



LES GRANDES TYPICITÉS DE VINS BLANCS



THE GREAT TYPICITIES OF WHITE WINES

	Profil & Arômes Profile & Aromas	Exemples Examples	D'où viennent les saveurs ? Where do the flavors come from?	Influence des sols Influence of soils	Influence du climat Influence of climate
1  BLANC SEC LÉGER, VIF ET FRAIS <i>DRY, LIGHT, ZESTY AND FRESH WHITE</i>	- Acidité marquée, peu d'alcool, bouche élanée. - Arômes : agrumes, pomme verte, fleurs blanches, notes minérales. - Marked acidity, low alcohol, slender mouthfeel. - Aromas: citrus, green apple, white flowers, mineral notes. 	- Muscadet - Chablis - Sancerre - Vermentino (rolle) - Assyrtiko 	- Cépage : apporte les arômes primaires (agrumes, fleurs, fruits verts). - Fermentation : préserve la fraîcheur et les arômes variétaux. - Élevage court : garde le fruit et la vivacité. - Grape variety: brings primary aromas (citrus, flowers, green fruits). - Fermentation: preserves freshness and varietal aromas. - Short aging: keeps fruit and liveliness. 	- Sols calcaires, marneux, pierreux. - Apportent minéralité, tension et finesse. - Limestone, marl, stony soils. - Bring minerality, tension and finesse. 	- Climat frais à tempéré. - Favorise l'acidité, la fraîcheur et les arômes délicats. - Cool to temperate climate. - Encourages acidity, freshness and delicate aromas. 
2  BLANC SEC ROND ET FRUITÉ <i>DRY, ROUND AND FRUITY WHITE</i>	- Équilibre entre acidité et gras, texture souple. - Arômes : pêche, poire, fruits exotiques, fleurs. - Balance between acidity and richness, smooth texture. - Aromas: peach, pear, exotic fruits, flowers. 	- Côtes-du-Rhône blanc - Pinot blanc - Chardonnay non boisé - Chenin sec 	- Cépage : arômes de fruits mûrs et fleurs. - Fermentation : développe le gras et la rondeur. - Élevage sur lies fines : apporte du volume et de la souplesse. - Grape variety: aromas of ripe fruits and flowers. - Fermentation: develops richness and roundness. - Aging on fine lees: adds volume and smoothness. 	- Sols argilo-calcaires, limoneux. - Apportent équilibre, rondeur et complexité. - Clay-limestone, silty soils. - Bring balance, roundness and complexity. 	- Climat tempéré à chaud. - Favorise la maturité des fruits et la générosité. - Temperate to warm climate. - Encourages fruit ripeness and generosity. 
3  BLANC BOISÉ, AMPLE ET PUISSANT <i>OAKED, FULL-BODIED AND POWERFUL WHITE</i>	- Bouche riche, alcool élevé, notes de bois et de beurre. - Arômes : vanille, pain grillé, noisette, miel, fruits mûrs. - Rich mouthfeel, higher alcohol, oak and buttery notes. - Aromas: vanilla, toasted bread, hazelnut, honey, ripe fruits. 	- Meursault - Pouilly-Fuissé - Certains Chardonnay californiens ou australiens 	- Cépage : structure et potentiel de garde. - Fermentation en fût : apporte arômes boisés et texture. - Élevage en fût : développe complexité, volume et longueur. - Grape variety: structure and aging potential. - Barrel fermentation: brings oaky aromas and texture. - Barrel aging: develops complexity, volume and length. 	- Sols calcaires profonds ou argilo-calcaires. - Apportent structure, richesse et profondeur. - Deep limestone or clay-limestone soils. - Bring structure, richness and depth. 	- Climat tempéré à chaud. - Favorise la maturité optimale et la concentration. - Temperate to warm climate. - Encourages optimal ripeness and concentration. 
