



Vins Liquoreux

25 juin 2019

Définitions

2-30 g/l	30-50 g/l	>50 g/l
demi-sec	Moëlleux	Liquoreux

- Pas de vin nature
- Passerillage ou Botrytis cinerea ou vin de glace

Botrytis cinerea

- La cause
 - Été indien
 - Atmosphère humide
- Les effets
 - Concentration en sucre
 - Ajout de glycérol



Passerillage

- Sur souche
- Hors souche

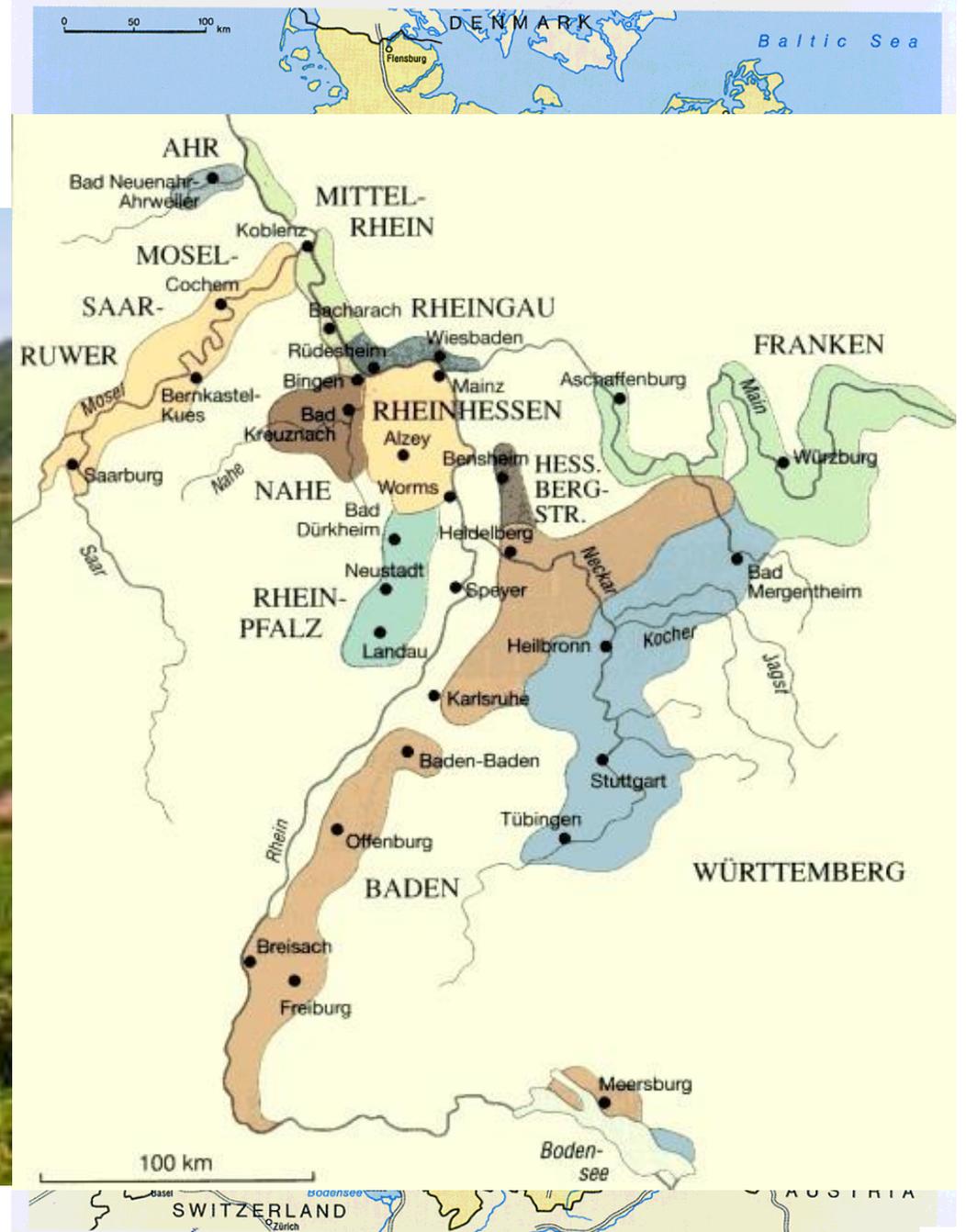


