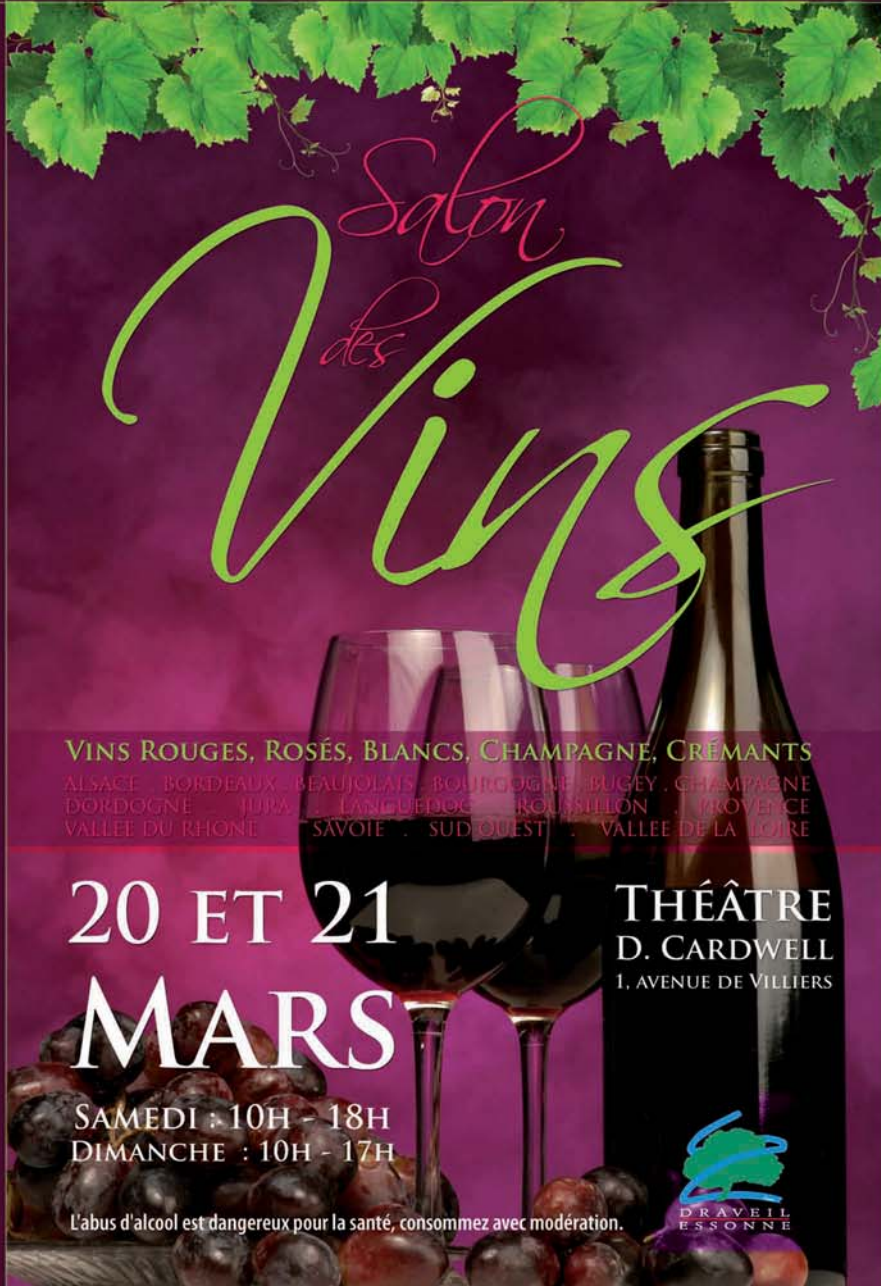




Salon des Vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



*Salon
des
Vins*


VINS ROUGES, ROSÉS, BLANCS, CHAMPAGNE, CRÉMANTS
ALSACE · BORDEAUX · BEAUJOLAIS · BOURGOGNE · BUGEY · CHAMPAGNE
DORDOGNE · JURA · LANGUEDOC · ROUSSILLON · PROVENCE
VALLEE DU RHONE · SAVOIE · SUD OUEST · VALLEE DE LA LOIRE

**20 ET 21
MARS**

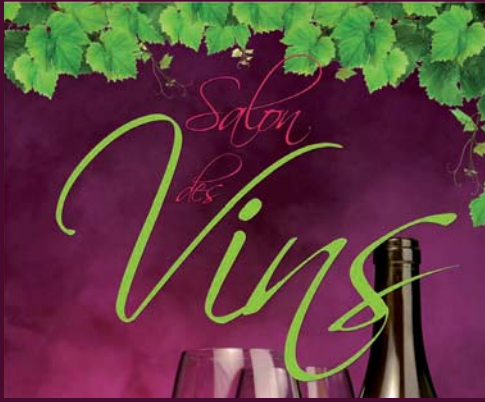
**THÉÂTRE
D. CARDWELL
1, AVENUE DE VILLIERS**

SAMEDI : 10H - 18H
DIMANCHE : 10H - 17H

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

**DRAVEIL
ESSONNE**

info-pratiques



Millésime 2010!

