LE COAM

COURS D'OENOLOGIE AND MORE

Les Cartes Viticoles

… qu'il faut avoir sous la main …

Ce livret vous est offert par le COAM.

Vous pouvez l'imprimer ou le diffuser, à condition d'inclure un lien vers le COAM : www.lecoam.eu et le Vin Pas à Pas : www.le-vin-pas-a-pas.com

Edité par le COAM

« Cours d'Oenologie And More »

Organisme de Formation œnologique enregistré

www.lecoam.eu

www.le-vin-pas-a-pas.com

Yann Rousselin

Chère lectrice, cher lecteur,

Je vous présente dans ce guide les cartes simplifiées des grandes régions viticoles de France.

Sur chaque carte, vous trouverez :

- Les principales appellations
- Les principaux cépages présents dans la région

Voici la démarche à avoir dans vos dégustations :

1. Localisez systématiquement le vin sur la carte
2. Visualisez les appellations voisines pour bien mémoriser la localisation
3. Lisez le cadre indiquant les principaux cépages

Ceci vous permettra de mémoriser plus aisément le vin, car le situer géographiquement est une 1ère démarche d'apprentissage.

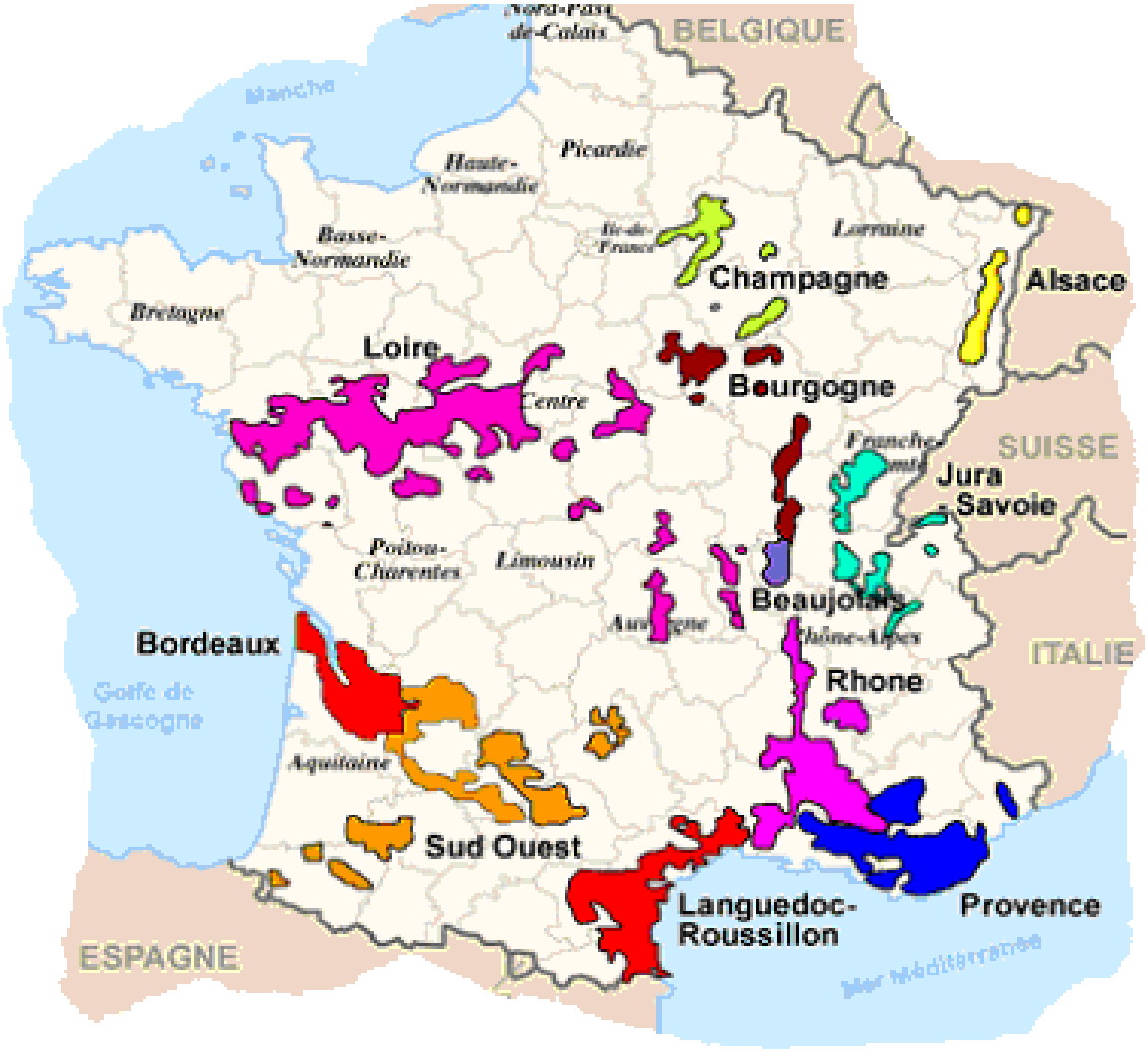
Bonne lecture, et bonne dégustation,

Yann

L'équipe du COAM

Tous droits réservés

LES REGIONS VITICOLES DE FRANCE



QUELQUES REGIONS ET AOC …

BOURGOGNE : Chablis, Gevrey Chambertin, Vosne-Romanée, Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard, Mâcon, …

