

# Devoir de préparation

## Module 8

### «vin»



# Contenu

1. Vins.....	2
Appellation.....	2
Elaboration des vins .....	2
Choix des vins .....	4
Température de consommation.....	4
Vins Suisses.....	6
Vins Français.....	10
Vins italiens .....	10
2. Vins mousseux .....	12
Champagne .....	12
Vins mousseux.....	12
Teneur en sucre résiduel.....	12
Questions.....	14
Solutions.....	16

Crédits photos

Produits Migros

Avec l'aimable autorisation des coopératives Migros  
tous droits réservés.

Produits Coop

Avec l'aimable autorisation de la coopérative Coop  
tous droits réservés.

Autres illustrations

Les produits illustrés à titre d'exemple représentent également les produits similaires  
des autres marques.

# 1. Vins

Le vin est un stimulant alcoolisé, obtenu par fermentation du jus de raisin.

## Appellation

### Les vins avec appellation d'origine contrôlée (AOC) (1)

Les vins d'origine contrôlée portent le nom, d'une région géographique déterminée, d'un canton, d'une commune ou d'un cépage, p.ex. Dôle du Valais. Les cantons attachent beaucoup d'importance à la désignation d'AOC

### Vins du pays (2)

Les vins du pays portent le nom d'une région qui peut être plus étendue qu'un canton. P.ex. Chasselas romand.

### Vins de table (3)

Les vins de cette catégorie doivent porter la désignation „vin de table“, l'appellation d'origine n'est pas contrôlée, mais ils doivent être issus de raisins suisses. L'étiquette peut être complétée par la couleur du vin. P.ex. Vin Blanc Suisse.

## Elaboration des vins

- |                      |     |  |
|----------------------|-----|--|
| <b>Vin blanc</b>     | (1) | Le moût foulé (jus des baies et pellicules) est pressé immédiatement, la fermentation alcoolique se fait ensuite en fût.   |
| <b>Blanc de noir</b> | (2) | Le raisin noir est travaillé comme le raisin blanc. Le moût de raisin noir foulé est pressé tout de suite, la fermentation alcoolique se fait ensuite en fût.                      |
| <b>Vin rouge</b>     | (3) | La fermentation ou l'échauffement du moût permet l'extraction du pigment de coloration de la peau des baies. Le moût est laissé plusieurs jours dans la cuve de fermentation.      |
| <b>Rosé</b>          | (4) | Le moût de raisin noir n'est fermenté dans la cuve de fermentation que peu de temps, puis il est pressé (le mélange de vins rouge et blanc est interdit).                          |
| <b>Schiller</b>      | (6) | C'est du vin obtenu à partir de raisins rouges et blancs de la catégorie, provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble. La part de raisins rouges doit être plus importante. |
| <b>Vins doux</b>     | (7) | Vins naturellement doux (ex récolte tardive) qui présentent une haute teneur en sucre résiduel.  |

## Appellation



1)

2)

3)

## Sortes de vins



1)

2)

3)

4)

5)

6)

## Choix des vins

Les règles suivantes prévalent pour une consommation optimale:

- vins légers avant les vins corpulents
- vins blancs avant les vins rouges
- avec les repas des vins secs (non doux)
- au dessert et entre les repas des vins plutôt doux

<b>Apéritif</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin pétillant (1)</li><li>• Champagne (brut)</li></ul>
<b>Entrée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin blancs léger à corpulence moyenne, vin rouge clair (2)</li></ul>
<b>Plat froid</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin blanc, corpulence moyenne à lourde (3)</li></ul>
<b>Viande blanche, volaille</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin rouge léger à corpulence moyenne (4)</li></ul>
<b>Rôti et grillades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin rouge corsé (5)</li></ul>
<b>Gibier</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grand cru, corsé (6)</li></ul>
<b>Fromage doux</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin blanc et rouge léger (7)</li></ul>
<b>Fromage corsé</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin rouge corsé (8)</li></ul>
<b>Dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vin blanc spécialités du valais (9)</li><li>• Bordeaux doux</li><li>• Mousseux doux (10)</li><li>• Champagne (sec à doux)</li></ul>