Les 20 & 21 mars

Théâtre D. Cardwell

1, avenue de Villiers à Draveil

Informations pratiques

Horaires du salon

- . Samedi de 10H à 18H
- . Dimanche de 10H à 17H

Parking gratuit

Droit d'entrée public

1 € le verre

(un verre vous sera proposé en échange)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Plan d'accès

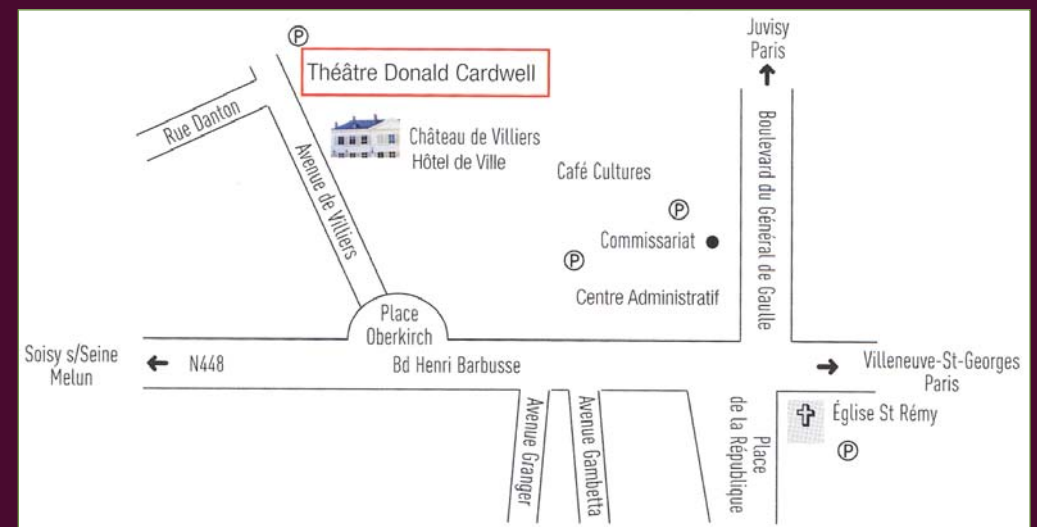
Draveil, se situe à 25 km au sud de Paris, dans le département de l'Essonne.

Pour y accéder :

Par l'Autoroute A4, puis l'A86, puis la N6. Après Villeneuve Saint-Georges, N448, sortie Vigneux Draveil.

Par l'Autoroute A6, direction Orly. Rejoindre la N7 au niveau de l'aéroport, en prenant la direction Evry. A Juvisy, rejoindre la gare SnCF, traverser la Seine, direction Draveil.

Par le train : Lignes RER C (d'Austerlitz) ou le RER D (Gare du Nord), descende à Juvisy-sur-Orge, sortie Draveil. A la gare routière, prendre le bus 11L ou 12 arrêt « Château de Villiers ».





