

Contexte 1 : Vous travaillez en tant que barman au Grand Hôtel de Bordeaux

Compétences professionnelles :

C13 : Confectionner un cocktail au shaker en respectant l'ordre et le dosage

S 122 : Les boissons apéritives : A base de vin : A.B.V., V.D.L., V.D.N.

« *Je suis capable de ...* » *De valoriser les V.D.L. et V.D.N. au bar : historiques, origines, les variétés, élaborations, vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.*

LES VINS DOUX NATURELS :

Historique :

Les 98% des VDN sont élaborés en Languedoc-Roussillon. Ils furent découverts par un savant roussillonnais, Arnau de Vilanova, qui réalisa dans les caves du Mas Deu à Trouillas le fameux « mariage de l'esprit et du suc de raisin ». Ils deviennent officiellement VDN en 1898 et obtiennent l'AOC en 1936.

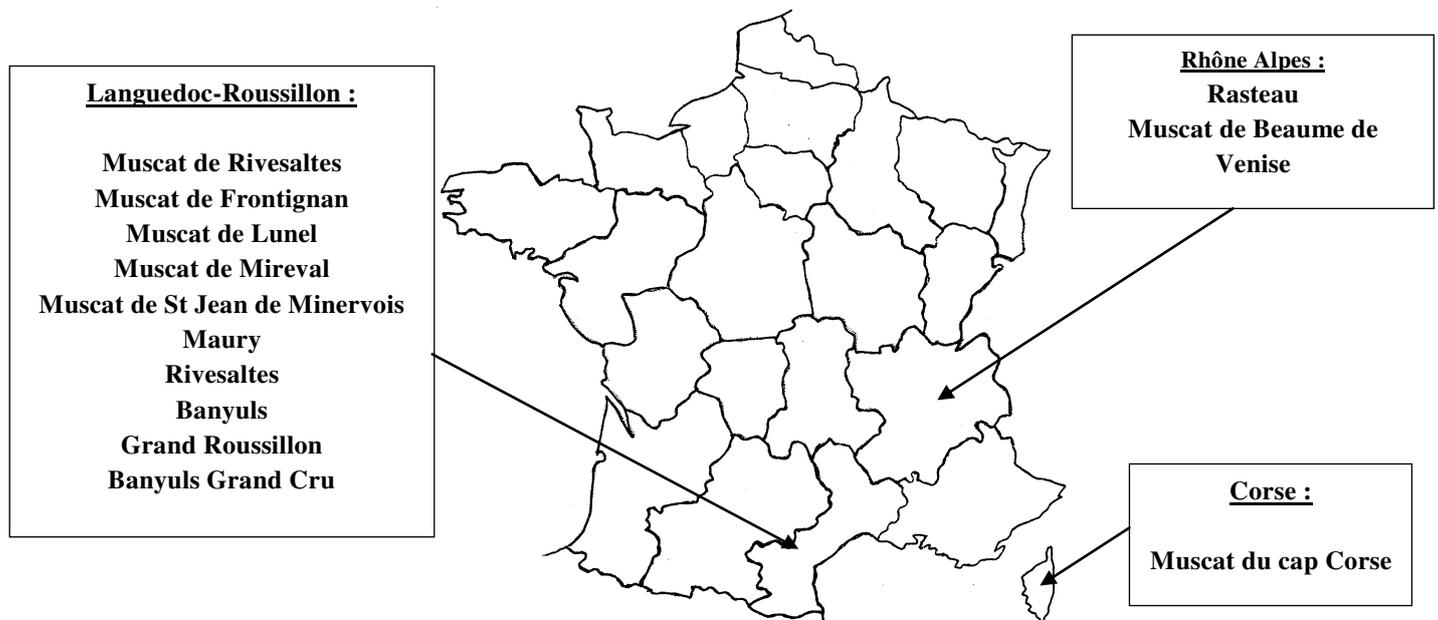
Définition : Vins mutés en début de fermentation avec de l'alcool neutre.

Mutage : Action d'interrompre ou d'empêcher la fermentation en ajoutant de l'alcool ou une eau-de-vie au moût de raisin.

Alcool neutre : Alcool de degré supérieur à 96% volume d'alcool et qui n'a aucun arôme.

Mistelle : résultat du mutage d'un moût de raisin riche en sucre pour augmenter son degré alcoolique.

