

A large red diamond shape with rounded corners, centered on a white background. Inside the diamond, the text "Mon cours d'œnologie" is written in white, bold, serif font.

**Mon cours  
d'œnologie**

**Maquette intérieure :**  
**Atelier Marge Design**  
**Illustrations intérieures :**  
**Pauline Nuñez**  
**Mise en pages pour cette édition :**  
**Maud Warg**

© Dunod, 2017, 2020, 2023  
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff  
[www.dunod.com](http://www.dunod.com)  
ISBN 978-2-10-085605-3

Marie-Dominique Bradford

**40**  
Leçons

**100**  
Exercices

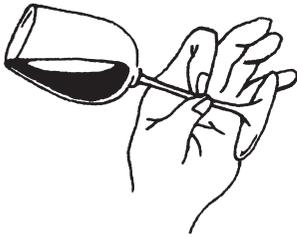
• 3<sup>e</sup> Édition •

# Mon cours d'œnologie

Inclus  
les vins  
du monde



DUNOD



## La dégustation

p.10-11

### Leçon n°1

l'œil

P. 12

EXERCICES

P. 16

### Leçon n°2

le nez

P. 18

EXERCICES

P. 22

### Leçon n°3

le palais

P. 24

EXERCICES

P. 28

### Leçon n°4

les vins blancs

P. 30

EXERCICES

P. 34

### Leçon n°5

les vins rouges

P. 36

EXERCICES

P. 40

### Leçon n°6

les vins rosés

P. 42

EXERCICES

P. 44



## Les cépages

p. 46-47

### Leçon n°7

le chardonnay

P. 48

EXERCICES

P. 50

### Leçon n°8

le pinot noir

P. 52

EXERCICES

P. 54

### Leçon n°9

le cabernet sauvignon  
& le merlot

P. 56

EXERCICES

P. 58

### Leçon n°10

le sauvignon blanc

P. 60

EXERCICES

P. 62

### Leçon n°11

la syrah &  
le grenache

P. 64

EXERCICES

P. 67

### Leçon n°12

le riesling

P. 68

### Leçon n°13

le chenin

P. 69

### Leçon n°14

le muscat

P. 70

### Leçon n°15

le gewurztraminer

P. 71

EXERCICES

P. 72

### Leçon n°16

le gamay

P. 74

### Leçon n°17

le carignan

P. 75

### Leçon n°18

le malbec

P. 76

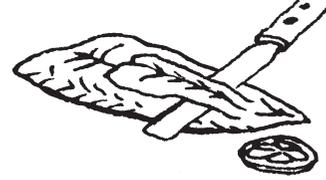
### Leçon n°19

le cabernet franc

P. 77

EXERCICES

P. 78



## Les régions de France

p. 80-81

### Leçon n°20

l'Alsace P. 82

EXERCICES P. 86

### Leçon n°21

le Beaujolais P. 88

EXERCICES P. 92

### Leçon n°22

le Bordelais P. 94

EXERCICES P. 98

### Leçon n°23

la Champagne P. 100

EXERCICES P. 106

### Leçon n°24

la Bourgogne P. 108

EXERCICES P. 112

### Leçon n°25

le Languedoc & le Roussillon P. 114

EXERCICES P. 118

### Leçon n°26

la Provence P. 120

### Leçon n°27

la Corse P. 124

EXERCICES P. 126

### Leçon n°28

le Sud-Ouest P. 128

EXERCICES P. 132

### Leçon n°29

la vallée de la Loire P. 134

EXERCICES P. 138

### Leçon n°30

la vallée du Rhône P. 140

EXERCICES P. 144

### Leçon n°31

le Jura P. 146

### Leçon n°32

la Savoie P. 148

EXERCICES P. 150

## Les vins du monde

p. 152-153

### Leçon n°33

les vins de l'ancien monde P. 154

EXERCICES P. 160

### Leçon n°34

les vins du nouveau monde P. 162

EXERCICES P. 166

## Les accords mets & vins

p. 168-169

### Leçon n°35

les bases des accords mets et vins P. 170

EXERCICES P. 172

### Leçon n°36

pour les potes du potager

P. 174

EXERCICES P. 176

### Leçon n°37

pour les pêcheurs à la ligne

P. 178

EXERCICES P. 180

### Leçon n°38

pour les mordus de viande

P. 182

EXERCICES P. 184

### Leçon n°39

pour les fondus de fromage

P. 186

EXERCICES P. 188

### Leçon n°40

pour les becs sucrés

P. 190

EXERCICES P. 192

Fiches pratiques p.194

Corrigés des exercices p.200

Exemple de fiche de dégustation p. 207

# Le mot de Marie-Dominique Bradford

**Apprendre le vin,**  
c'est entrer dans un  
monde merveilleux  
où se mêlent viticulture,  
géographie, histoire,  
culture et gastronomie.