## Température de consommation

<b>Vin blanc léger</b>	(jusqu'à 11 %Vol)	8 – 10 °C (froid)
<b>Vin blanc corpulent</b>	(jusqu'à 12 %Vol)	10 – 12 °C (frais)
<b>Vin rouge léger</b>	(jusqu'à 12% Vol)	12 – 14 °C (frais)
<b>Rosé</b>		12 – 14 °C (frais)
<b>Vin rouge corpulent</b>	(jusqu'à 13 % Vol)	16 – 18 °C (chambré)
<b>Vin mousseux</b>		6 – 8 °C (froid)

## Choix des vins



1)



2)



3)



4)



5)

## Choix des vins



6)



7)



8)



9)

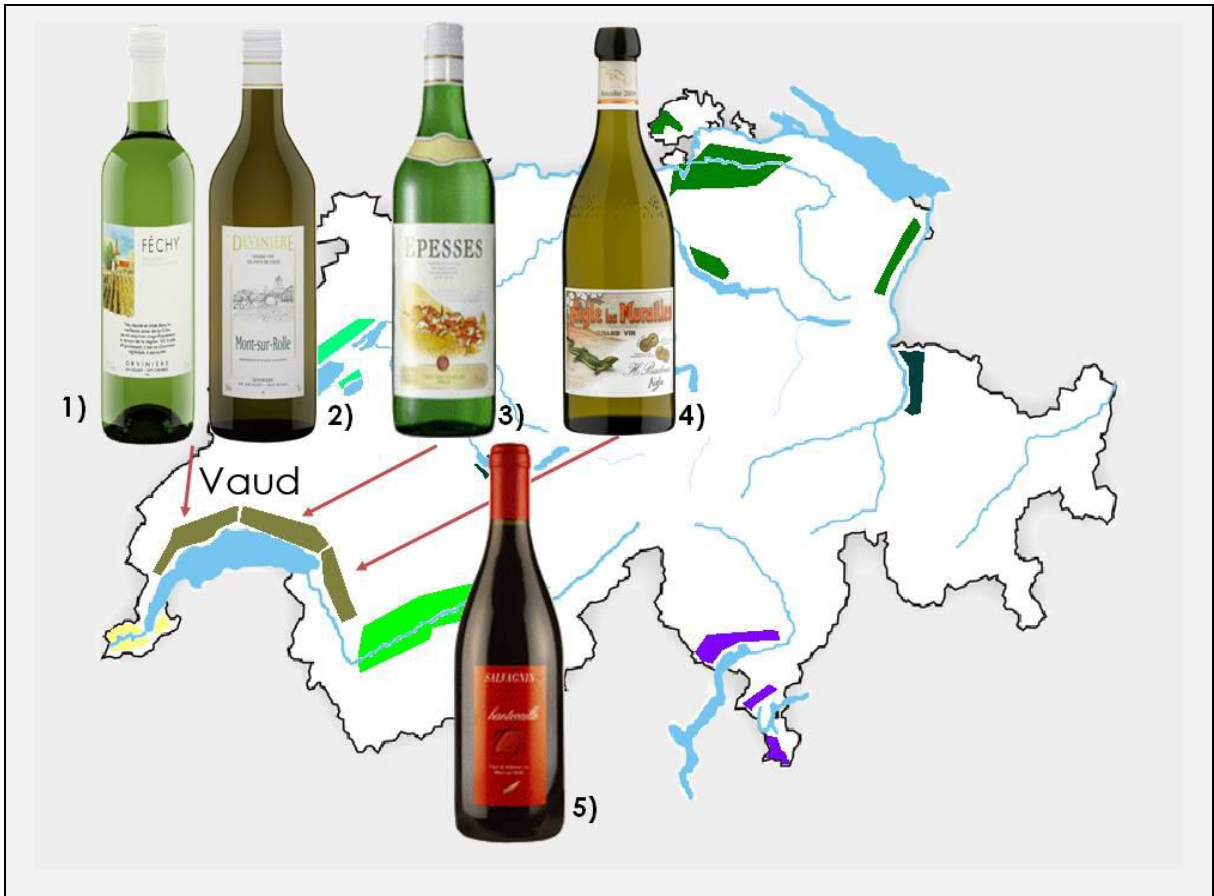


10)

## Vins Suisses

La plus grande partie des vins provient de Suisse romande.

