



#### BABIC

Cépage rouge de Croatie, produisant des vins courants.

#### BACCHUS

1/. Le Dieu du vin. .

2/. Il fallait oser donner ce nom à un cépage blanc d'un croisement de Sylvaner-Riesling et Müller-Thurgau, qui donne des vins modestes en Angleterre et en Allemagne.

#### BACTÉRIES

Microbes unicellulaires, utiles lors de la fermentation malolactique, ou nuisibles lors d'une altération lactique, de forme sphérique (coques) ou en bâtonnets (bacilles).

#### BADE (PAYS DE)

Situé juste en face de l'Alsace, dans les contreforts de la Forêt Noire, le pays de Bade est une région où les rendements comptent parmi les plus importants d'Allemagne, ce qui n'est pas peu dire. On y trouve des vins blancs et rouges, issus des Müller-Thurgau, Spätburgunder ou Ruländer, manquant souvent d'équilibre et d'acidité (est-ce le climat chaud et difficile, la qualité des cépages, les rendements ou les vinifications?), et près de 90% sont produits par les coopératives.

#### BADSTUBE

En Allemagne, Badstube est de l'autre côté de la Moselle. C'est le pays de l'un des plus grands crus allemands, le Bernkasteller Doktor, qui domine le village, entouré d'autres crus tout aussi prestigieux à mon sens comme Graben ou Schlossberg. Des vins très caractéristiques, marqués par leur terroir, au nez complexe où dominent les

fleurs, les fruits mûrs et le miel, puissants et très fins à la fois, souvent de grande évolution.

#### BAGA

Bon raisin portugais, corsé et aromatique, qui peut donner d'excellents vins de garde.

#### BAIRRADA

Bon vignoble portugais planté sur un sol argileux en majorité du cépage Baja, qui s'étend entre Aveiro et Coimbra. On trouve de bons vins, avec une base tannique équilibrée, ronds et parfumés, à la fois corsés et fruités, d'excellente évolution.

#### BAIXO CORGO

Ou Bas Corgo. Importante région du Douro (Portugal), à la pluviométrie abondante et à la végétation riche.

#### BALATON (LAC)

Hongrie. La région du lac produit de bons vins demi-secs de Furmint.

#### BALLARAT

Région de Victoria, en Australie. Les vins sont surtout mousseux.

#### BALTHAZAR

Énorme bouteille qui contient l'équivalence de 16 bouteilles de 0,75 cl.

#### BAN DES VENDANGES

Officiellement, c'est le début des vendanges. Pratiquement, c'est aussi l'occasion de faire la fête. La plus célèbre a lieu à Saint-Émilion.

#### BANDOL

La meilleure appellation de la Provence.

Limitée par un grand cirque de collines, partant du fond du golfe des Lecques pour monter vers Le Castellet, longer les gorges d'Ollioules et revenir vers Sanary, l'appellation Bandol est certainement celle où l'on trouve le plus grand nombre de grands vins. Incontestablement, les vins de Bandol offrent le meilleur rapport qualité-prix-plaisir de toute la région Provence-Côte d'Azur, et une réelle typicité pour la grande majorité des crus. Ici, de faible rendement (30 à 35 hectolitres à l'hectare en moyenne), issu de

ces terres arides de marnes et calcaires très propices à la vigne depuis l'Antiquité, le Mourvèdre est donc la "base" de l'appellation. Allié aux Grenache et Cinsault comme ici, selon une savante et personnelle proportion, il peut faire merveille. Il est donc certain que les rouges de Bandol forment une entité à part en Provence, qui mérite d'être mieux connue, de ne pas être "comparée" à la grande cavalerie des vins de la côte, et appréciée à sa juste valeur, celle d'authentiques grands vins de France, racés, qui possèdent leur propre authenticité, et sont aisément reconnaissables grâce à cela. Excellents blancs et rosés également, les premiers très denses, gras, fleuris, les seconds, issus de pressée directe, possédant cette jolie teinte pâle saumonée, fleurant bon leurs restanques natales, et apportant cette fraîcheur parfumée vraiment exceptionnelle.

**La référence :**  
[www.millesimes.fr](http://www.millesimes.fr)

Voir : [www.vinprovence.net](http://www.vinprovence.net)

#### BANYULS

Un grand vin méconnu de la région du Roussillon. Le Banyuls est vinifié essentiellement à partir des cépages Grenaches noir et gris accrochés aux dernières terrasses schisteuses des Albères qui bordent la frontière espagnole. Sa générosité, son velouté et son bouquet peuvent en faire un vin de grande classe auquel le vieillissement donne une rude saveur et une robe topaze aux reflets d'or. Maurice Sailland Curnonsky, prince élu des gastronomes, assurait du Banyuls qu'il avait "la cambrure et la chaleur sarrasines".

#### BANAT

Roumanie. La région est surtout connue pour ses vins de Riesling (goûtez celui du secteur de Teremia Mare, de la maison Vinoroman), bien qu'elle produise également des rouges légers issus du Pinot noir.

#### BARBARESCO

Beau vin italien, provenant du Piémont. Un grand Barbaresco Riserva est un vin complexe, très élégant quand il atteint sa plénitude, d'une grande persistance aromatique où dominent les épices et les sous-bois. Un vin de garde qu'il est ridicule de goûter avant huit à dix ans, certains dépassant allègrement les vingt ans pour parvenir à une pleine maturité.



**BARBERA**

Le Barbera est l'un des plus grands cépages italiens, à mon avis bien trop méconnu. Il donne des vins classiques de la Péninsule, souples et fruités.

**GAGNEZ DES BOUTEILLES  
AVEC NOS CONCOURS GRATUITS :**

[www.mundovino.fr](http://www.mundovino.fr)

**BARBERA D'ALBA**

Produits près d'Alba, en Italie, les vins sont puissants, colorés, riches et savoureux en bouche, d'excellente évolution. Celui d'Alba est le meilleur des Barbera, à la fois gras et corsé, de bonne garde. Son aire d'appellation (avec celui d'Asti) est limitée à deux provinces de la région du Piémont et les meilleurs crus proviennent des vignobles de collines, qui donnent son origine à ce vin ayant des caractéristiques d'unicité et de typicité remarquables.