Vin de glace, Eiswein, Icewine

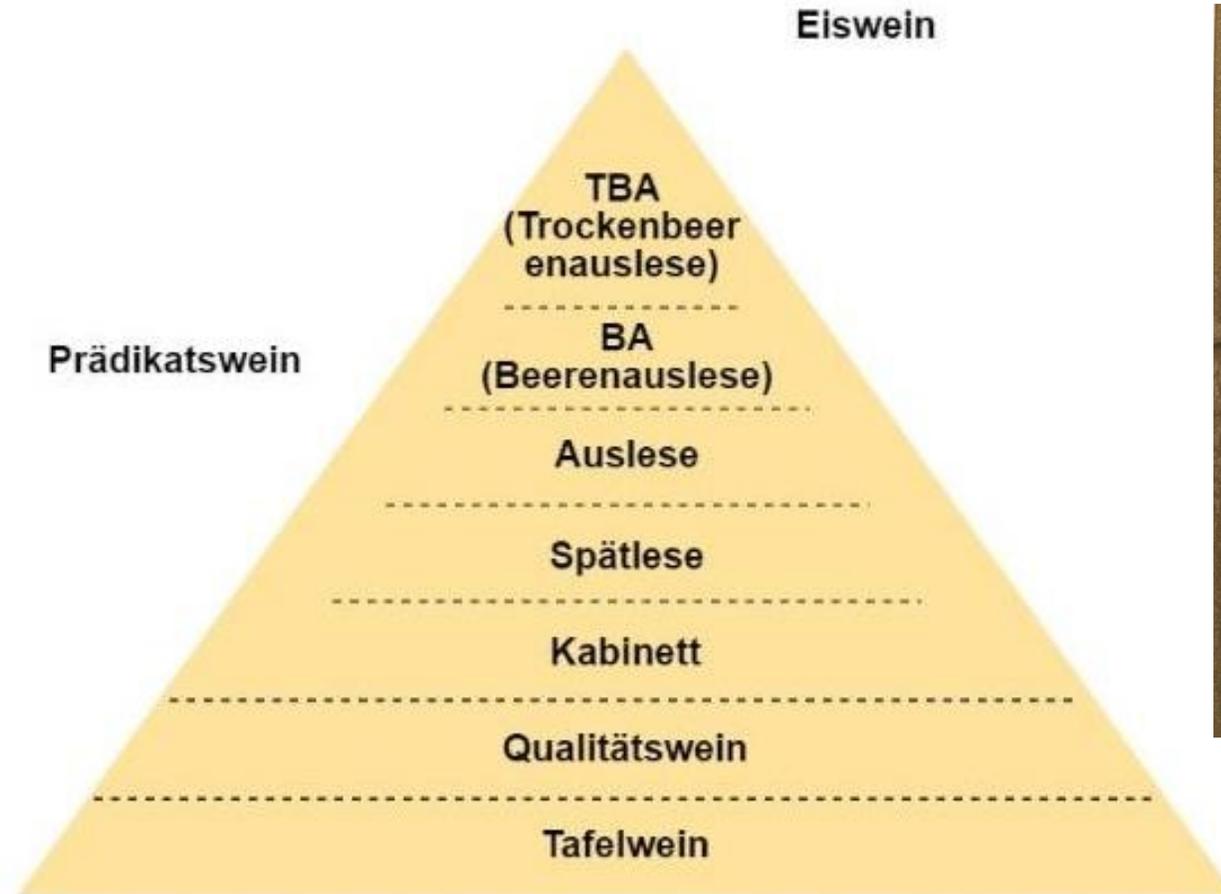
- Cryoextraction



Riesling Mosel



Riesling Mosel



Riesling Mosel Erdener Prälat 2003

- Mosel
 - Schiste
 - Rivière
 - Climat continental
- Jos. Christoffel Jr.
 - 1,25 Ha
 - Ürzig, Erden et Wehlen
- 100 % riesling
- Arrêt de la fermentation à 8,5 %
- Sucres 68,20 g/l