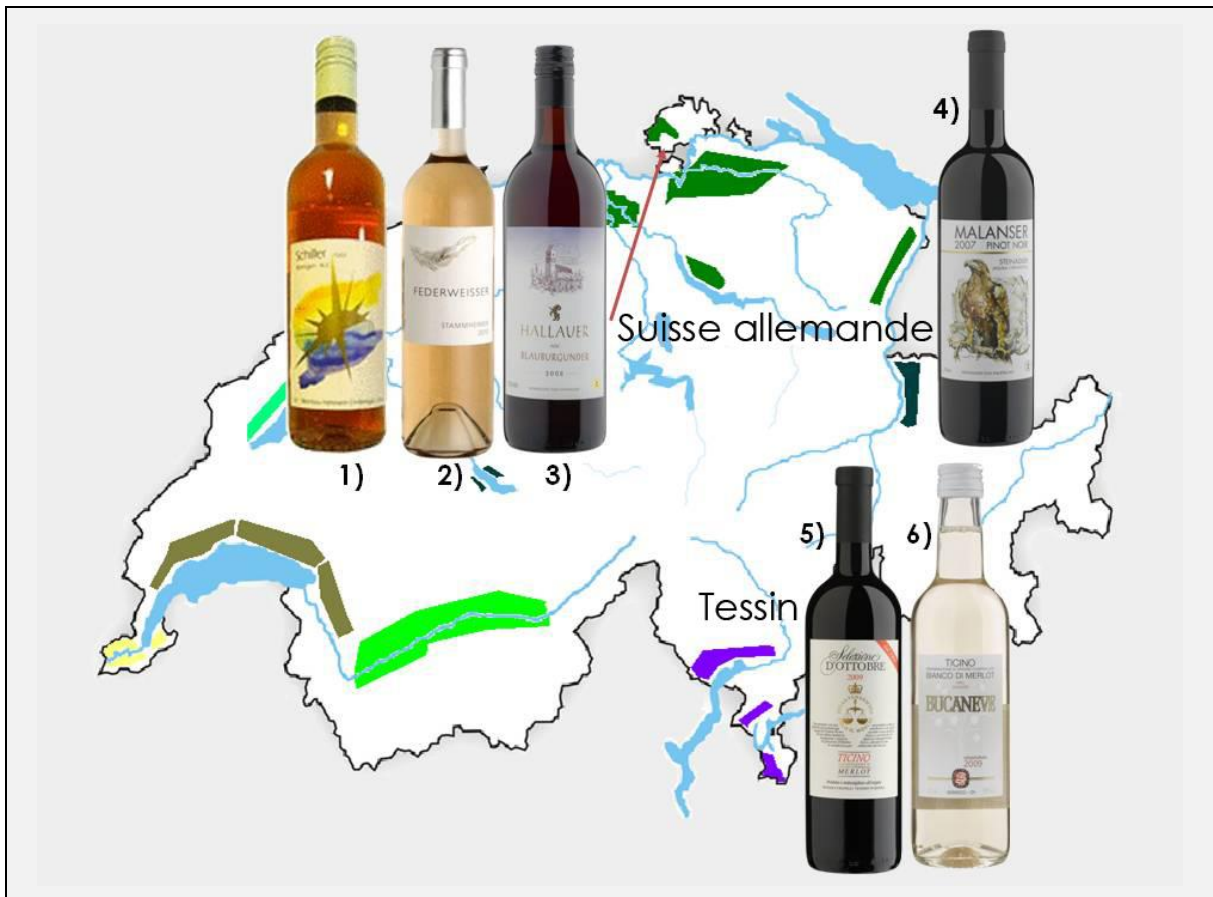
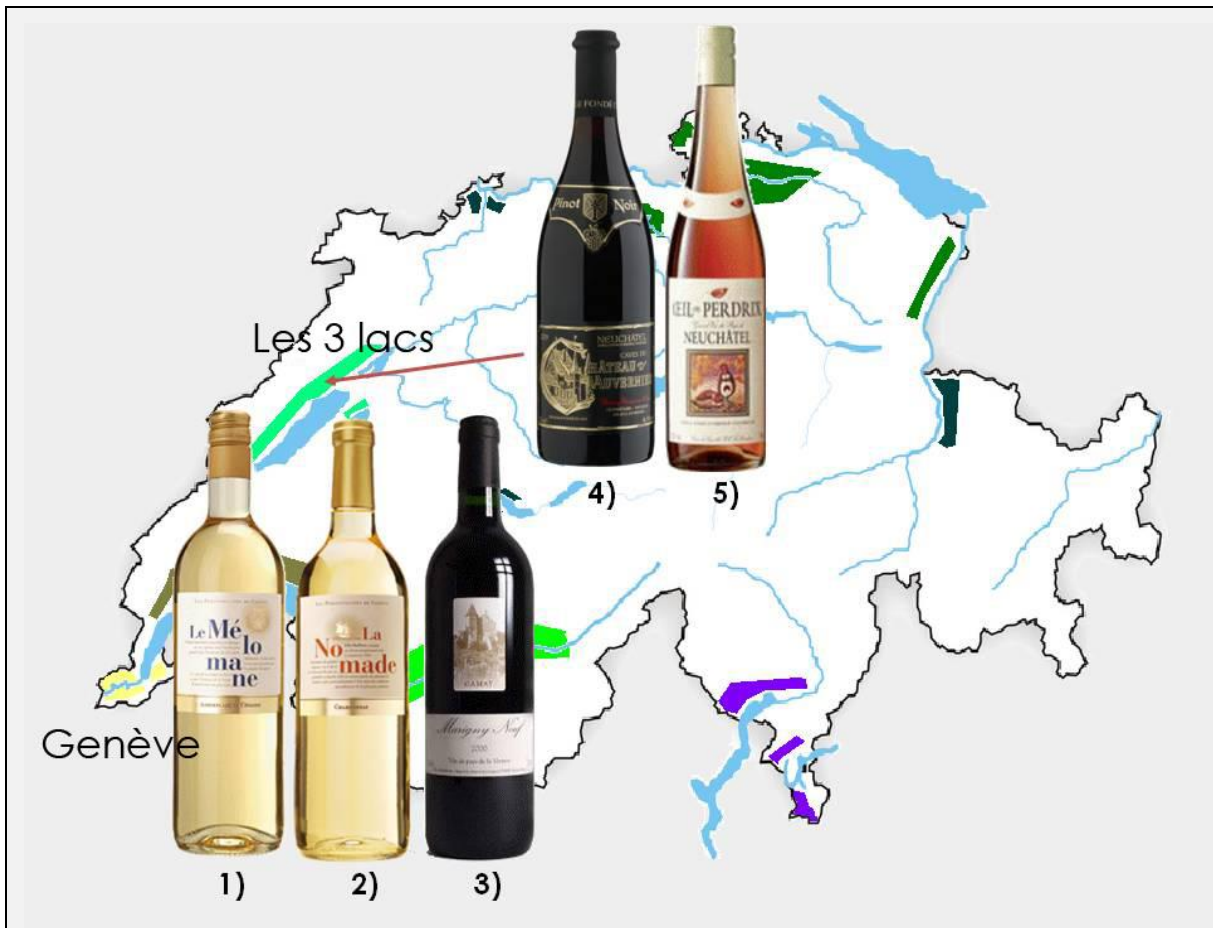
Régions viticoles	Exemples de vignobles.
<b>Valais</b>	<p>Le Valais est la principale région viticole de Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fendant (1)</li><li>• Dôle (2)</li><li>• Goron</li><li>• Johannisberg</li><li>• Dôle blanche (3)</li><li>• Pinot Noir</li></ul>
<b>Vaud</b>	<p>Le canton de Vaud est la 2ème région viticole de Suisse. Il est divisé en 3 vignobles.</p> <p><b>La Côte</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Féchy (1)</li><li>• Mont-sur-Rolle (2)</li></ul> <p><b>Lavaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Epresses (3)</li></ul> <p><b>Chablais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aigle (4)</li></ul> <p><b>Vin rouge</b> (tout le canton)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salvagnin (5)</li><li>• Gamay</li></ul>



