

Catherine Gerbod Michel Drouhiolle

Dico-guide 2016

des vins de France

Le seul guide des 800 appellations

**Avec tous les vins de pays, de cépages
et les bons millésimes pour ne pas se tromper**



**AVEC
LES MEILLEURS ACCORDS
METS ET VINS**

POCHE

L E D U C . S

Dico-guide des vins de France

2016

Le seul guide de toutes les appellations !

*« Je vous promets que c'est formidable,
absolument épatant. »*

Jean-Pierre Coffe

Comment s'y retrouver parmi toutes les appellations ?

Quel vin pour quel plat ? Quel plat pour quel vin ?

*Grâce au Dico-guide des vins de France, ne restez plus indécis
face aux rayons du caviste, aux cartes des restaurants ou devant
les interminables gondoles des hypermarchés*

- *De A à Z, les 800 appellations de vins français*
- *Des cartes pour localiser les vignobles*
- *La liste des meilleurs millésimes*
- *Les plats à privilégier pour chaque vin*
- *Les vins à offrir, à conserver, à déguster tout de suite...*

+ Téléchargez la liste complète des meilleurs accords mets et vins,
pour choisir le bon vin avec le bon plat !

Catherine Gerbod est journaliste au magazine de référence *Cuisine et Vins de France*.
Originaire du Sud-Ouest, **Michel Drouhiole** a grandi dans les vignes de son père.
Il est l'auteur de nombreux livres sur la vie quotidienne et les loisirs.

ISBN 979-10-285-0106-8



9

10 euros
Prix TTC France

design : bernard amiard
RAYON : CUISINE & VINS

POCHE

L E D U C . S

DICO-GUIDE 2016
DES **VINS**
DE FRANCE

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ DE LECTEURS !

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez chaque mois :

- des conseils inédits pour vous sentir bien ;
- des interviews et des vidéos exclusives ;
- des avant-premières, des bonus et des jeux !

Rendez-vous sur la page :

<http://leduc.force.com/lecteur>

ou scannez ce code :

Découvrez aussi notre catalogue complet

sur

www.editionsleduc.com



Enfin, retrouvez toute notre actualité sur notre blog :
blog.editionsleduc.com, et sur notre page Facebook :
Leduc.s Éditions

Illustrations : LOTS ©

Mise en pages : Facompo – Lisieux

© 2015 Leduc.s Éditions

17, rue du Regard

75006 Paris – France

E-mail : info@editionsleduc.com

ISBN : 979-10-285-0106-8

ISSN : 2427-7150

CATHERINE GERBOD – MICHEL DROULHIOLE

DICO-GUIDE 2016
DES VINS
DE FRANCE

POCHE
L E D U C . S

À la mémoire de mon père, Antoine Droulhiolle, 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	20
LA MISE EN VALEUR DU VIN	395
QUEL VIN SERVIR ?	405
INDEX DES PLATS	410
INDEX ET TABLE DES MATIÈRES	421

Avant-propos

Les noms des vins...

Depuis 2009, l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) laisse place sur les étiquettes à AOP pour Appellation d'origine protégée. C'est la version européenne de ce signe d'origine mis en place en France à partir de 1935 pour les vins et alcools. Sur le territoire français, les signes d'origine sont gérés par l'Institut national des appellations d'origine et de la qualité (INAO). Il veille à ce que les AOC françaises soient enregistrées en AOP au niveau européen, ce qui protège les produits sur les marchés mondiaux. Plus de 300 vins et alcools français bénéficient d'une AOP.

À travers un cahier des charges précis, l'AOP (ou l'AOC) lie un produit à son terroir d'origine et à un savoir-faire, ce qui la rend unique et inimitable. Dans ce livre nous utiliserons le sigle AOP puisqu'il s'impose progressivement sur les étiquettes, même si par habitude, beaucoup de professionnels et de documents parlent encore d'AOC.

Au sommet de la pyramide, trônent les **grands crus AOP**, 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 AOP de sauternes soit limité à... un verre de vin par pied de vigne!)

Juste au-dessous, les **crus AOP** 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'AOP 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 AOP 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'harmonisation européenne a aussi changé la suite de la hiérarchie des vins. Les vins de pays sont devenus des Indications géographiques protégées (IGP). Sur les étiquettes on trouve l'une ou l'autre des deux mentions (vin de pays ou IGP).

Les 75 IGP sont une famille presque aussi importante que les AOP en volume. Elles concernent des zones géographiques plus vastes. Les limites de rendements sont plus élevées et la liste des cépages autorisés est plus grande. Mais on peut trouver dans cette catégorie d'excellentes bonnes affaires.

