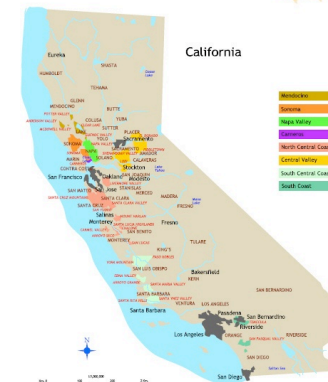
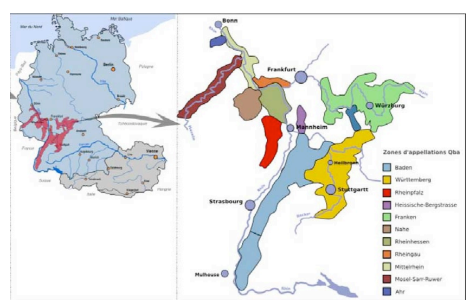
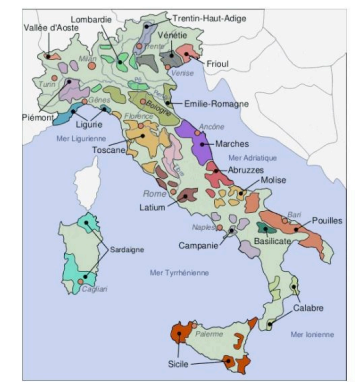
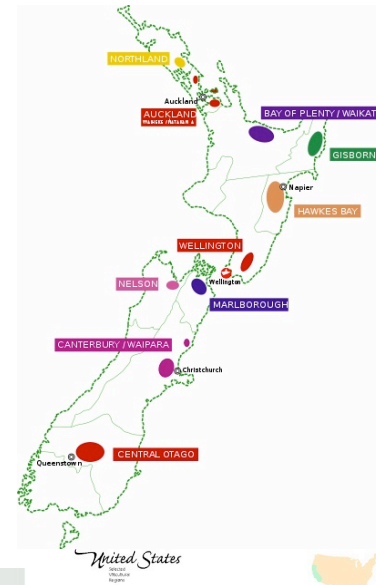
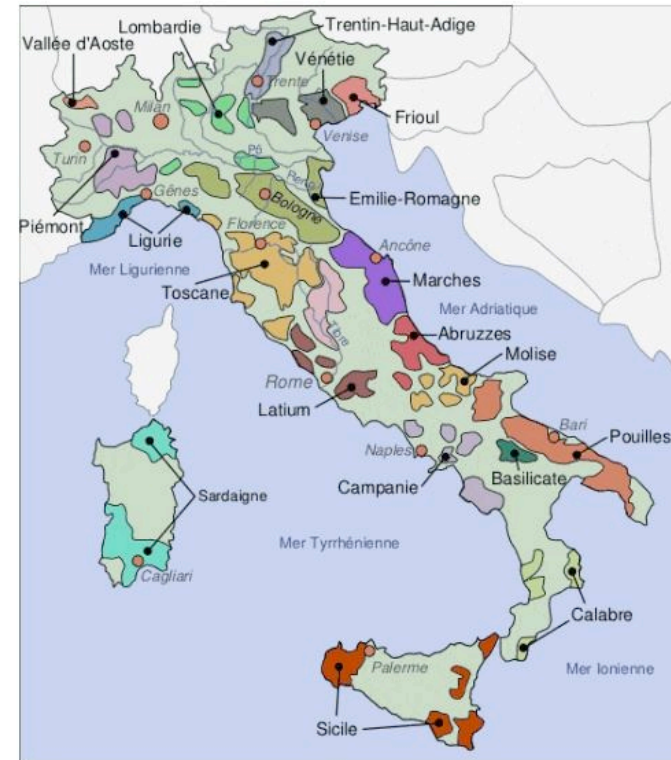


