

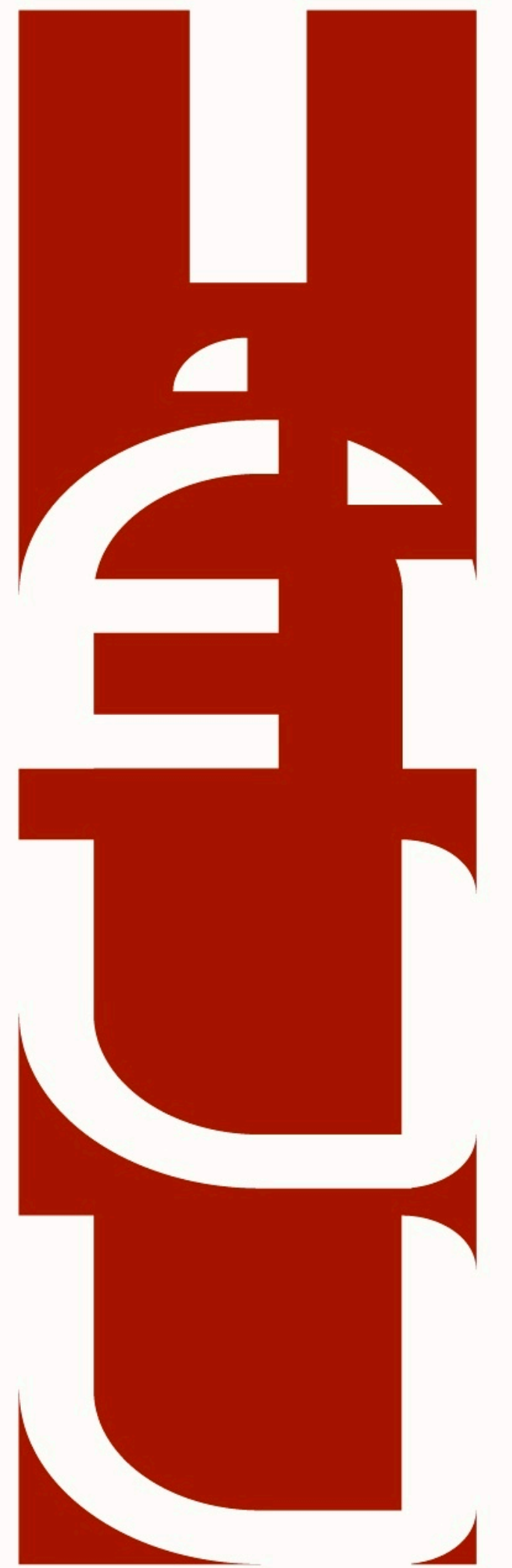
Prochaine Conférences sur le vin, Laval 2013

27 Mars, Bibliothèque Gabrielle Roy: Les vins de Bordeaux

4 Juin, Bibliothèque Gabrielle Roy: Les vins de Prince Edward County, Canada

6 Aout, Bibliothèque Laure Conan: Les vins d'Afrique du Sud





ÉCOLE
INVINO
VERITAS

Le Lycée



985 rue Notre-Dame *suite 220*, Lachine, Québec

Le Lycée



985 rue Notre-Dame *suite 220*, Lachine, Québec

Le Lycée



985 rue Notre-Dame *suite 220*, Lachine, Québec



ÉIVV Montréal



ÉIVV partenaire à HK



ÉIVV Montréal



ÉIVV partenaire à HK



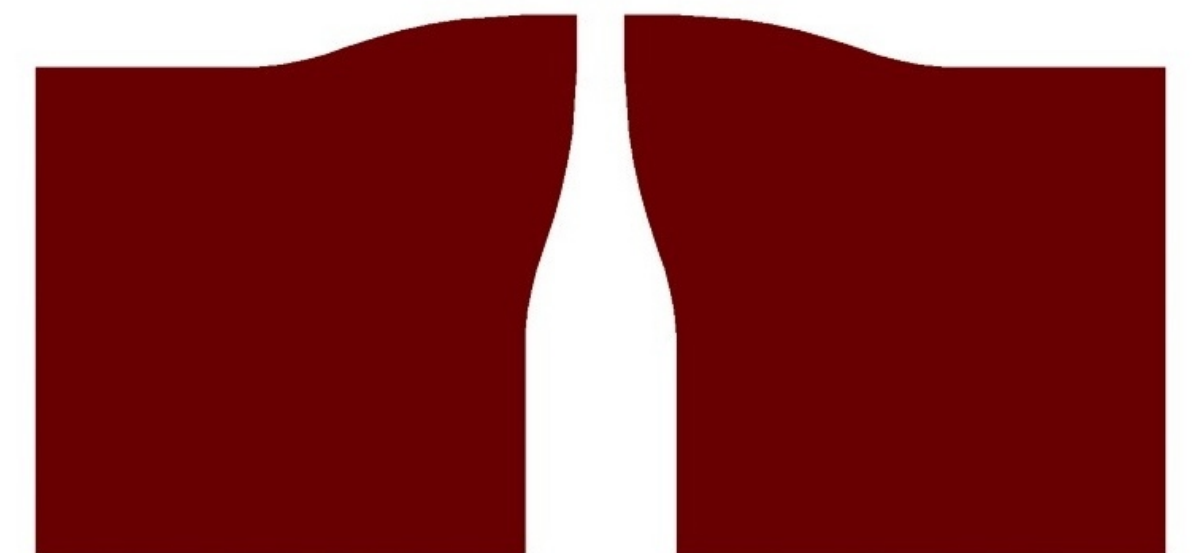
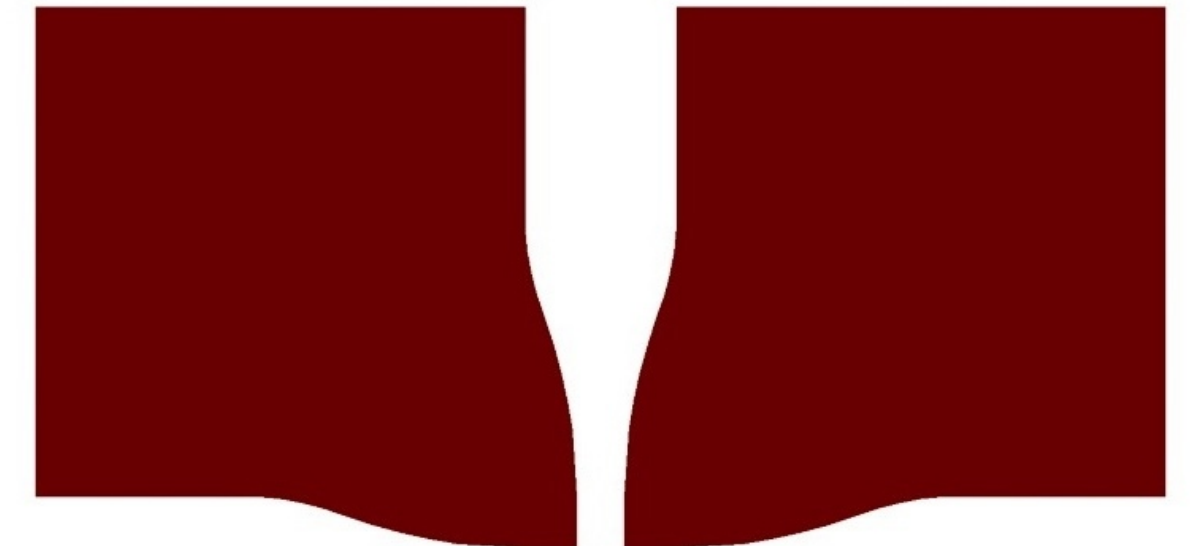
ÉIVV Montréal



ÉIVV partenaire à HK



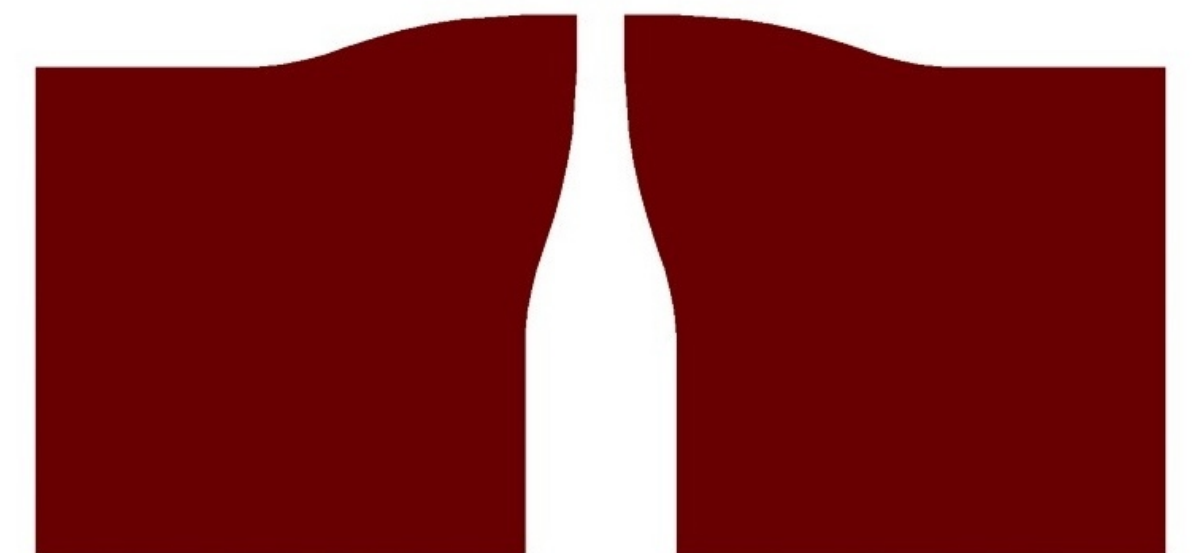
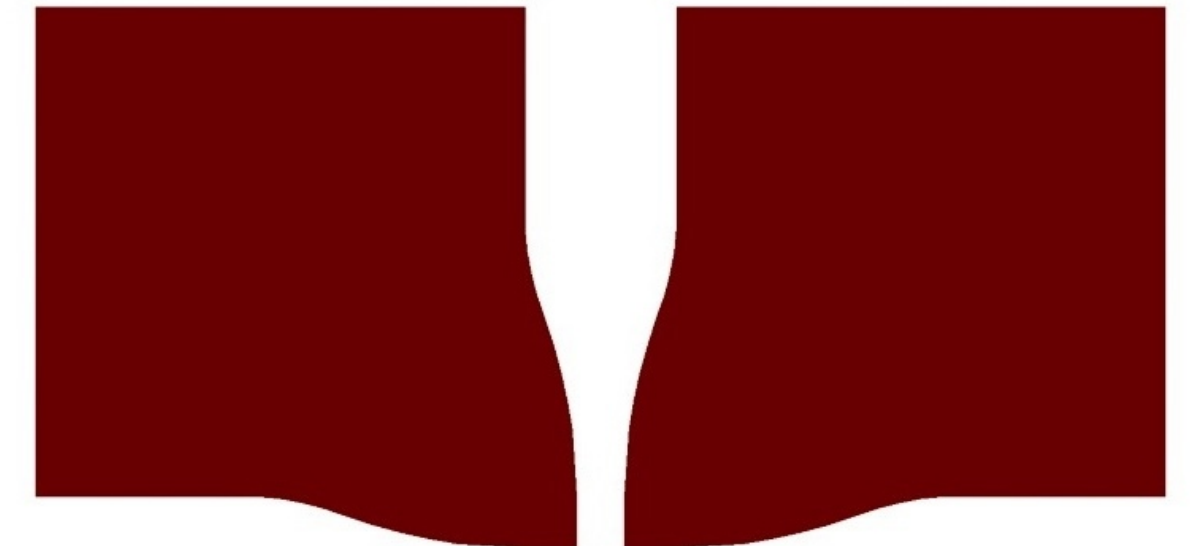
SAVOIE