*à découvrir
sur le salon...*

Conférences œnologiques



Samedi
de 16h à 17h

*Le vin réveille
tous nos sens*



Dimanche
de 15h à 16h

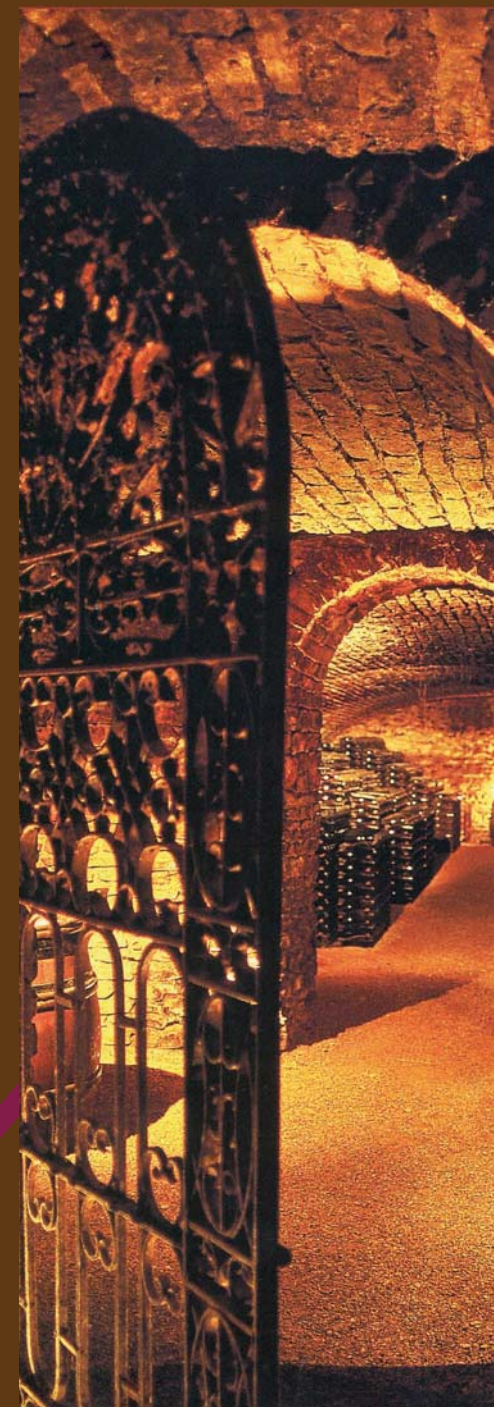
*Le secret
des alliances
Mets et Vins*

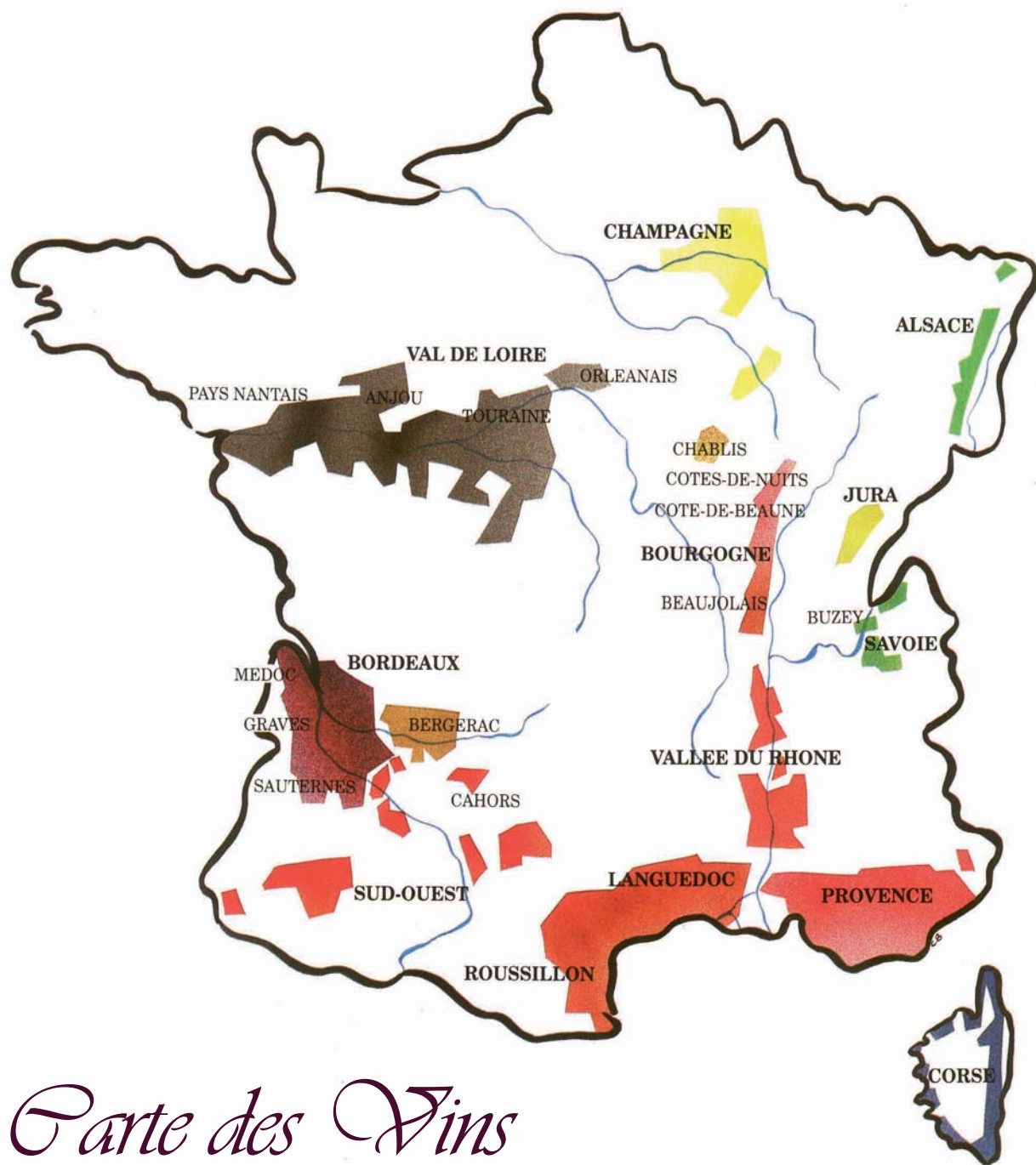
*L'Art de la Table
autour du Vin*

Autant d'accessoires (carafes, verres, le bec verseur ...) qui vous seront d'une grande utilité pour préparer un bon moment autour du vin.

*Les Armoires
à Vins*

Une autre façon de conserver votre vin à la température idéale, chez vous et de le déguster au meilleur de sa forme.





Carte des Vins

Le rendez-vous avec la France viticole

Une quarantaine de Domaines et châteaux seront représentés sur le salon :

- Alsace
- Beaujolais
- Bordeaux
- Bourgogne
- Champagne