Situation géographique et Appellations (AOC) :



Les cépages :

- Grenache.
- Maccabeu (Maccabéo).
- Malvoisie du Roussillon (Tourbat).
- Muscat à petit grains (Muscat Blanc).
- Muscat d'Alexandrie (Muscat Romain).

Autres cépages autorisés à hauteur de 10% (sauf pour les muscats) : Carignan, Cinsault et Syrah.

Typicités :

APPELLATIONS	COULEURS	PARTICULARITÉS
BANYULS	Blanc, rouge, rosé et rancio	50% minimum de grenache. Puissant et velouté.
BANYULS GRAND CRU	Rouge, rosé et rancio	75% minimum de grenache. Vieillessement de 30 mois en fût. Doux ou sec.
RIVESALTES	Blanc, Rouge, rosé et rancio	Vieillessement entre 2 et 4 ans. Doux
MUSCAT RIVESALTES	Blanc	Assemblage des deux cépages muscats. Fruité
MAURY	Blanc, rouge, rosé et rancio	50% minimum de grenache. Vieillessement minimum de 2 ans. Fruits confis et cacao (rouge).
GRAND ROUSSILLON	Blanc, rouge, rosé et rancio	Appellation de repli pour le Banyuls, Rivesaltes et Maury.
MUSCAT DE FRONTIGNAN	Blanc	Assemblage des deux muscats. Liquoreux. Deux autres appellations : Vin de Frontignan, Frontignan. Note : bouteille spéciale qui comporte en relief des cannelures torsadées.
MUSCAT DE LUNEL	Blanc	Fruité.
MUSCAT DE MIREVAL	Blanc	Fruité.
MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS	Blanc	Très parfumé.
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	Blanc	Très parfumé.
RASTEAU	Rouge, rosé et rancio	Fruité.
MUSCAT DU CAP CORSE	Blanc	Fruité.

Les étrangers :

- **Grèce** : Muscat de Samos (parfum de fleur d'oranger). Existe en quatre variétés : Samos, Samos vin doux, Samos Anthemis et samos nectar.
- **Chypre** : Nana ou Commandaria : vieillessement de 2 ans en fût de chêne. C'est le VDN le plus ancien du monde.

Les caractéristiques :

- Richesse du moût : minimum de 252 grammes de sucre par litre.
- Degré alcoolique : entre 15 et 18°.
- V.D.N. appartiennent au groupe 2 des boissons : donc une licence 2 est nécessaire pour leur commercialisation.

Rancio : Goût particulier de rance de certains VDN n'ayant pas subits de « ouillage » pendant leurs vieillissements en bonbonnes de verre ou en petites barriques de chêne. (Pas d'ouillage donc il y a oxydation).

Températures de service :

- Blancs / Rosés : Rafrachis entre 8 et 10°C.
- Rouges : entre 12 et 15°C.
- Rancios : entre 11 et 14°C.

Quelques marques commerciales complémentaires aux AOC :

- Bartissol
- Catalunya
- Rapha
- Orpaya



LES VINS DE LIQUEURS

Définition :

Vins mutés en cours de la fermentation avec une eau-de-vie de vin.

Les VDL Français :

Appellation	Région	Eau de vie de mutage
AOP Pineau des Charentes	Poitou Charente	EDV de vin : Cognac
AOP Floc de Gascogne	Aquitaine (Landes, Gers)	EDV de vin : Armagnac
AOP Macvin	Franche Comté	EDV de marc
AOP Frontignan	Languedoc Roussillon	EDV de marc
AOP Clairette de Languedoc	Languedoc Roussillon	EDV de marc
AOP Ratafia de Champagne	Champagne	EDV de marc
Ratafia de Bourgogne	Bourgogne	EDV de marc

Petite histoire¹ : En 1589, alors d'Henri IV accède au trône de France, un vigneron charentais, au cours des vendanges, verse par mégarde du moût de raisin dans une barrique contenant de l'eau-de-vie de Cognac. Il remise alors ce fût dans le chai du domaine. Quelques années plus tard, lors d'une récolte abondante, la précieuse barrique lui devient nécessaire. Il a alors la surprise d'y découvrir un merveilleux breuvage, limpide et ensoleillé comme la terre des Charentes. Le Pineau de Charentes était né.