Les IGP peuvent correspondre à trois catégories :

1. régionale, par exemple IGP val-de-loire ;
2. départementale, par exemple IGP landes ;
3. de zone de production, par exemple IGP côtes-de-gascogne.

Certains vins IGP peuvent être des vins de cépage. C'est même une production très importante pour des IGP comme IGP pays d'oc. Sur l'étiquette on lira par exemple, IGP pays d'oc grenache ou IGP pays d'oc viognier. Attention, dans les vins de cépages, le meilleur peut côtoyer le pire. Certains cépages à la mode ont été plantés dans des endroits pas forcément appropriés et donnent des vins éloignés de l'expression typique du cépage. Le climat de la région influence l'expression du cépage : un merlot du Languedoc est plus marqué par le climat solaire qu'un merlot du Sud-Ouest.

Les IGP 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»... Nombre d'entre elles n'ont rien

à envier à certaines AOP... C'est pourquoi nous avons choisi de les présenter comme les autres, vins de cépage compris, dans le classement le plus simple qui soit : l'ordre alphabétique !

La catégorie Vin de France a remplacé la catégorie Vin de table. Potentiellement, elle permet de réaliser des vins en assemblant des vins de plusieurs régions. Mais il arrive que certains vigneronns un peu rebelles choisissent de faire un vin de France pour s'affranchir des règles des AOP ou IGP qu'ils jugent trop contraignantes. C'est le genre de vin à forte personnalité que l'on peut dénicher chez un bon caviste.

La législation évolue dans deux directions opposées ! D'un côté des appellations plus vastes sont créées, notamment pour simplifier l'approche des vins français aux yeux des étrangers. L'AOP Languedoc a été créée pour cela en 2009. Depuis le millésime 2009 aussi, une appellation côtes-de-bordeaux regroupe les anciennes côtes-de-castillon, côtes-de-francs, premières-côtes-de-blaye et premières-côtes-de-bordeaux rouge.

À l'inverse, à l'intérieur d'appellations qui couvrent une aire très vaste, on observe l'émergence de crus bien particuliers, et chacun possède sa personnalité propre. Par exemple, les la-clape, grès-de-montpellier, montpeyroux, picpoul-de-pinnet, 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'AOP languedoc.

Cette très grande diversité peut dérouter l'acheteur mais elle est le gage d'une formidable richesse de goûts et de styles différents.

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 *clairets* – 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. La maîtrise de la température tout au long de la fermentation est un critère de qualité important. Un coup de froid peut la bloquer, un coup de chaleur déclencher une accélération incontrôlée. Tous les vins blancs ne font pas forcément de fermentation malolactique. Certains vigneron choisissent de la bloquer pour obtenir un vin plus vif.

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... Il assume sa légèreté alors que certains rosés deviennent fatigants à force de vouloir en faire trop (avec parfois des goûts de bonbons à la limite de l'écoeurent). Le Vendômois (Loire) et la Camargue sont deux régions phares pour le vin gris.

Les vins clairests

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 ! La mode des rosés pâles et des rouges sombres a fait du clairet un peu un OVNI mais il est franc et sincère. Seule contrainte, il faut boire ce vin très jeune pour profiter pleinement de son fruité unique. Historiquement les premiers vins de Bordeaux étaient des clairets (ou clarets pour les anglais). Ces « french clarets », très appréciés par les Britanniques au XVIII^e siècle, ont fait la fortune des producteurs bordelais. En 1950, le bordeaux-clairet est devenu une appellation.

Les vins effervescents, mousseux, pétillants...

D'abord une précision importante : depuis 1993, l'utilisation du terme « méthode champenoise » est réservée au seul champagne, même si d'autres effervescents sont réalisés selon le même principe.

Il existe deux grandes familles d'effervescents.

Ceux correspondant à la méthode champenoise ou à la méthode dite « traditionnelle » (nom utilisé s'il ne s'agit pas de champagne)

sont issus d'une double fermentation. La première a lieu dans des cuves : elle aboutit à un vin tranquille (sans bulle). La seconde a lieu en bouteille après ajout d'une liqueur de tirage (sucres et levures). Lorsque cette fermentation est lente et élaborée à basse température, la bulle est fine et persistante. Un vieillissement d'au moins 9 mois en bouteille assure aussi un produit de qualité. Le champagne et les crémants font partie de cette famille.

L'autre méthode est appelée par les professionnels «méthode rurale». Sur les étiquettes, on lit plutôt «méthode ancestrale» ou «pétillant naturel». La fermentation a lieu en une fois et directement en bouteille. Ces vins sous-estimés, souvent très fruités et peu alcoolisés méritent d'être redécouverts. La clairette-de-die ou le gaillac méthode ancestrale sont ainsi élaborés.

