



PAARL

Afrique du Sud. La ville se situe à l'intérieur des terres, à l'est du Cap. C'est le centre de quelques-uns des bons blancs de cette province.

PACHERENC-DU-VIC-BILH

Une appellation confidentielle du Sud-Ouest de la France qui produit surtout des vins secs, assez typés et parfois charmants.

PAÏËN

Vin suisse cultivé près de Visperterminen.

PAILLE (VIN DE)

Autrefois provenant de raisins séchés sur un lit de paille ou suspendus avant d'être égrappés, le vin de paille est aujourd'hui produit à partir de raisins étendus sur des claies de bois dans un lieu sec et aéré. Ce "séchage" dure deux à trois mois et apporte au vin une onctuosité naturelle qui lui permet, après un passage de quelques années en fûts, d'être de très longue garde.

PAILLON

C'est le nom du fourreau de paille dans lequel on mettait les bouteilles pour les protéger lors des expéditions. Yquem s'en sert encore.

PAIS

Cépage chilien.

PALATINAT

La région de Rhénanie-Palatinat s'étend du nord au sud, de Monsheim à Wissembourg, sur une largeur d'une vingtaine de kilomè-

tres, dans la continuité de la région de Hesse-Rhénanie, et doit l'origine de son nom français aux comtes palatins du Saint-Empire. Le climat est chaud, le pays fertile, les vignobles prolifiques et très étendus. Allemagne.

PALETTE

Non loin d'Aix-en-Provence, une minuscule appellation proche d'Aix-en-Provence qui se situe sur des parcelles d'éboulis calcaires. À retenir surtout pour les rouges.

PALIDO

Bon vin moelleux de dessert, jeune et sec, provenant de la DO Condado de Huelva, en Espagne méridionale.

PALISSAGE

Méthode pour guider et ordonner les rameaux de la vigne sur des fils de fer.

PALOMINO

Le cépage de référence du Xérès (Espagne). On en trouve aussi en Australie et en Afrique du Sud.

PALUS

Sol fertile d'origine alluviale récente, souvent planté inopportunistement, peu propice réellement à la vigne de qualité. On en trouve dans la région bordelaise, notamment dans celle du Médoc.

PAMID

Cépage rouge bulgare largement répandu et donnant des vins ordinaires.

PAMPELUNE

Espagne. La ville est belle et permet, par son implantation géographique privilégiée, de partir à la découverte des vignobles de Rioja.

PANIER DE SERVICE

Corbeille ou objet légèrement incliné où l'on couche une bouteille de vin lors d'un repas, pour mieux la présenter et servir le vin sans trop le secouer.

PARASITES

Les principaux parasites de la vigne sont les araignées (jaune ou rouge), l'altise, le cochyliis, la cochenille, le papillon pyrale et les vers (ver gris, ver fil-de-fer...).

PARCHET

Terme suisse qui désigne une parcelle de vigne, certainement cloturée (un clos).

PAROS

Célèbre île des Cyclades, où l'on trouve ce bon vin blanc grec, assec sec, au nez complexe, de bonne bouche, généralement bien fait, issu du cépage Monemvassia. Le puissant vent du nord de la mer Egée, le Meltem, y conditionne la culture en vigne basse (en gobelet).

PARELLADA

Raisin blanc de Catalogne (voir Espagne).

PAROS

Grèce. L'île de Paros produit ce vin blanc parfumé, provenant du cépage typique Monemvassia.

PARSAC-SAINT-ÉMILION

L'une des appellations satellites de Saint-Émilion. Elle n'est plus utilisée aujourd'hui.

PASSE

Seconde petite étiquette facultative sur laquelle peuvent être inscrits divers renseignements sur le vin.

PASSERILLAGE

Méthode de surmaturation des raisins consistant à faire évaporer l'eau de leur constitution en les exposant par exemple au soleil, sur un lit de paille, pour obtenir une concentration des sucres et un degré alcoolique plus élevé. La pratique est utilisée pour certains vins du Jura (les Vins de Paille), des Muscats et des liqueurs. Une autre méthode

consiste à tordre le pédoncule de la grappe pour interrompre la circulation de la sève, provoquer un dessèchement du raisin, et une concentration de sa teneur en sucre.

PASSETOUTGRAIN

Bourgogne. Modeste appellation de vins rouges qui peuvent provenir des cépages Pinot noir et Gamay.

PASSITO

En Italie, le mot désigne un vin issu de raisins à demi séchés, très concentré.

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

www.vinovox.com

PASTEURISATION

Stérilisation à chaud (65°) du vin qui consiste à le débarrasser de ses bactéries et micro-organismes. Le procédé dénature les vins.

PASTIS

Mélange d'alcool et d'anis, parfumé avec des herbes et de la réglisse, semblable à l'anisette (je préfère cette dernière). On dit que l'eau que l'on y ajoute fait "loucher" le pastis, en le troublant et en lui donnant cette jaune opacité.

