

MICHEL DROULHIOLE

DICO-GUIDE 2012

DES

VINS

DE FRANCE

800

APPELLATIONS

LE SEUL GUIDE DE TOUTES LES APPELLATIONS



AVEC TOUS LES VINS DE PAYS,
DE CÉPAGE,
ET LES BONS MILLÉSIMES
POUR NE PAS SE TROMPER

L E D U C . S
E D I T I O N S

DU MÊME AUTEUR, AUX ÉDITIONS LEDUC.S

Les meilleurs vins à moins de 6 euros, 2011.

Dépolluer son intérieur, 2011.

Tout détacher au naturel, 2010.

Les 200 lettres indispensables, 2010.

Un jardin sans jardin, 2010.

Le bicarbonate malin, 2010.

Le vinaigre malin, 2009.

Retrouvez nos prochaines parutions, les ouvrages du catalogue et les événements à ne pas rater. Votre avis nous intéresse : dialoguez avec nos auteurs et nos éditeurs. Tout cela et plus encore sur Internet à :

<http://blog.editionsleduc.com>

Illustrations : LOTS ©

Mise en pages : Facompo – Lisieux

© 2011 LEDUC.S Éditions

17, rue du Regard

75006 Paris – France

E-mail : info@editionsleduc.com

ISBN : 978-2-84899-483-3

MICHEL DROULHIOLE

DICO-GUIDE 2012
DES **VINS**
DE FRANCE

L E D U C . S
E D I T I O N S

À la mémoire de mon père, Antoine Drouhiole, qui faisait son vin tous les ans, et qui le faisait bon – sans sucre et sans compter ses heures.

Et à tous les vigneronns de la Terre, qu'on oublie trop souvent dans ce monde de gestionnaires et d'experts.

« Il y a une différence entre boire pendant qu'on éprouve du plaisir et boire avec plaisir. »

ARISTOTE (384-322 av. J.-C.), Invitation à la philosophie

Sommaire

AVANT-PROPOS	7
LES 800 NOMS ET APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE	19
LA MISE EN VALEUR DU VIN	399
QUEL VIN SERVIR ?	409
INDEX DES PLATS	415
INDEX ET TABLE DES MATIÈRES	425

Avant-propos

Les noms des vins...

Au sommet de la pyramide, trônent les **grands crus AOC**, produits sur une seule commune, avec des cépages précis au rendement extrêmement limité... (La légende, fondée pour une fois, veut que le rendement de l'un des plus grands crus AOC de sauternes soit limité à... un verre de vin par pied de vigne !)

Cette notion d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) remonte à 1935, pour les vins et alcools. Cette date marquait aussi, alors, la fondation de l'Institut national des appellations d'origine (INAO).

Juste au-dessous, les **crus AOC** sont soumis à des rendements un peu supérieurs mais encore très limités. Ce sont aussi de très grands vins, également soumis à des limitations géographiques (une seule commune), culturelles, etc.

L'AOC village, ou villages répond à des normes un peu moins exigeantes que la précédente. La vigne est cultivée sur une ou plusieurs communes bien précises, et avec un rendement maximum volontairement très limité.

L'appellation AOC dite générique s'applique aux vins produits dans l'ensemble d'une région viticole : alsace, bordeaux, beaujolais, bourgogne, côtes-du-rhône, etc. Seul le nom de la région figure sur l'étiquette : appellation bordeaux contrôlée, par exemple. Le

rendement est limité (de l'ordre de 40 hl/ha), mais cette limite varie d'une région à l'autre.

L'AOVDQS (ex-VDQS) provient d'une zone en attente de passer dans la catégorie supérieure (AOC). Son étiquette porte la mention (*appellation d'origine*) *vin délimité de qualité supérieure*, avec le nom du vin ou du vignoble. Ce sont pour la plupart d'excellents vins, notamment parce qu'ils travaillent très dur pour devenir des AOC. Nous verrons, au fil de ce guide, que les meilleures affaires se font avec eux, de même qu'avec des AOC récemment promues ou pas encore très connues.

Les vins de pays reflètent à eux seuls quasiment tout le paysage français du vin. Ils sont classés en trois catégories (régionale, départementale ou de zone) :

1. mention vin de pays, suivie du nom de la région ;
2. mention vin de pays, suivie du nom du département ;
3. mention vin de pays, suivie du nom de la zone de production.

Les appellations départementales sont, pour certaines, encore en « devenir ». C'est pourquoi nous les avons parfois mentionnées sans commentaire. Certains vins de pays peuvent aussi être des vins de cépage. Leur rendement est limité : en moyenne à 85 ou 90 hectolitres à l'hectare... mais certains producteurs soucieux de qualité font encore baisser ce rendement : de moitié dans les cas extrêmes.

Les vins de pays prennent de plus en plus d'importance, d'abord grâce à leur prix attractif, mais un peu aussi pour échapper aux réglementations des catégories « supérieures »... Toujours est-il qu'aujourd'hui, nombre d'entre eux n'ont rien à envier à certaines AOC... C'est pourquoi nous avons choisi de les présenter comme les autres, tous les autres, vins de cépage compris, dans le classement le plus simple qui soit : l'ordre alphabétique !