**BARBERA D'ASTI**

Le Barbera d'Asti est plus souple, de couleur rubis intense, parfois légèrement grenat, son goût est sec et rond à la fois.

**BARBERA DU MONFERRATO**

La province d'Alessandria et une petite partie de la province d'Asti donnent le Barbera du Monferrato, un joli vin frais, franc, avec des arômes fruités, un vin plus tendre, à goûter sur des viandes blanches ou des fromages frais.

**BARCELOS**

Cépage blanc du Dao.

**BARDOLINO**

Bon vin rouge italien provenant de la région du lac de Garde, à apprécier simplement pour son fruité et sa nervosité en bouche, jeune et frais.

**BAROLO**

Incontestablement, l'un des plus grands vins italiens, et du monde. Géographiquement, l'appellation est située à l'extrémité sud du Piémont, dans la province de Cuneo. Les collines sont reines ici, sous un climat humide, relativement chaud et très ensoleillé. Morphologiquement, il y a donc principalement des collines de 350 m, de forma-

tion marneuse-argileuse et calcaire-marneuse. Des sols où le Nebbiolo s'exprime merveilleusement. Très corsé, fortement alcoolisé, très mûr, plus puissant que le Barbaresco (voir ce mot), mais aussi plus gras, plus complet, plus harmonieux, le Barolo est un vin de grande évolution qui ne supporte pas la médiocrité et s'accorde avec des plats riches.

**BAROSSA (VALLEY)**

Bonne et grande région vinicole d'Australie (voir ce pays), principalement pour les vins blancs de Riesling.

**BARRACHEIROS**

Nom portugais des porteurs des hottes de raisin de la région de Porto.

**BARRIQUE**

Ou pièce. Futaille de bois de 225 à 250 l, servant à la conservation et au transport.

**BARSAC**

Prestigieuse commune du Bordelais.

**BARSAC**

Petite localité de la Drôme, vallée du Rhône, connue pour ses vins de Clairette de Die.

**BASALTE**

Roche volcanique, riche en calcaire et en soude, que l'on trouve dans les vignobles de Sicile.

**BASILICATE**

Comme la Campanie, la Basilicate (Italie) cultive encore des cépages très typés comme l'Aglianico (c'est aussi l'unique DOC), importé sur le mont Vulture par les Grecs sept siècles avant notre ère. Il donne un rouge puissant, coloré, qu'il faut absolument savoir attendre quelques années pour profiter de son potentiel, surtout en Riserva.

**BASSE**

Se dit d'une bouteille lorsque sa contenance de vin ne parvient pas au goulot, voire est carrément beaucoup plus basse. Le vin a toutes les chances d'être oxydé.

**BASTARDO**

Raisin traditionnel du Porto et du Dao.

**BASTEI**

Remarquable terroir du Schlossböckelheim,

dans la Nahe (Allemagne), entièrement planté de Riesling, où toute la finesse et la race de ce raisin semblent exacerbées dans ce tout petit périmètre.

#### BAUMÉ

Mesure qui permet de calculer le sucre contenu dans le moût.

#### BAY OF PLANTY

Minuscule appellation de Nouvelle-Zélande, dans l'île du Nord, où l'on fait de jolis blancs de Sauvignon.

#### BEAUJOLAIS

Deux styles de vins issus du Gamay dans cette jolie région beaujolaise : les (bons) Beaujolais Primeurs qui font la fortune des vigneron, laissez-les à leur place, c'est-à-dire sur les comptoirs des bistrots. Ils sont faits pour être gais, désaltérants, et certains sont vraiment très réussis.

Pour les crus, en Chénas, en Morgon ou en Saint-Amour, les vins de mi-côte surtout sont des vins amples, véritables gouffres d'arômes, puissants et généreux, acidulés comme des bonbons anglais, c'est-à-dire typés et reconnaissables entre mille.

Si bon nombre de régions (ou de pays) essaient de faire un "style" Bordeaux, jamais personne ne s'est réellement risqué à copier un cru du Beaujolais, voire même un primeur, comme l'ont essayé les Côtes-du-Rhône ou la Touraine. Il y a des raisons à cela : le sol bien sûr, les différents terroirs qui font la différence entre les crus, entre les "villages", entre les vins primeurs, chaque année selon l'influence climatique du millésime. Le millésime a peut-être moins d'importance ici qu'ailleurs, toutes proportions gardées. Qu'importe, on respire la joie de vivre, celle du bon vin et de la générosité, et je vous invite à la partager au travers de ces flacons qui méritent un détour.

Voir : [www.vinbeaujolais.com](http://www.vinbeaujolais.com)

#### BEAULIEU-SUR-LATON

Belle étape dégustative de l'Anjou-Saumur pour exciter ses papilles sur les vins des Coteaux-du-Layon-Village-Beaulieu.

#### BEAUMES-DE-VENISE

Vallée du Rhône méridionale. Cette jolie

commune s'étagé sur les premiers contre-forts des Dentelles de Montmirail. On y fait un Côtes-du-Rhône-Village et des vins vinés, notamment un bon Muscat de Beaumes-de-Venise, un VDN franc et parfumé, tout en finesse et moelleux.

#### BEAUNE

Prestigieuse et superbe ville de la Côte-d'Or, capitale des vins bourguignons. Il faut visiter l'Église Notre-Dame et les remparts, avant de s'installer dans l'un de ses nombreux restaurants, dont un bon nombre appartiennent aux négociants de la région. La vente (aux enchères) des Hospices de Beaune, chaque année, est un événement à ne pas manquer.

