

VOUS ÊTES PRÊT !

BONNE DÉGUSTATION

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

CONTACT : service Communication - 04 67 18 51 14

Plus d'informations sur www.wikimuscats-frontignan.fr et sur wikipedia.org/wiki/Muscats_de_Frontignan

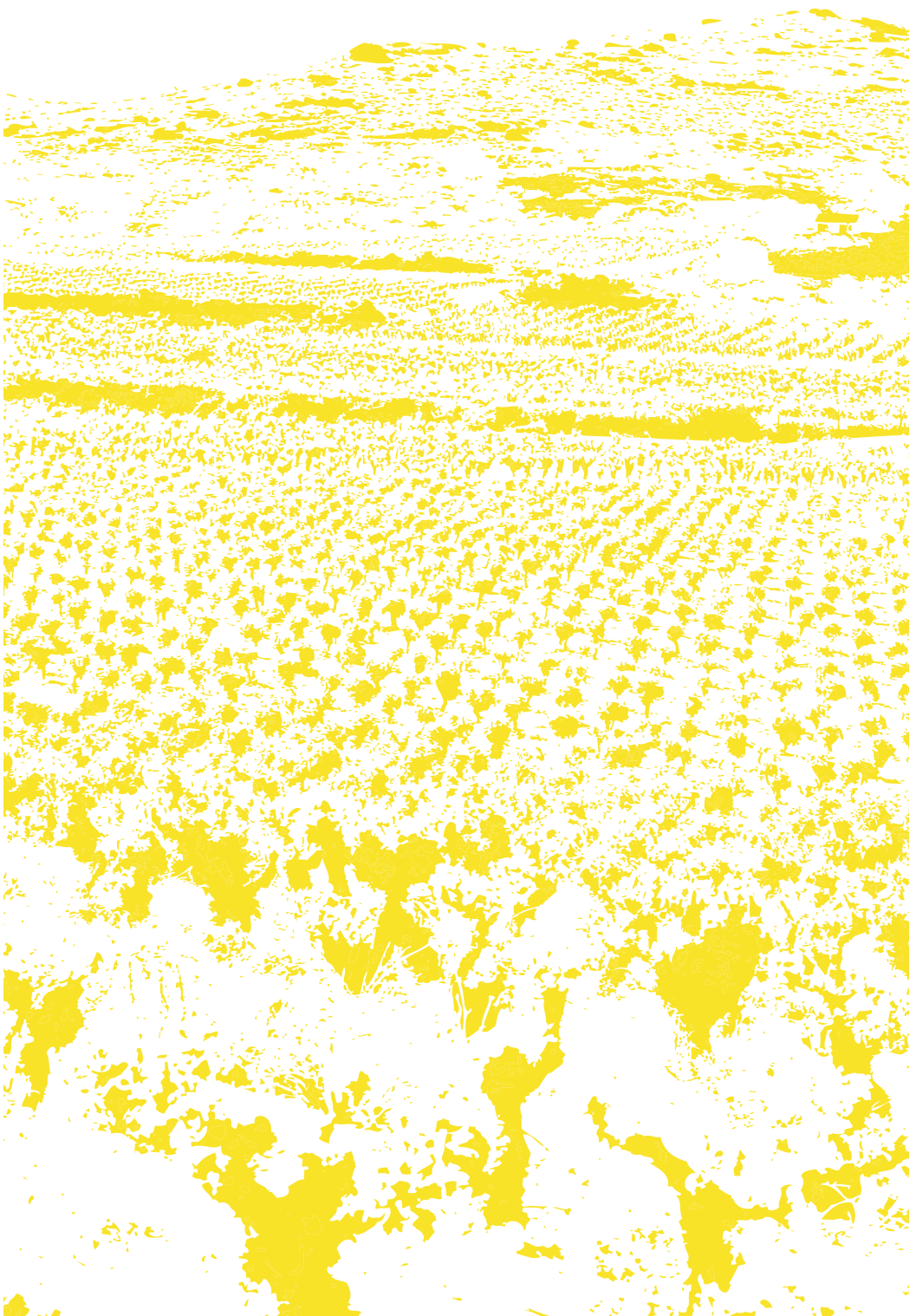


WIKI MUSCAT

LE GRAND INVENTAIRE PARTICIPATIF
DES MUSCATS DE FRONTIGNAN

GUIDE DE DÉGUSTATION





CHOISISSEZ L'ORDRE DE LA DÉGUSTATION DE VOS VINS

Préférer les vins légers, secs et jeunes au début de votre dégustation, avant les doux ou les pétillants avant les autres types de vin.

Certains vins, comme les vins doux naturels s'accordent parfaitement avec des mets souvent servis en début de repas comme le foie gras, n'hésitez pas, prenez soin de nettoyer votre palais avec un verre d'eau avant de passer au vin suivant.

VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE DU VIN AVANT DE LE DÉGUSTER

Qu'il soit en bouteille ou en carafe, il faut s'assurer que le vin soit à température de dégustation. Une fois servi dans le verre, le vin se réchauffe d'un ou deux degrés.

OUVREZ LA BOUTEILLE SANS LA SECOUER

Encore un peu de patience, l'instant crucial approche ! Mais avant cela, découpez la capsule sous la bague du goulot sans secouer la bouteille. Retirez proprement le bouchon et sentez les premiers arômes s'échapper.

TENEZ VOTRE VERRE COMME UN CONNAISSEUR

Certes, le pied d'un verre à vin comporte une dimension esthétique mais il a surtout une utilité : celle de pouvoir le tenir. Cela évite de réchauffer la température du vin lorsque le verre est tenu par la coupe (aussi appelée calice). La température du vin peut altérer ses arômes gustatifs et olfactifs.

LE MOMENT DE LA DÉGUSTATION ARRIVE

