



LABRUSCA (VITIS)

Espèce de vigne sauvage des États-Unis, sous-genre des Euvites (voir Vitis). Elle donne de nettement moins bons résultats que Vitis Vinifera.

LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO

Excellente DOC de Campanie, en Italie du Sud, qui produit un vin blanc savoureux, associant rondeur et nervosité en bouche.

LADOIX

Des rouges qui demandent à s'assouplir, bouquets. Des blancs légers et fruités.

LAGER

Type de bière fortement chargée de gaz carbonique. Son nom vient du verbe allemand lagern (emmagasiner). La Lager est une bière laissée au repos jusqu'à ce que tous les vestiges de fermentation soient éliminés. Ensuite on la gazéifie et on la met en bouteille.

LAIREN

Le principal raisin blanc de Valdepenas (voir Espagne).

LAIT DE POULE

Voir Flip.

LAITEUX

La casse de fer apparaît sous forme laiteuse dans les vins blancs.

LAMBRUSCO

1. Raisin typiquement italien, qui donne son nom au vin d'Émilie-Romagne.

2. Ah, le fameux Lambrusco de l'Émilie ! Franchement, n'est-ce pas agréable de

déboucher ce vin rouge très rafraîchissant, très fruité, qui sent la cerise, légèrement pétillant (frizzante) sur une polenta ou une daube ? Bien sûr, le vin est sans prétention, simplement sympathique, et ce n'est déjà pas si mal. Voir aussi Italie.

LAMEGO

Cette ancienne et belle ville de Lamego était jusqu'à la fin du XVIIe siècle une capitale viticole importante, et son vin apprécié et connu comme "Vinho de Cheiro" ou "Vinho de Lamego" (Portugal). On y fait surtout une production de mousseux naturels.

LANDWEIN

En Allemagne, cette dénomination s'applique au vin de pays.

LANGUEDOC

Postérieurement à Marseille, mais, bien avant le reste de la Gaule, la région de Narbonne prénommée "la Narbonnaise" connut une telle prospérité que Pline l'Ancien n'hésita pas à dire : "Ce n'est pas une province, mais l'Italie elle-même". Réduite en province de l'empire dès 120 avant Jésus-Christ, la Narbonnaise s'adonna à la culture de la vigne, aidée par son climat. Les vins de la Narbonnaise, amenés jusqu'à Lugdunum, repartaient vers de nouvelles directions après un temps d'arrêt plus ou moins prolongé dans les magasins des négociants de la ville. Le commerce du vin subissait, alors, différentes taxations : droits d'octroi, droits de douane à l'entrée et à la sortie, droits de circulation. Ces taxes avaient toutes l'apparence d'actes de vexation, presque de concussion. Elles étaient, de ce fait, irrégulières. On retrouve la trace de cet

impôt illégal sur le vin dans le plaidoyer de Cicéron pour Fontéjus, en 69, qui fut propriétaire de la Narbonnaise de 78 à 73. Au Xe siècle, les Maures saccagent les vignes dans Saint-Michel, créée à Gaillac en 960 par le comte Raymond Ier de Toulouse, qui contribua, par le travail acharné de ses moines, à faire refleurir les vignes. Ce fut le début d'une nouvelle cité prospère. Plus loin, les vins de Gaillac étaient acheminés jusqu'à Bordeaux d'où ils étaient dirigés vers l'Allemagne et l'Angleterre qui les appréciaient spécialement.

LATE BOTTLED VINTAGES (ou L.B.V.)

Catégorie de Porto issu de bonnes années et laissés en fûts pendant quatre à six ans.

LATIUM

Italie. Deux noms symbolisent le Latium : Castelgandolfo, la résidence d'été du Pape, et le Frascati. La région ne badine pas avec les classifications : 17 vins, de 54 typologies différentes, ont obtenu la DOC, et sont issus pour les blancs, du Trebbiano et de la Malvasia, et pour les rouges, des Cesanese, Sangiovese, Montepulciano, Merlot et Barbera.

