

URL : <http://oenline.eu5.org/>

# Cours de dégustation du vin

# Référence

1. cours\_oenologie\_plan .pdf

<http://www.vignovino.be/downloads/cours_oenologie_plan.pdf>

1. Dégustation du vin

<http://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9gustation_du_vin>

1. Déguster le vin

<http://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php>

1. Comment déguster un vin ?

http://cuisine.journaldesfemmes.com/magazine/pratique/0509degustationvin.shtml

1. Cépages

* <http://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9page>
* <http://www.technoresto.org/oenologie/cepages_bep/index.html>
* [http://www.vignevin.com/menu-haut/actualites/article.html?tx\_ttnews[pointer]=5&tx\_ttnews[tt\_news]=564&tx\_ttnews[backPid]=2367&cHash=9952e64a4a](http://www.vignevin.com/menu-haut/actualites/article.html?tx_ttnews%5bpointer%5d=5&tx_ttnews%5btt_news%5d=564&tx_ttnews%5bbackPid%5d=2367&cHash=9952e64a4a)

1. Appellation

* <http://www.linternaute.com/homme/art-de-vivre/appellation-cepage-domaine.shtml>
* <http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html> --> liste des vins AOC de France

# La dégustation du vin

# Généralités

Une dégustation de vin est un événement au cours duquel on expérimente, analyse et apprécie les caractères organoleptiques et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un ou de plusieurs vins.

Déguster, c’est voir, sentir, goûter, évaluer et analyser les différentes sensations et être capable d’en parler, comme l’affirme Max L’église « On n'a pas d'avis tant qu'on n'a pas goûté ».

Cette dégustation se compose essentiellement de quatre phases:

* examen visuel ;
* examen olfactif ;
* examen gustatif ;
* examen global.

# Examen visuel

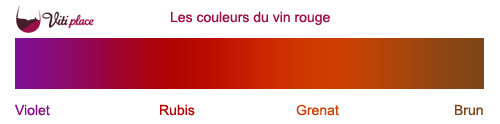
L'examen visuel, aussi appelé « l'œil » permet d'apprécier la limpidité, l'intensité, la couleur et les reflets l'éventuelle effervescence d'un vin. On parle de « robe du vin ».

La limpidité d’un vin peut être observée en inclinant le verre au-dessus d’une surface blanche. La présence de particules indique le degré de filtration exercé par le vinificateur on parle de « vin limpide » lorsque celui-ci ne présente aucune particule et de « vin trouble lorsqu’il présente une quantité importante de particules.

L’aspect d’un vin est déterminé en regardant le liquide en bordure du verre. Un aspect brillant montre une certaine acidité qui apportera de la vivacité en bouche. On parle d’aspect « cristallin », « brillant » ou « éclatant » pour des vins très brillants ou d’aspect « mât », « terne » ou « éteint » pour des vins n’ayant pas de brillance.

La robe (ou couleur) d’un vin et son intensité évolue avec le temps. On parle de robe « pâle » pour des vins dont la couleur n’est pas intense, de robe « moyenne » pour des vins pas trop intenses ni trop pâle et de robe « intense » pour des vins dont la couleur est très marquée.

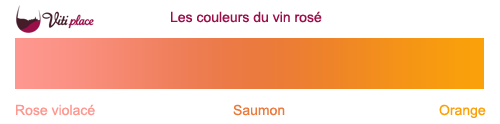
Pour les rouges, la robe d’un vin jeune sera plutôt violacée alors que celle d’un vin très âgé aura des tons brique. Voici une illustration de la robe des vins rouges : violet, rubis, grenat, brun



Pour les vins blancs, un vin jeune présente des reflets verts pour devenir ambré pour les plus âgés. Voici une illustration de la robe des vins blanc : citron, or, ambré, brun



Pour les rosés, un rose violacé est un signe de jeunesse alors que s'il vire sur les tons orangés il sera plus âgé. Voici une illustration de la robe des vins rosés : rose violacé, saumon et orange



Ainsi, la couleur du vin permet donner une idée approximative de l’âge du vin. Cependant, cela n’est pas une règle puisqu’il existe de nombreuses exceptions en fonction des cépages utilisés, des régions et des méthodes de vinification.

