

Slide 13

Gestes techniques / Connaissance viticole / Vente active

► MEP

- Dresser une table
- Pratique/tourner dans le sens d'une aiguille de montre et organiser
- Sens chronologique de travail
- Qui fait quoi et comment... ?
- Port des assiettes

► Connaissance viticole

- Régions
- Cantons
- Cépages principaux

► Vente active

- Toutes les connaissances acquises permettent de stimuler l'équipe en vue de créer une dynamique de vente positive
 - Questionnement sur la carte
 - Vocabulaire adapté
 - Connaissance des prix
 - Jeux de rôles (clients - extras)

Technologie du service

p. 121 (4.2) MEP (mise en place) et p. 122 (4.2.1) Formes de table

p. 124 (4.2.2) dresser une table

Technologie du service

p. 163 (4.6.7) Accord des boissons et des mets

p. 365 (7.7) Géographie du vin en Suisse

p. 187-189 (5.1.3) Vente active

Manuel de service

5.4 "Vente", p. 27-40

Podcast français facile

Commander au restaurant

Technologie du service

édition astronomique astro uisse

p
p

mise en place et p
dresser une ta le

Formes de ta le

Théière

Utilisée pour le service du thé en portion et pour le thé du petit déjeuner. Les théières pour le service de thé en feuille sont dotées d'une passoire au bec verseur afin d'éviter que les feuilles ne parviennent dans les tasses. La théière peut être en argent, en acier inox ou en acier chrome-nickel ou en porcelaine.

**Pot à lait**

Utilisé pour le service du lait en accompagnement du café ou du thé en portion et pour le café du petit déjeuner. Comme les cafetières et les théières, il peut être en argent, en acier inox ou en acier chrome-nickel ou en porcelaine.

**:: Résumé**

Le choix du mobilier, du linge, de la vaisselle, des couverts et des verres a une importance primordiale pour l'identité de l'entreprise. Il représente en quelque sorte la signature de celle-ci.

La bonne connaissance de ce matériel et son utilisation adéquate permettront indirectement d'augmenter la rentabilité et la productivité de l'entreprise ainsi que le plaisir et le bien-être de l'hôte.

4.2 Mise en place

La mise en place comprend tous les travaux qui sont effectués préalablement au buffet, au passe, à l'office, au restaurant, etc. et qui permettent, par conséquent, de gagner du temps pendant et après le service, tout en le rendant plus fluide. La mise en place varie considérablement selon le genre et le type de service, les exigences de l'entreprise, les types d'hôtes, le nombre de réservation, l'offre, etc.

L'utilisation d'un document structuré (liste de contrôle, procédure, ordre de service, etc.) permet d'effectuer cette mise en place point par point et de manière systématique.

:: Objectifs d'apprentissage

Après avoir travaillé ce chapitre, vous pourrez ...

- reconnaître les formes de tables
- expliquer les avantages et les inconvénients de chaque forme de table
- énumérer les règles pour le dressage de table
- adapter les couverts selon les mets

4.2.1 Formes de tables

La configuration du lieu, le genre de manifestation et le nombre d'hôtes sont les facteurs les plus importants à prendre en compte lors du choix de la forme de table. Pour cela, il est important de connaître les avantages et les inconvénients de chaque disposition. Afin de simplifier la préparation, des tables modulables, des plateaux interchangeables de formes et tailles différentes, etc. peuvent être utilisés. Selon la forme de table, le besoin en linge de table peut être considérable, ce facteur doit donc être anticipé lors de la préparation.

La liste suivante n'est pas exhaustive, mais cite les exemples les plus courants :

Table rectangulaire

Appropriée pour un dîner officiel, une séance, une fête de famille de petite taille. Sa forme facilite le service et offre deux options pour placer les hôtes d'honneur (voir dessin). Tous les hôtes se voient et la communication est favorisée si la table n'est pas trop grande.



Table royale ou ovale

Appropriée pour un dîner officiel, une séance, une fête de famille de petite taille. Sa forme facilite le service et offre deux options pour placer les hôtes d'honneur (voir dessin). Tous les hôtes se voient et la communication est favorisée si la table n'est pas trop grande.



Table en forme de T

Appropriée pour une assemblée avec quelques orateurs ou un mariage de petite taille (20 à 40 personnes maximum). Si le nombre d'hôtes est petit, cette forme de table est idéale car tout le monde est regroupé. Mais attention à ne pas faire la barre supérieure du T trop longue car les hôtes qui n'ont pas de vis-à-vis vont se sentir isolés.

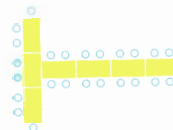


Table en forme de U ou en fer à cheval

Appropriée pour les mariages, les fêtes de famille ou les séminaires (sans chaises à l'intérieur). Même si le nombre d'hôtes est élevé (20 à 60 personnes), tous sont regroupés. Mais les hôtes se tournent le dos, ce qui est désagréable et ne facilite pas la communication.

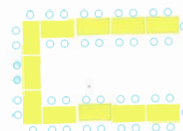


Table en forme de E

Appropriée pour les mariages et les fêtes de famille. Même si le nombre d'hôtes est élevé (30 à 70 personnes), tous sont regroupés. Mais les hôtes se tournent le dos, ce qui est désagréable et ne facilite pas la communication. Lors de la mise en place des tables, il faut laisser assez de place entre les barres du E, pour la bonne circulation du service et des hôtes.

