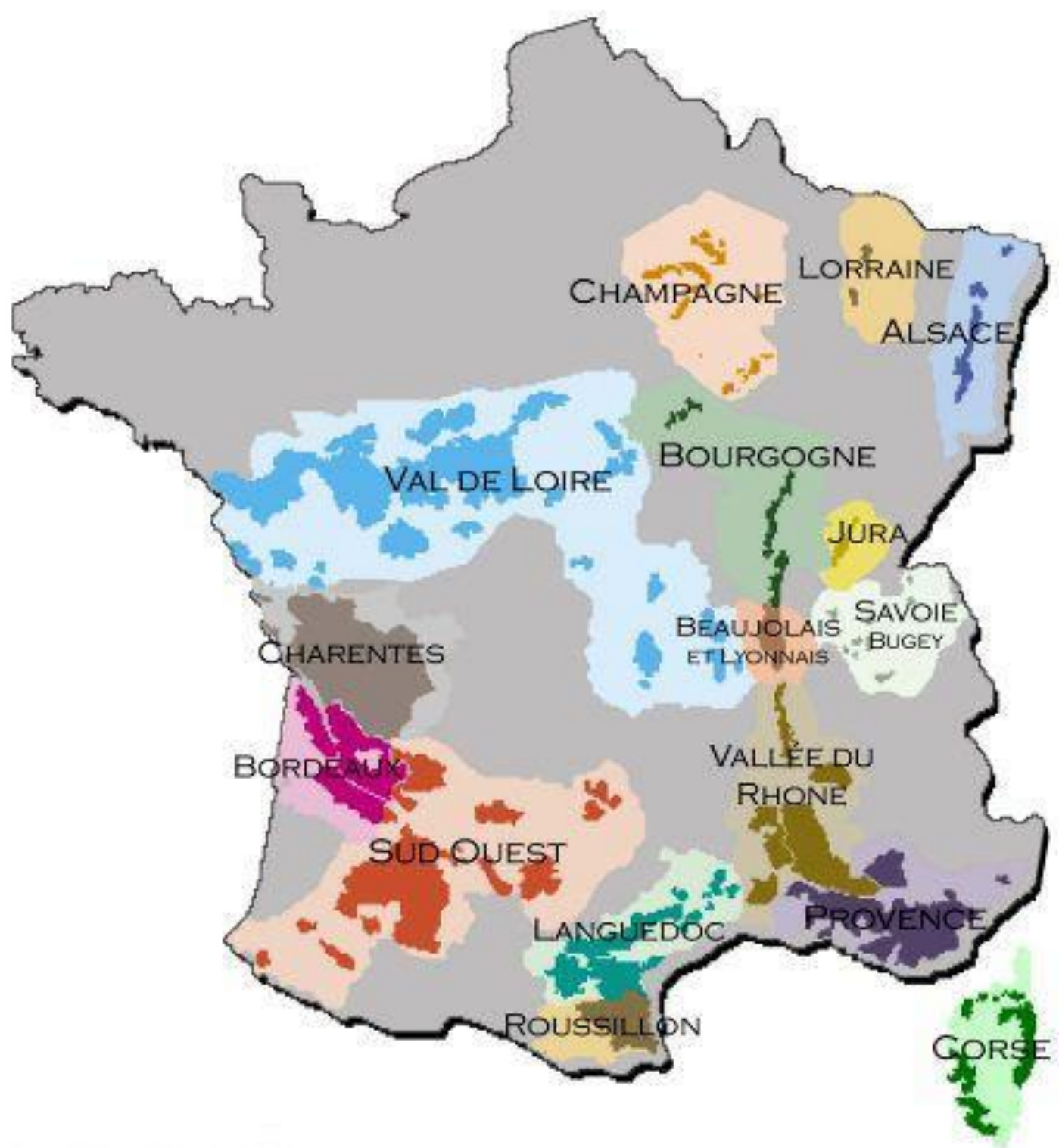
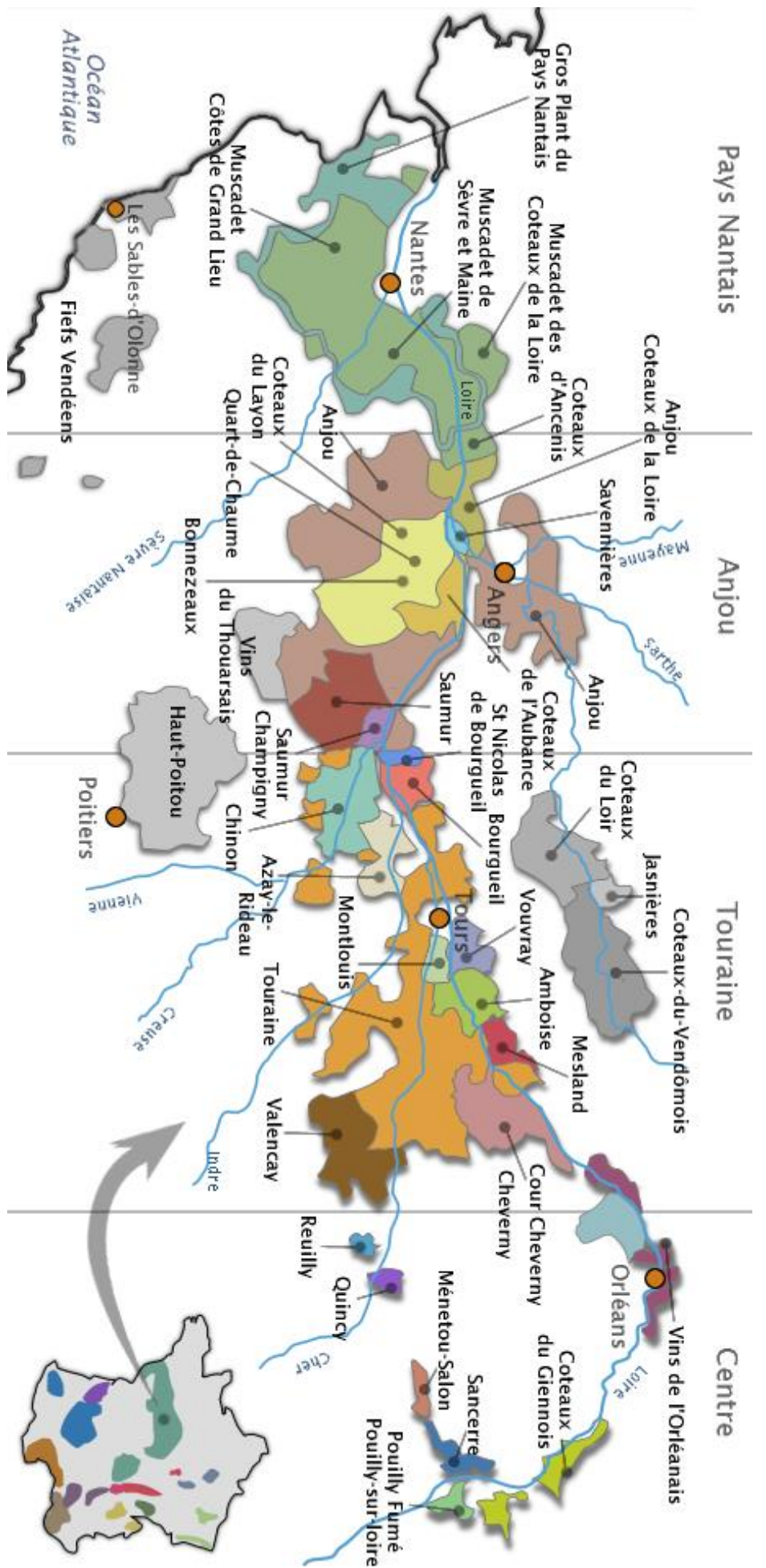


CARTE DE FRANCE DES REGIONS VITICOLES



Source: <http://www.vinfrance.com>

LES VINS DE LOIRE



Appellations

Nantais	Anjou	Touraine	Centre-Val de Loire
	<ul style="list-style-type: none"> A.O.C. Anjou A.O.C. Anjou Coteaux de la Loire A.O.C. Anjou Gamay A.O.C. Anjou Mousseux A.O.C. Anjou-Villages A.O.C. Anjou-Villages Brissac A.O.C. Cabernet d'Anjou A.O.C. Cabernet de Saumur A.O.C. Coteaux de la Loire A.O.C. Coteaux du Layon A.O.C. Coteaux du Layon-Chaume A.O.C. Coteaux du Layon + commune <ul style="list-style-type: none"> Beaulieu-sur-Layon Faye-d'Anjou Rablay-sur-Layon Saint-Aubin de Luigné Rochefort-sur-Loire Saint-Lambert-du-Lattay A.O.C. Coteaux de l'Aubance A.O.C. Crémant de Loire A.O.C. Rosé de Loire A.O.C. Bonnezeaux A.O.C. Saumur A.O.C. Saumur-Champigny A.O.C. Saumur mousseux A.O.C. Saumur pétillant A.O.C. Coteaux de Saumur A.O.C. Quarts de Chaume A.O.C. Savennières A.O.C. Savennières-Coulée-de-Serrant A.O.C. Savennières Roche aux Moines A.O.C. Rosé d'Anjou A.O.V.D.Q.S Vins du Thouarsais 	<ul style="list-style-type: none"> A.O.C. Touraine A.O.C. Touraine Azay-le-rideau A.O.C. Touraine Amboise A.O.C. Touraine Mesland A.O.C. Touraine Mousseux A.O.C. Touraine Noble Joué A.O.C. Touraine Pétillant A.O.C. Chinon A.O.C. Bourgueil A.O.C. St-Nicolas de Bourgueil A.O.C. Montlouis A.O.C. Montlouis Mousseux A.O.C. Montlouis Pétillant A.O.C. Vouvray A.O.C. Vouvray Mousseux A.O.C. Vouvray Pétillant A.O.C. Cheverny A.O.C. Cour-Cheverny A.O.C. Coteaux du Loir A.O.C. Jasnières A.O.C. Coteaux du Vendômois A.O.V.D.Q.S. Côtes d'Auvergne (Coteaux du Vendômois) A.O.C. Valencay A.O.V.D.Q.S. Haut Poitou 	<ul style="list-style-type: none"> A.O.C. Coteaux de la Loire A.O.C. Pouilly-sur-Loire A.O.C. Pouilly-Furcé A.O.C. Sancerre A.O.C. Quincy A.O.C. Reuilly A.O.C. Ménétréol A.O.C. Ménétréol commune <ul style="list-style-type: none"> Aubinges Menetou-Salon Morogues Parassy Pigny Quantilly Saint-Céols Soulangis Vignoux-sous-Beuvray Humbligny A.O.C. Orléans-Loiret A.O.C. Orléans-Loiret A.O.C. Coteaux de la Loire

Appellation en rouge
 Appellation en blanc
 Appellation en rosé
 L'appellation produit des vins moelleux

Caractères des vins

Les vins rouges

Sur l'ensemble des appellations, certaines possèdent une bonne réputation : Anjou-villages, Saumur-Champigny,

Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil. Ils sont élaborés à base de Cabernet-franc et cabernet sauvignon, ils possèdent souvent des parfums de violette, d'iris, de fraise et de petits fruits rouges. En bouche, ils offrent une bonne structure et un bon équilibre d'ensemble. La région propose aussi quelques produits à base de gamay qui sont frais et agréables à boire, mais qui n'offrent pas la complexité des vins précédents. A noter que Menetou-Salon produit des vins issus du pinot noir qui peuvent parfois ressembler aux Bourgognes avec leurs parfums de cerise et de mûre. L'accord des mets et vins se fera naturellement avec les produits régionaux : Volailles de Loué, Cul de veau à l'Angevine et charcuteries locales avec les vins issus du gamay.