PASTOSO

Demi-doux, en italien.

PATRAS

Bonne région vinicole de Grèce, où l'on trouve notamment de jolis muscats.

PATRIMONIO

Appellation contrôlée de Corse, produite à l'ouest de Bastia, sur des sols calcaires. On y fait un rouge typé et riche, de bonne charpente, où dominent les fruits mûrs et les sous-bois. Antoine Arena, dans le village de Patrimonio, en élève un très bon.

PAULÉE

Repas traditionnel au cours duquel se retrouvent œnophiles et vigneron après les vendanges. Surtout en Bourgogne.

PAYS-BAS

Les Hollandais sont surtout des spécialistes

d'eaux-de-vie comme le Genièvre, obtenu par une distillation du malt avec des baies de genévrier, le Brandewijn (Brandevin) ou les liqueurs d'abricot et de curaçao, ou autres Bitters.

PÉCHARMANT

Produits sur les pentes graveleuses de la rive droite de la Dordogne, issus des cépages bordelais, les vins sont généreux, veloutés, très élégants et de belle teinte rubis.

PÊCHE

Eau-de-vie obtenue par la distillation de la pêche.

PEDRO XIMÉNEZ

Cépage blanc espagnol employé surtout pour l'élaboration du Xérès (voir ce mot). La maison Alvear fait à partir de ce raisin un très bon Amonyillado Carlos VII, complexe comme son Oloroso Asuncion, pur Pedro Ximénez également. On en trouve en Australie, en Tunisie, en Argentine et un peu en Californie avec lequel on y élabore un ersatz de Xérès...

PELLIGRINO

Pour déguster son Marsala Vergine.

PÉLOPONNÈSE

Très importante région vinicole grecque. Relié à l'Attique par l'isthme de Corinthe que coupe depuis la fin du XIXe siècle le canal du même nom, le Péloponnèse occupe une place prépondérante dans l'économie vinicole grecque, les cépages à vins cotoyant les cépages à raisins secs, que vous connaissez tous : Soutanina (Sultanie) au nord et surtout Corinthiaki (Corinthe) au nord-ouest et au sud-ouest.

PELURE D'OIGNON

Teinte rosée avec un léger reflet doré, comparable à la peau de certains oignons. Ce n'est pas une marque de vin, faites attention aux pièges des étiquettes (voir aussi Vin Gris).

PENEDÉS

Espagne. Je préfère les vins rosés de Penedés à ceux des autres couleurs. Est-ce leur fruit puissant, cette façon d'être à la fois ronds et secs, leur teinte légèrement saumonée, les vins sont bons, francs et fruités.

PENTRO DI ISERNIA

Bonne DOC de la région de Molise, en Italie.

PERCHE

Mesure agraire suisse pour la vigne.

PERLAN

Dénomination d'ensemble du Chasselas blanc genevois (voir Suisse).

La référence sur le Net :

www.millesimes.fr



PERLANT

Désigne un vin blanc très peu pétillant, comme ceux du Muscadet tiré sur lie ou du Gaillac.

PERLE

Bon cépage issu d'un croisement du Gewurztraminer et du Müller-Thurgau, cultivé en Allemagne.

PERLITE

Substance d'origine volcanique utilisée pour la filtration.

PERLWEIN

Vin allemand gazeifié et pétillant de bas de gamme.

PÉRICARPE

Nom scientifique de la peau du raisin, de la pellicule qui entoure et protège la pulpe et la graine.

PERNAND-VERGELESSES

Petite mais prestigieuse appellation bourguignonne. De bons blancs secs, souvent méconnus, souples, nerveux, alliant rondeur et vivacité en bouche, et des rouges fins, parfumés, de belle robe, parfois longs à se faire, mais souvent surprenants.

PÉROU

L'un des plus anciens producteurs de vin d'Amérique du Sud, dont les vignobles s'étendent principalement sur les zones côtières où le climat est plus apte à la culture

de la vigne. On y fait des vins vinés et des rouges solides, produits autour des villes de Lima et Cuzco.

PÉROUSE

Petite ville italienne située au cœur des vignobles de Toscane.

PESSAC-LÉOGNAN

La "nouvelle" appellation de certains vins de Graves (voir ce mot et le Classement). Pour mémoire, le 9 Septembre 1987, un décret reconnaissait l'Appellation d'Origine Contrôlée "Pessac-Léognan" et venait mettre fin officiellement à l'ambiguïté (et aux querelles de clocher) de cette région des Graves, en "séparant" les vins issus des terroirs situés autour des communes de Pessac et Léognan, du reste de toute la "simple" AOC Graves... Dès lors, une cinquantaine de châteaux ne faisaient plus partie de l'appellation Graves, tout en pouvant inscrire sur leur étiquette les mentions "Grand Cru de Graves", "Grand Vin de Graves", "Cru Classé des Graves", "Graves", "Grand Vin de Bordeaux", "Grand Cru Classé de Graves"...