#### BEERENAUSLESE

Catégorie allemande qui correspond à des vins issus de raisins surmûris, pratiquement toujours atteints par la pourriture noble, et pouvant atteindre quelque 16 degrés.

#### BEKAA (VALLÉE DE LA)

Liban. Principale région viticole.

#### BELL MOUNTAIN

Appellation du Texas, aux États-Unis.

#### BELLET

Tout près de Nice, dans les Alpes-Maritimes, une appellation et un vignoble confidentiel, formé surtout de cépages locaux (Folle Noire, Braquet pour les rouges, Rolle principalement pour les blancs) plantés sur un terrain riche en silice. Les vins blancs dégagent des senteurs herbacées et poivrées. Les rouges et rosés sont charmeurs et délicats.

#### BENDIGO

Australie. Aire viticole de Victoria, où les vins rouges de Shiraz sont qualitativement supérieurs à mon sens aux blancs du Chardonnay.

#### BENTONITE

Argile permettant de flocculer les protéines en solution dans le vin.

#### BEREICH

En Allemagne, district ou sous-région ou groupement de villages à l'intérieur des régions, dont le Gemeinde est l'unité de référence. Il en existe plus d'une trentaine.

**BERGERAC (CÔTES-DE-BERGERAC)**

Le premier texte faisant mention de l'excellence des vins de Dordogne date du poète Ausone, et depuis, l'attrait touristique et gastronomique exercé par le Périgord a toujours été lié à la palette des vins de la région. Sur les bords de la Dordogne, à mi-chemin du Massif Central et du littoral atlantique, le Bergeracois étale ses vignes sur quelque 90 communes. Avec ses forêts de chênes et de châtaigniers, le pays joue de toutes les harmonies, que l'on retrouve dans la diversité des crus. Les deux rives de la Dordogne forment des territoires privilégiés. Sur la rive droite, la vigne s'étend sur les terrasses de la rivière (alluvions anciens et dépôts récents lessivés), des sols maigres qui sont d'excellentes terres à vignes (Montravel, vins blancs secs); le vignoble de plateau est constitué d'un soubassement calcaire, recouvert de "sables et graviers du Périgord". Cette région fait partie de la zone des Côtes et Haut-Montravel, vins blancs moelleux, et c'est également une région de vins rouges. La rive gauche de la Dordogne étend ses coteaux au sud de Bergerac. Sur les pentes nord, au sol argilo-calcaire, se déploie notamment le vignoble de Monbazillac. Une zone de plateaux plus ou moins érodés, aux sous-sols calcaires, succède à cette côte, et sont recouverts de sols variant des limons décalcifiés (type boubènes), aux sols argilo-calcaires et calcaires. Longtemps ignorés au détriment des Bordeaux, les vins rouges de Bergerac sont de mieux en mieux faits, mais relativement différents les uns des autres selon leurs sols et leurs propriétaires. Certains rouges peuvent être excellents, très proches de leur grand voisin bordelais (et moins chers). Quelques rosés sont bien faits, assez ronds et fruités. Les Côtes-de-Bergerac méritent l'attention, vieillissent mieux, sont plus fins et corsés. Les vins blancs sont fins, légers et fruités, et sont en progrès, ce qui est une bonne chose.

**GAGNEZ DES BOUTEILLES  
AVEC NOS CONCOURS GRATUITS :**

[www.votrechampagne.com](http://www.votrechampagne.com)

**BERGWEIN**

En Autriche, littéralement, vin de montagne.

**BERNKASTEL**

Important centre viticole de Moselle, en Allemagne, où l'on trouve d'excellents crus.

**BIANCO**

Blanc, en italien.

**BIANCO DI CUSTOZA**

Produit au sud de Vérone, en Italie, ce joli blanc, à la fois sec et rond, qui sent les fleurs fraîches, est un vin très attirant, dont certaines bouteilles sont surprenantes qualitativement.

**BICAL**

Raisin blanc de Bairrada frais et fruité (Espagne).

**BINISALEM**

Petite appellation de vins blancs et rouges des îles Baléares, en Espagne.

**BITTER**

Ou Élixir. Spiritueux élaboré avec des écorces et des herbes.

**BJALO**

Blanc, en bulgare.

**BLACK-ROT**

Maladie cryptogamique (champignon) de la vigne caractérisée par des taches sur les grappes et les feuilles, qui se développe grâce à l'humidité ambiante.

**BLANC**

La vinification en blanc consiste à séparer le moût de la peau et de la rafle.

**BLANC DE BLANCS**

Vin blanc uniquement issu de raisins blancs. Souvenez-vous que c'est la peau qui colore le jus.

**BLANC DE NOIRS**

Vin blanc fait avec des raisins rouges.

**BLANCO**

Blanc, en espagnol.

**BLANQUETTE**

Cépage blanc modeste du sud-ouest de la France, de moins en moins utilisé.

**BLANQUETTE DE LIMOUX**

Bon Mousseux du sud de la France.

### BLAUBURGUNDER

Nom du cépage Pinot noir, employé en Italie et en Allemagne.

### BLAUER PORTUGIESER

Cépage rouge d'Allemagne et d'Auriche.

### BLAUFRANKISCH

Raisin rouge assez neutre que l'on trouve en Autriche.

### BLIDA

La petite ville algérienne est un bon point de chute pour visiter les vignobles de Médéa et des Coteaux du Zaccar, sur le littoral.

### BOBAL

En Espagne, dans la région de Valence, c'est l'un des bons cépages rouges, avec le Tempranillo et le Garnacha, entrant dans la vinification des vins rouges et rosés d'Utiel-Requena.

### BOBERG

Afrique du Sud. La région, bénéficiant d'un secteur de Vin d'Origine (WO), est productrice de vins vinés, style Xérès.

### BOCKÉ

Un vin bocké a une odeur désagréable rappelant l'ail.

### BODEGA

Cave ou entreprise où l'on élève le vin en Espagne, en Argentine et au Chili.

