



#### SAARBURG

Remarquable village allemand de la région de Sarre-Ruwer, à propos duquel on peut parler de grands vins de Riesling, remarquables de finesse.

#### SABLE

Sol chaud et aéré, qui assure un bon drainage. Ne fait pas assez souffrir la vigne.

#### SACCHAROMÈTRE

L'instrument sert à mesurer précisément le taux de sucre du jus de raisin.

#### SACCHAROMYCES CEREVISEAE

Pellicule grise qui couvre la peau du raisin (la pruine) au début de l'automne.

#### SACK

Ancien nom anglais du Xérès.

#### SAFI

Maroc. Ville entourée de vignobles, où l'on goûte les vins gris de Boulaouane.

#### SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Produit en Italie, dans la région de l'Ombrie, un excellent vin doux et onctueux, méconnu, très complexe au nez comme en bouche, suave, au nez subtil, vraiment délicieux avec des chocolats.

#### SAIGNÉE

La meilleure méthode pour faire un vin rosé. Elle consiste à extraire rapidement l'excédent liquide de la cuve, lors de la fermentation.

#### SAINT-AMOUR

Les vins de Saint-Amour sont ce que l'on attend des Beaujolais. Légers et fruités,

modestes, ce ne sont ni des vins de garde, ni des vins de folie, mais surtout des vins plaisants et très agréables à boire.

#### SAINT-AUBIN

Appellation bourguignonne, tout proche de Meursault. Des vins riches en arômes.

#### SAINT-BEL

Dans le département du Rhône, la localité est au cœur des vins de l'appellation Coteaux-du-Lyonnais, blancs, rouges et rosés.

#### SAINT-ÉMILION

Quelque 1 000 crus qui s'échelonnent du premier grand cru classé à la simple AOC Saint-Emilion, en passant par le Grand Cru Classé et le Grand Cru. Située au cœur du Libournais, la belle commune de Saint-Emilion, littéralement entourée de vignobles, est considérée comme l'une des plus vieilles agglomérations viticoles de France.

Les amateurs -faisant fi des renommées galvaudées- savent que l'appellation Saint-Emilion est l'une de celles où il est impératif de savoir frapper à la bonne porte. Les prix en effet, profitant d'un tourisme envahissant, ne se gênent pas pour distancer des qualités parfois bien modestes. Ici, les vins n'ont souvent rien à voir entre eux, selon qu'ils proviennent de la plaine (il fallait voir l'an dernier les pieds de vignes baigner les pieds dans l'eau après les averse), ou des secteurs de coteaux ou du plateau nettement plus passionnants. Pour remédier à cela, le Syndicat a donc défini une notion de "Grand Cru", qui n'a rien à voir avec un terroir quelconque, mais n'est attribuée qu'à travers de critères de dégustation. Parmi les

châteaux qui parviennent (ils sont nombreux) à cette notion de "Grand Cru", un bon nombre sont classés alors en "Grands Crus Classés".

Les terroirs de Saint-Émilion

La force du terroir est omniprésente. Peu de chose en commun en effet entre les coteaux de Pavie et la plaine de Vignonet, voire entre les coteaux situés à l'ouest et les sols du "plateau" de Saint-Émilion. L'appellation est donc relativement grande, étendue, divisée officiellement aujourd'hui en deux grandes catégories : les Grands Crus et les autres, qui peuvent réserver des surprises et parfois être meilleurs que leurs "supérieurs" hiérarchiques... En dehors de la prépondérance du cépage Merlot, ce qui marque le plus cette appellation, c'est l'extrême variété des sols et sous-sols, selon que l'on se trouve proche de Pomerol, sur les "Hauts de Saint-Émilion", sur les coteaux ou dans la plaine.

- Le secteur le plus "simple" à définir, historiquement et géologiquement, c'est celui du plateau de Saint-Émilion qui culmine à quelques 100 mètres d'altitude, caractérisé par des coteaux et pentes aux expositions variées et aux sous-sols tout aussi variés (dépôts marins et continentaux, calcaires marins à astérie, molasse...), qui font la diversité de son terroir et la typicité de chaque cru.

- Le second secteur est celui qui se rapproche de Pomerol. Des graves profondes, plus ou moins riches en argiles, en silices et en sables selon les sols, et en alios en sous-sols.

- Le dernier secteur, s'étend sur la plaine de la Dordogne, autour de Libourne (les "sables"), des communes de Vignonet et de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, des territoires issus de formations alluviales qui se trouvent de l'autre côté de la nationale Libourne/Castillon, où les sables sont également omniprésents, avec des graviers.

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

#### SAINT-ESTÈPHE

Avec Margaux, Saint-Estèphe est l'appellation du Médoc où l'on déguste le plus grand nombre (à l'hectare) de vins superbes, des vins de "mâche", rigoureux et racés.