Les Graves, c'est surtout un terroir, qu'il est d'ailleurs aisé de constater puisqu'il suffit de se promener dans les vignes. Le nom est ancien et remonte au Moyen Age. De cette époque il a désigné les pays de la rive gauche de la Garonne en amont de Bordeaux qui sont situés entre le fleuve et le plateau des Landes girondines. Fait unique en France l'appellation de Graves est la seule en Bordelais (en dehors des Graves de Vayres) et même en France à porter le nom même du sol qui est sa caractéristique principale.

Le terroir des Graves se compose principalement de terrasses construites par la Garonne lors des grandes crues millénaires qui ont apporté une grande variété de débris caillouteux, venus parfois de très loin, notamment des Pyrénées; ces débris caillouteux multicolores, usés au point d'être polis, voire luisants après la pluie, sont plus ou moins enrobés de terre ou de limon. Les terrasses granuleuses dues à la Garonne ont été entaillées par les petits affluents de la rive gauche du fleuve qui ont ainsi sculpté le pays en interfleuves ou croupes (séparées par de petites vallées). Ainsi, le drainage naturel est le plus souvent excellent.

Toutes ces conditions pédologiques (graves et drainage) sont favorables à la qualité du vin. Celle-ci s'explique également par l'exposition du vignoble et par la caractéristique du sous-sol : les graves reposent tantôt sur un sous-sol calcaire (convenant particulièrement aux vins rouges), ou sur des mélanges de sable et d'argile (favorables aux vins blancs).

PÉTILLANT

S'applique aux vins légèrement mousseux.

PETIT-CHABLIS

Appellation Contrôlée modeste de Chablis.

PETITE CHAMPAGNE

Premier Cru de la région de Cognac, qui fait des eaux-de-vie florales et franches, très fruitées au nez.

PETITE SYRAH

Cépage noir californien, qui fait des vins un peu secs. Rien à voir avec la syrah de la vallée du Rhône.

PETIT VERDOT

Très bon cépage rouge bordelais, de moins en moins utilisé.

PEZA

Bon vin rouge d'appellation de Crète, dense et coloré, issu des cépages Kotsifali et Mandilari.

PFARRGARTEN

Très bon Grosslage allemand du Bereich Kreuznach, dans la Nahe, où l'on déguste d'excellents vins de Riesling et de Müller-Thurgau.

PH

C'est l'acidité réelle ou la concentration en ions hydrogènes d'un liquide.

PHÉNOLOGIE

Étude des variations annuelles de durée des grandes évolutions de la vigne comme la floraison et la véraison.

PHOSPHATES

Maintenus en dissolution par l'intermédiaire des acides, le phosphate de chaux ainsi que le phosphate de magnésium existent dans le vin.

PHOTOSYNTHÈSE

Transformation par les feuilles exposées au soleil du gaz carbonique et des nitrates en glucides, protides et lipides, grâce à l'assimilation chlorophyllienne.

PHYLLOXÉRA

Puceron qui détruit les ceps français à la fin du siècle dernier et atteint aujourd'hui le vignoble californien. Plus rare, cet insecte passe par un cycle sexué (sans système digestif mais au système reproductif très développé) et un cycle asexua (celui des œufs pondus par les premiers qui provoquent la gale des feuilles, et se reproduisent par parthénogenèse), et ainsi de suite.

PICHET

Récipient en bois, en terre ou en grès, dans lequel on sert les vins gouleyants, blancs ou rouges, comme ceux du Beaujolais, de la Loire ou d'Autriche.

PICOLIT

Le Picolit est un raisin difficile à cultiver (et un vin difficile à trouver, 400 hl par an) qui produisait un vin déjà apprécié au XVIII^e siècle, issu des collines de la province d'Udine, au nord de l'Italie.

PICPOUL

Raisin à vin blanc cultivé dans le Sud de la France. Il donne des vins plutôt minces et sert aussi à faire du Vermouth. Les Catalans l'appellent Avillo.

Le 1er hebdo webvin gratuit :**www.vinovox.com****PIÈCE**

La pièce bourguignonne en chêne (228l) est l'équivalent de la barrique bordelaise. Voir aussi Feuillette.

PIÉMONT

Avec la Toscane, c'est l'autre grande région des bons vins italiens. Quand on aime les vins typés, on est servi, les collines du Piémont offrant un tel assortiment de raisins locaux que les cépages internationaux qui y

ont été plantés sont plus que rares, et c'est une bonne chose. Pour la production de vins blancs, l'Asti Spumante domine très nettement, issu du Moscato qui lui confère sa saveur caractéristique. Auprès du Muscat, les cépages Cortese, Erbaluce et Arneis, et les éternels Riesling, Chardonnay ou Sylvaner... Goûtez aussi le Moscato Naturale d'Asti, proche de l'Asti Spumante, frizzante lui aussi, gras et doux en bouche, au nez délicat.