Les vins de cépage, eux aussi très en vogue, ne répondent à aucune norme. Ils doivent seulement être élaborés avec le cépage (parfois deux) indiqué sur l'étiquette. Certains de ces vins ont d'ailleurs été créés, comme les précédents, pour échapper au carcan d'appellations officielles jugées trop contraignantes. Cette démarche bien compréhensible ne simplifie pas le choix, le meilleur pouvant côtoyer le pire sous un même nom de cépage. Le chardonnay par exemple, à l'origine

des grands bourgognes blancs ou des prestigieux champagnes blancs de blancs, peut aussi bien donner des vins quelconques dans le sud (ou en Californie), quand on ne limite pas son rendement. Il est à noter aussi que certaines appellations, anciennes et de grande qualité, étaient (et restent) des vins de cépage avant l'heure, comme la plupart des alsaces, pour ne citer qu'eux...

Le vin de table enfin (ancien *vin de consommation courante*) provient de plusieurs régions, avec la simple mention vin de table.

Des **appellations encore plus vastes** vont apparaître dans les années qui viennent, notamment pour simplifier l'approche des vins français aux yeux des étrangers. L'AOC Languedoc a récemment été créée pour cela en 2009, de même que, quelques années avant, l'appellation Sud de la France (*South of France*), autour de la région Languedoc-Roussillon, qui couvre une production annuelle de l'ordre de 15 millions d'hectolitres. Depuis 2007, une appellation côtes-de-bordeaux regroupe les anciennes côtes-de-castillon, côtes-de-francs, côtes-de-bourg, premières-côtes-de-blaye et premières-côtes-de-bordeaux.

Plus vaste encore, une nouvelle appellation, *France* ou *Vignobles de France*, destinée à l'exportation, est ou doit être un assemblage de vins de pays issus de deux à quatre régions différentes (parmi 64 départements producteurs de vins), avec pour seule indication celle des cépages, afin d'obtenir un vin d'entrée de gamme équilibré, surtout destiné à l'exportation.

À l'inverse, à l'intérieur d'appellations qui couvrent une aire très vaste, on observe l'émergence de crus bien particuliers, dont chacun possède sa personnalité propre. Par exemple, les la-clape, grès-de-montpellier, montpeyroux, picpoul-de-pinet, pic-saint-loup, quatourze, saint-drézéry, saint-georges-d'orques, saint-saturnin, terrasses-du-larzac, etc., investissent le devant de la scène à l'intérieur de l'AOC languedoc (ex-AOC coteaux-du-languedoc).

Décidément, le vignoble français reste confronté à une situation paradoxale : sa formidable richesse naît de sa diversité, mais ses ventes, notamment à l'exportation, pâtissent aussi de cette trop grande diversité qui déroute l'acheteur.

En plus, cet univers ne cesse de changer, sous une apparence qui semble figée une fois pour toutes. Dernière révolution en date, le rosé n'est plus simple mais maintenant double, grâce à une de ces trouvailles géniales dont l'Union européenne semble avoir le secret. Il faudra en effet distinguer, en vin de table, le « rosé traditionnel », élaboré en tant que tel, du « rosé par coupage » obtenu par mélange entre vin blanc et vin rouge. Ce qui était jusqu'à présent le privilège unique du champagne est maintenant largement toléré. Une raison de plus pour boire des vins gris !

Les couleurs du vin

« Le vin même du cru avait une saveur amusante. Il nous rappelait les petits vins claires qu'on boit à Meudon, à Verrières, à Montmorency et dans tous ces charmants villages où l'on va manger des fraises, cueillir des lilas, rire à gorge déployée et réveiller le Gaulois qui dort sous l'habit noir de tout Français. »

EDMOND ABOUT (1828-1885), *La Grèce contemporaine*

Elles ne sont pas trois (*rouge, blanc, rosé*) mais cinq, car il faut y ajouter les *gris* et les *claires* – ces deux derniers n'étant pas les moins intéressants, loin s'en faut ! Chacune est le produit d'une méthode bien précise (vinification), dont voici les grandes lignes.

Les vins rouges

Après la vendange et l'égrappage (ou éraflage), le moût obtenu est mis en cuvaison ou macération pendant plusieurs jours. Après la cuvaison, la fermentation alcoolique transforme le sucre en alcool, avec dégagement de gaz carbonique. Ensuite, l'écoulage complet de la cuve donne le vin de goutte. Le premier jus qui coule, sans pressurage. Le meilleur : tous les grands crus sont constitués en quasi-totalité de vin de goutte, obtenu par une opération minutieuse. Ce jus très fin est également très fragile. Le marc qui reste est mis dans le pressoir pour subir plusieurs pressées qui donnent le vin de presse plus âpre, tannique, rugueux, dense... Plus solide aussi. Vient ensuite une seconde fermentation obligatoire, dite malolactique. Les acides maliques des produits frais (fruits, par exemple) se transforment en acides lactiques (ceux des yaourts, des fromages) qui sont autant de conservateurs naturels.

Les vins blancs

Après la vendange et l'égrappage, la récolte subit un pressurage rapide pour éviter toute oxydation, source de coloration. Cela donne un jus clair, qu'on met à cuver un à deux jours, une semaine au maximum, avec homogénéisation. La fermentation alcoolique transforme ensuite le sucre en alcool, avec dégagement de gaz carbonique. Très sensible aux écarts de température, cette fermentation dure deux jours à deux semaines en moyenne. Un coup de froid peut la bloquer, un coup de chaleur déclencher une accélération incontrôlée. La relance d'une fermentation, très délicate, entraîne souvent une certaine médiocrité.

Les vins rosés

Il existe deux procédés...

Le premier suit le processus de vinification en blanc avec des raisins rouges, mais pendant le pressurage et le cuvage, on laisse un peu macérer le jus avec les peaux, ce qui donne une légère coloration au vin. Ce rosé en pressurage direct est parfois très bon, mais certaines années, on n'obtient ainsi que des rosés banals.