Il y a bien une troisième méthode consistant à ajouter du gaz dans le vin... mais mieux vaut oublier les mousseux ainsi produits.

Culture bio, culture raisonnée...

La viticulture est l'une des productions agricoles les plus consommatrices de produits phytosanitaires. Si ces engrais et pesticides chimiques assurent un volume de production élevé, leur excès pose des problèmes de santé et est souvent synonyme de vins sans grand caractère.

Aujourd'hui, un nombre toujours plus grand de vigneron s'interroge sur les méthodes de culture. Autrefois isolée, la viticulture bio progresse. En 2014, 8 % des vignes étaient officiellement cultivées en bio. Du côté des consommateurs, on constate un retour des goûts simples avec des vins qui sentent... le raisin ! Les vins bio ne sont pas forcément plus chers.

Il y a bio et bio

Le plus connu est le vin bio proprement dit, avec son label AB, 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 pas forcément revendiquées officiellement par les vignerons qui les pratiquent, certains 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. Depuis 2012, la charte de l'agriculture biologique définit aussi des principes sur la vinification (c'est-à-dire la méthode de fabrication du vin). Sur l'étiquette, le vin s'affirme comme « vin biologique » et porte le logo européen de l'agriculture biologique (une feuille dessinée avec des petites étoiles symbolisant les pays membres). Ce logo obligatoire est très souvent accompagné du logo français AB, plus ancien donc plus connu. L'application du cahier des charges est vérifiée au moins une fois par an par un organisme certificateur.

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** 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. Le désavantage c'est que ce qui est considéré comme raisonnable n'est pas vraiment quantifié. Deux vignerons n'ont pas forcément la même vision de ce qui est raisonné. Il existe une démarche de type label appelée Haute Valeur Environnementale (HVE) mais elle est encore peu développée.

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 réunissent aussi bien des AOP que des IGP (vins de pays) ou des vins de France... 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 après ouverture. Ce délai est rendu possible par le fait que la poche contenant le vin est sous vide d'air.

Il faut cependant répéter que le vin ne se bonifie qu'en bouteilles. 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 poche contenant le vin étant protégée par un carton, 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 ! C'est beaucoup plus léger que l'équivalent en bouteilles.

Les volumes les plus courants sont de 3 et 5 litres : c'est bien suffisant pour la consommation courante, facile à ranger, à manipuler...

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 encore 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*

La proportion d'alcool est indiquée sur l'étiquette en pourcentage du volume, par exemple 13 % vol.

Le taux d'alcool des vins a tendance à s'envoler. Il n'est plus rare de voir un bordeaux afficher 14 % d'alcool ou certains languedocs dépasser les 14,5 %. Le réchauffement climatique et la recherche d'une maturité plus poussée des raisins sont invoqués (des raisins bien sucrés vont donner plus d'alcool puisque c'est le sucre qui se transforme en alcool lors de la fermentation).

Pour autant, il est difficile de faire du taux d'alcool un critère de qualité avant d'avoir goûté le vin. L'alcool a tendance à amplifier le goût (un peu comme le sel pour les aliments). Donc à la dégustation,

un vin doté d'un taux d'alcool élevé sera flatteur au palais. S'il est de piètre qualité, il sera vite lassant.

Inversement, un vin avec un taux d'alcool plus léger (12% par exemple) pourra s'avérer être joyeusement gouleyant... ou manquer d'arômes.

Le pourcentage d'alcool est parfois indiqué en degrés par le signe °. 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 vieilles 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 trois raisons : le vin vieillit mieux dans ce volume, la production en est faible, le coût de la bouteille est plus élevé.

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). 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, 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 (IGP)



Cette appellation du Lot-et-Garonne produit du rouge et du rosé, à partir (entre autres) de merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc et de cépages locaux comme l'abouriou, le tannat ou le bouchalès. Ce sont de bons petits vins à boire jeunes, mais certains rouges vieillis en fûts de chêne peuvent attendre deux ou trois ans. Des blancs fruités et vifs sont issus de sauvignon, muscadelle et sémillon.

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

Aigues (IGP vaocluse aigues)



Le Vaucluse produit un gros volume de vins classés en IGP vaocluse. Ceux d'Aigues ont le droit de préciser leur origine sur l'étiquette. C'est une petite production de rouges, rosés et blancs à base d'une variété de cépages : grenache, syrah, merlot, cabernet-sauvignon, cinsault, chardonnay... Des vins à boire jeunes.

Prix : de moins de 3 euros à 6 euros

Ajaccio



Cette AOP corse a changé son nom de coteaux-d'ajaccio pour celui d'ajaccio tout court en 1984. Elle compte dans ses rangs certains des plus anciens vignobles corses. Elle produit du blanc, du rosé et du rouge, 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** doit sa personnalité singulière au sciaccarello et au sol granitique. Ce vin, qui a su trouver un bel équilibre entre vigueur et finesse, vieillit en outre très bien. C'est l'une des appellations les plus réputées de Corse.