Température de service : entre 14 et 16°C selon les appellations

Les vins blancs secs

Les plus réputés de la région sont le Sancerre et le Pouilly Fumé. Le Sancerre appartient à la famille des meilleurs sauvignon du monde où il est souvent pris comme référence pour ce cépage, il offre des parfums d'agrumes et d'acacia et un subtil équilibre en bouche, il s'accordera volontiers avec des poissons nobles (Brochet beurre blanc, Sole Dieppoise). Le pays Nantais produit le célèbre Muscadet aux arômes d'agrumes (citron) frais et nerveux en bouche, il s'accorde à merveille avec les fruits de mer et crustacés locaux (huîtres, moules, langoustines). Le gros plant, plus acide en bouche conviendra mieux avec les fruits de mer. Savennières et Saumur proposent aussi de très bon vins blancs secs issus du chenin. A noter que l'appellation Cour-Cheverny produit un blanc issu d'un cépage local : le romorantin. Le vouvray fait l'objet d'une spécialité locale en Touraine : les andouillettes au Vouvray.

Température de servie : entre 7 et 10°C selon les appellations

Les vins blancs moelleux

Le val de Loire dispose d'un climat humide en automne, ce qui est favorable au développement de la pourriture noble. L'Anjou est la principale région productrice et le chenin le cépage le plus employé pour ces vins. Les appellations les plus prestigieuses sont Quart de Chaume et Bonnezeau. Comme en Sauternais, les vendanges se font par tries successives et les rendements sont très faibles (20 hl/H). Ce sont des produits aux arômes de fruits confits, abricot, tilleul et miel. En bouche ils se révèlent onctueux et suaves. On pourra les accorder avec les foies gras ou les consommer seuls en apéritif.

Température de servie : entre 7 et 8°C selon les appellations

Les vins mousseux

Les appellations Anjou, Touraine, Vouvray, Cheverny et Montlouis proposent des vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle. Le crémant de Loire est une appellation qui ne peut s'appliquer qu'aux régions Anjou, Saumur, Touraine et Cheverny. L'assemblage de chenin, chardonnay et cabernets offre des vins aux arômes de poire, citron et d'abricot. Ce sont des vins qui s'accorderont parfaitement avec les desserts locaux (Pêches Tourangelles à la royale ou nougat de Tours) ou seuls en apéritif.

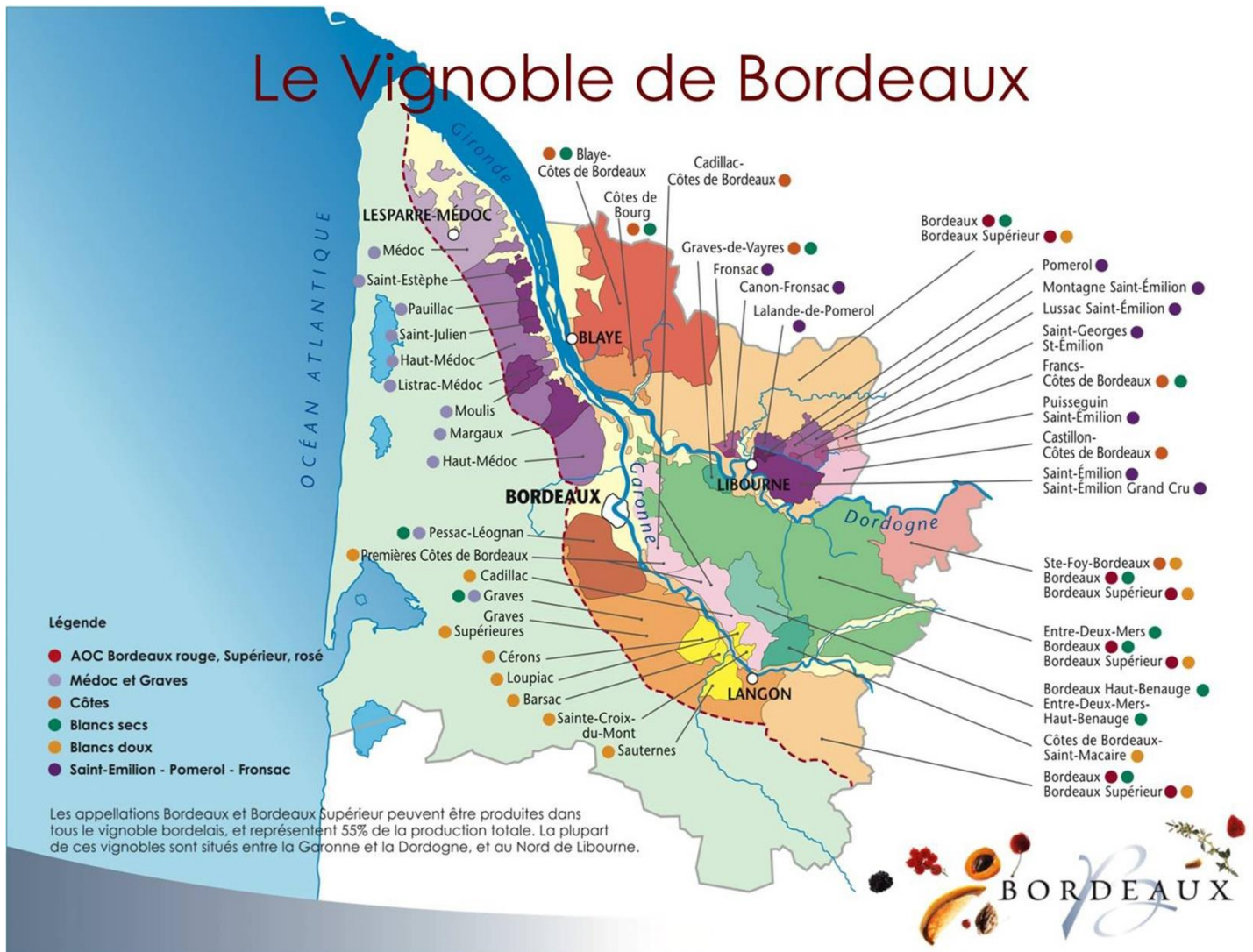
Température de service : entre 6 et 8°C

Les vins rosés

La région produit de nombreux rosés dont les plus réputés sont le cabernet d'Anjou et le rosé d'Anjou. Ce sont des vins désaltérants, souples et frais en bouche. Ils se marieront parfaitement avec les nombreuses spécialités charcutières de la région. A noter que le Cabernet et le Rosé d'Anjou sont des vins moelleux à demi-sec.

Température de service : entre 9 et 12 °c

LES VINS DE BORDEAUX



Les vins rouges

Le Bordelais ne se limite pas aux seuls grands crus d'exceptions, la région produit des vins qui couvrent toute la gamme de prix et de qualité. En haut de l'échelle, on trouve de très grands produits qui ne se boivent qu'au minimum 5 ans après leur mise en bouteille mais ce sont de grands vins de garde (entre 20 à 40 ans). Les grands crus, après décantage, proposent de fins arômes de cassis et de mûre, un bouquet délicat et une très grande

finesse en bouche. Intenses, élégants et fins pourraient résumer ces grands crus. A noter le château Pétrus, à Pomerol, qui n'est pas classé mais qui est aujourd'hui une référence mondiale. Le reste de la production propose des vins de bonne qualité et peuvent même parfois être de très grands produits, les vins de Saint Emilion s'avèrent plus souples que les vins du Médoc. Les vins des graves sont également assez souples en bouche. Les côtes de Bourg et côtes de Blaye proposent des vins d'un bon rapport qualité prix. Dans l'ensemble, ces vins s'accordent bien avec des viandes rouges, petits gibiers et volailles.

Température de service : entre 16 et 18 °C.

Les vins blancs secs

Même si la région est surtout connue à travers ses grands vins rouges et ses vins blancs liquoreux, elle produit des vins blancs élégants et intéressants. Les Graves blancs font partie des meilleurs produits, ils sont légers et aromatiques, c'est un équilibre entre le sauvignon, qui procure fruité et nervosité, le sémillon qui apporte richesse et élégance, et la finesse parfumée de la muscadelle. Ils s'accorderont parfaitement avec des poissons cuits à l'unilatéral et en sauces. L'Entre-Deux-Mers et les Graves de Vayre proposent des vins plus vifs qui s'accordent mieux avec les fruits de mer et les crustacés.

Température de service : entre 9 et 11 °C.

Les vins mousseux

Le Bordelais possède une petite production de mousseux rosés élaborée à partir des cépages rouges traditionnels, ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle.

Température de service : entre 6 et 8 °C.