Le second procédé se rapproche de la vinification en rouge, à partir de raisins blancs et de raisins rouges (il est interdit de faire du rosé en mélangeant des vins blancs et des vins rouges, sauf pour les champagnes), en pratiquant une saignée pendant le cuvage pour écouler le vin avant qu'il ait pris une couleur trop rouge. Ce procédé peut donner des rosés d'une certaine garde.

Les vins gris

C'est la méthode la plus simple à entreprendre... et l'une des plus difficiles à réussir ! Le vin gris est obtenu par pressurage immédiat de la vendange non foulée, ce qui donne un vin translucide, rosé pâle. Un vin gris est frais, fruité, spontané... En schématisant, on pourrait presque dire qu'il a toutes les qualités du rosé, sans ses inconvénients : « prise de tête », médiocrité due à une production trop importante, etc.

Les vins claires

La moins connue de toutes les méthodes n'est pas la moins intéressante, loin s'en faut, ne serait-ce que parce qu'elle donne des vins d'une couleur très pâle, due à un passage rapide en cuve. Ces vins, qui sont en réalité des rouges très, très clairs, légers, fruités, comptent pratiquement toujours parmi les moins chers ! Côté « dommages collatéraux »

(mal de tête), il a les mêmes qualités que les gris. Seule contrainte, il faut boire ce vin très jeune pour profiter pleinement de son fruité unique. Le claret est obtenu par une cuvaision rapide. L'appellation officielle « claret » remonte à 1977, mais le vin lui-même, qui fut longtemps l'apanage des seuls bordeaux, est beaucoup plus ancien.

Les vins effervescents, mousseux, pétillants...

D'abord une précision importante : depuis 1993, l'utilisation du terme « méthode champenoise » est réservée au seul champagne. Il existe trois sortes d'effervescents, élaborés grâce à trois méthodes...

Dans la **méthode traditionnelle**, le vin naît tout simplement de la fermentation spontanée en bouteilles. Dans cette catégorie, en nette régression, on pouvait ranger la plupart des pétillants jusqu'à ce que, pour des raisons commerciales, on pratique plus volontiers la méthode-qu'il-ne-faut-plus-appeler-champenoise.

Avec la **méthode rurale**, en cours de fermentation ou vers la fin, la décantation ou la mise en bouteilles arrêtent le processus, ce qui mène à l'élaboration de vins pétillants... Ces vins sous-estimés, faibles en alcool, au goût de fruit prononcé et très coulants en bouche, justifient souvent le détour.

La **méthode champenoise** (mention réservée à la Champagne) intervient à partir de vins tranquilles, (sans bulles) par une seconde fermentation en bouteille provoquée par une liqueur de tirage (sucres et levures). La lenteur du processus assure une mousse fine et persistante.

Les bouteilles sont mises sur lattes (horizontales) ou sur pointe (goulot vers le sol) et subissent l'opération du remuage. Chaque jour, le remueur tourne la bouteille d'un huitième de tour et la redresse progressivement jusqu'à la verticale (cul en l'air). Ne jouez surtout pas au « remuage » chez vous ! C'est déjà fait – et par des professionnels !

Le cas des crémants

Les crémants, nés en 1975, sont des vins effervescents de haute qualité élaborés par des méthodes qui, elles, n'ont guère changé

depuis quelques siècles. Tous les crémants sont classés en AOC et font parfois mieux que supporter la comparaison avec beaucoup de champagnes.

Culture bio, culture raisonnée...

Toutes ces manipulations et ces ajouts de produits plus ou moins recommandables améliorent la production, c'est indéniable, mais pas forcément la qualité... Alors que ce qu'il est convenu d'appeler la culture « bio » améliore les saveurs, avec notamment un retour des goûts simples. Des vins qui sentent le raisin, pour tout dire !

Le « vin bio » est non seulement plus sain, mais il est aussi presque toujours meilleur que « le même, non bio », dans chaque appellation. Enfin, divine surprise, les vins bio ne sont pas plus chers que les autres ; parfois moins, même.

Il y a bio et bio

Le plus connu est le vin bio proprement dit, avec son label AB (et quelques réserves : aucun vin ne répond aujourd'hui vraiment au cahier des charges du bio !), mais il existe deux autres modes de culture, la biodynamie et l'agriculture raisonnée, qui respectent aussi l'environnement. Les trois méthodes, y compris la première, ne sont d'ailleurs pas forcément assorties d'un label, certains vignerons préférant préserver, outre l'environnement, leur indépendance...

Le « **vin bio** » est un vin issu de raisins obtenus grâce à des méthodes de viticulture respectueuses de l'environnement, sans engrais ni désherbants chimiques, dans des vignes non désherbées, sur des sols naturellement équilibrés. Cela dit, le produit final (vin bio) n'est jamais totalement exempt d'engrais chimiques ni de pesticides.

Le **biodynamie** est une théorie « cosmique » qualifiée, air connu, de géniale par ses partisans et de fumeuse par ses détracteurs. Cela dit, dans la mesure où elle préconise des méthodes naturelles comme l'épandage de compost (entre autres), ses effets sont grandement bénéfiques pour le sol, la vigne et les raisins, que l'on soit croyant ou non. Elle favorise notamment le développement de racines plus profondes et une augmentation du taux de sucre naturel dans le raisin.