LATTE

Sarment mûr de la vigne.

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

www.topvin.fr
www.vinovox.com
www.mundovino.fr

LAVAUUX

En Suisse, le vignoble de Lavaux mérite un détour. Véritable symbole cantonal, d'où proviennent les meilleurs vins répondant aux noms renommés de Cully, Dézaley, Epesses (d'excellents souvenirs gustatifs), Lutry, Marsens, Rivaz, Saint-Saphorin ou Vevey-Montreux, où vous en profiterez sûrement pour faire le tour des bijoutiers. Lavaux est avant tout connu pour ses innombrables vignes en terrasses, modelées au cours des siècles par des murailles et murets de pierre en nombre infini, afin de préserver ces pentes abruptes de l'érosion et du ravinement.

LÉGER

Employé pour un vin de peu de couleur, peu corsé, de faible teneur en alcool et en tannin. Le vin est tendre mais franc.

LESEGUT

Vendange, en allemand.

LEVURES

Les levures du vin sont des champignons unicellulaires microscopiques, se trouvant sur la peau des raisins, qui provoquent la fermentation alcoolique. Il en existe de nombreuses variétés, et certaines sont sélectionnées et cultivées afin de mieux maîtriser le processus de fermentation.

LIBAN

C'est certainement d'ici que la vigne a su se propager dans tout le bassin méditerranéen. Le cours mystérieux de l'histoire nous ramène en effet en ce lieu privilégié où le suc de la vigne fut toujours recueilli. Après le déclin de Rome, le Christianisme prit la relève : du miracle des noces de Cana jusqu'à Byzance qui répandit dans le Proche-Orient, à travers la Békaa fertile, la culture de la vigne et l'usage sacré du vin. En 1857, les Jésuites acquirent la propriété de Ksara, ainsi dénommée pour avoir servi de "Ksar" ou Castel Franc. Gérard de Nerval témoigne que ce couvent possède un vin célèbre : le "Vin d'Or". A la suite du Concile Vatican II, les Jésuites durent se désister de leurs entreprises commerciales.

LIE (SUR LIE)

Méthode qui consiste à laisser reposer le vin sur sa lie, sans filtrer, jusqu'à la mise en bouteille. Elle s'applique aux vins blancs très jeunes et permet de faire ressortir le côté "fruité" du vin et une certaine fraîcheur en bouche. Employée dans le Muscadet, où elle bénéficie d'une appellation à part entière.

LIES

Dépôt naturel (sédiments) du vin dans les barriques, que l'on élimine par soutirage. Les lies ne sont pas un défaut du vin.

LIEBLICH

Doux, en allemand (jusqu'à 45g de sucre résiduel par litre).

LIEBFRAUMLICH

Malgré son nom charmeur, le "lait de la

Dame d'amour" est un vin blanc doux allemand d'assez bas de gamme (certains sont plaisants, à boire sur une terrasse de Vienne), provenant de cépages définis dans certaines régions, et contenant au moins 18 grammes de sucre résiduel.

LIECHTENSTEIN

Le pays fait surtout des rouges légers et ronds, relativement modestes.

LIGNITE

Matière carbonée, chaude, très fertile; on la trouve surtout en Champagne et en Allemagne.

LIGURIE

Avec l'adorable village de Portofino, la Ligurie est plus célèbre pour sa Riviera que pour ses vins, où l'atomisation de la production viticole est extrême (plus de cent espèces de cépages sont recensées). Tournée vers la mer, cette bande de terre étroite et sinueuse, croisement de vents marins, touche la France, le Piémont, la Toscane et l'Émilie-Romagne, et a toujours reçu, par le trafic maritime ancien, l'apport de cépages provenant de pays lointains. Il semble que les producteurs essaient désormais de se limiter à la culture des bons cépages Dolcetto, Vermentino, Pigato, Rossese ou Sangiovese.