FINE WINE CELLAR



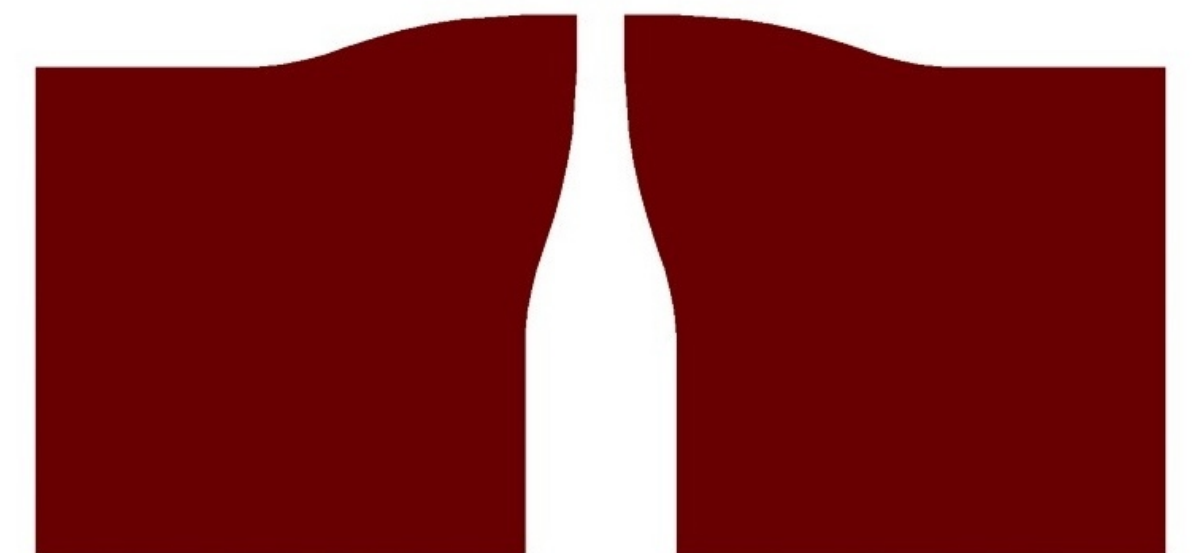
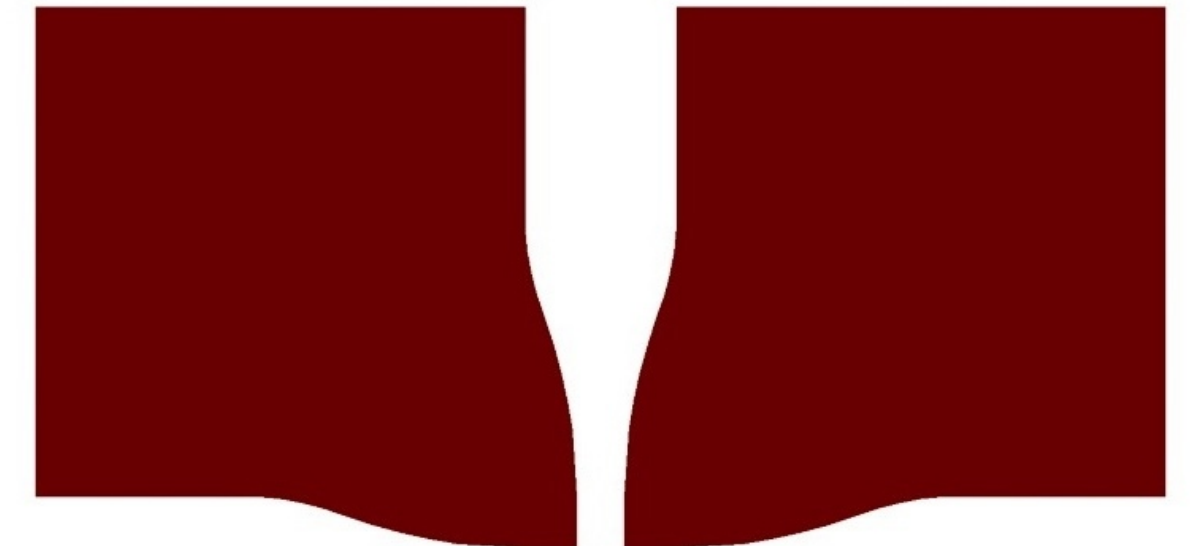
SAVOIE