L'agriculture raisonnée, peut-être la plus intéressante de toutes, s'emploie à limiter au maximum l'utilisation de produits chimiques, mais sans les rejeter en totalité (tous ne sont pas nocifs, surtout à faibles doses). Elle prend aussi en compte l'ensemble de la culture, de l'environnement à la maîtrise des risques, en passant par la sécurité (y compris la santé) des vignerons au travail. Le gros avantage de l'agriculture raisonnée, c'est qu'il est possible de l'introduire, peu à peu, dans toutes les exploitations existantes, sans les bouleverser.

Vin pratique et pratique du vin

Vous n'y connaissez rien, ou pas grand-chose, ou seulement certains vins ? Vous n'êtes pas les seuls ! Il faut dire qu'avec plus de 3 000 cépages (variétés de vigne) plantés un peu partout dans le monde, et encore plus de règlements entrecroisés, même les meilleurs spécialistes ne s'y retrouvent pas toujours...

Et au bout du compte, c'est nous qu'on oublie. Nous, les consommateurs. Bien sûr, ça fait toujours plaisir d'apprendre que tel vin offre un bouquet d'arômes complexes dû à des propriétés organoleptiques bien particulières, à son contexte géologique ou à un subtil décalage de sa fermentation malolactique. Tout cela passionne les spécialistes – on est contents pour eux, comme on dit... Mais le consommateur, lui (nous), il voudrait surtout savoir...

– Quel vin choisir chez le caviste ou en hypermarché ?

– Qu'allons-nous boire avec la jolie pintade qu'on vient juste d'acheter ?

– Que faire des deux bonnes bouteilles offertes par tonton Marcel, et quel bon petit plat leur ferait plaisir ?

Si vous êtes de ceux-là, ce livre est pour vous. Nous l'avons voulu le plus simple possible, sans vocabulaire alambiqué.

Et, surtout, avant tout et par-dessus tout : PRA-TI-QUE !

Le vin « moins cher »

Nous leur avons consacré un ouvrage, à ces « Meilleurs vins à moins de 6 euros » (même auteur, même éditeur), mais il n'est pas inutile de dire ici quelques mots sur les vins, par nature les moins chers de tous...

L'achat de vin « en vrac », comme disent les professionnels, ce sont les Bibs, Cavillons, Fontaines à vin et autres Cubitainers, qui se multiplient actuellement à grande vitesse dans les grandes, moyennes ou même petites surfaces. Ces packs, principalement de trois litres, réunissent aussi bien des AOC que des vins de pays ou des vins de table... Le principal fabricant, la marque *Bag-in-Box* (dont le sigle, *bib*, est en passe d'intégrer le langage courant), garantit la conservation du vin dans de bonnes conditions pendant quatre à six semaines.

Il faut cependant répéter que le vin ne se bonifie qu'en bouteilles ; pas (ou très peu) autrement. Le bib est à boire, ou à mettre en bouteilles ; pas à stocker.

Les prix sont particulièrement attractifs : un pack de 3 litres à 8 euros met par exemple le vin à 2,66 euros le litre et à 2 euros la « bouteille » de 75 cl. On peut prélever à la demande : un demi-verre ou une bouteille.

La boîte étant parfaitement opaque, le vin s'y conserve très bien. Pas une seule bulle d'air ne peut entrer ; ça se vide quasiment jusqu'au bout... et ça ne se casse pas si ça tombe !

Ces nouveaux contenants de vins existent de 1,5 à 1 400 litres ! Les volumes les plus courants sont de 3 et 5 litres : c'est bien suffisant pour la consommation courante, facile à ranger, à manipuler... La différence de prix avec les contenances supérieures n'est pas telle qu'elle justifie de s'encombrer.

Finalement, le seul petit problème de ces nouveaux contenants, c'est l'absence de haut de gamme. (À moins de considérer comme tel, « le même plus cher », avec une étiquette plus prétentieuse et festonnée.) Bien sûr, il serait impensable de sortir les grands ou petits crus de leurs bouteilles, mais il existe de très bons vins dans la plupart des appellations génériques... que l'on retrouve trop rarement en Bibs – sauf exception, notamment quelques gaillacs ou bergeracs rouges.

Dernier détail utile : il faut savoir que le « bib » est saisonnier... Le choix offert est plus riche à la belle saison qu'au cœur de l'hiver.

Un « degré » de qualité

« Tout en pérorant, il se versa un canon de Mouton-Rotschild, y goûta, déclara carrément qu'il ne valait pas un bon petit Algérie à 13 degrés, ce qui égaya les Flutiau, décidément ignares en matière de boissons. »

RENÉ FALLET (1927-1983), *Un Idiot à Paris*

« Comme il faisait une chaleur de trente-trois degrés, le boulevard Bourdon se trouvait absolument désert. »

GUSTAVE FLAUBERT (1821-1880), *Bouvard et Pécuchet*

Méfiez-vous, on ne le dira jamais assez, des vins qui offrent un excellent rapport qualité/prix, mais sont assommés par une proportion d'alcool excessive : le soleil du Sud a parfois bon dos – sans parler du dégagement des feuilles qui masquent les grappes sur le pied de vigne... ou du réchauffement climatique. Toutes ces explications ne nous convainquent guère – et d'autant moins qu'on trouve aujourd'hui de très bons petits rouges d'Afrique du nord qui titrent un raisonnable 12° ou 12,5° – alors qu'on ne peut pas dire qu'ils aient manqué de soleil !

Entre deux vins de même appellation (et de la même année), choisissez celui qui affiche la plus faible proportion d'alcool (le plus petit « degré ») : c'est toujours le meilleur !