Goûter un vin est à chaque fois une expérience unique qui fait appel à nos sens visuels, olfactifs et gustatifs mais aussi à notre sensibilité personnelle. Prenez le temps d'échanger avec l'entourage de dégustation. Parler du goût, de la robe, des sensations et de vos impressions. Réservez les plats préparés pour après la dégustation tout en continuant de partager les vins.

Pour votre dégustation servez 2 ou 3 cl de vin par personne. Prévoyez du matériel faisant office de crachoir ainsi qu'un support neutre : nappe blanche et serviettes blanches. Ceci aide à mieux voir la couleur du vin et à apprécier les bouteilles. Nous vous conseillons de prévoir une carafe d'eau à température ambiante ainsi que des verres pour nettoyer vos palais.

VIN NATURELLEMENT DOUX

Les vins moelleux et liquoreux sont des vins naturellement doux, c'est-à-dire que le raisin est vendangé à surmaturation. Ces grappes sont donc très concentrées en sucre, du fait du soleil et de la présence éventuelle de la « pourriture noble », le botrytis.

○ **Vin moelleux :** Un vin moelleux est un vin qui conserve des sucres résiduels non fermentés et dont la teneur en sucre est de 10 à 45 grammes par litre au maximum. La sensation de moelleux d'un vin est due à sa douceur veloutée, un vin onctueux qui donne une sensation de velours en bouche. La vinification des vins moelleux est faite à partir de raisins surmaturés ou ayant atteint la pourriture noble.

○ **Vin liquoreux :** Les vins liquoreux sont des vins assez sucrés obtenus à partir de raisins blancs. Leur teneur en sucre est toujours supérieure à 45 grammes par litre. La fermentation s'arrête soit par elle-même, soit on provoque cet arrêt de fermentation aussi appelé mutage.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION



CHOISISSEZ LE LIEU DE VOTRE DÉGUSTATION

Privilégier un endroit calme, ni trop chaud, ni trop frais. L'atmosphère du lieu influence notre perception du goût.