Régions viticoles	Exemples de vignobles.
<b>Genève</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le canton de Genève est la 3ème région viticole de Suisse.</li> <li>• Riesling x Sylvaner (1)</li> <li>• Chardonnay (2)</li> <li>• Gamay (3)</li> </ul>
<b>Région des 3 lacs</b>	<p>La 4ème région viticole de Suisse est représentée par la région des lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewürztraminer</li> <li>• Pinot noir (4)</li> <li>• Œil de Perdrix (5)</li> </ul>

Le vignoble suisse alémanique est principalement situé dans les cantons de ZH, SH, GR, AG, SG, TG, BL, et le lac de Thoue. Au Tessin le cépage Merlot est planté en majorité.

Régions viticoles	Exemples de vignobles.
<b>Suisse alémanique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schiller (1)</li> <li>• Blanc de noir (2)</li> <li>• Hallauer (3)</li> <li>• Malanser (4)</li> </ul>
<b>Tessin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merlot del Ticino (5)</li> <li>• Bianco di Merlot (6)</li> </ul>



## Vins Français

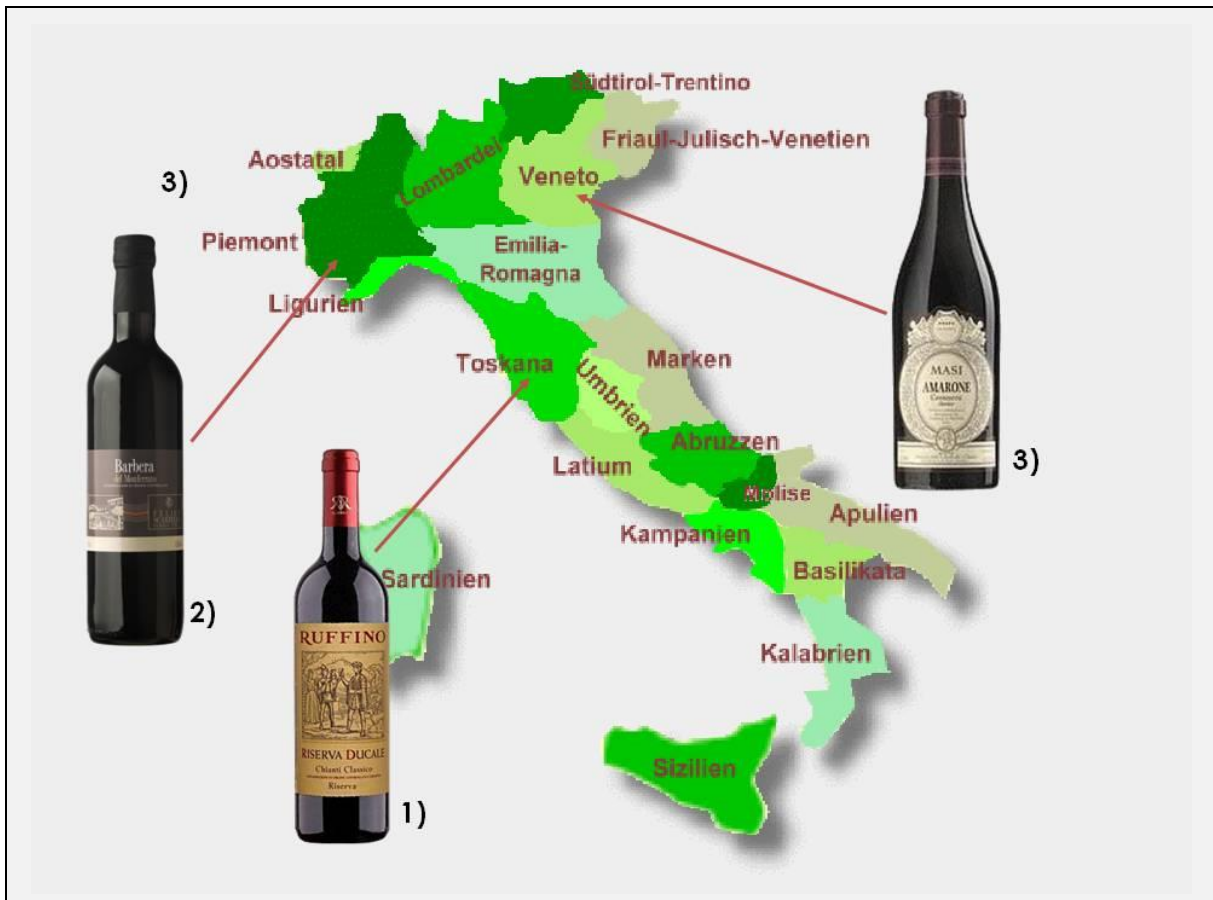
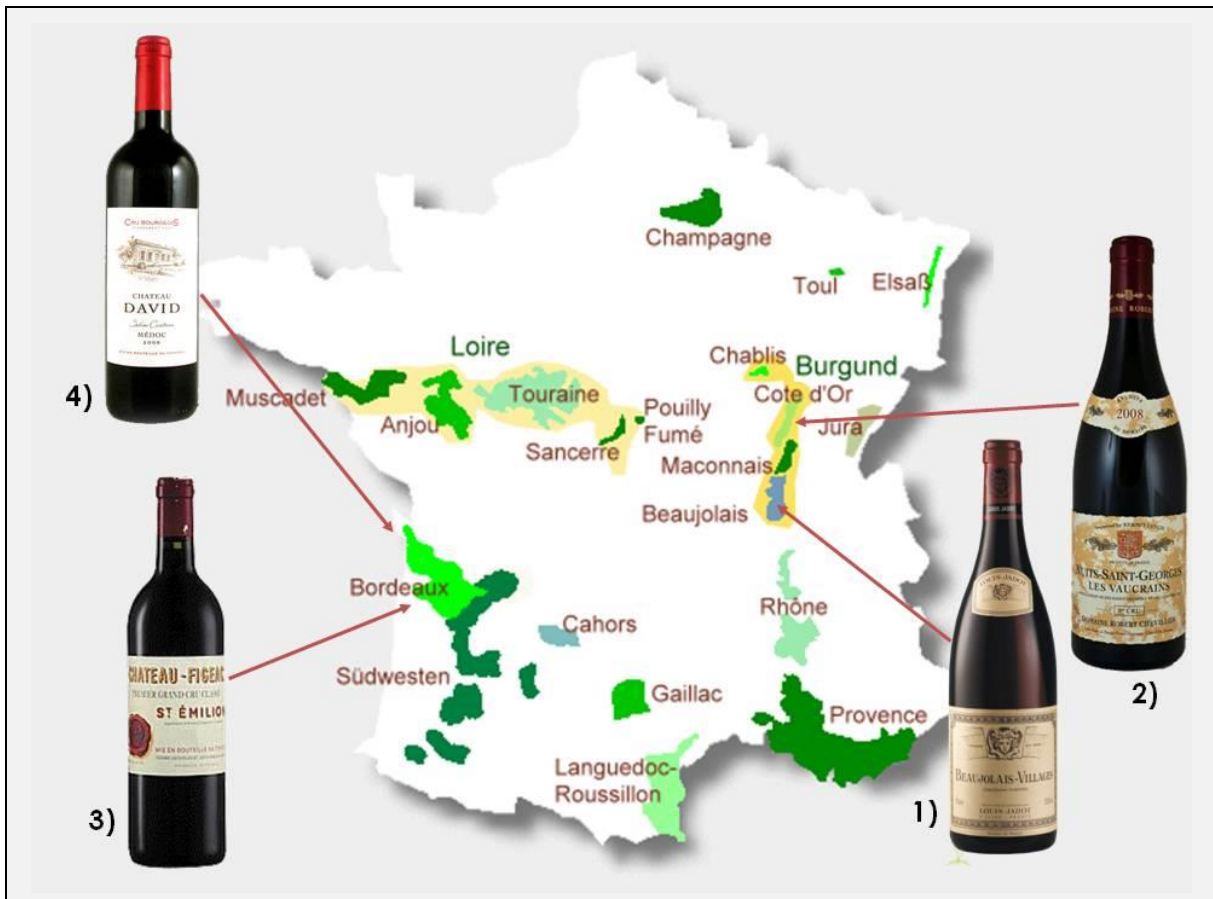
Les vins français font partie des plus célèbres vins du monde. Ce sont des vins généreux qui ont du corps, ils sont ronds en bouche (12 – 14 %-vol. d'alcool). Ils se conservent bien.