La viscosité d’un vin peut être déterminée en observant la manière dont le liquide redescend le long des parois suite à l’inclinaison et au redressement du verre. Un vin ayant un bon degré d’alcool et/ou une bonne teneur en sucre glissera en formant des gouttes que l’on appelle des larmes. En bouche, ce dernier aura une certaine rondeur. Dans le cas contraire, le vin sera plutôt vif. Lors de la dégustation d’un vin effervescent, la taille et l’abondance des bulles révèlent la finesse et l’onctuosité du vin.

# Examen olfactif

L'examen olfactif permet d'analyser les parfums exprimés par un vin. On parle de bouquet, qu'on analyse en termes d'intensité, de type de parfum et de complexité. Pour une bonne analyse de cette phase, les œnologues conseillent d'avoir un verre dont les bords supérieurs se replient un peu vers le centre, environ au tiers. Ces verres concentrent mieux les parfums au niveau du nez.

C'est **l'étape primordiale** de la dégustation. Elle se déroule en deux temps. Tout d'abord le premier nez pour ressentir le caractère général en sentant juste au dessus du verre. Puis, le second nez, où l'on fait tourner le vin avant de le sentir à nouveau.

Un bouquet **minéral, végétal, animal, épicé** ? C'est votre sensibilité qui vous permettra de distinguer parmi les quelques 700 arômes possibles, celui que possède votre cru. Peut-être vous évoquera-t-il la pomme, le pamplemousse, ou le clou de girofle, le poivre noir, ou encore la lavande, le miel, le pain chaud, voire même la terre ou le tabac !Une liste très longue d'arômes bien divers.

* **Etape 1 : Le premier nez**

Cette étape s’effectue en plongeant le nez dans le verre et en inspirant.  
Puis, quelle est votre première impression ? Est-elle « franche » ou « douteuse » ? Si certains aromes peuvent être déterminés, on parle de vin « ouvert »  ou dans le cas contraire, on parle de vin « fermé ». Ne chercher pas forcément à identifier immédiatement des arômes précis mais plutôt une tendance. Voici des familles d’arômes ressenties lors d’un premier nez : floral, fruits verts/rouges, agrumes, épice, végétal, minéral

* **Etape 2 : Le second nez**

Faites tourner le vin dans votre verre ceci afin de le mettre en contact avec l’air et à libérer les arômes qu’il renferme. Cette étape à pour but de déterminer (si vous aviez déjà identifié une famille d’arômes lors du premier nez) des arômes plus précisément. Voici une liste récapitulatif des arômes les plus courants que vous êtes susceptible de rencontrer dans le vin.

* + Fruité : Framboise, Cerise, Cassis, Mûre, Abricot, Citron, Orange, Pêche, Poire, Pomme, Pamplemousse, Mandarine, Figue, Mangue, Ananas, Litchi, Pruneau
  + Floral : Violette, Rose, Miel, Acacia, Tilleul, Aubépine, Jasmin, Camomille
  + Végétal : Champignon, Foin, Herbe, Sous-bois, Fougère, Paille, humus, Menthe, Terre, Poivron vert, Olive verte, Truffe, Thym
  + Épicé : Cannelle, Poivre, Muscade, Réglisse, Laurier, Safran, Clou de girofle
  + Boisé : Écorce, Pin, Sapin, Cèdre, Vanille, Résine
  + Autres arômes : Noix, Noisette, Tabac, Beurre, Silex, Pierre à fusil, Cuir, Pain grillé, Goudron, Gibier, Caramel, Café, Chocolat noir

# Examen gustatif

L’examen gustatif d’un vin consiste à analyser ce vin en bouche, c’est-à-dire déterminer son attaque, son équilibre, son évolution et sa longueur.

Pendant l’attaque, la première impression ressentie en bouche est le moelleux (goût sucré). Comme souvent en dégustation, il s'agit de déterminer le niveau d'intensité de cette sensation à goût sucré. Le moelleux est apporté par les alcools et éventuellement le sucre résiduel. Elle introduit une notion de rondeur, de volume et de gras (le toucher du vin) suivant son intensité. Ce sont les alcools (éthanol, glycérol) qui apportent au vin cette sensation de rondeur, voire de douceur aux vins secs. Dans un temps plus ou moins long vient la sensation acide.

Ces deux paramètres, moelleux - acide, vont déterminer l'équilibre des vins blancs. Puis il y a perception des arômes de bouche. Pour les vins rouges on parle d'équilibre en attaque de bouche. Le moelleux empâte la salive suivant son intensité. Le moelleux atténue la sensation acide et amère.