4  BLANC AROMATIQUE ET EXPRESSIF <i>AROMATIC AND EXPRESSIVE WHITE</i>	- Intensité aromatique élevée, souvent demi-sec ou sec. - Arômes : litchi, rose, fruits tropicaux, épices douces. - High aromatic intensity, often off-dry or dry. - Aromas: lychee, rose, tropical fruits, sweet spices. 	- Gewurztraminer - Muscat - Torrontés 	- Cépage : très aromatique (terpènes). - Fermentation : révèle les arômes primaires intenses. - Élevage court : conserve la fraîcheur des arômes. - Grape variety: highly aromatic (terpenes). - Fermentation: reveals intense primary aromas. - Short aging: preserves aromatic freshness. 	- Sols variés, souvent riches en minéraux. - Apportent intensité et typicité aromatique. - Various soils, often rich in minerals. - Bring aromatic intensity and typicity. 	- Climat chaud à tempéré. - Favorise le développement des arômes et la maturité. - Warm to temperate climate. - Encourages aroma development and ripeness. 
5  BLANC MOELLEUX OU LIQUEUREUX <i>OFF-DRY OR SWEET WHITE</i>	- Sucres résiduels, équilibre douceur / acidité. - Arômes : miel, abricot sec, fruits confits, safran. - Residual sugars, balance between sweetness and acidity. - Aromas: honey, dried apricot, candied fruits, saffron. 	- Sauternes - Monbazillac - Coteaux du Layon - Tokaji 	- Cépage : concentratque naturelle en sucre. - Botrytis ou surmaturité : concentre les arômes et les sucres. - Élevage : développe complexité et harmonie. - Grape variety: natural sugar concentration. - Botrytis or overripe grapes: concentrates aromas and sugars. - Aging: develops complexity and harmony. 	- Sols variés (graves, argiles, schistes). - Contribuent à la minéralité et à la complexité. - Various soils (gravel, clay, schist). - Contribute to minerality and complexity. 	- Climat favorable à la pourriture noble ou à la surmaturité (brumes matinales, chaleur en journée). - Climate favorable to noble rot or overripe grapes (morning fogs, warm days). 
6  BLANC EFFERVESCENT <i>SPARKLING WHITE</i>	- Bulles fines, fraîcheur, équilibre entre vivacité et rondeur. - Arômes : brioche, pomme, agrumes, fruits blancs. - Fine bubbles, freshness, balance between liveliness and roundness. - Aromas: brioche, apple, citrus, white fruits. 	- Champagne - Crémant - Prosecco - Cava 	- Cépage : acidité et arômes délicats. - Seconde fermentation : crée les bulles et développe des arômes (brioche). - Élevage sur lies : apporte complexité et finesse des bulles. - Grape variety: acidity and delicate aromas. - Second fermentation: creates bubbles and develops aromas (brioche). - Aging on lees: adds complexity and fine bubbles. 	- Sols calcaires, crayeux ou argilo-calcaires. - Apportent fraîcheur, finesse et tension. - Limestone, chalky or clay-limestone soils. - Bring freshness, finesse and tension. 	- Climat frais à tempéré. - Indispensable pour conserver acidité, fraîcheur et finesse des bulles. - Cool to temperate climate. - Essential to maintain acidity, freshness and finesse of bubbles. 