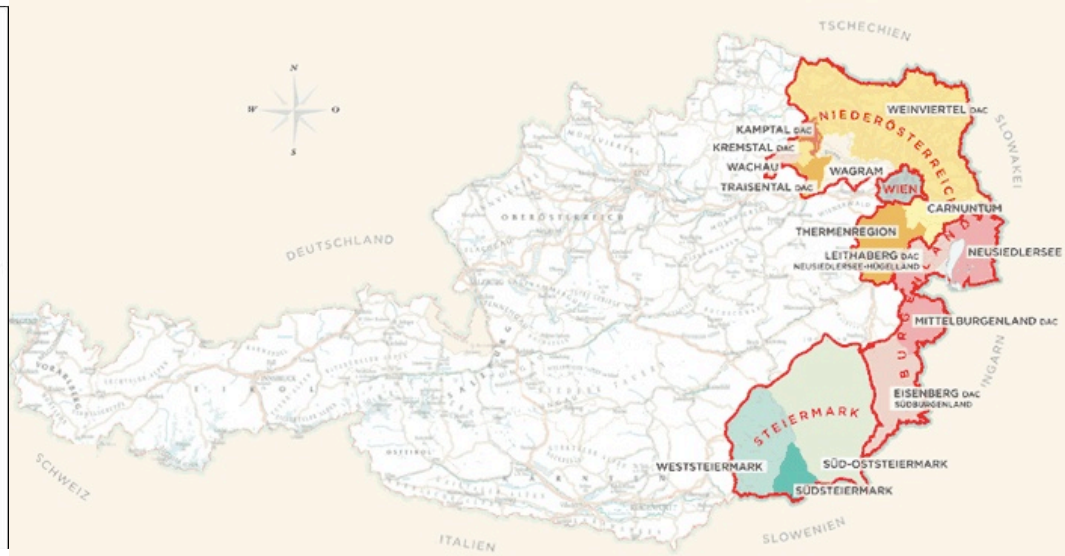
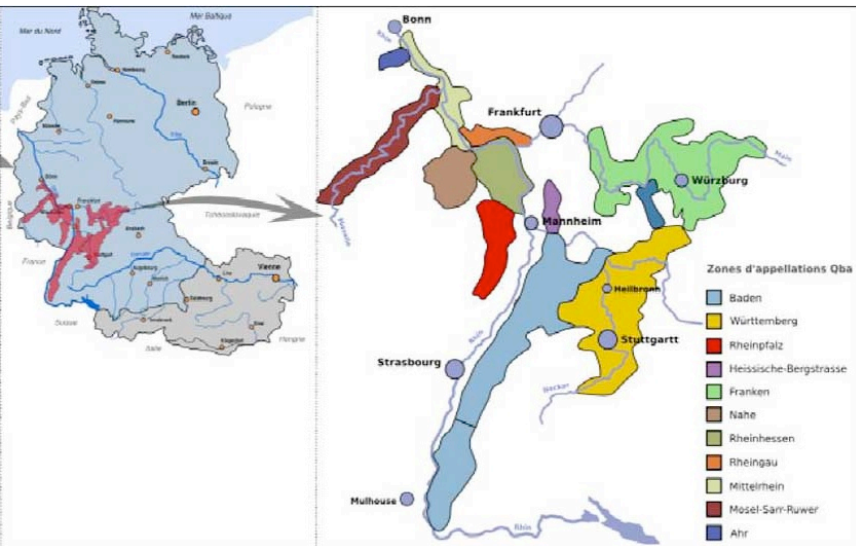


# Le Tour du Monde en 8 vins











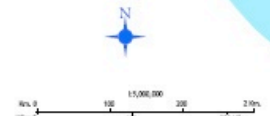
US Vineyards

United States  
Selected Viticultural Regions



California

- Mendocino
- Sonoma
- Napa Valley
- Carneros
- North Central Coast
- Central Valley
- South Central Coast
- South Coast







# Vins d'Afrique du Sud





# Le Sauvignon



- Gamme aromatique
  - pipi de chat, minéral (silex, pierre à fusil), agrumes (citron, pamplemousse), fruits blancs (pomme), sureau, feuille de buis.
- Bouche
  - dominée par de la fraîcheur et de l'élégance aromatique, longueur moyenne et équilibre sur l'acidité et le fruit.