FINE WINE CELLAR



SAVOIE



FINE WINE CELLAR



ÉCOLE
INVINO
VERITAS





ÉCOLE
INVINO
VERITAS

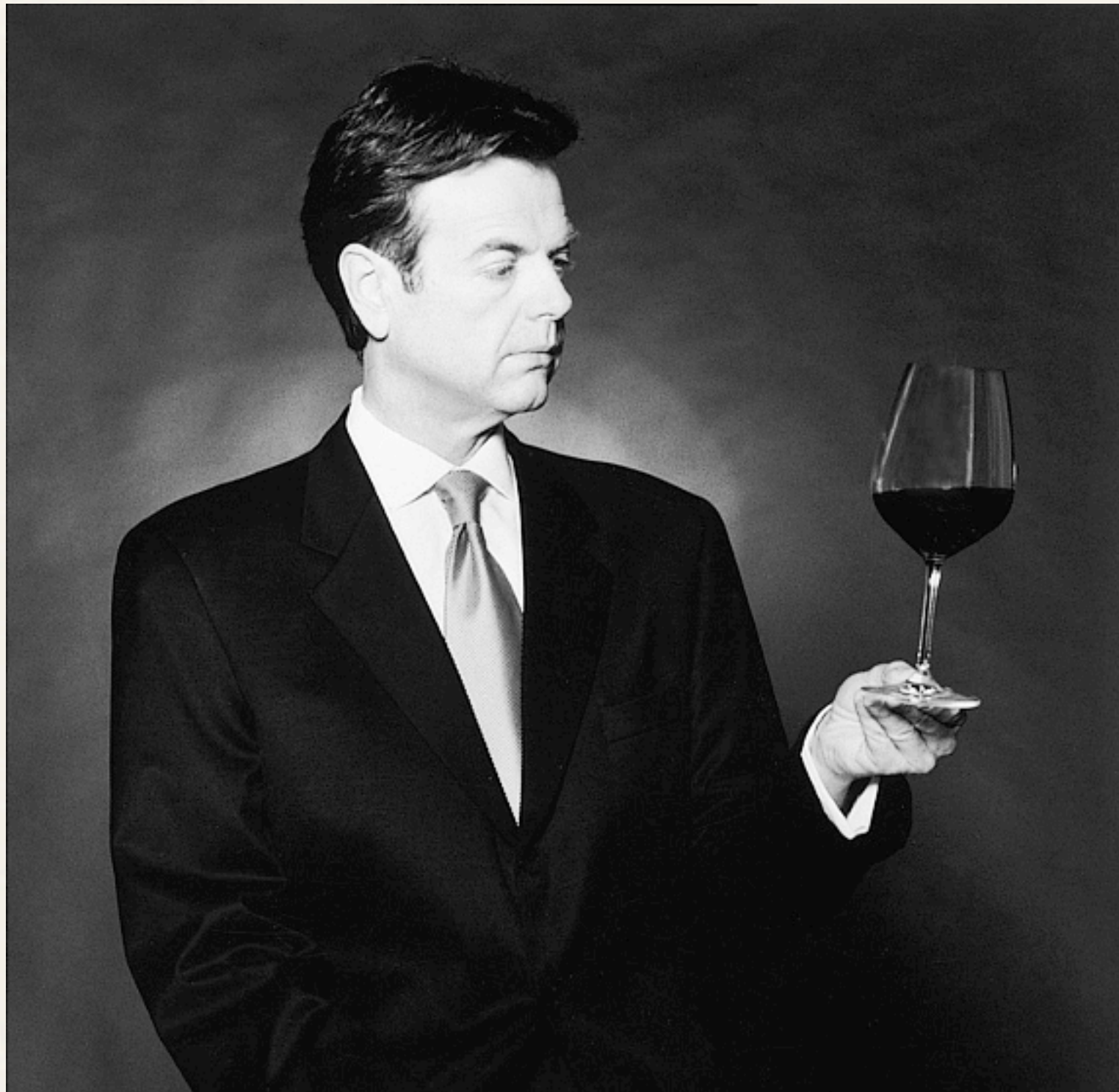




ÉCOLE
INVINO
VERITAS



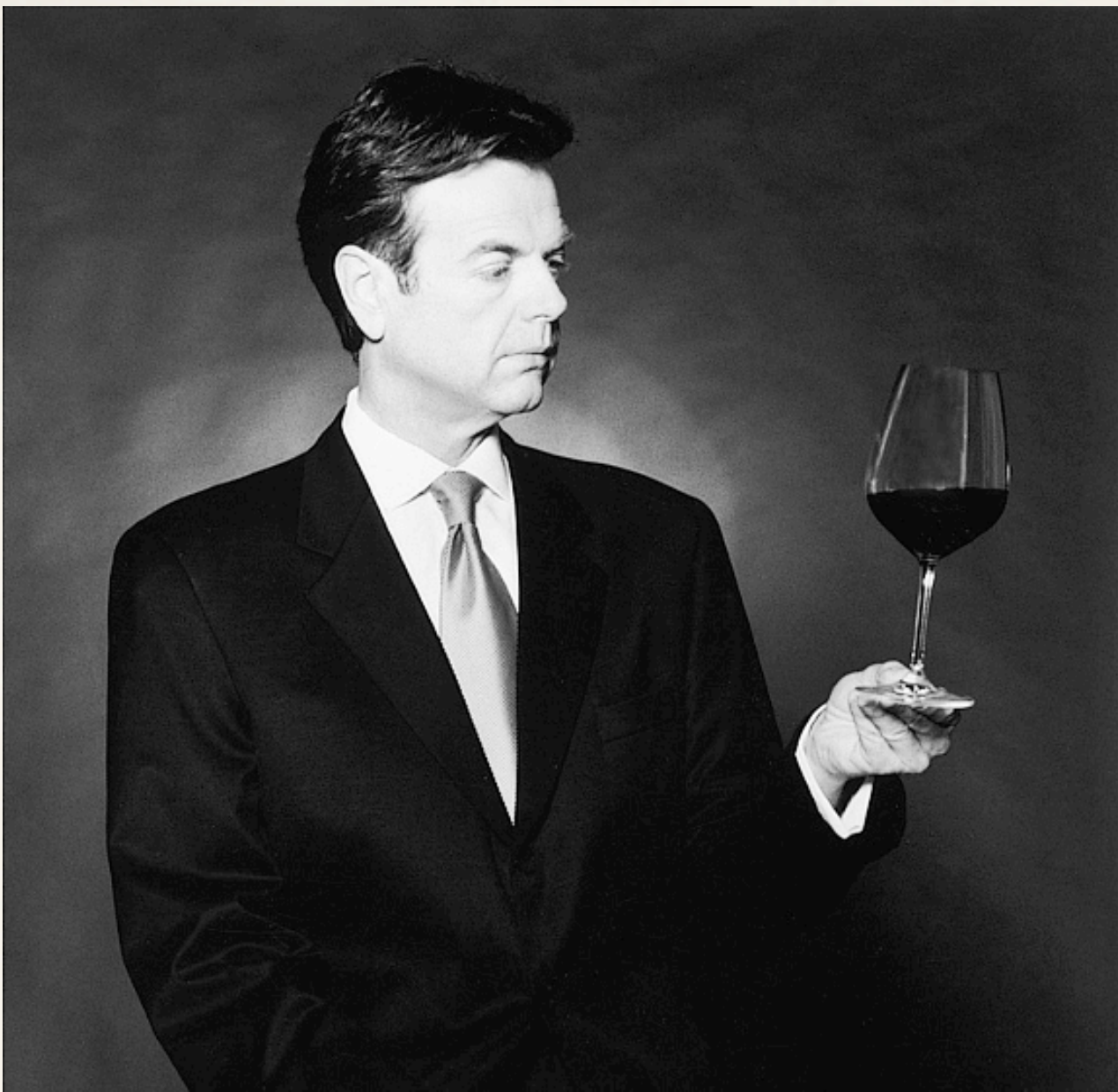
Richard Sagala

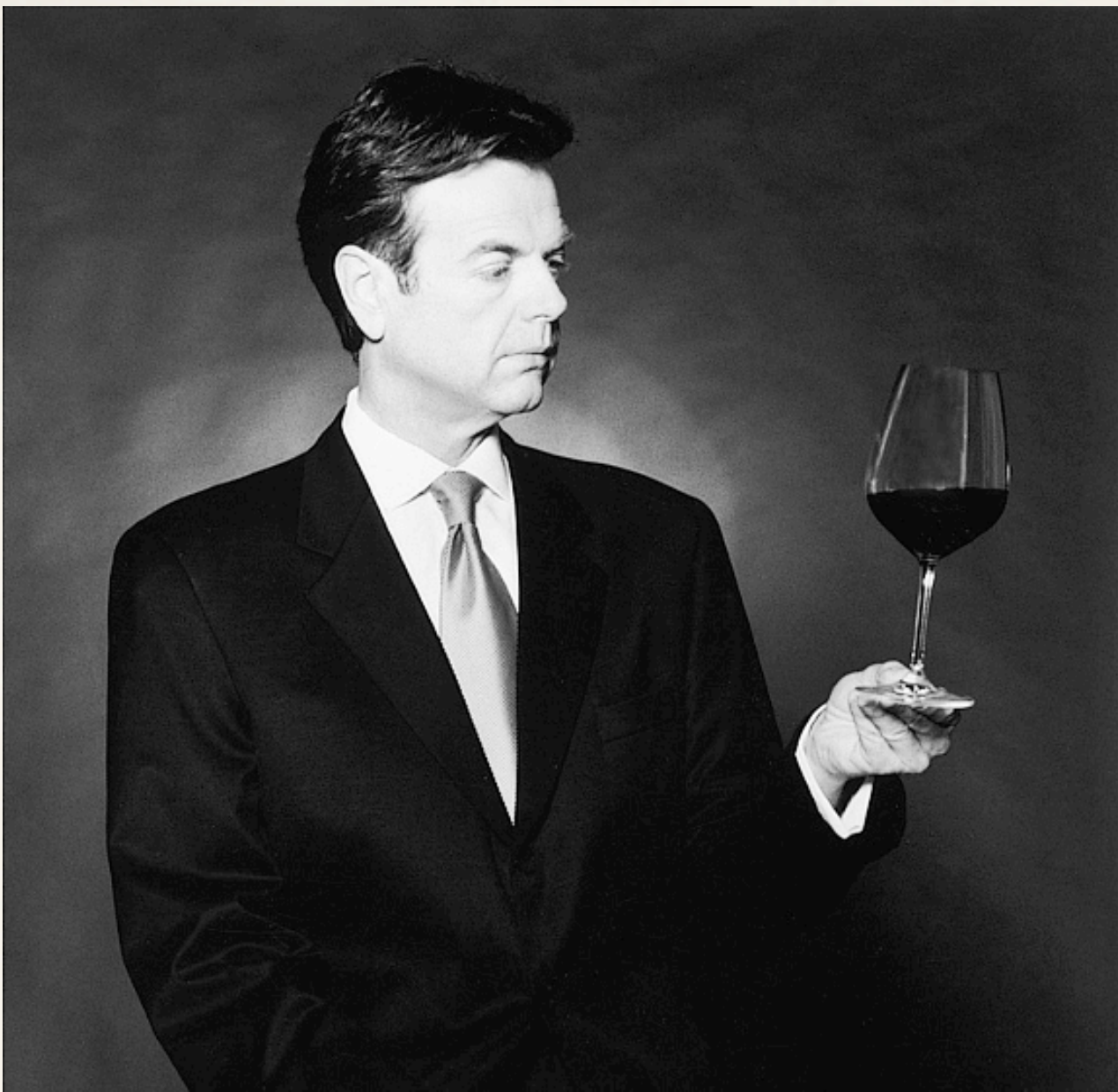


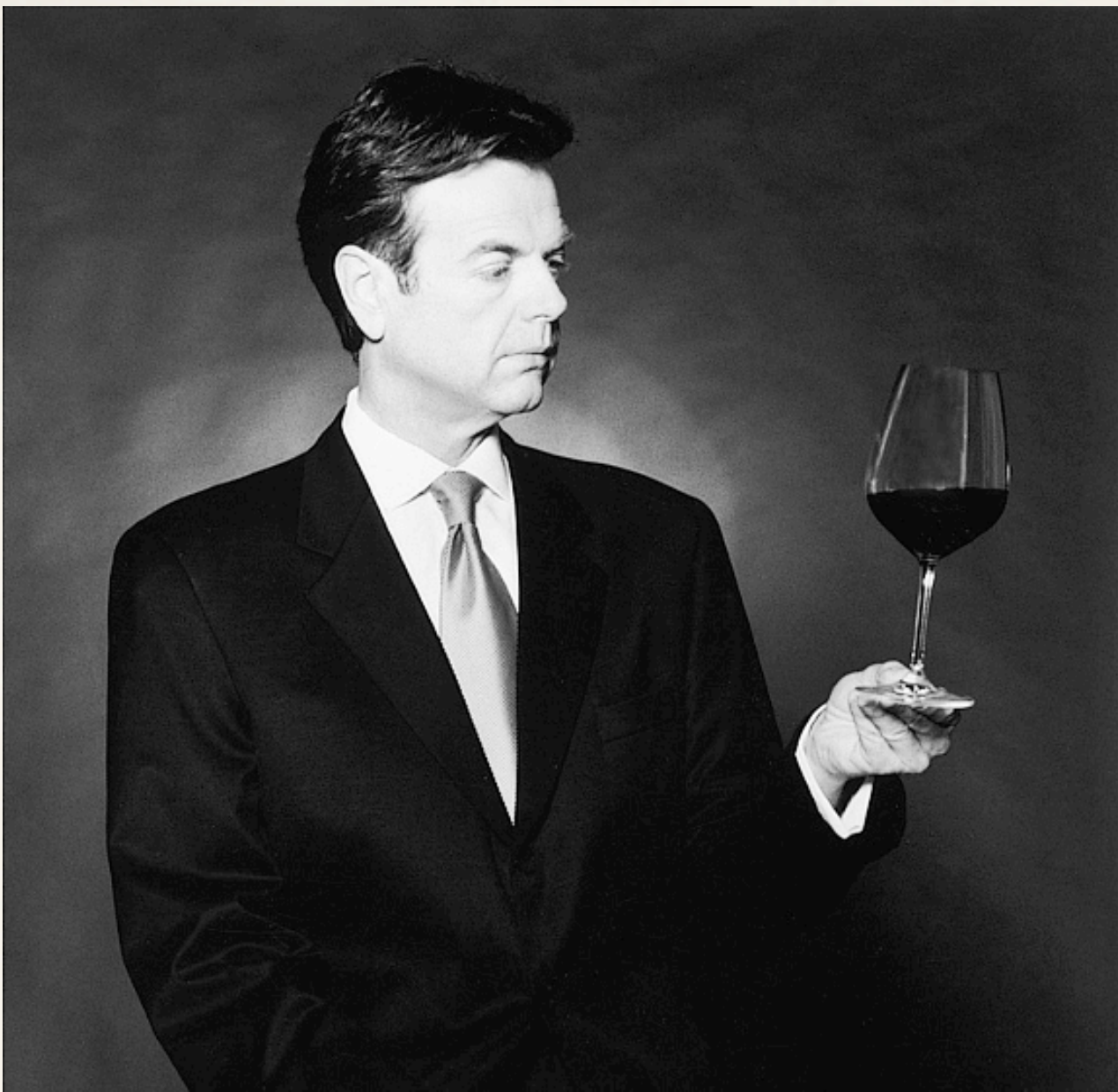
www.ecoleinvinoveritas.ca



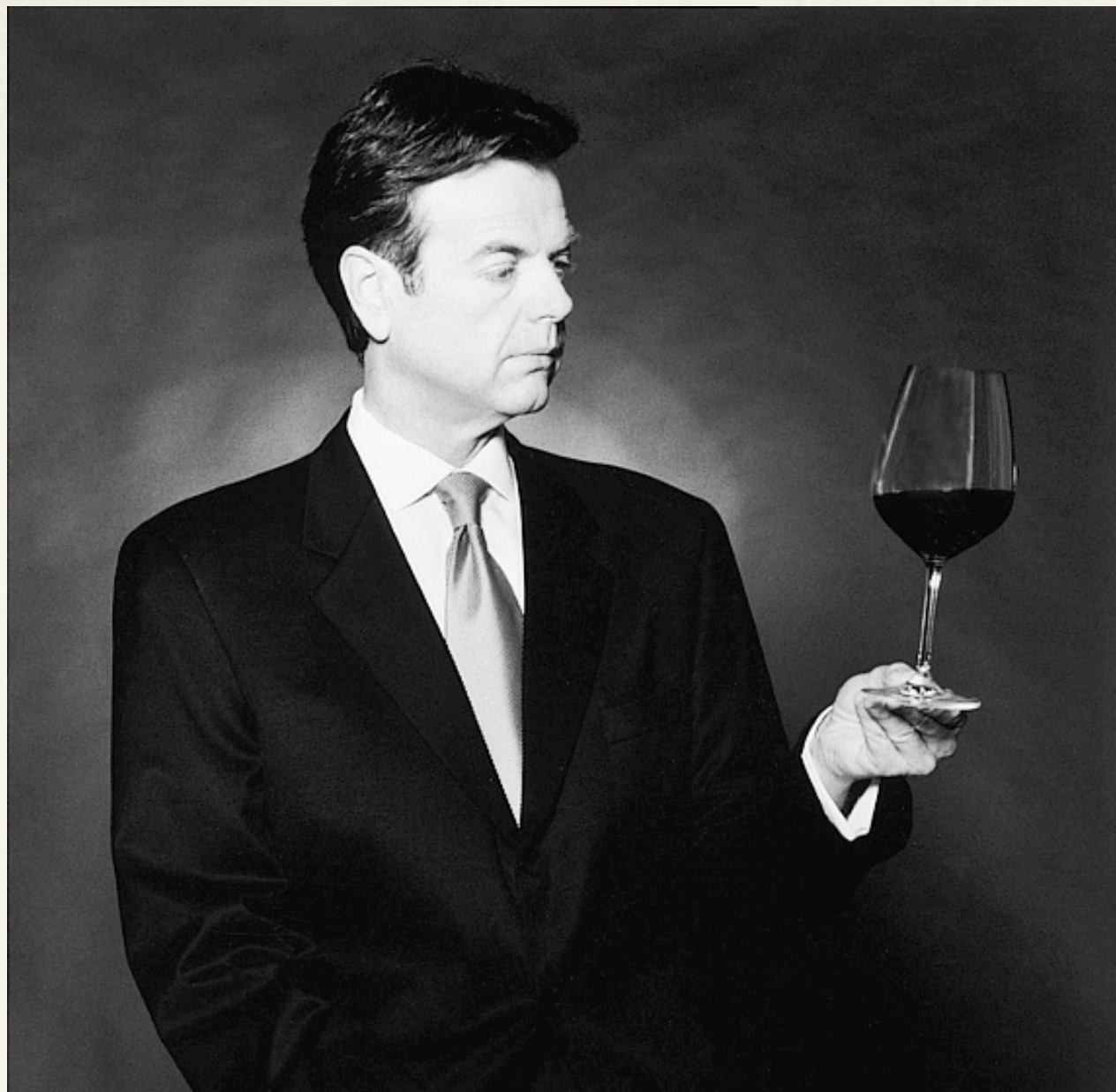
GRADUATE
SCHOOL OF
MANAGEMENT