Quant à ce « degré », il indique la proportion d'alcool éthylique (éthanol pour les chimistes) que contient le vin, indiquée en volume (« % vol » sur l'étiquette). Cette indication en volume était indispensable, car si l'eau et l'alcool peuvent se mélanger en toutes proportions, la première a une densité de 1 (1 litre d'eau pèse 1 kilogramme – à Paris, altitude zéro et à 20 °C, pour les puristes), alors que l'alcool éthylique a une densité de 0,8 (1 litre d'alcool pur pèse 800 grammes). Cette normalisation par le volume est obligatoire depuis 1961 et a remplacé les « degrés » Baumé (France, d'Antoine Baumé), le *proof spirit* américain, les *sikes* ou *sykes* anglais ou canadiens, etc. L'usage veut néanmoins qu'on parle toujours de « degrés », qui désignent désormais un pourcentage mesuré en volume.

Pour ne pas confondre ces degrés avec ceux qui correspondent à des températures, il y a une convention typographique : l'indication du degré d'alcool (°) est accolée à l'indication de mesure (ex. : 12°). En revanche, le degré (°, toujours) de température s'écrit °C (C en hommage à Celsius – et pas à « centigrade », qui n'existe pas) et il est séparé de l'indication de mesure par un espace – une espace fine, pour les puristes (ex. : 20 °C).

Prix, choix et petites arnaques

Nos évaluations de prix (pour une bouteille de 75 cl) sont uniquement données pour fixer les idées, sachant que :

- on observe parfois de grands écarts dans la même appellation ;
- nos prix concernent des vins d'une année « moyenne » ;
- les bouteilles vieillies en chais peuvent être plus onéreuses, et plus encore celles des meilleurs millésimes ;
- certaines appellations sont vendues traditionnellement dans d'autres volumes : 37 cl, 50 cl, 62 cl, 1 l, etc. ;
- le prix d'un magnum (1,5 l soit deux bouteilles) est supérieur à celui de deux bouteilles, pour deux raisons : le vin vieillit mieux dans ce volume, et la production en est faible.

L'indication à boire jusqu'à x ans que nous proposons doit être majorée pour les magnums... et réduite pour les demi-bouteilles. Tel vin, à boire jusqu'à cinq ans en bouteille (75 cl), peut l'être jusqu'à huit, voire dix ans en magnum (1,5 l) et devra être bu avant deux ans (trois peut-être) en demi-bouteille (37,5 cl). Quant aux quarts (17 cl), mieux vaut les boire le plus vite possible. Ne gardez pas les petites bouteilles servies en avion – ou alors en souvenir, à poser sur la cheminée plutôt que sur la table.

Quant aux **médailles, récompenses et distinctions**, il y aurait beaucoup à dire. La grande majorité est attribuée – ou distribuée – à l'occasion de foires et salons. Nous ne les avons pas toutes « testées », mais à l'usage, les médailles de Paris et Mâcon comptent parmi les plus sérieuses.

Le vin au restaurant. Il faut enfin dire un mot des prix déraisonnables pratiqués par certains restaurateurs, qui n'hésitent pas à multiplier par quatre, par cinq et plus, le prix d'une bouteille de vin. Ce sont souvent les mêmes, d'ailleurs, qui ne connaissent que deux températures de service : les blancs au frigo et les rouges sur la machine à café.

Résultat : les clients boivent de la bière, de l'eau ou des sodas, se gâtent le goût et se détournent du vin... C'est d'autant plus dommage que les restaurants restent des lieux irremplaçables de découverte du vin.

Si nos fourchettes de prix peuvent au moins vous aider à faire le tri entre les bons professionnels de la table et les... autres, ce sera déjà un résultat appréciable. Il vous arrivera aussi, fort heureusement, de trouver moins cher dans le commerce.

L'auteur vous le souhaite de tout cœur...

Mais il ne rembourse pas la différence.

**Les 800 noms
et appellations
des vins de France**

(d'agenais à zotzenberg)

Agenais **(vin de pays d'agenais)**



L'appellation produit du rouge et du rosé, à partir (entre autres) d'abouriou, bouschet, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, merlot, tannat, mauzac, sémillon, sauvignon, muscadelle, chardonnay gros et petit manseng... De bons petits vins à boire jeunes, mais certains rouges vieillissent en fûts de chêne peuvent attendre deux ou trois ans.

Prix : de moins de 5 euros à 10 euros et plus...

Aigues **(vin de pays d'aigues)**



Les rouges, rosés et blancs de l'appellation sont issus (entre autres) de grenache, syrah, carignan, cabernets, merlot... et se boivent jeunes.

À noter, un bon petit vin gris plein de fraîcheur et de spontanéité.

Prix : de moins de 3 euros à 5 euros

Ain

(vin de pays de l'ain)



Appellation départementale à base de grenache, syrah, cinsault, carignan, cabernet-sauvignon, merlot, mondeuse, gamay, pinot noir pour le rouge ou le rosé, ainsi que marsanne, roussane, viognier, clairette, bourboulenc, grenache, jacquère, altesse, chasselas, pour le blanc.

De bons petits vins à boire jeunes (deux ans maximum) ou très jeunes, sur les riches et savoureuses recettes locales... mais aussi sur les petits casse-croûte sans façons – comme eux.

Ajaccio



Cette AOC corse a changé son nom de coteaux-d'ajaccio pour celui d'ajaccio tout court en 1984, mais elle compte dans ses rangs certains des plus anciens vignobles corses. Elle produit du blanc, du rosé et du rouge, à base de vermentino (malvoisie-de-corse), ugni, sciaccarellu, barbarossa, nielluccio, grenache, carignan, cinsault, sur environ 200 hectares...