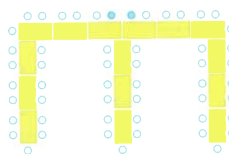


Table en forme de peigne

Appropriée pour les mariages, les fêtes de famille et les assemblées avec un nombre élevé d'hôtes (60 personnes et plus). Pour un effet d'optique, le nombre de dents est supérieur à trois et toujours impair. Cette forme offre de nombreuses places dans un endroit restreint. Mais les hôtes se tournent le dos, ce qui est désagréable et ne facilite pas la communication. Lors de la mise en place des tables, il faut laisser assez de place entre les barres du peigne, pour la bonne circulation du service et des hôtes.

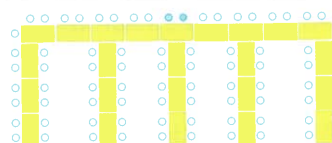


Table individuelle (ronde / carrée)

Appropriée pour les mariages, fêtes de famille, repas d'entreprise, etc. Il faut compter entre 8 à 10 personnes par table. Sa forme facilite le service, tous les hôtes se voient. La communication est favorisée, mais par table. Selon le nombre de tables, il faut une salle de grande dimension.

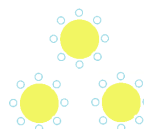
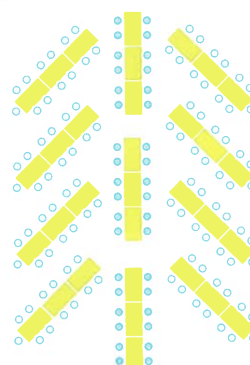


Table en forme d'épi

Appropriée pour un grand nombre d'hôtes, elle permet d'utiliser l'espace à disposition de manière optimale. Tous les hôtes regardent dans la même direction (lotos, dîners-spectacles, assemblées, etc.) et se voient. Sa forme facilite le service, favorise la communication, mais par table. Il faut une salle de grande dimension.



Pour les séminaires, d'autres dispositions sont possibles

Style école

Il permet à l'auditoire de prendre des notes. La table de l'orateur est placée face aux autres tables, afin qu'il ait une vue d'ensemble.



Style théâtre

Approprié pour certains séminaires, conférences, concerts, spectacles, etc. Il est important que les chaises soient toujours alignées et décalées d'une rangée à l'autre.

**4.2.2 Dresser une table**

L'art et la manière de dresser la table et le résultat obtenu diffèrent d'une entreprise à l'autre. Cela dépend du concept, du mobilier, des couverts, des verres, de l'offre, etc. Mais il ne faut jamais perdre de vue qu'un hôte doit simplement se sentir à l'aise à table.

Le couvert de base international ou couvert de base à la carte est le fondement de chaque mise en place. Cependant il peut être complété, dans le cadre de banquets ou de menus spéciaux, par d'autres couverts qui seront posés lors de la mise en place. Dans tous les cas, certaines règles sont à observer.

Les critères à prendre en compte sont :

Règles pour dresser la table

- vérifier la propreté de la salle et du mobilier
- vérifier la stabilité de la table
- disposer avec précision le set, le chemin de table, la nappe, etc.
- placer les chaises à distance égale
- placer la serviette (en carré) à environ 1 cm du bord de la table. Elle forme le milieu du couvert de base international
- déplacer éventuellement les chaises sur le côté afin de libérer de la place pour travailler
- ne mettre sur la table que des couverts, des verres et de la porcelaine préalablement vérifiés (polis)

Le nappage d'une table consiste en la mise en place d'une nappe, d'un set ou d'un duo. Cette action doit être réalisée selon les règles suivantes :

Règles pour napper une table

- se laver les mains ou mettre des gants
- disposer le molleton propre, côté lisse vers le haut. Il doit recouvrir entièrement le plateau de la table
- effectuer le nappage en étant placé de manière à voir l'entrée de la pièce
- poser la nappe propre et repassée au milieu de la table, bords francs face à soi, ouvrir la nappe et la centrer sur la table
- contrôler la longueur de la nappe sur les côtés gauche et droit de la table ; les deux tombants doivent avoir la même longueur
- saisir le pli central de la nappe (dessus) entre l'index et le majeur, le bord suivant (dessous) sera maintenu entre le majeur et l'annulaire

- maintenir avec les deux mains la nappe et rester au milieu de la table
- placer les mains à égale distance du bord de la table
- maintenir la nappe avec les mains et les doigts
- soulever la nappe et mettre le premier tombant du côté opposé
- ajuster de façon à ce que le pli central (toujours maintenu entre les doigts) se trouve au milieu de la table
- ne pas hésiter à soulever la nappe pour la repositionner, si nécessaire
- ne pas lâcher la nappe
- lâcher le pli central et maintenir le tombant. Tirer vers soi, tout en soulevant et en faisant entrer de l'air pour décoller les plis
- lâcher le tombant, la nappe doit, normalement, être correctement posée
- vérifier les aplombs qui doivent être identiques et les plis correctement centrés
- ne jamais lisser ou pincer la nappe avec les mains

Autres

- si des napperons sont utilisés, suivre la même procédure afin d'aligner les plis entre eux
- si des sets de table sont utilisés, ceux-ci sont disposés en face de chaque chaise, alignés les uns face aux autres
- si un chemin de table est utilisé, il est placé afin de couvrir l'emplacement des couverts vis-à-vis

4.2.3 Couvert de base international, couvert de base à la carte

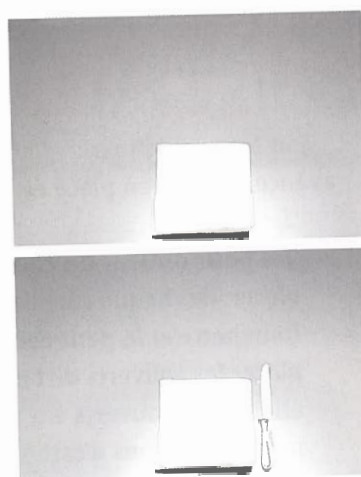
Le couvert de base international sert de règle de base pour dresser un couvert dans un restaurant. Cependant, celui-ci est adapté au type d'entreprise et à son offre. Par exemple, un restaurant spécialisé dans les poissons dressera les couverts à poisson comme couvert de base international.