1. **Équilibre :** Il s’agit de déterminer l’[équilibre](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quilibre) entre le moelleux (ou sucré), l’acide et l’alcool pour les vins blancs ou le moelleux, l’acide, l’alcool et les tanins pour les vins rouges. De leur équilibre dépend l’harmonie de la constitution du vin.
2. **Évolution :** Au cours de la dégustation d’un vin, on ressent des goûts successifs. Souvent les dernières impressions (finale amère) peuvent être bien différentes des premières (attaque moelleuse). L’analyse de l’évolution du vin en bouche (attaque → milieu de bouche → fin de bouche) reflète les qualités gustatives d’un vin. L'attaque en bouche évalue principalement l'équilibre du vin, le milieu de bouche sa structure (appelée *charpente*) et sa consistance (impression tactile), la finale évalue les arômes en [rétro-nasal](http://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9tro-olfaction) et la « longueur ».
3. **Longueur :** La « longueur », ou persistance aromatique intense (PAI), c’est le temps en secondes (une seconde = une [caudalie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caudalie)) pendant lequel les arômes persistent en bouche après qu'on a avalé ou recraché le vin. Lorsque la persistance des arômes (due aux constituants les moins volatils, c'est-à-dire les plus tenaces) n'est plus perceptible en bouche (en deçà de notre seuil de perception), il y a une reprise de la salivation.

Interprétation : la longueur est en rapport avec le niveau qualitatif d'un vin. Mais l'on jugera de l'intensité et de la qualité de cette longueur (finesse des arômes). Plus un vin sera long, plus il sera intéressant de l'associer à un mets adapté. En effet, il y aura un espace plus important pour la superposition des saveurs vin / mets. Toutefois, il faut différencier la longueur en bouche (persistance aromatique) avec un arrière-goût (goût défectueux).

1. **L’équilibre d’un vin en bouche :** une fois, les différentes saveurs présentes dans un vin reconnues et évaluées, il faut déterminer leur puissance et surtout leur rapport par le biais de l’équilibre entre :

* le moelleux (alcools et/ou sucre) et l'acidité pour les vins blanc ;
* le moelleux (alcools et/ou sucre) et l'acidité plus tanins pour les vins rouges.

# Examen global

L’examen global consiste à essayer de juger un vin pour ce qu’il est (vin de cépage, vin technologique ou vin de terroir), sa garde potentielle dans le temps et son accord gastronomique.

Après avoir analysé en détail le vin sous trois angles fondamentaux (œil, nez, bouche), il est temps de prendre quelques secondes de recul et d’essayer d’en dégager une évaluation globale. Une fois la dégustation terminée, vous êtes maintenant en mesure de juger la qualité d’un vin et d’exposer les raisons qui font que vous l’appréciez ou non. Avant tout jugement définitif, distinguez bien vos goûts personnels et la qualité du vin (ce n’est pas parce que vous n’aimez pas les vins acides que celui que vous venez de déguster est mauvais). Si le vin n’a pas de défaut, quelques critères permettent de faire la différence entre un vin médiocre, un bon vin et un grand cru :

1. **L’équilibre** : trop de *fruits* et de *sucres* peuvent être écœurants. À l’inverse, une *acidité* et des *tanins* en excès rendent le vin désagréable et austère. Il faut donc que ces quatre paramètres soient en parfaite harmonie.
2. **La longueur** : Une fois avalé ou recraché, le vin peut laisser des arômes persistants en bouche. C’est la *longueur*. Elle s’exprime en *caudalie* (une caudalie = une seconde). Attention, la longueur ne doit pas prendre en compte l’acidité, l’amertume, ou le sucré mais uniquement les arômes. On commence à parler de vin de qualité lorsque sa longueur en bouche atteint entre 8 et 10 caudalies. Les plus grands vins peuvent atteindre jusqu’à 20 caudalies.
3. **La complexité** : Les vins ayant une ou deux saveurs simples peuvent devenir vite ennuyeux. Un vin de qualité aura de multiples nuances aromatiques.
4. **L’expression** : Un vin de moindre qualité donne l’impression qu’il peut provenir de n’importe où et avoir été élaboré à partir de n’importe quel cépage. Un grand vin saura exprimer la qualité du cépage utilisé ou de sa région de production.

Avec tous ces éléments, vous êtes enfin prêts à exprimer toutes les sensations procurées par les vins que vous dégusterez. Exercez vous régulièrement et faîtes travailler vos sens, puisque seul un entrainement régulier vous permettra de progresser.