### BODENSEE

Excellent Bereich allemand, non loin de la frontière suisse, où l'on débouche des vins simples et plaisants, blancs, rouges et rosés (le Weissherbst), provenant généralement des cépages Müller-Thurgau et Spätburgunder, qui se plaisent tout particulièrement sous ce micro-climat doux et rare dans le pays. Les blancs sont tout particulièrement intéressants pour leur fraîcheur aromatique.

### BOHÈME

La région tchèque est un producteur de vins depuis une dizaine de siècles, au nord de Prague, près de Most et Melnik. Les vins blancs de Riesling et Traminer sont bons, les mousseux plus standards. C'est surtout le houblon qui possède toutes les qualités ici.

### BOISÉ

Caractérise un vin marqué par le bois utilisé pour sa vinification ou son élevage. L'odeur de bois doit s'estomper dans le temps. C'est le bois des barriques qui donne ce goût boisé aux vins, blancs ou rouges. Ce goût ne doit jamais dominer ni masquer les qualités (et les défauts) d'un vin, mais se fondre progressivement. Un vin qui est trop boisé ne présente aucun intérêt. Certaines "souples de chêne" ne valent pas mieux, et de nombreux crus californiens, australiens, espagnols et même français ont une tendance certaine à se dessécher lorsque les tanins du bois prennent sur les tanins du vin. Seuls les très grands crus tiennent un élevage en barriques neuves.

### BOLIVIE

Le pays, peu planté en vignes, est surtout producteur d'eau-de-vie de Pisco.

### BOLON

C'est, en Suisse, le nom du premier bourgeon de la vigne au printemps.

### BOLZANO

Italie. Commune viticole de la région du Trentin/Haut-Adige.

### BOMMES

L'une des communes bénéficiant de l'appellation Sauternes.

### BONARDA

Cépage rouge italien produisant de bons vins fruités à la limite de la Lombardie et du Piémont.

### BONDE

Bouchon de bois, de verre ou de plastique qui ferme le trou de remplissage de la partie supérieure d'un fût.

### BONNEZEAUX

Puissance, onctuosité et potentiel d'évolution définissent ces beaux vins de Loire, finement bouquetés et savoureux.

### BONNIEUX

Adorable village du Lubéron, perché sur une colline, au royaume des chênes verts et des vieilles pierres. Bonne étape pour visiter les bories (anciens fours à pains) et découvrir les vins des Côtes-du-Lubéron.

## BONVILLARS

Intéressante région viticole suisse des rives vaudoises du lac de Neuchâtel.

## BOR

Vin, en hongrois.

## BORDEAUX

Voir : [www.vinsbordeaux.info](http://www.vinsbordeaux.info)

## L'histoire

L'antique Burdigalia des Romains devint au milieu du XII<sup>e</sup> siècle la capitale de la Guyenne avant d'appartenir aux Anglais qui

la possédèrent pendant deux siècles. En 1152, le second mariage d'Eléonore de Guyenne avec Henri Plantagenêt, duc de Normandie, comte d'Anjou, resserra les liens Bordelais-Anglais lors de l'accession au trône d'Angleterre du comte d'Anjou devenu Henri II en 1154. Ainsi, les Bordelais devenaient sujets anglais, la langue française trônait à la cour d'Angleterre et le commerce des vins s'intensifia avec ce pays. Richard 1<sup>er</sup> dit "cœur de Lion", fils aîné d'Eléonore d'Aquitaine et d'Henri II, habita Bordeaux et fut un grand amateur des vins du cru. Son frère, Jean sans Terre, prit sous sa protection les marchands bordelais et

Le 1<sup>er</sup> hebdo webvin gratuit : [www.vinovox.com](http://www.vinovox.com)

**VinoVox®**  
le premier magazine webvin 1<sup>re</sup> ÉDITION DUSSERT-GERBER

**BORDEAUX**  
Bordeaux - France - Languedoc-Roussillon - Val de la Garonne  
[www.bordeaux-chateau.fr](http://www.bordeaux-chateau.fr)

**Vente Cave à Vin**  
Bordeaux - France - Languedoc-Roussillon - Val de la Garonne  
[www.vente-cave.com](http://www.vente-cave.com)

**Châteauneuf-Cave à Vin**  
Bordeaux - France - Languedoc-Roussillon - Val de la Garonne  
[www.chateaufcave.com](http://www.chateaufcave.com)

**Ch. Anquet, St Estève 08**  
47 70 14 40 - 14 40 14 40  
Languedoc-Roussillon - Val de la Garonne  
[www.chateauanquet.com](http://www.chateauanquet.com)

**ABONNEZ-VOUS C'EST GRATUIT**  
plus d'infos, l'actualité du vin  
dans votre boîte mail

**CLASSEMENTS** **CONCOURS** **MILLESIMÉS** **BLOG DUSSERT-GERBER** **GUIDE DES VINS** **LA CÔTE** **ST-É**

**Bordeaux**  
**Bourgogne**  
**Champagne**  
**Val de Loire**  
**Vallée du Rhône**  
**Languedoc**  
**Provence**  
**Bordeaux**  
**Sud-Ouest**  
**Alsace**

**Recettes gourmandes**  
**Dégustations verticales**  
**Dégustations horizontales**  
**Gastronomie**  
**Interviews**  
**Voyages**  
**Invités gourmands**  
**La qualité des Millésimes**  
**Portraits**  
**Terrar**  
**Coups de cœur ...**  
**Talents**  
**A l'étranger**  
**Club du vin**  
**Encyclopédie des vins**  
**Étiquette**  
**Reportages**  
**Cuisines & vins du monde**  
**Chefs à table**  
**La parole à un vigneron**  
**Le langage des vins**  
**Invités d'honneur**  
**Revue de presse**  
**2020 ?**  
**Vins du Siècle**  
**Top Fruits & Vins**  
**Le vocabulaire du vin**