La serviette

Est le centre du couvert et détermine la position des autres éléments.

Pour le plat principal

Le couteau est placé à droite avec le tranchant de la lame à gauche. Aligné à 1 cm du bord de la table.



Techno resto

Fiche technique de réalisation : mise en place d'un couvert

FICHE TECHNIQUE

Durée de réalisation	Objectif	THEME
Sans Objet	Etre capable de disposer correctement le matériel pour un couvert sur une table, dans le cas d'un menu fixe et dans le cas d'un client à la carte.	
Lieu de réalisation	Pré-requis	Déroutement du travail
Salle de Restaurant	Effectuer le nettoyage	

Mise en place à la carte

fig. 1 : Ordre de pose

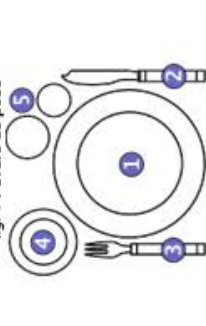
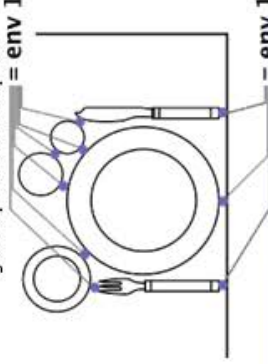


fig. 2 : Espacements à respecter = env 1cm



Mise en place pour un menu fixe

fig. 3 : Ordre de pose

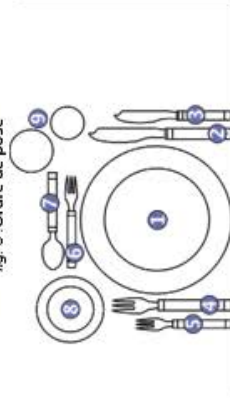
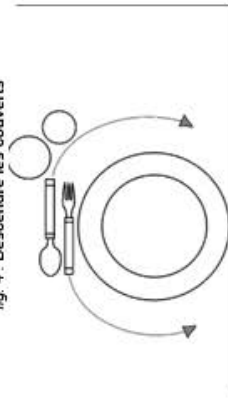


fig. 4 : Descendre les couverts



La mise en place à la carte s'applique lorsque le menu n'est pas connu à l'avance. Le client choisira ce qu'il veut consommer et les couverts seront ajoutés au fur et à mesure avec l'assiette portefeuille.

Ordre des opérations :

- Effectuer le nettoyage
- Positionner les chaises, elles ne doivent pas toucher le tombant de la nappe
- (1) Poser les assiettes de mise en place, en se positionnant bien aligné au centre, derrière la chaise et en respectant la distance avec le bord de la table. Dans le cas d'un monogramme, le positionner vers le haut.
- (2) Poser les couverts, lame vers l'assiette
- (3) Poser les fourchettes, dents vers le haut
- (4) Poser l'assiette à pain
- (5) Poser le verre à vin, à la pointe du couteau, et le verre à eau.
- Poser le petit matériel sur table (ménages, dessous de carafe, cendriers, etc...)
- Faire le pliage des serviettes.

A propos du pliage des serviettes :

Il faut privilégier les plisages qui ne demandent que peu de manipulation, pour des raisons d'hygiène.

A propos de l'alignement des assiettes à pain :

Selon la taille du matériel et des tables, il est possible d'aligner l'assiette à pain sur le haut de l'assiette de mise en place ou sur son milieu. L'exemple donné sur l'illustration convient parfaitement pour les tables rectangulaires, pour des tables rondes qui offrent plus d'espace, un autre alignement est préférable.

Déroutement du travail

Contrairement à la mise en place à la carte, la mise en place pour un menu fixe implique que le menu est connu à l'avance. On peut donc mettre en place tous les couverts nécessaires au service. Ce type de mise en place est largement utilisé pour les banquets et autres manifestations.

Ordonnancement des couverts.

La règle est simple : l'ordre des couverts doit suivre celui des plats. Dans l'illustration ci-contre, le menu pourrait être : l'almouze en tincorne, Poulet sauté chasseur, Poire belle Hélière. Les premiers couverts (2 et 3) sont les couverts à entrées destinés au l'almouze. Après débarrassage du l'almouze, il ne restera que les grands couverts (4 et 5) pour le Poulet. Après le débarrassage du poulet, les couverts du haut (6 et 7) descendront comme le montre la figure 4.

Mise en place :

La mise en place suit les mêmes principes que la mise en place à la carte mais avec l'ordre de pose indiqué par la figure 3. Les espacements sont aussi les mêmes.

A propos de l'assiette à pain :

Si du beurre accompagne le pain des arrivées du client, il faut ajouter un couteau à entrées sur l'assiette à pain. Ce couteau est posé de façon parallèle au couteau de mise en place.

Technologie du service

édition astronomique astro uisse

p accord des oissons et des mets
p éographie du vin en uisse

p France
p talie
p spa ne

Démarrage du service

Selon les entreprises, les étapes suivantes peuvent être des codes pour que chacun sache si l'accueil, l'apéritif, etc. a été fait / proposé.