#### SAINT-JOSEPH

Vins rouges (Syrah, principalement) et blancs (Marsanne et Roussane). L'appellation est reconnue par décret du 15 juin 1956. Terres adéquates sur la rive droite du Rhône depuis Chavanay, Malleval et Saint-Pierre-de-Bœuf, dans le département de la Loire et sur vingt-deux communes de l'Ardèche jusqu'à Châteaubourg, au sud de Tournon. 300 hectares de vignes.

Le Saint-Joseph tire son nom du coteau situé entre Tournon et Mauves où s'établissait le meilleur cru de toute cette région. A l'origine, Saint-Joseph était d'ailleurs connu sous le nom de "vin de Mauves" que fournissaient cinq communes : Tournon, Glun, Saint-Jean-de-Muzols, Lempis, Mauves. Les sols sont moins granitiques qu'à l'Hermitage qui leur fait face et le relief un peu moins escarpé, mais cependant pentu, est orienté est et sud-est.

Les vins rouges sont flatteurs, séveux, charnus, soyeux, de belle teinte rubis, marqués par un arôme intense de cassis, de longévité moyenne (10 ans), nettement supérieurs aux Crozes-Hermitage. Il faut les boire relativement frais. Les vins blancs sont très parfumés, au goût de pêche et doivent être dégustés plus rapidement.

#### SAINT-LAURENT

Cépage rouge autrichien.

#### SAINT-MARIN

Ce petit territoire produit un bon vin rouge comparable aux vins italiens, issu du Sangiovese. Autre curiosité : la liqueur titanium, sucrée et parfumée, élaborée avec des fleurs blanches de montagne.

#### SAINT-MARTIN

Patron des vigneron de la vallée de la Loire.

#### SAINT-PÉRAY

Vins blancs tranquilles et mousseux, issus de Roussane et Marsanne. Le vin est sec, nerveux, sentant la noisette et la violette.

#### SAINT-PÖLTEN

Autriche. Commune du secteur du Donauland-Carnutum, au sud de Krems, connue pour son Riesling. Certains vins rouges sont agréables.

## SAINT-POURCAIN

Dans les trois couleurs, des vins de Loire très agréables, notamment en blancs.

## SAINT-ROMAIN (ET SAINT-AUBIN)

Des vins blancs et rouges, qui méritent d'être mieux connus, fruités et charmants, de bonne bouche et de bonne évolution, qui peuvent réserver des surprises lorsqu'ils sont bien faits. Plusieurs Premiers Crus dont Champlot, Les Créots ou Les Frionnes.

## SAINT-VÉРАН

Petit vignoble du sud de la Bourgogne où l'on produit des vins blancs ronds et fleuris, très abordables.

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

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

## SAINT-VINCENT

Patron des vigneron français. La fête de la Saint-Vincent (le 22 Janvier) est à ne pas rater en Bourgogne.

## SAINTE-CROIX-DU-MONT

Le vignoble s'étend sur les plateaux et les coteaux aux sols argilo-calcaires qui dominent la rivière en face de Sauternes. En 1620 déjà, Louis XIII et le Cardinal de Richelieu visitèrent ce sanctuaire et surent apprécier les vins du lieu.

## SAKÉ

Boisson traditionnelle et très populaire du Japon, élaborée avec du riz cuit à la vapeur, puis fermenté et vieilli en fût.

## SALTA

Argentine. L'une des deux grandes régions productrices du pays.

## SALVADOR

Cépage rouge médiocre que l'on trouve aux États-Unis.

## SALVAGNIN

Bon vin rouge suisse.

## SAMOS

Provenant de Grèce (voir ce pays), le Samos et le Nectar de Samos font partie des plus grands vins doux du monde, très riches, par-

fumés et moelleux, à la fois d'une grande fraîcheur aromatique, qui n'est pas sans rappeler la fleur d'oranger, et d'une intensité en bouche exceptionnelle. Du grand art, issu d'un vignoble (2 300 ha) principalement situé sur le littoral nord de l'île. Les villages situés sur le versant nord du mont Arbelos jusqu'à la côte nord de l'île (Ambelos, Manolatès, Stravriniidès...) sont considérés comme les meilleurs terroirs. Le vignoble mérite une visite : ici, sur des coteaux étagés depuis le niveau de la mer jusqu'à 800 m d'altitude, murets et terrasses superposés, ne supportant souvent qu'une ou deux rangées de vignes, sont entretenus depuis des générations par quelque 4 000 viticulteurs. Les vendanges, qui commencent durant la deuxième quinzaine d'août au niveau de la mer, se poursuivent jusqu'à la fin octobre dans les régions les plus montagneuses. La plupart des bonnes maisons grecques proposent d'excellents Muscats de Samos, comme l'Union des Coopératives Viticoles de Samos, implantée dans l'île.

## SAN BERNARDINO

Californie. Région viticole réputée du secteur South Coast.

## SANCERRE

C'est le royaume du blanc, sec, nerveux, vif et persistant en bouche, très fruité, très "sauvignonné". Quelques jolis et trop rares rosés (j'ai un faible pour eux), et des rouges qu'il faut savoir choisir à bon escient, tant certains peuvent décevoir par leur rapport qualité-prix.

