

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| La vigne et le vin : une affaire de goût et un enjeu scientifique I | 5 |
| Remerciements..... | 9 |
| Le vin, une consommation plurimillénaire | 10 |
| La longue épopée des cépages..... | 13 |
| ■ La domestication de la vigne et son expansion en Europe | 15 |
| ■ La vigne et la civilisation médiévale..... | 16 |
| ■ La vigne européenne débute son tour du monde..... | 17 |
| ■ L'intensification du commerce du vin..... | 19 |
| ■ L'évolution vers la viticulture moderne | 20 |
| ■ Le contexte actuel..... | 22 |
| À propos de la vigne..... | 27 |
| ■ Le genre <i>Vitis</i> | 29 |
| ■ Une multitude de cépages pour la vigne cultivée | 30 |
| ■ La création de nouvelles variétés..... | 46 |
| ■ Du raisin sur la table | 49 |
| ■ La sélection clonale..... | 50 |
| La vigne et son milieu..... | 53 |
| ■ Comment s'alimente la vigne ? | 55 |
| ■ Des architectures et des tailles variées | 58 |
| ■ La vigne au fil des saisons | 62 |
| ■ Quand la vigne est malade..... | 64 |
| ■ La complexité du terroir..... | 71 |
| ■ Les travaux au vignoble..... | 79 |
| ■ Viticultures en évolution..... | 87 |

Du vignoble à la cave

| | |
|--|-----|
| ■ Le raisin, fruit de tous les soins..... | 95 |
| ■ Corriger et protéger la vendange..... | 100 |
| ■ Pressurage et couleur | 104 |
| ■ Dans les cuves de fermentation..... | 108 |
| ■ Le vin s'élève | 121 |
| ■ Du vin trouble au vin limpide..... | 128 |
| ■ Quels traitements pour les rejets issus des caves ?..... | 133 |

Voir, goûter, sentir, déguster.....

| | |
|---|-----|
| ■ Sept grands types de vin..... | 139 |
| ■ Les arômes | 143 |
| ■ Parler d'un vin, c'est déjà le déguster..... | 149 |
| ■ Toute une gamme de produits issue du raisin | 151 |

| | |
|--------------------|-----|
| Bibliographie..... | 158 |
|--------------------|-----|

| | |
|------------------------------|-----|
| Crédits photographiques..... | 159 |
|------------------------------|-----|