- enlever la carte de réservation
- proposer l'apéritif
- allumer les bougies = apéritif proposé

4.6.6 Conseiller

Pour identifier le déroulement d'un entretien de vente il est important de se référer au chapitre 5.1 qui traite de la psychologie de la vente.

Conseiller, recommander

Conseiller consiste à guider l'hôte dans son choix. Pour arriver à conseiller un hôte, il faut lui poser des questions précises pour cibler ses besoins. Avec les informations obtenues, il est possible de promouvoir l'offre du jour, mais aussi de mettre l'hôte en appétit avec un mets auquel il n'a pas pensé.

Expliquer

Pour fournir une explication à l'hôte, il est primordial de bien connaître l'offre, l'entreprise et son environnement. Il ne suffit pas de connaître les cartes, il faut aussi disposer de connaissances sur l'origine, les caractéristiques, la préparation des mets, ainsi que des connaissances professionnelles.

Ventes supplémentaires

Ce sont des ventes de mets et de boissons que l'hôte n'a pas dans l'idée de commander mais que le collaborateur lui a conseillés. Elles sont très importantes car elles génèrent un chiffre d'affaires supplémentaire. Il est évident qu'elles doivent être réalisées avec tact et sans forcer l'hôte. Les principales ventes supplémentaires sont les apéritifs, les hors-d'œuvre, les fromages, les desserts, les entremets. Mais une réaction à la suggestion du collaborateur qui propose une deuxième minérale, un deuxième café, un deuxième verre de vin, etc. est aussi une vente supplémentaire.

4.6.7 Accord des boissons et des mets

De nos jours, une plus grande liberté pour les accords des boissons et des mets est de mise. Le choix des hôtes est orienté par les tendances et / ou la publicité faite à l'un ou l'autre des produits.

Mais pour augmenter le plaisir des sens, il est bon d'associer aux mets préparés avec soin, la boisson qui convient le mieux. Le collaborateur, par ses conseils et ses connaissances, peut augmenter la satisfaction et le plaisir des hôtes.

Les recommandations suivantes sont les bases classiques des accords entre boissons et mets.

Vin

Le meilleur vin associé au plat le plus raffiné ne suffit pas à garantir un mariage harmonieux. Il faut aussi rechercher la complémentarité entre les deux.

Règles de base :

- un vin léger avant un vin puissant
- un vin jeune avant un vieux vin
- un vin sec avant un vin doux
- un vin local avant un vin étranger
- un mets léger demande un vin léger
- un repas simple demande un vin simple
- un mets relevé appelle un vin plus corsé

mais le tout doit être en harmonie avec le prix, le climat, la saison, les hôtes, etc.

Vocabulaire

Lorsque le collaborateur conseille un vin aux hôtes en fonction des mets choisis, il veille à utiliser un vocabulaire adapté pour décrire les vins. Comme par exemple :

- **astringent** : caractère un peu âpre et rude en bouche (il sèche les muqueuses), souvent présent dans de jeunes vins rouges riches en tannins et ayant besoin de s'arrondir
- **corsé** : vin charpenté qui a du corps, quelquefois lié à une puissance alcoolique
- **équilibré** : désigne l'équilibre entre l'acidité, le volume d'alcool et le moelleux pour les vins blancs ainsi que les tannins pour les vins rouges
- **fruité** : se dit d'un vin à odeur de fruits
- **léger** : se dit d'un vin peu corsé et peu coloré, mais équilibré et agréable
- **long** : se dit d'un vin dont les arômes laissent en bouche une impression plaisante et persistante
- **moelleux** : qualificatif s'appliquant généralement à des vins blancs doux se situant entre les secs et les liquoreux. Se dit à la dégustation pour un vin à la fois gras et peu acide
- **rond** : se dit d'un vin dont la souplesse et le moelleux donnent en bouche une agréable impression de rondeur

Ce ne sont là que quelques-uns des qualificatifs possibles pour décrire un vin.

Bière

Elle est souvent bue pour se rafraîchir et se désaltérer. Mais, pour certains mets, elle convient mieux que le vin. On la propose avec des mets épicés, acides ou salés.

4.6.8 Prise de la commande

Une grande attention est requise lors de la prise de commande d'un repas. Il y a différentes méthodes pour noter une commande.

LE VIGNOBLE SUISSE

Les 62 AOC des 26 cantons viticoles suisses ont été regroupées dans six régions viticoles.

TROIS-LACS

Les 930 hectares des Trois-Lacs sont divisés en trois entités distinctes.

Au 605 hectares du vignoble de Neuchâtel, il faut ajouter les 220 hectares de l'AOC Lac de Biemme, dans le canton de Berne, et les 105 du Vully fribourgeois.

VAUD

Patrie du Chasselas, le canton de Vaud compte six AOC et deux AOC Grand Cru.

Le lac de Neuchâtel et le Léman apportent une influence bénéfiques aux 3775 hectares de ce vignoble de tradition.