Les vins blancs de Gavi, légèrement frizzantini, se boivent jeunes, sont tendres (parfois carrément plats), mais dégagent souvent une agréable sensation de rondeur en bouche.

Pour les rouges, véritablement chez eux ici, le Piémont est dominé par trois cépages: le Nebbiolo, le meilleur, qui doit son nom au brouillard (la nebbia) qui règne en automne dans cette région, le Barbera, le plus répandu, et le Dolcetto. Le Nebbiolo donne le Barolo et le Barbaresco; le Barbera les vins d'Alba et le Dolcetto la DOC du même nom.

PIGATO

Bon cépage blanc italien, de la région de Ligurie, qui fait un vin sec et vif en bouche, bien fruité.

PIGMENTS

Matières colorantes de la peau du raisin, qui se répandent dans le moût au fur et à mesure de la vinification des rouges.

PIGEAGE

Méthode qui consiste à fouler les raisins rouges au cours de la cuvaision pour extraire le jus et favoriser la macération.

PIN TEA

Produit dans les îles Canaries (Espagne), le Pin Tea ou Vino de Tea, est un vin au goût caractéristique de résine, obtenu par encuvage du vin dans des fûts en bois de pin des Canaries.

PINARD

Un gros rouge (ou blanc) de bas de gamme. Mieux vaut le boire en y ajoutant de l'eau...

PINHEL

Portugal. Située juste sous les vignobles du Porto, cette petite région vinicole produit des vins rouges chauds et veloutés.

PINOTAGE

Cépage noir sud-africain provenant d'un croisement du Pinot noir et du Cinsaut, qui produit des vins moelleux.

PINOT BLANC

1/. Appellation alsacienne. Beaucoup plus corsé et souple que le Sylvaner, bouqueté et assez charpenté, c'est un vin très agréable à boire frais.

2/. Cépage. Caractéristique de l'Alsace, un raisin qui donne des vins fleuris, frais et bien équilibrés. Également planté en Autriche, en Allemagne, et aux États-Unis.

PINOT GRIS

(aujourd'hui TOKAY D'ALSACE)

Vin corsé et opulent, d'une belle robe jaune d'aussi grande allure que le Riesling et Gewurztraminer, peut-être encore plus puissant et violent que ce dernier, chargé autant en alcool qu'en arômes. Les meilleurs proviennent des terroirs du Riesling et de Cleebourg, Rouffach ou Wintzenheim. On en trouve en Allemagne et aux États-Unis.

PINOT MEUNIER

Cépage noir assez neutre, que l'on trouve surtout en Champagne.

PINOT NOIR

1/. Appellation alsacienne. Pour goûter les (rares) vins rosés d'Alsace, issus du célèbre cépage bourguignon, caractérisés par un fruité agréable.

2/. Cépage. Le roi bourguignon (et champenois). Richesse aromatique, intensité et suavité en bouche. Des vins de très belle évolution. Difficile d'en attendre autant quand on essaie de le planter ailleurs. On en a planté un peu partout, en Australie, au Chili, en Argentine, en Californie, en Égypte, en Nouvelle Zélande, en Afrique du Sud ou en Hongrie.

PINTE

Mesure légale anglo-saxonne, égale à 0,57 l.

PIPE

Grande barrique de 400 à 500 l, utilisée surtout au Portugal.

PIPERS BROOK

Australie, région de Tasmanie. Important

secteur vinicole pour les vins blancs (mes préférés) et rouges.

LE TOP DES VINS D'ALSACE :

www.vinalsace.net
www.vinsdusiecle.com

PIQUÉ

se dit d'un vin qui tourne au vinaigre, dont la fermentation a été stoppée avant que le sucre se soit transformé en alcool.

PIQUETTE

Se dit d'un "produit" issu de l'addition d'eau au moût, lorsque celui-ci, sorti du pressoir, est remis en cuve. Plusieurs vins de table sont encore élaborés ainsi.

PIQÛRE

L'apparition d'une pellicule grise dans le vin est la conséquence d'un désordre acétique. On dit aussi acescence.

PISCO

Eau-de-vie péruvienne, toujours très appréciée des Indiens, obtenue par distillation du vin de Muscat, vieillie dans des pots en terre cuite et additionnée de blanc d'œuf. Le pisco sert aussi dans toutes les Amériques à faire du punch.

PISTOLET

Dernière branche à fruits qu'on laisse sur le cep avant de l'arracher, en Suisse.

PLAT

Le terme s'applique soit aux vins qui manquent d'acidité, soit aux mousseux qui n'ont plus de mousse. À éviter.

PLÂTRE

En ajouter au moût permet d'augmenter l'acidité des vins.

PLANTA

Expression suisse signifiant jeune vigne.

PLEIN

Se dit quand l'alcool, bien équilibré, emplit la bouche. Le vin est souple mais charnu à la fois et procure une sensation de plénitude.