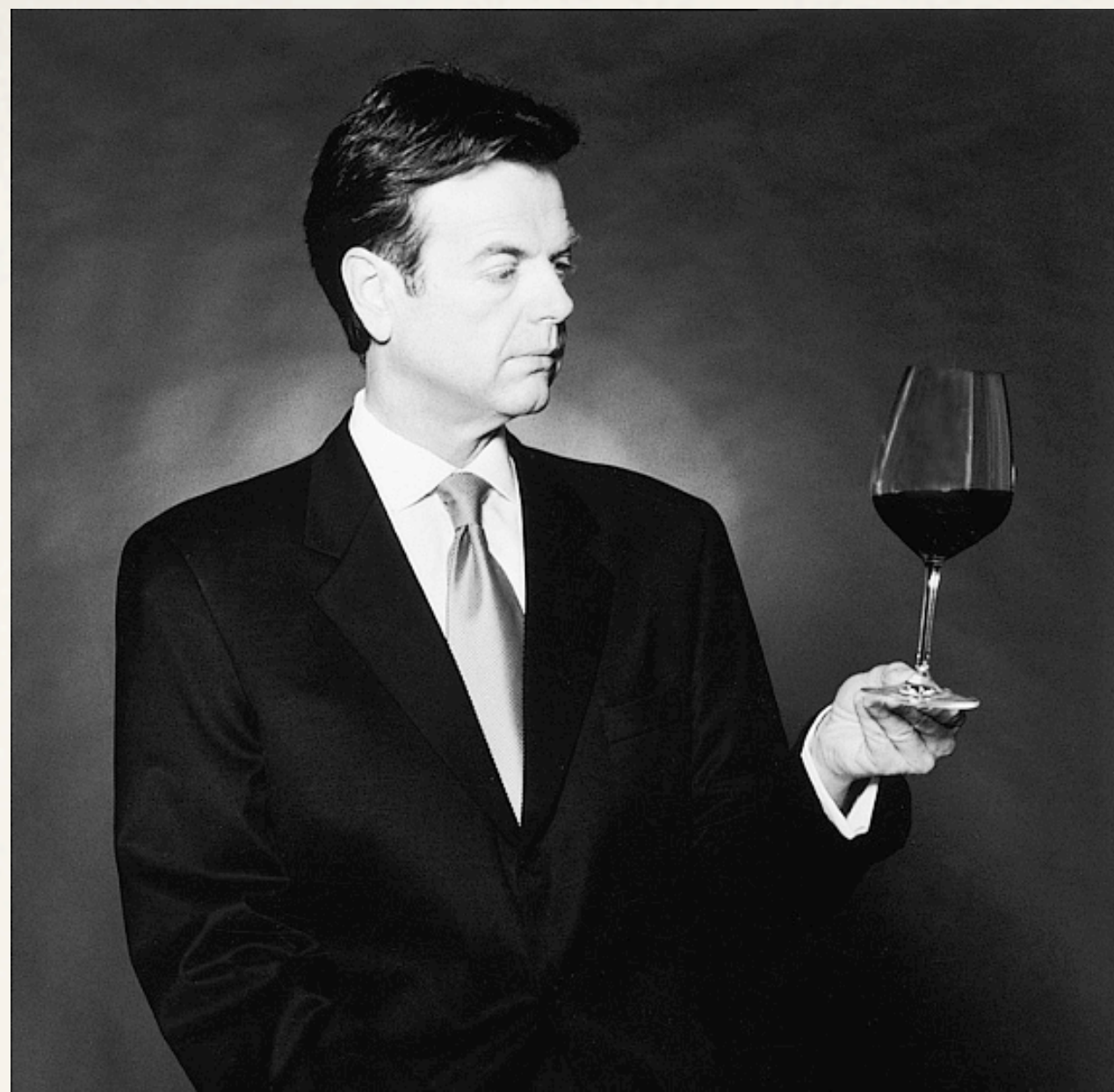






❖ Wine MBA

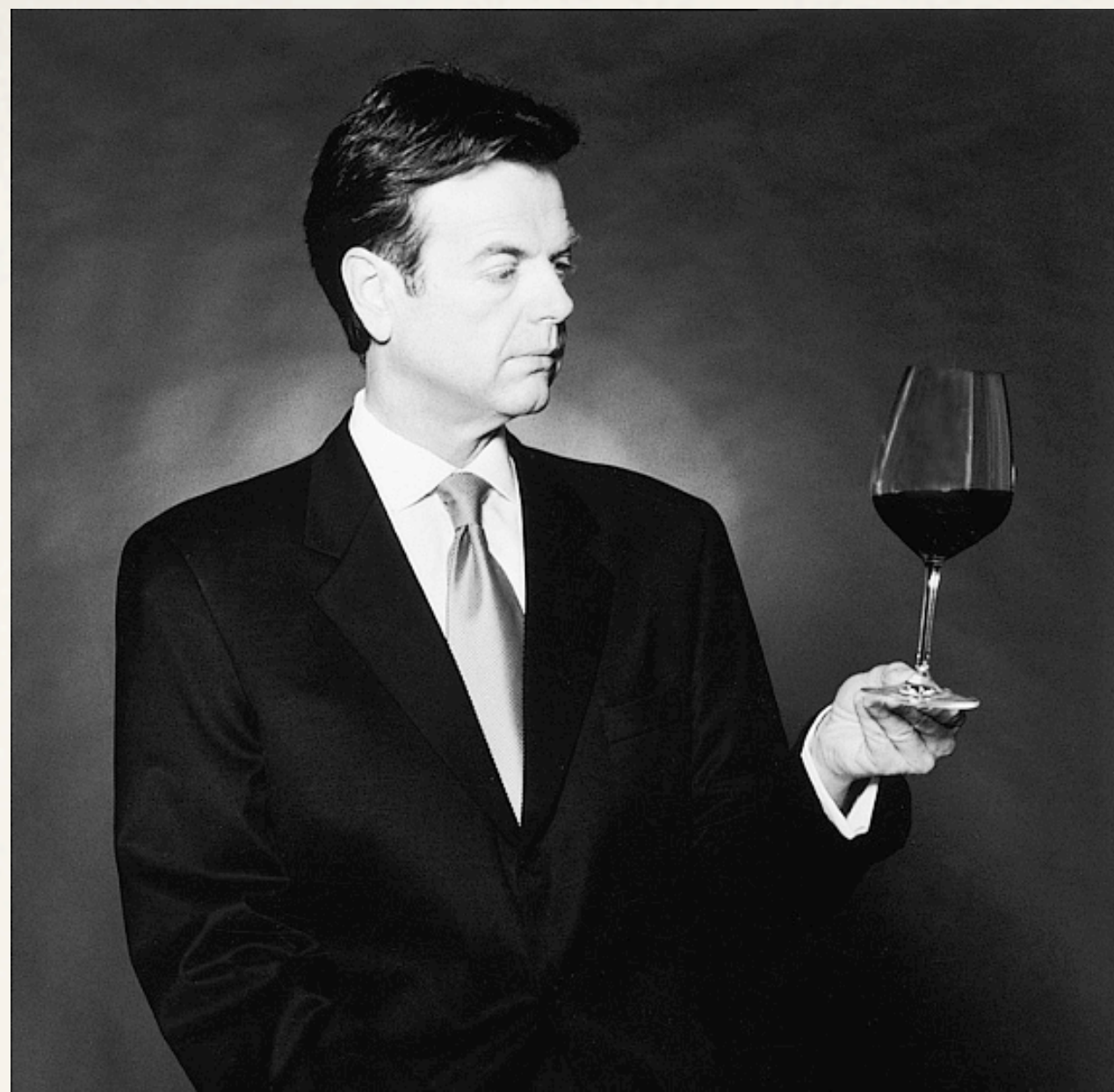




❖ Wine MBA

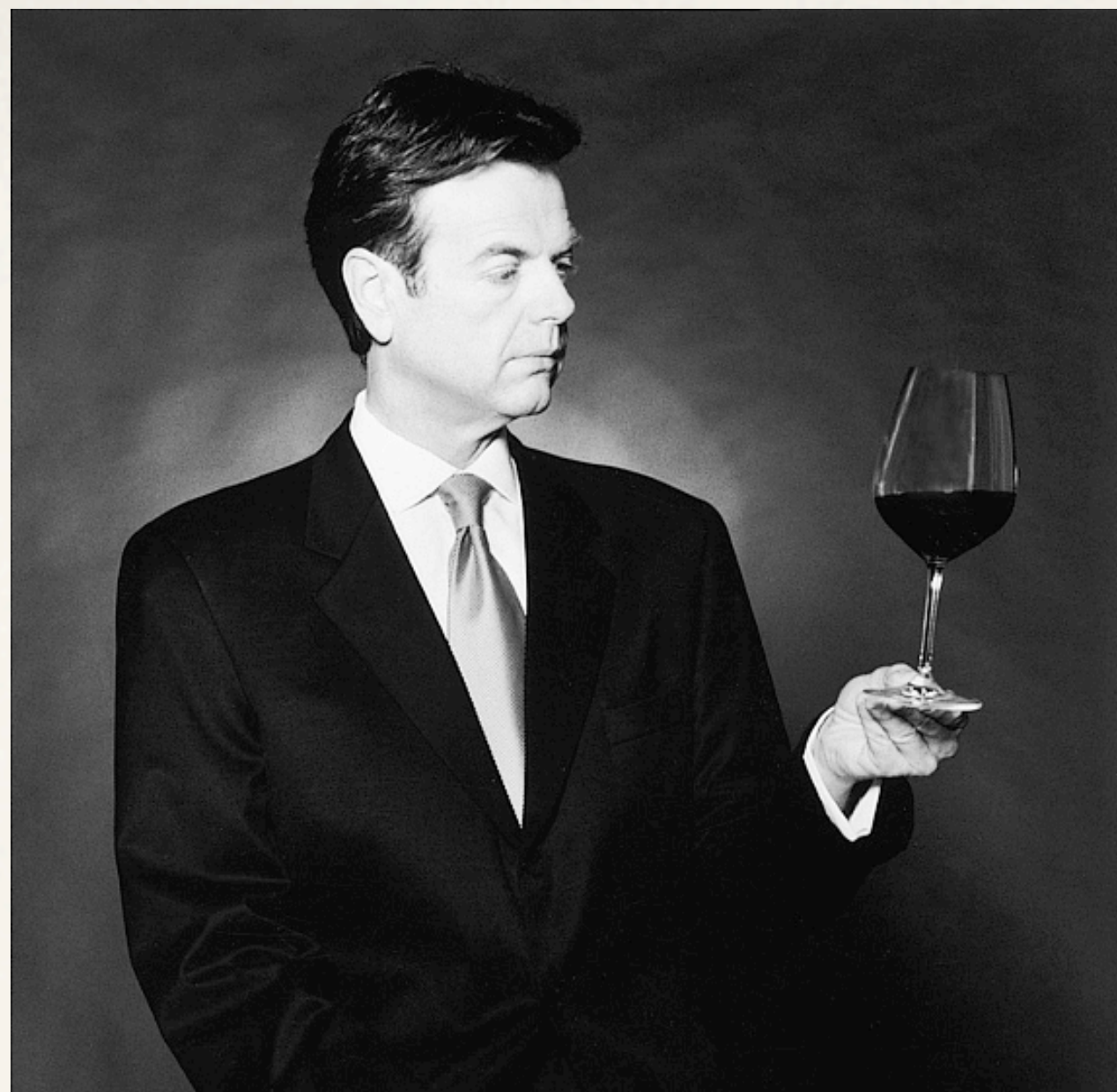
❖ Certified WSET Educator





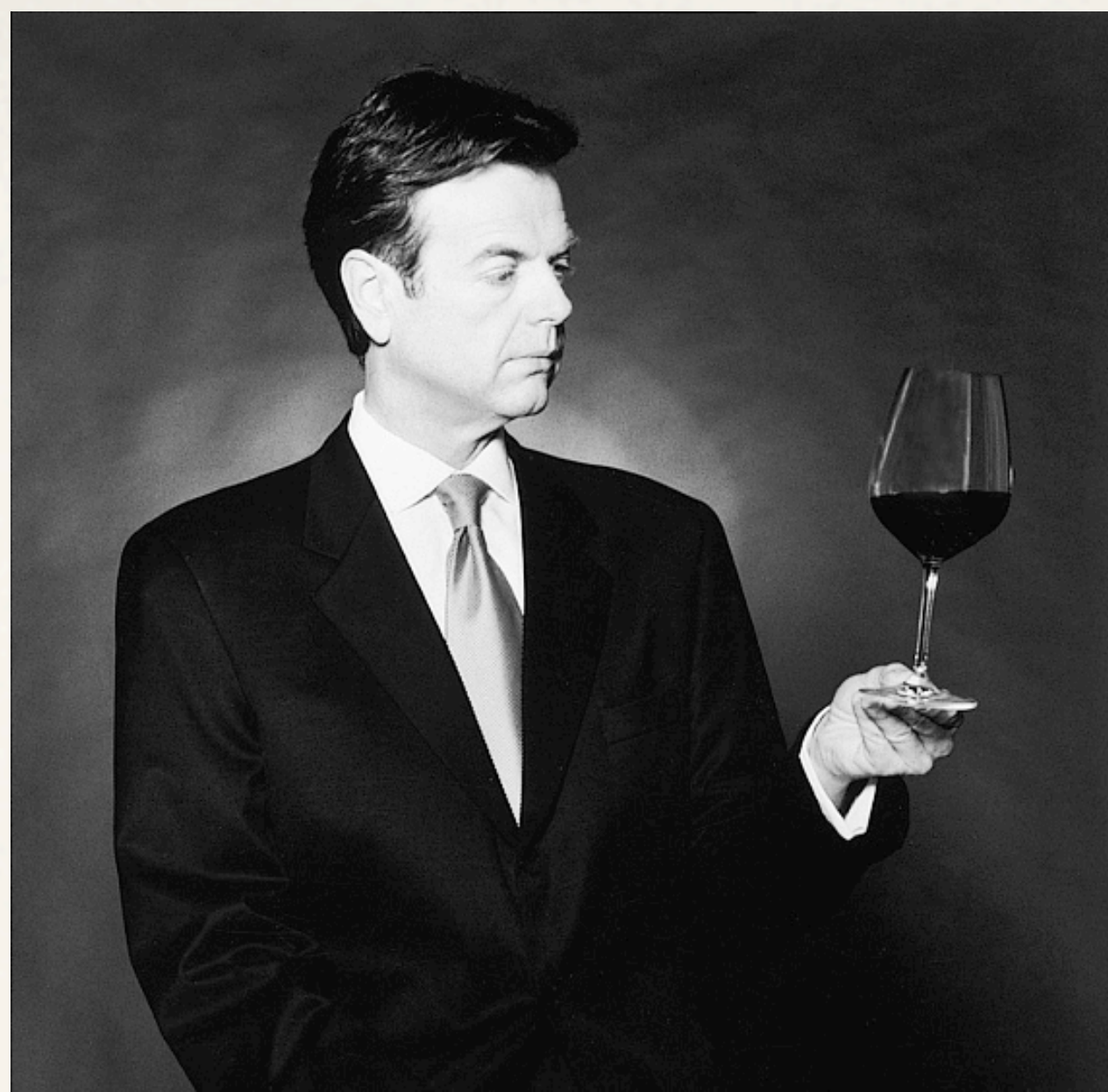
- ❖ Wine MBA
- ❖ Certified WSET Educator
- ❖ French Wine Scholar





- ❖ Wine MBA
- ❖ Certified WSET Educator
- ❖ French Wine Scholar
- ❖ International Bordeaux Wine Educator





- ❖ Wine MBA
- ❖ Certified WSET Educator
- ❖ French Wine Scholar
- ❖ International Bordeaux Wine Educator
- ❖ Majordome + Chercheur





AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS

AAWE WORKING PAPER
No. 132
Business

THE IMPACT OF GENERAL PUBLIC WINE EDUCATION COURSES ON CONSUMER PERCEPTION

Richard Sagala

February 2013
ISSN 2166-9112

www.wine-economics.org

Parlons Champagne !