- Dordogne
- Jura
- Languedoc - Roussillon
- Provence
- Sud-Aveyron
- Sud-Ouest
- Vallée de la Loire
- Vallée du Rhône



*autour du
Fin...*

Qu'est-ce qu'un grand millésime ?

Il est généralement issu de faibles rendements même si de bonnes conditions climatiques engendrent parfois l'abondance et la qualité, comme en 1989 et en 1990.

Le grand millésime résulte souvent de vendanges précoces.

Le soleil est pour la vigne ce que les calories sont pour l'homme, l'énergie qui se traduit en sucre pour le raisin.

On peut donc dire :

Beaucoup de soleil = beaucoup de sucre = vin complexe

Beaucoup de pluie = moins de sucre et d'alcool = vin léger

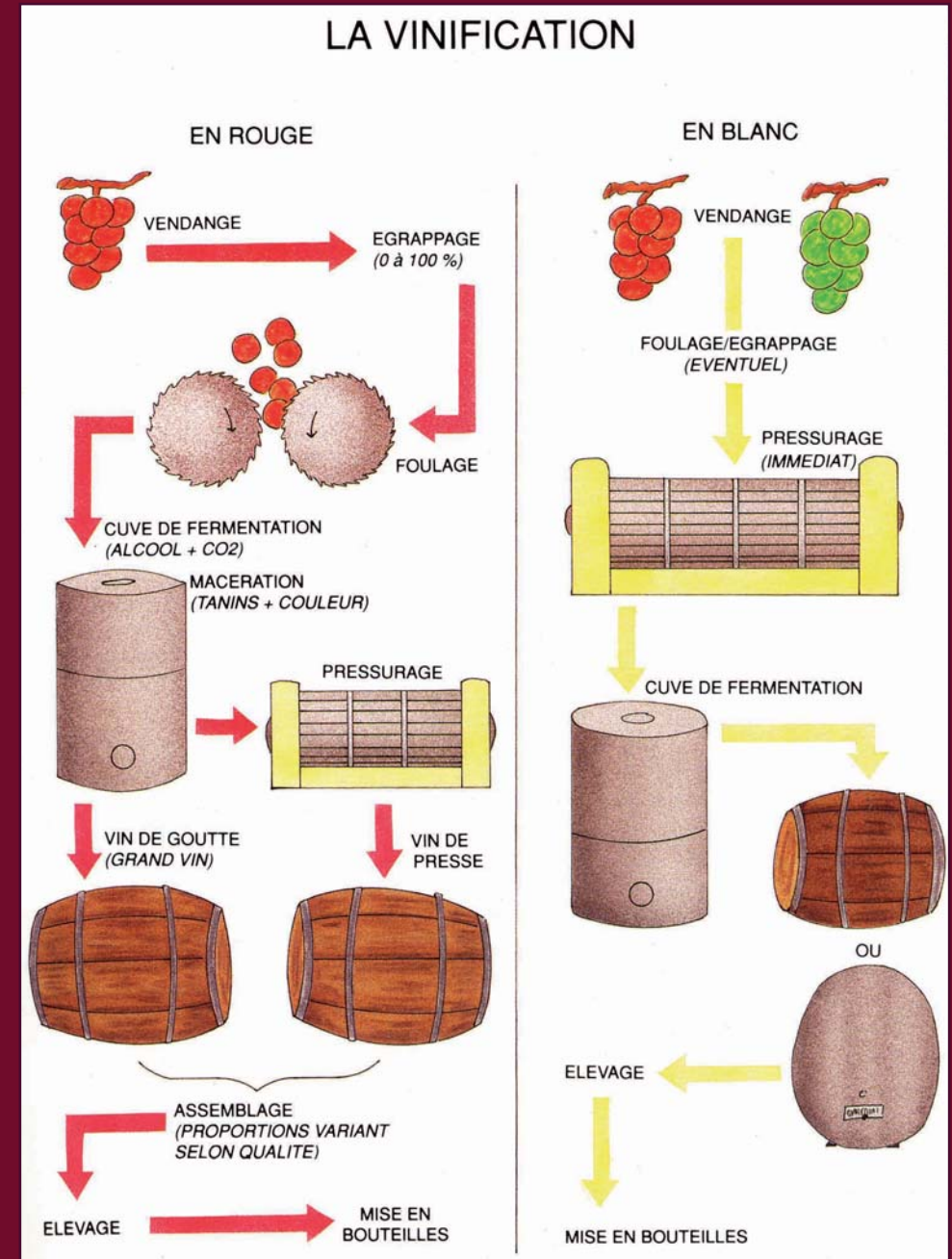
Quelques dates exceptionnelles : 1982, 1985, 1989, 1990, 1996, 1998, 2000, 2005.