PLOMBÉ

Quand le vin a une couleur grisâtre, due à

une maturité dépassée ou à un problème de vinification.

PODERE

Propriété, en italien.

POINTE (MISE SUR)

L'opération, de plus en plus automatisée, consiste à amener pendant le remuage, très lentement, chaque bouteille de Champagne dans la position verticale avec son goulot en bas. On utilise un pupitre pour cela.

POIRÉ

Eau-de-vie obtenue par distillation de la poire. Les meilleurs proviennent d'Alsace, de Normandie et de Suisse.

POMEROL

Un vignoble minuscule de renommée mondiale, aux confluent des rivières de l'Isle et de la Dordogne, aux portes de Libourne et à quelques dizaines de kilomètres de Bordeaux.

L'histoire

Le développement de ce vignoble dans la région de Pomerol, à partir du XII^e siècle et durant tout le Moyen Âge, autour des Commanderies des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (dont les Chevaliers de Malte sont, aujourd'hui, les continuateurs), est aussi largement attesté par la tradition et la mémoire collective. Pomerol et son "hospice", totalement détruit au cours des siècles suivants, furent, à l'évidence, une étape importante sur la route des pèlerins cheminant, à travers toute l'Europe, vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Plus tard, la Guerre de Cent Ans conduisit à l'abandon du vignoble. Reconstitué ultérieurement, celui-ci fut de nouveau largement mis à mal à l'époque des guerres de Religion.

Au XVII^e siècle, un procès-verbal fut dressé (le 7 mai 1761), à la demande d'un bourgeois, négociant à Libourne, Louis-Léonard Fontemoing, propriétaire à Pomerol au lieu-dit Tropchaud. En 1753, celui-ci avait hérité de son père un vignoble planté à prédominance de cépages blancs (Folle et Douce). En huit ans, il avait entrepris de le transformer, en remplaçant les cépages blancs par des cépages rouges. A côté du Noir de Pressac, on voyait déjà apparaître le Bouchet (ou Cabernet franc) et le Merlot.

La Révolution française, le phylloxéra, les guerres de 14 et de 39 n'arrivèrent pas à bout de la ténacité des vigneron de Pomerol, qui plantèrent et replantèrent, parvenant à délimiter le vignoble actuel.

Le terroir

Le vignoble de Pomerol s'est développé, sur la partie du plateau, qui descend en terrasses successives vers la Vallée de l'Isle. Juridiquement, ce vignoble est limité :

- au nord, par le ruisseau de la Barbanne, affluent de l'Isle, qui, dit-on, séparait les pays de langue d'oc des pays de langue d'oïl,

- à l'est, par Saint-Émilion,

- au sud et à l'ouest, par la ville de Libourne, et la Route Départementale.

La caractéristique essentielle de ce terroir est de constituer, à lui seul, une entité, un ensemble géologique unique. Au long des millénaires, ont vu se succéder dépôts molassiques, sableux ou argileux, presque entièrement recouverts par la nappe alluviale de graves. Ce sont ces graves de surface plus ou moins compactes ou sablonneuses, et son sous-sol comportant des oxydes de fer, appelés régionalement "crasse de fer", qui assurent aux vins leur personnalité.

Voir Classement : www.guidedesvins.com

POMMARD

Réputés à travers le monde entier, les vins de Pommard ne sont pour autant pas de même niveau qualitatif. On sait qu'en Bourgogne, le sol et les sélections font la différence, et ceci s'applique tout particulièrement ici. Pas de Grands Crus, mais une trentaine de Premiers Crus (Les Argilières, Les Chaponnières, Les Epenots, Les Perrières, Les Argelets, Les Bertins, Les Boucherottes, Les Pézerolles...) qui deviennent alors l'archétype des grands vins rouges, riches et veloutés, alliant charpente et rondeur, tout en bouche, souples et fermes à la fois, délicatement parfumés.

Voir : www.guidedebourgogne.com

PORPHYRE

Roche colorée au pH élevé, que l'on trouve dans la région de Nahe (Allemagne).

PORRON

Gourde espagnole de laquelle on fait jaillir un filet de vin pour le recueillir en bouche. Amusant et pas si facile.

PORT MAQUARIE

En Australie, au nord-est de la Nouvelle-Galles du Sud, la ville est entourée de vignobles de blancs.

PORTALEGRE

Petite localité du Portugal, de la province de l'Alentejo, autour de laquelle on produit des vins modestes, mais surtout les fameux bouchons de liège.

PORTE-GREFFE

C'est la partie inférieure du cep greffé.

PORTER

Bière brune, semblable à la Stout, mais moins forte, avec, en général, une lourde mousse crémeuse, trop envahissante à mon avis. Elle devrait son nom au fait que ce fut jadis le breuvage des porteurs londoniens.

