



Conception of an Atlas of French Wines

Marie Claire Books receives for this title the expertise of two magazines in our group dealing with wine:

- La REVUE DU VIN DE FRANCE and its Guide to France's Best Wines.
- CUISINE ET VINS DE FRANCE



ATLAS OF FRENCH WINES

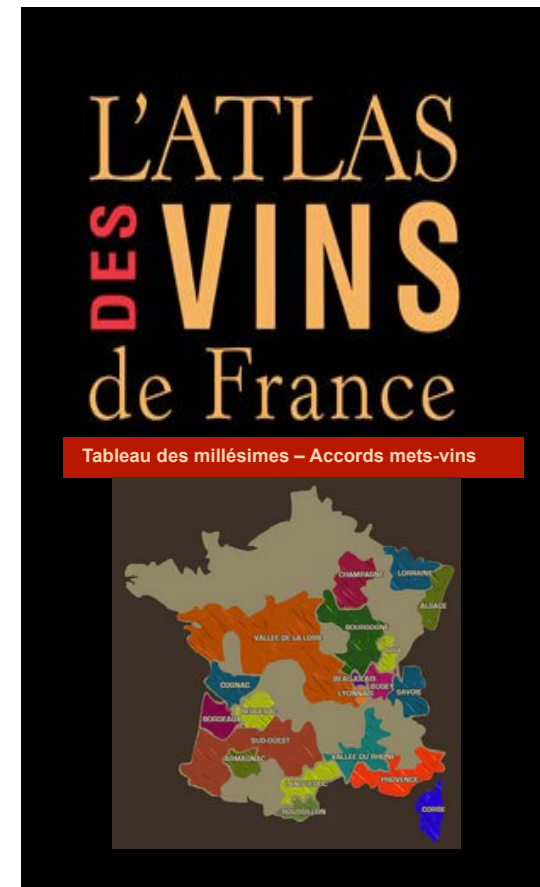
Publication September 2019 – RPP 6.99€

Concept

A guide for beginners or for people who want to perfect their knowledge about wines. Readers will find information about wine's specificities and terroirs each of them comes from. They will find information on how to chose them considering the manufacture year, the ingredients you can match them with and on how to preserve them.

A complete and general book:

- ① Find your way through the designations
- ② Knowledge of the grape varieties and terroirs
- ③ Selection of the best manufacture years
- ④ Wine pairing
- ⑤ Knowledge of the wine making process and of biodynamic farming.
- ⑥ Storage



VINEYARDS AND DESIGNATIONS

Vignobles	Appellations
Bordeaux	St Emilion, Pommerol, Fronsac
	Médoc : Margaux, Pauillac, Saint-Julien
	Les liquoreux : Sauternes, Loupiac, Barsac, Cadillac
	Graves, Pessac-Léognan
Bourgognes	Côte de Nuits : Chambertain, Vougeot, Romanée-Conti, Nuits-Saint-Georges
	Côte de Beaune : Montrachet, Pommard, Meursault
	Chablis
	Chalonnais et Mâconnais
Rhône	Vallée du Rhône : Côte rotie, Saint-Joseph, Hermitage
	Côtes du Rhône : Chateauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas
	Beaujolais : Julénas, Saint-Amour, Brouilly, Morgon, Chiroubles
Loire	Saumur, Chinon, Sancerre
Sud-Ouest	Cahors, Bergerac, Madiran, Jurançon
Alsace	Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner
Provence-Corse	Bandol, Cassis, Patrimonio
Languedoc-Roussillon	Banyuls, Corbières, Minervois
Savoie et Jura	Chignin, Seyssel, Bugey, Arbois, Château-Chalon, L'Etoile
Champagnes	