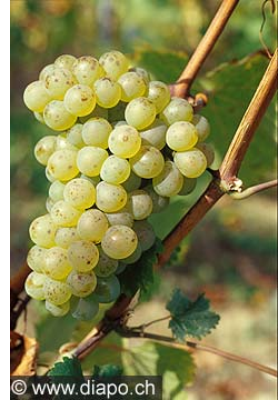
# Le Sauvignon



- Production intéressante en
  - Nouvelle-Zélande (Marlborough)
  - USA (Napa Valley)
  - Italie (Alto Adige, Collio)
- Accord mets vins :
  - Fromages de chèvre jeunes, saumon fumé, poisson grillé, cuisine asiatique.



# Le Chenin

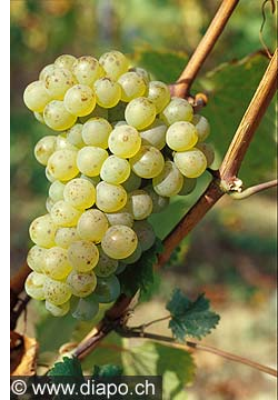


- Gamme aromatique :
  - Fruits jaunes (coing, pêche, poire), Fleurs (acacia, tilleul, verveine), Végétal, Minéral, Fruits secs, Miel, Champignons et sous-bois en évoluant.
- Bouche :
  - Equilibre entre fraîcheur et ampleur, et entre structure et délicatesse, avec une constante de netteté et minéralité. Droit et strict dans sa jeunesse, il devient très complexe et élégant après 5 ans.





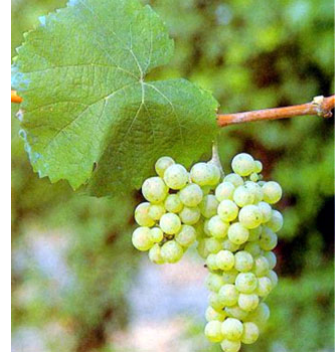
# Le Chenin



- Production intéressante en
  - Afrique du Sud (Stellenbosch, Paarl)
- Accord mets-vins :
  - Asperges. Saumon, sandre, brochet. Caviar (un des rares vins qui s'accorde avec celui-ci). Viande blanche. Sauces aux herbes (estragon, cerfeuil, ciboulette). Fromage de Chèvres secs.



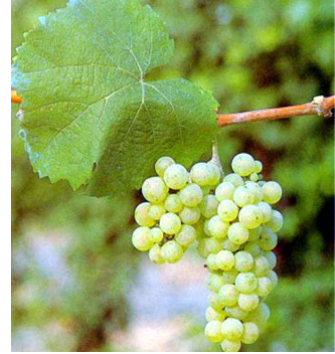
# Le Riesling



- Gamme aromatique :
  - pétrole, minéral, agrumes (citron), fruits blancs et jaunes (pêche, ananas), fruits exotiques (mangue), fleurs, miel.
- Bouche :
  - Netteté et élégance en bouche, droiture, vivacité, équilibre et structure quand les rendements sont limités.



# Le Riesling



- Production intéressante en
  - Allemagne (Mosel-Saar-Ruwer, Rheinessen)
  - Autriche (Kamptal)
  - Italie (Alto Adige)
- Accord mets-vins :
  - Poissons de rivières, Crustacés, Asperges, Volailles en sauces.





# Le Chardonnay



- Gamme aromatique :
  - Fruitée (ananas, agrumes, fruits exotiques), florale (chèvrefeuille, acacia), fruits secs (noisette), animale (rillettes, viande fumée), minérale, beurre, champignon (mousseron), foin coupé.
- Bouche :
  - élégante, minérale, vive, acidité marquée, amertume dans la jeunesse, alcool donnant de la rondeur, complexité et gras dans les grands crus.