Les vins blancs liquoreux

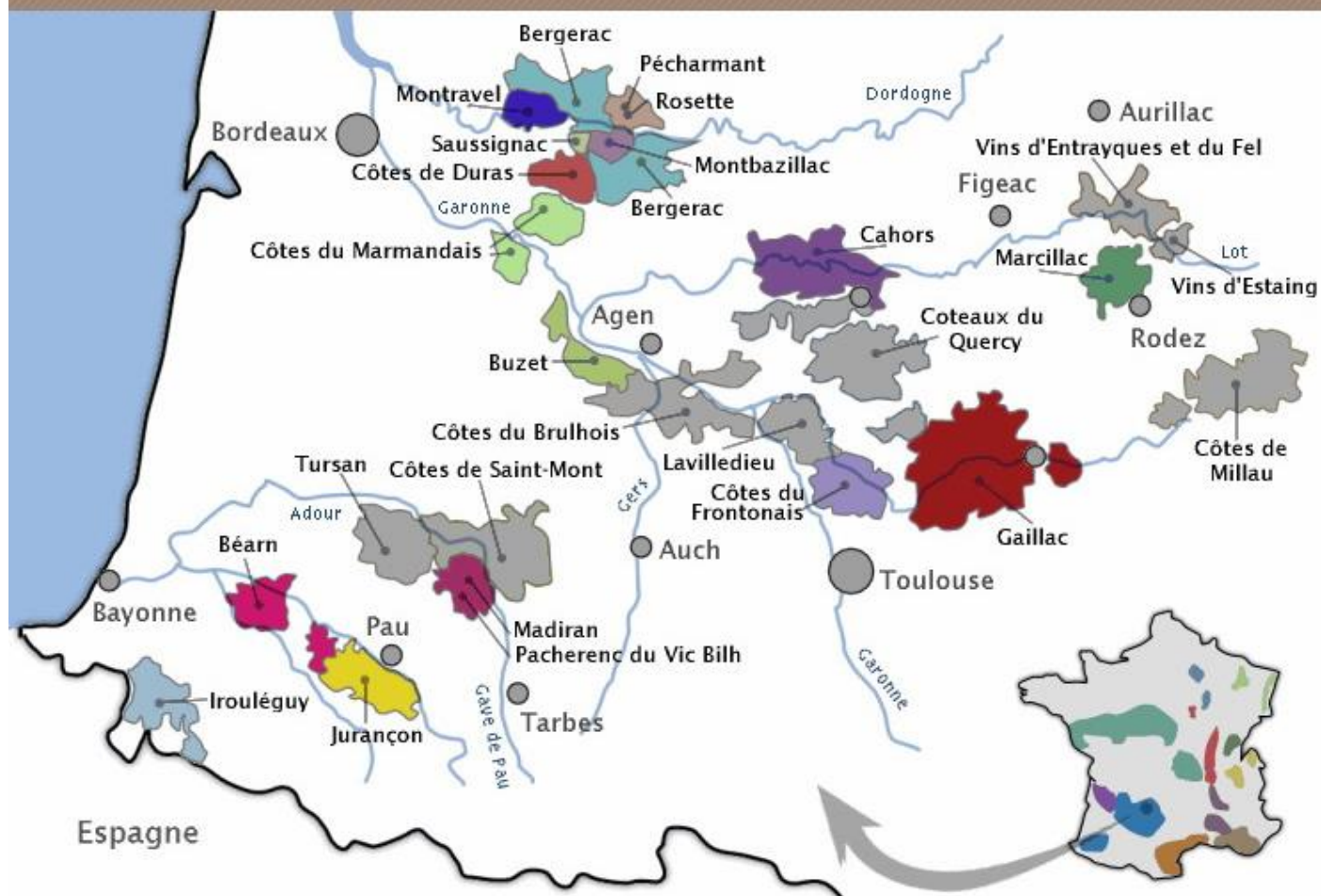
Le Bordelais produit les plus grands vins blancs liquoreux du monde. Pour obtenir ces vins blancs, le sémillon, le sauvignon et la muscadelle sont vendangés quand ils sont attaqués par la pourriture noble ou Botrytis cinerea. Cette pourriture ne se développe que dans des conditions climatiques particulières (les brouillards d'automne dans la région en sont responsables). Cette pourriture est en fait un champignon qui se développe sur le grain de raisin et qui va, dans un premier temps, le faire brunir (grains pourris pleins) pour finir par le flétrir complètement et concentrer ainsi

fortement ses sucres (grains rôtis). Malheureusement, la pourriture ne se développe pas toujours de façon uniforme et les vendanges se font grain par grain en plusieurs passages (tries successives) ce qui mène parfois le viticulteur à finir les vendanges en décembre. Le rendement est très faible : 25 hl/hectare en moyenne.

Les vins produits sont exceptionnels et uniques. Jeunes, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, en vieillissant ils développent de puissants arômes de fruits confits (abricots, prunes), de miel et de fleurs d'acacia avec une interminable longueur en bouche. Ce sont de grands vins de garde et passés les 50 ans de garde, ils adoptent une teinte cuivrée limpide inimitable. Le château d'Yquem est l'ambassadeur et la référence mondiale des Sauternes.

LES VINS DU SUD OUEST





























La carte des vins du Sud-Ouest



Appellations

Principales Appellations :

Vins du Sud-Ouest	Vins de la région Toulouse - Pyrénées
● A.O.C. Bergerac	● ● A.O.C. Béarn
● A.O.C. Bergerac sec	● A.O.C. Béarn Bellocq
● A.O.C. Buzet	● A.O.C. Cahors
● ● ● A.O.C. Côtes de Bergerac	● A.O.C. Côtes du Frontonnais
● ● A.O.C. Côtes de Duras	● A.O.C. Côtes du Frontonnais Fronton
● A.O.C. Côtes du Marmandais	● A.O.C. Côtes du Frontonnais Villaudric
	● ● A.O.C. Gaillac

  A.O.C. Côtes de Montravel	  A.O.C. Gaillac Mousseux
  A.O.C. Haut-Montravel	  A.O.C. Gaillac Premières Côtes
  A.O.C. Monbazillac	  A.O.C. Irouléguay
 A.O.C. Montravel	  A.O.C. Jurançon
 A.O.C. Pécharmant	 A.O.C. Jurançon sec
 A.O.C. Rosette	 A.O.C. Madiran
  A.O.C. Saussignac	 A.O.C. Marcillac
	  A.O.C. Pacherenc du Vic Bilh
 Appellation en rouge	A.O.V.D.Q.S :
 Appellation en blanc	Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Côtes de Saint-Mont, Côtes du Brulhois,
 Appellation en rosé	Tursan, Vin d'Entraygues et du Fel, Vin d'Estaing, Vin de Lavilledieu .
 Appellation qui produit des vins moelleux ou liquoreux	

Caractères des vins

Les vins rouges

A cépage typique, vin unique, c'est ce qui fait le charme des vins de cette région. Les vins les plus connus sont le Cahors, le Madiran, les Côtes de Fronton et l'Irouléguay. Elaborés à partir d'un assemblage de tannat, malbec et cabernets, ces vins possèdent un nez épicé et se montrent puissants et structurés en bouche tout en déployant de riches tanins; ce sont des vins de garde. Ces vins s'accompagnent à merveille avec la gastronomie locale : cassoulet, confits et canard dans toutes ses préparations. Les côtes de Duras et Buzet produisent des vins plus légers qui rappellent parfois certains vins du Bordelais.

Température de service : entre 16 et 18 °c

Les vins blancs secs

Les meilleurs produits proviennent des appellations Montravel, Gaillac et Jurançon. Le Jurançon offre souvent des notes de fruits exotiques, de pêche ou poire, acacia, il possède un bon équilibre en bouche et se montre assez léger. Les Montravel se montrent assez proches de leur voisins Bordelais de l'Entre-deux-mer. Les Gaillacs sont issus du cépage Mauzac et donnent des vins agréables aux parfums floraux et de pomme verte. Ces vins s'accompagnent volontiers avec les poissons de rivière présents dans la région : truite, sandre, saumon de l'Adour ou encore des écrevisses

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins mousseux

Gaillac produit des vins effervescents selon la méthode traditionnelle (on en trouve aussi fait selon la méthode rurale) à base de Mauzac. Ces vins se rapprochent un peu des crémants de Limoux (Languedoc) en méthode traditionnelle, ils possèdent un parfum de pomme caractéristique du cépage Mauzac.

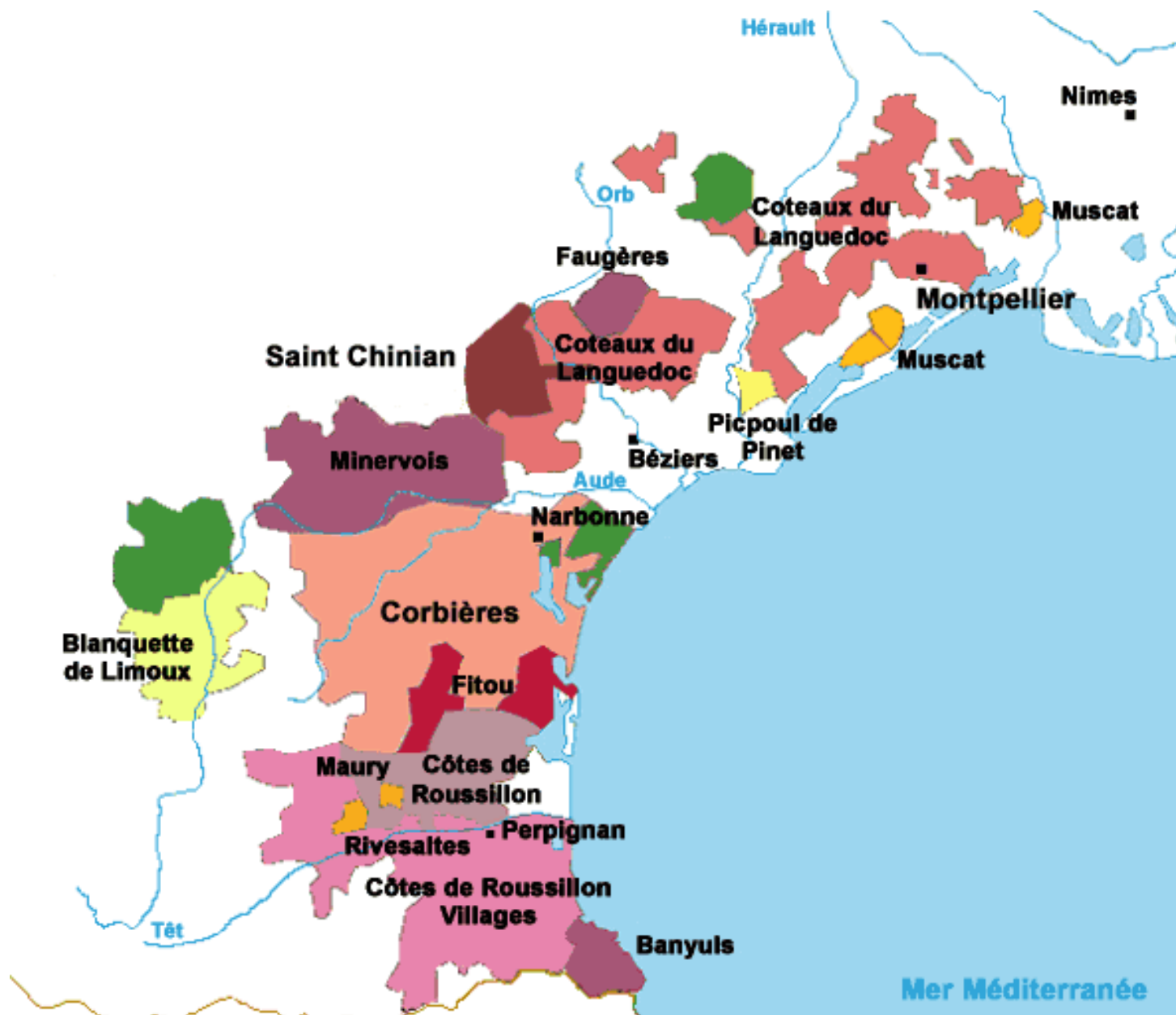
Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins blancs moelleux et liquoreux

La région de Montbazillac possède un climat très proche de celui du Sauternais, c'est logique que la pourriture noble se développe également. Cette région produit de très bons vins liquoreux dont certains n'ont rien à envier aux produits du Sauternais. Les autres régions qui produisent des vins liquoreux ou moelleux n'ont pas le climat adéquat pour le développement du botrytis, c'est donc par la méthode du passerillage et de vendanges tardives que la concentration en sucre est obtenue. Les meilleurs produits se trouvent dans la région de Jurançon, ces vins possèdent des parfums de vanille, de miel, fruits confits et se montrent fins et élégants. La petite appellation du Pacherenc du Vic Bilh propose aussi de très bons vins, proches des vins du Jurançon. Ces vins moelleux et liquoreux s'accorderont parfaitement avec les nombreuses préparations à base de foie gras, autre spécialité de la région.