Un rouge de grande classe, à condition d'avoir la patience d'attendre au moins trois ans pour le boire.

Le **rouge**, issu en majorité de sciaccarellu et nielluccio, cépages dominants qui lui donnent sa personnalité et son élégance, constitue la plus grande partie de la production et en assure la qualité. Ce vin, qui a su trouver un bel équilibre entre vigueur et finesse, vieillit en outre très bien.

À boire entre trois et huit à dix ans, avec :

- Viandes rouges grillées. Charcuterie corse. Petit gibier. Agneau. Volailles. Pâtés de volailles. Coq au vin. Couscous. Rôtis. Matelotes. Fromages bleus.

Servir entre 14 et 16 °C.

Le **blanc** provient majoritairement du cépage vermentino.

À boire jeune, avec :

- Fruits de mer. Fruits de mer cuisinés. Artichauts et autres légumes. Charcuterie corse. Fromages bleus. Fromages de chèvre. Fromages frais.

Servir entre 8 et 10 °C (le rosé autour de 6 à 8 °C).

Prix : 5 à 10 euros

Millésimes : 2001, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009...

Aligoté (vin de cépage)

Aussi appelé troyen-blanc, chaudenet-gras, vert-blanc, griset-blanc, ce vigoureux cépage montagnard donne un vin agréablement léger, un peu acide, désaltérant et pauvre en tannins, à boire plutôt jeune... Il est plus fin sur les hauteurs qu'en plaine.

Alpes maritimes (vin de pays)



Cette appellation départementale nous donne, entre autres, un rosé on ne peut plus typique de la région. Comme ses homologues rouge et blanc, c'est un vin de fraîcheur et d'été, qui sait accompagner au plus près les grillades, barbecues et salades estivales, de même que les fromages frais.

Prix : autour de 5 euros

Alpes-de-haute-provence (vin de pays)



De bons petits vins de cépage rouges (caladoc) ou blancs (ugni-blanc) pour cette appellation départementale assez typée. Les rosés sont plutôt issus d'assemblages. Les blancs peuvent tenir leur place à l'apéritif, sur une fondue au fromage, mais aussi sur une choucroute (s'il reste du vin après la fête).

Prix : 3 ou 4 euros ; plus pour le vin de cépage chardonnay, qui n'est pas forcément le meilleur.

Allier (vin de pays de l'allier)



Appellation départementale qui offre beaucoup d'analogies avec celle des vins de pays du bourbonnais.

Allobrogie (vin de pays d'allobrogie)



Du Rhône aux Alpes, ce vin dont le nom perpétue le souvenir d'anciennes tribus gauloises de Savoie et du Dauphiné, existe dans les trois couleurs et une foule de variantes en fonction des (nombreux) cépages mis en œuvre, avec une mention spéciale pour le blanc « spécial raclette ».

Prix : moins de 3 euros

Aloxe-corton



Cette célèbre AOC de Bourgogne voisine avec des crus encore plus prestigieux, comme corton ou corton-charlemagne... Les aloxe-corton sont de très bons vins rouges ou blancs, produits à partir de cépages pinot, pinot-beurot, pinot-liébault, chardonnay, sur environ 120 hectares...

Les « alosse-corton », comme on dit sur place, sont d'excellents bourgognes à un prix qui, sans être bradé, n'est pas prohibitif – vu leur qualité.

Le **rouge** perd en quelques années la relative âpreté de sa prime jeunesse et se bonifie énormément en bouteilles.

Principaux crus : Les Valozières, Les Paulands, Les Maréchaudes, clos des Maréchaudes, Les Chaillots, Les Fournières, clos du Chapitre, Les Guérets, Les Vercots, Les Petites Lolières, Les Moutottes, La Coutière, La Toppe au Vert...

À boire entre deux et cinq ans, avec :

- Grillades. Barbecue. Volailles rôties. Foies poêlés. Viandes blanches rôties.

À boire entre cinq et dix ans, avec :

- Petit gibier rôti. Viandes en sauce. Fromages bien faits mûrs.
- Servir entre 16 et 17 °C.*

Millésimes : 1990, 1996, 1999, 2004, 2005, 2009, 2010...

Le **blanc** de chardonnay est aussi rare que fin...

À boire entre deux et cinq ans (dix ans pour les grands millésimes), avec :

- Foie gras poêlé. Poissons en terrine. Poissons au court-bouillon. Champignons. Gratins. Fromages fermentés. Cuisine japonaise (sushi).

Servir entre 8 et 10 °C.

Prix : 10 à 20 euros (exceptionnellement 20 à 50 euros)

Millésimes : 1997, 2002, 2003, 2005, 2007, 2009...

Alpilles (vin de pays des alpilles)



Étonnamment ample et léger à la fois, ce vin de pays bien particulier existe en différentes versions, selon les cépages (dont le nom peut figurer). Issu de certains villages répertoriés dans le département des Bouches-du-Rhône, il est étonnamment agréable, ample et léger à la fois. Et surtout fruité : un vin au vrai goût de raisin (surtout celui qui est issu de l'agriculture biologique !), un vin éminemment sympathique issu d'un vignoble aussi bien tenu voire mieux que certains de ses homologues d'appellations plus ambitieuses.

Alsace



Le classement des vins d'Alsace est réputé comme l'un des plus simples... Ce qui n'est ni entièrement faux, ni tout à fait exact. (Il est vrai que tous les autres sont tellement compliqués !)