TERROIRS, SOILS AND CLIMATES

► Découvrir

Chablis

Le vignoble

Le paradis des vins blancs secs

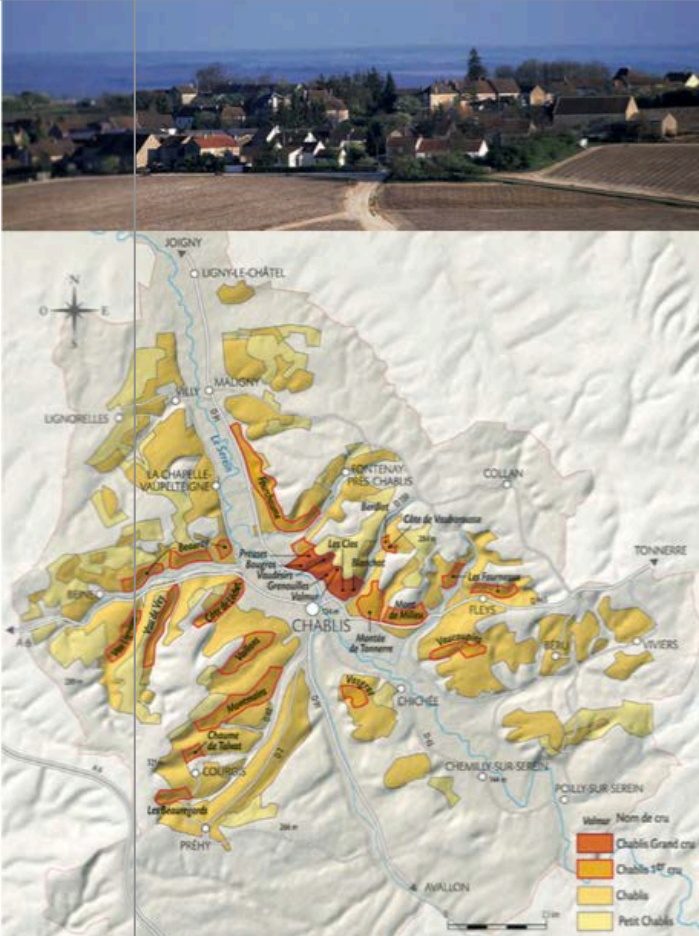
Créé par les moines cisterciens de Pontigny au XII^e siècle, le vignoble de Chablis englobe aujourd'hui la plus vaste appellation communale de Bourgogne. Elle est une terre d'élection pour ces grands vins blancs vifs, issus du chardonnay.

A l'heure actuelle, Chablis est la seule appellation viticole à faire expressément référence à son sol, le calcaire du Kimméridgien, pour définir son territoire. Pour cela, il a fallu un jugement (1993) qui entérine cette caractéristique géologique. En réponse, il est vrai, au ras-le-bol des vignemans de Chablis, mécontents de voir le nom de leur vignoble, à la réputation déjà internationale, employé par n'importe qui pour désigner toutes sortes de vins blancs secs produits de par le monde.

En implantant leur vignoble, dès le XII^e siècle, sur les rives de cette petite rivière au nom précéliné, le Serein, les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny ne s'y étaient pas trompés. D'ailleurs, à l'origine, il semblerait que le vignoble des religieux était planté sur l'actuelle appellation Grand Cru, au nord-est de la commune de Chablis, sur la rive droite du Serein. Certains historiens pensent même que le climat (à parcelle) nommé Les Clos serait le vignoble historique des moines. Toutefois, la Moutonne (célibat cru à cheval sur les climats Vaudésir et Preuses) est également appartenue – jusqu'en 1793 – à l'abbaye de Pontigny. Preuve que ces derniers ne choisissent pas leur terrain au hasard, comme ils ont pu le démontrer ailleurs en Bourgogne ; tous les plus grands terroirs de la région ayant été identifiés par eux au cours du Moyen Âge.

Aujourd'hui encore, bien que son identité soit piégée notamment aux États-Unis, le rayonnement de Chablis demeure indéniable. Plus vaste appellation d'origine contrôlée (AOC) communale de Bourgogne (3 200 ha hors Petit Chablis, premiers et grands crus), certains de ses fleurons font partie des plus prestigieux vins blancs de la planète, reflets d'une alliance parfaite entre l'unique cépage cultivé sur ces terres, le chardonnay, et un sol, le calcaire du Kimméridgien. Une association paradisiaque, s'agissant de la production de vins blancs secs.

Après la Côte de Nuits, présentée dans le volume 2 de notre collection, et le vignoble de Chablis, parcouru dans le présent guide, notre visite des vins de Bourgogne se poursuivra avec les volumes 10, 11 et 12 de notre série, consacrés respectivement aux vins du Beaujolais, de la Côte de Beaune, du Châteauneuf et du Mâconnais.



16

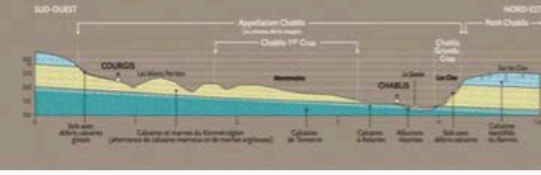
► Découvrir

Chablis

Les sols

Un sol issu du Kimméridgien

La minéralité et la fraîcheur qui caractérisent les vins de Chablis sont dues, en partie, au sol calcaire de l'appellation, formé au Jurassique supérieur, à une époque appelée le Kimméridgien.