Le style d'un vin blanc résulte d'une alchimie entre cépage, terroir (sol + climat) et savoir-faire du vigneron.
The style of a white wine is the result of an alchemy between grape variety, terroir (soil + climate) and the winemaker's expertise.



Cépage
Grape variety



Fermentation
Fermentation



Élevage
Aging



— LES GRANDES TYPICITÉS DE VINS ROSÉS / THE GREAT TYPICITIES OF ROSÉ WINES



TYPE DE ROSÉ TYPE OF ROSÉ	PROFIL PROFILE	ARÔMES DOMINANTS DOMINANT AROMAS	D'OÙ VIENNENT LES SAVEURS ? WHERE DO THE FLAVORS COME FROM?	INFLUENCE DU CLIMAT INFLUENCE OF CLIMATE	INFLUENCE DES SOLS INFLUENCE OF SOILS
1 ROSÉ DE PRESSURAGE DIRECT DIRECT PRESS ROSÉ 	- Couleur très pâle, léger, vif et délicat. - Peu de tanins. <i>Very pale color, light, lively and delicate.</i> <i>Very little tannins.</i> 	Agrumes, pêche blanche, fleurs blanches, groseille. <i>Citrus, white peach, white flowers, redcurrant.</i> 	 - Cépage : Grenache, Cinsault, Tibouren, Pinot Noir. - Vinification : pressurage immédiat après récolte. - Résultat : peu d'extraction de couleur et de tanins → finesse et fraîcheur.  - Grape varieties: Grenache, Cinsault, Tibouren, Pinot Noir. - Winemaking: immediate pressing after harvest. - Result: little extraction of color and tannins → finesse and freshness.	Climats frais à tempérés favorisent la fraîcheur, l'acidité et les arômes délicats. <i>Cool to temperate climates promote freshness, acidity and delicate aromas.</i> 	Sols calcaires et crayeux apportent finesse, tension et élégance. <i>Calcareous and chalky soils bring finesse, tension and elegance.</i> 
2 ROSÉ DE MACÉRATION COURTE (6 À 20 H) SHORT MACERATION ROSÉ 	Plus coloré, plus aromatique et structuré. <i>More colored, more aromatic and structured.</i> 	Fraise, framboise, cerise, pêche, fleurs. <i>Strawberry, raspberry, cherry, peach, flowers.</i> 	 - Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc. - Vinification : contact du jus avec les peaux pendant quelques heures. - Résultat : davantage d'arômes de fruits rouges et plus de structure.  - Grape varieties: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc. - Winemaking: juice in contact with skins for a few hours. - Result: more red fruit aromas and greater structure.	Climats tempérés à chauds favorisent la maturité du fruit et l'intensité aromatique. <i>Temperate to warm climates promote fruit ripeness and aromatic intensity.</i> 	Sols argilo-calcaires apportent volume et richesse aromatique. <i>Clay-limestone soils bring volume and aromatic richness.</i> 
3 ROSÉ DE SAIGNÉE (MACÉRATION > 20 H) SAIGNÉE ROSÉ 	Couleur soutenue, structure plus puissante, légère présence tannique. <i>Deeper color, more powerful structure, slight tannic presence.</i> 	Fruits rouges mûrs, grenade, épices douces, garrigue. <i>Ripe red fruits, pomegranate, sweet spices, garrigue.</i> 	 - Cépage : Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon. - Vinification : prélèvement d'une partie du jus d'une cuve destinée au rouge. - Résultat : couleur soutenue, concentration aromatique et légère structure tannique.  - Grape varieties: Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon. - Winemaking: bleeding off juice from a tank intended for red wine. - Result: deeper color, concentrated aromas and light tannic structure.	Climats chauds permettent une concentration aromatique plus importante. <i>Warm climates allow for greater aromatic concentration.</i> 	Sols argileux, schisteux ou galets roulés favorisent puissance et concentration. <i>Clay, schist or rounded pebble soils promote power and concentration.</i> 
4 ROSÉ DE GASTRONOMIE (ÉLEVAGE BARRIQUE) BARREL-AGED GASTRONOMIC ROSÉ 	Rosé complexe, ample, vineux et de garde. <i>Complex, full-bodied, vinous and age-worthy.</i> 	Fruits mûrs, épices, vanille, brioche, fruits secs, noisette. <i>Ripe fruits, spices, vanilla, brioche, dried fruits, hazelnut.</i> 	 - Cépage : Mourvèdre, Grenache, Tibouren, Pinot Noir. - Vinification : élevage plusieurs mois en fûts ou demi-muids. - Résultat : notes boisées, texture plus ample, complexité accrue.  - Grape varieties: Mourvèdre, Grenache, Tibouren, Pinot Noir. - Winemaking: aged for several months in barrels or demi-muids. - Result: oaky notes, fuller texture, greater complexity.	Climats chauds à tempérés permettent d'obtenir maturité et richesse suffisantes pour supporter l'élevage. <i>Warm to temperate climates provide the ripeness and richness needed to withstand barrel aging.</i> 	Sols calcaires profonds, argilo-calcaires ou schisteux apportent structure et potentiel de vieillissement. <i>Deep limestone, clay-limestone or schist soils bring structure and aging potential.</i> 

LE LIEN TERROIR → STYLE DE ROSÉ THE TERROIR CONNECTION → ROSÉ STYLE



Climat frais
Cool climate

Fraîcheur, tension, agrumes, fleurs.