# Les cépages

# Généralités

Les cépages sont les diverses variétés de vigne qui existent. Comme pour de nombreux végétaux, il n'existe pas qu'une seule variété de vigne, mais des milliers : ce sont les cépages.

Un **cépage** est un type de [plant](http://fr.wikipedia.org/wiki/Plant) de [vigne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vigne) caractérisé par des particularités propres qui s'expriment au point de vue physique : la forme des [feuilles](http://fr.wikipedia.org/wiki/Feuille) et des [grappes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Grappe), la couleur des [raisins](http://fr.wikipedia.org/wiki/Raisin) à maturité, la [composition des raisins](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mo%C3%BBt#Les_constituants_des_mo.C3.BBts) (…).

Seulement  250 d'entre eux sont cultivés à des fins viticoles. Chaque cépage se distingue par une feuille, des baies, des formes et des couleurs de grappes différentes.  Chaque cépage donne également un parfum et un goût différent au vin,  les sommeliers appellent cela l'**expression variétale** du cépage. L'étude des cépages est appelée l'**ampélographie** qui a pour étymologie les mots grecs : ampélos "vigne" et graphein "écrire".

# Les principaux cépages des vins rouges

**Pinot noir**

Ce cépage est roi en Bourgogne. Il offre des vins inimitables et d'une très grande complexité aromatique. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Cerise   
- Mûre   
- Violette   
- Truffe**

### Cabernet franc

Ce cépage, très implanté en Bordelais et en Sud-ouest, donne des vins moins colorés que ceux issus du cabernet sauvignon mais donne des vins expressifs. Il est souvent employé en assemblage avec le cabernet sauvignon et le merlot. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Framboise   
- Violette   
- Réglisse**

**Cabernet sauvignon**

Très ancré en Bordelais et en Sud-ouest, ce cépage donne des vins très tanniques qui sont très souvent assemblés avec des le cabernet-franc et le merlot. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Cassis**   
**- Mûre**   
**- Poivron**

### Syrah

Ce cépage est très présent dans les côtes du Rhône, le Languedoc et la Provence. Il donne des vins qui concilient force et équilibre avec une signature aromatique typée. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Violette**   
**- Poivre et épices**   
**- Cacao**

### Grenache

Ce cépage est très ancré dans le Languedoc, la Provence et les côtes du Rhône. Il donne des vins puissants, très expressifs avec des tanins ronds. Ce cépage est à la base de vins doux naturels rouges comme le Banyuls et le Maury. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Cassis**   
**- Mûre**   
**- Cerise**

### Merlot

Très répandu en Bordelais, Sud-ouest et Languedoc, ce cépage produit des vins souples richement colorés.En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Pruneau**   
**- Violette**   
**- Fruits rouges**

### Carignan

Originaire d’Espagne, ce cépage se plaît sur les terroirs ensoleillés du Languedoc, de le Provence et des Côtes du Rhône. Il donne des vins très charpentés typiquement méridionaux. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Figue**   
**- Mûre**   
**- Epices**

### Cinsault

Ce cépage, aussi, se plaît sur les terroirs ensoleillés du Languedoc, de le Provence et des Côtes du Rhône. Il donne des vins équilibrés et assez souple et se trouve souvent à la base de vins rosés.En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Framboise**   
**- Amande**   
**- Noisette**

# Les principaux cépages des vins rosés

Les cépages qui servent à l'élaboration des vins rosés sont très nombreux et ne sont pas spécifiques de ce type de vinification puisqu'ils servent aussi à la production de vins rouges. Selon les régions on peut citer : le cabernet franc, le merlot, le pineau d'Aunis, le pinot noir, le gamay, le Côt, le Carignan, le cinsault, le grenache noir, le Tibouren, la syrah, le mourvèdre... Néanmoins, il existe des cépages « incontournables » qui sont au cœur de l’élaboration des vins rosés et ceux « accessoires » qui se présentent comme des bons candidats pour l’élaboration des rosés.

**Les « incontournables »**

Actuellement, le Grenache, la Syrah, le Cinsault et le Mourvèdre sont très souvent complémentaires et participent de concert aux spécificités des rosés méridionaux. Ils sont au cœur de tous les travaux pour exploiter leurs aptitudes indiscutables à élaborer des vins rosés de qualité.