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

## SAN DIEGO

Californie. Intéressante région viticole où l'on déguste plusieurs rouges parfumés et de bonne tenue, issus du Cabernet-Sauvignon.

## SANGIOVESE

Principal cépage du Chianti. Il donne des vins souples et parfumés, de bonne évolution.

## SAN JUAN

Argentine. Province située sur les contreforts des Andes.

## SANDWEINE

Burgenland. Le vin de sable de la région.

### SANGRIA

Boisson espagnole composée de vin rouge, de sucre, de jus d'orange, et de fruits rouges.

### SANKT-ROCHUSKAPELLE

Région de Hesse-Rhénane, en Allemagne. Excellent Grosslage réputé pour ses vins de Riesling puissants et distingués à la fois.

### SANTA MAVRA

Bon vin rouge grec, provenant des îles Ioniennes. Intense, très coloré, envisagez de faire une sieste après avoir dégusté le Santa-Mavra (mavra veut dire noire), un rouge très puissant provenant du vignoble de Leucade, planté du cépage Vertzami, cultivé en terrasses dont les murettes grimpent jusqu'à une altitude de 800 m. Un bon exemple de la structure et de la typicité des rouges secs grecs, très fruités et corsés, légèrement épicés, à savourer sur une cuisine riche.

### SANTA ROSA

Centre de la Sonoma Valley, en Californie.

### SANTAREM

Cette localité du Portugal, le long du Tage, est au cœur des vignobles de Ribatejo, qui produit des vins blancs et rouges modestes.

### SANTÉ (LE VIN ET LA)

Bu modérément, le bon vin apporte une multitude de vitamines et de minéraux que personne ne conteste plus aujourd'hui. Il est également conseillé, sous surveillance médicale bien entendu, pour lutter ou apaiser divers maux comme :

- la déprime : Champagne et vins puissants, blancs et rouges.
- l'hypertension : avec surtout des vins blancs.
- la neurasthénie : avec des rouges puissants et chaleureux, ou des vins liquoreux.
- l'obésité : avec des vins jeunes, peu alcoolisés.
- le cholestérol : des vins rouges tanniques comme ceux de Bordeaux.
- les rhumatismes : avec des vins rouges parvenus à maturité, sans excès de tanins.

### SANTO (VINO)

Excellent vin blanc doux de dessert d'Italie, de belle robe, intense et persistant.

### SANTORIN

Superbe île grecque, où la vigne jaillit de ce sol avaro dans des conditions microclimatiques uniques. Parvenus à maturation, les raisins sont soumis à une grande chaleur diurne, alors que la nuit, une humidité dense recouvre les vignobles, absorbée par le sol. Les vents empêchent l'accumulation d'une trop grande humidité sur les baies, ce qui favorise une maturation complète des raisins et des vins blancs d'une grande richesse en alcool. La vitesse du vent étant très élevée, on donne fréquemment aux ceps la forme d'un panier constitué de sarments et de feuilles, afin de protéger les raisins. Il faut goûter, à l'ombre, dans les jolis bistrotts aux murs blanchis, en admirant les îles voisines et les gros paquebots de croisières qui viennent déverser leurs flots de touristes, ce vin blanc d'appellation Santorin, très corsé, avec ce rien d'amertume en bouche, en réalité assez typique des bons vins grecs.

### SARDAIGNE

Italie. Cette île montagneuse située au large de toute la Méditerranée est habitée depuis les temps préhistoriques et la vigne a toujours fait partie du paysage. L'île produit environ deux millions d'hectolitres de vin par an, et possède 18 appellations contrôlées. Certains vins sont doux, exceptionnellement forts et d'un goût qui provient, à l'évidence, du sol granitique. Le climat chaud permet tout naturellement aux vignes de donner des moûts riches en sucre, et des vins de dessert qui sont prédisposés à devenir liquoreux ou vinés.

### SASSICAIA

Vin rouge italien, pur Cabernet-Sauvignon, peu typé mais bien fait.

### SASELLA

Sous-appellation italienne de l'une des meilleurs DOC Valtellina Superiore. On goûte ici de remarquables rouges, très marqués par le cépage Nebbiolo, des vins gras et charpentés, de garde.

### SAUMUR

L'appellation Saumur a l'avantage de se trouver sur la route des châteaux de la Loire,

tous superbes. Les vins sont blancs (cépage Chenin en sec et en moelleux), rouges (cépage Cabernet) et mousseux (voir Crémant de Loire), et certains bénéficient d'un rapport qualité-prix réellement exceptionnel.

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

### SAUTERNES

Le vignoble du sauternais bénéficie d'une grande homogénéité grâce à son encépagement (70% de semillon, 25% de sauvignon, 5% de muscadelle), allié à des sols et sous-sols très diversifiés, graveleux, calcaires ou argilo-calcaires, qui donnent leur spécificité et leur personnalité aux différents crus.

