



HALBTROCKEN

Signifie demi-sec, en allemand (pas plus de 18 grammes de sucre résiduel par litre).

HALBROT

Le vin rosé (demi-rouge), en Suisse.

HARMONIEUX

Un vin harmonieux associe structure et rondeur, équilibre des tanins et souplesse.

LES CLASSEMENTS INTERACTIFS DES MEILLEURS VINS DE FRANCE :

www.topvin.fr

HARO

Espagne. Important secteur de la Rioja.

HARRIAGUE

Cépage d'Uruguay.

HARSLEVELÜ

Bon raisin de Hongrie, qui donne des vins riches et bouquetés. Utilisé pour le Tokay.

HATTENHEIM

Allemagne. Importante commune de la région du Rheingau, où l'on goûte de beaux vins de Riesling.

HAUT-BENAUGE

Petit territoire particulier de la région de l'Entre-Deux-Mers, à Bordeaux, qui produit des vins blancs caractéristiques.

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

En Bourgogne, l'appellation s'étend à l'ouest de la Côte-de-Beaune.

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

Cette autre appellation est à l'ouest, en

retrait, diront certains, de celle de la Côte-de-Nuits.

HAWKES BAY

Nouvelle-Zélande. Secteur de vins blancs secs.

HECTARE

Correspond à 10 000 m².

HECTOLITRE

Unité de mesure égale à 100 l.

HENDERSON

Région viticole de la Nouvelle-Zélande. Quelques blancs intéressants.

HERBACÉ

Désigne un vin rappelant notamment le fruit vert, dont la cause est le plus souvent un manque de maturité du raisin. Par extension, et si l'astringence est très vive, on dit "râpeux".

HERMITAGE

1/. Vins rouges (Syrah, puis Marsanne et Roussane, jusqu'à 15% maximum), et blancs (Roussane et Marsanne). L'appellation est reconnue par décret du 4 mars 1937. Parcelles délimitées sur les communes de Tain-l'Hermitage et de Crozes-Hermitage.

2/. Australie. Nom donné au cépage Shiraz (Syrah).

HESSE RHÉNANE

Importante région viticole allemande. C'est le centre géographique de la Rhénanie viticole, relativement plat, dont le nord est situé dans la continuation de la zone du

Rheingau, au-dessous de Mainz. La Hesse Rhénane forme un gros rectangle large d'une trentaine de kilomètres, de Bad Kreuznach à Nierstein, sur une longueur d'une bonne cinquantaine de kilomètres, de Mainz à Worms.

HESSISCHE BERGSTRASSE

C'est la première région vinicole allemande que l'on rencontre en traversant le Rhin, à partir de Darmstadt. Les vignes sont plantées sur des collines abruptes, le meilleur sec-teur est incontestablement celui de Bensheim, un joli village au climat très doux où deux grosses coopératives produisent la majorité des vins.

HEURIGE

En Autriche, le mot signifie vin nouveau.

La référence sur le Net :

www.millesimes.fr



HISTOIRE DU VIN (L')

L'Antiquité

L'histoire du vin s'enchevêtre à celle de notre civilisation, et remonte très certainement aux premières civilisations orientales. Nous ne savons pas quand l'homme commença à boire du vin, mais il accepta ce breuvage comme un don des dieux : les Égyptiens l'attribuaient à Orisis, les Grecs à Dionysos, les Perses ou les Arméniens ont leurs propres sources... Ce qui est certain, c'est que l'Égypte, la Mésopotamie et le Caucase furent les premières régions vinicoles.

Si les plus anciennes traces sont des sceaux sur les bouchons des amphores égyptiennes trouvées dans les tonneaux de la période prédynastique, le fameux "breuvage d'Horus" vient de cette époque, et la plupart des pharaons possédaient leurs propres vignes. Il semble que c'était surtout à proximité du delta du Nil, où ils pouvaient être irrigués régulièrement, que les vignobles se développaient le mieux.

Non loin, et comme en Palestine, la vigne prolifère abondamment dans les pays situés

à l'est de la Méditerranée ainsi qu'autour de la Caspienne et de la mer Noire. A Byblos, en Arabie, à Babylone, florissaient les vins les plus estimés, que les Syriens et les Phéniciens expédiaient par les traditionnelles caravanes vers la plupart des pays voisins, et jusqu'en Chine... Les rois, princes et sultans offraient le vin à leurs hôtes les plus illustres et à leurs dieux, comme les Grecs anciens.

L'influence grecque et romaine

On le sait, la Grèce fait certainement partie du premier pays où, historiquement, le vin se rapproche le plus de celui que nous connaissons aujourd'hui. La plupart de ses vins étaient consommés coupés d'eau, voire légèrement aromatisés. Le célèbre Ulysse n'hésitait pas, semble-t-il, à savourer du vin doux, qui devait être l'ancêtre de la Malvoisie. La propagation de sa culture et de sa civilisation permit d'implanter la vigne dans la plupart des pays voisins, et notamment en Italie, que les Grecs dénommaient d'ailleurs la "Terre des vignes". Suivant leurs traces, les Romains ont donc hérité de l'art de la vigne, et ont été les plus grands ambassadeurs de vins qui soient, ceux-ci devenant de plus en plus comparables aux vins de notre époque. De colonie en colonie, les vignobles se développèrent très rapidement, malgré les incertitudes de l'Histoire, où les arrachages succédèrent aux plantations, et vice versa.