**Les « accessoires »**

Ces cépages se présentent comme des bons candidats pour l’élaboration. Entre autres, on peut citer :

* **Le Carignan :** donne des rosés, dans la majorité des cas, avec une couleur intense rose framboise, un fruité discret et une réelle astringence. Cette astringence est souvent soulignée par une fraîcheur certaine provoquée par une forte présence d’acide malique.
* **Le Muscat de Hambourg :** Ce cépage noir aux arômes muscatés à faible potentiel en couleur et sucre, se montre bon candidat pour élaborer des vins rosés clairs, légers, floraux et fruités dans «l’esprit du moment».
* **Le Muscat à Petits Grains :** Ce cépage avec des raisins noirs est l’incontournable des vignobles méditerranéens. Cette variété de raisin blanc très aromatique et riche en alcool apporte aux vins rosés une couleur pâle aux nuances jaunes, une large palette d’arômes muscatés intenses, du volume et du gras en bouche.

# Les principaux cépages des vins blancs

### Chardonnay

Le chardonnay est le cépage le plus cultivé dans le monde car il donne des vins au bouquet délicat et parfumé. Il entre dans l'élaboration des Champagnes et donne les grands vins blancs de Chablis et de Bourgogne. Ce cépage est très sensible aux sols. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- La poire   
- La pèche   
- L’acacia   
- Le citron vert**

### Sauvignon

Ce cépage est très implanté en Bordelais. Il donne de très bons résultats dans la région du Val de Loire avec le Sancerre et les vins de Pouilly Fumé. Les expressions variétales diffèrent sensiblement selon les sols et sont marquées en règle générale par :

**- Buis   
- Bourgeon de cassis   
- Poire   
- Poivron vert**

**Viogniers**

Ce cépage très aromatique et d'une grande finesse, est essentiellement cultivé dans les Côtes du Rhône. C'est d'ailleurs dans cette région qu'il donne le meilleur de lui-même, si bien que de tous les viogniers cultivés dans le monde, ce sont ceux des côtes du Rhône qui font référence. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Abricot   
- Pêche   
- Mangue   
- Miel d'acacia**

**Riesling**

C'est un cépage qui convient bien aux climats rudes. Il donne des vins blancs frais et aromatiques. Il est à la base des grands vins d'Alsace, terroir où il exprime tout son potentiel. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Pêche   
- Fruit de la passion   
- Citron   
- Chèvrefeuille**

### Chenin

Ce cépage est très présent en Val de Loire, mais également en Languedoc. Il donne des vins blancs au bouquet discret mais élégant et subtil. Ce cépage se prête bien à l'élaboration de vins liquoreux. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Fleur d'acacia   
- Coing   
- Poire blanche   
- Fruits confits (liquoreux)**

**Sémillon**

Ce cépage est essentiellement ancré dans le Bordelais et en Sud-ouest. Il est à la base des grands vins liquoreux de Sauternes. Il donne aussi des vins blancs secs racés mais au bouquet moins prononcé que le Sémillon. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Miel   
- Cire d'abeille   
- Fruits secs**

**Muscat à petits grains**

Ce cépage est à la base des Vin Doux Naturels (VDN) qui portent son nom. Il est très implanté en Languedoc et en Côtes du Rhône pour les VDN et est vinifié en sec en Alsace. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Raisin   
- Abricot   
- Litchi  
- Pomelo**

**Gewürztraminer**

Ce cépage, à la peau de couleur rose, se plaît sur des climats frais. Il est surtout présent en Allemagne et en Hongrie. Il Donne des vins très parfumés et au parfum caractéristique de litchi et de rose. En règle générale, l’expression variétale est marquée par :

**- Litchi   
- Rose   
- Abricot**

# L'appellation

# Généralités

L'appellation identifie les vins selon l'origine géographique de leur production. Elle permet ainsi de classer les vins d'après plusieurs critères propres à un vignoble, à la fois naturels (climat, environnement) et humains (techniques de viticulture).

**Quatre catégories** d'appellation sont distinguées en France et déterminent a priori une **échelle d'excellence** et de reconnaissance sur la qualité et le contrôle des vins :

# Les Vins de Table

Les Vins de Table représentent 40% à 50% de la production française. Ce sont les vins de tous les jours. C'est d'ailleurs la classification la plus basse en France. Il y a peu de règles à suivre. L'étiquette ne peut comporter aucun lieu géographique excepté le pays. Typiquement les vins de table sont des assemblages, des mélanges de différents cépages et raisins provenant de toute la France voire parfois de différents pays de l'union européenne. Les vins utilisant des cépages récoltés en France portent la mention "Vin de table français".