PORTO

L'histoire

L'Angleterre de la fin du XVIIe et début du XVIIIe connaît une époque troublée par les influences contraires des Tories royalistes et des Parlementaires, rendue plus confuse encore par les éternelles querelles de religion.

Guillaume III (dit Guillaume d'Orange), d'origine hollandaise, soutenu par les Parlementaires, débarque en Angleterre et fait fuir le roi en place Jacques II, qui se réfugie en France, auprès de Louis XIV (en 1688). Antipapiste et antifrançais, Guillaume III déclare la guerre à la France en 1689 (c'est la guerre de la ligue d'Augsbourg) et établit un blocus des marchandises françaises. Les Anglais se trouvent alors privés de leurs vins de Bordeaux dont ils sont friands. Pendant ce temps, le Portugal, sous le règne de Pierre II, reste incapable de produire des récoltes de céréales suffisantes à ses besoins, et son commerce de produits coloniaux, épices et sucre du Brésil, décline. Il se voit alors contraint à réduire ses achats extérieurs et à se rapprocher de l'Angleterre. En 1703 est signé un traité de commerce (le traité de Méthuen) qui favorise les échanges entre l'Angleterre et le Portugal. Ce fameux traité marque le début de la grande hégémonie commerciale anglaise, la Banque d'Angleterre est créée en 1694 par 40 marchands, et le Bureau de Commerce en 1696.

Le début de l'industrialisation de l'Angleterre et son dynamisme commercial vont être la cause de la ruine de l'artisanat portugais et du sous-développement des activités de manufacture qui semble intéresser l'Angleterre est le vin portugais. Un vin rude, fait, comme l'écrivait un historien,



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

pour satisfaire l'Anglais flegmatique et carnivore... Une boisson âpre dont le seul mérite résidait dans son pouvoir à provoquer la stupeur. De surcroît, le vin portugais se voit doté d'un tarif préférentiel de droits d'accise à l'entrée en Angleterre : 7£ par tonne contre 55£ par tonne pour le vin français.

En Angleterre, les importateurs de vins, privés de vins français pendant quelques années, s'accommodent tant bien que mal de ce vin du Portugal, de qualité bien inférieure aux vins de Bordeaux. Ils décident alors de "fortifier" ce vin rude en ajoutant un peu d'eau-de-vie, selon un principe bien connu des navigateurs de cette époque, pour une meilleure conservation et pour éviter que le vin ne tourne en vinaigre.

Un véritable centre de commerce de vins se développe dans la banlieue de Porto, à Vila Nova de Gaia, sur les rives du Douro, le fleuve où sont acheminés dans les grandes barques à fond plat (barcos rabelos) les fûts (pipas) de vin en provenance des vignobles de l'intérieur du pays. De nombreux commerçants anglais, poussés par l'esprit d'aventure, attirés par le soleil brûlant du Portugal, les paysages sauvages, le vin généreux et les filles aux yeux noirs, abandonnent l'Angleterre pour s'installer à Porto.

C'est une véritable colonie britannique qui s'organise autour de Vila Nova de Gaia afin de dominer ce nouveau marché de vins portugais. Un demi-siècle plus tard, 75% des vins importés en Angleterre sont d'origine portugaise.

Les Anglais, avec un goût prononcé pour tout ce qui est sucré, préfèrent le Porto doux et velouté qu'ils consomment en vin de dessert, sur un fromage ou en digestif. J'avoue qu'il est toujours flagrant, parfois gênant, de constater sur place ce qui sépare toujours les Anglais et les Portugais, qui ne se côtoient que très rarement, les premiers pratiquant parfois un snobisme archaïque.

Les raisins

Les principaux cépages donnant les raisins rouges sont : Alvarelhao, Bastardo, Casculho, Cornifesto, Donzelinho-do-Castelo, Malvasia, Mourisco, Tinto, Souzao, Tinta amarela, Tinta da barca, Tinta carvalha, Tinta francisca, Tinta cao, Tinta roriz

et Touriga. Les raisins blancs sont fournis par les cépages Codega, Gouveio, Malvasia fina, Moscatel branco, Moscatel roxo et Rabigato.

L'élaboration

Le raisin est descendu du vignoble à la cave dans de grandes hottes portées par les "baracheiros" (porteurs). Récemment encore le raisin était foulé par les pieds des vendeurs; à présent on emploie généralement des machines Ducellier qui égrappent, foulent et pressent le raisin. Le moût ainsi obtenu est renforcé par addition d'eau-de-vie pour 1/5° ou 1/6° de son volume total. L'alcool introduit tue les levains de la fermentation et interrompt ainsi la transformation du sucre en alcool. Selon le moment où aura été appliquée cette addition, le vin sera sec, doux ou liquoreux. Les fûts employés dans les "quintas" des montagnes ont une capacité de 25 à 250 hectolitres. On transvase ensuite le vin dans des fûts de 550 litres que l'on descend vers le Douro et on l'embarque dans des bateaux à fond plat dénommés "barcos rabelos". Ceux-ci descendent le fleuve jusqu'aux caves de Vila Nova de Gaia, faubourg de Porto, où le vin est mis à vieillir. Le Porto mûrit lentement dans de petits tonnelets de bois spéciaux, dont la porosité favorise les processus d'oxydoréduction. Le taux annuel d'évaporation (environ 4 %) rend nécessaires de fréquents remplissages avec des eaux-de-vie du même âge que le vin lui-même. Le Porto peut être sec ou extra-sec (surtout le blanc), demi-sec ou doux (pour le rouge).