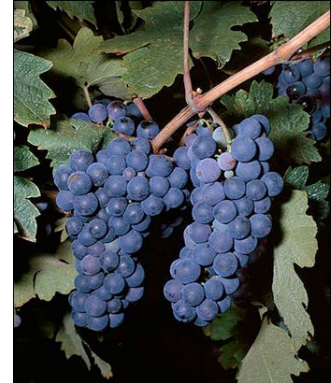
# Le Chardonnay



- Production intéressante en :
  - Belgique (Haspengouwse)
  - USA (Napa Valley, Oregon)
  - Italie (Franciacorta)
- Accord mets-vins :
  - Crustacés, Homard, Escargots, Cuisses de grenouilles, ris de veau, Poisson de rivière, volailles en sauce, fromages à pâte molle.



# Le Zinfandel

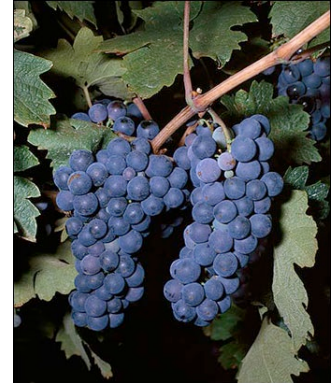


- Synonyme du Primitivo et originaire de l'Italie (Pouilles) donnant des vins de garde moyenne
- Gamme aromatique :
  - Fruitée (fruits rouges et noirs confiturés, prune, cerise), épicées (cannelle, muscade), fruits secs (amande), chocolat.
- Bouche :
  - Puissante, riche en alcool, acidité faible, tannins onctueux et suave.





# Le Zinfandel



- Production intéressante en :
  - Italie (Salento)
  - USA (Napa Valley)
- Accord mets-vins :
  - Cuisines épicée (chili con carne), Cuisine italienne (Osso Bucco), viande grillée.



# Le Tempranillo



- Cépage typiquement espagnol donnant en général des vins de garde moyenne
- Gamme aromatique :
  - Fruitée (fraise, cerise, framboise), épices douces, animale (fourrure, cuir), empyreumatique (tabac)
- Bouche
  - souple, tout en fruit, alcool assez marqué, acidité réduite et tannins souples.



# Le Tempranillo



- Production intéressante en :
  - Espagne
    - Ribera del Duero
    - Rioja
    - Pénédès
- Accord mets-vins :
  - Tapas, grillades, jambon cru (serrano, pata negra).

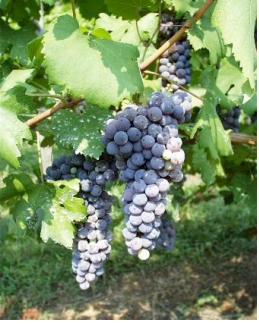




# Le Carménère



- Cépage très cultivé dans le Médoc avant le phylloxéra) introduit au Chili en 1851
- Gamme aromatique
  - fruits rouges, fraise, framboise et des arômes de poivron vert, qui peuvent rappeler ceux du cabernet franc.
- Bouche à l'acidité assez basse, avec des tannins souples et une belle ampleur alcoolique.
- Accords mets vins : grillade, charcuteries



# Le Nebbiolo



- Son nom vient du fait que ce raisin est recouvert d'une fine pellicule cireuse (pruine) à maturité complète (nebbia = brouillard)
- Cépage riche en extrait sec et en acidité.
- C'est le cépage des grands vins du piémont (Barbaresco, Barolo), mais on le retrouve aussi en Lombardie et en Sardaigne



# Le Nebbiolo



- Robe peu colorée, reflets brunâtres dès la jeunesse (peut donner l'impression d'une robe évoluée)
- Nez : fruits rouges, épices (cannelle, muscade, girofle), agrumes, fleurs (violette, rose) évolution vers des notes de cuir et d'hydrocarbures
- Bouche structurée par l'alcool et l'acidité, tannins stricts, sensation d'ampleur et de puissance, longueur sur la fraîcheur.
- Accord mets-vins : gibier, plats mijotés.