

Culture
&
Vin

Jean-Michel Monnier
Photographies de Sébastien Aubinaud

LE VIN AU FIL DES SAISONS

Un an dans le costume d'un œnologue



ellipses

Table des matières

Préface.....	3
--------------	---

Partie 1 Avril

1.1 Le cycle végétatif de la vigne en France.....	8
1.2 Les moyens de lutte contre les gelées.....	12
1.3 Les modes de production viticoles.....	16

Partie 2 Mai

2.1 Comprendre l'ampélographie et les principaux cépages.....	36
2.2 Les différentes facettes de l'œnotourisme en France et dans le monde.....	64

Partie 3 Juin

3.1 Les travaux en vert et les relations étroites : conseiller viticole et œnologue.....	78
3.2 La fleur de vigne annonciatrice du prochain millésime tout un symbole.....	80
3.3 La transmission des domaines et les achats des propriétés viticoles.....	83
3.4 L'expertise judiciaire, d'assurance et de ventes aux enchères, quelles différences ?.....	88

Partie 4 Juillet-août

4.1 Les activités œnotouristiques originales.....	100
4.2 Les fêtes viticoles.....	112
4.3 Le Val de Loire Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2000.....	114
4.4 Les vacances de l'œnologue ou comment découvrir une autre région viticole ?.....	118

Partie 5 Septembre

5.1 La préparation et le début des vendanges.....	122
5.2 Les premières vinifications des cépages précoces.....	128
5.3 La rentrée universitaire et le début de l'enseignement du vin.....	151
5.4 Le commerce du vin, les foires de septembre et les profils de ventes.....	164

Partie 6 Octobre

6.1 Les vinifications des vins rouges.....	174
6.2 L'élaboration des vins blancs moelleux.....	187

Partie 7 Novembre

7.1 La sortie et fête des vins primeurs	202
7.2 La vente directe et les portes ouvertes chez les vignerons	205
7.3 Les salons viticoles et le salon des vignerons indépendants à Paris.....	208

Partie 8 Décembre

8.1 La définition et la composition du vin	212
8.2 Les analyses des vins en laboratoire œnologique.....	217
8.3 La préparation des vins.....	220
8.4 Les défauts organoleptiques des vins.....	233
8.5 L'élevage des vins.....	260
8.6 La recherche vitivinicole, un axe structurant de la filière.....	275

Partie 9 Janvier

9.1 La taille de la vigne, techniques et enjeux.....	282
9.2 L'assemblage : un art à découvrir pour la naissance d'une cuvée.....	286
9.3 Les tirages des vins de base et les méthodes de vinifications des fines bulles.....	289
9.4 Les premiers conditionnements en bouteilles ou en BIB des vins du millésime.....	304
9.5 La Saint-Vincent et les confréries viticoles.....	309

Partie 10 Février

10.1 La période des salons professionnels.....	316
10.2 Le début des concours de vins et des sélections des guides.....	324

Partie 11 Mars

11.1 La réalisation des fiches de dégustation pour les vignerons	334
11.2 L'analyse sensorielle des vins, pilier du savoir-faire de l'œnologue.....	335
11.3 La dégustation verticale ou comparative avec les vieux millésimes	358
11.4 Les accords des vins et des mets.....	371

Bibliographie et exemples des ouvrages, des articles, des documents et des sites

web consultés pour la rédaction de cet ouvrage.....	417
---	-----

Remerciements.....	429
--------------------	-----