PORTO RICO

Île des Antilles productrice de rhum.

PORTUGAL

Situé à l'extrémité occidentale de l'Europe, le Portugal se développe sur une bande côtière de 800 kilomètres face à l'océan Atlantique. Le climat, tempéré sous l'influence océanique, y assure des conditions très favorables pour la vigne, qui est cultivée depuis des temps immémoriaux. Les premières zones de production (RD, Regiao Demarcada ou Région Délimitée; VR ou Vinho Regiao), en partant du nord, sont celles du Douro, des Vinhos Verdes et du Dao. Plus au sud se trouvent celles de Colares, Bucelas, Carcavelos et Setubal avec son Moscatel. Face aux côtes du Maroc, au

sud de Gibraltar, se trouve l'île de Madère. Enfin, beaucoup moins importantes qualitativement, les régions vinicoles de Lamego Lafões, Agueda, Barraida, Alcobaca, Torres Vedras, Ribatejo, Alentejo et Algarve sont les plus connues.

PORTUGIESER

Cépage rouge allemand de la région de l'Ahr.

POSTUP

Vin rouge de Croatie, issu du cépage local Plavac mali.

POT

Bouteille de 0,50 l, utilisée pour boire le Beaujolais dans les "bouchons", ces fameux et sympathiques restaurants lyonnais.

POUDRETTE

En Suisse, c'est le pied de vigne prêt à planter.

POUILLY-FUMÉ

Une appellation très typée, où les vins sont marqués par leur terroir, et nulle part ailleurs de la même façon, même si la dénomination "Blanc Fumé" est portée sur un bon nombre d'étiquettes de vins étrangers.

POUILLY-FUISSÉ

D'excellents vins blancs du sud de la Bourgogne, à la fois secs et gras, très parfumés, de bonne évolution.

POULSARD

Méconnu, un excellent raisin propre au Jura, qui produit l'un des plus grands vins rosés (ou gris), très aromatique, suave et persistant.

POURPRE

Couleur intense rouge foncé, typique des vins tanniques et très jeunes.

POURRITURE GRISE

Maladie du vin causée par le Botrytis, en opposition à la pourriture noble.

PRÄDIKATSWEIN

Vin non sucré autrichien. Le millésime figure sur tout Prädikatswein et signifie que 85% (minimum) proviennent de raisins de la même année.

PRAMNIEN

Célèbre vin grec de l'Antiquité.

PRAZTI DI CANZIO

Provenant de la région de Bregance, au nord de l'Italie, le Prazti di Canzio est un vin blanc tout à fait particulier, très parfumé, fin et suave, que l'on boit sur les poissons de rivière et des lacs de la région.

PRÉCIPITATION

Opération qui consiste à éliminer les cristaux ou dépôts de bitartrate de potassium des vins rouges et blancs, en descendant le vin à une température inférieure à 0°C pendant une certaine période.

Incontournables :

www.guidedesvins.com

et le blog de Patrick Dussert-Gerber



PREMIER CRU

Concernant le terroir, le terme est particulièrement bien adapté dans la classification bourguignonne. A Bordeaux, un Premier cru est un vin qui a été classé, officiellement ou officieusement, selon sa qualité intrinsèque, par rapport à ses pairs.

PRESSE (VIN DE)

Après l'écoulage des cuves fermentées, le vin de presse est le résultat du pressurage des peaux, rajouté au vin qui a déjà fermenté.

PRESSION

La bière est tirée sous pression du tonneau pour être consommée rapidement.

PREUILLY

Petite localité de la Loire, où l'on fait du Reuilly, blanc et rouge.

PRIMEUR

1/. Vin frais de l'année, souvent agréable à boire et autorisé (normalement) à sortir des chais vers la mi-novembre en Beaujolais, par exemple. C'est surtout le Gamay, obtenu par macération carbonique, et provenant de certains terroirs, qui s'adapte le mieux à ce style de vin.

2/. Vente en primeur : surtout utilisée pour les grands crus de Bordeaux, ce type de vente, initialement réservée aux professionnels, s'est étendu au grand public, au début de années 1980. A partir de là, les exagérations ont été nombreuses, et parfois inexcusables, tout comme les hausses régulières de prix, non justifiées.

PRIMITIVO

Bon cépage italien, qui donne des vins colorés et puissants.