Température de service : entre 6 et 10 °c

LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON



Appellations

Principales appellations régionales et communales

- A.O.C. Corbières
- A.O.C. Coteaux du Languedoc
- Appellation en rouge
- Appellation en blanc

- **A.O.C. Coteaux du Languedoc + terroir :**
 - A.O.C. Pic Saint Loup
 - A.O.C. Saint Drézéry
 - A.O.C. Saint Christol
 - A.O.C. Verargues
 - A.O.C. La Méjanelle
 - A.O.C. Montpeyroux
 - A.O.C. Saint-Saturnin
 - A.O.C. Saint-Georges d'Orques
 - A.O.C. Picpoul de Pinet
 - A.O.C. Cabrières
 - A.O.C. La Clape
 - A.O.C. Quatourze
- **A.O.C. Minervois**
- **A.O.C. Saint Chinian**
- **A.O.C. Faugères**
- **A.O.C. Fitou**
- **A.O.C. Limoux**
 - A.O.C. Blanquette de Limoux
 - A.O.C. Crémant de Limoux
 - A.O.C. Blanquette méthode ancestrale
 - A.O.C. Limoux
- **A.O.C. Cabardès**
- **A.O.C. Côtes de Malepère**
- **A.O.C. Clairette du Languedoc**
- **A.O.C. Côtes du Roussillon**
- **A.O.C. Côtes du Roussillon villages**
- **A.O.C. Côtes du Roussillon villages + terroir**
 - A.O.C. Villages Caramany
 - A.O.C. Villages Latour de France
 - A.O.C. Villages Lesquerde
 - A.O.C. Villages Tautavel
- **A.O.C. Collioure**

● Appellation en rosé



Une église dans la région de Faugères.

Caractères des vins

Les vins rouges

Dans l'ensemble, les vins rouges sont puissants, ce qui témoigne d'une forte luminosité et de raisins vendangés à maturité. Certains vins arrivent à titrer 14,5° d'alcool. Consommés jeunes, ils offrent des parfums de fruits rouges (cassis, mûre, framboise) et certains se montrent un peu poivrés (Fitou par exemple). Avec l'âge, ces vins évoluent sur des notes animales, de cuir et de fruits confits. Les accords mets / vins doivent privilégier le gibier à poil en sauce (daube de sanglier au Fitou ou au Lièvre), et le petit gibier à plumes (perdrix, colvert, bécasses). Dans ces conditions, ces vins peuvent parfaitement exprimer leur puissante structure et leurs richesses en tanins.

Température de service : entre 15 et 18°C selon les appellations.

Les vins blancs

Les vins issus de la clairette offrent des parfums de fruits exotiques et conviennent avec poissons grillés et coquillages. Les assemblages roussane / marsanne / grenache blanc donnent des vins plus complexes aux parfums de fruits et de fleurs qui s'accordent davantage avec des poissons en sauce. Le picpoul offre des vins vifs et toniques qui se marient parfaitement avec les huîtres de Bouzigues. On assiste ces dernières années à une forte progression du chardonnay et des assemblages chardonnay / viognier avec passage en barrique. Bien que ces vins n'ont pas droit à l'A.O.C., ils offrent des palettes aromatiques intenses et les viogniers cultivés ici proposent puissance et

complexité tout en restant équilibrés.

Température de servie : entre 8 et 12°C selon les appellations.

Les vins mousseux

La **Blanquette de Limoux** est élaborée à partir du cépage mauzac (10 % de chenin ou chardonnay autorisé) et se fait selon la méthode traditionnelle. Cette Blanquette offre une belle robe jaune pâle et des parfums de pomme verte (caractéristique du Mauzac) et de miel. La blanquette peut s'accorder avec tout un repas.

Le **Crémant de Limoux** se compose de 70 % au maximum de mauzac et de 30 % de chenin et chardonnay. Ce type de vin, aussi élaboré selon la méthode traditionnelle, offre des notes aromatiques différentes (agrumes et pain grillé) et convient mieux au moment de l'apéritif.

La **Blanquette méthode ancestrale** est élaborée selon une méthode qui consiste à faire un début de fermentation en cuve, puis à la finir dans la bouteille. Cette méthode donne des résultats irréguliers et de qualité inférieure aux deux autres appellations.

Température de service : entre 6 et 8 °C.

Les vins doux naturels

Appellations :

- A.O.C. Muscat de Lunel
- A.O.C. Muscat de Mireval
- A.O.C. Muscat de Frontignan
- A.O.C. Muscat de Saint-Jean de Minervois
- A.O.C. Muscat de Rivesaltes
- A.O.C. Grand Roussillon
- A.O.C. Maury
- A.O.C. Banyuls
- A.O.C. Banyuls Grand Cru



Pour les muscats, le cépage muscat à petit grains est employé, Maury et Banyuls utilisent du grenache noir mais les cépages maccabéo et muscat d'Alexandrie sont autorisés. Le muscat est le seul cépage qui donne au vin un goût de raisin; c'est donc normal que les vins issus de ce cépage offrent des parfums de raisins confits et miel avec souvent des notes florales (acacia, violette). Ils se servent frais (6 à 7°C) en apéritif mais peuvent s'accompagner avec des terrines de foie gras et des entremets (tarte au citron, salade de fruits, poire confite au muscat).

Banyuls et Maury offrent parfois des vins doux exceptionnels, comme ces Maury de 10 ans d'âge qui offrent une palette aromatique intense qui rappelle les fruits confits. Ils s'accordent parfaitement avec le chocolat, d'ailleurs l'accord entremet au chocolat et Banyuls est un grand classique. Les Banyuls Grand Cru expriment plus des parfums de fruits cuits, épices, moka, tabac et des notes de torréfaction. Le rancio de Maury s'accommode parfaitement avec un melon du pays en entremet.

LES VINS DE PROVENCE



Appellations

Principales Appellations régionales et communales

- ● ● A.O.C. Côtes de Provence
 - ● ● A.O.C. Les Baux-de-Provence
 - ● ● A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence
 - ● ● A.O.C. Coteaux Varois
 - ● ● A.O.C. Bandol ou Vin de Bandol
 - ● ● A.O.C. Bellet ou Vin de Bellet
 - ● ● A.O.C. Cassis
 - ● ● A.O.C. Palette
- Appellation en rouge
 - Appellation en blanc
 - Appellation en rosé

Caractères des vins

Les vins rouges

Dans l'ensemble, l'ensoleillement de la région donne des vins rouges puissants et charpentés. On trouvera les meilleurs produits, possédant une palette aromatique intense tout en conservant un bon équilibre d'ensemble à Bandol, dans les beaux de Provence et sur les coteaux d'Aix en Provence. L'accord des mets et des vins se fera naturellement avec les spécialités régionales comme le Lapin des champs sauté à la provençale ou un Gigot d'Agneau de Sisteron aux herbes.

Température de service : entre 15 et 17°C selon les appellations

Les vins blancs

La région de Cassis produit essentiellement des blancs qui sont francs et équilibrés. A Bellet, les blancs déploient des arômes floraux et ont une personnalité propre. Ces vins s'accorderont sur les spécialités locales, comme la bouillabaisse

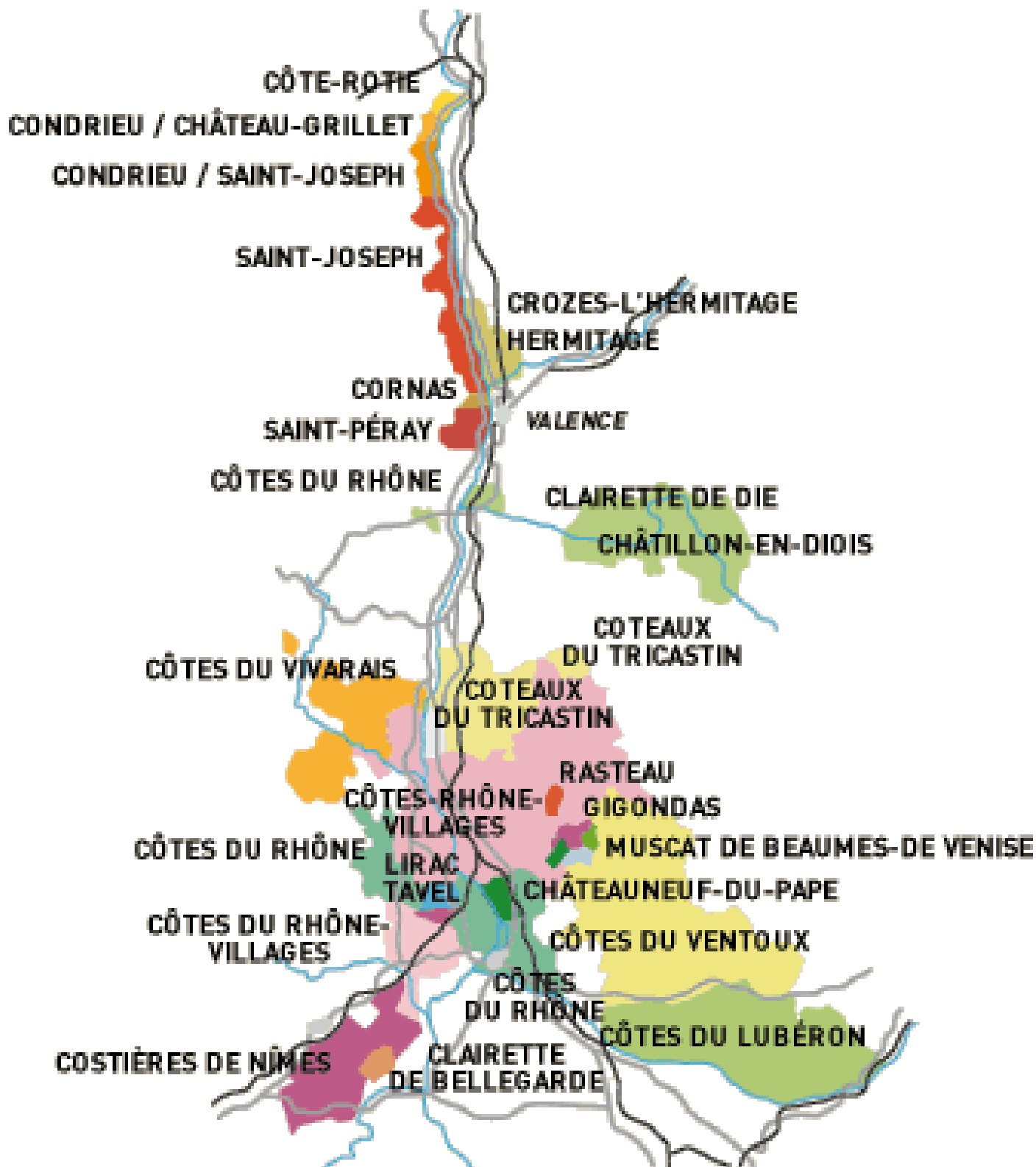
Température de servie : entre 9 et 12°C selon les appellations