CHOISISSEZ LE BON HORAIRE POUR VOTRE DÉGUSTATION

Les heures idéales pour les dégustations sont en fin de matinée vers 11h00 ou avant le dîner vers 18h00. Ainsi vos estomacs ont digérés et vos papilles sont ouvertes.

SÉLECTIONNEZ VOS VERRES AVEC ATTENTION

Choisissez des verres propres et inodores comme ceux fournis dans votre coffret. Le verre idéal est doté d'un pied et d'un volume de 40 cl. Avant de remplir votre verre, imbiber un peu de vin dans celui-ci pour permettre de retirer toute odeur étrangère.

SOMMAIRE



LA PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

P.4

LE CÉPAGE MUSCAT PETITS GRAINS

P.5

LES ARÔMES QUI CARACTÉRISENT LE CÉPAGE MUSCAT PETITS GRAINS

P.5

GLOSSAIRE DU VIN

P.6

LES DIFFÉRENTS TYPES DE VINS

P.9

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

P.10

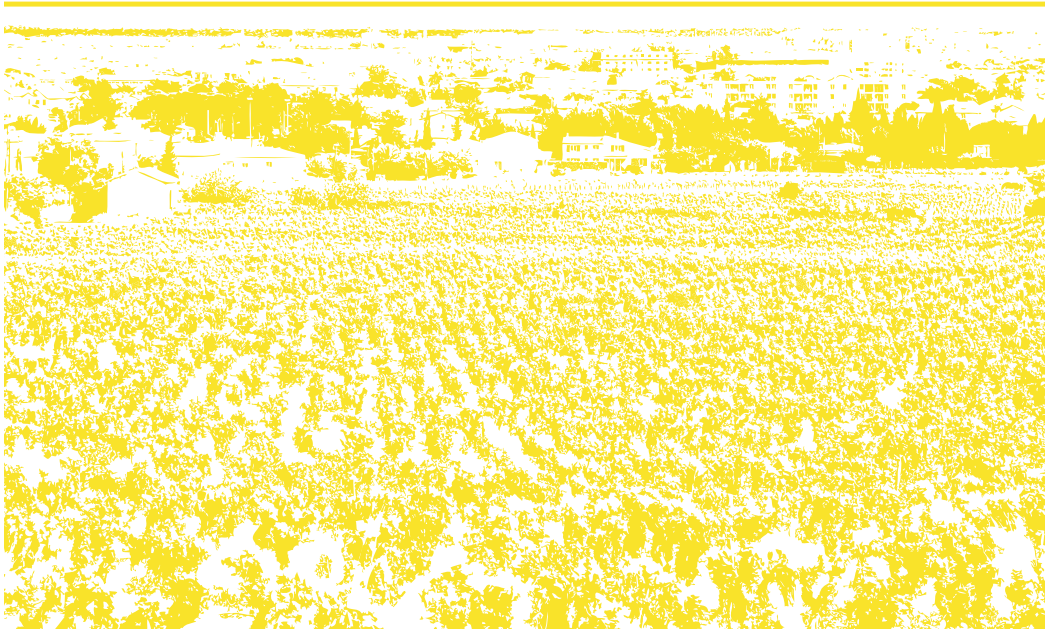
LA PRESENTATION DU VIGNOBLE



Le vignoble de Frontignan s'étend sur un terrain aride, calcaire et caillouteux, dans un climat doux et sec en été, exposé au soleil du Midi, abrité des vents du Nord en hiver par les collines de La Gardiole. C'est grâce à ces conditions plus que favorables, que la maturité du raisin ne peut qu'être précoce, aromatique et excellente.

La mécanisation de nos petites parcelles est compliquée et c'est grâce au savoir-faire et à l'engagement de nos vignerons que notre nectar est élevé au rang des plus prestigieux vins doux naturels du monde.