Cinq communes bénéficient de l'appellation : Sauternes, Fargues de Langon, Bommes, Preignac et Barsac, cette dernière bénéficiant également de sa propre appellation.

Barsac est une entité particulière, la seule commune située sur la rive gauche du Ciron, et ses viticulteurs peuvent à leur gré déclarer leurs récoltes en "Sauternes" ou en "Barsac". Alors qu'à Sauternes le sol est plus graveleux, ce sont les terrains caillouteux et argilo-calcaires qui constituent les "terres nobles" de Barsac. Le banc calcaire, qui a la particularité d'être à astérie, est recouvert d'une très faible épaisseur (45 cm en moyenne) de terres rouges de nature argilo-calcaire.

En dehors du terroir, le Ciron joue un rôle considérable. Né dans les Landes, couvert d'une voûte de feuillage tout au long de son cours, il crée, grâce à ses eaux plus froides que celles de la Garonne, un micro-climat caractéristique dans la région du confluent, avec en Automne des brumes matinales qui précèdent un soleil chaud à midi. Ces brouillards favorisent la prolifération d'un minuscule champignon, le "Botrytis Cinerea" qui a le pouvoir d'augmenter la teneur en sucre des raisins. Ce phénomène est la condition sine qua non de ce raisin confit. Le raisin doit parvenir à une forte concentration de maturité due à l'action du Botrytis Cinerea (voir ce mot), dénommé aussi "pourriture noble". Cette dégradation bénéfique du raisin lui fait perdre son eau, accroît sa teneur en alcool et apporte au vin

un surcroît de liqueur. C'est à ce moment que la vendange commence à se faire. On ramasse les grains les plus atteints les uns après les autres, par tris successives qui peuvent durer de sept à huit semaines. Cette méthode de vendange est la seule sur la planète à être faite de façon aussi attentive et générale, à une époque de l'année où les gelées tardives peuvent s'abattre sur les vignes à tout moment et réduire à néant la patience des vignerons. C'est l'une des raisons qui expliquent pleinement le prix des vins de Sauternes. Aucune autre appellation ne peut réellement être comparée à celle-ci, même si, bien entendu, il n'existe pas que de grands (et de bons) vins à Sauternes, certaines renommées étant parfois d'ailleurs difficiles à comprendre.

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

### SAUVIGNON

Le raisin de prédilection des vins de Sancerre et de la Loire (Anjou...), très sec, très fruité, très frais. Il donne des vins plus ronds dans les régions plus "chaudes" comme le Bordelais ou dans les appellations du sud-ouest de la France. Allié au Semillon et vendangé tardivement, il donne les grands vins liquoreux.

### SAVAGNIN

Le raisin du vin jaune du Jura, extrêmement typé, qui produit un vin d'une lente évolution.

### SAVIATIANO

Raisin grec, qui entre dans l'élaboration du Retsina.

### SAVENNIÈRES

Petite appellation de la Loire, où l'on savoure de jolis blancs, très secs très typés.

### SAVIGNY-LES-BEAUNE (ET BEAUNE)

Pas de Grands Crus mais une multitude de Premiers Crus qui peuvent réserver des surprises, dont Aux Coucheries, Les Boucherottes, Aux Vergelesses, Le Clos-des-Mouches, Le Clos-de-l'Écu, Les Lavières ou Les Marconnets. De bons rouges légers et bouquetés, à boire dans leur jeunesse, et des Premiers Crus plus fermes, fins et moelleux, parfois étonnants.

## SAVOIE (VINS DE)

La région propose différents vins, francs, frais et légers, qui "collent" parfaitement à la gastronomie du pays, notamment les raclettes et fondues. Les références historiques ne manquent pas dans la région. De l'abbé d'Hautecombe Gantfried (1180) aux moines de l'abbaye de Cluny (XIe siècle), en passant par ceux de Filly, le baron de Faucigny (XIXe siècle) ou le Dr Jules Guyot dans son Étude des vignobles de France (1966), tous s'entendent sur la qualité digestive, voire diurétique, des vins de Savoie, n'hésitant pas à les mettre à l'honneur au cours de banquets prestigieux...

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

## SCHARBERG

Excellent Grosslage de la Sarre, en Allemagne, qui produit de beaux vins blancs racés, riches et persistants.

## SCHAUMWEIN

Vin mousseux allemand de bas de gamme.

## SCHEUREBE

Bon croisement Sylvaner et Riesling, parfois assez neutre néanmoins (Allemagne).

## SCHIAVE

Cépage rouge cultivé en Italie, surtout dans le Trentin-Haut-Adige.

## SCHILLERWEIN

Vin rosé allemand issu d'un assemblage de cépages noirs et blancs.

## SCHISTE

Roche cristalline riche en potassium et en magnésium, qui retient bien l'eau, et convient tout à fait à la vigne. Assez dures à cultiver, on trouve souvent ces terres schisteuses dans les pays du sud de l'Europe, au Portugal et en Italie, notamment en Toscane.

## SCHLOSS

Château, en allemand.