ÉCOLE
INVINO
VERITAS

Champagne

...et +





Régions de Champagne

Montagne de Reims

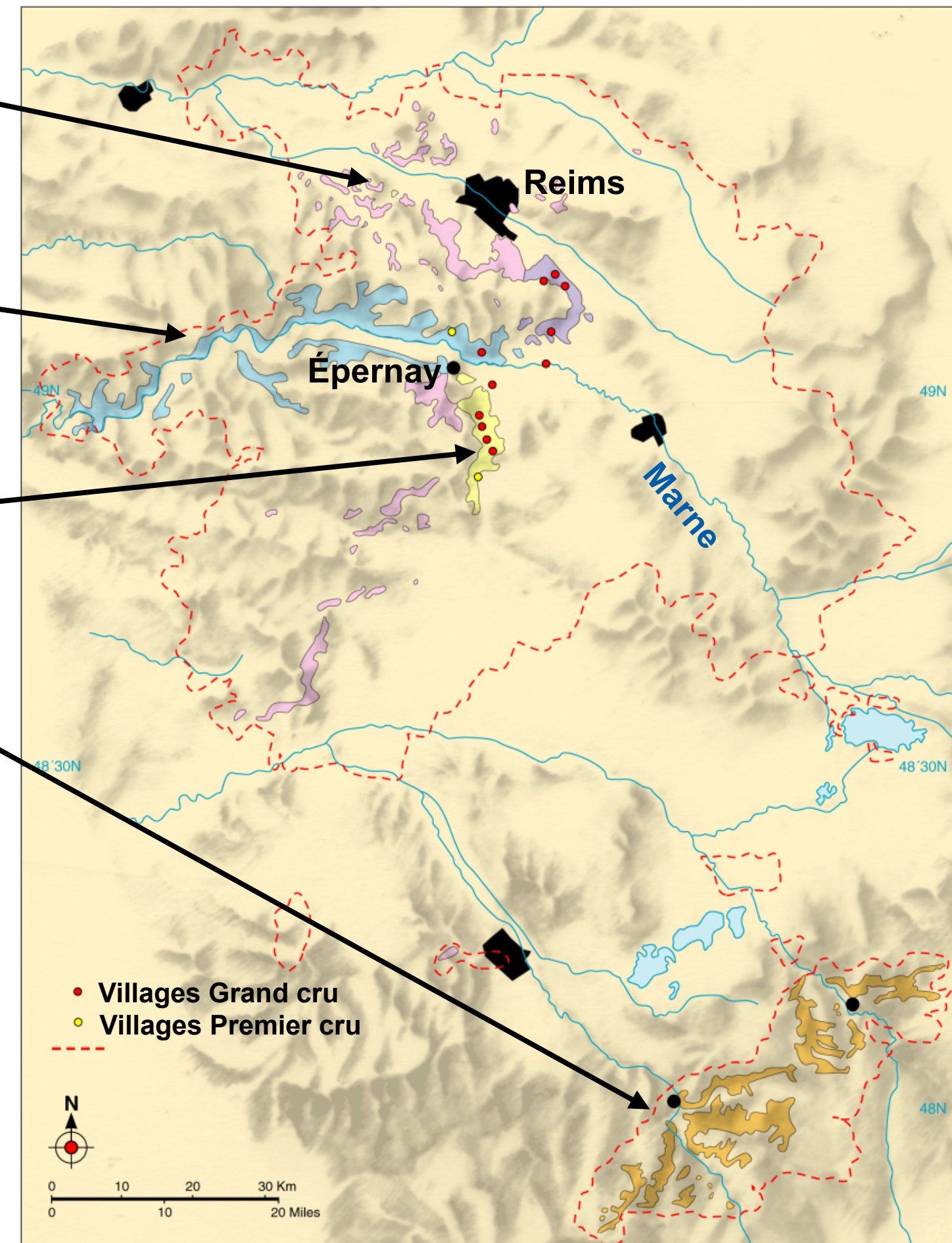
Vallée de la Marne

Côte des Blancs

Côtes des Bar

- **Classement**

- Grand et premier cru
- Attribution par village, *pas* par vignoble





ÉCOLE
INVINO
VERITAS



Champagne

- **Climat**
 - Risque de gel hivernal, gelées printanières
- **Vignoble**
 - Sols crayeux (bonne rétention d'eau)
 - Taille courte
- **Cépages**
 - Chardonnay
 - Pinot noir
 - Pinot meunier



Champagne

- **Chardonnay**
 - apporte des notes florales et fruitées (agrumes)
- **Pinot Noir**
 - Colonne vertébrale
 - Peu donner des notes de fruits rouges
- **Pinot Meunier**
 - Donne des vins fruités et faciles à boire. Bourgeon + tardifs