GENÈVE

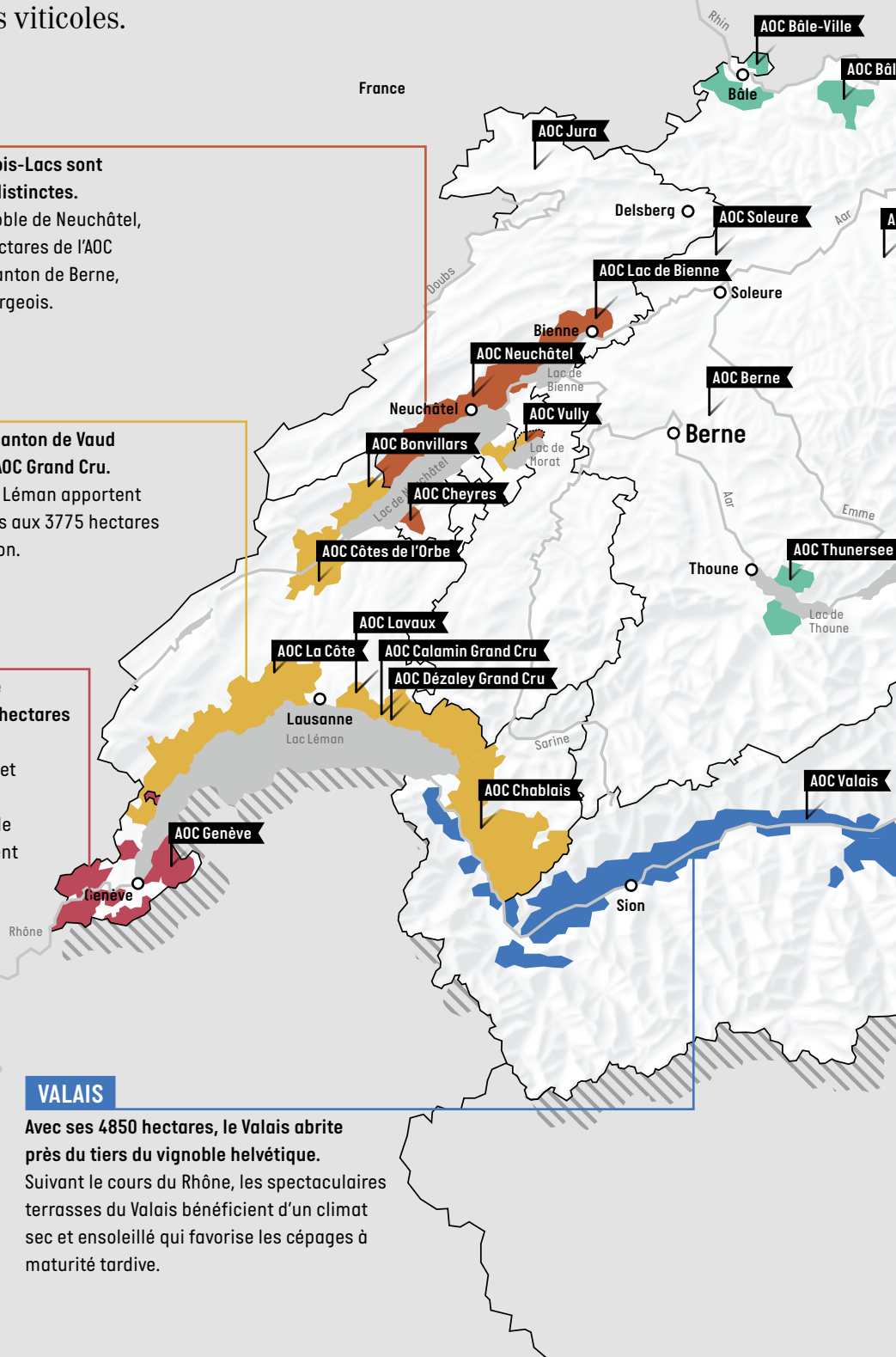
Le troisième vignoble de Suisse s'étend sur 1410 hectares entre ville et campagne.

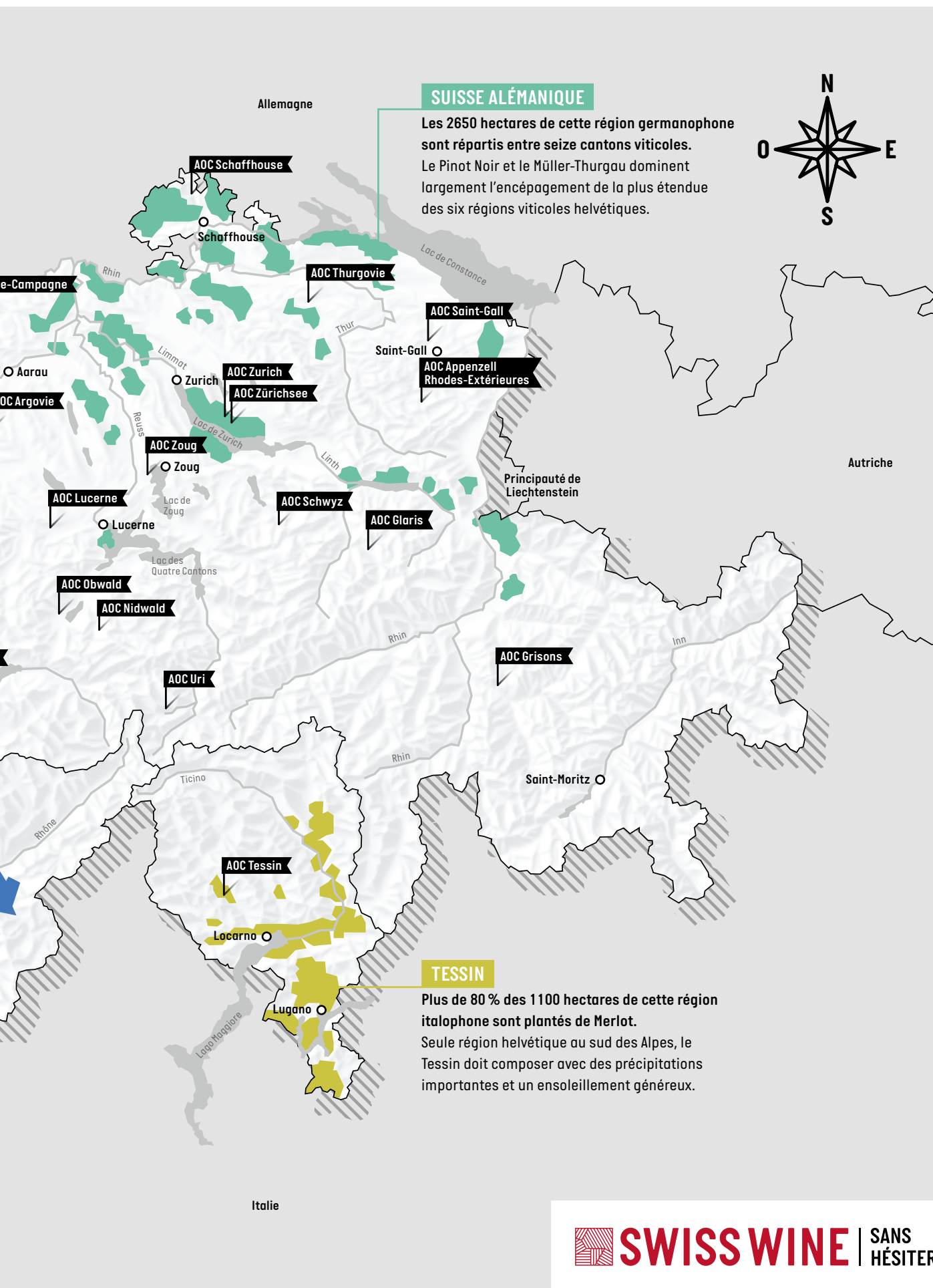
Variétés internationales et cépages patrimoniaux helvétiques ont permis de diversifier l'encépagement traditionnel à base de Gamay et de Chasselas.