Dès 1904, les viticulteurs créent la cave coopérative et, en 1910, ils se regroupent en une société de producteurs. Dans les années 1930, une commission de défense du cru, ancêtre du syndicat actuel, voit le jour. C'est en 1936, que l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est décrochée, bien avant l'Appellation d'origine protégée (AOP) attribuée par l'Europe, en 2009.



LES DIFFERENTS TYPES DE VINS



EAU DE VIE DE MARC DE MUSCAT

L'eau-de-vie de marc est obtenue par distillation de Muscat de Frontignan. Particulièrement muscatée et fleurie, elle se déguste en digestif ou apéritif.

MUSCAT SEC

Vin blanc sec élaboré avec des raisins de jeunes vignes et vendangé plus tôt que le Muscat traditionnel. Le muscat sec est un vin blanc particulièrement aromatiques et équilibré qui peut accompagner tous les produits de la mer et les viandes blanches.

VENDANGES SURMÛRIES

La sur-maturité naturelle est connue depuis l'Antiquité en Languedoc-Roussillon pour élaborer des vins liquoreux. Cette pratique permet à nos vignerons épris de prestige et de tradition de pouvoir élaborer des cuvées surprenantes avec le cépage Muscat petits grains.

VIN DOUX NATUREL

Les vins doux naturels (VDN) sont des vins sucrés. La vinification se fait par mutage : cette méthode inventée au XIII^e siècle consiste à ajouter de l'eau de vie (alcool à 90%) dans le jus de raisin en cours de fermentation, de manière à augmenter le taux d'alcool jusqu'à environ 15%, ce qui a pour conséquence de stopper l'action des levures et donc de conserver une partie de sucre dans le vin.

VIN EFFERVESCENT

Les vins effervescents se divisent en deux catégories : les vins pétillants, qui conservent plus longtemps en bouche la sensation de picotement; les vins mousseux, qui génèrent de la mousse lorsqu'ils sont servis en verre. À Frontignan les deux catégories sont produites.

NEZ

Le nez est une étape de la dégustation qui se déroule en deux parties : Le premier nez consiste à sentir le vin sans avoir remué le verre ; le second nez consiste à faire tourner le vin dans le verre afin de le mettre en contact avec l'air et à libérer les arômes qu'il renferme. C'est au deuxième nez qu'il faut essayer de déterminer des arômes plus précisément.

RÉTRO-OLFACTION

Si les odeurs sont perçues au nez, les arômes le sont en bouche. Après avoir pris une gorgée de vin, le dégustateur l'oxygènera en aspirant de l'air tout en conservant le vin en bouche. Le dégustateur peut ainsi identifier et décrire les arômes perçus.

ROBE

La robe désigne la couleur et l'aspect extérieur du vin. L'œil va examiner, observer le vin dans le verre. La robe donne de précieuses indications sur l'état de sa maturation et le potentiel de garde du vin. La couleur se définit par d'innombrables nuances qui peuvent, pour les muscats, aller du jaune pâle, jaune doré au jaune orangé. Cette couleur a également une intensité. Elle peut être pâle, moyenne, soutenue, foncée, profonde, intense.

LE CÉPAGE MUSCAT PETITS GRAINS



Le cépage Muscat petits grains est cultivé dans la plupart des pays viticoles de la Méditerranée depuis l'antiquité. En France il est inscrit au catalogue officiel des variétés de vigne de raisin de cuve : variétés de vigne dont les plants peuvent être commercialisées au sein de l'Union européenne.

C'est un cépage particulièrement cultivé dans les pays du Sud de l'Europe mais également dans des pays plus lointains comme le Brésil, l'Australie, l'Afrique du Sud ...

En France avec une superficie plantée de 6 933 hectares, le muscat blanc y est principalement cultivé pour la production de vins doux naturels : Muscat de Frontignan, Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, Muscat de Rivesaltes et Muscat du Cap-Corse. Les grappes de ce cépage sont composées de petites baies jaunes dorées rondes dont la chair est ferme juteuse et très sucrée.