Régions viticoles	Exemples de vignobles.
<b>Bourgogne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beaujolais (1)</li><li>• Nuits-St. Georges (2)</li></ul>
<b>Bordeaux</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• St. Emilion (3)</li><li>• Médoc (4)</li></ul>
<b>Côtes du Rhône</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Châteauneuf-du-Pape</li></ul>
<b>Vallée de la Loire</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosé d'Anjou</li></ul>
<b>Alsace</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riesling</li></ul>

## Vins italiens

L'Italie est le plus grand producteur du monde. Elle produit aussi bien du blanc que du rouge. On connaît bien les mousseux italiens (asti) et les vins doux (marsala).

Régions viticoles	Exemples de vignobles.
<b>Toscane</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chianti (1)</li></ul>
<b>Piémont</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Barbera (2)</li></ul>
<b>Vénétie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amarone (3)</li><li>• Valpolicella</li></ul>



## 2. Vins mousseux

Il faut les distinguer selon leur origine et leur fabrication. Il y a les champagnes, les vins mousseux d'autres origines mais fabriqués à la méthode champenoise et les vins mousseux d'autres origines et fabrications.

### Champagne

Champagne (1) est un nom protégé par la loi internationale. Ce mousseux français, provient de la région délimitée de Champagne (Reims-Epernay) au nord-est de Paris.

### Vins mousseux

Les mousseux provenant d'autres régions ne peuvent pas s'appeler champagne. D'autres dénominations sont usuelles selon la région.

Désignation	Provenances
<b>Asti</b> (2)	Italie
<b>Prosecco</b> (3)	Italie
<b>Sekt</b> (4)	Allemagne, Autriche
<b>Cava</b> (5)	Espagne

### Elaboration

L'élaboration du mousseux est faite de 2 fermentations alcooliques, donc, le même processus que le vin. Il s'agit de la transformation naturelle en alcool du sucre. Les levures développent le gaz carbonique.

### Teneur en sucre résiduel

La teneur en sucre résiduel, des mousseux, qui n'est pas transformé en alcool portent les désignations suivantes :

<b>Extra brut</b>	0 – 6 g/l
<b>Brut</b>	moins de 15 g/l
<b>Extra sec</b>	12 – 20 g/l
<b>Sec</b>	17 – 35 g/l
<b>Demi-sec</b>	33 – 50 g/l
<b>Doux</b>	plus de 50 g/l

## Vins mousseux



1)



2)



3)



4)



5)

## Elaboration des vins mousseux



## Questions

1. Enumérer les 3 classifications des vins suisses.

.....  
.....  
.....

2. Quelles sont les températures de consommation des vins suivants ?

Vin blanc léger .....

Rosé .....

Vin rouge corsé .....

3. Nommer 5 sortes de vins.

.....  
.....  
.....

4. Lister 4 régions viticoles françaises.

.....  
.....

5. Quelles sont les 2 affirmations justes ?

- On boit un champagne (brut) à l'apéritif.
- On propose avec l'entrée les vins rouges corsés.
- Avec le gibier on accorde un blanc pétillant.
- Avec le dessert on sert un mousseux doux.

6. Proposer 3 appellations différentes pour désigner des mousseux.

.....  
.....

7. Quelles sont les 2 phrases justes ?

- Le nom de champagne est protégé par la loi internationale.
- Le Champagne ne peut être produit qu'en France.
- Le Champagne s'accorde bien avec l'apéritif et le dessert.
- Le Champagne sec à moins de gaz carbonique.