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. Fromages bleus.
- Servir entre 14 et 16 °C.*

Millésimes : 2003, 2005, 2009, 2010, 2014...

Le **blanc** provient du cépage vermentino. Il a de jolis arômes floraux. Le rosé d'un style élégant est produit à partir de sciaccarello.

À boire jeune, avec :

- 🍷 Fruits de mer. Fruits de mer cuisinés. Poissons grillés. Artichauts et autres légumes. Charcuterie corse. Fromages de chèvre. Fromages frais.
- Servir entre 8 et 10 °C (le rosé autour de 6 à 8 °C).*

Prix : 5 à 15 euros

Aligoté (cépage)

Aussi appelé troyen-blanc, vert-blanc, griset-blanc, ce vigoureux cépage montagnard donne un vin blanc agréablement léger, un peu acide, désaltérant, à boire jeune. En Bourgogne, il est utilisé dans le bourgogne-aligoté, le bouzeron et le crémant.

Alpes maritimes (IGP)



Ce vin de pays nous donne un rosé intéressant car souvent marqué par les notes épicées du brachet, un cépage local. Comme ses homologues rouge et blanc, c'est un vin à la fois aromatique et frais, qui sait accompagner au plus près les grillades, barbecues et salades estivales, de même que les fromages frais. Certains rouges peuvent être plus corsés. Des vins mousseux blancs ou rosés sont aussi produits sous cette appellation.

Prix : autour de 5 ou 6 euros

Alpes-de-haute-provence (IGP)



La situation géographique de ce vignoble permet de produire des vins ensoleillés mais ayant de la fraîcheur. Rosés et rouges dominent la production. Dénichez les vins mettant en valeur les cépages locaux!

Prix : à partir de 4 euros

Aloxe-corton



Cette célèbre AOP de la Côte de Beaune en Bourgogne voisine avec des crus encore plus prestigieux, comme corton ou corton-charlemagne... Les aloxe-corton sont presque toujours des rouges issus de pinot noir. Sur les 120 hectares de l'appellation, moins de 2 hectares sont plantés en chardonnay donc produisent des blancs.

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 3 ou 4 ans la relative âpreté de sa prime jeunesse et se bonifie énormément en bouteilles.

Principaux crus : Les Valozières, Les Paulands, La Maréchaude, Clos des Maréchaudes, Les Chaillots, Les Fourmières, Clos du Chapitre, Les Guérets, Les Vercots, Les Petites Folières, 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. Canard rôti ou en cocotte.

Fromages à pâte molle.

Servir entre 16 et 17 °C.

Millésimes : 2002, 2003, 2005, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014...

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. Cuisine japonaise (sushi).

Servir entre 8 et 10 °C.

Millésimes : 2002, 2004, 2005, 2006, 2010, 2012, 2014...

Prix : à partir de 20 euros

Alpilles (IGP)



Issu de certains villages répertoriés dans le département des Bouches-du-Rhône, ce vin existe en rouge, rosé ou blanc. Il est agréable, ample et léger à la fois. Et surtout fruité ! Des prix doux et de belles découvertes à faire sous cette étiquette.

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 quelques exceptions près.

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

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

Les AOP 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 des premiers prix. L'Alsace viticole couvre environ 12 000 hectares dans son ensemble.

Millésimes : 2000, 2004, 2005, 2007, 2008, 2009, 2010, 2014...

Alsace-chasselas



Le 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'AOP alsace-chasselas (ou gutedel, son nom allemand) 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 :

🍷 Apéritif. Poissons (petits, sauf sardines ou anchois). Fritures. Crustacés. Petits crabes. Crevettes. Asperges. Wok ou jardinière de légumes. Salades. Fromages de chèvre.

Servir entre 8 et 10 °C.

Prix : moins de 6 euros

Alsace-gentil



Le gentil est avec l'edelzwicker l'un des rares vins d'assemblage alsacien. À la différence de l'edelzwicker, il doit respecter un quota avec au moins 50 % d'un ou de plusieurs cépages dits « nobles » (riesling, pinot gris, muscat et gewurztraminer). Chaque cépage est vinifié séparément puis assemblé. Le tout donne un vin facile à boire à ouvrir pour les casse-croûtes, les pique-niques, les repas simples à base de volailles, légumes, gratins et tartes salées, charcuterie, viandes blanches.