Les vins rosés

La région des Côtes de Provence produit beaucoup de vins rosés. Ces vins sont frais, vifs et savoureux en général et font le bonheur de la demande locale estivale. On peut les accorder facilement avec des sardines à l'escabèche ou des escargots à la Provençale.

Température de service : entre 7 et 10 °c

LES VINS DE CÔTES DU RHÔNE



Appellations

Attention, les vins des Côtes-du-Rhône n'incluent pas toutes les appellations présentées sur la carte, par exemple les Côtes du Ventoux ou du Lubéron n'en font pas partie. Il faut donc distinguer les zones qui ont droit à l'appellation des Côtes du Rhône des autres que l'on regroupera sous le nom "*d'autres vins de la Vallée du Rhône*" (zones hachurées sur la carte), mais il n'y a pas d'appellation officielle de ce nom.

Fonctionnement des appellations des Côtes du Rhône :

























- A.O.C. Côtes du Rhône
- A.O.C. Côtes du Rhône villages
- A.O.C. côtes du Rhône villages + commune

• A.O.C. Côtes du Rhône









Rive droite du Rhône

-  A.O.C. Côte Rôtie
-  A.O.C. Château Grillet
-  A.O.C. Condrieu
-   A.O.C. Saint Joseph
-  A.O.C. Cornas
-  A.O.C. Saint Péray
-    A.O.C. Lirac
-  A.O.C. Tavel

Autres vins de la Vallée du Rhône :

-    A.O.C. Coteaux du Tricastin
-    A.O.C. Côtes du Ventoux
-    A.O.C. Châtillon en Diois
-  A.O.C. Clairette de Die
-  A.O.C. Crémant de Die
-  A.O.C. Côteaux de Die
-    A.O.C. Côtes du Luberon
-    A.O.C. Coteaux de Pierrevert
-    A.O.C. Côtes du Vivarais
 - A.O.C. Côtes du Vivarais + commune
 -  A.O.C. Orgnac l'Aven
 -  A.O.C. Saint Montan
 -  A.O.C. Saint Rémèze

Rive gauche du Rhône

-   A.O.C. Hermitage
-   A.O.C. Crozes-Hermitage
-   A.O.C. Côtes du Rhône villages
 - A.O.C. côtes du Rhône villages + commune : Rocheballe, Rousset Les Vignes, Saint Maurice sur Eygues, Saint Pantaléon, Beaumes de Venise, Cairanne, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas et Visan
-   A.O.C. Châteauneuf du Pape
-   A.O.C. Gigondas
-  A.O.C. Vacqueyras

Légende : ● Appellation en rouge ● Appellation en blanc ● Appellation en rosé **Zone septentrionale** **Zone méridionale**

Caractères des vins

Les vins rouges

Zone septentrionale :

Les vins de la Côte-Rôtie et d'Hermitage sont les plus réputés. Elaborés à partir de la syrah (avec 20% de viognier autorisé pour la Côte-Rôtie et 15% de Roussane ou Marssane pour l'Hermitage), ils déploient de puissants arômes de mûre accompagnés d'odeurs de chocolat et de fruits rouges. En bouche, ils se montrent puissants et riches en tanins. Ils sont à leur apogée après une décennie en cave. Les autres vins rouges produits dans le reste de cette zone septentrionale sont aussi de très bonne qualité, ce sont également des vins de garde.

Zone méridionale :

Le Châteauneuf-du-pape est le plus célèbre, même si parfois sa qualité varie fortement d'un producteur à l'autre. Les Gigondas ont aussi bonne réputation, ce sont des vins bien charpentés aux arômes de fruits rouges bien mûrs, ils sont aussi très tanniques, ce qui en fait des vins parfois un peu austères au premier abord.

Dans l'ensemble, ce sont des vins rouges puissants qui s'accorderont mieux avec du petit gibier et des viandes en sauce (Coq au vin par exemple)

Température de service : entre 15 et 18 °c

Les vins blancs secs

Zone septentrionale :

Si il ne faut retenir qu'un seul produit de cette zone, c'est le Condrieu. Elaboré à partir du seul cépage viognier, il est la référence absolue pour les viticulteurs du monde entier qui élaborent des vins à partir de ce même cépage. Il offre d'abord des arômes d'abricot confit pour ensuite ouvrir la porte à des arômes plus subtils de cardamome, cannelle et autres épices. En bouche il est le parfait équilibre entre structure et finesse, le tout avec une bonne longueur en bouche. Château Grillet, Hermitage et Crozes-Hermitage élaborent des vins en assemblage de roussanne et marsanne qui possèdent un agréable petit goût de noisette. Ces vins s'accorderont mieux sur des produits nobles tels que Saint-pierre et turbot ou Brochet et Sandre pour les poissons d'eau douce. A noter que le Château Grillet ne représente qu'une parcelle de 4 hectares.

Zone méridionale :

La zone en appellation Côtes-du-Rhône produit très peu de vins blancs (sur Châteauneuf-du-pape surtout), on trouvera des vins blancs dans les Côtes du Lubéron et dans les Coteaux de Die. Issus d'assemblages divers (sauf pour les coteaux de Die : clairette), plus léger et moins complexes que ceux de la zone septentrionale, ils s'accorderont mieux avec des poissons simplement grillés et soupe de poissons (ou bouillabaisse) .

Température de service : entre 9 et 11 °c

Les vins rosés

Lirac et Tavel son les 2 appellations qui produisent le plus de vins rosés dans cette région (Tavel ne fait que du rosé) , à température de service, ils se montrent agréables avec un joli bouquet floral. Ils s'accommoderont parfaitement avec des charcuteries et des volailles.

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins mousseux

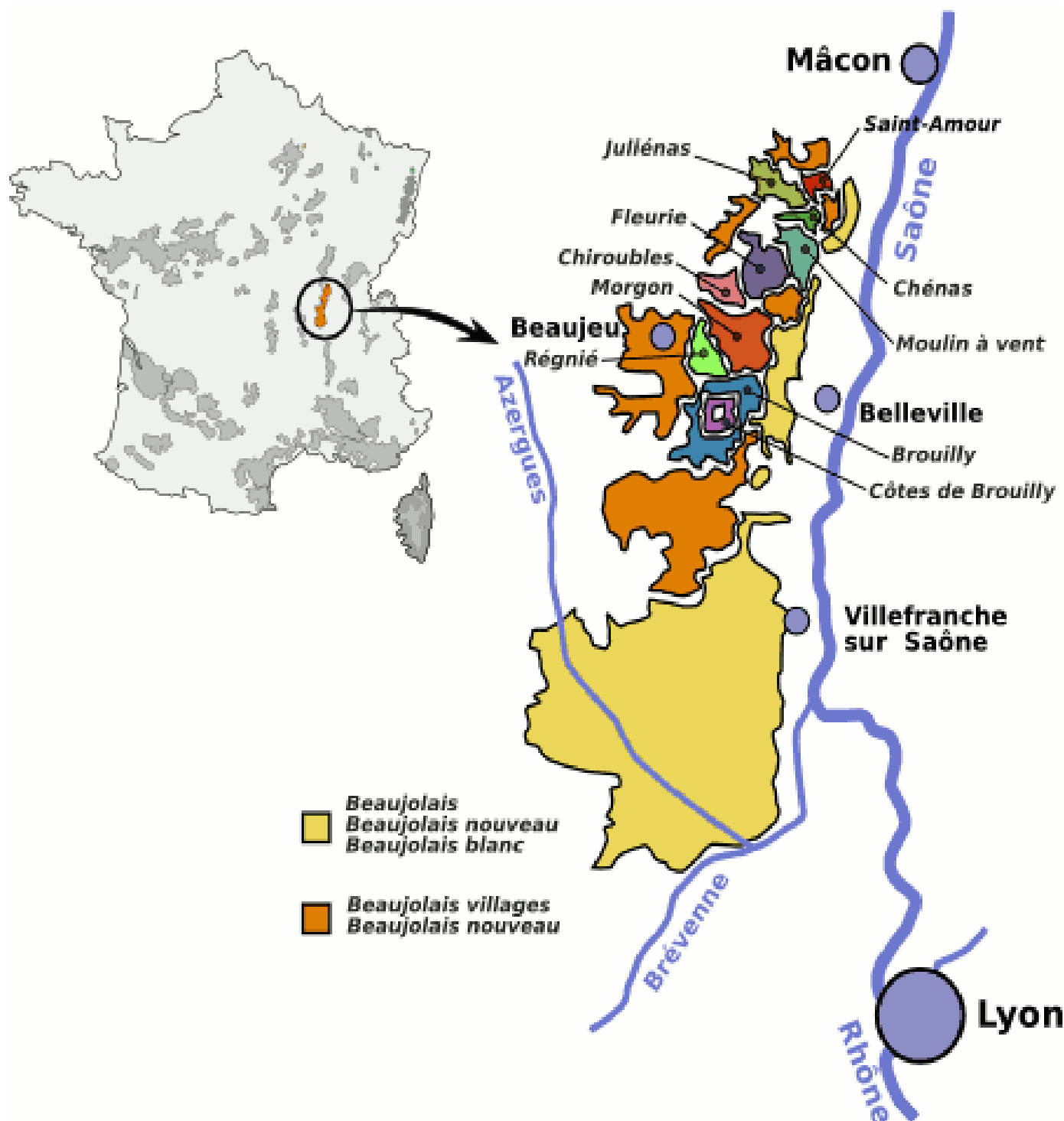
Saint-Peray et **Die** produisent des vins effervescents. Saint-Peray utilise de la roussanne et de la marsanne avec une élaboration en méthode traditionnelle. Deux vins sont produits à Die : la clairette, qui est élaborée à partir de muscat et de clairette selon la méthode ancestrale et le Crémant de Die qui est élaboré avec seulement de la clairette selon la méthode traditionnelle.