En y ajoutant un peu de technique, quelques  
bons réflexes et beaucoup de pédagogie,  
on peut facilement passer de l'initiation au  
perfectionnement.

Grâce à ce livre, vous pouvez enfin vous lancer !  
Savoir en parler, mettre des mots sur les arômes,  
les impressions, détecter les goûts et comprendre  
pourquoi on ressent tel arôme ou telle impression.

**En 12 semaines,**  
pas à pas, vous allez  
pouvoir apprendre le vin  
par petites gorgées.

En lisant, c'est indispen-  
sable, mais aussi en testant  
vos connaissances et  
en les complétant par des  
**exercices pratiques.**  
Ainsi, vous franchirez  
les étapes, en les validant  
une à une.

Si vous le pouvez, vous organiserez certaines  
dégustations à plusieurs, car rien ne vaut l'échange  
et le partage d'expérience. Vous verrez, les avis  
divergeront. Certains sentiront la poire, d'autres  
la banane. Peu importe, les molécules sont  
proches, et l'exercice subjectif. Chacun fouillera  
dans sa propre mémoire olfactive, base de  
données individuelle, et partagera ses impressions.  
Puis peu à peu, vous aurez envie d'approfondir.

## **Vous organiserez des dégustations thématiques, autour d'un cépage, d'une région, d'une appellation.**

Vous aurez envie de vous constituer une cave (si ce n'est pas déjà fait), dans laquelle vous piocherez au fur et à mesure de vos dégustations. Vous la constituerez en connaissance de cause, en achetant vos vins directement à la propriété, en vrais aventuriers, dans les salons de vigneron ou chez un caviste indépendant qui choisit lui-même les vins. Sur Internet, l'offre est pléthorique, et la tentation grande ! Avec le risque de ne pas pouvoir goûter avant d'acheter, il faut alors se fier aux grands noms, aux « valeurs sûres », souvent assez onéreuses.

Le concept de l'abonnement mensuel de Trois Fois Vin ([www.troisfoisvin.com](http://www.troisfoisvin.com)) que j'ai créé permet de recevoir chaque mois des vins minutieusement choisis chez des vigneron ultra talentueux. Très variés pour privilégier la diversité, le but est de vous emmener en exploration œnologique mois après mois. Accompagnés de fiches de dégustation pour mieux se laisser guider, vous pouvez partir à leur découverte, en toute confiance et progresser à vitesse grand V.

## **On passe à table ?**

Il est recommandé d'absorber le chapitre sur les accords mets-vins « par petites bouchées » au cours de l'apprentissage.

La pratique permettant d'apprendre de manière plus efficace, vous pourrez les mettre en situation à votre guise, en les glissant ici et là dans vos dégustations pour tester leur efficacité !

Dernières recommandations sur le service avant de démarrer : vous ferez attention à la température de service :

- 8-10 °C pour les blancs vifs,
- 10-12 °C pour les blancs plus gras,
- 14-16 °C pour les rouges peu tanniques,
- 17-18 °C pour les rouges puissants.

À table, les légers passeront avant les puissants, les blancs avant les rouges, les jeunes avant les vieux !

**MARIE-DOMINIQUE BRADFORD**  
[www.troisfoisvin.com](http://www.troisfoisvin.com)  
12 Rue Notre Dame de Nazareth  
75003 Paris