Alsace-klevner



L'AOP alsace-klevner (ou pinot) donne un blanc sec, suffisamment souple et équilibré pour supporter la pointe d'acidité caractéristique qui le rend

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

facilement reconnaissable. En un mot, un vin aimable, et très accommodant. Il est élaboré à partir de pinot blanc, d'auxerrois, de pinot gris et de pinot noir vinifié en blanc.

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'AOP alsace-edelzwicker est l'un des rares vins d'Alsace élaboré à partir de plusieurs cépages et non pas en mono-cépage. Il contient presque toujours du sylvaner, du gewurztraminer 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 :

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

Prix : autour de 5 euros

Alsace-gewurztraminer



L'AOP 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. Il a des notes d'épices, de litchis, de rose, d'agrumes très caractéristiques.

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 épicée (gingembre). Poularde. Chapon. Coquillages crus. Coquillages cuits. Cuisine indienne. Curry au lait de coco. 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 : 6 à plus de 20 euros

Alsace-grand-cru



L'AOP 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 plus faibles, les prix sont plus élevés. Ce sont des vins de gastronomie, pour des plats sophistiqués ou simples mais réalisés avec d'excellentes matières premières.

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 (Gueberschwihr)
- Hatschbourg (Hattstatt
et Voegtlinshoffen)
- Hengst (Wintzenheim)
- Kaefferkopf
(Ammerschwihl)
- Kanzlerberg (Bergheim)
- Kastelberg (Andlau)
- Kessler (Guebwiller)
- Kirchberg-de-Barr
- Kirchberg-de-Ribeauvillé
- Kitterlé (Guebwiller)
- Mambourg (Sigolsheim)
- Mandelberg (Mittelwihr)
- Marckrain (Bennwihr)
- Moenchberg (Andlau et
Eichhoffen)
- Muenchberg (Nothalten)
- Ollwiller (Wuenheim)
- Osterberg (Ribeauvillé)
- Pfersigberg (Eguisheim)
- Pflingstberg (Orschwihr)
- Praelatenberg
(Kintzheim)
- Rangen (Thann)
- Rosacker (Hunawihl)
- Saering (Guebwiller)
- Schlossberg
(Kientzheim)
- Schoenenbourg
(Riquewihl et Zellenberg)
- Sommerberg
(Niedermorschwihr et
Katzenthal)
- Sonnenglanz
(Bebenheim)
- Spiegel (Bergholtz et
Guebwiller)
- Sporen (Riquewihl)
- Steinert (Pfaffenheim)
- Steingrubler
(Wettolsheim)
- Steinklotz (Marlenheim)
- Vorbourg (Westhalten et
Rouffach)
- Wiebelsberg (Andlau)
- Wineck-Schlossberg
(Katzenthal et
Ammerschwihl)
- Winzenberg
(Blienschwiller)
- Zinnkoepflé (Soultzmatt
et Westhalten)
- Zotzenberg
(Mittelbergheim)

Alsace-klevener-de-heiligenstein



Ce blanc est issu d'un cépage, le savagnin rose. Supplanté par le gewurztraminer au XIX^e siècle, ce cépage n'a subsisté qu'à Heiligenstein. Il partage son côté aromatique et volontiers tendre. Ce vin est rare, séducteur mais de rapports qualité-prix variables. À ne pas confondre avec l'alsace-klevener (voir ce mot).

Ce vin rare peut être sec ou demi-sec selon le millésime et le souhait du vigneron.

Alsace-muscat



L'AOP 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.

Deux cépages de muscat sont utilisés en Alsace : le muscat ottonel et le muscat à petits grains.

À boire avec :

- Apéritif (jeune). Canapés. Soupe de légumes. Asperges et autres légumes nouveaux du printemps. Crudités. Champignons. Charcuterie. Abats. Foies de volaille. Viandes blanches fumées. Tartes salées. Cuisine chinoise. Riz pimenté. Salades (peu vinaigrées). Salades de légumes. Fromages de chèvre. Fromages à pâte cuite. Munster. Desserts aux fraises. Cakes. Tartes aux fruits.
- Servir entre 7 et 10 °C.*

Prix : 6 à 10 euros

Alsace-pinot-blanc

Ce vin d'Alsace est élaboré à partir de pinot blanc mais comme son nom ne l'indique pas, il peut aussi contenir de l'auxerrois, un cépage proche. C'est un blanc simple, léger, très agréable à partager sur des plats simples comme un croque-monsieur, une salade composée, une tarte salée, un poisson pané ou des oeufs cocotte.

Alsace-pinot-gris



L'AOP alsace-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. Autrefois il était aussi appelé tokay mais ce n'est plus autorisé à cause d'une confusion possible avec le vin hongrois du même nom.

Sous sa texture soyeuse et son côté tendre, ce vin cache une indéniable puissance.