8. Relier les vins suivants à leur provenance.

- |                   |   |   |            |
|-------------------|---|---|------------|
| Valais            | • | • | Fendant    |
| Vaud              | • | • | Chardonnay |
| Suisse alémanique | • | • | Hallauer   |
| Tessin            | • | • | Merlot     |
| Genève            | • | • | Epresses   |

9. Lesquels de ces vins proviennent d'Italie?

- Amarone
- Médoc
- Malanser
- Brunello

10. Nommer 3 régions viticoles du canton de Vaud.

.....

.....

11. Il y a 5 affirmations justes?

- L'Œil de Perdrix est un vin lourd.
- Le Merlot est un vin blanc léger.
- La Dôle est élaborée en Valais
- Le Veltliner provient d'Italie.
- Le canton de Vaud produit principalement des vins rouges.
- Le Beaujolais est de provenance italienne.
- Le Médoc est un vin corsé.
- Le blanc de noir provient du raisin rouge.
- Le Merlot provient d'un raisin blanc.
- L'Aigle est élaboré dans le canton de Vaud.

12. Donner dans l'ordre de leur importance, 3 régions viticoles Suisses.

1. ....
2. ....
3. ....

## Solutions

1. Enumérer les 3 classifications des vins suisses.

**Appellation d'origine contrôlée AOC**.....

**Vin du pays** .....

**Vin de table** .....

2. Quelles sont les températures de consommation des vins suivants:

Vin blanc léger           **8 – 10°C** .....

Rosé                           **12 – 14°C** .....

Vin rouge corsé           **16 – 18°C** .....

3. Nommer 5 sortes de vins.

**Blanc** .....

**Rosé** .....

**Blanc de noir** .....

**Schiller etc.** .....

**Rouge** .....

4. Lister 3 régions viticoles françaises.

**Bourgogne** .....

**Côte du Rhône** .....

**Bordeaux** .....

**Alsace etc.** .....

5. Quelles sont les 2 affirmations justes?

On boit un champagne (brut) à l'apéritif.

On propose avec l'entrée les vins rouges corsés.

Avec le gibier on accorde un blanc pétillant.

Avec le dessert on sert un mousseux doux.

6. Proposer 3 appellations différentes pour désigner des mousseux.

**Asti** .....

**Sekt etc.** .....

**Prosecco** .....

7. Quelles sont les 2 phrases justes?

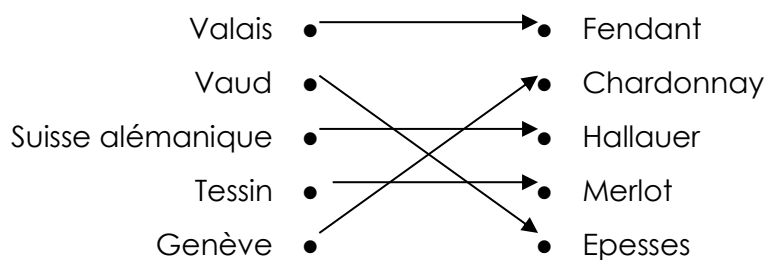
Le nom de champagne est protégé par la loi internationale.

Le Champagne ne peut être produit qu'en France.

Le Champagne s'accorde bien avec l'apéritif et le dessert.

Le Champagne sec a moins de gaz carbonique.

8. Relier les vins suivants à leur provenance.



9. Lesquels de ces vins proviennent d'Italie?

Amarone

Médoc

Malansér

Brunello

10. Nommer 3 régions viticoles du canton de Vaud.

**La Côte** .....

**Chablais** .....

**Lavaux** .....

11. Il y a 5 affirmations justes?

L'Œil de Perdrix est un vin lourd.

Le Merlot est un vin blanc léger.

La Dôle est élaborée en Valais

Le Veltliner provient d'Italie.

Le canton de Vaud produit principalement des vins rouges.

Le Beaujolais est de provenance italienne.

Le Médoc est un vin corsé.

Le blanc de noir provient du raisin rouge.

Le Merlot provient d'un raisin blanc.

L'Aigle est élaboré dans le canton de Vaud.

12. Donner dans l'ordre de leur importance, 3 régions viticoles Suisses.

1. **Valais** .....

2. **Vaud** .....

3. **Genève** .....