S'Il est un vin qui doit ses caractéristiques gustatives à son sol, c'est bien le Chablis, maintes fois copié, mais jamais égalé. C'est d'ailleurs en voulant défendre la typicité de leur appellation, dont le nom est abusivement employé, même à l'étranger, que les vigneronnes de Chablis trouvent, à la fin du XX^e siècle, en la personne du professeur Georges Chappaz, leur sauveur. Cet éminent géologue va dater du Kimméridgien, une période du Jurassique supérieur (– 160 à – 150 millions d'années), l'origine du calcaire qui compose le terroir de Chablis.

Le sous-bassement, appelé communément calcaire de Tonnerre, est le plus ancien de cette période, il est employé comme pierre de taille pour la construction des maisons de la région, juste au-dessus, on retrouve une petite épaisseur, de dix à quinze mètres, de calcaire à astartés. Puis l'on trouve les fameux calcaires et marnes du Kimméridgien, qui forment les reliefs sur lesquels sont implantés les appellations Chablis et Chablis Premier Cru. Ce sol est facilement reconnaissable grâce à

l'abondance d'une famille de minuscules huîtres, les *Exogyra virgula*.

Les climats classés en appellation Grand Cru, quant à eux, sont situés sur des pentes plus abruptes, composées de gélifs calcaires, généralement orientés au sud-ouest. Au sommet des principaux reliefs, à partir de 200 mètres d'altitude par endroits, le calcaire du Kimméridgien laisse place au calcaire du Barrois, plus récent, datant du Portlandien (époque géologique appelée aujourd'hui Tithonien) et où est établie l'appellation Petit-Chablis.

A noter que du fait de sa situation très septentrionale, le vignoble chablisien se montre particulièrement gélif. Cette caractéristique nécessite des précautions particulières de la part des vigneronnes pour prévenir les dégâts du gel, notamment en hiver et au printemps. De nombreux systèmes existent pour pallier cet inconvénient : chaufferettes, aspersion d'eau... voire, plus récemment, utilisation de fils électriques chauffants.

20

Créateur : Valnet


GRAPE VARIETIES

► Découvrir
Chablis

Les cépages


Le chardonnay, le grand cépage blanc de Bourgogne

Les grands vins blancs de Bourgogne proviennent tous d'un seul et même cépage, le chardonnay. Moins noble, l'aligoté, l'autre cépage blanc bourguignon, donne son nom au bourgogne aligoté.



Le chardonnay

Si le pinot noir est le cépage roi des vins rouges de Bourgogne, le chardonnay est son pendant pour les vins blancs. Appelé également « beunois », il est présent sur les terres bourguignonnes depuis des siècles, où il assure la renommée des plus grands vins blancs de la région. Les terroirs de Montrachet, Chassagne, Musigny, Meusault ou encore Chablis forment une alliance parfaite avec le chardonnay : leurs vins blancs se classent parmi les plus grands de la planète. Nulle part ailleurs, le chardonnay ne s'exprime avec autant de finesse et de précision que sur ces terres bourguignonnes, bien que l'on retrouve ce cépage aux Etats-Unis, en Afrique du Sud, en Australie ou en Nouvelle-Zélande. Dans les trois départements bourguignons où il est présent, il représente respectivement 75 % de l'encépagement blanc de la Côte-d'Or (soit 1 754 ha), 89 % en Saône-et-Loire (6 597 ha) et plus de 91 % dans l'Yonne (6 814 ha). Il est reconnaissable grâce à ses jolies grappes dorées, aussi petites que celles du pinot, mais plus allongées et moins serrées.



