

# Sommaire

---

PRÉFACE.....	IX
AVANT-PROPOS.....	XIII
PARTIE I – ÉCONOMIE ET MARKETING DES VINS BLANCS.....	1
1 – POTENTIEL DE PRODUCTION.....	2
2 – PRODUCTION.....	9
Distillation.....	10
Production mondiale des vins mousseux.....	10
Consommation en vins tranquilles.....	11
3 – CONSOMMATION.....	12
Part de blanc dans la consommation de vins tranquilles de différents pays... ..	12
Consommation de vins effervescents.....	13
Conclusion.....	14
4 – MARKETING DES VINS BLANCS, ATTENTES DES CONSOMMATEURS.....	15
PARTIE II – DÉTERMINANTS DE LA QUALITÉ DES RAISINS ET VINS BLANCS.....	19
5 – ARÔMES.....	21
Grandes voies de formation des composés volatils des vins.....	22
Constituants volatils variétaux du vin présents à l'état libre dans le raisin... ..	25
Constituants volatils variétaux du vin formés à partir de précurseurs variétaux.....	26
Constituants volatils fermentaires du vin.....	32
Constituants volatils postfermentaires.....	34
6 – POLYPHÉNOLS.....	36
Composés phénoliques du raisin et leur extraction au cours de l'élaboration des moûts	

Évolution des composés phénoliques dans les mouûts .....	39
Impact organoleptique.....	44
<b>7 – INFLUENCE DE L'ÉTAT SANITAIRE DES RAISINS .....</b>	<b>45</b>
Moisissures .....	45
Levures .....	48
Bactéries .....	49
Influence des facteurs environnementaux sur l'écologie microbienne des raisins.....	50
Conclusions.....	52
<b>PARTIE III – ASPECTS VITICOLES.....</b>	<b>53</b>
<b>8 – MATÉRIEL VÉGÉTAL .....</b>	<b>55</b>
Encépagement actuel .....	55
Fiche 1 – Aligoté B .....	56
Fiche 2 – Chardonnay B.....	57
Fiche 3 – Chenin B.....	59
Fiche 4 – Clairette B .....	61
Fiche 5 – Colombar B .....	62
Fiche 6 – Gewürztraminer Rs .....	63
Fiche 7 – Grenache blanc B .....	65
Fiche 8 – Gros Manseng B.....	67
Fiche 9 – Macabeu B .....	69
Fiche 10 – Marsanne B.....	71
Fiche 11 – Mauzac B.....	73
Fiche 12 – Melon B.....	75
Fiche 13 – Muscat à petits grains blancs B.....	76
Fiche 14 – Muscat d'Alexandrie B.....	78
Fiche 15 – Petit Manseng B .....	80
Fiche 16 – Pinot blanc B .....	81
Fiche 17 – Pinot gris G .....	82
Fiche 18 – Piquepoul blanc B .....	84
Fiche 19 – Riesling B .....	85
Fiche 20 – Roussanne B .....	87
Fiche 21 – Sauvignon B .....	88
Fiche 22 – Sémillon B.....	90
Fiche 23 – Ugni blanc B .....	92
Fiche 24 – Vermentino B .....	94
Fiche 25 – Viognier B .....	96
Cépages de demain.....	98

<b>9 – SYSTÈMES DE CONDUITE ET TECHNIQUES VITICOLES</b>	
<b>AU SERVICE DE LA COMPOSITION DES RAISINS ET DES VINS</b> .....	102
Influence des modes de conduite sur la composition des raisins et des vins blancs .....	102
Valorisation du potentiel viticole par les pratiques culturales .....	105
 <b>PARTIE IV – ASPECTS ŒNOLOGIQUES</b> .....	 115
 <b>10 – LES GRANDS TYPES DE VINIFICATION</b> .....	 117
Vins blancs secs .....	117
Vins effervescents .....	123
Vins moelleux .....	126
Élaboration des vins doux naturels blancs .....	128
Vins spéciaux .....	131
Vinification biologique .....	136
 <b>11 – LA RÉCOLTE : CARACTÉRISATION DE LA VENDANGE</b> .....	 139
Principaux facteurs de détermination de la date de récolte .....	139
Capteurs et qualité de la matière première .....	140
 <b>12 – OPÉRATIONS PRÉFERMENTAIRES</b> .....	 146
Macération pelliculaire.....	146
Pressurage .....	147
Débourbage .....	152
Nouvelles techniques d'extraction des moûts : exemple du décanteur centrifuge .....	158
 <b>13 – FERMENTATION ALCOOLIQUE</b> .....	 164
Écologie microbienne.....	164
Conduite des fermentations.....	176
 <b>14 – FERMENTATION MALOLACTIQUE</b> .....	 185
Bactéries lactiques du vin .....	185
Maîtrise de la fermentation malolactique .....	188
 <b>15 – OPÉRATIONS POSTFERMENTAIRES</b> .....	 192
Élevage en cuve des vins blancs.....	192

Élevage en barrique .....	196
Préparation des vins au conditionnement .....	207
Conditionnement des vins .....	216
<b>16 – VIEILLISSEMENT DES VINS BLANCS</b> .....	226
Caractérisation du premoxydes des vins blancs .....	226
Le glutathion, protecteur naturel du vieillissement prématuré des vins blancs .....	229
<b>PARTIE V – DIVERSITÉ DE L'EXPRESSION SENSORIELLE DES VINS BLANCS DANS LE MONDE</b> .....	235
<b>17 – UNE DIVERSITÉ EXTRAORDINAIRE</b> .....	237
<b>18 – LES FACTEURS DE LA DIVERSITÉ</b> .....	238
Influence du raisin .....	238
Caractères organoleptiques fondamentaux des cépages .....	238
Influence de la maturité du raisin .....	239
Influence de la vinification .....	240
<b>19 – TERROIR, CLIMAT, HÉMISPÈRES</b> .....	243
<b>BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE</b> .....	244
<b>LISTE DES SIGLES</b> .....	262
<b>LISTE DES TABLEAUX</b> .....	265
<b>LISTE DES FIGURES</b> .....	267
<b>LISTE DES PHOTOS</b> .....	270
<b>INDEX</b> .....	272