BORDEAUX : Médoc, Saint-Emilion, Pomerol, Entre-Deux-Mers, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, …

RHONE : Côte Rotie, Condrieu, Cornas, Hermitages, Côte du Rhône, Châteauneuf du Pape, Gigondas, …

LOIRE : Pays nantais (muscadet), Anjou Saumur, Touraine (Chinon, Vouvray), Centre Loire (Pouilly-Fumé, Sancerre)

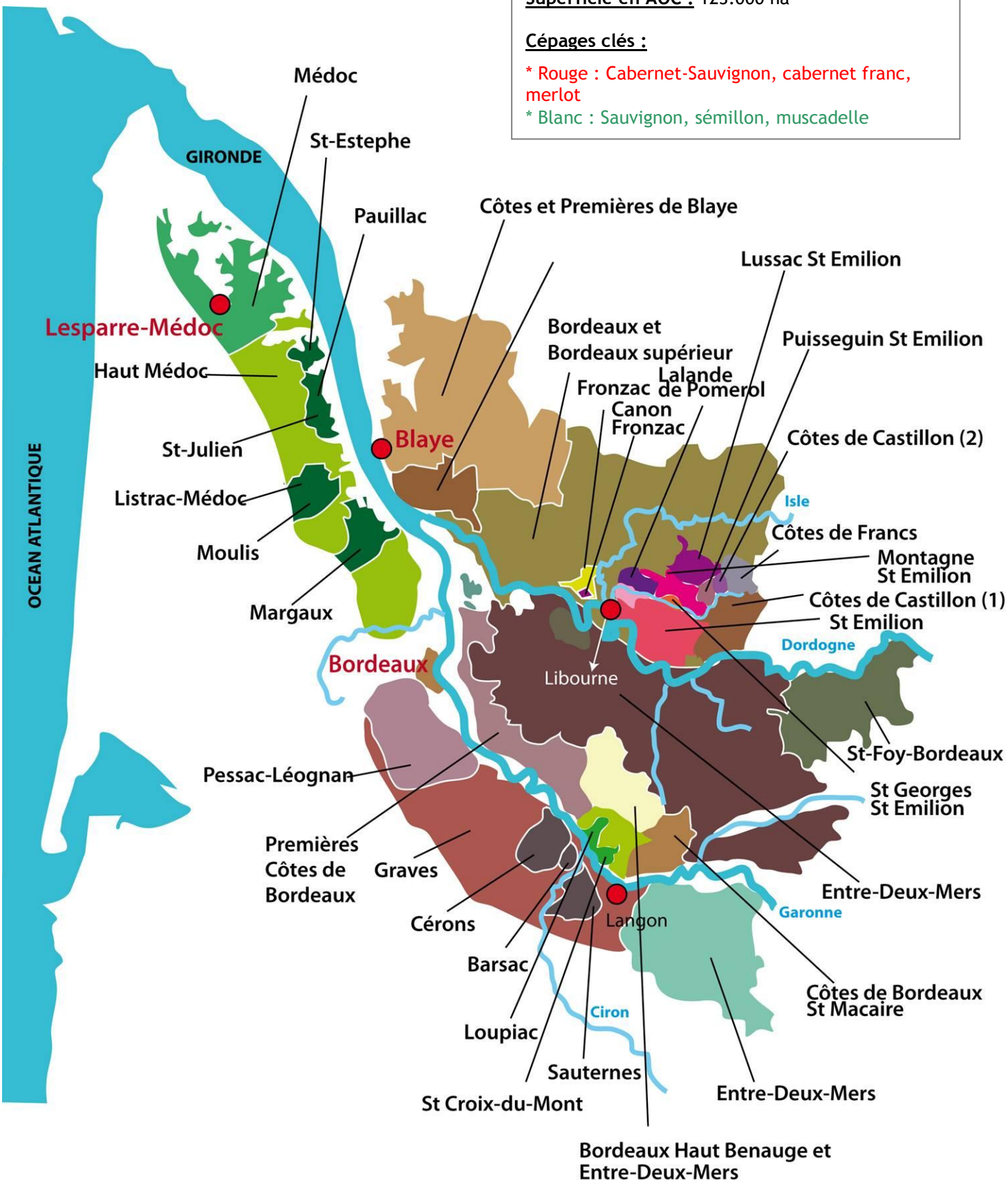
Tous droits réservés

Bordeaux

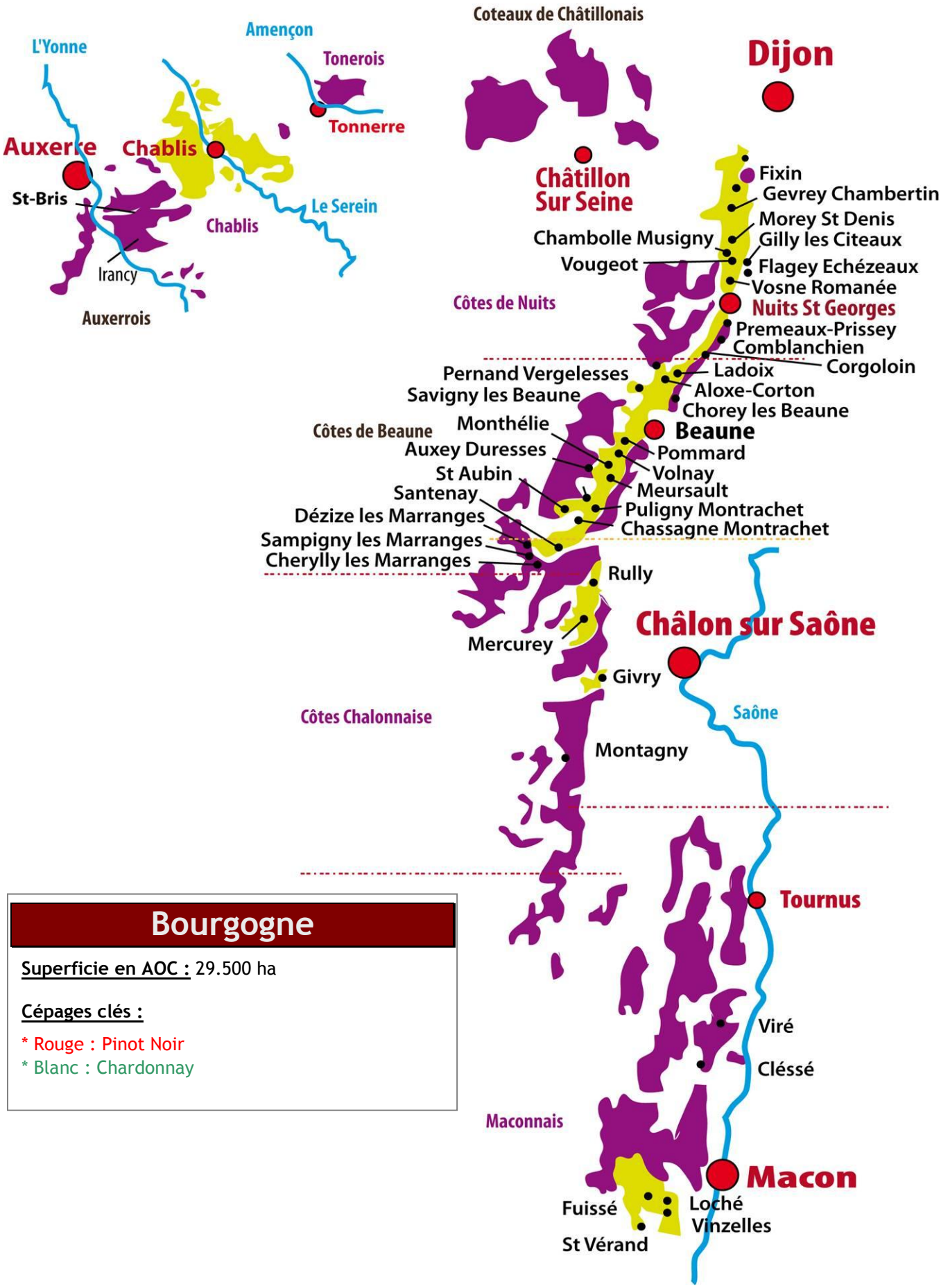
Superficie en AOC : 123.000 ha

Cépages clés :

* Rouge : Cabernet-Sauvignon, cabernet franc, merlot
* Blanc : Sauvignon, sémillon, muscadelle