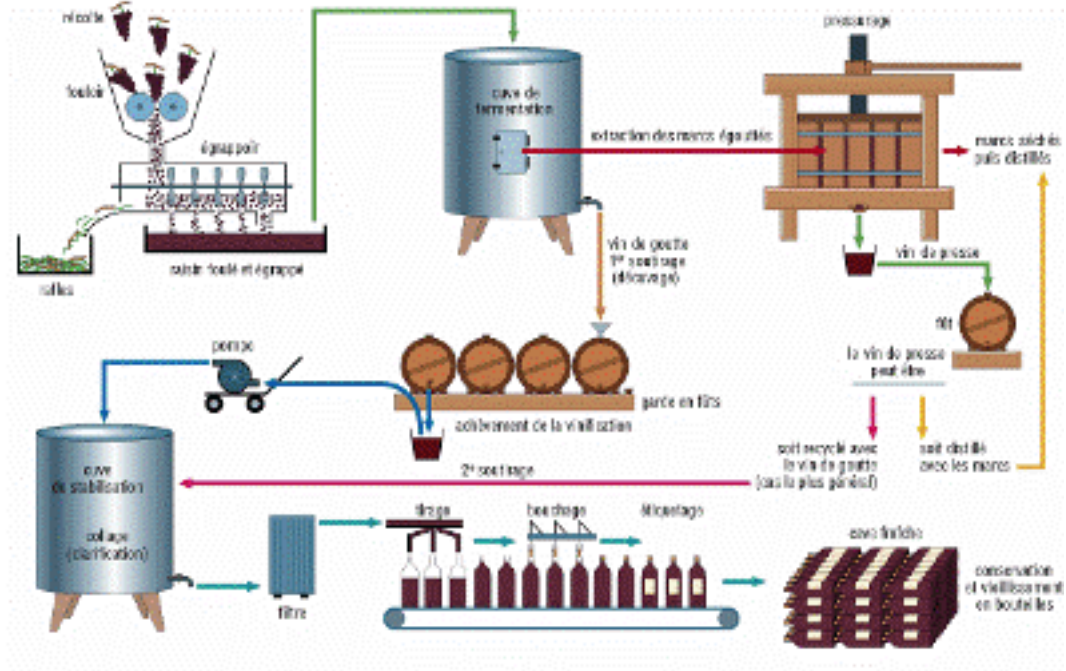
L'aligoté

L'aligoté est lui aussi présent depuis des siècles en Bourgogne. Toutefois, il ne possède pas les mêmes qualités que le chardonnay. Les vins qui en sont issus ne se retiennent pas au nom de leur village d'origine (une seule exception : Bouzeron), et portent la simple mention « bourgogne aligoté ». Ce cépage peut aussi entrer dans la composition du crémant de Bourgogne. Le fait qu'il soit assez vigoureux, avec ses raisins plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay, avec un rendement supérieur, vient autant de caractéristiques défavorables à l'élaboration de grands vins blancs. L'aligoté est répandu un peu partout dans les terres qui ne conviennent ni au pinot ni au chardonnay, tout en restant d'excellentes terres à vignes. Il couvre une superficie de 652 hectares en Côte-d'Or (soit 26 % des cépages blancs du département), 743 hectares en Saône-et-Loire (soit 10 % de l'encépagement en blanc) et 302 hectares dans l'Yonne (soit près de 6 % de l'encépagement en blanc). Hors chardonnay et aligoté, on trouve un peu de sauvignon sur la commune de Saint-Bris, mais sa culture reste toutefois marginale (228 ha).

© Centre - Chablis, cépage Chardonnay.



VINIFICATION & BYODINAMIC VINE-GROWING



MANUFACTURE YEARS



Société
D'Information
Et Créations

	★ Petite année	★★ Année moyenne	★★★ Bonne année	★★★★ Très bonne année	★★★★★ Année remarquable	
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Alsace Blanc	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★
Beaujolais	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★
Bordeaux rive gauche	★★	★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★
Bordeaux rive droite	★★★	★	★★	★★★★	★★★★★	★★★
Bordeaux blanc	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★
Bordeaux liquoreux	★	★★★	★★	★★★★★	★★★	★★★
Bourgogne rouge	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Bourgogne blanc	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
Chablis	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
Champagne	★★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★
Jura rouge	★★★	★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Jura blanc	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★	★★★
Jura vin jaune	En fût	En fût	En fût	En fût	En fût	En fût
Languedoc rouge	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
Loire rouge	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Loire blanc	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★
Loire liquoreux	★★	★★	★★	★	★★★★	★★★★★
Centre Loire rouge	★★★★★	★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★
Centre Loire blanc	★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
Provence rouge	★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★
Roussillon rouge	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Savoie rouge	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★
Savoie blanc	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★
S/O rouge	★★★	★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★
S/O blanc	★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★
S/O liquoreux	★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★
Vallée du Rhône nord blanc	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★
Vallée du Rhône nord rouge	★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
Vallée du Rhône sud	★★★★	★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★