Les vignes s'installèrent dans les vallées les plus prospères. Partant de Provence, les Romains plantèrent de Marseille à Bordeaux, puis dans la vallée du Rhône, en passant par l'Espagne (Cicéron vante les crus de Tarragone et de Catalogne) et l'Afrique du Nord pour rejoindre l'Allemagne, dans les vallées de la Moselle et du Rhin... Tous les vignobles existant à l'époque témoignaient de la puissance de l'Empire romain jusqu'au Ve siècle. Quand il s'écroula, les Barbares envahirent toute l'Europe, les Vandales laissant pour mémoire leur nom à l'Andalousie.

Du Moyen Age au XXe siècle

Durant cette longue période obscure, où les guerres féodales ravagèrent les vignobles, la vigne eut du mal, faute de civilisation intelligente, à subsister. Les vignobles passèrent ensuite sous la protection de l'Église. Ce fut

l'époque de la toute-puissance des moines : le vin n'est-il pas le "Sang du Christ"?

Riche, omniprésente, toute-puissante, capable de faire et de défaire n'importe quel royaume, l'Église sut aussi créer et développer la plupart des grands vignobles occidentaux. Les monastères florissaient, leurs richesses s'accumulaient. Véritable centre européen, la Bourgogne devint la région la plus exubérante en la matière, par laquelle transitaient la plupart des vins provenant d'Allemagne, d'Angleterre, d'Italie et du sud de la France. Rappelez-vous que Charlemagne lui-même possédait le vignoble de Corton, et que les cisterciens produisaient à Chablis comme à Vougeot. Le succès bourguignon devait être impressionnant jusqu'au siècle dernier.

En parallèle, la mode du vin s'intensifia partout : dès le début du XIV^e siècle, l'Angleterre importait des vins espagnols, et toute l'Europe du Nord consommait du Xérès ou du vin des Canaries. Les Anglais s'intéressèrent également beaucoup au Clairet d'Aquitaine, l'Italie, la Grèce et le Portugal exportaient dans la plupart des pays (Edouard III développa les achats de vin portugais), et Charles II ramena de France la mode du Champagne. Pour l'anecdote, Champenois et Bourguignons se livraient une concurrence acharnée, les uns et les autres bénéficiant de soutiens successifs, Louis XIV préférant le vin de Beaune, et Louis XV celui de Champagne... Plus tard, lorsque l'Angleterre et la Hollande entrèrent en guerre avec la France, Guillaume d'Orange et ses successeurs allemands imposèrent lourdement les vins français et, en 1703, le traité de Méthuen accorda des faveurs spéciales au vin de Porto, que l'on commença à fortifier avec de l'alcool vers 1710. Une belle occasion pour le Porto de s'implanter en Angleterre.

Partout, la qualité des vins s'améliore. En Allemagne, dans le Rheingau par exemple, les meilleurs plants de Riesling font leur apparition, et, dès 1730, les prémices d'une réglementation se font sentir. Puis la première petite "révolution" fut la découverte du bouchon de liège et l'emploi de plus en plus systématique de la bouteille, au cours du XVIII^e siècle. Quand éclata la (vraie) Révolution française, le peuple s'adjudica

tout naturellement les vignobles des nobles et de l'Église. Peu de temps après, en 1803, Napoléon sécularisa les vignobles, en France comme en Allemagne, et la plupart des domaines furent mis aux enchères...

HOCHHEIM

Importante commune viticole du Rheingau, en Allemagne, dont les vins blancs sont très fermes, corsés, moelleux, puissants au nez comme en bouche, d'excellente évolution.

HOLLANDS

Ou Jenever. Gin hollandais.

HONEY BRANDY

Eau-de-vie de miel.

HONNEUR (VIN D')

C'est le vin qui sert à honorer un ami, une association ou un événement.

HOTTE

Faite en osier et portée à dos d'homme, elle sert à faire les vendanges.

HOUBLON

C'est la plante qui sert à faire la bière.

HOUX

Alcool blanc alsacien provenant de la distillation des baies de houx.

HUAPAI

Secteur de l'île du Nord produisant des vins rouges convenables, en Nouvelle-Zélande.

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

www.vinovox.com
www.mundovino.fr
www.guidebordeaux.net
www.terroirs vins.com
www.vinbeaujolais.com

HUDSON (VALLEY)

États-Unis. Région qui s'étend sur la rive droite du fleuve Hudson, dans l'Etat de New York. Surtout pour les blancs secs, en net progrès.

HUMAGNE

Cépage suisse.

HUMUS

Matière organique contenant des bactéries et des micro-organismes. Alimente les plantes. Par extension, le terme s'emploie dans le vocabulaire de la dégustation pour signifier un vin qui sent les sous-bois.

HUNTER (VALLEY)

Australie. Importante région de la Nouvelle-Galles du Sud, où l'on fait un bon nombre de vins blancs secs fort honorables.

HUXELREBE

Cépage blanc allemand, issu d'un croisement Chasselas et Muscat.

HYBRIDE

Vigne issue d'un croisement de deux (ou plus) espèces différentes de vigne, qui provoque généralement de (très) petits vins, rustiques, surtout destinés à être distillés.

HYDROLYSE

Cette réaction chimique est la scission d'une molécule organique sous l'action d'un acide ou d'une enzyme, dans l'eau.

HYDROMEL

A la fois mythique et réelle, c'est l'ancienne boisson fermentée des Gaulois et des Romains, à base d'eau et de miel, aromatisée d'épices.

HYDROMÈTRE

Instrument qui sert à mesurer la teneur en sucre des moûts.

HYPOCRAS

Ou Happocras. Hippocrate aurait lui-même inventé cette boisson, une sorte de vin de liqueur aromatisé principalement avec de la cannelle, à laquelle s'ajoutaient du gingembre et des amandes.