**Coups de Cœur, Coups de gueule**  
Du flair...

Dans mon dernier article, j'annonçais -c'est exact et unique- que j'avais décidé d'offrir le contenu de mon Encyclopédie Mondiale des Vins aux internautes, leur permettant non seulement d'avoir accès à un contenu rédactionnel exceptionnel, gratuitement, mais surtout de pouvoir le télécharger toujours gratuitement sur son ordinateur. Les grands opérateurs (Orange, SFR...) jouent de plus en plus la carte de la lecture numérique. On se doute que je ne fais pas cela pour m'amuser. Demain, c'est dire dans seulement quelques mois, l'expression des "e-books" se précise. Ce qui confirme ma démarche, j'avais déjà parlé de mon enthousiasme à leur sujet on voit que, avec ce qui amène, toutes que nous préparons depuis des années sur le web avec l'accès mondial à nos contenus, nous commençons à se concrétiser très sérieusement. On va donc être les premiers (et les seuls, quel autre éditeur va oser offrir le contenu de ses livres sans le monnayer ?) à avoir accès à un potentiel de plusieurs millions de lecteurs très rapidement. Il semble donc "que j'ai aussi eu du flair", comme me l'indique amicalement un webmaster. Voir : Le livre électronique (eBook), en plein essor - Numériser... Nous avons beaucoup écrit par le passé et le livre électronique nous a permis de ramplifier la ligne. Nous avons travaillé sérieusement, nous n'avons pas le confort d'usage d'un livre que l'on peut feuilleter, annoter, consulter ou télécharger, que l'on peut réviser en deux secondes sur un simple marque-page, et qui s'affiche fidèlement dans nos bibliothèques. J'aurais fait que nous le consommions avait aussi le défaut de dégrader une luminosité fatigante pour l'œil (caricature qui très souvent inadaptée à la lumière ambiante), et d'être souvent limitée au soleil. Mais sans avoir été totalement converti, notre avis s'est assoupli lorsque nous avons testé le Cytroque (eBook), une nouvelle génération de livre électronique distribuée en France par l'éditeur MDI. Et le fait est que le marché commence enfin à décoller, après des années où le livre électronique ressemblait plus à un fantasme de geek qu'à une réalité commerciale.

[Lire la suite](#)

**REJOIGNEZ NOUS, PROPOSEZ VOTRE BLOG**

**VIN MILLESIMÉS**

**ACHETER**

**JOUEZ ET GAGNEZ DES BOUTILLES**

## Recettes gourmandes

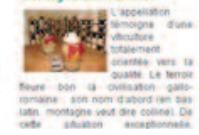
**Clafoutis au chocolat, pistaches et framboises, gourmands et légers!**



clafoutis au chocolat et framboises

## Dégustations verticales

**Montagne Saint-Émilion**



Montagne Saint-Émilion

## Champagne

**Piper et Charles Heidsieck au sommet**



Piper et Charles Heidsieck



réglema la date de mise en vente du vin : novembre et décembre. Le vin mis en fût, il n'existait alors aucun procédé de conservation, aussi était-ce vin le plus jeune le mieux vendu. Le vin vieux étant distribué aux pauvres. Les décrets anglais favorisèrent de plus en plus les Bordelais si bien que les marchands d'autres villes sollicitèrent leur entrée au sein de ces élus de l'Aquitaine.

Pendant la guerre de Cent Ans, les bourgeois bordelais furent solidaires des Anglais dont ils appréciaient les privilèges. La Guyenne tenta pourtant de se détacher du parti des Anglais. C'est alors que le général anglais Talbot, issu d'une famille normande, attaqua et prit Bordeaux mais fut tué dans une bataille, devant Castillon, le 17 juillet 1453. Ce siècle guerrier se terminait et Bordeaux revenait à la France. Les vignobles se répandirent aux alentours de Bordeaux et la ville s'enrichit au point d'user de sa puissance pour empêcher les viticulteurs du Médoc de charger leurs vins le long de la Gironde.

Ce "privilège de Bordeaux", ou blocus économique, aboli seulement en 1776, fut à l'origine de la disparition de nombreux crus. L'usage du vin se répandant de plus en plus, les excès également. François 1er décréta alors, en 1536, que "quiconque sera trouvé ivre, sera immédiatement jeté en prison et mis au pain et à l'eau". En cas de récidive,

c'était le fouet. Au troisième faux pas, encore le fouet, mais en public, et si le coupable était pris une quatrième fois, c'était l'amputation d'une oreille. L'on commença à apprendre à boire au XVIe siècle sous Henri III. L'usage voulait que le verre rempli de vin, au fond duquel était placé un croûton grillé, passât de main en main jusqu'à la personne à honorer. Celle-ci vidait alors le verre et mangeait le croûton appelé "tostée". L'origine du mot toast viendrait de là.

Le commerce du vin de Bordeaux connut un certain calme lorsque furent stoppées les exportations vers l'Angleterre. Le traité de Methuen, passé entre l'Angleterre et le Portugal, taxait très fortement les vins français. Un droit de cinquante-cinq livre par tonne était perçu, alors qu'il n'était que de sept livres par tonne pour les vins portugais. Cette énorme imposition fit basculer les expédition de "clairer" vers les bateaux hollandais qui arrivaient par centaines, chaque année, pour recueillir le vin nouveau. La conservation du vin devint plus facile avec l'apparition de la bouteille en verre soufflé et du bouchon de liège, facilitant les exportations vers des pays plus éloignés dont les Antilles, les Indes, l'Amérique. Bordeaux connut une prospérité avantageuse qui incita Anglais, Danois, Irlandais et Hollandais à venir s'installer quasi des Chartrons et pratiquer le négoce au stade le plus élevé. Cet essor économique fut stoppé



## EDITION 2008

### La France a du talent

Ce qu'il faut savoir sur le millésime 2007 : les meilleurs producteurs de l'année. Les Nouveaux Classements 2008, les vins qui comptent, du plus grand au plus modeste, millésimes 2006, 2005, 2004, 2003...