Température de service : entre 6 et 8 °c

Les vins doux naturels

La région produit deux vins doux naturels : le muscat de Beaumes-de-Venise et le Rasteau. Le Muscat de Beaumes-de-Venise est très célèbre pour sa qualité, issu de cépage muscat blanc à petits grains, c'est un muscat bien équilibré aux parfums de raisins très mûrs et d'oranges confites. Le Rasteau est un vin doux naturel rouge ou blanc élaboré à partir de grenache rouge et blanc ou gris, ce produit se rapproche un peu du Porto mais avec plus de finesse. A noter que le Rasteau existe aussi sous l'appellation Rasteau Rancio.

LES VINS DU BEAUJOLAIS



Appellations

- Beaujolais
- Beaujolais Villages (39 communes peuvent utiliser l'appellation Beaujolais Villages)
- Beaujolais Villages blanc
- Beaujolais supérieur
- Grands crus
 - *Saint Amour*

- *Juliéas*
- *Chéas*
- *Moulin à Vent*
- *Fleurie*
- *Chiroubles*
- *Morgon*
- *Régnié*
- *Côte de Brouilly*
- *Brouilly*

Caractère des vins

On peut distinguer deux types de beaujolais. Pour les zones d'appellation **villages, supérieur et Beaujolais**, les vins sont légers et agréables et à boire jeunes. Pour les grands crus, certains vins peuvent atteindre une grande complexité aromatique après 6 ou 7 ans. La température de service de ces vins est comprise entre 12 et 14°C. Le gamay donne des vins aux arômes de fraises des bois mûres.

Les **grands crus** comme le Saint Amour, possèdent un bouquet plus subtil, épicé, boisé, avec des notes marquées de fruits rouges (groseille, mûres, cerises)., ils peuvent parfois rappeler les crus de Bourgogne.

On peut accorder les beaujolais, beaujolais villages et supérieurs avec un assortiment de charcuteries variées, des viandes blanches comme le carré de porc. Les grands crus conviendront mieux avec du petit gibier à plumes, des civets et autres plats en marinade où leur parfum poivré et boisé souligneront davantage la saveur du plat.

Le Beaujolais Nouveau

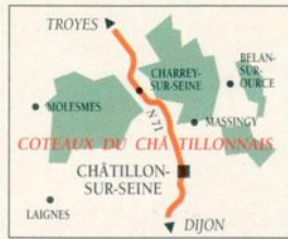
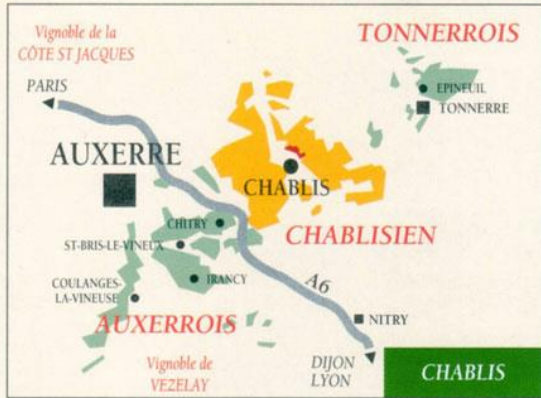


C'est devenu une tradition, chaque année, le monde entier attend l'arrivée du troisième jeudi de Novembre pour le déguster. En effet il s'agit d'un vin primeur qui est élaboré juste après la vendange dans le but d'être consommé en novembre.

Ces vins nouveaux proviennent, pour 2/3 de leur volume, du terroir Beaujolais et pour 1/3 des Beaujolais Villages. La méthode de vinification utilisée est la macération carbonique (voir cours œnologie) mais comme les délais sont courts pour le primeur la vinification dans la cuve est ramenée à six jours seulement.

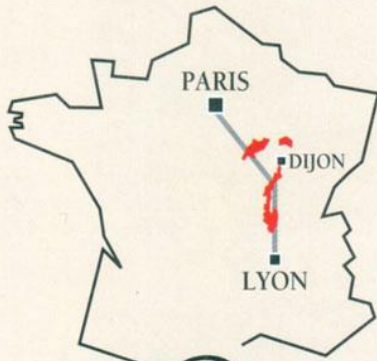
Le Beaujolais Nouveau n'est pas un vin dit de garde. Il n'est pas élaboré pour être conservé dans sa cave et doit être bu (de préférence) dans les mois qui viennent... Il ne faut pas être surpris par cela. Le vin primeur arrive de façon précoce, il a son charme mais il ne peut pas être comparé aux vins qui vieilliront en cuve jusqu'à Pâques et plus...

LES VINS DE BOURGOGNE

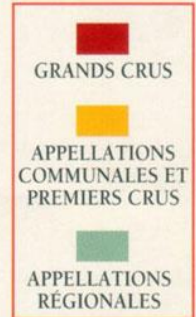
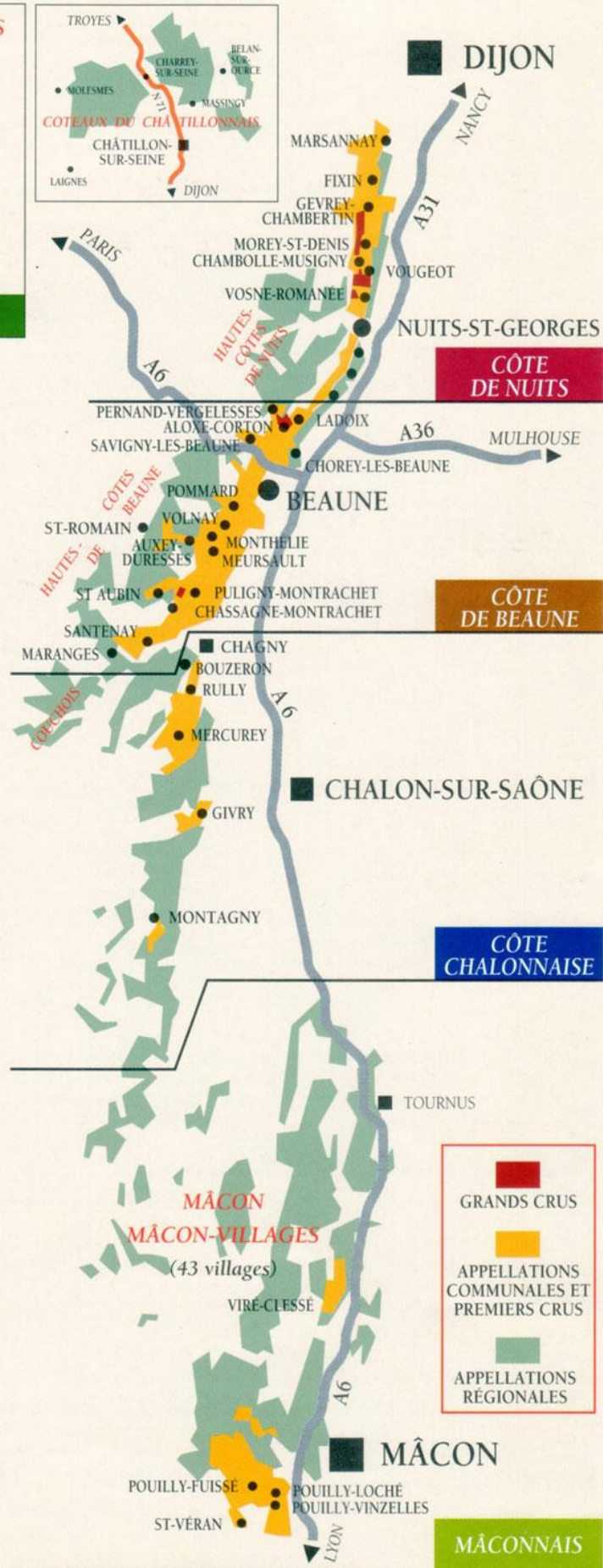


LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS



BOURGOGNES



Appellations

La Bourgogne possède un fonctionnement des appellations qui est très spécifique, il convient de distinguer plusieurs niveaux d'appellations :

Appellation générique : A.O.C. Bourgogne

Appellations régionales et sous régionales

Régionales :

Bourgogne blanc

Bourgogne rouge, claret et rosé

Bourgogne aligoté blanc

Bourgogne Passe-tout-grains (pinot et gamay)

Crémant de Bourgogne

Sous régionales :

Chablis, Petit Chablis

Côtes de Nuits, Côtes de Nuits villages

Côtes de Beaune, Hautes Côtes de Beaune, Côtes de Beaune Villages

Chalonnais,

Mâconnais, Mâcon villages, Mâcon-Supérieur

Beaujolais

Appellations communales

Certains villages offrent des produits de meilleure qualité, ils possèdent donc leur propre appellation, par exemple A.O.C. Pommard correspond au petit village de Pommard à côté de Beaune.

Appellations Premiers Crus

Sur certaines appellations communales l'aire de production est divisée en de nombreuses parcelles appelées "lieux-dits" ou "climats". Certains climats se distinguent par la typicité et le niveau de qualité des vins qu'ils produisent et accèdent au rang de "premier cru". Sur l'étiquette la mention "premier cru" suivie du nom du climat est indiquée à la suite du nom du village. Exemple : Les Petits Vougeots à Vougeot

Appellations Grands Crus

Au summum de la qualité, certains climats se distinguent des "Premiers Crus" et peuvent accéder au rang de "Grands Crus". Sur l'étiquette, seul figure le nom du climat suivi de la mention "grand cru". Ex : Chambertin Grand Cru (appellation grand cru de la commune de Gevrey-Chambertin).