# Le programme de votre cours en 12 semaines



SEMAINE ④

## Les Dupond et Dupont du raisin

LEÇON N°9  
le cabernet sauvignon  
& le merlot

LEÇON N°11  
la syrah & le grenache

SEMAINE ⑤

## Les autres cépages blancs

LEÇON N°12  
le riesling

LEÇON N°13  
le chenin

LEÇON N°14  
le muscat

LEÇON N°15  
le gewurztraminer

SEMAINE ⑥

## Les autres cépages rouges

LEÇON N°16  
le gamay

LEÇON N°17  
le carignan

LEÇON N°18  
le malbec

LEÇON N°19  
le cabernet franc

SEMAINE ⑩

## Les bronzés

LEÇON N°25  
le Languedoc & le Roussillon

LEÇON N°26  
la Provence

LEÇON N°27  
la Corse

LEÇON N°30  
la vallée du Rhône

SEMAINE ⑪

## Les aventuriers

LEÇON N°33  
les vins de l'ancien monde

LEÇON N°34  
les vins du nouveau monde

SEMAINE ⑫

## À table !

À découvrir tout au long des semaines par petites bouchées

LEÇON N°35  
les bases  
des accords  
mets & vins

LEÇON N°38  
pour  
les mordus  
de viande

LEÇON N°36  
pour les potes  
du potager

LEÇON N°39  
pour  
les fondus  
de fromage

LEÇON N°37  
pour les  
pêcheurs à  
la ligne

LEÇON N°40  
pour les  
becs sucrés



# LA DÉGUS- TATION

**Le but ? Déguster avec logique, pour mieux enregistrer ses impressions, mettre progressivement des mots sur ce que l'on ressent et acquérir des réflexes qui favorisent la mise en mémoire. Avec un peu d'expérience, en dégustant avec méthode, toujours de la même façon, ces réflexes acquis s'avèreront très utiles pour déceler les qualités d'un vin par rapport à ce qui est attendu de lui.**

## **L'ŒIL**

L'apparence a un impact sur l'appréciation du vin. Le premier contact est visuel et doit séduire le dégustateur.

## **LE NEZ**

Bien avant de le mettre en bouche, c'est lui qui nous en dit déjà long sur l'identité, l'origine, la qualité et les promesses d'un vin.

## **LE PALAIS**

Déguster un vin, c'est rechercher son équilibre. Le palais recèle des « capteurs » que vous allez solliciter !

# l'œil

---

**« On n'a qu'une seule chance de faire bonne impression », « c'est la première impression qui compte ». C'est vrai dans le vin ! L'apparence a un impact sur l'appréciation du vin. Le premier contact est visuel et doit séduire le dégustateur dont le cerveau va immédiatement tirer les premières conclusions, qui seront comparatives avec d'autres vins préalablement dégustés.**

Même si cette étape ne révèle rien sur la qualité ou sur le goût du vin, elle est essentielle et renseignera le dégustateur sur ce qu'il s'apprête à déguster.