Freshness, tension, citrus, flowers.



Climat tempéré
Temperate climate

Équilibre entre fruit et vivacité.

Balance between fruit and freshness.



Climat chaud
Warm climate

Fruits mûrs, rondeur, puissance.

Ripe fruits, roundness, power.



Sols calcaires
Calcareous soils

Finesse, élégance, minéralité.

Finesse, elegance, minerality.



Sols argileux
Clay soils

Volume, rondeur, structure.

Volume, roundness, structure.



Galets roulés
Rounded pebbles

Concentration et maturité.

Concentration and ripeness.



Sols schisteux
Schist soils

Profondeur, intensité aromatique.

Depth, aromatic intensity.

PLUS LA MACÉRATION EST LONGUE... THE LONGER THE MACERATION...

↑ COULEUR
COLOR



↑ ARÔMES DE FRUITS ROUGES
RED FRUIT AROMAS



↑ STRUCTURE
STRUCTURE



↑ POTENTIEL GASTRONOMIQUE
GASTRONOMIC POTENTIAL



DU STYLE LE PLUS DÉLICAT AU PLUS COMPLEXE FROM THE MOST DELICATE TO THE MOST COMPLEX

1



PRESSURAGE DIRECT
DIRECT PRESS

2



MACÉRATION
MACERATION

3



SAIGNÉE
SAIGNÉE

4



BARRIQUE
BARRIQUE

FINESSE → INTENSITÉ → PUISSANCE → COMPLEXITÉ
FINESSE → INTENSITY → POWER → COMPLEXITY



Chaque rosé raconte une histoire de cépage, de terroir et de savoir-faire.
Every rosé tells a story of grape variety, terroir and winemaking expertise.