PRIORATO

Vieille région vinicole espagnole. C'est ici que se trouvent les meilleurs rouges de Catalogne. Le climat méditerranéen, contrarié par les vents du nord, et le sol pauvre de cette DO située près de Tarragone conviennent bien aux cépages Garnacha et Carinena pour les rouges que j'ai tout particulièrement appréciés, comme aux Macabeo et Pedro Ximénez pour les blancs.

PRODOTTO IN ITALIA

Mention italienne obligatoire pour l'export.

PRODUCE OF..

Mention (suivie du pays producteur) généralement utilisée pour les vins destinés à l'export, obligatoire sur l'étiquette.

PROHIBITION

Aux États-Unis, la prohibition des vins, bières et alcools entra en vigueur en 1920. On sait que cette loi provoqua les belles heures des marchandises clandestines et des contrebandiers. Le délire s'arrêta en 1933, même si les états sont encore libres aujourd'hui d'interdire la fabrication ou la vente des boissons alcoolisées s'ils le désirent.

PROKUPAC

Cépage rouge serbe.

PROTIDES

Le jus de raisin contient de l'azote.

PROVENCE**L'histoire**

Les vignobles provençaux, plantés dès 600 avant Jésus-Christ, furent détruits par les Maures au Xe siècle. La fondation de Moselle (Marseille) par les Grecs donne tout lieu de croire à la participation active de ces hommes dans la création et l'entretien des vignobles. Ils ont d'ailleurs laissé un vocabulaire relatif aux travaux des vignes et nous leur devons la taille des cepes, étape indispensable à l'amélioration des raisins. Ne dit-on pas d'un vigneron qu'il doit savoir tailler ses vignes ?

Habiles commerçants, les Grecs surent utiliser le port massaliote pour les exportations d'amphores de céramique qu'ils fabriquaient, destinées à contenir le vin. Le commerce devint florissant. Originellement situées autour de Moselle, les vignes, peu à peu, prirent de l'extension vers Cavaillon et Avignon.

Plusieurs siècles plus tard, les Romains suivirent l'exemple des Grecs en intensifiant le commerce vinicole dans la partie orientale du bassin méditerranéen. Les moines, notamment les bénédictins, apportèrent leur concours aux vins de Provence. En 1023, l'abbaye Saint-Victor se vit offrir d'un dénommé "Stéphane", les vignes de la Cadière, proche de Bandol. Celle-ci existe depuis 1715, grâce à Boyer-Foresta qui signa son acte de fondation. Il prévoyait que la ville se peuplât suffisamment. Boyer amenant lui-même, sur ces terres, différents commerçants dont un distillateur et un transporteur. Avantagé par cette mesure, le seigneur bénéficiait d'une dîme sur les récoltes des paysans. Il s'octroyait, d'autre part, le droit d'ouvrir, en juillet, une taverne, ce qui lui permettait de vendre ses vins en gros et en détail. Vers les années 1750, le port de Bandol offrit de vastes possibilités au marché vinicole.

Un nom reste cher au cœur des Provençaux, celui du roi René, comte de Provence. Il nomma Marseille "port franc", introduisit le raisin Muscat, enfin, il fut à l'origine de l'élaboration du vin "Clairet" et du rosé.

Voir : www.vinprovence.net

PROVIGNAGE

Système de propagation de la vigne.

PRUNE

Eau-de-vie obtenue par la distillation de la prune. Celle d'Alsace est fameuse.

PRUNELLE

Liqueur verte faite à partir des noyaux de prunelle.

PULIGNY-MONTRACHET

(ET CHASSAGNE-MONTRACHET)

Cinq grands crus : Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet et Montrachet, parmi lesquels un bon nombre des plus grands vins blancs secs du monde, les uns plus sublimes que les autres (cela dépend du vigneron), intenses, d'une grande structure aromatique, de belle garde. Ici, on continue dans un territoire extraordinaire où l'osmose entre le Chardonnay et chaque type de terroir, sur la partie moyenne du coteau, devient parfaite, tenace et garante d'une longévité et d'une complexité, tant au nez qu'en structure.

Voir : www.millesimes.fr

PULQUE

Alcool mexicain obtenu par la distillation du jus de ce cactus.

PUNCH

1/. Boisson froide sucrée à base de rhum, très populaire aux Caraïbes.

2/. Liqueur digestive dans les pays scandinaves et anglo-saxons composée d'eau-de-vie, de lait, de sucre, de cannelle et d'un jaune d'œuf.

PUPITRE

Casier servant à amener progressivement les bouteilles de vin mousseux dans la position verticale.

PUTTONYOS

Mesure de la teneur en sucre d'un Tokay Aszu.

PYRALE

Papillon dont les chenilles s'attaquent aux feuilles et aux pédoncules de la vigne.

PYRÉNÉS

Australie. Bonne région viticole de Victoria produisant de jolis vins blancs de Riesling et de Sauvignon.