# Les Vins de Pays

Les vins de pays proviennent d'une zone géographique délimitée. On en identifie trois sortes : les régionaux, les départementaux et les locaux. Plusieurs éléments sont contrôlés comme le cépage ou la qualité du vin, vérifiée lors d'une dégustation. Exemple : [Vins du pays de l'Agenais](http://www.linternaute.com/vin/recherche/vin+de+pays/tri-note-1/). La France compte environ 150 différentes appellations de Vin de Pays pour chaque zone de production spécifique. Une zone de production Vin de Pays est donc plus grande qu'une AOC. Le [Languedoc Roussillon](http://www.terroirs-france.com/vin/lr.html) à lui seul produit 75% des Vins de Pays. Cette catégorie de vin représente 25% de la production française. Les producteurs doivent utiliser des cépages précis. Mais les restrictions sont plus souples que pour des AOC. Par exemple, il est possible de donner le nom des cépages utilisés alors que c'est interdit pour un AOC. Tous les vins sont analysés, testés et approuvés par un conseil interprofessionnel. Les Vins de Pays sont de plus en plus populaires, surtout à l'étranger.

# Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS)

Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS) font l'objet de critères strictement contrôlés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Ces critères couvrent : aire de production délimitée, cépage, degré alcoolique minimal, rendement maximal, techniques culturales, dégustation et analyses divers. Dans la hiérarchie de la qualité, ces vins viennent juste après les AOC.

# Les vins de l’appellation d'origine contrôlée (AOC)

**Les vins de l’appellation d'origine contrôlée (AOC)** sont de qualité supérieure qui sont scrupuleusement réglementés. Les règles couvrent les méthodes de culture et de production, la localisation, le cépage, le minimum d'alcool... Tous ces vins sont analysés et goûtés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Cette législation stricte peut garantir une excellente qualité des vins supportant l'appellation AOC. Souvent la zone d'origine remplace la mention 'origine' comme dans 'Appellation Beaujolais Contrôlée'. L’AOC est le gage le plus sûr de traçabilité. Elle élabore et valide les caractéristiques des plus grands vins, passant au crible les méthodes de production, la surface cultivée, le rendement et la vinification (méthode de transformation du raisin en vin), jusqu'à la dégustation décisive.

Voici quelques vins AOC en France classées par région ([Alsace](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#a), [Beaujolais](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#b), [Bordeaux](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#c), [Bourgogne](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#d), [Cotes du Rhône](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#e), [Languedoc Roussillon](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#f), [Loire](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#g), [Provence & Corse](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#h), [Sud Ouest](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#i) et [Autres](http://www.terroirs-france.com/vin/aoc.html#j))

* [Alsace](http://www.terroirs-france.com/vin/alsace.html) : Alsace Chasselas ou Gutedel, Alsace Gewurztraminer, Alsace Muscat, Alsace Pinot Noir, Alsace Pinot ou Klevner
* [Beaujolais](http://www.terroirs-france.com/vin/vin_beaujolais.htm) : Beaujolais, Coteaux du lyonnais, Fleurie, Morgon, Saint-Amour
* [Bordeaux](http://www.terroirs-france.com/vin/bordeaux.html) : Bordeaux, Cadillac, Loupiac, Margaux, Sauternes
* [Bourgogne](http://www.terroirs-france.com/vin/bourgogne.html) : Bourgogne Claret, Chablis, Chevalier-Montrachet, Clos Saint-Denis, Marsannay
* [Côtes du Rhône](http://www.terroirs-france.com/vin/cdr.html) : Chateauneuf-du-Pape, Clairette de Die, Condrieu, Cote-Rotie, Cotes du Rhône
* [Languedoc Roussillon](http://www.terroirs-france.com/vin/lr.html) : Clairette de Bellegarde, Clairette du Languedoc, Cotes du Roussillon, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval
* [Loire](http://www.terroirs-france.com/vin/vdll.html) : Cabernet d'Anjou, Mont Louis, Muscadet, Sancerre, Saumur
* [Provence et Corse](http://www.terroirs-france.com/vin/provence.html) : Cassis, Cotes de Provence, Ajaccio, Muscat du Cap-Corse, Patrimonio
* [Sud Ouest](http://www.terroirs-france.com/vin/so.html) : Cotes de Bergerac, Cotes de Duras, Jurançon, Madiran, Marillac, Monbazillac
* [Autres](http://www.terroirs-france.com/vin/regions.html) : Arbois, Arbois Pupillin, Cotes du Jura, Crémant du jura, Pineau des Charentes, Roussette de Savoie