

Le vignoble du Languedoc-Roussillon .

1) Situation :

Le Gars. (30)
L'Hérault.(34)
L'Aude.(11)
Les Pyrénées orientales . (66)

2) Le sol et le climat :

Le sol est **caillouteux** sur les **coteaux** où le vignoble est souvent **planté en terrasses** .Le **climat** est **méditerranéen** avec des **hivers assez doux** et des **étés très chauds** permettant une **bonne maturation** des raisins .

3) Les Cépages :

Blancs	Rouges	Vins doux naturels
Clairette	Grenaché	Muscat à petits grains
Picpoul	Syrah	Grenache
Mauzac	Carignan	Maccabeu

4) Les A.O.C

Vins blancs	Clairette du Languedoc Limoux Crémant de Limoux (effervescent) Blanquette de Limoux (effervescent)
Vins rouges	Fitou Saint-Chinian Collioure Minervois Corbière

5) Connaissance du produit :

Les vins rouges se gardent 2 à 7ans (avec grillades ou gibier)
Les vins blancs se gardent 1 à 4ans les poissons et fruits de mer.

Les vins doux naturels (v.d.n)

Mutés en cours de fermentation avec l'alcool neutre.

Rouge	Banyuls
Blancs et rouges	Maury Rivesaltes
Blancs	Muscat de Lunel muscat de Mireval

6) Les spécialités culinaires :

Moules et huîtres de l'étang de Thau. Anchois de Collioure, Jésuites.

Boissons :

Le Byrrh(Thuir)

Le Noilly-Prat (Marseillan)

Le vignoble de la SAVOIE :

Savoie (73) ___ Haute-Savoie(74)

Sol et Climat :

Le sol est très varié avec une dominante de calcaire .
Le climat est continental (hivers rigoureux et étés chauds).

Les Cépages :

BLANCS	ROUGES
*Altesse	*Mondeuse
*Chardonnay	*Gamay
*Jacquère	*Pinot noir
*Rouquette	

Les A.O.C :

Vins de savoie (Aprémont , Ripailles , Abymes)	Blancs sec + Rouge
Roulette de savoie	Blancs sec
Crépy(se conser' 5 ans)	Blancs sec
Seysssel	Blancs sec effervescent

Connaissance du produit :

Les blancs secs et fruités (1 à 2 ans).

Les vins rouges sont légers (1 à 3 ans).

Spécialités culinaires :

Raclette / Tartiflette .

Viande de grisons /Gâteau de Savoie.