La Vinification

Selon le type de vin souhaité, la couleur et la qualité du raisin vendangé, le vigneron doit choisir un mode de vinification adapté.

Le vin nouveau ainsi obtenu est brut, trouble et gazeux.

La phase d'élevage (clarification, stabilisation, affinement de la qualité) va le conduire jusqu'à la mise en bouteilles.



La Cave

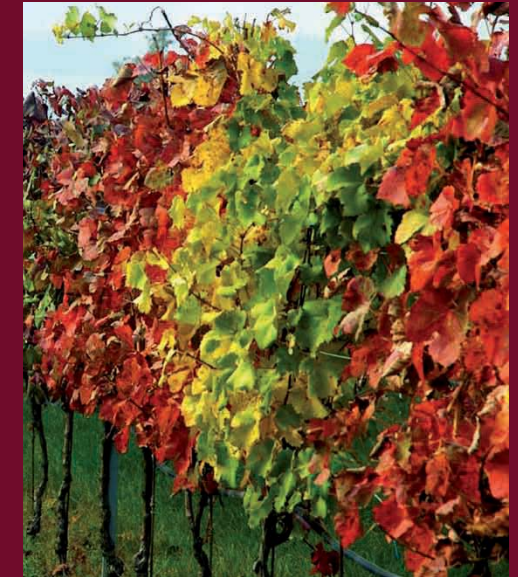
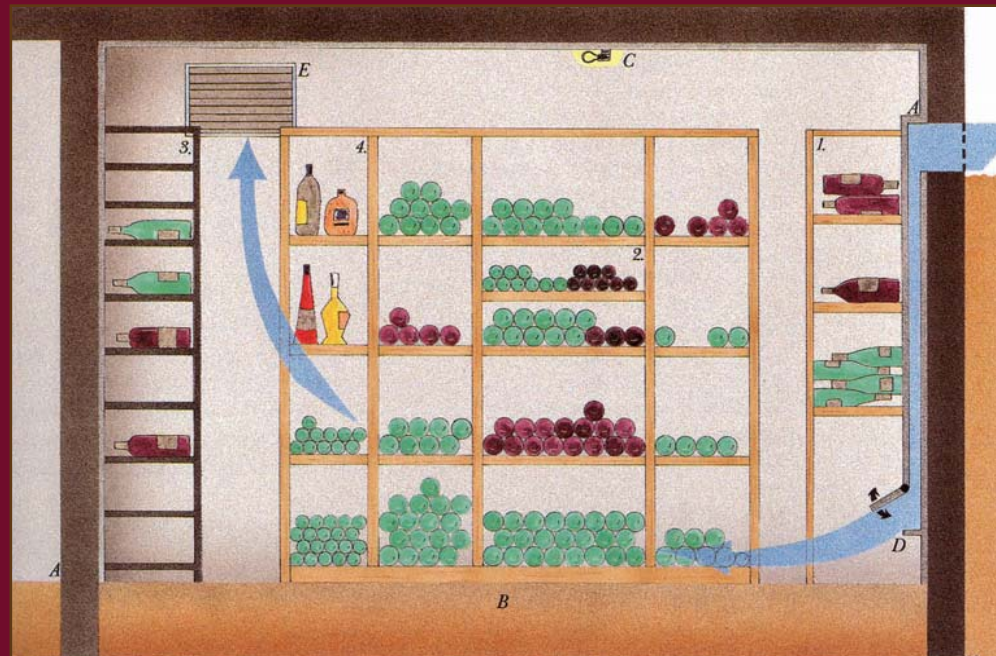
«Fais mûrir ton vin, ne le laisse pas vieillir.»

