

DE L'ŒNOLOGIE

À LA VITICULTURE



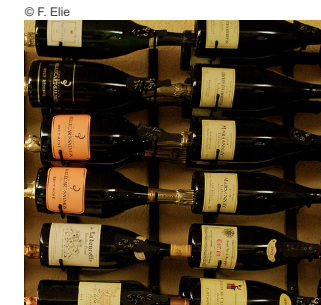
Atelier de chauffe des fûts par le feu.



Banyuls traditionnel : élevage oxydatif en bonbonnes.



Verre de cognac après une légère agitation.



© F. Elle

Aujourd'hui, la filière vitivinicole s'organise en définissant d'abord la demande en vins puis en choisissant des pratiques adaptées aux potentialités du terroir. Elle doit faire face à l'évolution profonde des marchés et des attentes des consommateurs, et aux défis du changement climatique.

Cet ouvrage aborde l'ensemble des étapes allant de l'environnement de la vigne à l'élaboration du vin, jusqu'à sa dégustation et ses effets sur la santé : climats, sols, terroirs,

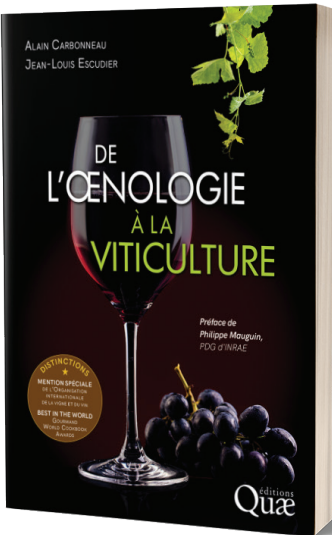
cépages, santé de la vigne, méthodes de culture, tailles, viticulture durable, appellations, vinification, composition du vin, innovations techniques, qualités organoleptiques, recherche sur les polyphénols et les arômes, dégustation sensorielle.

Ce livre largement illustré concilie les explications scientifiques des processus et la pédagogie des savoir-faire grâce à l'expérience des auteurs. Il s'adresse à tout lecteur intéressé par le monde du vin, qu'il soit viticulteur, œnologue, consommateur éclairé ou étudiant.

Spécialiste en écophysiologie et conduite de la vigne, **Alain Carbonneau** est professeur de viticulture émérite à Montpellier SupAgro. Fondateur de l'Institut des hautes études de la vigne et du vin (Ihev), il a créé des formations en viticulture-œnologie et développé des recherches intégrées avec INRAE Pech Rouge. Auteur d'innovations en techniques de conduite, comme la vigne en lyre, il préside depuis 1980 le GiESCO, un groupe de plus de 300 experts internationaux.

Jean-Louis Escudier été chercheur à INRAE Pech Rouge. Il a reçu le Laurier ingénieur en 2007 pour ses travaux en œnologie et technologie en lien avec l'amélioration qualitative des vins et la diversification des productions. Depuis, après avoir été membre de différents comités scientifiques au sein de la filière vitivinicole, il est expert pour la France à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Préface de **Philippe Mauguin**, PDG d'INRAE



“ Dans cet ouvrage de référence, les auteurs proposent un aperçu complet sur la viticulture et le vin. Ils allient justesse scientifique et technique, et vulgarisation du savoir et du savoir-faire, pour transmettre leur expérience et leur passion aussi bien aux professionnels qu'aux initiés ou simples amateurs de vin. ”



Distinctions

Prix de l'OIV

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Best Wine Book in the World for Professionals

World Gourmand Cookbook Awards

- **Des auteurs renommés pour leur excellence** et leur implication dans le rayonnement mondial de la viticulture et de l'œnologie françaises
- **Un ouvrage complet** : conditions et méthodes de culture de la vigne, composition et élaboration du vin, filière vitivinicole, dégustation sensorielle..
- **Un livre abondamment illustré** : photographies couleurs, cartes, schémas...