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 (vieux alsace-pinot-gris).

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

Prix : 7 à 15 euros et plus.

Alsace-pinot-noir



L'AOP alsace-pinot-noir produit l'un des seuls rouges d'Alsace (avec le rarissime rouge d'Ottrott), ainsi qu'un rosé. En version rouge, il peut afficher deux aspects : soit il est brillant et limpide, tire plutôt sur le rose soutenu (le rosé est plus clair); soit il est plus foncé car vinifié pour être plus concentré et élevé en barriques. Dans ce cas, il peut se boire sur 4 ou 5 ans et accompagne les mets plus puissants. Son prix est en général beaucoup plus élevé.

Après plusieurs siècles où il a été boudé, le pinot noir fait l'objet d'un regain d'intérêt en Alsace.

Certaines communes comme Ottrott, Saint-Hippolyte, Rodern ou Marlenheim ont gardé au fil des siècles leur attachement au pinot noir mais des vigneronniers révèlent ailleurs des grands terroirs favorables à ce cépage.

À boire avec :

🍷 Viandes rouges grillées. Bavette aux échalotes. Daubes. Queue de bœuf. Steak tartare. Poissons d'eau douce. Brochet. Rôtis. Cuisine pimentée. Viandes blanches. Volailles. Terrines. Petit gibier. Ragoût de porc. Charcuterie. Asperges. Champignons. Pâtes italiennes. Pâtes au fromage. Fromages à pâte molle. Fromages à pâte cuite. Servir entre 10 et 12 °C (non boisé); 15 et 16 °C (élevé en barriques).

Prix : moins de 5 à plus de 20 euros

Alsace-riesling



L'AOP alsace-riesling produit des vins blancs secs, subtils, racés et superbement équilibrés. Dans ses plus belles bouteilles, ce blanc offre une synthèse

Petit ou grand, le riesling est LE vin d'Alsace par excellence.

du meilleur de l'Alsace. Savoureux et délicatement parfumé, c'est un vin capable d'accompagner les mets les plus raffinés.

À boire, jeune ou vieux avec :

- Asperges. Soupe de légumes. Salade de légumes. Poissons fumés. Huîtres. Poissons pochés. Fruits de mer. Coquillages crus. Calmars. Escargots. Volailles. Viandes blanches en sauce. Blanquettes. Champignons. Matelotes. Œufs. Omelette. Terrines. Pâtes carbonara. Raviolis aux trois fromages. Tagliatelles aux légumes. Tartes salées. Woks de légumes. Fromages frais.
- Servir entre 8 et 10 °C (jeune); de 10 à 12 °C (plus vieux).*

Prix : 6 à plus de 20 euros

Alsace-sélection-de-grains-nobles



AOP alsace-sélection-de-grains-nobles : blanc moelleux ou liquoreux.

Légitime orgueil de la région, ces vins sont élaborés à partir de vendanges manuelles, grain par grain, en choisissant ceux qui ont été touchés par la « pourriture noble », un champignon qui touche certains cépages et concentre les saveurs et les sucres des grains de raisin. Ces grains nobles sont récoltés par tris successifs sur les cépages alsace-grand-cru : muscat, gewurztraminer, pinot gris et riesling.

Ces vins sont exceptionnels à plusieurs titres, puisqu'ils ne sont produits que les meilleures années. Ils sont considérés comme les plus grands vins d'Alsace (mais il y a aussi de très grands vins secs).

Un vin d'exception : très bon, très rare, et pas si cher que cela quand on pense à son faible rendement et au travail qu'il requiert.

À boire jusqu'à vingt ans et plus, avec :

- Desserts. Seul (à déguster). Fin d'un repas exceptionnel.
- Servir entre 8 et 10 à 12 °C.*

Prix : 20 à 50 euros (souvent proposé en bouteilles de 50 cl!)

Alsace-sylvaner



L'AOP alsace-sylvaner donne un blanc sec moins prestigieux que ceux issus des cépages dits nobles, mais frais et jovial. Il est presque pétillant dans sa jeunesse, ce qui le rend très agréable à boire. Certains lieux comme le Zotzenberg le magnifient.

Un petit alsace sympathique qui atteint parfois le niveau d'un grand riesling.

À boire jeune, avec :

- Asperges. Charcuterie (peu salée). Porc cuisiné. Choucroute. Volailles. Poisson. Poissons fumés. Fruits de mer. Coquillages crus. Poêlées de légumes. Gratins.

Servir entre 7 et 9 °C.