VALAIS

Avec ses 4850 hectares, le Valais abrite près du tiers du vignoble helvétique.

Suivant le cours du Rhône, les spectaculaires terrasses du Valais bénéficient d'un climat sec et ensoleillé qui favorise les cépages à maturité tardive.





Les différents cépages en Suisse :

Le tableau suivant contient les principaux cépages plantés et autorisés pour la production de vin en Suisse (en fonction de la surface cultivée)

Cépages blancs :

CHASSELAS, GUTEDEL		
Caractéristique: Doux Peu acide Agréable en bouche	Arômes principaux: Floraux Coings Amandes 	Zones de culture: Valais (Fendant) Vaud Neuchâtel/Lac de Bienne Genève Fribourg
MÜLLER-THURGAU, RIESLING-SILVANER		
Caractéristique: Maturité précoce Peu acide Agréable en bouche	Arômes principaux: Pommes Noix de muscade Fruits exotiques 	Zone de culture: Suisse alémanique
CHARDONNAY		
Caractéristique: Arômes neutres Acidité dominante (cuve en acier) Acidité normale (élevage en barriques)	Arômes principaux: Agrumes (cuve en acier)  Melon, notes torréfiées (barrique) 	Zone de culture: Toute la Suisse
SYLVANER/RHIN		
Caractéristique: Harmonieux Acidité normale	Arômes principaux: Pomme verte Mirabelles Marjolaine 	Zone de culture: Valais (Johannisberg)
PINOT GRIS, MALVOISIE, GRAUBURGUNDER		
Caractéristique: Harmonieux Peu acide	Arômes principaux: Agrumes Noix Champignons 	Zones de culture: Valais Vaud Neuchâtel/Lac de Bienne Genève Suisse alémanique
ARVINE (PETITE)		
Caractéristique: Corsé Bonne conservation Notes salées	Arômes principaux: Rhubarbe Pamplemousse 	Zone de culture: Valais

SAUVIGNON BLANC

Caractéristique:

Sec
Forte acidité

Arômes principaux:

Sureau
Groseilles à maquereau
Asperges

**Zone de culture:**

Toute la Suisse

HEIDA/PAÏEN, SAVAGNIN BLANC

Caractéristique:

Corsé
Bonne conservation

Arômes principaux:

Abricots
Noix
Anis

**Zone de culture:**

Valais
(Heida/Haut-Valais)
(Païen/Bas-Valais)

PINOT BLANC, WEISSBURGUNDER

Caractéristique:

Arômes neutres
Acidité agréable

Arômes principaux:

Mangue
Banane
Fines herbes

**Zones de culture:**

Valais
Vaud
Genève
Suisse alémanique

Cépages rouges:

PINOT NOIR, BLAUBURGUNDER

Caractéristique:

Cépage noble
Couleur légère
Acidulé

Arômes principaux:

Framboises
Fraises
Cerises acidulées

**Zones de culture:**

Suisse occidentale
Suisse alémanique

GAMAY

Caractéristique:

Vin léger
Agréable en bouche

Arôme principal:

Cerises

**Zones de culture:**

Vaud
Valais
Genève

MERLOT

Caractéristique:

Cépage noble
Couleur profonde

Arômes principaux:

Cerises noires
Mûres
Cuir

**Zone de culture:**

Toute la Suisse

GAMARET (GAMAY x REICHENSTEINER)

Caractéristique:
Nouvelle variété
Maturité précoce
Résistant aux champignons

Arômes principaux:
Cerises noires
Épices (clou de girofle)