## SCHOENENBOURG

Coteau alsacien très renommé, déjà cité en 1644 par l'historien topographe Mérian ("le Schoenenbourg qui produit le vin le plus exquis du pays"), d'où proviennent de superbes vins.

## SCHONBERGER

Un croisement Spätburgunder/Chasselas rosé/Muscat Hamburg cultivé en Allemagne.

## SCHNAPS

Le mot désigne un alcool fort et sec comme l'Aquavit. Allemagne et pays scandinaves.

## LE TOP DES VINS DE CHAMPAGNE :

[www.votrechampagne.com](http://www.votrechampagne.com)  
[www.champagneattitude.com](http://www.champagneattitude.com)  
[www.guideschampagne.com](http://www.guideschampagne.com)  
[www.millesimes.fr](http://www.millesimes.fr)

## SCHWARZLAY

Remarquable Grosslage du Bereich Bernkastel, au centre du vignoble de la Moselle (Allemagne), où l'on peut savourer quelques-uns des plus beaux vins de Riesling du pays. Les communes de Erden et Ürzig sur l'autre rive font des vins de Riesling magnifiques, provenant des crus Wüzgarten à Ürzig, et Prälät qui fait face à Erden, tout en finesse aromatique, très équilibrés, riches, typés, d'excellente évolution.

## SCION

Petite pousse, à un ou plusieurs bourgeons, greffée sur une souche pour former un pied de vigne.

## SEC

Pour un vin blanc, c'est le bon terme pour désigne un caractère de bonne acidité, bien nerveux en bouche. En ce sens, un Sancerre, un Muscadet ou un Vinho Verde doivent être secs. Pour un rouge, cela caractérise plutôt un défaut, un manque de gras (voir Sêché).

## SÉCHÉ

Vin caractérisé par un manque de moelleux et de fruité, peu agréable. Beaucoup de vins trop marqués par le bois ont tendance aussi à "sécher" naturellement.

## SECOND VIN

Un second vin, c'est tout naturellement le vin qui n'a pas été jugé digne de faire partie du premier vin, c'est-à-dire de la principale marque ou étiquette du château ou de la propriété. Le second vin est généralement issu des vignes les plus jeunes ou les moins bien exposées.

**SECONDE FERMENTATION**

En Champagne, c'est la fermentation secondaire du vin, qui s'effectue en bouteille.

**SECCO**

Sec, en italien.

**SECO**

Sec, en espagnol.

**SÉDIMENTS**

Les sédiments en suspension forment en réalité le dépôt d'un vin et sont un gage de qualité. Il suffit de décanter le vin.

**SEEWINKEL**

Sols sablonneux, en Autriche.

**SEKT**

Vin mousseux, en allemand. C'est Ludwig -célèbre acteur berlinois du XIXe siècle- qui lança ce mot en commandant sur scène du Sekt lorsqu'il jouait le rôle de Falstaff. Puis, comme il aimait le Champagne, il en usa de même pour en commander dans les cafés et les restaurants. Par la suite, le vin allemand du type Champagne prit le nom de Sekt. C'est le vin mousseux allemand par excellence, qui se distingue par cette appellation de l'ensemble des autres mousseux de bas de gamme du pays, qu'il vaut mieux éviter. Il existe plusieurs catégories de Sekt qui contentent en effet tous les moments de la journée où l'on peut déboucher une bouteille : l'Extra brut (0 à 6 grammes de sucre résiduel par litre), le Brut (0 à 15), l'Extra trocken ou Extra dry (12 à 20), le Trocken ou Dry (17 à 35), le Halbtrocken ou Demi-sec (33-50), le Süss ou Sweet (plus de 50 grammes).

**SÉLECTION DE GRAINS NOBLES**

Principalement employé en Alsace, en Autri-che et en Allemagne, cette mention s'applique à des vins blancs moelleux, issus de raisins atteints de pourriture noble.

**SELO DE ORIGEM**

Le sceau d'origine. Au Portugal, il garantit la provenance d'un vin d'une région délimitée.

**SEMISECCO**

Demi-sec ou demi-doux, en Italie.

**SEMI-SECO**

Demi-sec, en espagnol.

**SÉMILLON**

Remarquable cépage de référence des grands liquoreux bordelais (Barsac, Sauternes, Loupiac, Cérons...).

**SÉPARATION**

Ou Égrappage ou Éraflage (voir ces mots).

**SEPTINER**

Bon croisement Gewurztraminer et Müller-Thurgau, qui produit un vin suave et parfumé (Allemagne).

**Le 1er hebdo webvin gratuit :**

**www.vinovox.com**



**SERCIAL**

Type de Madère léger.

**SERRE**

Pressurage.

**SETUBAL**

Voir Moscate de Setubal.

**SÈVE**

1/. Liquide nutritif de la vigne.

2/. "Ame" du vin, qui désigne un vin savoureux.