Nouvelle édition revue et augmentée

Nouvelles générations de cépages (ex : Marselan et futur Marselan résistant), cépages résistants aux parasites et qualitatifs, viticulture durable et chartes associées (GiESCO), adaptation au changement climatique, irrigation, nouveaux systèmes de culture, innovations technologiques en viticulture et œnologie, membranes, diversité des catégories de vin, (vin nature, bio, orange, sans alcool...), intrants œnologiques et débats en cours, méthodologie d'analyse sensorielle, consommation du vin et santé. Actualisation des données chiffrées, et dernières cartes INAO (IGP, AOP).



À Château Chalon (Jura), la vigne pousse dans des sols marneux froids et humides pour produire le célèbre "vin jaune" grâce à un élevage sous "voile levurien" en barrique.



Vendange éraflée et triée.



Baies de Syrah coupées, à trois stades de maturité.

ISBN 978-2-7592-3469-1
304 pages couleurs
Quæ, 2022, réf. 02819
Prix : 39 €

Sommaire

1. L'environnement de la vigne

Où cultive-t-on la vigne dans le monde ? • Les vignes de l'extrême • D'où vient la vigne ? • Les grandes dates de la viticulture • Quels sont les climats favorables à un raisin de qualité ? • Comment connaître la qualité d'un millésime ? • Qu'est-ce qu'un microclimat ? • Quels impacts du changement climatique sur les vignobles ? • Quels sont les sols favorables ? • Jusqu'à quelle profondeur la vigne s'enracine-t-elle ? • Terroir or not terroir : that is the question !

2. La vigne dans son environnement

Comment reconnaître une variété d'un coup d'œil ? • Qu'est-ce qu'un cépage ? Comment est-il créé ? • Le Marselan : de la création à la production • Développement de la résistance dans les cépages • Cultive-t-on des vignes OGM ? • Une vigne « naine », ça existe ? • Le secret du raisin sans pépin • Le Pinot gris : tout est dans sa peau • De l'utilité d'un porte-greffe • Quand la vigne est malade de ses virus • Peut-on se passer de pesticides ? • Durable, intégré, biologique, biodynamique : l'embarras du choix • Arbre fruitier ou liane ? • Le fonctionnement de la vigne : une question d'équilibre • Doit-on sacrifier le rendement à la qualité ? • Quel peut être le rendement maximum d'une vigne ? • La vigueur est-elle un défaut ? • Quelle est la durée de vie d'un vignoble ? • À quoi voit-on que le raisin est mûr ? • Savez-vous planter la vigne ? • Le plant de vigne : simple comme un pépin ? • Incontournable taille ? • Tailler la vigne en artiste ou à la machine ? • Se chauffer avec des sarments de vigne ? • Conduire la vigne : un travail d'architecte ? • Nourrir et entretenir le sol d'un vignoble • L'irrigation de la vigne, une vraie problématique • Le vignoble face aux éléments • Mécanisation de pointe au vignoble • Un vignoble high-tech ?

3. Le vin pour tous

Quand tout tient à une définition • Le vin se conjugue au pluriel • L'INAO et les appellations françaises • Les critères d'identification des vins à l'échelle mondiale • D'où viennent tous les composés du vin ? • Zoom sur quelques composés du vin dont on parle moins • Les éclairages de la recherche sur les arômes du vin • Quels sont les seuils de perception olfactifs des composés d'arômes du vin ? • Les polyphénols, bien plus qu'une simple histoire de couleurs ! • Des composés indésirables dans le vin ? • D'où vient l'astringence ? • Combien le vin peut-il consommer d'oxygène ? • Indispensables sulfites ? • Le climat évolue, la composition du vin aussi