Tous droits réservés



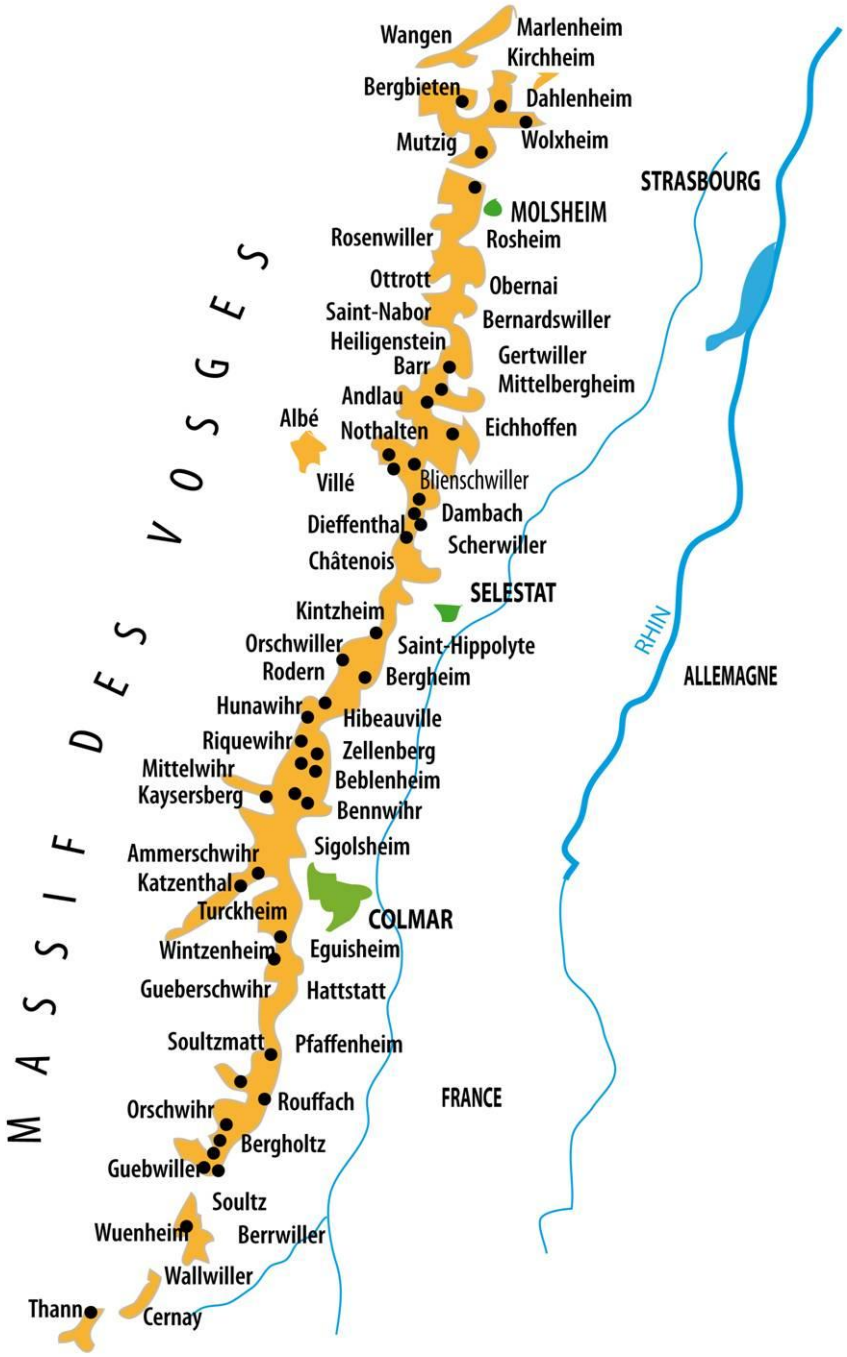
Bourgogne

Superficie en AOC : 29.500 ha

Cépages clés :

* Rouge : Pinot Noir
* Blanc : Chardonnay

Tous droits réservés



Beaujolais

Superficie en AOC : 22.000 ha

Cépages clés :

* Rouge : Gamay

Alsace

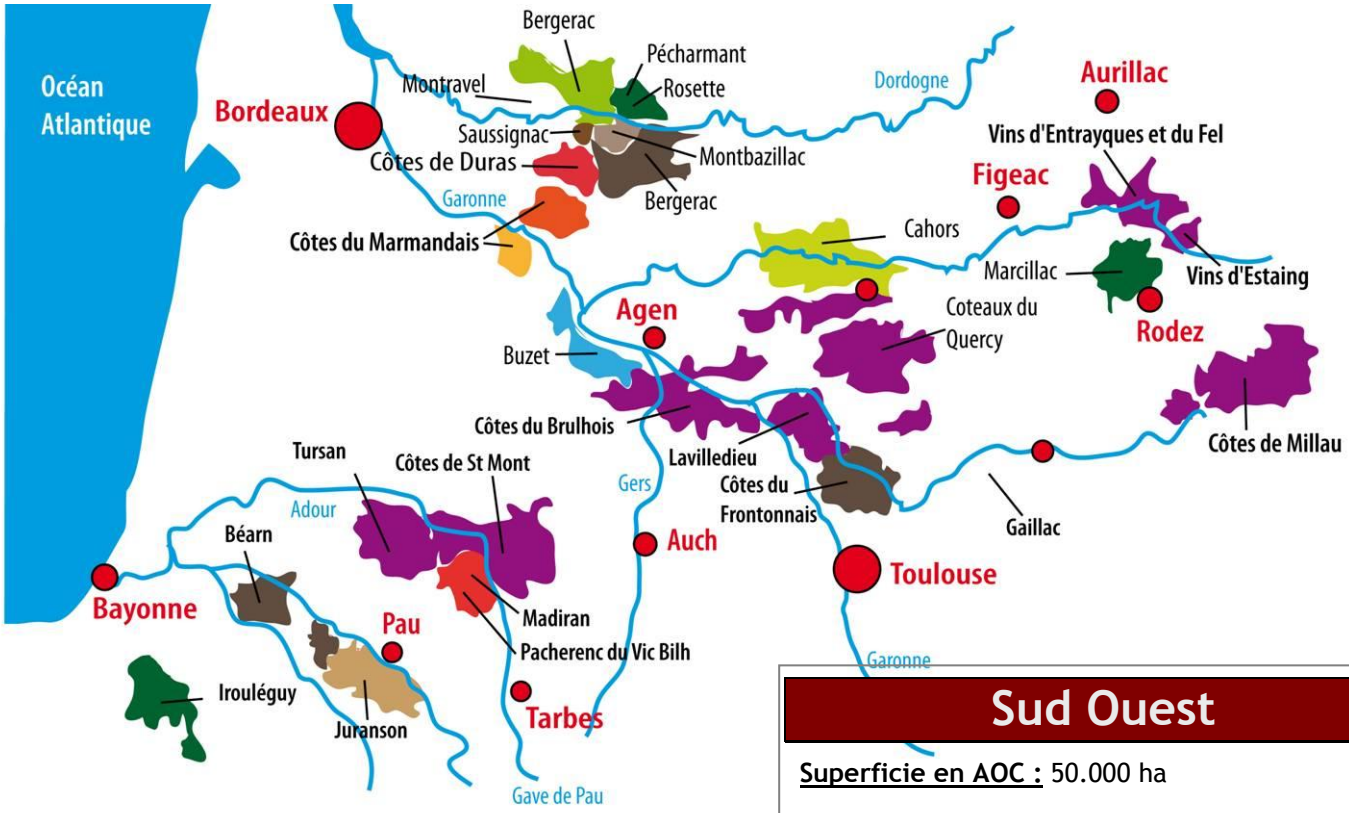
Superficie en AOC : 15.500 ha

Cépages clés :