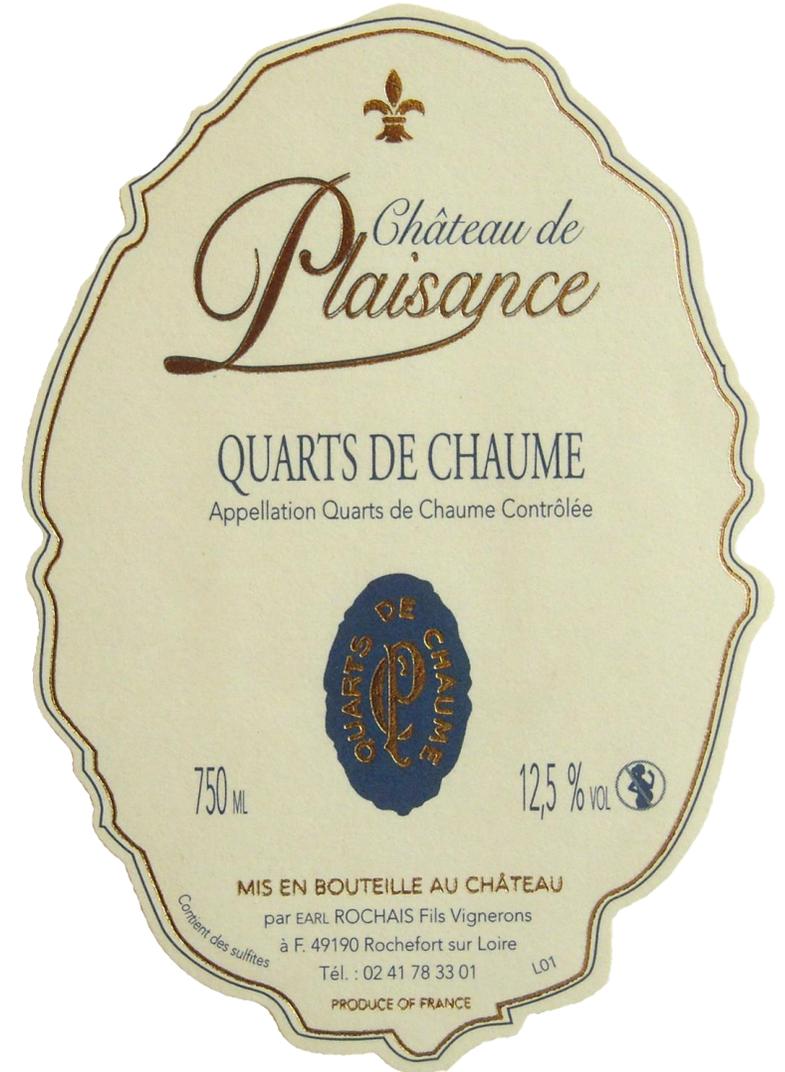
Loire : Coteaux du Layon

- Cépage Chenin
- Schiste et grès
- Coulée de Serrant et Savennières en sec
- Tout un chapelet d'appellations le long du Layon
 - Bonnezeaux
 - Quart de Chaume
 - Chaume
 - Coteaux du layon villages
- La Loire et le layon pour apporter le brouillard à l'automne



Quart de Chaume 2004

- Schistes et silice
- Chenin botrytisé
- 10 hl/ha
- Vendanges manuelles par tri
- Vinification barriques durant 1 an



Tokaj

- Vin des rois, Roi des vins
- 80 km le long de la rivière Bodrog
- Terrain volcanique
- Cépages :
 - Furmint (60 %)
 - Harslevelù (30 %)
- Climat continental
- Brouillard le matin à l'automne



Tokaj

- Principe de vinification
 - Vinification normale de raisins mûrs : Szamorodni
 - Collecte manuelle de grains botrytisés
 - Pressage : Eszencia
 - Reste : pâte appelée Aszù
 - Ajout des Aszù dans le Szamorodni pour faire du Tokaji Aszù
 - 3 à 7 puttonyos de 25 kg de pâte
 - 136 litres de vin de base



Tokaj

Hiérarchie des Tokaj

Appellation	Teneur en sucre (en grammes par litre)	Vieillessement minimum (dont en fût)
Szamorodni	0 à 10 g/l	2 (1) ans
Szamorodni doux	mini 10 g/l	2 (1) ans
Aszú 3 puttonyos	mini 60 g/l	3 (2) ans
Aszú 4 puttonyos	mini 90 g/l	3 (2) ans
Aszú 5 puttonyos	mini 120 g/l	3 (2) ans
Aszú 6 puttonyos	mini 150 g/l	3 (2) ans
Aszú eszencia (au-delà de 6 puttonyos)	mini 180 g/l	3 (2) ans
Eszencia	mini 250 g/l	3 (2) ans

Tokaj Aszù Disznókő 5 puttonios

- Sud-ouest du vignoble
- Propriété d'AXA Millésimes
- 104 Ha argile et grave volcanique
- Elevé en futs hongrois et de Sauternes