Note : Le « **Prince** » est le nom local donné au Pineau car il est sous la coupe de la « **Majesté le Cougnat** » (nom donné au Cognac).

Les VDL étrangers :

¹ Source : www.pineau.fr
CLASSE DE M.C. BARMAN
3 HEURES

PORTO (DOC : Dénomination d'origine contrôlée)

Le Porto né au 18^{ème} siècle quand les marchands anglais décident d'ajouter au vin du Portugal de l'eau-de-vie pour l'aider à supporter le voyage en bateau. En 1756 le Marquis de Pombal, premier ministre de l'époque, fit délimiter les meilleures zones de production des vins de la Vallée du Haut Douro. C'est la première région viticole délimitée au monde. En 1961, la Loi portugaise précise que seuls les vins produits dans cette région ont droits à l'appellation « Porto ».

Situation géographique :

La région du Douro est divisée en sous régions :

BAIXO CORGO (Bas Corgo) :

Région accessible depuis Porto.

CIMA CORGO (Haut Corgo) :

Région médiane du vignoble.

C'est celle où on trouve la majorité des Portos.

DOURO SUPERIOR (Douro Supérieur) :

Région peut exploitée car très aride et désertique.

Quelques Quintas² subsistent.

Les cépages :

Il existe une cinquantaine de cépages autorisés dans l'élaboration du Porto. Les cépages ci-dessous sont les plus représentatifs :

Rouges : Touriga Francesca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cão et Tinta Barroca.

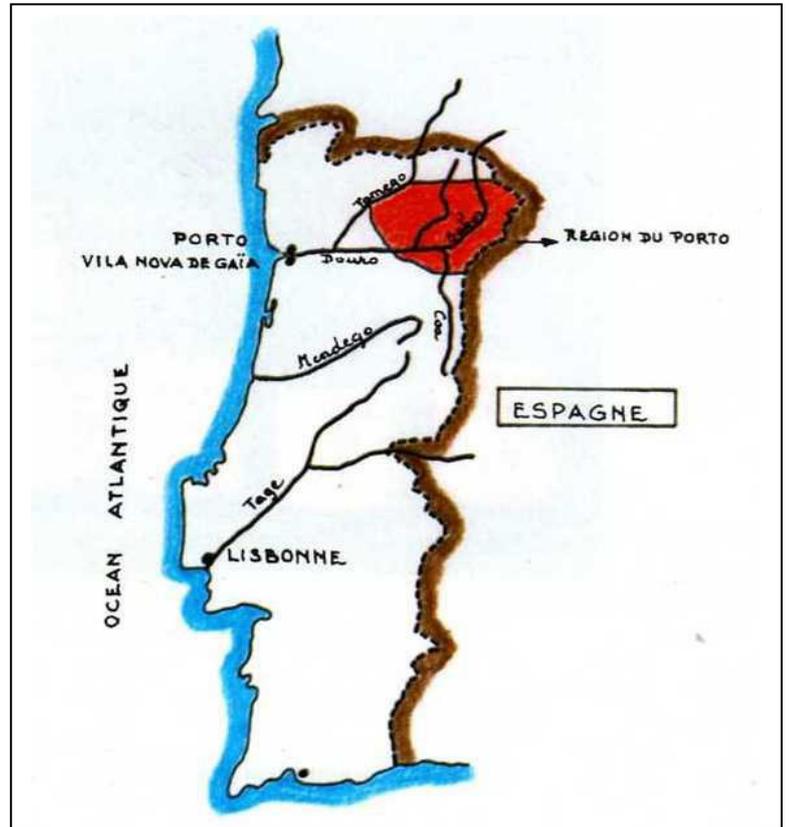
Blancs : Donzelinho, Malvasia Fina, Viosinho et Gouveio.

Le service :

- Rouges : à température ambiante (18°C).
- Blancs : rafraichis (10°C).

Les différents types de Portos :

- Extra-sec : - de 20 grammes de sucre par litre.
- Sec : 20 à 40 grammes de sucre par litre.
- Demi-sec : 40 à 60 grammes de sucre par litre.
- Doux : 60 à 100 grammes de sucre par litre.
- Très doux : 100 à 140 grammes de sucre par litre.