4. L'élaboration du vin

Levures et fermentation, quoi de neuf depuis Pasteur ? • Levures et vins, récit d'une adaptation • Levures indigènes ou levures sélectionnées ? • Quelles levures pour demain ? • Du raisin au vin, d'autres microorganismes à l'œuvre • La vinification ou la science des transformations • Vinification par macération carbonique, la vie sans oxygène • Pourquoi « pige »-t-on la vendange pour la vinification en rouge ? • Extrait-on beaucoup de polyphénols en vinifiant ? • Pourquoi chauffe-t-on parfois la vendange avant de la vinifier ? • La vinification en blanc, des contraintes bien particulières • La vie en rosé, les secrets d'un vin • Comment produire des vins extrêmes en sucres et alcool ? • Érafler, fouler, trier, pressurer... • Du vin brut au vin limpide • Comment gérer l'acidité ou la teneur en alcool d'un vin ? • Comment mettre le vin à l'abri de l'oxygène ? • Vin et bois, intime alchimie • Comment fabrique-t-on une barrique ? • Combien de forêts pour nos barriques ? • Dans le secret du fût • Une aromatisation internationale du vin par le bois ? • Les contenants du vin, de l'amphore au Bag-in-Box® • Le bouchage aussi évolue

5. La filière de production vitivinicole

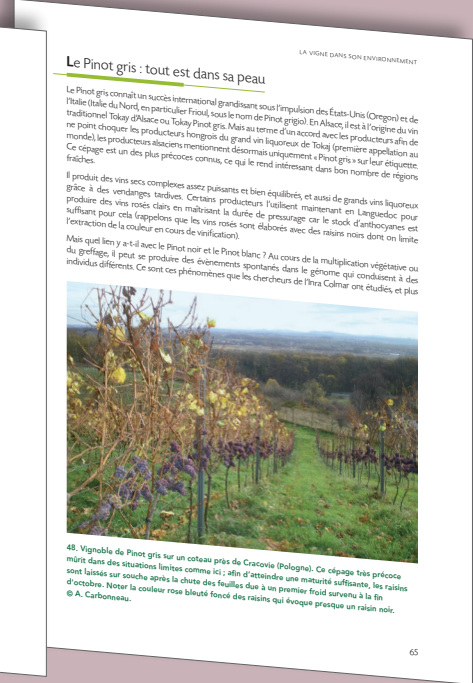
La production du vin • Les formations de la vigne et du vin, de technicien à ingénieur • Autorités et instances dans le monde du vin • Où se fait le vin ? • Quels pays producteurs dans le monde ? • Une filière aux multiples facettes • Peut-on faire du vin chez soi sans autorisation ? • Brèves histoires de caves coopératives • Quels vins sous la prohibition ? • Y a-t-il un modèle français ? • Le vin, la loi et les pratiques œnologiques au fil du temps • Le décodage de l'étiquette • Et demain, quelles seront les frontières du vin ?

6. La consommation des produits de la vigne

Même les feuilles se mangent • Une filière qui sait se diversifier • « Dis-moi : comment goûte-t-on le vin ? » • Que se passe-t-il dans notre bouche et notre nez ? • L'acte sensoriel de dégustation en détail • Un vin retravaillé, le champagne • Le cognac, l'eau-de-vie la plus prestigieuse du monde ?

7. Le vin et la société

L'innovation œnologique entre possibilités et éthique • Le vin autour des plats et dans la cuisine • La tendance à la progression de la consommation du vin en France et dans le monde • Le vin est-il un aliment ? • Le vin et la santé humaine



Pour commander

- En ligne sur quae.com
- Par voie postale, envoyez ce bon et règlement à : Éditions Quæ - c/o INRAE - RD 10 - 78026 Versailles - France

Nom, prénom* :
Téléphone* :
Adresse* :
CP, ville* :
Email :

* Champs obligatoires.
 Demande de devis
 Chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ
 Virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France), St Cyr-l'École
[FR76]18206]0003]29681014001]23] Bic : AGRIFRPP882
 Carte bancaire
Pour un paiement par CB, contactez-nous au +33 6 33 35 48 40

Le commande :

De l'œnologie à la viticulture réf 02819	... exemplaire(s) x 39 €
Frais de port • France métropolitaine : 5 € pour un ex + 1 € par ouvrage supplémentaire • Autres pays : Tarifs sur quae.com ou nous contacter	
Total	

* Conformément à la loi «informatique et liberté», vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : serviceclients@quae.fr