Zone de culture:
Toute la Suisse

GARANOIR (GAMAY x REICHENSTEINER)

Caractéristique:
Nouvelle variété
Maturité précoce
Résistant aux champignons

Arômes principaux:
Cerises acidulées
Cassis/Groseille


Zone de culture:
Toute la Suisse

SYRAH

Caractéristique:
Rouge intense
Très aromatique

Arômes principaux:
Épices (poivre/cannelle)
Pruneaux
Cerises noires


Zones de culture:
Valais
Vaud
Genève

CORNALIN, LANDROTTER

Caractéristique:
Corsé
Frais/Vivifiant
Maturité tardive

Arômes principaux:
Cerises noires
Framboises
Épices


Zone de culture:
Valais

HUMAGNE ROUGE

Caractéristique:
Corsé
Très aromatique

Arômes principaux:
Cerises noires
Mûres
Cassis/Groseille


Zone de culture:
Valais

DIOLINOIR (ROUGE DE DIOLLY x PINOT NOIR)

Caractéristique:
Corsé
Couleur intense

Arômes principaux:
Mûres
Cassis/Groseille
Notes boisées


Zone de culture:
Toute la Suisse

CABERNET FRANC

Caractéristique:
Peu tannique
Acidité moyenne

Arômes principaux:
Mûres
Prunes
Chocolat


Zones de culture:
Vaud
Valais
Genève
Tessin

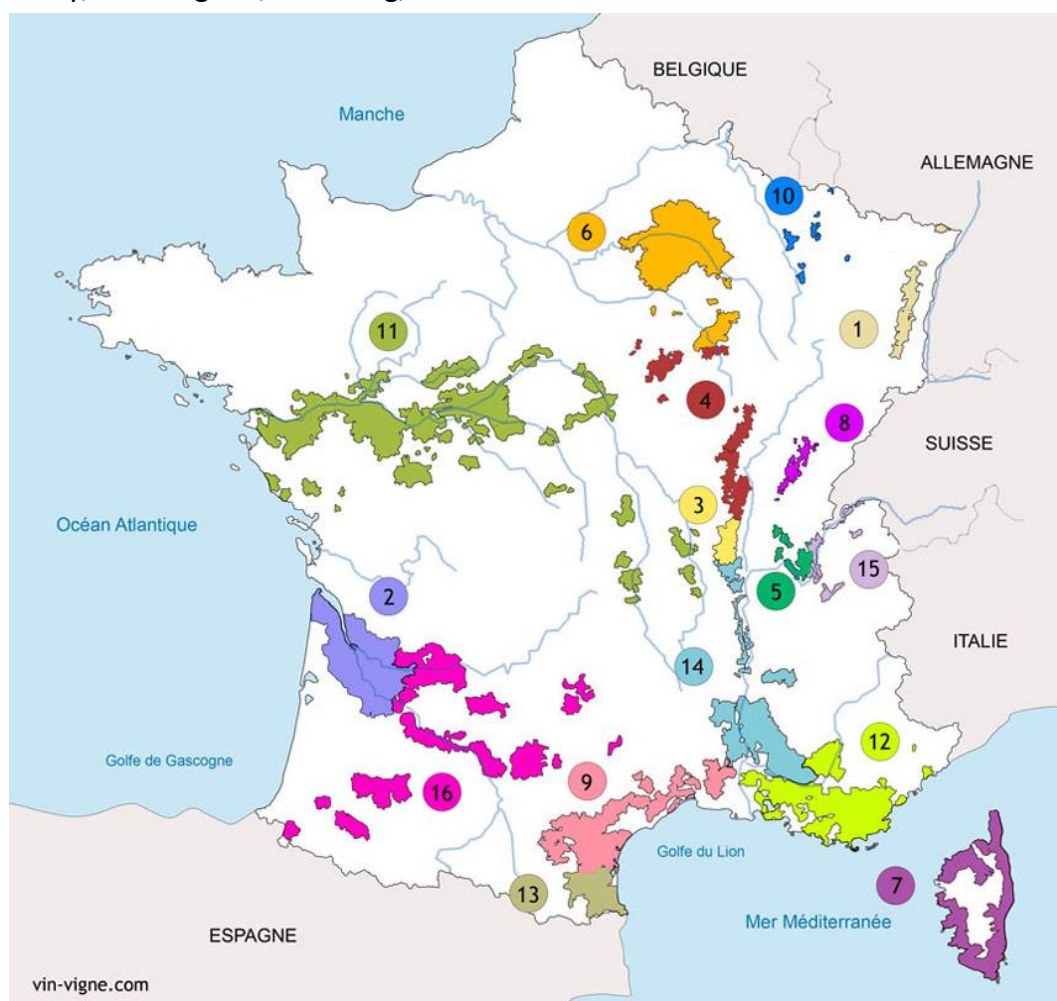
Climat	Le canton de Vaud présente des zones climatiques très différentes. Le Chablais est influencé par le föehn du Valais, contrairement aux autres régions où règne majoritairement un climat de bord de lac. En outre, les raisins disposent d'un très bon ensoleillement.
Sols	Des lacs jurassiens (au nord du canton de Vaud) jusqu'à La Côte, les sols sont dominés par le calcaire jurassique. On y trouve: ■ des sédiments molassiques avec des bancs de poudingue à Lavaux, ■ du calcaire des Préalpes dans le Chablais, ■ des moraines près du Mont Vully.
Principaux cépages	Pinot Noir, Gamay, Chasselas
Crus/Villages viticoles spécifiques	Yvorne, Aigle, Epesses, Calamin Grand Cru, Dézaley Grand Cru (Puidoux), Saint-Saphorin, Chardonne, Luins, Vinzel, Mont-sur-Rolle, Féchy, Orbe, Bonvillars
Domaines connus	Badoux, Aigle, Chablis Bovard, Cully, Lavaux Cave Bernard, Aigle, Chablis Château de Praz, Vully Duboux Blaise, Epesses, Lavaux Leyvraz Pierre-Luc, Chexbres, Lavaux Maison du Moulin, Reverolle, La Côte Obriet S.A., Vevey Jean & Pierre Testuz SA, Treytorrens Domaine du Clos des Abbayes, Puidoux

Le vignoble de France en bref

Superficie totale des régions viticoles : La superficie totale des régions viticoles est de 835 805 hectares classés en AOC-AOP, IGP et vin de table français.