## SÉVEUX

Se dit d'un vin épanoui grâce à ses arômes et sa richesse en alcool. Caractérise tout particulièrement les grands crus de Bourgogne (Musigny, Chambertin...), certains grands vins italiens comme le Tignanello, les vins de Sauternes et ceux du Libournais (Pomerol et Saint-Emilion). Le cépage Zinfandel, en Afrique du Sud notamment, donne également des vins veloutés.

## SEYSEL

On le présente en Savoie comme le meilleur des vins blancs, souple et racé, de belle teinte jaune paille, dont le parfum évoque la violette. Ce sont encore plus les Seyssel méthode champenoise (cépage Molette et 10% au moins d'Altesse) qui nous ont rafraîchi le palais par leur fine tendresse et leur arôme délicat.

## SEYVAL BLANC

Raisin blanc médiocre cultivé surtout en Angleterre.

## SHANTUNG

Chine. Province viticole.

## SHENANDOAH VALLEY

Appellation de la Vallée centrale de Californie, dans le comté d'Amador, où l'on fait des rouges issus du cépage Zinfandel, riches, parfumés et de bonne tenue.

## SHERRY BOTA

Fût d'une contenance de plus de 500 l pour la conservation des Xérès.

## SICILE

Déjà au VIIIe siècle avant J.-C., la production, la consommation et le commerce du vin rapprochaient la civilisation punique installée en Sicile occidentale et la civilisation grecque installée en Sicile orientale. Les amphores à vin puniques et monnaies grecques sur lesquelles sont gravées des grappes de raisin en témoignent. Un cépage de qualité, présent encore aujourd'hui dans l'île, le Grecanico, fut introduit par les colons grecs. Les vins de l'Etna, célébrés par Homère, Tucidide, Virgile et Tacite, étaient déjà considérés comme le "nec plus ultra" des produits de la vigne, cinq siècles avant notre ère. Au IIIe siècle avant J.-C., la Sicile devint romaine, et l'empire permit aux vins d'arriver jusqu'en Gaule. On a d'ailleurs retrouvé à Pompéi, la ville ensevelie par l'éruption du Vésuve, des jarres de vin sicilien qui faisait concurrence aux vins locaux de Campanie. Pendant les siècles suivants, les premiers de la période chrétienne, la structure du latifondium permit une nouvelle expansion. Lorsqu'au IXe siècle les Arabes arrivèrent en Sicile, la vigne ne fut plus cultivée pour produire du vin, mais la viticulture fit cependant un nouveau pas en avant : en effet, les Arabes cultivèrent beau-



## 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**



coup de raisin de table, créant l'industrie des raisins secs et introduisant le cépage Zibibbo (dont l'origine vient de Zibib, nom d'un chef arabe). La viticulture et la production du vin revivent sous l'impulsion des Normands, puis des Souabes, s'accroissant encore sous les dominations aragonaise et espagnole, c'est-à-dire jusqu'au XVIIIe siècle. Sous les Bourbons, le vin sicilien franchit réellement les frontières de l'île.

**SIEGERREBE**

Raisin blanc allemand issu d'un croisement Madeleine angevine et Gewurztraminer.

**SILEX**

Roche qui emmagasine la chaleur, comme les galets de Châteauneuf-du-Pape, et donne des vins très typés, au fameux goût de "pierre à fusil" (Loire...).

**SILICE**

Sol assez acide de nature cristalline, dont l'archétype se trouve en Bourgogne, allié à de l'argile et du calcaire.

**SKIKDA**

Jolie petite ville côtière du nord-est de l'Algérie, anciennement dénommée Philippeville, autour de laquelle quelques vignobles de rouges solides sont plantés.

**SLADKO**

Désigne un vin doux, en bulgare.

**LE TOP DES VINS DE BOURGOGNE :**

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

[www.vinbourgogne.net](http://www.vinbourgogne.net)

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

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

**SLIVOVITZ**

Eau-de-vie élaborée à partir d'une double distillation de prunes bleues, que l'on trouve en Bosnie, en Croatie et en Serbie.

**SLOVAQUIE**

Petit pays producteur dont les vignobles sont dans la partie la plus méridionale. On y fait surtout des vins blancs issus des cépages Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Pinot blanc, Muscat Ottonel et Gewurztraminer, des mousseux et certains vins proches du Tokay.

**SLOVÉNIE**

En Slovénie, la production du raisin et du vin date du temps des Celtes. Les Romains ont le mérite de propager la vigne et d'améliorer le vin surtout sous le règne de l'empereur Probus. Déjà les écrivains romains louaient le vin provenant de la région de Devin au Karst (vinum pucinum) ainsi que les vétérans romains, qui avaient fondé Potovia (Ptuj) en 69, et aimaient le vin d'origine de Haloze d'aujourd'hui.

**SO2**

Ou Anhydride sulfureux. Voir Soufre.

**SOAVE**

Italie. Appellation de Vénétie où l'on trouve du meilleur au plus commun. Le blanc Reccioto de Soave est excellent.

**SOLERA**

Pratique consistant à rajouter des vins jeunes aux vins vieux pour homogénéiser le produit (voir aussi Xérès).