Tous les ans, la ville de Frontignan la Peyrade accueille la confrontation œnologique internationale *Muscats du monde* : plus d'informations sur muscats-du-monde.com

LES AROMES QUI CARACTERISENT LE CÉPAGE MUSCAT PETITS GRAINS



Entêtants et explosifs, les arômes du Muscat blanc à petits grains sont les arômes croquants du raisin que l'on retrouve dans le vin. L'arôme variétal de ce cépage est sauvage et musqué, muscaté en un mot, c'est une expression légèrement animale du bois de rose et du litchi. Ces notes s'accompagnent de touches fruitées, comme le pamplemousse, le jus d'orange frais, les fruits exotiques ou de touches florales telles que le jasmin, la citronnelle et la verveine.

LE GLOSSAIRE DU VIN



ACIDITÉ

Dans un vin, la sensation d'acidité se traduit par une arrivée de fraîcheur en bouche. Les acides provenant des raisins sont : l'acide tartrique (dureté), l'acide malique (verdeur) et l'acide citrique (fraîcheur). Les acides provenant de la fermentation sont : l'acide succinique, l'acide lactique et l'acide acétique. On décrira un vin de plat à très acide en passant par creux, maigre, équilibré, frais, nerveux, vif, acidulé, vert, acerbe, agressif, acide.

AMERTUME

L'amertume est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives généralement sur celles présentes sur la partie arrières, au fond de la langue. Dans la dégustation du vin une amertume excessive est associée à l'astringence qui est communément considérée comme un défaut du vin.

A.O.P.

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'A.O.P. Muscat de Frontignan date du 31 mai 1936. C'est la plus ancienne de France.

ASTRINGENCE

L'astringence est une sensation râpeuse au niveau de la langue qui va rapidement assécher votre bouche et laisser une sensation d'amertume au palais. Ce phénomène est dû aux tanins, des substances organiques que l'on retrouve dans la peau du raisin et dans les pépins. Lorsqu'ils sont très présents dans un vin, leur propriété dite astringente va provoquer une crispation des muqueuses, d'où l'impression d'âpreté. On parle aussi d'astringence lorsque l'on boit un thé trop infusé ou un artichaut cru.

ATTAQUE

Elle correspond au moment où l'on va mettre une petite quantité de vin en bouche tout en aspirant une faible quantité d'air, afin que le vin libère ses premiers arômes. Pendant ces trois à quatre secondes en bouche, le vin délivre ses premières sensations. On peut identifier la qualité des tanins, des arômes, son profil général. L'attaque peut être agressive, rustique, élégante, ronde voire un peu molle selon les vins.

BOUCHE

Mettre le vin en bouche et « *grumez* » (faire passer une gorgée de vin dans le fond de la bouche avant de la ramener vers l'avant en penchant la tête) le délicatement en aspirant un peu d'air à travers les lèvres. Après quelques secondes crachez.

CAUDALIES

En œnologie, une caudalie est une unité de mesure qui exprime la durée d'expression en bouche des arômes du vin. Une caudalie équivaut à une seconde. On compte entre zéro (qui correspond à une absence totale de perception après dégustation) et une douzaine de caudalies en général lors de la dégustation du vin. Elle se mesure après avoir avalé ou recraché le vin lors de sa dégustation.

LARMES

Après avoir fait tourner le verre pour y faire remonter le vin, une certaine partie du liquide adhère à ses parois, ce sont les larmes. Ces larmes provoquent la formation de gouttelettes qui redescendent lentement le long des parois. Plusieurs éléments influent sur l'apparition et l'aspect de ces gouttelettes : la température : plus elle est élevée, plus l'apparition des larmes de vin est importante ; le taux de sucre : le sucre donne plus de densité au vin, pour ceux qui en contiennent beaucoup, les larmes qui se forment sont plus lourdes et plus lentes. Enfin, la propreté et la rugosité du verre à vin joue également un rôle dans la formation de ces gouttelettes.