1 Normandie

Beurre et Crème d'Isigny
Comté de Normandie
Crottin
Neuchâtel
Pont l'Évêque

2 Île-de-France

Brie de Meaux
Brie de Melan
Maroilles

3 Bourgogne Champagne

Chabotte
Epoisses
Langres
Mâconnais

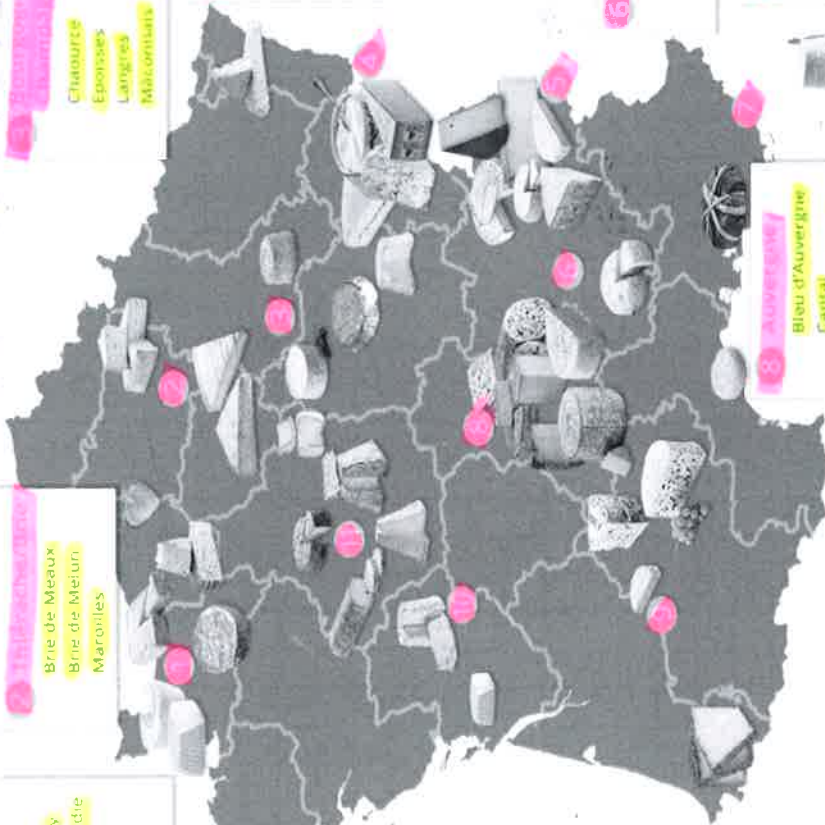
11 Centre-Val-de-Loire

Chavignol
Pouilly-Saint-Pierre
Sartre-Maure-de-Touraine
Selles-sur-Cher
Valençay



12 Poitou-Charentes

Beurre Charentais, Poitou
Chabichou du Poitou



4 Franche-Comté Alsace-Lorraine

Bleu de Gex Haut Jura
Comté
Mont d'Or
Morbier
Munster

5 Savoie

Abondance
Beaufort
Chèvrepin
Reblochon
Tomme des Bauges

6 Rhône-Alpes

Bleu du Vercors Sassenage
Fourme de Montbrison
Picodon

7 Auvergne

Banon
Brocciu
Pélardon

8 Auvergne

Bleu d'Auvergne
Cantal
Fourme d'Ambert
Saint-Nectaire
Salers

9 Aquitaine Midi-Pyrénées

Bleu des Causses
Laguiole
Ossau-Iraty
Pécharaudour
Roquefort

© 2011

Les vinifications.

① La vinification en rouge:

1 = ÉRAFLAGE / FOULAGE.

2 = CUIVAISON. (c'est là que le vin se colore).

3 = EGOUTTAGE. (c'est là que vient le vin de goutte.)

4 = PRESSURAGE. (c'est là que vient le vin de presse.)

5 = DÉCUVAGE / ÉLEVAGE

② La vinification en blanc:

1 = ÉRAFLAGE / FOULAGE.

2 = EGOUTTAGE.

3 = PRESSURAGE.

4 = DEBOURBAGE.

5 = FERMENTATION / ÉLEVAGE.

→ La vendange peut se faire à **maturaison** pour les vins blancs secs, à **surmaturaison** pour les vins blancs liquoreux. Dans certains vignobles, le raisin est atteint de pourriture noble: il se recouvre d'un champignon microscopique nommé le **Botrytis cinerea**.

③ La vinification en rosé:

par saignée de cuve

1 = FOULAGE / ÉRAFLAGE

2 = CUIVAISON

3 = EGOUTTAGE

4 = FERMENTATION / ÉLEVAGE

→ Vin frais et fruité, proche d'un vin rouge, avec une robe rose sautée.

par pressurage direct.

1 = FOULAGE / ÉRAFLAGE (facultatif)

2 = PRESSURAGE.

3 = CUIVAISON.

4 = FERMENTATION / ÉLEVAGE.

→ Vin plus frais, avec une robe rose pâle. Il est plus proche d'un vin blanc.

* **Chaptalisation:** Action d'ajouter du sucre au moût de raisin avant la fermentation.

* **L'ouillage:** est l'opération qui consiste à maintenir les fûts toujours pleins (1 fois en hiver, 2 fois en été)

* les licences:

Groupe 1: boissons sans alcool (vente libre)

Groupe 2 et 3: Boissons fermentées non distillées (licence III)
(vin doux naturel, vin, bière, cidre, ABV, liqueur) (petite licence Resta)

Groupe 4 et 5: Rhum et alcool distillé (licence IV, Grande licence Resta)

La Viande:

Il y a 2 types de viande: **viande blanche** et la **viande rouge**.
↑ Lapin ↑ ↑ boeuf ↑

* Circuit de la viande:

Producteur → Marché → Abattoir → découpe → Bouches → consommateurs.

* **Eiche d'identification**: sert à suivre dès la naissance l'animal jusqu'à l'abattoir / le boucher / le distributeur.

* Bovins = boeuf, veau, etc.

D.A.B (Doc d'accompagnement Bovin).

* Ovins = moutons, agneau etc.

* **Après abattage** = estampille vétérinaire ou marque de salubrité (département / commune / pays / abattoir / Europe)

* **Qualité des carcasses** = conformation, engraissement, couleur chair.

* Conformation =

E excellente
U très bonne
R bonne
O très bonne
P passable.

* Engraissement =

1 = Maigre
2 = Cisé
3 = Couvert
4 = Gras
5 = très gras

* Veau Chair =

1 = Blanc
2 = Rose clair
3 = Rose
4 = Rouge

* Porcins:

Pourcentage viande maigre et carcasse.

E 55% et +
U 50-55%
R 45-50%
O 40-45%
P 40%

* **Signes de Qualité** = AOP, IGP, Label Rouge.

* **Qualité** = Race, mode d'élevage, âge, alimentation, abattage, sexe.

* 3 catégories de viande.