464 pages en couleurs (1,5 kg) -  
Présentation luxueuse- (papier couché brillant 100 gr, brochure cousue-collée).

**FRANCE METROPOLITAINE : 12,00 €**

**PORT GRATUIT**

**Commandez en direct :**

**www.millesimes.fr**

par la Révolution française et les guerres de l'empire. La venue de Napoléon n'arrangea pas les choses. Celui-ci, étant grand amateur de vins de Bourgogne, il fallut attendre son exil à Saint-Hélène pour que le commerce vinicole retrouve son plein essor...

Voir : [www.classementdesvins.fr](http://www.classementdesvins.fr)

### BORRACAL

Cépage classique du Vinho Verde.

### BOSSE

Le nom d'un ancien sac (en cuir) qui servait à transporter les vendanges en Suisse.

### BOSSETTE

Terme suisse qui caractérise un tonneau qui servait à transporter les raisins de la vigne au pressoir.

### BOTA

1/. Gourde espagnole de laquelle on fait jallir le vin en filet, directement dans la bouche.

2/. Ou Bull. Fût espagnol de 600l.

### BOTRYTIS CINEREA

1/. Pourriture grise. Cryptogame (champignon) qui attaque les pellicules des baies et en détruit la couleur. Les raisins moisissent et se ratatinent.

2/. Pourriture noble. Le même champignon peut avoir des effets extrêmement bénéfiques pour certains types de vins liquoreux. L'archétype est le Sauternes, où la pourriture noble, associée à un microclimat caractéristique et des conditions climatiques idéales où l'humidité s'associe à une chaleur relative (Ciron), fait des merveilles. Dans ce cas, le champignon provoque en réalité une véritable concentration des sucres du raisin (glycérine), lui faisant perdre son eau.

### BOTTE

Fût, en Italie.

### BOTTIGLIA

Bouteille, en italien.

### BOUCHET

C'est le véritable nom de l'excellent cépage Cabernet franc, typique du Bordelais, et surtout de la région libournaise, où son associa-

tion avec le Merlot peut être prépondérante pour la qualité des vins. A mon sens, ce cépage est injustement trop souvent abandonné au profit du Cabernet-Sauvignon.

### BOUCHON

Le meilleur est en liège, et provient du Portugal. Voir aussi Bouteille.

### BOUCHONNÉ

Odeur (et goût) très caractéristique que peut prendre le vin. Elle est due soit à des parasites qui vivent dans l'écorce des chênes-lièges, soit à des moisissures du liège. Si ce goût de bouchon n'est pas trop prononcé, il peut disparaître après une bonne aération du vin. Sinon, n'hésitez pas à changer la bouteille.

### BOUILLIE BORDELAISE

Mélange de sulfate de cuivre et de chaux utilisé sous forme de vaporisation fongicide pendant les mois d'été pour combattre le mildiou.

### BOUKHA

Prononcer "Bourra". Bonne eau-de-vie de figues tunisienne.

### BOUQUET

Sensation olfactive engendrée par les arômes de fleurs et de fruits que dégage le vin, principalement due à son acidité volatile et produite par la dissipation des esters et éthers. On distingue le bouquet primaire (les arômes) qui est celui du fruit, le bouquet secondaire dû à l'action des levures durant la fermentation et le bouquet tertiaire qui se développe au contact de l'air pendant le vieillissement en fût pour s'épanouir (sans contact d'air) pendant le vieillissement en bouteille.

### BOURBON

Kentucky, États-Unis. L'état du Kentucky est considéré comme le berceau de cet alcool de maïs (au moins 51%, le reste souvent en seigle qui lui apporte de la charpente), bien que l'on en fasse dans d'autres états comme le Tennessee (pour le fameux Jack Daniel's), le Maryland ou la Virginie. La loi est précise pour son élaboration : pas de distillation à plus de 80°, dilution à l'eau à 62,5°, et vieillissement durant deux années en fûts de chêne flambé à l'intérieur.

Le meilleur est celui qui est pur (straight), sans coupage, produit dans une distillerie bien définie. Arômes et suavité s'associent à la structure et cette amertume caractéristique en bouche, qui lui donne son originalité.

## BOURGOGNE

Voir : [www.guidebourgogne.com](http://www.guidebourgogne.com)

### L'histoire

Ce pays doit son nom actuel aux Burgondes, peuple germanique qui envahit la Gaule en 406 et y fonda sous la conduite de Gibdecuire (411) le premier royaume de Bourgogne.

Clovis, le célèbre roi des Francs, épousa une princesse burgonde et leurs fils expulsèrent le roi Gndamr II, réunissant la Bourgogne à l'empire des Francs. Charlemagne l'érigea en duché et de 884 à 1002, le duché de Bourgogne appartient à des princes dont Richard d'Autun dit "le Justicier". Il fut ensuite réuni à la couronne de 1002 à 1032. Commença alors l'ère d'une nouvelle maison des ducs de Bourgogne qui fut la première "maison capétienne".

Philippe le Hardi devint le chef de la "maison de Valois" : deuxième maison capétienne. Ce duc de Bourgogne s'intéressa particulièrement à la viticulture. Il interdit la culture du Gamay et exigea de servir du vin de Beaune aux repas officiels.

La réputation des vins de Bourgogne remonte au moyen-âge. Ce sont des moines qui, les premiers, cultivèrent la vigne. En 587, le roi Gontran donna des terres avec des vignes aux moines de l'abbaye de Saint-Bénigne. En 630, le duc Amalgaire de basse Bourgogne fonda l'abbaye de Bèze lui donnant la possibilité d'exploiter des vignobles à Chenôve, Marsanna, Conchey, Gevrey, Vosne et Beaune. En 910, des bénédictins formaient l'abbaye de Cluny. Celle-ci acquit de nombreux terrains dans les Côtes-de-Nuits et posséda tous les vignobles autour de Gevrey.