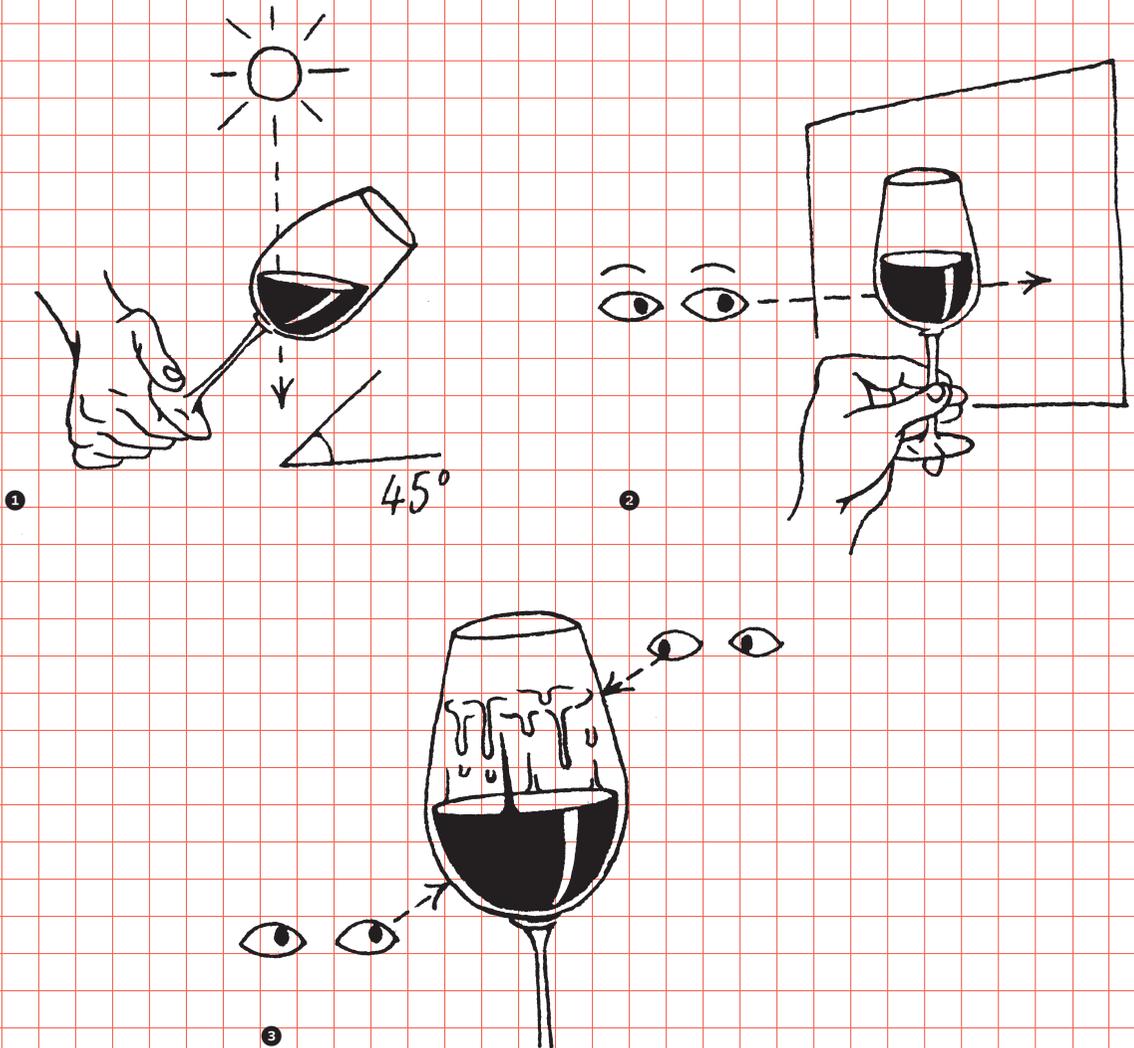
Mais qu'y a-t-il à regarder ? C'est un peu comme un jeu de détective. Alors on cherche des indices. Et on découvre que les régions chaudes produisent des vins plus intenses en couleur, que les vins changent de couleur au fur et à mesure de leur vieillissement et que les vins doux sont souvent plus foncés que les blancs secs, même jeunes. On observe progressivement l'immense palette des teintes du vin au fur et à mesure de l'apprentissage.

**« Oeil-nez-bouche »**

C'est le trio nécessaire pour déguster un vin. « L'œil » (ou « l'apparence ») est en fait un examen visuel : on peut ainsi dire si le vin est limpide ou terne, définir sa couleur et son intensité.

EN PRATIQUE :

# ÉTAPE N°1 : L'EXAMEN VISUEL



1 Incliner son verre à 45° pour laisser passer la lumière.

2 Indispensable : observer à la lumière, sur un fond blanc.

3 Observer la couleur, puis l'intensité avant de tapiser le vin sur les parois internes du verre pour examiner la viscosité : ce sont les fameuses larmes et jambes :

– les larmes sont petites et s'accrochent solidement au verre,  
– les jambes plus longues.  
Les deux cohabitent volontiers sur le même verre selon le degré d'alcool et/ou la quantité de sucre !

## Les aspects visuels d'un vin

### BRILLANCE ET LIMPIDITÉ

C'est important pour les blancs et moins pour les rouges.

### MAT

Il s'agit soit d'un vin non filtré (et c'est bien) soit d'un vin vieux (dépôt de couleur et de tannins).

Attention, si le vin est trouble ou terne, c'est un défaut.

### VISCOSITÉ

C'est l'épaisseur. Elle varie selon la concentration en alcool et/ou en sucre.

### POUR LES VINS EFFERVESCENTS

On recherche également des signaux de qualité : la taille des bulles (fines si possible) et leur vivacité.

## La couleur

Elle renseigne sur l'âge et/ou le ou les cépages utilisés :

- les vins blancs foncent avec l'âge, les rouges perdent de leur couleur,
- certains cépages sont naturellement plus intenses que d'autres.

Les cépages sont adaptés à chaque climat et ceux qui vivent au soleil ont la peau plus épaisse (et c'est dans la peau que se trouve la couleur).

### Exemples :

- Le pinot noir est peu coloré, le malbec beaucoup plus.
- Le muscadet est presque incolore, le gewurztraminer est jaune d'or.
- Un vin rouge jeune aura souvent des reflets violets.
- Un vin rouge vieux aura évolué vers des teintes acajou/brunes.
- Les vins blancs, en vieillissant, foncent et deviennent cuivrés.