* Blanc : Riesling, gewürztraminer, pinot gris, muscat, sylvaner

* Rouge : Pinot Noir

Tous droits réservés



Sud Ouest

Superficie en AOC : 50.000 ha

Cépages clés :

* Rouge : cabernet sauvignon, merlot, malbec, tannat, duras, négrette

* Blanc : Sauvignon, sémillon, gros manseng, petit manseng, mauzac

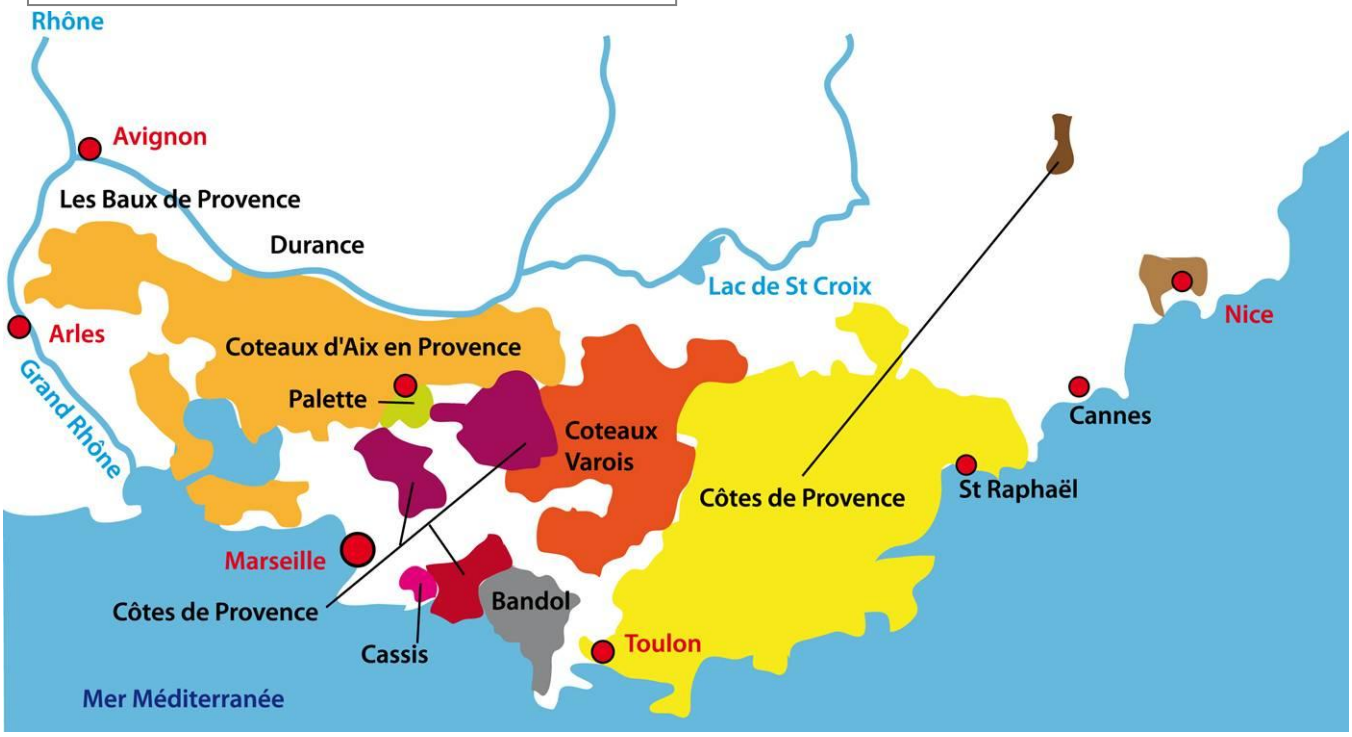
Provence

Superficie en AOC : 42.000 ha

Cépages clés :

* Rouge : Carignan, grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon

* Blanc : Ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, sémillon, sauvignon, marsanne, roussanne, rolle, clairette