² **Quintas : Domaine où la récolte est vinifiée.**

Élaboration :

VENDANGES		
<p>De Septembre à Octobre. Vendanges manuelles car les terrains ne permettent pas le passage des machines.</p>		
MÉTHODES		
TRADITIONNELLES	MODERNES	
<p>Cette méthode toujours d'actualité dans les anciennes Quintas est dite « Pot au feu » car les plantations anciennes ne permettent pas de vendanger par variété de cépage (assemblage).</p>	<p>Cette méthode est utilisée pour les plantations les plus récentes car elles permettent de vendanger variété par variété (mono-cépage).</p>	
FOULAGE		
		
<p>Les grappes de raisins sont placées dans des « Lagares » (Cuves en granit qui peuvent contenir entre 20 et 30 « pipes ». Une « pipe » correspond à 434 litres)</p> <p>« Le Corte » est le 1^{er} passage qui dure entre 3 et 4 heures car le foulage est entièrement réalisé au pied le soir même de la récolte. Le lendemain matin, un deuxième passage plus rapide est réalisé pour immerger le chapeau formé pendant la nuit.</p>		<p>Égrappage et foulage mécanisé dans des cuves en inox.</p>
ÉCOULAGE		PRESSURAGE
<p>Après une macération de 24 à 48 heures, le moût doit être rapidement muté pour stabiliser le vin en pleine fermentation</p>		
MUTAGE		
<p>Le moment du mutage va déterminer le type de Porto : Si l'on souhaite obtenir un Porto Doux, l'ajout de l'EDV de vin titrant 77° est réalisé au début de la fermentation. A l'inverse, pour un Porto sec, le mutage est réalisé à la fin.</p>		

SOUTIRAGE

Réalisé dans des « Toneis » (Grands foudres de chêne), le Port, qui titre entre 19 et 20°, va rester dans les Quintas tout l'hiver (environ trois mois)



VIEILLISSEMENT

Le Porto est acheminé au printemps dans des chais de vieillissement de la Villa Nova de Gaia à côté de Porto. Les jeunes Portos sont alors transvasés dans des fûts de 434 litres nommés « Pipas » où ils vont subir un vieillissement minimum de 2 ans.

Pendant cette période, le maître chai va réaliser des ouillages réguliers tous les trois mois entre les Portos du même âge pour éviter une oxydation due à l'évaporation naturelle.



La classification des Portos :

<p>TAWNY Assemblage de porto Ruby et de porto blanc de plusieurs Quintas qui vieillit 2 à 6 ans en fûts</p>	<p>TAWNY avec indication d'âge Assemblage de portos issus de plusieurs Quintas et de plusieurs années. La moyenne d'âge est indiquée sur l'étiquette (estimation du maître chai).</p>		
	<p>COLHEITA ou DATA DE COLHEITA Tawny issu d'une seule récolte et vieilli en fût de chêne au moins 7 ans. <u>Années</u> : 1997 – 1995 – 1985 – 1980</p>		<p>RUBY Assemblage de portos issus de plusieurs Quintas et de plusieurs millésimes ayant vieilli 3 ans minimum en fût.</p>

			
<p style="text-align: center;">RESERVE</p> <p>Assemblage de portos ayant vieilli au minimum 7 ans en fût de chêne.</p>	<p style="text-align: center;">LBV Lated Bottled Vintage</p> <p>Assemblage de Portos issus de différentes Quintas mais d'une seule année et ayant séjourné entre 4 et 6 ans en fût de chêne avant d'être embouteillé. Ils continuent leur évolution en bouteille.</p>	<p style="text-align: center;">VINTAGE</p> <p>Comme les LBV ils vieillissent seulement 2 ans en fût mais entre 10 et plus de 60 ans en bouteille. Une décantation est nécessaire lors du service.</p>	
	<p style="text-align: center;">PORTO BLANC</p> <p>Issus uniquement des cépages blancs.</p>		<p style="text-align: center;">VINTAGE DES QUINTAS</p> <p>Porto millésimé issu d'une seule année et d'une seule Quinta indiquée sur l'étiquette.</p>

Quelques marques commerciales :