LIMON

Sol tendre et friable, composé d'argile, de sable et de vase. Trop fertile.

LIQUEUR

1/. Le terme, appliqué à un vin, signifie son extrême onctuosité, notamment pour les vendanges tardives de Sauternes, d'Alsace, d'Autriche et d'Allemagne (voir ces pays).

2/. Le vin de liqueur s'associe lui à des vins vinés ou mutés (voir VDN, Madère, Porto...).

3/. La liqueur proprement dite, que l'on peut définir en deux grandes catégories :

- Les liqueurs de fruits

Les liqueurs de fruits, obtenues par macération des fruits dans l'alcool durant plusieurs mois, stabilisation par le froid et addition de sirop, sont les plus riches en vitamines (gare au régime).

- Les liqueurs à base d'esprits

Plus nombreuses, les liqueurs à base d'esprits, c'est-à-dire d'extraits d'essences et d'arômes de fruits, plantes ou autres graines et racines, sont pour les meilleures mélangées à de grands alcools.

LIQUEUR DE TIRAGE

La dose de la liqueur de tirage varie selon le type de "vin de mousse" recherché.

Liqueur de tirage : il faut 4 g de sucre par litre pour faire 1 kg de pression durant la seconde fermentation.

- Pour un Champagne : 6 kg de pression, ou 6 "atmosphères", soit 24 g de sucre par litre.

- Pour les autres mousseux : 4 kg de pression, soit 16 g par litre.

- Pour les pétillants : de 1 à 2 kg de pression, soit de 4 à 8 g de sucre par litre.

LIQUOREUX

Les vins liquoreux sont issus de la fameuse pourriture noble (voir Sauternes).

LIQUOROSO

Vin de liqueur, en portugais.

LIRAC

Vins rouges, rosés et blancs produits sur 680 hectares à Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Sainte-Geneviève-de-Comolas. Appellation d'origine contrôlée datant du 14 octobre 1947.

LISTRAC-MÉDOC

L'appellation produit des vins déployant leur propre spécificité, où la charpente est bien présente, avec ce charnu très caractéristique.

LCSS

Dépôt accumulé par le vent, fait essentiellement de limons, qui se réchauffe rapidement en retenant l'eau, comme il le prouve en Allemagne, en Rhénanie par exemple.

LOIRE (VAL DE)

De Sancerre à Saumur, le long de la Loire, dans ces régions de la France profonde, les rouges (Pinot, Gamay, Cabernet franc...), les rosés, blancs secs, demi-secs ou moelleux (Sauvignon et Chenin), que l'on débouche gaiement avec les entrées, les terrines ou les fromages, voire avec des mets légèrement

épiciés, sont de toute nature, parfois superbes, racés, bien typés par leur terroir, mais souvent aussi décevants, chers ou dépersonnalisés, mode oblige.

Au XI^e siècle, la culture de la vigne en Anjou est fort importante, contribuant à la richesse de ce pays. Jusqu'alors, seul le seigneur du vignoble pouvait vendre son vin, à un moment précis de l'année. Cet avantage ou "droit de banvin" fut supprimé en 1135 par le comte d'Anjou, Geoffroy Le Bel, favorisant le commerce des vins. Des marchands pouvaient venir de l'extérieur pour acheter du vin, les Angevins, d'autre part, avaient la faculté de se livrer aux exportations de leurs vins en les expédiant par bateau le long de la Loire.

Un peu plus loin, le vignoble de Saumur subissait le contrecoup de la concurrence angevine. Les Saumurois prièrent, alors, le comte d'Anjou d'alléger également leurs charges féodales. Celui-ci y consentit en 1138. Il leva son droit de banvin et transforma l'impôt prélevé sur les vignes par une taxe annuelle fixée au jour de la Saint-Martin. Les sacrifices étant souvent récompensés, les Saumurois eurent la satisfaction de voir leur vin servi en 1241 au dîner royal organisé pour Alphonse de Poitiers, frère du roi Saint Louis.