Tous droits réservés

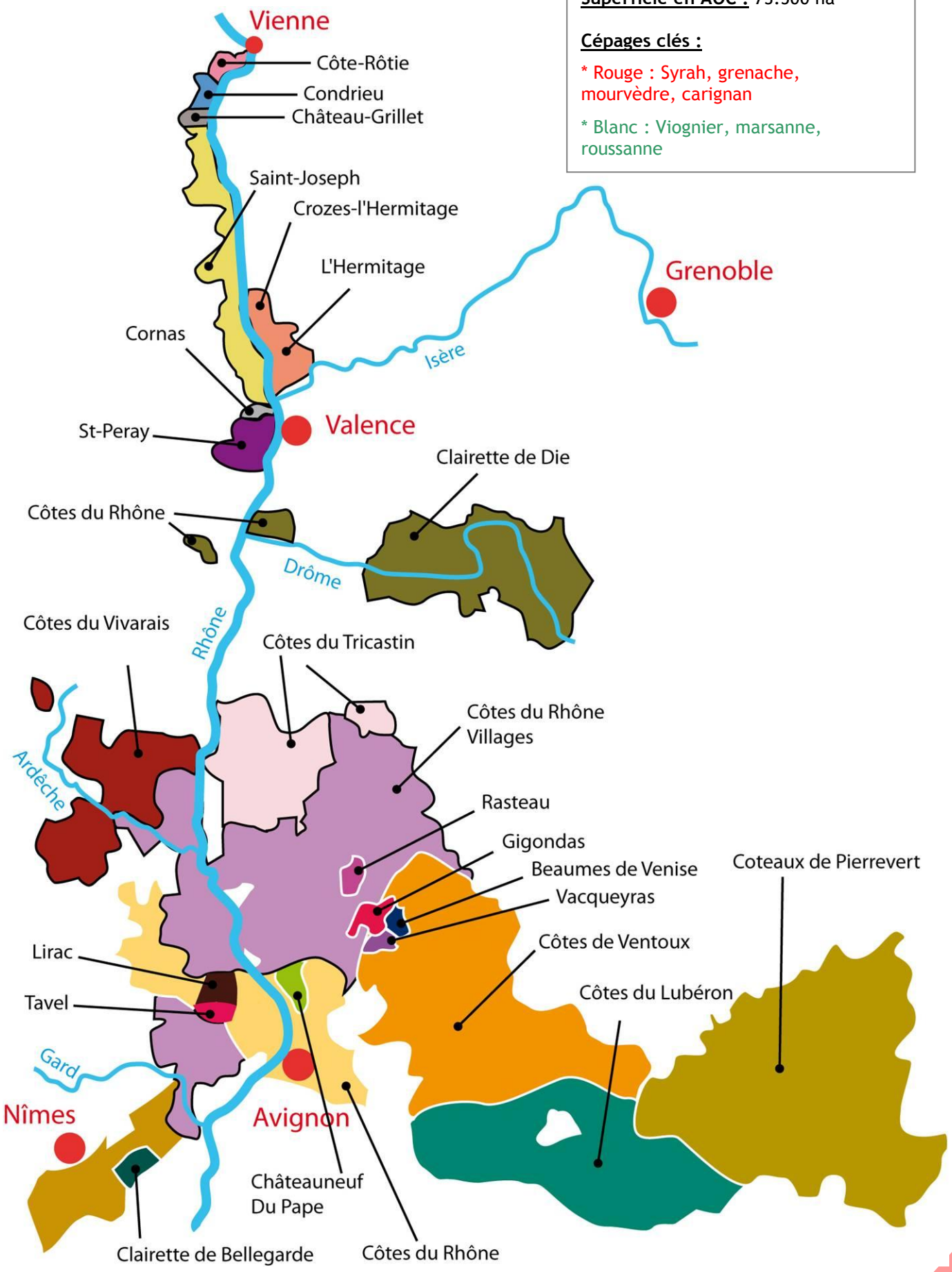
Rhône

Superficie en AOC : 73.500 ha

Cépages clés :