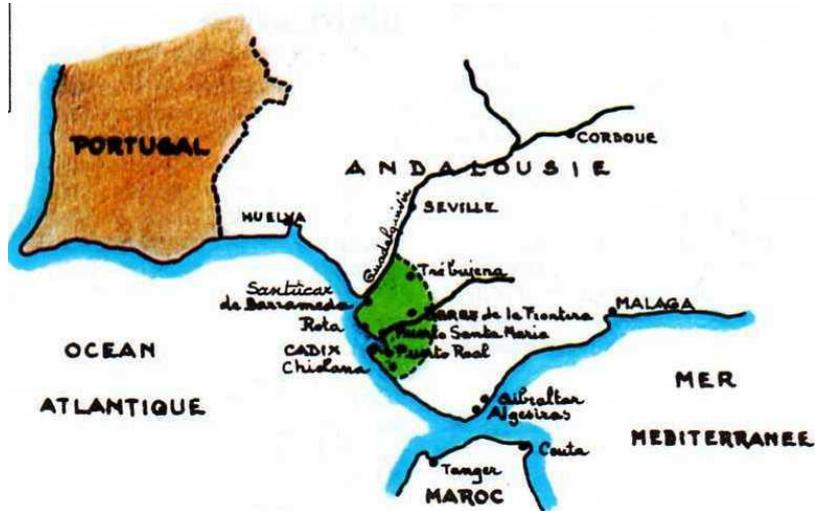
- SANDEMAN (la plus vendue dans le monde).
- CRUZ
- PITTERS
- DIEZ
- ROZES
- TAYLOR'S
- CROFT
- RAMOS PINTO
- BARROS
- NIEPOORT
-

JERES / XERES / SHERRY (DO : Denominación de Origen)

Définition :

Vin issu de raisins arrivés à surmaturation muté à l'EDV de vin

Situation géographique :



Les cépages :

- Le **Palomino** représente 85% du vignoble. Selon les secteurs il porte un nom différent : Alban, Trempana ou Ojo de Liebre.

Les cépages complémentaires : Pedro Ximenez, Mantuo, Mollar, Moscatel, Tinta de Rota.

Élaboration :

VENDANGES	
<p>Les raisins sont récoltés à surmaturation et généralement à la main.</p>	
PASSERILLAGE	
<p>Les grappes sont étalées sur des « paillasons » dans la cours du chai en plein soleil pour qu'elles poursuivent leur maturation (concentration en sucre)</p>	

FOULAGE et PRESSURAGE

FLITRATION

MISE EN FUT

Après la filtration le vin est mis en fût de chêne d'Amérique d'une capacité de 600 litres. Le fût n'est rempli qu'au 5/6 et il est rangé dans les « Bodegas » (caves)

FERMENTATION

Elle dure entre 3 à 8 jours. Pendant cette période, on observe la formation de la « flor » (voile de levures) qui permet d'oxyder le Xérès.

DÉGUSTATION

A l'issu de la fermentation le « Capataz » (Maître Chai) va déguster les fûts afin de déterminer les deux grands types de Xérès :

FINO : Pâle et fin (développement total de la Flor)

OLOROSO : Coloré (développement partiel de la Flor)



MUTAGE

A l'issu de la dégustation le vin va être muté à l'EDV de vin. On obtient un vin sec et âpre qui titre 12 à 13°. Le vin va de nouveau reposer pendant 3 mois avant de subir une seconde dégustation.

MISE EN FUT

Après la dégustation, le vin est mis en fût de chêne neuf de 500 litres et va reposer 3 ans minimum dans des chais dits « Criadera »



TRANSFERT et TRANSPORT EN SOLERA

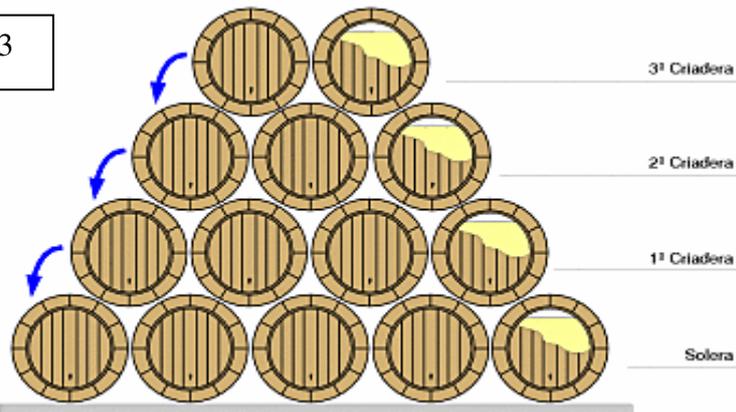
Le Xérès va être transféré dans des fûts de 600 litres pour être transportés dans les chais d'élevage nommés « Solera ».