Régions de Champagne

Montagne de Reims

Pinot noir

Vallée de la Marne

Pinot meunier

Côte des Blancs

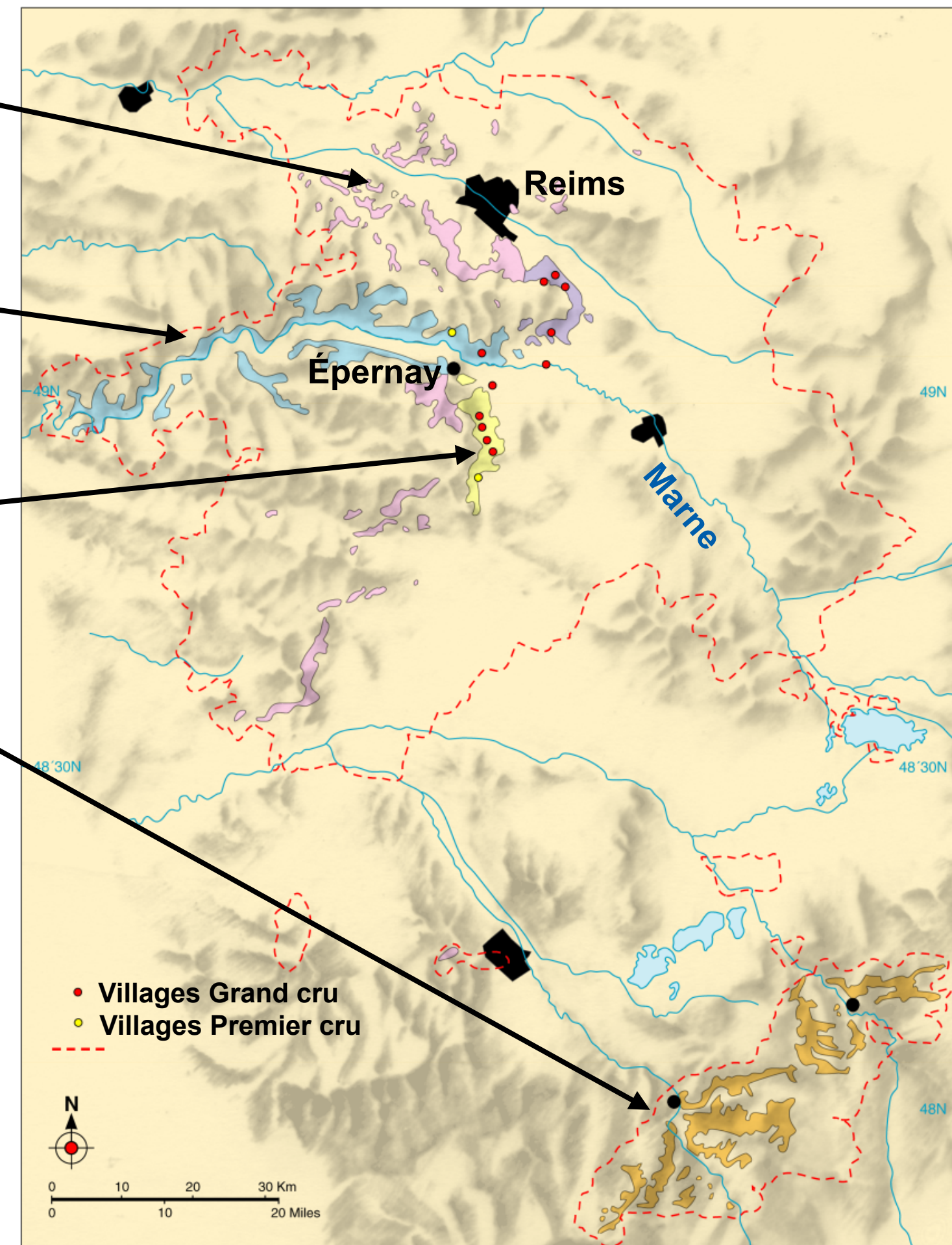
Chardonnay

Côtes des Bar

Pinot noir

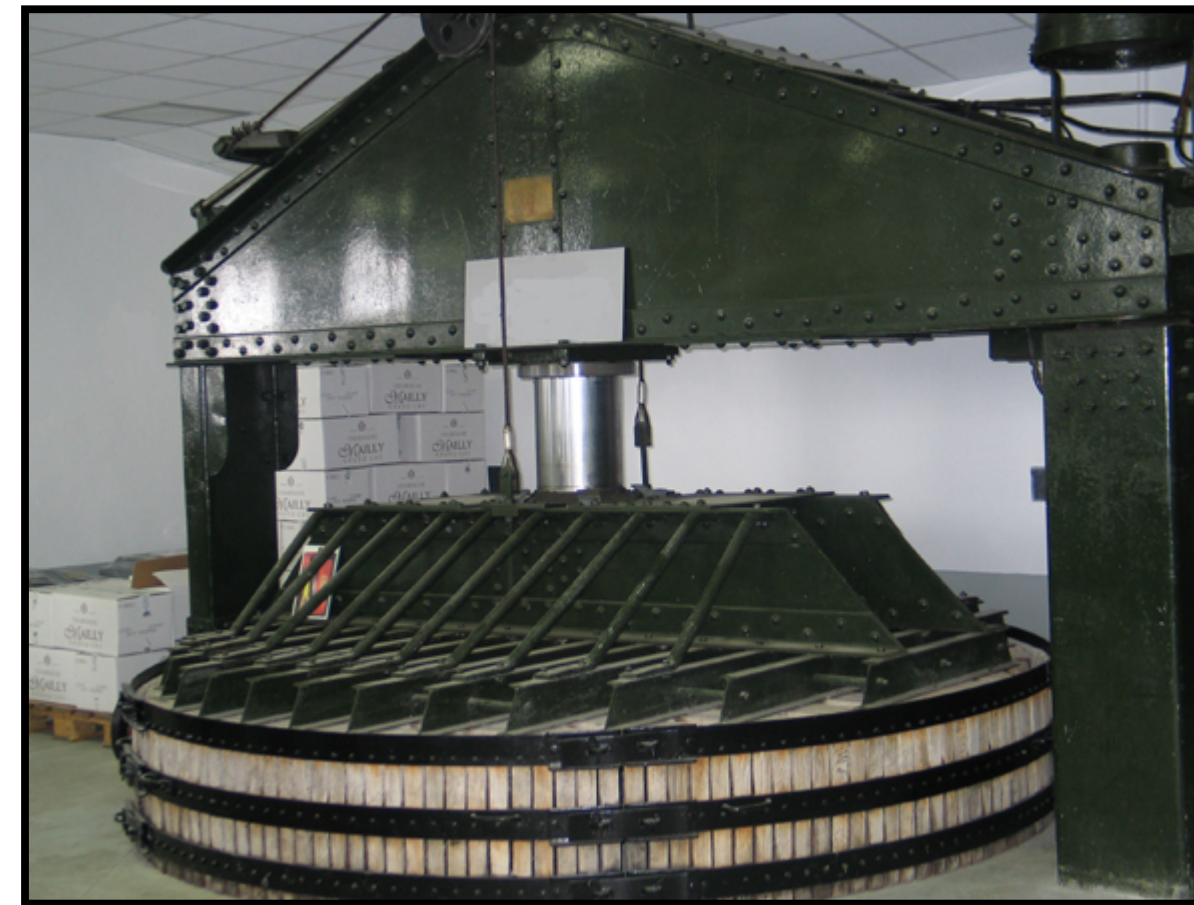
- **Classement**

- Grand et premier cru
- Attribution par village, *pas* par vignoble



Méthode traditionnelle/champenoise

- Vendanges manuelles
- Pressurage doux
- 1^{ère} fermentation
- Assemblage
- 2^e fermentation en bouteille
 - Liqueur de tirage
- Autolyse des levures
- Remuage et dégorgement
- Dosage
 - Liqueur d'expédition
- Vieillissement en bouteille













ÉCOLE
INVINO
VERITAS













ÉCOLE
INVINO
VERITAS



Les diverses mentions

Blanc de blanc

- Issu uniquement de raisins blancs

Blanc de noir

- Issu uniquement de raisins noirs

Grand cru

- Issu de raisin provenant des meilleurs terroirs (classés 100 %)

Premier cru

- Issu de raisin provenant d'excellents terroirs (classés 90 % à 99 %)



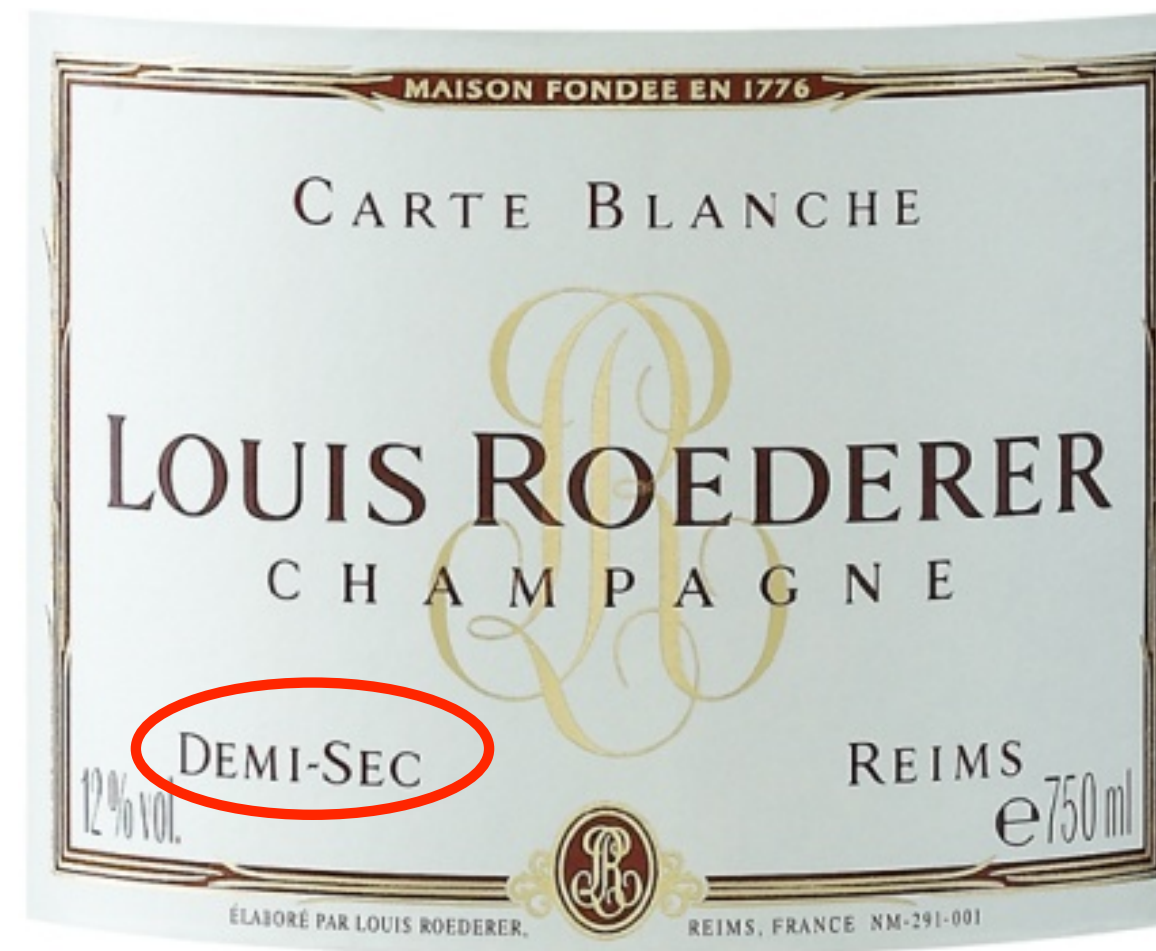
Styles de Champagne

- Non millésimé
- Millésimé
- Rosé
- Blanc de blancs
- Blanc de noirs
- Cuvée prestige



Styles de Champagne

- Brut nature
- Extra Brut
- Brut
- Extra sec
- Sec
- Demi-sec
- Doux



Les teneurs en sucre

- **Extra-brut** : entre 0 et 6 grammes par litre
- **Brut** : moins de 12 grammes par litre
- **Extra dry** : entre 12 et 17 grammes par litre
- **Sec** : entre 17 et 32 grammes par litre
- **Demi-sec** : entre 32 et 50 grammes par litre
- **Doux** : plus de 50 grammes par litre





L'art de l'assemblage





Le champagne
à
table

Isadora Duncan
1877-1927









ÉCOLE
INVINO
VERITAS



La taille des bouteilles

- **Quart :** 187 ml
- **Demi-bouteille :** 375 ml
- **Bouteille :** 750 ml
- **Magnum :** 1,5 litres (2 bouteilles)
- **Jéroboam :** 3 litres (4 bouteilles)
- **Réhoboam :** 4,5 litres (6 bouteilles)
- **Mathusalem :** 6 litres (8 bouteilles)
- **Salmanazar :** 9 litres (12 bouteilles)
- **Balthazar :** 12 litres (16 bouteilles)