PAIRINGS

Accords mets vins Le grand tableau des accords

		Entrées				Plats				Fromages			Desserts		
		crudités	coquillages	poissons charbonnés	poissons	viandes rouges	viandes blanches	viandes rôties	fromages à pâte molle	fromages à pâte cuite	fromages persillés	fruits	gâteaux aux fruits	gâteaux au chocolat	
Vallée de la Loire	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥		♥	♥		
	blancs liquoreux								♥	♥		♥	♥		
	rouges					♥	♥	♥	♥	♥					
	pétillants	♥	♥	♥	♥				♥	♥		♥	♥		
Champagne	Champagnes		♥	♥	♥				♥	♥					
	rosés								♥	♥					
Alsace	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥		♥	♥		
	blancs liquoreux								♥	♥		♥	♥		
Bourgogne	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
	rouges					♥	♥	♥	♥	♥					
Beaujolais	rouges	♥							♥	♥					
	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
Jura	blancs secs		♥	♥	♥				♥	♥					
	rouges					♥	♥	♥	♥	♥					
	jaunes								♥	♥		♥	♥		
	vin de paille								♥	♥		♥	♥		
Savoie	blancs	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
	rouges								♥	♥					
Rhône septentrional	rouges								♥	♥					
	blancs secs		♥	♥	♥				♥	♥					
Rhône Sud	rouges								♥	♥					
	blancs secs								♥	♥			♥		
Languedoc-Roussillon	rouges	♥	♥	♥	♥				♥	♥		♥	♥		
	blancs secs								♥	♥					
	deux naturels								♥	♥					
	Muscats								♥	♥					
	pétillants	♥	♥	♥	♥				♥	♥		♥	♥		
Provence	blancs secs								♥	♥					
	rosés	♥							♥	♥					
	rouges								♥	♥					
Corse	rouges								♥	♥					
	blancs		♥	♥	♥				♥	♥					
	rosés								♥	♥					
	Muscats								♥	♥					
Sud-Ouest	rouges								♥	♥					
	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
	blancs liquoreux								♥	♥					
	rosés								♥	♥					
Bordeaux	rouges								♥	♥					
	blancs secs	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
	blancs liquoreux								♥	♥					
	claret	♥	♥	♥	♥				♥	♥					
	pétillants	♥	♥	♥	♥				♥	♥					



STORAGE

► Garder

Chablis

Constituer votre cave

Choisir des vins se fait en fonction de plusieurs facteurs : le budget, la taille de la cave, mais, surtout, le temps que l'on désire conserver les bouteilles. Voici donc trois sélections pour ne plus se tromper.

Les vins de la région de Chablis, qui englobe à la fois l'appellation Chablis, mais aussi les AOC périphériques comme Trancy ou Côtes d'Auxerre, permettent à l'amateur de vins blancs de trouver son bonheur dans une large gamme de prix et avec la possibilité de conserver certains vins de nombreuses années. C'est d'ailleurs dans les appellations périphériques que l'on trouve de bons vins blancs à des prix très abordables (autour de 6 €). Enfin, grâce au caractère septentrional de ces crus, à leur souplesse et leur fruité immédiats, ceux-ci peuvent être dégustés dès leur prime jeunesse. Les chablis, quant à eux, notamment les premiers et grands crus, sont armés pour vieillir et patienter tranquillement en cave. Ces familles de crus s'insèrent ainsi facilement dans nos trois sélections structurées en fonction du temps que vous pouvez accorder à la conservation des vins.

A boire dans les 2 ans

Dans cette gamme, on retrouve le goût du plaisir immédiat, du fruit et de la gourmandise, avec des vins très accessibles, souvent à moins de 10 €, même dans les belles maisons comme Brocard, Doin ou Defaix. Ces chablis sont très séducteurs tout comme les Côtes d'Auxerre de la maison Gaisot ou encore le bourgogne jurassique de Jean-Marc Brocard. Ces crus ne sont pas estampillés Chablis, mais, très bien vinifiés, n'en sont pas moins un régal

pour les papilles. Cette sélection est aussi l'occasion de découvrir le petit chablis du Domaine Garnier.

A boire dans les 5 ans

Avec un peu de patience et après cinq années, on accède à des vins plus complexes que dans la précédente sélection. Les chablis premiers crus sont fortement présents, à un très bon rapport qualité-prix. Tout comme l'on peut commencer à se faire plaisir avec quelques grands crus. Le Vaudésir de Jean-Paul et Benoît Doin (21 €) est une belle entrée en matière, tout comme Les Clos de La Chablisienne (34 €), qui réalise un travail qualitatif exceptionnel, dont on a du mal à croire que derrière cette marque se cache une cave coopérative. Enfin, les vins rouges d'Orancy, en vieilles vignes, ceux de la famille Colinot, à la fois complexes et gourmands, méritent qu'on les attende quelques années pour les déguster.

