

## C/ Cotes de BEAUNE:

AOC →	Aloxe-Corton (Rouge et Blanc)	→	2 AOC Grand Crus:
	Beaune (Rouge et Blanc)		Corton (Rouge et Blanc)
	Pommard (Rouge)		
	Volnay (Rouge)		
	Meursault (Blanc)		

## D/ Les Chalonnaise et le Mâconnais:

- AOC → Côte Chalonnaise | Reully → Rouge/Blanc/Rosé  
Montagny → Blanc
- AOC → du Mâconnais | Auvilly-les-Éaux → Blanc  
Saint-Véran → Blanc.

E/ Beaujolais → 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre.

Cépage: le gamay noir à jus rouge.

## AOC du Beaujolais:

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| → Beaujolais           | } Les crus: |
| → Beaujolais supérieur |             |
| → Beaujolais villages  |             |
| → Côteaux du Lyonnais  |             |
|                        | St-Amour    |
|                        | Chénas      |
|                        | Morgon.     |

# BOURGOGNE

**Cépages:** Blancs: chardonnay et alirolé.  
Rouges: pinot noir (garnay noir)  
à jus blanc  
Beaujolais

**Appellations Régionales** → BOURGOGNE.

**Appellations Communes** → Gevey-Chambertin.

**Appellations Communales** +  
**Climat (\*)** → Gevey-Chambertin.  
(le Clos St Jacques).

**Appellations Grand Cru** → Chambertin.

(\*) parcelle de terre, toujours délimitée par le cadastre.

## AOC:

	B	R
- Bourgogne	X	XX
- Bourgogne Grand Ordinaire	X	XX
- Bourgogne Pense-Tout-Grain		X
- Bourgogne Alirolé	X	
- Crémant de Bourgogne (effervescent)	X et noés	

## A/ Chablis - Auxerrois.

- 1 Chablis → **Appellation:** Chablis (Blanc)  
**Grandcrus:** Grenouilles.

- 2 Auxerrois → Bourgogne-Alirolé.

## B/ Côte de Nuits: (15 à 20 ans)

**AOC** → Chambolle-Musigny (Rouge)  
Vougeot (Blanc et Rouge)  
Nuit-St-Georges (Blanc et Rouge)

# BORDELAIS:

## ① Cépages:

Rouges: Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

## ② Les cépages:

### Rouges:

- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Le Petit Verdot.
- Merlot

### Blancs:

- Sémillon
- Sauvignon
- Muscadelle (peu)

## ② Les appellations:

appellations générales: Bordeaux

// régionales: Medoc

// communales: Pauillac/Margaux

Grands crus classés: Château Latour/Margaux

Château = parcelle de terre, territoire délimité par le cadastre.

1855: Napoléon III pour l'expo universelle de 1855.

Médoc: St Julien / Moulis

grands crus = Château Latour (sol argileux + calcaire)

Graves: Graves Supérieures  
Pézac-Léognan

Cru classé: Château Haut Brion

Pomerol: Pomerol  
(Libourne argileux et gr. calcaire)

stérilité de Pomerol.

Entre deux mers:

Emile 2 mers  
Bordeaux-Mérillac  
Bordeaux-Mérillac

G.C. Château Pétrus!



# L'ALSACE:

## ① Situation:

- Haut-Rhin (68)

- Bas-Rhin (67)

## ② Climat:

Il est continental avec des hivers très froids et des étés chauds.

## ③ Cépages

### Blancs:

- Riesling

- Sylvaner

- Gewürztraminer

- Tokay Pinot gris

- Muscat d'Alsace

### Rouge:

- Pinot noir

\* A.O.C. = Alsace et Alsace Grand Cru. Ces vins liquoreux contiennent 213 grammes de sucre au litre pour les (V) et 279 grammes pour les (S.g.t.) seuls les cépages Gewürztraminer, Tokay-Pinot gris, Riesling et Muscat peuvent prétendre à cette mention.

## ④ Spécialité crémantise.

\* Jura gris \* frammenté

\* choucroute \* saucisse de genévois \* saucisse de cervelas \* tarte alsacienne

\* tartes aux quiches  
bismarck: marc de

Gewürztraminer

## ⑤ Les appellations:

Riesling - Muscat - Tokay Pinot gris - Gewürztraminer

Crémant d'Alsace. Edelzwicker = assemblage de plusieurs cépages blancs.

## ⑥ Caractère de vins:

fruité, bien peut accompagner plat de crustacés.

Muscat (apéro). Pinot Noir = grandes grillées.

(V.t) = vendanges tardives // (S.g.m) = sélections de grappes moelles.

\*

# PROVENCE et CORSE.

## Cépages:

### ROUGES:

- \* Cinsaut
- \* Mourvèdre
- \* Grenache
- \* Corse / nielluccio  
sciazello

### BLANCS:

- \* Ugni blanc
- \* Clairette
- \* Corse: vermentino.

## AOC

### Provence:

- \* Cassis
- \* Bandol
- \* Palette

{ Blanc  
Rouge  
Rosé }

### Corse

- \* Patrimoine
- \* Ajaccio
- \* vin de Corse.

vin blancs et rosés 2 à 3 ans.  
vin rouges (Bandol) 5 ans.

Salade niçoise  
la coppa

la pissaladière  
tatarouille

l'anneau  
de giletton.

fromage: Bannon  
Brocciu

calenzan d'herbe

Muscato de vin  
Corse.