Ce qui est simple, effectivement, c'est que les alsaces sont issus chacun d'un seul cépage, dont ils portent le nom... à deux exceptions près.

Mais il faut savoir en plus que ce classement par cépages est subordonné à deux sortes d'AOC : l'AOC alsace avec ou sans nom de lieu, et l'AOC alsace-grand-cru assortie d'un nom de lieu bien précis – 51 au total.

L'AOC alsace-grand-cru, soumise à des règles plus strictes que la précédente, n'est produite qu'à partir de quatre cépages : riesling, gewurztraminer, tokay pinot gris et muscat.

En outre, les AOC alsace et alsace-grand-cru peuvent être complétées par deux mentions elles aussi réglementées : vendanges tardives et sélections de grains nobles.

Petit truc schématique (il y a des exceptions) pour ne pas se prendre la tête : en Alsace, plus il y a de mots dans le nom, meilleur est le vin. Le prix fournit aussi une indication, bien que les vins d'Alsace offrent l'un des meilleurs rapports qualité/prix du monde ; et sans

doute le meilleur aux premiers prix. L'Alsace viticole couvre environ 12 000 hectares dans son ensemble.

Enfin, cerise sur ce joli gâteau : grâce au climat assez constant de la région, les millésimes n'ont pas ici une influence aussi prépondérante qu'ailleurs.

Millésimes : (1976, 1983, 1988, 1989, 1990), 2000, 2004, 2005, 2006, 2008, 2009...

Alsace-chasselas



Le chasselas, aussi appelé gutedel (nom allemand du chasselas), est l'un des rares cépages capables de donner aussi bien un excellent raisin de table qu'un bon petit vin blanc. Disons-le tout net : l'AOC alsace-chasselas (ou gutedel) n'est pas la plus prestigieuse, mais ce bon petit vin, sec sans excès, léger et désaltérant, est un agréable compagnon de table, où il se tient très bien.

Un alsace primesautier à petit prix.

À boire jeune, voire très jeune, avec :

☉ Poissons (petits, sauf sardines ou anchois). Fritures. Crustacés. Petits crabes. Crevettes.

Servir entre 8 et 10 °C.

Prix : moins de 5 euros

Alsace-château-d'ittenwiller



C'est l'« autre » assemblage alsacien, avec l'edelzwicker (voir plus loin). Il est élaboré à partir de pinot blanc, de pinot gris, et/ou muscat, riesling, gewurztraminer... selon les années.

Comme l'edelzwicker, c'est un vin de fête et de bonne humeur, ce qui ne l'empêche pas d'être lui aussi très équilibré et sur bien des points remarquable... Mais rare.

Alsace-clevner



L'AOC alsace-clevner (ou klevner, ou AOC alsace-pinot-blanc) donne un blanc sec, suffisamment souple et équilibré pour supporter la pointe d'acidité caractéristique qui le rend facilement reconnaissable. En un mot, un vin aimable, et très accommodant.

Un alsace plus riche qu'il y paraît, à un prix... accueillant.

À boire assez jeune, avec :

- 🍷 Viandes blanches. Ballottines. Charcuteries fines. Cervelas. Choucroute alsacienne. Choucroute de poissons. Fromages frais.
- Servir entre 8 et 10 °C.*

Prix : moins de 5 à 10 euros

Alsace-edelzwicker



L'AOC alsace-edelzwicker, exception qui confirme la règle, est élaborée à partir d'un ou plusieurs cépages : presque toujours du sylvaner et du riesling, parfois du chasselas, du pinot blanc, de l'auxerrois, etc. Bien que ce vin d'assemblage soit généralement celui qui hérite des « fonds de barriques », le résultat se révèle toujours intéressant. Et souvent assez constant d'une année sur l'autre. Un vin aussi rafraîchissant que fruité, capable de remplacer bien des crus régionaux plus cotés.

Un prix d'autant plus intéressant que l'edelzwicker est traditionnellement vendu en bouteilles d'un litre.

À boire assez jeune, avec :

- 🍷 Charcuterie. Charcuterie chaude. Jambon cuit. Jambonneau rôti. Poissons en friture. Poissons marinés. Quiches. Flamiche alsacienne. Fondue savoyarde. Choucroute. Crustacés. Crevettes.
- Servir autour de 9 à 10 °C.*

Prix : moins de 5 euros

Alsace-gewurztraminer



L'AOC alsace-gewurztraminer donne un blanc ample et puissant, qui devient moelleux (sans excès) les grandes années. C'est surtout un vin très flatteur, d'abord au nez, puis en bouche qu'il remplit instantanément d'une riche saveur.

Un vin aux saveurs amples qui sait s'adapter à la petite comme à la grande cuisine.

À boire entre trois et huit ans, avec :

- Cuisine en sauce. Cuisine pimentée. Poularde. Chapon. Coquillages crus. Coquillages cuits. Cuisine indienne. Choucroute. Kouglof. Foie gras (si moelleux). Fromages bleus. Fromages à pâte cuite. Munster. Fromages frais. Desserts aux fruits. Ananas. Brioches.

Servir entre 8 et 10 °C (entre 10 et 12 °C pour le moelleux).

Prix : 5 à 20 euros

Alsace-grand-cru



L'AOC alsace-grand-cru est produite dans 51 lieux bien précis, et seulement à partir de l'un des quatre cépages nobles suivants : muscat, gewurztraminer, pinot-gris et riesling.