Autres vins effervescents français

Val de Loire

Saumur Mousseux

Vouvray

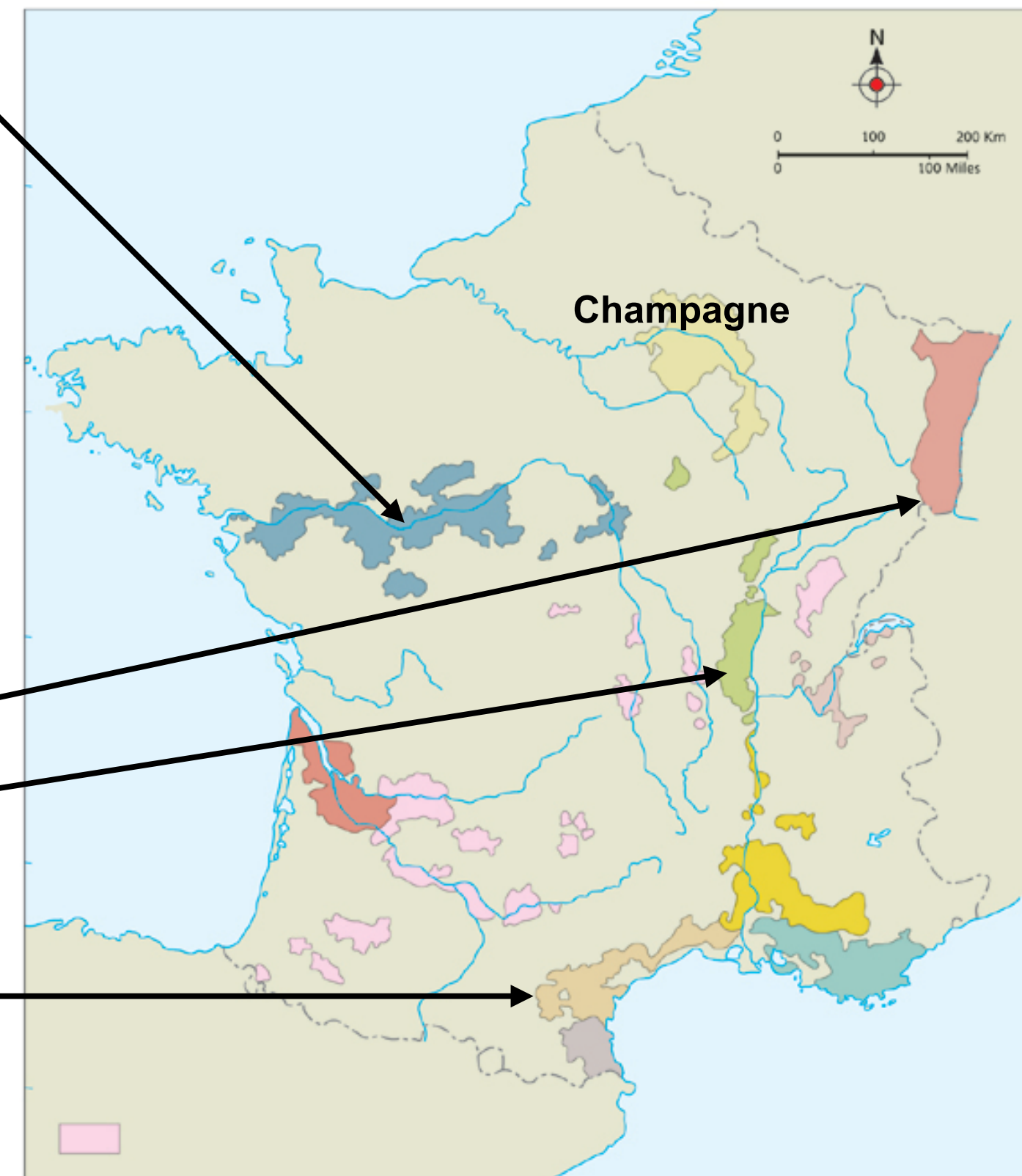
Crémant de Loire

Autres crémants

Alsace

Bourgogne

Limoux

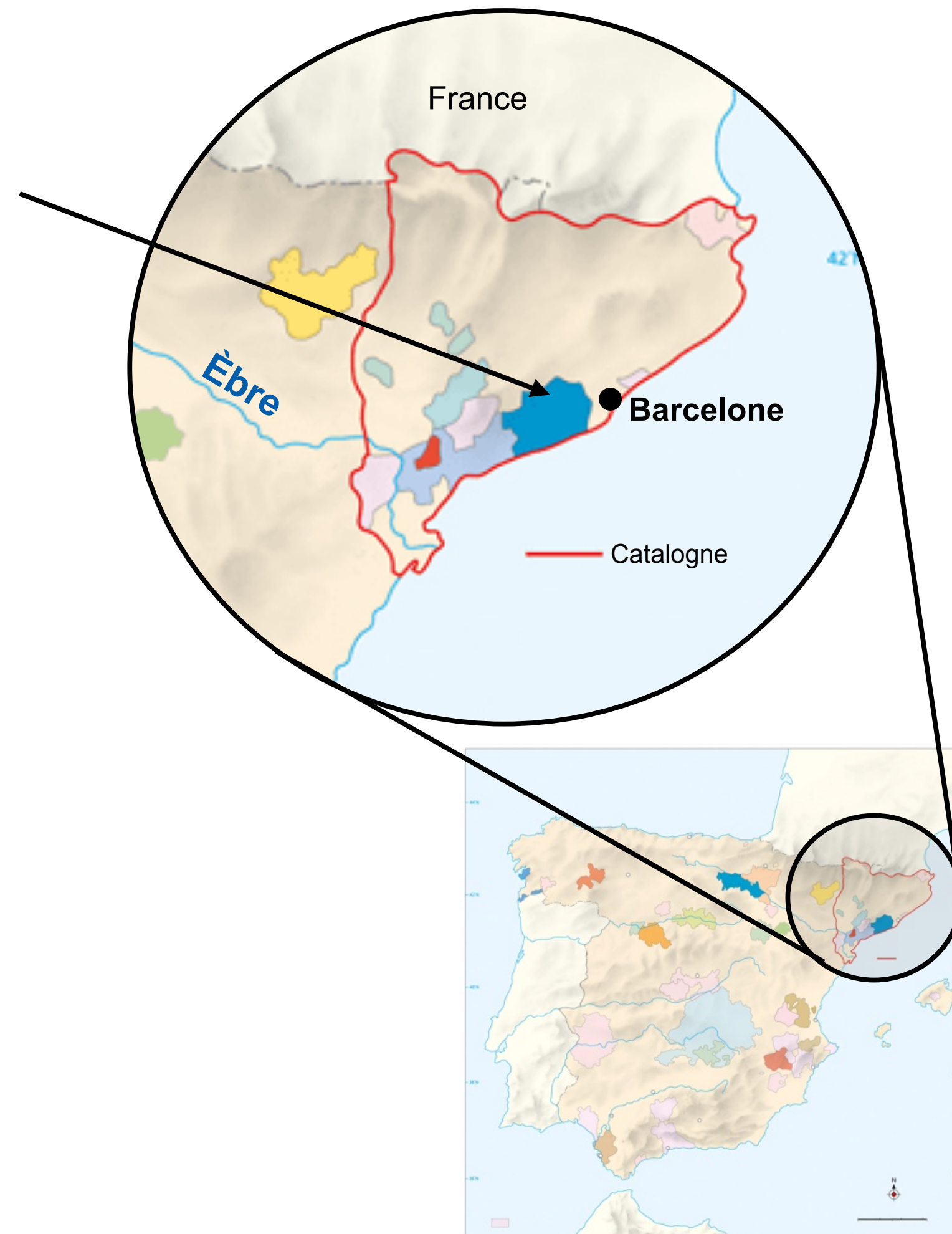


Cava

Origine

Essentiellement produit dans le Penedès, autorisé dans quelques autres régions

- **Vignoble**
 - Altitude
- **Production**
 - Méthode traditionnelle
- **Cépages**
 - Macabeo
 - Xarel-lo
 - Parellada
 - Chardonnay et pinot noir





Juglar 1829

Plus qu'un vin,
Un art de vivre!



Lily Bollinger

« Je le bois lorsque je suis joyeuse et lorsque je suis triste. Parfois, je le prends quand je suis seule. Je le considère obligatoire lorsque j'ai de la compagnie. Je joue avec quand je n'ai pas d'appétit, et j'en bois lorsque j'ai faim. Sinon je n'y touche jamais, à moins que je n'ai soif. ».

Lily Bollinger



Sabrage!





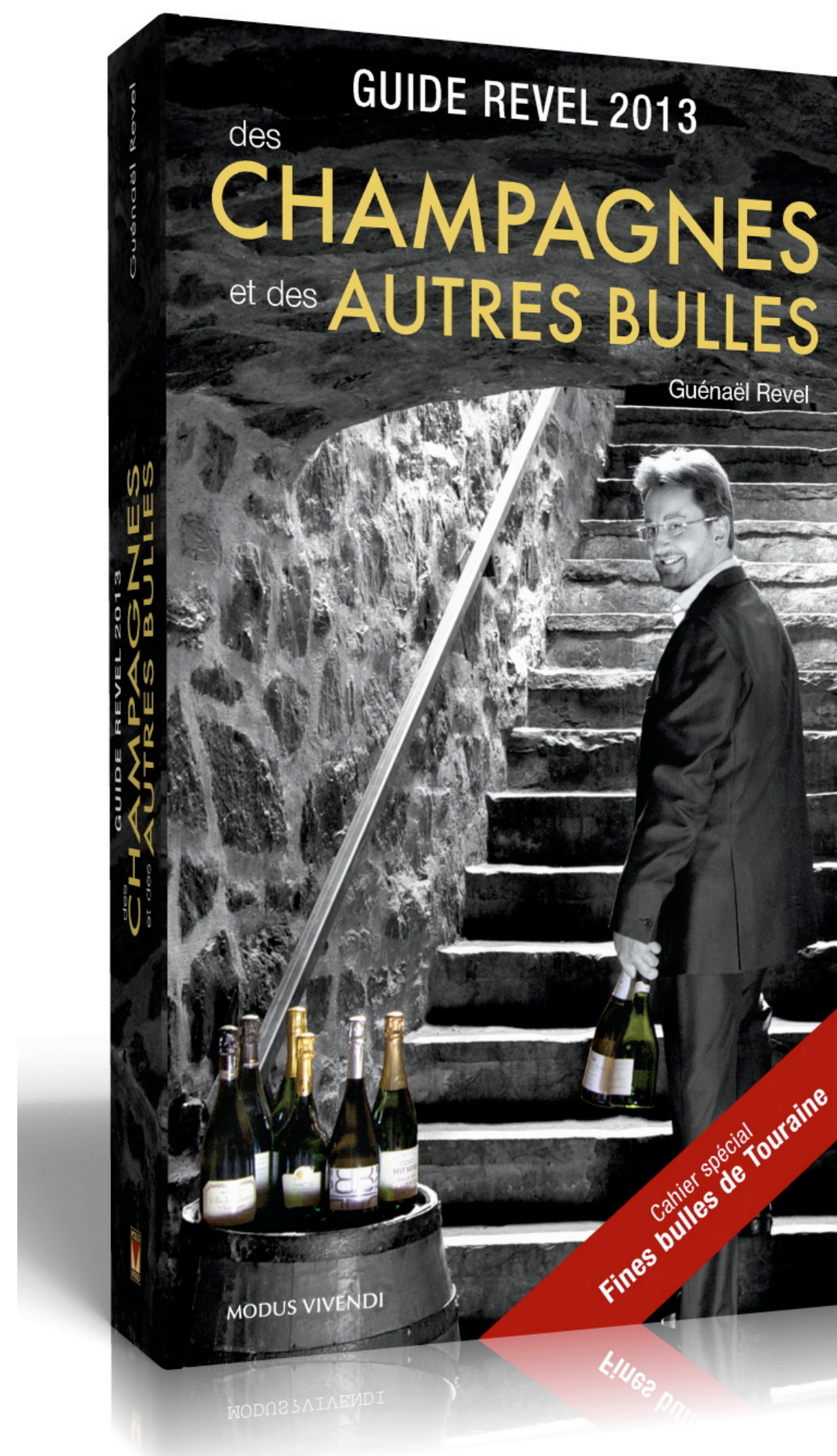
Quiz:
À
quoi
(ou à qui)
cette
bouteille
célèbre vous
fait elle
penser?



LA GRANDE ANNÉE
CHAMPAGNE
BOLLINGER
2002



Guénaël Revel: Monsieur Bulles.com



Tirage!



Dégustation!



Merci à Guénaël Revel pour nous avoir
offert son livre et,
Merci de votre attention!