Le vin étant un signe d'opulence, certains moines oublièrent la règle monastique et vécurent trop bien. C'est alors que l'ascète

Bernard de Clairvaux dénonça cette vie de luxe, se rendit à l'abbaye bénédictine de Cîteaux, située en face de Vougeot. Ces moines, séduits par la ferveur au travail de

### Incontournables :

[www.guidedesvins.com](http://www.guidedesvins.com)

et le blog de Patrick Dussert-Gerber



Bernard De-Clariveaux, prirent pour devise: "par la croix et l'araire" et devinrent les "cisterciens". Ils défrichèrent des bois, exploitèrent d'innombrables landes, plantant des vignes. On leur doit la création du vignoble de Clos-Vougeot aujourd'hui propriété des Chevaliers du Tastevin. On peut voir encore au château d'immenses pressoirs taillés à même les grands chênes datant de l'an 1000.

Les moines avaient remarqué les différences existant entre les vins issus du bas ou du haut du coteau. Aussi, respectaient-ils la hiérarchie de l'époque en établissant trois cuvées : celles des papes : la meilleure, provenant de la partie supérieure du clos, celle des rois : du milieu, celle des moines : du bas. C'est en 1147, au monastère de Pontigny, que fut créé le Chablis. Egalement par des moines cisterciens qui furent les premiers à planter le Chardonnay blanc. La réputation du Clos-Vougeot était si forte que pendant la Révolution un certain colonel Bisson instaura une tradition selon laquelle les troupes françaises qui passaient devant Clos-Vougeot devaient présenter les armes.

Les vins de Bourgogne plurent aux rois de France mais à la fin du XVIIIe siècle, la république instaurée fit passer tous les

vignobles appartenant à l'Eglise dans le domaine public et le morcellement des terres bourguignonnes commença. Bossuet, bourguignon de naissance, disait : "le vin a le pouvoir d'employer l'âme de toute vérité, de tout savoir et philosophie".

Les appellations

Quatre grandes catégories :

- L'appellation régionale ou générale : Tous les vins de la Bourgogne viticole : "Bourgogne", blanc, rouge, rosé.
- "Bourgogne Passetoutgrain", rouge et rosé.
- "Bourgogne aligoté", blanc, issu essentiellement du cépage aligoté.
- "Bourgogne Grand Ordinaire", rouge, rosé et blanc.

Ces vins peuvent être produits sur les quatre départements qui forment le territoire de la Bourgogne viticole.

- L'appellation de Village :

Les vins produits par certaines localités peuvent être vendus sous le nom du village producteur (Vougeot, Vosne-Romanée...).

- L'appellation Village plus nom du "Climat" ou lieu-dit (il en existe quelque 419).

- Les Grands Crus :

Certains climats bénéficient d'une appellation à part entière. Exemple : Richebourg, Voir Côte-de-Beaune, Côtes-de-Nuits et Côte Chalonnaise.

## BOURGUEIL (SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL)

Les deux appellations-phares de la région de Touraine. Comme les Chinon, les vins de Bourgueil sont intimement associés à leurs types de terroirs. Si ceux provenant des sols d'alluvions ou de graviers sont à boire jeunes et légers, c'est encore sur les sols de tuffeau que l'on trouve les plus intéressants. Ceux-là sont des vins de garde, colorés, riches et charpentés, au bouquet très particulier où domine la framboise.

Voir : [www.vinsdusiecle.com](http://www.vinsdusiecle.com)

## BOURRU

Le terme désigne le vin encore troublé par sa lie, quand il est en cours de fermentation,

qui sort du pressoir ou de la cuve. "Quand le vin est tiré, il faut le boire". Cette expression populaire s'accorde parfaitement au bourru, autrement dit au vin qui vient d'être tiré du fût. On le goûte amicalement avec

**CHAQUE SEMAINE  
LES MEILLEURS PRODUCTEURS :**

[www.votregironde.com](http://www.votregironde.com)  
[www.classementdesvins.com](http://www.classementdesvins.com)

des châtaignes.

## BOUTEILLE

La légende, d'après Pline, raconte que le verre fut découvert par hasard sur une plage de Phénicie par des marchands de nitre qui y faisaient cuire leur repas. Vers 1500 avant notre ère, l'Égypte connaissait le verre.

Le verre est essentiellement composé de silice (72%), apportée par le sable, de soude, apportée par le carbonate de soude, et de chaux à quantité égale, qui est apportée par un calcaire. Les verriers de l'époque copiaient les formes céramiques et d'orfèvrerie pour réaliser des petits récipients réservés aux parfums. Les archéologues sont aujourd'hui d'accord pour affirmer que le verre creux ou plus exactement l'invention de la canne à souffler est apparue sur les bords de la Méditerranée au début de notre ère. Dès lors, la bouteille était créée et l'évolution des formes a été très rapide.

Les premières bouteilles à vin

Ces bouteilles étaient essentiellement utilisées pour le service de la table. Les verriers, partis d'Italie, s'installent dans la vallée du Rhône, puis en Gaule, enfin en Rhénanie (voir aussi l'histoire des vins européens). À l'époque gallo-romaine, et pendant les quatre premiers siècles de notre ère, on a pu retrouver des bouteilles de toutes formes (à section quadrangulaire ou cylindrique). L'une d'entre elles a subi l'influence du petit tonnelet de bois gaulois. C'est le barillet du IIIe et du IVe siècle, qui devait être soufflé dans un moule complet, en bois et avec deux demi-coquilles.

La bouteille cylindrique, avec une piqûre importante, un col étroit et une épaule bien marquée, c'est-à-dire la forme moderne de la bouteille à vin, semble déjà apparaître au IVe

siècle, puis sous deux formes : la bouteille à quatre pans et la gourde recouverte d'osier. Ces bouteilles de vin n'étaient utilisées que dans les auberges.

Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que le vin et la bouteille se sont vraiment unis. En dépit des précautions prises pour loger les vins dans les futailles neuves et sans défaut, il apparut que le moyen le plus sûr de conserver les vins plusieurs années était d'utiliser des flacons en verre, soigneusement bouchés. On peut estimer qu'ils s'y maintenaient intacts durant quatre à cinq ans. A cette époque, les vins gris de Champagne, vins tranquilles, étaient très renommés, notamment pour leur aptitude à se conserver, la prise de mousse étant encore à cette époque une technique en voie d'expérimentation.

L'industrie du vin mousseux prit son essor à partir de 1724. Le gouvernement royal dut, par l'Arrêté du 25 mai 1728, confirmer l'autorisation de transporter en paniers de cinquante ou de cent bouteilles le vin de Champagne vers les ports de Rouen, Caen, Dieppe et Le Havre. Cette loi était indispensable car l'usage des bouteilles en verre pour le transport des vins était interdit, en raison de la fraude à laquelle elles donnaient lieu, notamment sur la contenance. Cette décision de 1728 est l'acte de naissance du grand commerce des vins.

#### BOUVIER

Cépage blanc autrichien, qui donne des vins assez neutres.

#### BOUZY

En Champagne, la commune bénéficie de sa propre appellation pour ses vins rouges intenses au nez comme en bouche, issus du Pinot noir.

#### BRANCO

Blanc, en portugais.

#### BRANDY

Terme anglo-saxon pour désigner une eau-de-vie obtenue par la distillation du vin, le Cognac. Par extension, le terme s'applique à toutes les eaux-de-vie de ce type, produites dans le monde entier, qu'elles proviennent du vin ou de la betterave. Il en existe aux fruits.

#### BRANNVIN

Autre nom du Schnaps, dans les pays scandinaves.

#### BRÉSIL

Blancs (cépages Sémillon, Riesling et Sauvignon) comme rouges (Pinot noir, Merlot, Trebbiano), les vins brésiliens sont vite bus sur place.

#### BRILLANT

Vin net, transparent, sans défaut apparent.

#### BROUILLI

Liquide résultant d'une première distillation des eaux-de-vie (voir Cognac).

#### BROUILLY (CÔTE-DE-BROUILLY)

Crus du Beaujolais, colorés et légers, les vins sont tendres et fruités. Les Côtes-de-Brouilly sont plus corsés et évoluent mieux.

#### BRÛLOT

Alcool que l'on enflamme sur une crêpe flambée, par exemple.

#### BRUNELLO DI MONTALCINO

C'est l'un des plus grands vins rouges d'Italie, et l'un des meilleurs du monde. Gras, très concentré, très classique, extrêmement complexe au nez comme en bouche, un grand Brunello devient l'un de ces crus hors normes auxquels il est difficile de résister. Le Riserva doit être élevé au moins cinq années avant d'être commercialisé, et c'est un minimum, tant ce sont des crus qui demandent de la patience.

#### BRUNISSURE

Altération de la vigne due à une taille insuffisante.

#### BRUT

Le terme signifie un vin bien sec, notamment pour les mousseux et le Champagne, dont le dosage comporte le minimum de sucre.

#### BRUT ZÉRO

Pour un Champagne, cela signifie qu'aucune adjonction de sucre n'a été faite afin d'obtenir un vin le plus sec possible. Rare, très sec, idéal à l'apéritif.

Voir : [www.vinchampagne.eu](http://www.vinchampagne.eu)

## **BUAL**

Le plus typé cépage de Madère.

## **BUCELAS**

Bon vin blanc sec portugais (DO) produit en petite quantité.

## **BUÉ**

Commune de la Loire, dans le Berry, réputée pour ses vins de Sancerre.

## **BUGEY (VINS DU)**

Petite appellation, qui côtoie la Savoie, où l'on produit des vins blancs frais et friands, ainsi que des mousseux.

## **BULGARIE**

Cinquième exportateur de vins du monde, le pays, par son dynamisme, est certainement le plus propice à la culture de la vigne de tous les pays de l'Europe de l'Est. Les bons vins rouges sont nombreux, et la diversité des paysages et des climats explique les différents styles de vins que l'on y trouve.

### Les cépages

Pour les rouges, le Mavrud, le Cabernet-Sauvignon, le Merlot, le Pamid, le Gamay et le Pinot noir.

Pour les blancs, le Rkatsiteli, le Dimiat, le Muscat Ottonel, le Red Misket, le Chardonnay, le Riesling, le Gewurztraminer, l'Aligoté et le Sylvaner.

### Les appellations

Aux côtés de celles qui définissent les vins de table courants, deux appellations régissent les vins de qualité : le DGO (Origine

Géographique Déclarée), qui précise les sous-régions et communes d'origine, et la mention Controliran, qui précise également certains cépages comme le Gamza, le Cabernet-Sauvignon, le Chardonnay, le Melnik ou le Mavrud.

## **BÜNDNER HERSCHAFT**

Région viticole suisse située au nord de Coire sur le cours supérieur du Rhin.

## **BURGENLAND**

En Allemagne, c'est ici que l'on savoure le Muskat-Ottonel, et des vins puissants, épicés, secs mais surtout liquoreux, issus des cépages Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling et Müller-Thurgau pour les blancs, Gamay et Pinot pour les rouges, plus communs.

## **BURGER**

Cépage blanc de bas de gamme californien.

## **BURGWEG**

Excellent Grosslage, qui fait partie du Bereich Schlossböckelheim, dans la région de la Nahe (Allemagne), qui regroupe de très beaux vins comme ceux que l'on trouve vers Norheim, dont les exceptionnels crus Kirschheck, Götzenfeld, Sonnenberg ou Dellchen.

## **BUZA**

Eau-de-vie égyptienne obtenue par la distillation de dates fermentées.

## **BUZBAG**

Turquie. Solide vin rouge d'Anatolie.