* Rouge : Syrah, grenache, mourvèdre, carignan

* Blanc : Viognier, marsanne, roussanne



Tous droits réservés

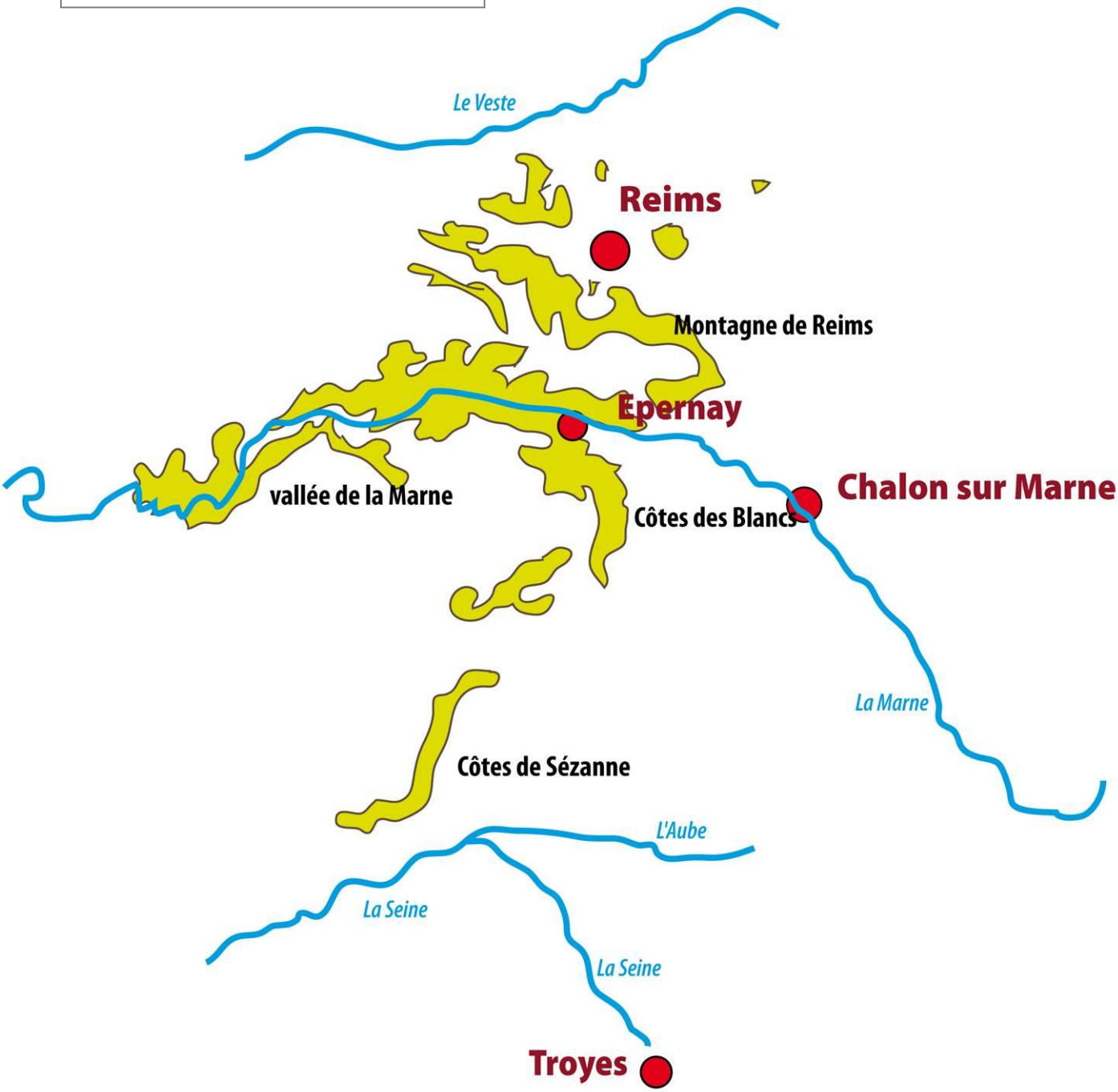
Champagne

Superficie en AOC : 33.400 ha

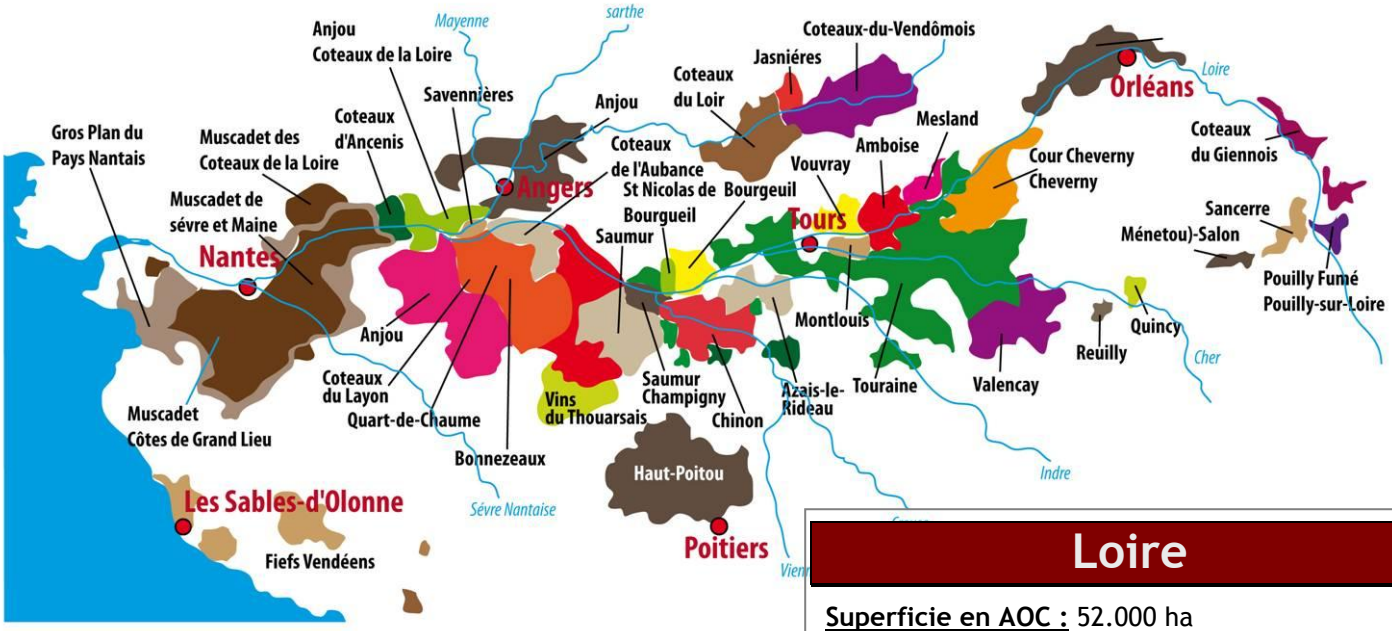
Cépages clés :

* Rouge : Pinot Noir, pinot meunier

* Blanc : Chardonnay



Tous droits réservés



Loire

Superficie en AOC : 52.000 ha

Cépages clés :