CÉPAGE = PERSONNALITÉ
GRAPE VARIETY = PERSONALITY



VINIFICATION = STYLE
WINEMAKING = STYLE



TERROIR = IDENTITÉ
TERROIR = IDENTITY



DÉGUSTATION = ÉMOTION
TASTING = EMOTION



LES GRANDES TYPICITÉS DE VINS ROUGES

THE GREAT TYPICITIES OF RED WINES



TYPE DE VIN ROUGE TYPE OF RED WINE	PROFIL PROFILE	ARÔMES DOMINANTS DOMINANT AROMAS	CÉPAGES COURANTS COMMON GRAPE VARIETIES	INFLUENCE DU CLIMAT CLIMATE INFLUENCE	INFLUENCE DES SOLS SOIL INFLUENCE	VINIFICATION & ÉLEVAGE WINEMAKING & AGING
1 ROUGE LÉGER ET FRUITÉ <i>LIGHT AND FRUITY RED WINE</i> 	• Peu d'alcool (11 à 13 %) • Peu de tanins • Texture souple et fluide • Grande buvabilité • Low alcohol (11 to 13%) • Low tannins • Smooth and easy texture • Very drinkable	 • Fraise <i>Strawberry</i>  • Framboise <i>Raspberry</i>  • Cerise <i>Cherry</i>  • Violette <i>Violet</i>	• Gamay (Beaujolais) • Pinot Noir • Cinsault • Schiava 	 • Climats frais • Maturation lente • Conservation de l'acidité • Peu de sucres → peu d'alcool • Cool climates • Slow ripening • Preserves acidity • Low sugar → low alcohol	 • Granit <i>Granitic</i>  • Calcaire <i>Limestone</i>  • Sables <i>Sandy soils</i>	 • Peu ou pas d'élevage • Extraction douce • Peu de bois • No or little aging • Gentle extraction • Little or no oak  FINESSE, FRAÎCHEUR, FRUIT <i>FINESSE, FRESHNESS, FRUIT</i>
2 ROUGE TANINNIQUE ET STRUCTURÉ <i>TANNIC AND STRUCTURED RED WINE</i> 	• Alcool modéré (12,5 à 13,5 %) • Tanins marqués • Structure importante • Potentiel de garde • Moderate alcohol (12.5 to 13.5%) • Marked tannins • Strong structure • Good aging potential	 • Cassis <i>Blackcurrant</i>  • Mûre <i>Blackberry</i>  • Poivre noir <i>Black pepper</i>  • Réglisse <i>Licorice</i>	• Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc • Nebbiolo • Tannat 	 • Climats frais à tempérés • Maturation plus lente • Conservation des tanins • Cool to temperate climates • Slower ripening • Preserves tannins	 • Argilo-calcaires <i>Clay-limestone</i>  • Graves <i>Gravel soils</i>  • Schistes <i>Schist soils</i> STRUCTURE, TANINS, GARDE <i>STRUCTURE, TANNINS, AGING POTENTIAL</i>	• Macérations longues • Extraction poussée • Élevage long en barriques • Long macerations • Strong extraction • Long aging in barrels INFLUENCE DE LA BARRIQUE BARREL AGING INFLUENCE  • Vanille <i>Vanilla</i>  • Cèdre <i>Cedar</i>  • Toasté <i>Toasted</i>  • Épices <i>Spices</i>
3 ROUGE CHARPENTÉ ET GÉNÉREUX <i>FULL-BODIED AND POWERFUL RED WINE</i> 	• Beaucoup d'alcool (14 % et +) • Tanins abondants et mûrs • Bouche ample et puissante • Sensation chaleureuse • High alcohol (14% and more) • Abundant, ripe tannins • Full-bodied and powerful • Warm, rich sensation	 • Fruits noirs mûrs <i>Ripe black fruits</i>  • Confiture <i>Jam</i>  • Garrigue <i>Herb / Garrigue</i>  • Chocolat <i>Chocolate</i>  • Épices douces <i>Sweet spices</i>	• Grenache • Mourvèdre • Syrah (méditerranéenne) • Zinfandel • Primitivo 	 • Climats chauds • Forte maturité • Forte concentration en sucres • Alcool élevé • Warm climates • High ripeness • High sugar concentration • High alcohol	 • Galets roulés <i>Rounded pebbles</i>  • Argiles profondes <i>Deep clay soils</i>  • Schistes chauds <i>Warm schist soils</i>	 • Longues macérations • Élevages longs • Extraction importante • Long macerations • Long aging • Important extraction PUISSANCE, VOLUME, RICHESSE <i>POWER, RICHNESS, CONCENTRATION</i>

L'INFLUENCE DU CLIMAT / CLIMATE INFLUENCE



CLIMAT FRAIS COOL CLIMATE

→ Acidité ↑ (Acidity)
→ Alcool ↓ (Alcohol)
→ Couleur ↓ (Color)
→ Finesse ↑ (Finesse)



CLIMAT CHAUD WARM CLIMATE

→ Alcool ↑ (Alcohol)
→ Couleur ↑ (Color)
→ Maturité ↑ (Ripeness)
→ Puissance ↑ (Power)

L'INFLUENCE DE L'ÉLEVAGE / AGING INFLUENCE



ÉLEVAGE COURT OU SANS BOIS SHORT AGING OR NO OAK

→ Fruit (Fruit)
→ Fraîcheur (Freshness)



ÉLEVAGE LONG EN BARRIQUE LONG BARREL AGING

→ Vanille (Vanilla)
→ Toasté (Toasted)
→ Épices (Spices)
→ Complexité (Complexity)
→ Potentiel de garde (Aging potential)

ÉCHELLE DES STYLES / STYLE SCALE

ROUGE LÉGER LIGHT RED



ROUGE TANINNIQUE TANNIC RED



ROUGE CHARPENTÉ POWERFUL RED



FINESSE → STRUCTURE → PUISSANCE
LIGHTNESS → STRUCTURE → POWER



Le style d'un vin rouge résulte d'un équilibre entre cépage, terroir (sol + climat) et savoir-faire du vigneron.
The style of a red wine is the result of a balance between grape variety, terroir (soil + climate) and winemaker's expertise.