Les exigences requises permettent à chacune de ces appellations de porter à leur apogée les qualités propres à chaque cépage. Les rendements à l'hectare étant réglementés et plus faibles, les prix sont un peu plus élevés. Quant aux applications en cuisine, elles correspondent elles aussi aux plus exigeantes de celles que nous avons vues avec chacun des quatre cépages.

L'ensemble de l'appellation alsace couvre environ 12 000 hectares, et l'appellation alsace-grand-cru à peine le dixième.

Les 51 appellations sont (dans l'ordre alphabétique – le seul ordre non générateur d'incidents diplomatiques) :

- Altenberg-de-Bergbieten
- Altenberg-de-Bergheim
- Altenberg-de-Wolxheim
- Brand (Turckheim)
- Bruderthal (Molsheim)
- Eichberg (Eguisheim)
- Engelberg (Dahlenheim)
- Florimont (Ingersheim)
- Frankstein
(Dambach-la-Ville)
- Froehn (Zellenberg)
- Furstentum
(Kientzheim et Sigolsheim)
- Geisberg (Ribeauvillé)
- Gloeckelberg (Rodern
et Saint-Hippolyte)
- Goldert (Gueberschwyr)
- Hatschbourg (Hattstatt
et Voegtlinshoffen)
- Hengst (Wintzenheim)
- Kaefferkopf
(Ammerschwyr)
- Kanzlerberg (Bergheim)
- Kastelberg (Andlau)
- Kessler (Guebwiller)
- Kirchberg-de-Barr
- Kirchberg-de-Ribeauvillé
- Kitterlé (Guebwiller)
- Mamburg (Sigolsheim)
- Mandelberg (Mittelwyr)
- Marckrain (Bennwyr)
- Moenchberg (Andlau et
Eichhoffen)
- Muenchberg (Nothalten)
- Ollwiller (Wuenheim)
- Osterberg (Ribeauvillé)
- Pfersigberg (Eguisheim)
- Pffingstberg (Orschwyr)
- Praelatenberg (Orsch
willer et Kintzheim)
- Rangen (Thann)
- Rosacker (Hunawyr)
- Saering (Guebwiller)
- Schlossberg
- (Kaysersberg et
Kientzheim)
- Schoenenbourg
(Riquewyr)
- Sommerberg
(Niedermorschwyr et
Katzenthal)
- Sonnenglanz
(Bebenheim)
- Spiegel (Bergholtz et
Guebwiller)
- Sporen (Riquewyr)
- Steinert (Pfaffenheim)
- Steingrubler
(Wettolsheim)
- Steinklotz (Marlenheim)
- Vorbourg (Westhalten et
Rouffach)
- Wiebelsberg (Andlau)
- Wineck-Schlossberg
(Katzenthal)
- Winzenberg
(Blienschwiller)
- Zinnkoepflé (Soultzmat
et Westhalten)
- Zotzenberg
(Mittelbergheim)

Alsace gutedel



(Voir alsace-chasselas)

Alsace-klevener-de-heiligenstein



Une (grande) rareté alsacienne, cultivée depuis le XVIII^e siècle sur des plants rapportés d'Italie. Ce klevener offre beaucoup d'analogies avec les plus beaux gewurztraminers, et il vieillit au moins aussi bien qu'eux, sinon mieux.

Ce vin rare n'est élaboré que par des passionnés : un gage de qualité.

Alsace-muscat



L'AOC alsace-muscat produit un vin blanc si fruité qu'il a gardé le goût du raisin frais... Cela le rend particulièrement agréable à l'apéritif, ainsi que pour accompagner des mets d'ordinaire pas très amis du vin, comme les asperges fraîches.

Un alsace issu en fait de deux cépages différents de muscat, ottonel et à petits grains, qui produit aussi un rosé avec le second.

À boire à tout âge, avec :

- Apéritif (jeune). Canapés. Soupe de légumes. Asperges. Crudités. Champignons. Charcuterie. Abats. Foies de volaille. Viandes blanches fumées. Tartes salées. Cuisine chinoise. Riz pimenté. Salades (peu vinaigrées). Salades de légumes. Fromages fermentés.

Fromages à pâte cuite. Munster. Fromages frais. Cakes. Tartes aux fruits.

Servir entre 7 et 10 °C.

Prix : 5 à 10 euros

Alsace-pinot-blanc

(Voir alsace-clevner)

Alsace-pinot-gris



L'AOC alsace-pinot-gris, aussi appelée alsace tokay pinot gris, donne un grand vin blanc sec, capiteux et corsé, ce qui n'empêche pas les plus grandes années de le revêtir d'un velouté incroyable, sans rien enlever à sa force. Il se plaira en compagnie de mets eux aussi au goût puissant, du gibier à plumes au foie gras. En vieillissant, il prend goût aux desserts, qu'il met parfaitement en valeur.

Un alsace qui devient moelleux en vieillissant, mais sans rien perdre de sa (forte) personnalité.

À boire entre deux et huit ans, avec :

- ☉ Soupe de légumes. Endives cuites. Petit gibier. Faisan. Viandes rouges. Rôtis. Viandes blanches. Veau. Jarret de porc. Charcuterie. Volailles. Foie gras. Cuisine à la crème. Cuisine chinoise. Cuisine vietnamienne. Poisson. Thon. Poissons à la crème. Soupe de poissons. Bouillabaisse. Caviar. Fruits de mer. Coquillages cuits. Soupe de moules. Desserts (vieil alsace-pinot-gris).

Servir entre 8 et 10 °C (jeune) ; 10 et 12 °C (plus vieux).

Prix : 5 à 10 euros