* Rouge : Cabernet franc, gamay

* Blanc : Melon de Bourgogne (ou muscadet), chenin, sauvignon

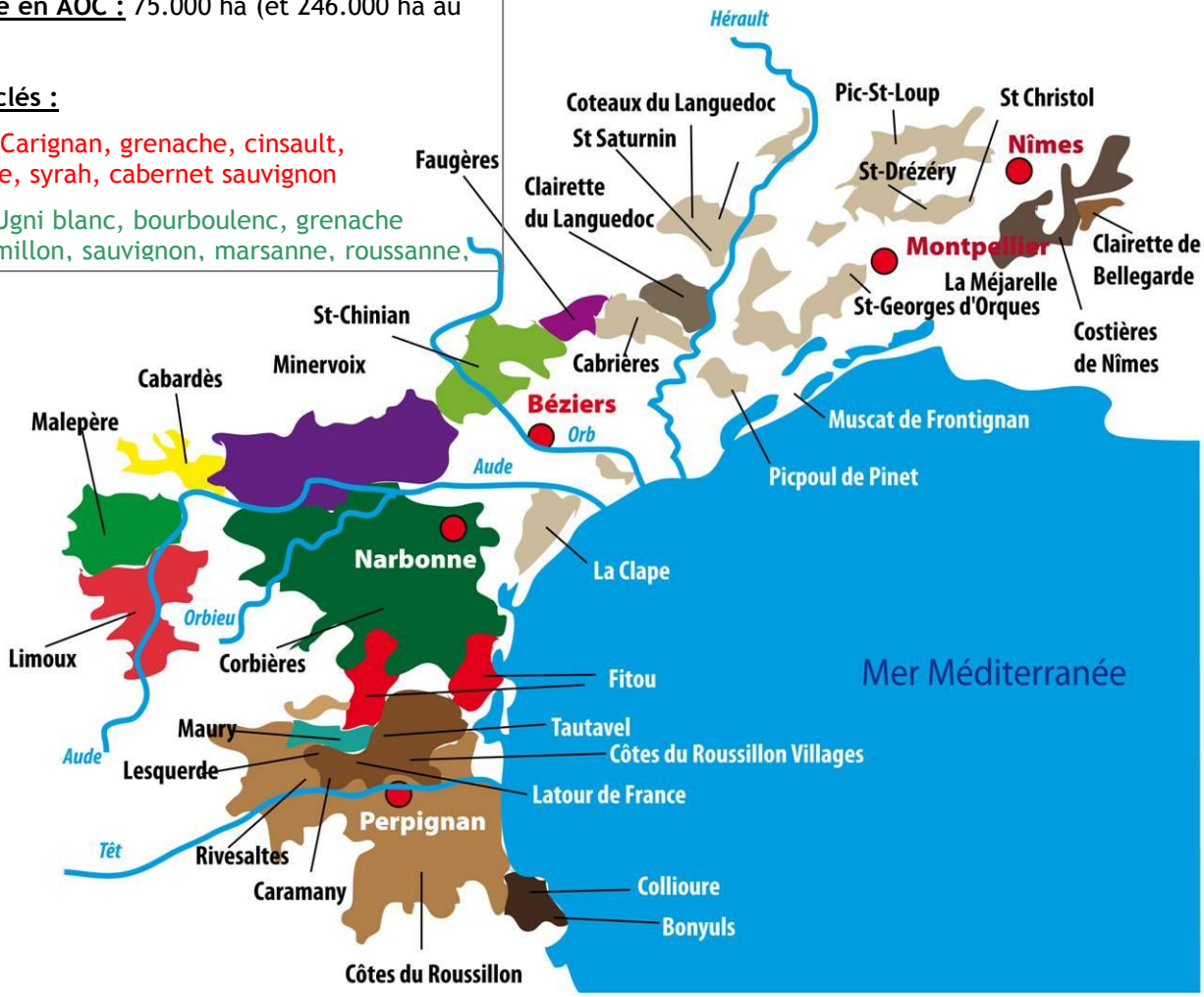
Languedoc-Roussillon

Superficie en AOC : 75.000 ha (et 246.000 ha au total)

Cépages clés :

* Rouge : Carignan, grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon

* Blanc : Ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, sémillon, sauvignon, marsanne, roussanne,



Tous droits réservés

Pour finir

J'espère que ce guide vous sera utile pour progresser dans votre apprentissage du vin.

Si ce n'est pas encore fait, inscrivez-vous à la newsletter du COAM : je vous donne régulièrement des conseils et des informations pratiques sur le vin et sa dégustation.
Au travers du blog, vous trouverez des articles pour vous aider à progresser dans la dégustation.

Si la dégustation vous semble un sujet un peu complexe, ou que vous souhaitez vous former au vin de manière plus complète, je vous propose au COAM des cours d'œnologie, et des cycles de formation.
Vous pourrez déguster régulièrement et surtout progresser dans la connaissance du vin.
Vous pouvez aussi en faire bénéficier vos amis via les chèques cadeaux, ou les pack multiséances.

Pour aller plus loin, le Certificat d'Aptitude à la Dégustation du Vin (possibilité de prise en charge par le DIF) est une formation qualifiante qui a pour but de transmettre les compétences dans la dégustation du vin, la viticulture, et l'œnologie, ainsi que la connaissance des cépages et des grandes régions viticoles.

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Tous droits réservés