Terroir de France, Sol et Sous sol : le vignoble est planté sur des sols calcaires, granitiques, schistes, gneiss, grès, argileux et sablonneux.

Cépages des vins de France : les cépages principaux qui composent le vignoble sont pour le vin rouge, le pinot noir, le merlot, les cabernets francs et sauvignon, la syrah. Pour le vin blanc, le chardonnay, le sauvignon, le riesling, la roussanne et la marsanne.



Liste des vignobles français

- | | | | |
|---------------|--------------|--------------|---------------|
| 1. Alsace | 5. Bugey | 9. Languedoc | 13 Roussillon |
| 2. Bordeaux | 6. Champagne | 10. Lorraine | 14 Rhône |
| 3. Beaujolais | 7. Corse | 11. Loire | 15 Savoie |
| 4. Bourgogne | 8. Jura | 12. Provence | 16 Sud-Ouest |

L'Espagne



Figure 1: carte des régions de productions

Historique et généralités

Comme pour tout le pourtour méditerranéen, le vignoble remonte à l'époque des échanges avec les phéniciens, puis de l'occupation Romaine. C'est un vignoble extrêmement vaste mais dont le rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux. Le dynamisme et le modernisme à travers la tradition...

Climat

La grande majorité du vignoble subit un climat méditerranéen sec et très chaud, une petite partie est sous influence océanique. Ces conditions climatiques, parfois extrêmes (les Madrilenos ont l'habitude de dire 9 mois d'hiver, 3 mois d'enfer) peuvent conduire le raisin à des niveaux de maturation importants, d'où une importante concentration de matière et des titres alcoolimétriques élevés.

Cépages

Les principaux cépages rouges	Les principaux cépages blancs
Grenache (Granacha)	Macabeux (Macabeo ou Viura)
Tempranillo	Grenache blanc
Monastrell	Malvoisie
Carignan (Cariñena)	Palomino
Merlot	Parellada

Système d'Appellations

Comme en France, l'Espagne a depuis longtemps adopté un système d'appellations afin de garantir la qualité et de protéger les viticulteurs et leur marché.

L'Espagne a été divisée en 12 régions de productions, à la manière de nos départements, ce sont simplement des limites géographiques. Les vins produits dans ces régions ont droit à l'appellation Vino de de la tierra, équivalent au vin de pays ou à la simple appellation "vino de mesa" (vin de table) s'ils sont de qualité inférieure.

L'Italie



ORIGINES DU VIGNOBLE

Dès la plus haute Antiquité, les Grecs avaient donné au pays, et plus spécifiquement à la région de Calabre, située à la pointe de la botte, le surnom d'**Ænotria** signifiant **Terre du Vin**.

Un pays désigné, donc. Le vin a toujours été produit pour ici et ailleurs, pour le plaisir des peintres florentins ou la soif des armées romaines arrivées aux portes des Germains.

Les premiers vignobles furent plantés au sud du pays, en Sicile et en Calabre, avant de s'étendre vers le Nord et finir par avoir des vignes dans chaque région du pays.

De part sa position stratégique pour le commerce en Méditerranée, l'Italie a connu de nombreuses guerres et invasions. L'histoire du vignoble alterne donc entre heures de gloire (Empire romain et Renaissance) et périodes sombres (invasion des Goths, chute des Médicis et Seconde Guerre mondiale).

ORIGINALITÉ

La production de vin s'étend sur les **20 régions d'Italie**, sans exception. Des **sols argileux de la Vallée d'Aoste aux terres volcaniques de la Sicile**. C'est le seul pays où le vin est produit dans toutes les régions. Si l'Italie est actuellement le **leader mondial** en terme de production devant ses voisins français et espagnols, l'écart reste faible entre ces pays qui, à eux trois, produisent tout de même **47 % du vin de la planète**. Chaque région possède sa typicité mais l'on peut distinguer deux grands types de terroirs : ceux qui **bordent la Méditerranée** et ceux qui se trouvent au **cœur du pays sur la chaîne montagneuse des Apennins**, une diagonale qui relie Milan à Naples.

LES CÉPAGES D'ITALIE

& LEURS ARÔMES DOMINANTS

Groseille, tomate rôtie, framboise
pot-pourri, argile



Sangiovese

pomme, poire, vanille
noisette, pain grillé



Chardonnay

Griotte, réglisse, mûre
herbes aromatiques, goudron



Barbera

Cerise noire, mûre, framboise
chocolat noir, tabac



Nero
d'Avola

prune, épices, mûre
fraise, violette



Merlot

pomme, poire, amandes
noisettes



Glera

prune rouge, griotte, mûre
origan, goudron



Montepulciano

Pêche blanche, citron, agrumes
nectarine, fleurs



Catarratto
Bianco



La Carte des Vins s'il vous plaît !