Prix : 5 à 15 euros

Alsace-tokay-pinot-gris

(Voir alsace-pinot-gris)

Alsace-vendanges-tardives



Les blancs moelleux de l'AOP alsace-vendanges-tardives proviennent des quatre cépages des alsace-grand-cru et de raisins récoltés tardivement, touchés ou non par la pourriture noble (voir ci-dessus, alsace-sélection-de-grains-nobles). Ces vins moelleux ne subissent aucune chaptalisation (ajout de sucre) mais comptent uniquement sur les sucres naturels du raisin.

À boire de cinq à dix ou vingt ans, avec :

- Chapon, poularde. Foie gras frais. Foie gras poêlé. Fromages bleus. Cuisine pimentée. Tartes aux fruits. Desserts aux fruits exotiques.
- Servir entre 8 et 10 °C.*

Prix : 10 à 20 euros (en bouteilles de 50 ou 75 cl)

(Voir aussi crémant-d'alsace)

Altesse (cépage)

Aussi appelée roussette, fusette... elle peut donner, quand elle est vinifiée seule, soit un blanc sec, corsé, parfumé et racé; soit un vin blanc doux pétillant ou effervescent. On trouve surtout ce cépage en Savoie.

Ambonnay

(Voir coteaux champenois)



Anjou

Le vignoble d'Anjou et son indissociable voisin de Saumur rassemblent une trentaine d'AOP. Si l'Anjou est essentiellement dédié à la production de vins blancs et rosés, c'est parmi les rouges qu'on trouve parfois d'excellentes surprises. Le sol de schistes typique de la zone baptisée Anjou noir leur va bien.

Grande variété. L'Anjou, de même que le Saumurois, produit des blancs secs, des demi-secs, des moelleux, des liquoreux ; des vins tranquilles ou pétillants ; des rouges et des rosés... La particularité de tous ces vins, c'est leur étonnant caractère à la fois léger et puissant.

Les cépages de Loire s'épanouissent en Anjou : cabernets, gamay, grolleau... Mais on rencontre aussi, sur les vignobles bien abrités, le chenin blanc aussi nommé pineau de la Loire, le chenin noir appelé pineau d'Aunis ou le sauvignon baptisé localement blanc fumé. L'AOP anjou, dite «générique», produit des vins d'anjou rouges, blancs secs et blancs pétillants, issus de cépages chenin, chardonnay, sauvignon, gamay, cabernet franc, cabernet-sauvignon, pineau d'Aunis, côt, grolleau... et de tous ces cépages pour les pétillants.

Ils sont francs, finement aromatiques et frais. Ils peuvent être bus jeunes mais gagnent souvent à vieillir en s'affinant pendant quelques années (sauf les vins primeurs).

Blanc à boire jeune avec :

🍷 Apéritif. Fruits de mer et crustacés (moules, crevettes...). Poisson grillé. Poisson fumé. Petites fritures. Charcuterie. Volailles. Tartes salées. Cuisine thaï. Fromages de chèvre.

Rouge à boire dans les deux ou trois ans avec :

🍷 Apéritif. Poisson. Poulet grillé ou froid. Viandes rouges. Viandes blanches. Volailles. Charcuterie légère. Fromages de chèvre ou à pâtes molles.

Servir les blancs entre 8 et 10 °C ; les rouges entre 15 et 16 °C.

Prix : moins de 5 euros à 12 euros

Anjou-coteaux-de-la-loire



La trentaine d'hectares de l'AOP anjou-coteaux-de-la-loire, plantée de chenin, produit un blanc moelleux bien construit, équilibré, solide, et qui se bonifie avec l'âge.

À boire entre cinq et dix ans (jusqu'à quinze ans pour les meilleures bouteilles), sur des desserts mais aussi sur des plats salés grâce à son équilibre entre sucre et acidité... Seule condition : avoir la main aussi légère sur la crème que sur le piquant :

🍷 Apéritif. Foie gras. Poulet. Poisson. Crevettes. Cuisine exotique (mais aux épices douces). Viandes blanches. Charcuterie fine. Desserts. Gâteaux aux amandes ou génoises.

Servir autour de 9 °C.

Prix : 7 à 20 euros

Millésimes : 2005, 2008, 2009, 2010, 2011...

Anjou-gamay



Cette AOP d'environ 120 hectares, située à l'intérieur de la zone anjou, produit un petit vin rouge spontané, frais, souple et très fruité. En un mot : sympathique.

Le cépage gamay noir s'exprime ici dans toute sa spontanéité, et donne un vin idéal pour un petit casse-croûte sans façon.

À boire jeune avec :

🍷 Charcuterie légère. Pot-au-feu. Coq au vin. Viandes rouges et viandes blanches grillées ou mijotées. Tajines. Fromages.

Servir autour de 14 °C.