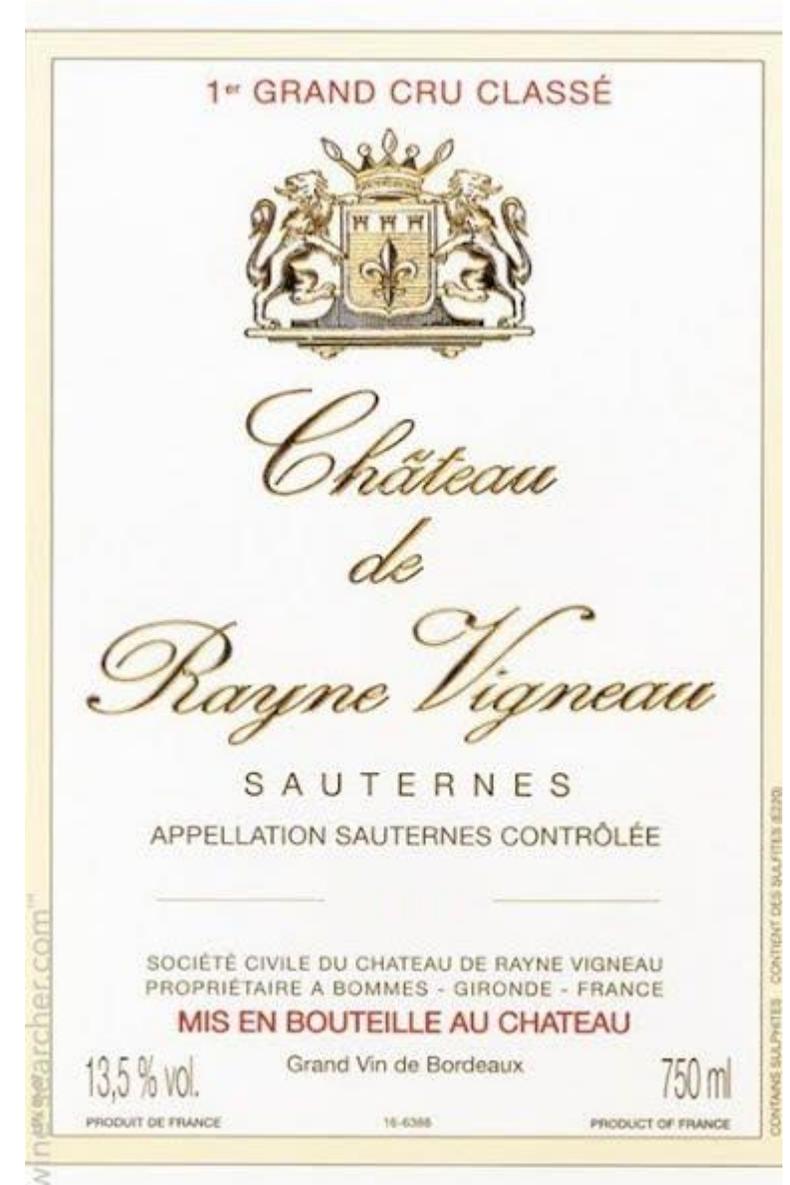
Sauternes

- Rive gauche de la Garonne
- Sur les 2 rives du Ciron
- Sol argilo-calcaire
- Croupes de graves
- Cépages
 - Sémillon : botrytis, peu acide, gras
 - Muscadelle : Complexité
 - Sauvignon : Acidité
- Fonction de la température, les années sont plutôt botrytis ou passerillage



Sauternes Rayne Vigneau 1997

- 1^{er} Grand cru classé
- Bommès
- Cépages
 - Sémillon 74 %
 - Sauvignon Blanc 24 %
 - Muscadelle 2 %
- 10 à 15 hl/ha
- 4 à 8 tries à la main
- Elevés 18 mois en barriques de chêne, dont 40 à 50% neuves
- 1997 : Botrytis 80% Sémillon et 20% Sauvignon



Montbazillac Domaine de l'ancienne cure L'Abbaye 2009

- Clone de Sauternes situé au nord de Bergerac sur la Dordogne
- Sol argilo-calcaire
- Cépages
 - Sémillon 60%
 - Muscadelle 40%
- Elevage en barrique chêne neuf de 18 mois



Les autres

- De nombreux autres vignobles Français font des vins liquoreux
 - Alsace
 - Jurançon
 - Pacherenc du Vic-Bilh
 - Hermitage
 - Gaillac

La Coulée d'Or – Domaine de Gineste

- Une exception :
 - Vin de paille (passerillé)
 - Chardonnay – Mauzac
 - 123 g/l



Les vins mythiques

- Le vin de l'Empereur
- Au sud de Cape Town
- Sol granitique
- 100 % Muscat de Frontignan
- Passerillé
- 14° d'alcool
- 167 g/L de sucre
- 6,5 g/l d'acidité
- Arrêt naturel de la fermentation
- 3 ans de barriques sur lies
- 6 mois en cuve inox