**SOLEURE**

Petit canton suisse, au nord de Berne, producteur de vins blancs (cépage Müller-Thurgau) et rouges (cépage Clevner).

**SOMMELIER**

Professionnel du vin qui vous aide à accorder les vins et les mets dans un restaurant.

**SOMONTANO**

DO espagnole située au nord de Zaragoza, vers Huesca. Les vins blancs sont les meilleurs.

**SONNENBERG**

Beau cru du Grosslage Burgweg, dans la Nahe allemande, où les vins de Riesling sont tout en finesse aromatique.

**SONOITA**

Petite appellation (AVA) de l'État d'Arizona.

**SONOMA**

Importante région viticole de la Californie, où se trouvent quelques-uns des vins les plus intéressants, notamment en blancs issus des cépages Chenin blanc, Chardonnay, Pinot blanc et White Riesling.

**SOPRON**

Petite région viticole de Hongrie, produc-

trice de rouges légers et communs, provenant du cépage Kékfrancos.

#### SOUFRAGE

Pulvérisation de soufre sur la vigne pour lutter contre l'oïdium.

#### SOUFRE

Employé sous la forme d'anhydride sulfureux, il empêche un vin de s'oxyder.

#### SOUPLE

Un vin de bon équilibre, bien en bouche, mais sans grande acidité et astringence. Peut caractériser des vins relativement faibles ou prêts à boire, voire des "petits" millésimes, sans perspective de vieillissement réel.

#### SOUTH COAST

Appellation californienne située sur la côte méridionale.

#### SOUTIRAGE

Opération qui consiste à séparer les lies du vin, en faisant passer le vin d'un récipient dans un autre avec les soins nécessaires pour séparer le vin clair des dépôts de lie qui se sont éventuellement formés.

#### SOUZAO

Très bon cépage de Porto, qui donne des vins riches en couleur comme en arômes.

#### SOYEUX

Vin souple, onctueux au palais.

#### SPANNA

Autre nom de l'excellent cépage rouge Nebbiolo, en Italie.

#### SPÄTBURGUNDER

Cépage noir allemand, qui correspond au Pinot noir.

#### SPÄTLESE

C'est la catégorie de vins allemands qui se situe entre les Kabinett et Auslese. Des vins généralement légèrement moelleux, très marqués par la fraîcheur de leur cépage, dont l'évolution qualitative s'échelonne facilement entre cinq et dix ans.

#### SPIGELBERG

Allemagne, région de Hesse Rhénane. Renommé Grosslage qui englobe une partie des vignobles de Nierstein et Nackenheim.

#### SPIRITUEUX

1/. Soit, pour la dégustation, un vin très sucré, même trop, ne respectant plus l'équilibre du vin.

2/. Soit, en terme général, un produit obtenu par distillation comme les eaux-de-vie ou le whisky (voir ces mots).

#### SPUMANTE

Mousseux, en italien.

#### SPUMOS

Mousseux, en roumain.

#### STEEN

Raisin blanc d'Afrique du Sud.

#### STEIGERWALD

Bon Bereich allemand de Franconie, où le climat, plus rigoureux dans ce secteur de l'est du Main, fait que l'on y produit des vins blancs généralement plus corsés.

#### STEIN

Demi-sec, en Afrique du Sud.

#### STEINBERGER RIESLING

Allemagne, région du Rheingau. Grand et estimable Cru où l'on se fait plaisir avec quelques-uns des meilleurs vins du pays, étoffés et intenses, de très belle évolution.

#### STELLENBOSCH

Important secteur vinicole de l'Afrique du Sud, à l'est du Cap, pour les vins rouges comme pour les blancs.

#### STIFSBERG

Grosslage allemand du Bereich Frankenland, qui produit de très bons blancs de Müller-Thurgau.

#### STREGA

Liqueur jaune italienne.

#### STÜCK

Fût de chêne traditionnel du Rhin (1.200 litres).

#### STUTT GART

La grande ville allemande est au centre des vignobles du Neckar, où l'on produit de jolis vins blancs issus des cépages Riesling et Trollinger.

**STYRIE**

Cette province viticole autrichienne est une région riche et fertile, dont la capitale, Graz, est la seconde ville du pays (le fameux "Ioden" bcgg vient de là). Quelques excellents vins de Gewurztraminer.

**SUAVE**

Signifie l'harmonie entre les arômes, la souplesse et le moelleux du vin.

**SUCRE**

Les moûts du vin contiennent du glucose et du fructose (ou lévulose), qui se transforment au cours de la fermentation.

**SUCRE (VIN DE)**

Piquette élaborée en ajoutant du sucre et de l'eau aux rafles de raisin. Certains vins de table sont produits ainsi, hélas.