Prix : moins de 5 euros à 10 euros

Anjou-mousseux

Anjou-fines bulles



Le chenin blanc, toujours très à l'aise en Loire, est majoritaire dans cette AOP de 80 hectares. C'est un cépage qui prend bien la mousse... surtout sur ces sols crayeux et dans des caves fraîches assez profondément enfouies dans le « tuffeau » (calcaire) pour rester à température constante et produire une jolie kyrielle de vins à bulles blancs et rosés.

Des vins sous-estimés, qui supportent la comparaison avec certains de leurs homologues plus prestigieux, à des prix plus séduisants.

À boire jeunes, avec :

🍷 Apéritif. Desserts peu sucrés aux fruits. Seul.

Servir entre 6 et 8 °C.

Prix : 5 à 10 euros

(Voir aussi crémant-de-loire, rosé-d'anjou-pétillant, saumur-pétillant et saumur-mousseux)

Anjou-villages



L'AOP anjou-villages, à base de cabernet franc et de cabernet sauvignon, date de 1987 et donne, sur une cinquantaine de communes et environ 180 hectares, un vin rouge aux qualités plus affirmées que celles de l'anjou « tout court ». Il vieillit mieux aussi, et plus longtemps.

Cette AOP plus restreinte donne des vins intenses et charpentés qui s'épanouissent après 3 à 5 ans de garde.

Traits d'union entre tous les anjous : une fraîcheur et un fruité caractéristiques et le parfum de fleurs des vins de la Loire.

À boire à partir de trois ans, jusqu'à cinq ou sept ans, avec :

🍷 Canard. Poulet. Viandes blanches. Viandes rouges. Charcuterie légère. Plats mijotés.

Servir entre 15 et 17 °C.

Prix : 8 à 20 euros

Millésimes : 2005, 2006, 2009, 2010, 2014...

Anjou-villages-brissac

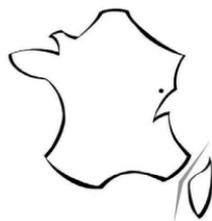
Entre Loire et Layon, l'AOP anjou-villages-brissac se situe sur dix communes non loin du château de Brissac. Bien qu'il présente beaucoup d'analogies avec les précédents (cépages, millésimes, affinités culinaires...), il possède sa propre personnalité. Il est charnu ou charpenté mais conserve des tanins fins.

L'anjou-villages-brissac peut vieillir harmonieusement pendant 10 ans.

(Voir aussi ci-dessus)

Arbois

Avant de devenir AOP, l'AOC arbois a fait partie des deux ou trois plus anciennes appellations d'origine françaises. Elle est née en 1936.



Elle produit, sur près de 900 hectares, du rouge mais aussi du rosé et du blanc. Caractéristique de la région : le rouge est plutôt clair, alors que le rosé se rapproche de la couleur habituelle d'un rouge, avec des teintes plus soutenues que dans d'autres appellations. C'est l'AOP la plus étendue du Jura.

Millésimes : 2005, 2009, 2013...

Arbois-blanc



Les cépages chardonnay et savagnin lui donnent une couleur or pâle. Il existe deux styles. L'un dénommé « floral » dévoile un goût sec, tirant sur le minéral, et un parfum de fleurs. L'autre appelé « tradition » est obtenu avec les mêmes cépages mais le vin a été partiellement mis au contact de l'air au cours de son élevage ce qui lui donne un goût caractéristique rappelant la noix et un côté sec affirmé. Ils se servent un peu moins frais que les floraux.

À boire entre trois et cinq ans, avec :

- Poisson. Cuisine à la crème. Viandes blanches. Volailles mijotées. Curry d'agneau ou poulet. Charcuterie. Coquillages cuits. Fruits de mer. Gratins. Fromages à pâte cuite. Fromages frais.

Servir entre 10 et 15 °C.

Prix : 7 à 20 euros

Arbois-rosé



Ces vins à base de cépages pinot noir, poulsard et trousseau mêlent des arômes minéraux à ceux de fleurs et de fruits. La production se développe dans l'ombre des arbois rouges, guère plus colorés parfois.

À boire dans les deux ans, avec :

- Apéritif. Canapés. Cuisine indienne. Colombo. Champignons. Viandes grillées. Morilles. Cuisine japonaise. Sushi. Pizzas.

Servir entre 10 et 12 °C.

Prix : 7 à 15 euros

Nous espérons que cet extrait
vous a plu !



Dico-guide 2016 des vins de France
Catherine Gerbod et Michel Droulhiolle



J'achète ce livre

Pour être tenu au courant de nos parutions, inscrivez-vous
à la lettre des éditions Leduc.s et recevez des **bonus**,
invitations et autres **surprises** !

Je m'inscris

Merci de votre confiance, à bientôt !

LE DUC.S
EDITIONS