Dans la région de Nantes, les Bénédictins plantèrent des vignes dont le cépage "Melon-de-Bourgogne" était importé de Bourgogne. Elles donnèrent naissance au Muscadet. Ce vin fut mieux connu à partir de 1930, son ascension continua, traversant les frontières.

En 990, les premières vignes apparues à Bourgueil furent celles d'une abbaye bénédictine. Ces moines produisant des crus renommés : "Le Clos de l'Abbaye", "Le Grand Clos". Fiers de leurs vins, les religieux établissaient une garde lors des vendanges, de crainte que leur vin ne soit trop bu. Un autre moine au nom célèbre, Saint Martin, évêque de Tours, fonda en 372, le monastère de Marmoutier, planta la première vigne de Vouvray sur le coteaux surplombant l'abbaye. Non loin, célèbre par ses vignes, l'abbaye de Fontevault l'est aussi par les tombeaux qu'elle abrite : Henri II, Plantagenêt Roi d'Angleterre, Eléonore d'Aquitaine, sa

femme, Richard Cœur de Lion, l'un de leurs fils. L'Anjou a sans doute voulu ainsi remercier le roi d'Angleterre d'avoir aimé ses vins, de les avoir fait connaître et apprécier dans son royaume.

Non loin, le Sancerrois, autre région située en bordure de la Loire, fit très tôt parler de ses vins. Ses vignes remonteraient à l'époque capétienne. Au XII^e siècle, les importants vignobles étaient la propriété de l'abbaye de Saint-Satur, le vin fort renommé. En 1335, le sieur de Cassel aurait acheté à la foire d'Orléans cinq tonneaux de ce vin dont le succès commercial s'accrut. Les poètes le chantaient, notamment, en 1180, Guillaume le Breton à la cour de Philippe Auguste.

Voir le Classement : www.loire.net

LOMBARDIE

Non loin de Milan (Italie), les vignobles lombards sont plantés jusqu'à 700 m d'altitude dans la région des lacs, au climat doux. La région devient plus humaine et vinicole dans trois secteurs bien délimités : de l'autre côté du fleuve Adda, près de la commune de Sondrio, vers la frontière suisse, c'est le territoire des DOC Valtellina et Valtellina Superiore. L'autre secteur se trouve dans sa partie voisine du Piémont (Oltre Po Pavèse), dans un secteur compris entre les communes d'Alexandrie, Pavie et Plaisance, à la même hauteur que les vignobles d'Asti.

LONG

Ce terme de dégustation définit la longueur en bouche d'un vin, c'est-à-dire sa persistance.

LONG ISLAND

Le district de l'Etat de New York est aussi producteur de vin (États-Unis).

LOUCHE

Un vin est louche quand il se voile et que sa limpidité s'altère par la présence de petites particules en suspension. Caractérise souvent un vin dont la fermentation a été mal maîtrisée, ou attaqué par une maladie microbienne.

LOUPIAC

Historiquement, l'origine de Loupiac semble très ancienne puisque les vestiges d'une

villa Gallo-Romaine située au cœur du village attestent de son histoire depuis l'antiquité romaine. Le poète aquitain Ausone y aurait d'ailleurs résidé. Au Moyen-Age, un prieuré servait de relais aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Au XVIe siècle, le Château de Loupiac et le Château Pontac furent la propriété du Seigneur de Montaigne. Le XVIIIe et le XIXe siècles furent pour Loupiac des périodes de prospérité, et les vins étaient très estimés.

Voir : www.vinsdusiecle.com

LOURD

Vin chargé en alcool, couleur et matière, manquant d'harmonie et de finesse.

LUSSAC-SAINT-ÉMILION

Appellation satellite de Saint-Émilion.

LYRE

Palissage des vignes, par des treillis. La méthode a peu d'adeptes.