### REFLETS

Ils s'ajoutent parfois à la couleur pour nuancer et apporter d'autres indices (jeunesse/vieillesse, élevage spécifique, etc.).

### INTENSITÉ

Un vin sombre ne sera pas meilleur qu'un vin pâle !

Certaines appellations produisent des vins naturellement intenses, d'autres naturellement clairs. De manière générale, plus les vins viennent des zones ensoleillées, plus les vins sont intenses en couleur et en goût.

### DU PLUS JEUNE AU PLUS VIEUX

À chaque couleur peut s'ajouter une nuance, un reflet, et surtout une variation de l'intensité. Au total, cela fait un nombre de combinaisons assez impressionnant !

### Pour les vins blancs secs

La couleur peut être jaune très pâle (presque transparent) avec parfois un reflet vert, jaune citron (le jus, pas la peau), or pâle, doré, ou encore vieil or.

### Pour les vins rouges

Rubis dans leur jeunesse (avec parfois des reflets violacés), ils prennent une teinte grenat, acajou-brun ou tuilé à leur apogée (pour ceux qui méritent d'arriver jusque-là...).

### Pour les vins rosés

Leur couleur varie plutôt sur l'intensité (pâle à intense), mais elle est soit saumon soit rose. Si on les garde, ils prennent des teintes orangées.

### Pour les vins liquoreux

Le nuancier est très vaste selon les méthodes pour obtenir la douceur. La plupart sont jaune doré. On peut atteindre, pour ceux dont le potentiel de garde est immense, une couleur ambrée très intrigante !

### Exemples

- Sancerre jeune : jaune-citron pâle, reflet vert.
- Meursault 8 ans : jaune-doré, reflet vieil or.
- Beaujolais-Villages jeune : rubis, reflet violacé.
- Gigondas 8 ans : grenat, reflet brun.

# LES COULEURS DU VIN



- ① Blancs :
- incolore,
  - jaune citron,
  - jaune or,
  - cuivré,
  - ambré

- ② Rosés :
- rose pâle,
  - rose vif,
  - saumon

- ③ Rouges :
- violacé,
  - rubis,
  - grenat,
  - acajou,
  - brun

(Vous l'aurez deviné : les couleurs des vins blancs, rosés et rouges dessinés sur cette page ne sont bien évidemment pas représentatives de la réalité ! Elles ne servent qu'à montrer la gamme d'intensité des couleurs des différents vins.)

# exercices

## EXERCICE N°1

### L'examen visuel

Les 3 indicateurs de l'examen visuel sont :

A. Limpidité  
Intensité  
Couleur

B. Acidité  
Couleur  
Viscosité

C. Limpidité  
Intensité  
Acidité

## EXERCICE N°2

### Vrai ou faux ?

① Un vin blanc très jeune a une couleur qui tend vers le jaune ambré.

Vrai       Faux

② Quand les vins sont produits dans des régions ensoleillées, leur couleur est plus intense.

Vrai       Faux

③ Un vin effervescent sera de meilleure qualité s'il y a peu de bulles une fois servi dans le verre.

Vrai       Faux

# exercices

## EXERCICE N°3

## Larmes ou jambes ?

Observation à travers 2 vins de densité opposée : versez dans deux verres à vin les vins suivants, à environ un tiers de leur contenance :



①

**gascogne  
blanc sec**

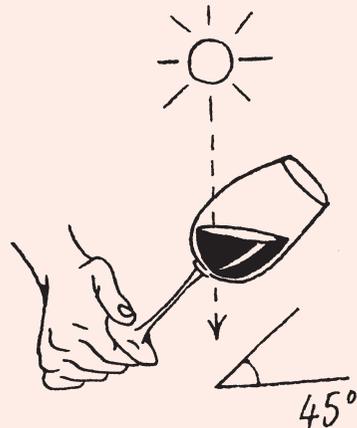
(vin léger à 11° maximum)



②

**côtes-du-rhône  
blanc**

(14°)



Prenez chaque verre par son pied ou sa base et inclinez-le légèrement d'un côté et de l'autre afin de tapisser ses parois internes. Observez les traces que laisse le vin après avoir coulé à nouveau au fond du verre.

Lequel de ces deux vins présente des larmes ?

- A. gascogne  
 B. côtes-du-rhône blanc

Lequel présente des jambes ?

- A. gascogne  
 B. côtes-du-rhône blanc