CÉPAGE
GRAPE VARIETY



TERROIR
TERROIR



ÉLEVAGE
AGING



CLIMAT
CLIMATE



SAVOIR-FAIRE
WINEMAKING



LE GOÛT DU VIN & LES ARÔMES DU VIN

The Taste of Wine & Wine Aromas

SUPPORT PÉDAGOGIQUE BILINGUE FR  / EN 



1. D'OÙ VIENT LE GOÛT DU VIN ? WHERE DOES THE TASTE COME FROM?

Le goût du vin =

🍷 Saveurs + 🍷 Arômes + 🍷 Sensations

The taste of wine =

🍷 Flavors + 🍷 Aromas + 🍷 Mouthfeel

🍷 SAVEURS / FLAVORS

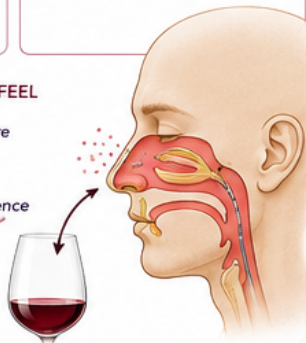
- 🍷 Sucré / Sweet
- 🍷 Acide / Sour
- 🍷 Salé / Salty
- 🍷 Amer / Bitter
- 🍷 Umami / Umami

🍷 ARÔMES / AROMAS

- Olfaction directe
Direct olfaction
- Rétro-olfaction
Retronasal perception

🍷 SENSATIONS / MOUTHFEEL

- 🍷 Température / Temperature
- 🍷 Tanins / Tannins
- 🍷 Effervescence / Effervescence
- 🍷 Gras / Onctuosité / Body / Creaminess
- 🍷 Viscosité / Viscosity



Le cerveau assemble toutes ces informations pour créer l'expérience gustative.
The brain combines all this information to create the tasting experience.



2. LES 3 FAMILLES D'ARÔMES DU VIN THE 3 FAMILIES OF WINE AROMAS

1. ARÔMES PRIMAIRES (VARIÉTAUX) / PRIMARY AROMAS (VARIETAL)

Issus directement du cépage et du terroir.
Coming directly from the grape variety and terroir.



Agrumes
Citrus



Pomme verte
Green apple



Fleurs blanches
White flowers



Herbe fraîche
Fresh grass



Fruits noirs
Black fruits

Cépages typiques / Typical varieties



Sauvignon Blanc



Riesling



Muscat



Cabernet Sauvignon

2. ARÔMES SECONDAIRES (FERMENTAIRES) / SECONDARY AROMAS (FERMENTATION)

Créés pendant les fermentations.
Produced during fermentation.



Banane
Banana



Poire
Pear



Pain frais
Fresh bread



Brioche
Brioche



Beurre
Butter



Yaourt
Yogurt

Origine / Origin



Levures
Yeasts



Fermentation alcoolique
Alcoholic fermentation



Fermentation malolactique
Malolactic fermentation



Vanille
Vanilla



Café
Coffee



Chocolat
Chocolate



Sous-bois
Forest floor



Feuille morte
Dead leaves



Fruits secs
Nuts



Miel
Honey



Tabac
Tobacco



Cuir
Leather



Fût de chêne
Oak barrel



Vieillessement en bouteille
Bottle ageing



Oxydation contrôlée
Controlled oxidation



3. MOLÉCULES & INTERACTIONS MOLECULES & INTERACTIONS



MOLÉCULES AROMATIQUES AROMATIC MOLECULES



Esters

Notes fruitées
Fruity aromas



Thiols

Arômes exotiques
Exotic aromas



Tanins

Astringence
Astringency



Alcool

Chaleur et rondeur
Warmth and body



INTERACTION ARÔMES & SAVEURS AROMA & FLAVOR INTERACTION



Un arôme fruité renforce la perception du sucre.
Fruity aromas enhance sweetness.



Les notes végétales peuvent accentuer l'amertume.
Vegetal notes may enhance bitterness.



L'alcool apporte chaleur et volume en bouche.
Alcohol increases warmth and body.



🔑 À RETENIR / KEY MESSAGE



Le goût du vin n'est pas dans le verre mais dans le cerveau.
The taste of wine is not in the glass but in the brain.

Le cerveau assemble :



Saveurs +



Arômes +



Sensations



Flavors +



Aromas +



Mouthfeel

The brain combines:

➔ pour créer l'expérience globale du vin.

➔ to create the overall wine experience.



MARIE SOMMELIER CONSEIL

Formation • Dégustation • Œnologie • Wine Education