* Race de boeuf:

→ Races à viande = Limousin
→ Races laitière
→ Races Mâcles

* Race de veau:

→ Veau de lait = non servi
→ Veau de batterie = servi
→ Breutard, Genèse femelle,

* AOC = Taureau de Camargue,

* IGP = Veau de Limousin, Veau d'Aveyron.

* Label Rouge = "élevé sous la mère".

* Races = → Agneau de lait = nourrit lait de brebis.

Agneaux → Agneau Blanc = nourrit lait de vache

→ Agneau Gris = sevré.

→ Broutard = Pâturage.

→ Mouton = castré, nourrit herbe.

* AOC Agneau = Agneau des Prés Salés du Mt Saint-Michel

* IGP Agneau = Agneau du Quercy.

* Races Porc = → Large White = porc élancé anglais

→ Landrace Fr = porc blanc

→ Piétrain

→ Porc du Limousin.

Le Gibier :

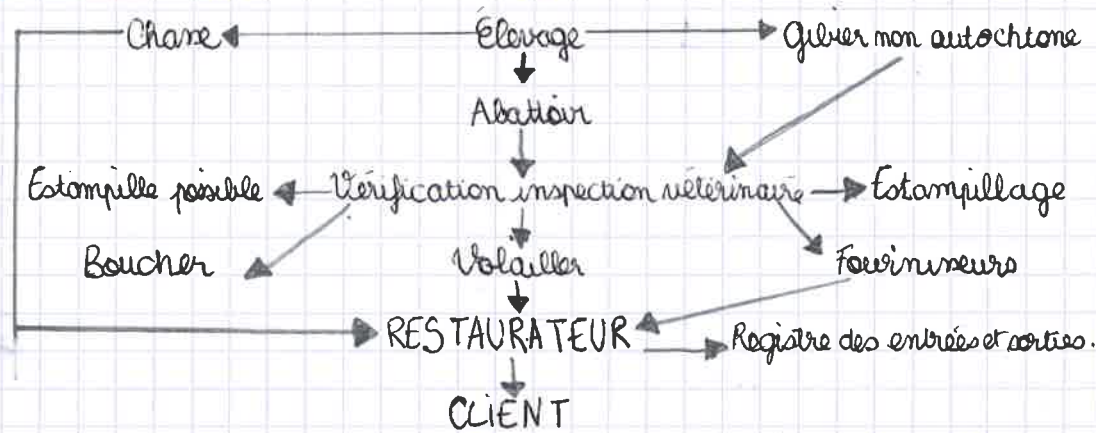
techno
Cuisine

Définitions: C'est l'ensemble des animaux sauvages comestibles, chassés et commercialisés durant une période réglementée. Il y a aussi les gibiers d'élevage.

I. Classification:

- * **Gibier à plumes:** Caille / Faisan / Pigeon.
- * **Gibier à poil:** **PETITE VENAISON:** Lièvre / Lapin de Gascogne **GRANDE V:** Chamois, Cerv, Sanglier
- * **Gibier exotique ou autochtone:** Autruche / Bison / Buffle.

II. Circuits d'approvisionnement du gibier :



Gibier d'élevage: - abattoirs agréés: Contrôle vétérinaire obligatoire. 2 marques de salubrité possibles.

Estampille Européenne: ^F0154614
CEE

Estampille abattoir local, régional: ○

Gibier sauvage:

du chasseur au restaurateur.

- * Contrôle non obligatoire
- * 2 marques possibles.

estampille hexagonale socament trichine obligatoire pour sanglier



du promoteur au restaurateur.

- * Contrôle obligatoire
- * 2 marques de salubrité.

estampille pentagonales



Présentations commerciales:

* FRAIS:

Avantages ► Qualité / Fraîcheur / Choix des pièces.

Inconvénients ► Hygiène / Stockage à part. Nécessité un savoir faire.

* EN VIANDE RÉFRIGÉRÉE:

Avantages ► Hygiène maîtrisée / tâches préliminaires limitées.

Inconvénients ► Qualité variable.

* SURGELÉ:

Avantages ► Dates de conservation / Prix bas

Inconvénients ► Qualité variable.

* SEMI-CONSERVES:

Avantages ► Permet de travailler le gibier en petite quantité.

Inconvénients ► confiance à l'étiquetage.

* CONSERVES APPERTISÉES:

Avantages ► Conservation à T°C ambiante.

Inconvénients ► Qualité variable.

Les Marinades:

pour: parfumer / attendrir les viandes / atténuer le goût fort du gibier.

* Marinade crue:

pour gibier au goût peu prononcé, jeunes

ENTRE 6 à 24 heures

* Marinade cuite:

pour gibier au goût fort, vieux

ENTRE 12 à 72 heures