« *Le Xérès très vieux à la vertu d'éduquer et d'améliorer le plus jeune* »

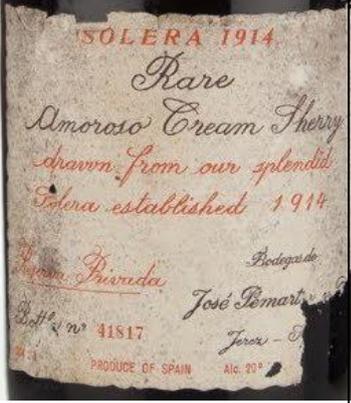
Principe du « ouillage » : Les plus jeunes au dessus vont progressivement être mélangés au plus vieux en bas afin de combler l'évaporation naturelle. Ces derniers (Solera) vont au fil du temps acquérir leurs caractéristiques propres.

Note : Cette méthode d'assemblage et de vieillissement simultanée ne permet pas de donner un âge réel au Xérès.

Les plus jeunes 3



La classification des Xérès :

FINOS			
			
<p>FINOS Secs, délicats et clairs ils ont un goût d'amandes et de noisettes.</p>	<p>AMONTILLADO Secs, charpentés et dorés ils ont un goût de rancio et de noix</p>	<p>MANZANILLA C'est le plus fin des Finos. Sec, léger et très pâle il a des parfums d'amande grillée</p>	<p>MANZANILLA PASSADA D'une couleur or, il a des arômes d'épices.</p>
OLOROSOS			
			
<p>OLOROSOS Secs et foncés ils ont un goût de noix grillée et de fruits secs.</p>	<p>AMOROSO ou EAST INDIA Demi-sec et foncé</p>	<p>OLOROSO DOUX ou CREME SHERRY Très doux et ambrés au parfum de noix</p>	<p>PALO CORTADO Très rare, il vieillit au moins 30 ans en fût.</p>
<p>RAYA Le moins bon des Olorosos sans finesse particulière.</p>		<p>PEDRO-XIMENES D'une couleur rubis foncé il a un goût d'amande.</p>	

Quelques marques commerciales :

PEDRO DOMENECQ (Distribué par Moët Hennessy), WILLIAM et HUMBERT, ANTONIO, BARBADILLO, CROFT, FINDALTER, SANDEMAN, HARVEY'S, TIO PEPE, etc.

MARSALA

Définition :

Vin issu de raisins arrivés à surmaturation muté à l'EDV de vin

Note : Le Marsala possède une DOC (Dénomination d'Origine Contrôlée)

Situation géographique :



Les cépages :

- CATARROTO
- GRILLO
- INZOLIA

Élaboration :

La récolte nommée « Passito » (surmaturation) suit le même procédé d'élaboration que le Xérès. Le mutage dit « Concia » est réalisé avec le « Calamich » (moût cuit et concentré).

Le vieillissement va de 2 à 5 ans en fût de chêne, subissant le principe de « Solera » du Xérès.

Les différents types de Marsala :

			
FINO	SUPERIORE	SUPERIORE RESERVA	VERGINE
Le plus léger des Marsala	Marsala doux. Vieillessement de 2 ans.	Vieillessement 4 ans.	Très sec il subit un vieillissement de 5 ans selon le principe de Solera
SOLERA RESERVA	Très vieux (10 ans)	SPECIALE	Vin tonique pour lequel on ajoute au Marsala des ingrédients (œufs, amandes, etc.)

Quelques marques commerciales :

- PEDRO DOMENECQ
- CROFT
- WILLIAM & HUMBERT
- LUSTAN, etc.

MADERE**Situation géographique :**

Ile de madère appartient au Portugal.

**Les cépages :**

Les quatre types de Madère portent le nom du cépage prédominant :

- SERCIAL : Madère sec et pâle.
- VERDELHO : Madère sec et net.
- BUAL ou BOAL : Madère doux et corsé.
- MALMSEY : Doux, très corsé.

Quelques marques commerciales :

- CRUZ
- CINTRA
- LEACOCK
- ROZES