**SUD-OUEST (RÉGION DU)**

A la fin de l'Empire romain, au IV<sup>e</sup> siècle de notre ère, les vignes s'étaient répandues à peu près dans toutes les régions, mais les grandes invasions n'arrangèrent par les choses et l'agriculture vinicole en souffrit particulièrement. Les vins de Gaillac, en pleine ascension, sont au XII<sup>e</sup> siècle vendus plus cher. Ils ne craignent donc pas l'imposition de taxes élevées. De Bayonne ou Dax transitent vers l'Angleterre les vins de la région : Bergerac, Cahors, Gaillac, Pamiers, mais Bayonne ne peut suivre l'extension prise par La Rochelle et, de ce fait, ne participe pas aux larges profits que celle-ci connaît. En 1215 Jean Sans Terre autorisa les habitants de Bayonne à "s'organiser en communes", en 1351 Edouard III les gratifia d'avantages liés au transport et à la vente de leurs vins en Angleterre. Cela eut, pour effet, un accroissement du commerce vers la Grande-Bretagne. Les chartreux ont laissé à Cahors le souvenir de leur passage. Fondé en 1328, leur monastère cultivait des vignes dont le vin était particulièrement prisé. De grands hommes l'ont savouré, dont Alexandre Dumas et Ingres.

Quant au Jurançon, produit dans la province de Navarre, sa célébrité fut assurée en 1553, lors de la naissance d'Henri, futur Henri IV. On raconte que son père, grand amateur de Jurançon, le baptisa avec ce vin pour lui assurer force vigueur. Henri IV sembla avoir conservé un bon souvenir de ce

baptême puisqu'il continua à se faire livrer au Louvre le premier vin qu'il ait goûté. Peut-être le bon roi Henri doit-il à ce baptême particulier courage, vaillance et bonne humeur qui l'ont accompagné tout le long de sa vie. Le Jurançon a été, aussi, le vin des souverains d'Aragon et de Béarn. Les marins anglais venaient le chercher à Bayonne, les Hollandais le faisaient voyager jusqu'aux pays scandinaves qui en étaient fort épris. D'autre part, pour sceller le traité d'union de Kalmar, les délégués de la Suède, de la Norvège et du Danemark sortirent des caves du palais -les annales le mentionnent- quelques vieilles bouteilles de Jurançon.

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

**SUHO**

Désigne un vin sec, en bulgare.

**SUISSE**

Les vins suisses, blancs ou rouges, sont pourtants aussi frais et francs que l'air des Alpes. Le Chasselas, le plus renommé, qui se paie le luxe de changer de nom selon les cantons où on le cultive, est un vin gai, léger, sec, légèrement émoussillant (c'est ce qui le caractérise), idéal avec une raclette ou une fondue au fromage. La Suisse produit également des vins rouges, issus du Gamay ou du Pinot noir. Les meilleurs vins rouges de la Confédération sont produits au Tessin, dans cette région qui fait face à l'Italie.

**SULFATAGE**

Le sulfate de cuivre permet de protéger les vignes des parasites.

**SULFITÉ**

S'emploie pour un vin trop chargé en soufre.

**SULFUREUX (ACIDE)**

Il existe parce qu'on a besoin de l'y ajouter pour ralentir la fermentation et détruire certains micro-organismes indésirables.

**SUPERIORE**

En Italie, le terme signifie littéralement supérieur à un vin de même catégorie.

**SUR LIE**

Quand le vin nouveau est mis directement de sa cuve en bouteilles.

## SÜSS

Le mot signifie liquoreux dans la législation allemande (plus de 45g de sucre résiduel par litre).

## SÜSSRESERVE

Jus de raisin de réserve non fermenté, en Allemagne.

## SWAN VALLEY

Australie occidentale. La région est juste située au nord-est de la ville côtière de Perth, et bénéficie d'un climat très chaud où seuls les vins provenant des cépages Shiraz, pour les rouges, et Chenin blanc, pour les blancs, peuvent donner des résultats satisfaisants.

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

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

## SWARTLAND

Afrique du Sud. La région, proche du Cap, est surtout retenue pour les vins du domaine Allesverloren Estate, qui produit aussi bien des rouges du Cabernet-Sauvignon que des vins vinés, "rapprochables" du Porto, généralement bien élaborés.

## SWEET

Doux, en anglais.

## SYLVANER

1/. Appellation modeste alsacienne. Très peu de bons Sylvaner, la plupart trop neutres et légers. Les autres sont assez frais et fruités.

2/. Cépage blanc également important en Autriche, en Allemagne et en Suisse.

## SYRAH

Originaire de Perse (Chiraz), c'est le raisin de référence des grands crus de la vallée du Rhône, notamment des Côte-Rôtie et Hermitage. Il donne des vins intenses, tanniques, concentrés, riches, très parfumés, d'excellente évolution. On en trouve beaucoup en Australie.

## SYRIE

Le pays est surtout producteur de raisins de table et de raisins secs, fort bons au demeurant. Les rares vins sont produits près de Damas depuis l'époque biblique, et d'Alep. Les rouges sont colorés, parfumés, alcoolisés et puissants.

## SZAMORODNI

En Hongrie, le mot désigne un Tokay nature (voir Tokay).

## SZARAC

Sec, en Hongrois.