Cet adage démontre que le nombre des années n'est pas le critère primordial.

La température de la cave est l'élément primordial à considérer avant de choisir l'endroit de stockage des vins.

La température idéale est de 10 à 12°C, mais le grand risque réside dans les écarts de température. Il est préférable d'avoir une température constante de 16°C plutôt qu'une variation de 20°C selon les saisons.

Les caves d'appartement sont techniquement d'excellents moyens de remplacements.



La Décantation

Servir un vin en carafe peut avoir trois avantages :

- > Séparer le vin des sédiments qui se sont déposés au fond de la bouteille
- > Aérer un vin, une à deux heures avant le service
- > Esthétique et décoratif sur votre table

Légende

Température : 12°C (+ ou - 2)

Humidité : 70 à 75 %

A : Murs suffisamment enterrés ou isolés

B : Sol avec lit de sable + gravillons sur terre battue

C : Eclairage normal et discret

D : Aération : entrée d'air frais

E : Aération : sortie d'air

1 : Cave à renouvellement rapide *

2 : Cave classique (vins de garde) *

3 : Cave à petits lots sur casier métallique

4 : Alcools (bouteilles debout)

* casiers modulaires





lexique

Cépage

Le cépage, dans le langage courant, est un plant de vigne caractérisé par la forme de ses feuilles et de ses grappes.

C'est un cultivar, le cépage ne peut être multiplié que par voie végétative (bouture, marcottage, ou greffe).

L'étude des cépages s'appelle : l'ampélographie.

On distingue les cépages de cuve, destinés à la production de vin, et des cépages de table, destinés à la production de raisin de table.

Les cépages blancs : *Chardonnay, Chenin blanc, Clairette, Muscadelle, Pinot gris, Sauvignon, Sémillon, Ugni blanc.*

Les cépages rouges : *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Gamay, Grenache, Merlot, Mourvèdre, Pinot noir, Syrah, Carignan.*



Les principaux pays producteurs de vin :

Au Nord : l'Amérique du Nord, la France, l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la Grèce, la Bulgarie, la Roumanie, l'Asie en devenir.

Au Sud : le Chili, l'Argentine, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle Zélande.

Cep

Le cep est un pied de vigne, formé de 2 parties, le porte greffe et la partie aérienne : le greffon (vigne donnant de bons raisins).

L'appellation d'origine contrôlée (AOC)

Est un label officiel français et suisse, d'indication géographique protégée qui garantit l'origine des produits alimentaires traditionnels français ou Suisses. Ils sont tous deux reconnus comme faisant partie des Appellations d'origines protégées européennes.



Quelques mots pour le vin :

aromatique, boisé, qui a du caractère, corsé, élégant, équilibré, fin, fruité, frais, gouleyant, liquoreux, moelleux, racé, tannique...

Afin de respecter la dénomination du terroir, l'oenologue (profession officiellement reconnue et réglementée depuis mars 1955), se doit de rectifier les vins, en y faisant rajouter certains éléments, plus ou moins chimiques, plus ou moins naturels.

Températures idéales

Pour rafraîchir rapidement le vin, le seau à glace ou le bord de la fenêtre en hiver sont plus efficaces que le réfrigérateur.

Le congélateur est déconseillé car il « choque » la partie du vin qui se trouve en contact direct avec le verre, ce qui peut procurer, à la dégustation une sensation de déséquilibre acide et de dissociation de la gamme aromatique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Salon des Vins

Contact Pôle Événementiel : 01 69 39 03 89

Création maquette : Service Communication . Site Internet : www.draveil.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.