Résumé des principales appellations sous régionales, communales, des Premiers Crus et Grands Crus. Les climats classés en Premiers Crus et Grands Crus sont donnés à titre d'exemple, la liste n'est pas complète dans ce tableau.

Caractères des vins

Les vins rouges

Cette région est devenue la référence mondiale du pinot noir. Souvent copié mais jamais égalé, car ce cépage ne semble vouloir donner le meilleur de lui-même que sur ce terroir, dans ces conditions climatiques. et avec ce savoir-faire bourgignon. Le résultat est là : les grands crus de la Côte de Nuits possèdent une expression aromatique incomparable de petits fruits rouges et offre une belle harmonie en bouche. Dans l'ensemble ce sont des vins de garde, les premiers et grands crus s'accorderont parfaitement avec du gibier, les autres vins se marieront mieux avec des volailles (coq au vin) ou des pièces de bœuf grillées (Entrecôte Bareuzai).

Température de service : entre 14 et 16°C au maximum

Les vins blancs secs

Les grands crus de Montrachet et de Chablis sont des vins exceptionnels par leur équilibre. Avec une expression aromatique complexe qui rappelle souvent le beurre frais, la noisette et l'amande ils s'ouvrent pleinement en bouche et se terminent sur une bonne longueur. Il faut attendre entre 4 à 5 ans pour profiter pleinement de ces vins sur des poissons nobles, volailles à la crème et foie gras. Les autres vins sont moins racés mais conviennent mieux avec les andouillettes, les escargots, les truites à la bourguignonne. A noter, la toute récente appellation Saint-Bris (2002) qui

est la seule à utiliser le sauvignon comme cépage.
 Température de service : entre 10 et 12°C selon les appellations

Les vins mousseux

On trouve des vins mousseux réalisés selon la méthode traditionnelle sous l'appellation Crémant de Bourgogne. Issus de cépages pinot noir et chardonnay, ce sont des produits agréables que l'on ne manquera pas d'accorder avec les desserts locaux comme les poires belle dijonnaise ou la fameuse à base de potiron.

Température de service : entre 6 et 8°C

Chablis/ Auxerrois	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Chalonnais/Maconnais
<p>==Chablis==</p> <p> A.O.C. Petit-Chablis</p> <p> A.O.C. Chablis Premiers Crus : - Fourchaume - Montée de Tonnerre - Montmain, etc...</p> <p>Grands Crus : - Bougros - Blanchot - Les Preuses - Château Grenouille - Les Clos - Valmur - Vaudésirs</p> <p>==Auxerrois==</p> <p> A.O.C. Irancy</p> <p> A.O.C. Saint-Bris</p>	<p> A.O.C. Marsannay</p> <p> A.O.C. Fixin Premiers Crus : ex : Clos Napélon</p> <p> A.O.C. Gevrey-Chambertin Grands Crus : ex : Charmes-Chambertin Premiers Crus : ex : Les Cazetiers</p> <p> A.O.C. Morey-Saint-Denis Grands Crus : ex : Clos Saint-Denis Premiers Crus : ex : Les Charrières</p> <p> A.O.C. Chambolle-Musigny Grands Crus : ex : Bonnes Mares Premiers Crus : ex : Les Groseilles</p> <p> A.O.C. Vougeot Grands Crus : ex : Clos de Vougeot Premiers Crus : ex : Le Clos Blanc</p> <p> A.O.C. Vosne-Romanée Grands Crus : ex : La Tâche Premiers Crus : ex : La Croix Rameau</p> <p> A.O.C. Nuits-Saint-Georges Premiers Crus : ex : Les Damodes</p>	<p> A.O.C. Pernand-Vergelesses Grands Crus : ex : Les Fichots</p> <p> A.O.C. Ladoix-Serrigny Premiers Crus : La Corvée</p> <p> A.O.C. Aloxe-Corton Grands Crus : ex : Corton Premiers Crus : ex : Les Vergots</p> <p> A.O.C. Chorey-lès-Beaune</p> <p> A.O.C. Savigny-lès-Beaune Premiers Crus : ex : Les Charnières</p> <p> A.O.C. Beaune Premiers Crus : ex : Les Epenotes</p> <p> A.O.C. Pommard Premiers Crus : ex : Les Charmots</p> <p> A.O.C. Volnay Premiers Crus : ex : Les Caillerets</p> <p> A.O.C. Monthélie Premiers Crus : ex : La Taupine</p> <p> A.O.C. Saint-Romain</p> <p> A.O.C. Auxey-Duresses Premiers Crus : ex :</p> <p> A.O.C. Meursault Premiers Crus : ex :</p> <p> A.O.C. Blagny Premiers Crus : ex : La Jeunelotte</p> <p> A.O.C. Saint-Aubin Premiers Crus : Les Combes</p> <p> A.O.C. Puligny-Montrachet Grands Crus : ex : Batard Montrachet Premiers Crus : ex : La Truffière</p> <p> A.O.C. Chassagne-Montrachet Premiers Crus : ex : Les Vergers</p> <p> A.O.C. Santenay Premiers Crus : ex :</p> <p> A.O.C. Maranges Premiers Crus : ex : Les Marranges</p>	<p>==Chalonnais==</p> <p> A.O.C. Bouzeron (aligoté)</p> <p> A.O.C. Rully Premiers Crus : Préaux</p> <p> A.O.C. Mercurey Premiers Crus : La Cailloute</p> <p> A.O.C. Givry Premiers Crus : Clos Salomon</p> <p> A.O.C. Montagny Premiers Crus : Les Platières</p> <p>==Maconnais==</p> <p> A.O.C. Viré-Clessé</p> <p> A.O.C. Pouilly-Fuissé</p> <p> A.O.C. Pouilly-Loché</p> <p> A.O.C. Pouilly-Vinzelles</p> <p> A.O.C. Saint-Véran</p>

Appellation en rouge Appellation en blanc

LES VINS D'ALSACE

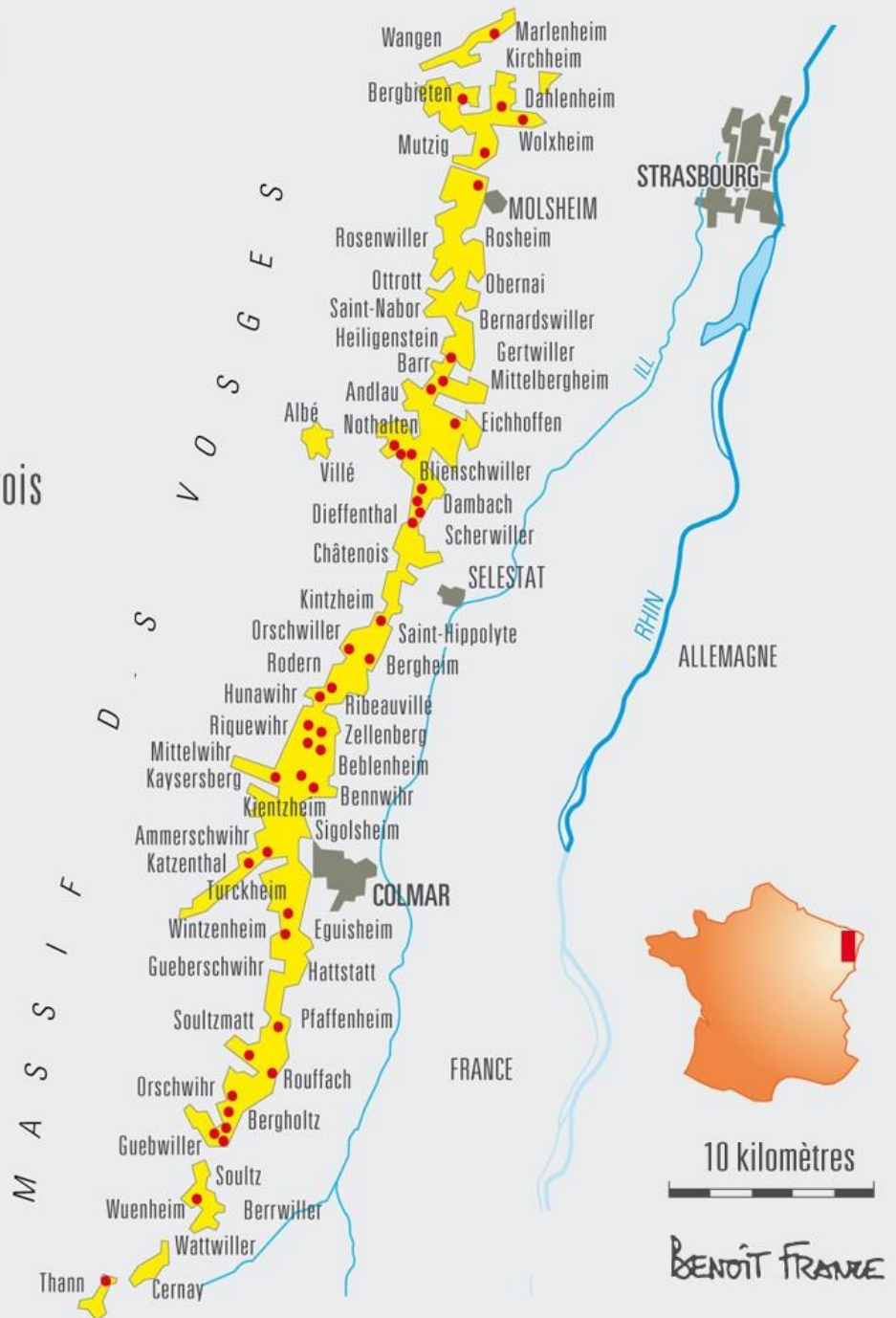
Les Cépages



Riesling
Gewurztraminer
Pinot gris
Muscat
Sylvaner
Chasselas
Pinot blanc et Auxerrois



Pinot noir



Appellations

Il existe 3 appellations légales : **A.O.C. Alsace**, **A.O.C. Alsace Grand Cru** et **Crémant d'Alsace**, mais, la particularité de cette région est que le vin est commercialisé sous le nom de son cépage. Ces appellations peuvent également comporter un nom de marque ou la mention "Edelzwicker" pour un assemblage de plusieurs cépages blancs. L'**A.O.C. Alsace Grand Cru** est conférée à des vins satisfaisant à des contraintes de qualité particulièrement sévères, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation d'agrément.

Caractères des vins

L'Alsace produit essentiellement des vins blancs, la production de vins rouges reste relativement faible. Les vins d'Alsace jouissent d'une bonne réputation, notamment le Riesling et le gewurztraminer, ce dernier plaît beaucoup aux dames car il possède un bouquet caractéristique qui rappelle souvent les lichies.