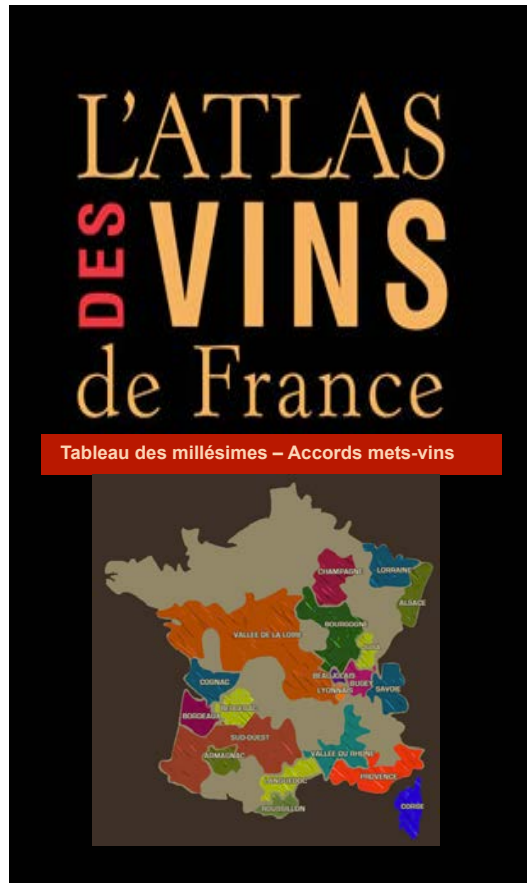
A boire dans les 10 ans et plus

Les plus beaux chablis savent se faire attendre. Ceux des plus talentueuses maisons comme William Fèvre, Ravenneau, Vincent Dauvissat, dans les climats classés en grand cru, sont sublimes dès lors que l'on a la patience de les attendre une petite dizaine d'années. Et dans les grands millésimes, ces vins peuvent encore se sublimer quelques années de plus.



TABLE OF CONTENT

160 pages
158 x 256 mm



Page titre-sommaire			1
Sommaire			2
Introduction	Tableau des millésimes		2
	La cave idéale : conservation, mobilier		8
	Les cépages : Merlot, Cabernet, Pinot		4
Bordeaux	St Emilion, Pomerol, Fronsac	Le vignoble	2
		Le terroir	2
		Les sols	1
		Le climat	1
	Médoc : Margaux, Pauillac, Saint-Julien	Les cépages	2
		Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
	Les liquoreux : Sauternes, Loupiac, Barsac, Cadillac	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
	Graves, Pessac-Léognan	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Bourgognes	Côte de Nuits : Chambertin, Vougeot, Romanée-Conti, Nuits-Saint-Georges	Le vignoble	2
		Le terroir	2
		Les sols	2
		Le cépage pinot	2
	Côte de Beaune : Montrachet, Pommard, Meursault	Le vignoble	2
		L'appellation	2
		Les sols	2
	Chablis	Les climats	2
		Le vignoble	2
		L'appellation	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
	Chalonnais et Mâconnais	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les clos	2
Rhône	Vallée du Rhône : Côte rotie, Saint-Joseph, Hermitage	Le vignoble	2
		Le terroir	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
	Côtes du Rhône : Chateauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
	Beaujolais : Juliénas, Saint-Amour, Brouilly, Morgon, Chiroubles	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Loire	Saumur, Chinon, Sancerre	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Sud-Ouest	Cahors, Bergerac, Madiran, Jurançon	Le vignoble	2
		Les appellations	6
		Les cépages	2
Alsace	Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Provence-Corse	Bandol, Cassis, Patrimoine	Le vignoble	2
		Les appellations	4
		Les cépages	2
Languedoc-Roussillon	Banyuls, Corbières, Minervois	Le vignoble	2
		Les appellations	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Savoie et Jura	Chignin, Seyssel, Bugey, Arbois, Château-Chalon, L'Etoile	Le vignoble	2
		Les appellations	4
		Les cépages	2
Champagnes		Le vignoble	2
		L'appellation	2
		Les sols	2
		Les cépages	2
Achévé d'imprimé			1
TOTAL pagination			160