



geOVINUM EtOH

WORLD WINE MAPS



Appellation du vin Ce que vous devez savoir



<https://geovinum.fr/>

Sommaire

Chapitre 1 **P. 3**

Chapitre 2 **P.6**

Chapitre 3 **P.9**

Chapitre 4 **P.12**

Chapitre 5 **P.15**

Chapitre 6 **P.18**

Avant-propos

Une appellation de vin est une indication géographique légalement définie et protégée principalement utilisée pour identifier l'endroit où les raisins d'un vin ont été cultivés, bien que d'autres types d'aliments aient souvent également des appellations. Les règles qui régissent les appellations dépendent du pays dans lequel le vin a été produit. Bien que cela puisse sembler déroutant, il n'est vraiment pas si difficile de comprendre ce qui différencie une appellation des autres types d'étiquettes ou de régions que vous pourriez voir sur les bouteilles de vin et autres produits alimentaires.

C'est parti !



**Une appellation
viticole est une
région viticole
géographiquement
délimitée
par des moyens
juridiques**

généralement, les appellations sont définies par la législation. Le concept d'appellation a été créé en France puis s'est répandu dans toute l'Europe au fil du temps.

De manière générale, les producteurs de vin doivent suivre des règles strictes sur le type de raisins qu'ils peuvent cultiver, où ils peuvent les cultiver et comment le vin fabriqué à partir de ces raisins peut être étiqueté et vendu.

Ces règles varient considérablement selon l'endroit où vous vivez : par exemple, les viticulteurs français doivent suivre des règles spécifiques régissant la façon dont leurs vins sont étiquetés s'ils veulent qu'ils portent une appellation AOC. En Californie, les lois sur la vinification sont très différentes - il n'y a aucune exigence qu'un vin avec une indication géographique provienne réellement de cette région.



**La
réglementation
du vin peut
varier selon les
pays**

Dans certains pays, les cépages peuvent également être protégés par des lois d'appellation. Par exemple, les vins élaborés uniquement avec des raisins de Pinot noir peuvent être étiquetés comme pinot noir ou Bourgogne. Dans d'autres pays (par exemple, l'Espagne), les règles d'appellation d'origine s'appliquent également aux cépages et aux méthodes de vinification (par exemple, le Sherry doit provenir d'une région spécifique d'Espagne, et pas seulement d'un cépage spécifique). Si une autre méthode de vinification est utilisée (par exemple, si le vieillissement en fût est utilisé plutôt que le vieillissement en fût), le nom doit le refléter (par exemple, Porto). La qualité d'un vin peut être indiquée sur une étiquette en utilisant des termes tels que grand cru, premier cru ou simplement Grands crus pour les vins français et classico pour les vins italiens. Le terme millésime fait généralement référence à l'année au cours de laquelle un vin a été récolté; cependant, il peut également faire référence à une année de récolte idéalisée ou même à une année arbitraire (par exemple, lorsqu'une cave commence à commercialiser ses vins).



La meilleure façon de comprendre l'étiquetage du vin

La connaissance empirique des **facteurs naturels favorables** à l'obtention de bons raisins a conduit les vignerons à intervenir.

Ils ont donc commencé à effectuer des **aménagements** et des **terrassements** de pente ainsi que des **opérations de drainage** et des **apports d'amendements**.

Le vigneron a donc **reconstruit** en quelque sorte son terroir en prenant en considération les **différentes expériences acquises** au fil du temps.

Donc, pour récolter de bons raisins, les facteurs précédents sont à prendre en considération ; et pour définir un terroir, il faut tenir compte du **savoir-faire du vigneron** afin d'obtenir le meilleur vin possible.

Le vin reste le résultat d'une **alchimie complexe** qui met en relation le type de cépage, qui est bien sûr choisi par l'Homme, l'âge de la vigne et son élevage.

MERCI

Commandez votre carte dès maintenant !

contact@geovinum.fr

<https://geovinum.fr/>



DIJON - MONTPELLIER - PARIS -
NANTES - BORDEAUX