Le sylvaner :

Ce sont des vins fruités et frais, parfois légèrement pétillants. Ils s'accordent volontiers avec coquillages, terrines de poissons, escargots, quiches et soufflés

Le pinot blanc ou klevner :

Ce sont des blancs souples au bouquet léger. Ils s'accordent avec crustacé, coquillages, terrines de poisson.

Le riesling :

C'est un vin blanc sec au bouquet délicat, fin et racé. Il s'accorde parfaitement avec des poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce (ex : la poularde au riesling) et les fromages au goût prononcé (comme le munster).

Le gewurztraminer :

Vin blanc sec, corsé au bouquet caractéristique. D'une très grande élégance, s'accorde avec des fromages au goût prononcé (munster), poissons grillés ou en sauce. Le gewurztraminer existe en vendanges tardives : il s'agit là d'un produit très noble qu'il convient d'accorder avec du foie gras (l'Alsace produit un foie gras fin et recherché). il peut également être consommé en accompagnement du dessert ou seul en apéritif.

Muscat d'Alsace :

Vin blanc sec et fruité. Il convient très bien pour l'apéritif et s'accommode très bien avec les préparations à base d'asperges (ex : asperges sauce mousseline).

Le pinot gris ou tokay d'Alsace :

Vin blanc souple, souvent capiteux et corsé qui s'accorde très bien avec les viandes blanches comme le porc ou le veau en rôti.

Pinot noir :

Les vins rouges et les vins rosés issus du Pinot Noir se servent frais. Ils sont légers et courts en bouche ils s'accompagnent très bien avec les viandes rouges rôties.

Le Crémant d'Alsace :

C'est un vin vif et délicat élaboré à partir du Pinot blanc, mais aussi du Pinot gris, du Pinot noir, du Riesling ou du Chardonnay. Il se sert volontiers à l'apéritif et/ou dessert. La méthode employée pour la réalisation de ce vin mousseux est la même qu'en champagne, sauf que le remuage se fait rarement sur pupitre mais sur des gyropalettes.

LES VINS DU JURA



Appellations

Arbois

Capitale officielle du vignoble depuis 1986, la ville médiévale d'Arbois est en outre la première AOC de France à avoir été retenue par le législateur (15-05-1936). *Les Arsures, Montigny, Mesnay, Vadans, Villette-les Arbois et Pupillin* figurent parmi les principaux villages vigneron de l'appellation.



Côtes du Jura

C'est l'appellation générique du vignoble. Elle englobe une bonne soixantaine de villages viticoles.

Les plus connus sont *Poligny, Voiteur, Le Verneux, Arlay, Gevingey, Rotalier, Beaufort*. Mais tous ont leur charme et leur terroir propre.



Château-Chalon

Ce petit village perché au centre du Revermont est le berceau du **vin jaune**. D'ailleurs lui et lui seul a droit à l'appellation "**Château-Chalon**", sur 50 ha et pour 25 hl/ha .



Etoile

Cette appellation ne produit que du blanc. Un vin blanc au goût de terroir très personnel de pierre à fusil et de noisette. L'Etoile produit également des vins mousseux.

Caractère des vins

Les **vins rouges** sont des vins très francs qui demandent à être mis en bouteille assez tôt. Possédant une belle robe groseille, un parfum de petits fruits rouges, les rouges d'Arbois sont les plus réputés et gagnent à vieillir. Les vins rouges où domine le Poulsard, prennent cette belle teinte de pelure d'oignon. Ils s'accordent à merveille avec les volailles (canard notamment).

Les **vins blancs**, de couleur or pâle, sont bien équilibrés, ont du corps et peuvent rester plusieurs années avant d'être mis en bouteilles. Ils possèdent généralement un goût de pierre à fusil typique de la région. Ces vins conviennent parfaitement avec poissons d'eau douce, fondue et plats au Comté.



Les **mousseux blancs** et rosés sont faits selon la méthode champenoise. Un stockage de 9 mois sur lattes est obligatoire.

Le vin jaune

Ce vin est un mystère sublime, mais la moitié seulement des vins élevés dans ce but parvient au terme prévu. Deux conditions au départ pour l'élaborer : un sol marneux bleu ou noir et le cépage **Savagnin**.

Les vendanges du Savagnin se font toujours tardivement, parfois après la Toussaint, cela valu au vin jaune d'être autrefois baptisé vin de gelées. Les grappes surmaturées ont alors perdu une partie de leur eau et gagné en qualité. De ce fait, la production est faible et le rendement faible : 100kg=17L

Le raisin pressé connaît une première fermentation qui s'arrêtera dès le début de l'hiver. Au printemps suivant, le vin est soutiré et entreposé dans de petits fûts de chênes. Ensuite une part de mystère oenologique intervient : il se produit en surface un voile de levures qui, le préservant de l'oxydation, le transformera lentement en vin jaune. Cette protection dispense le maître de cave d'ouillage, consistant à combler le vide provoqué par l'évaporation (la part des anges). Pendant 6 ans le vin va reposer et acquérir sa couleur significative et cette saveur inimitable qui évoque la noix et la noisette. A vin unique, bouteille unique, le **clavelin** est une bouteille qui ne contient que **62** centilitres, ce qui correspondrait en théorie à la quantité restant après 6 années et 3 mois pour 1 litre de vin. Elle est en fait le vestige de la bouteille anglaise du XVIIIème siècle, imposée par les marchands anglais. Cette bouteille est obligatoire pour les appellations **Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura** et **l'Etoile**. La couleur devient *jaune clair* plus ou moins *ambré*, le bouquet s'amplifie de manière surprenante et le goût acquiert celui de la *noix* suivi d'une exceptionnelle persistance, malgré son titre d'alcool, entre 13 et 14°. Sa longévité peut dépasser cinquante ans.



Contrairement à tous les vins blancs, le jaune se découvre presque chambré entre 14 et 16°C. On aura pris grand soin de le déboucher plusieurs heures avant de le déguster afin de le laisser pleinement s'épanouir. Il se marie à merveille avec les foies gras, les escargots, entre avec force dans les sauces, accompagne au mieux le Comté et les fruits secs.

Le vin de paille

Il provient des plus beaux raisins choisis dans la vigne, il y a 4 cépages autorisés : Trousseau, Poulsard, Chardonnay et Savagnin, les 3 derniers constituant la base la plus répandue. Sa production est délicate, toutes les récoltes ne s'y prêtant pas, car le fruit doit être très mûr et très sain. On le cueille tard en novembre, souvent après les gelées précoces. Les raisins, délicatement transportés pour éviter de les meurtrir, sont étendus sur un lit de paille ou suspendus dans un local sec et aéré. Ils se déshydratent lentement. Quand la dessiccation est au point après deux mois au moins, on procède à l'égrappage tout en rejetant les grains détériorés. Les raisins sont pressés très lentement dans de petits pressoirs de bois, le jus est mis au repos dans un fût de chêne jusqu'au mois d'avril. Ensuite il vieillit environ deux ans en fût de chêne avant d'être mis en bouteille. C'est un vin très liquoreux possédant un parfum caractéristique et très puissant (14/18°). Il se boit frais, peut se servir à l'apéritif mais convient mieux avec les desserts.

Le macvin

Fabriqué depuis le 14ème siècle, le macvin est un vin de liqueur obtenu à partir de jus de raisin non fermentés auxquels on a ajouté un tiers de marc. Il doit vieillir 18 mois en fûts de chêne. L'appellation d'origine, qu'il a obtenu en 1991, interdit d'y ajouter des aromates. Titrant 18°, il peut être servi frais en apéritif ou un peu chambré en digestif. Particulièrement apprécié des dames, son bouquet est remarquable et son velours en bouche inimitable.

LES VINS DE SAVOIE



Appellations

Catégorie A.O.C.

A.O.C Vin de Savoie

A.O.C Vin de Savoie + nom du cru

- Abymes
- Apremont
- Arbin
- Ayze
- Chautagne
- Charpignat
- Chignin
- Chigin-bergeron
- Marin
- St Marie d'Alloix
- Jongieux
- Cruet
- Marignan
- Montmélian
- Ripaille
- Saint-Jean-de-la-porte
- Saint-jeoire-Prieuré



A.O.C. Roussette de Savoie

A.O.C. Roussette de Savoie + nom du cru

- Frangy
- Marestel
- Monterminod
- Monthoux

A.O.C. Crépy

A.O.C. Seyssel

A.O.C. Seyssel mousseux

Correspondances entre appellations et cépages

	Cépages blancs							Cépages rouges		
--	----------------	--	--	--	--	--	--	----------------	--	--

Appellation	Jacquère	Altesse	Chardonnay	Gringet	Chasselas	Molette	Roussane	Mondeuse	Gamay	Pinot noir
Abymes Apremont	X									
Chignin, Montmélian, Cruet	x						x (Chignin)	x	x	x (Chignin)
Arbin, St jean de la porte	x							x		
Chautagne	x	x						x	x	x
Ayze, Ayze mousseux	x	x		x	x					

Crépy Marignan, Ripaille						x				
Roussette de Savoie		x								
Frangy		x								
Marestel, Monterminod		x								
Seyssel, Roussette de S..		x								
Seyssel Mousseux		x					x			

Caractère des vins

Les **vins blancs** sont légers et fruités. Leur couleur est très claire, parfois même transparente. Certains vins ont un goût de pierre à fusil caractéristique comme l'Apremont et l'Abymes, d'autres ont un goût fruité discret à nuance de noisette comme le Chignin. Certains vins portent la mention "Fines lies", ce sont des vins légèrement perlant et agréables à l'apéritif (le Crépy par exemple).

Accord mets et vins : Fondue savoyarde (Apremont, Abymes), petite friture du lac et omble chevalier (Marestel, Ripaille)

Température de service : entre 8 et 10°C.

Les **vins rouges** peuvent se définir comme légers, fruités et peu colorés. Les Chautagnes sont souples et parfumés mais la mondeuse peut parfois donner des vins beaucoup plus colorés et structurés selon les années. Dans l'ensemble, ces vins ont une attaque assez virile, mais passé ce stade, ils déploient une certaine richesse aromatique.

Accord mets et vins : charcuterie savoyarde, viandes rouges avec du Chautagne, petit gibier à plume et à poil avec du Montmélian ou du Cruet.

Température de service : entre 14 et 17 °C

La savoie produit des **vins effervescents** en méthode traditionnelle. Cette méthode donne de bons résultats avec les cépages utilisés pour l'appellation Seyssel mousseux et Ayze mais il est préférable de les boire très jeune (dans l'année qui suit la récolte).

Accord mets et vins : Dessert, mais peut aussi convenir avec tout un repas.

Température de service : entre 6 et 7 °C