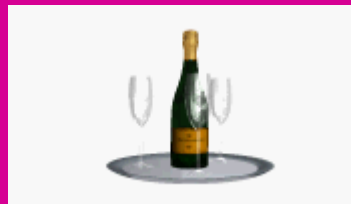


Déguster du (bon) vin et faire de  
(bonnes) affaires





# Histoire du vin



**Le vin : un « marqueur de civilisation »**

**La bataille pour l'inventeur du vin**

**Le débat entre nations « civilisées » et « barbares »**

- **attitude des romains lors des banquets**
- **1ère guerre mondiale (2 litres de vin par soldat)**
- **Préparation de la 2e Guerre Mondiale (cuvée du canon)**
- **déguster ou boire : « ouvreur d'esprit » vs. « compresseur d'esprit »**



# Vin et culture

**Une spécificité des pays méditerranéens (France / Italie / Grèce / Tunisie...)**

**Une part de la culture Chrétienne (les noces de Cana, la Cène)**

**« In vino veritas »**

**« Bonum vinum laetificat cor hominis »**

**Le vin représente « le sang de la Terre »**

# Le paradoxe Français

**Le taux de mortalité par maladies coronariennes est de 100/°° en France, mais de de 230/°° aux USA.**

**Le « menu grec » à base l'huile d'olive et de vin semble procurer une vie plus longue et plus saine (polyphenols)**

**L'Université de Wake Forest (North Carolina) a démontré que la consommation de vin rouge réduit par deux le risque d'Alzheimer pour les adutes de 75+.**





# Wine & Seduction

**Une bouteille de vin + 2 verres + bougies + feu de cheminée = recette « parfaite » pour le succès en amour...**

**Dans la Rome antique, on appelait « peripatéticiennes » les femmes buvant trop.**

**Le vin de Champagne est considéré comme un ingrédient de luxe pour les amoureux.**

**Un peu de vin affûte les sens, trop de vin peut conduire à une déroute.**



# Changement de paradigme

**Les musulmans, les mormons, et d'autres groupes religieux refusent de boire de l'alcool**

**Les nouveaux vignobles (USA, Australie, Afrique du Sud, etc.) modifient la culture vineuse traditionnelle et Française.**

**Les habitudes de consommation d'alcool ont changé (de 3 litres à pas d'alcool du tout)**

**Les règles de sécurité, routière en particulier, ont fait baisser considérablement la consommation (de 0,8 g/l à 0,5 g/l à zéro)**

**Les enfants buvaient autrefois un verre de vin par jour en France.**

**Il y a maintenant des civilisations du rhum, de la bière, du whisky, de la vodka, de l'alcool de riz, du thé, du café, du coca-cola, etc.**



# Vin et Business

**Lors d'un repas d'affaires...**

- Il est de bon ton – surtout pour un Français – de savoir parler du vin.**
- C'est une très bonne introduction pour ouvrir une conversation (« no religion, no politics, no pets »).**
- Beaucoup d'hommes et de femmes d'affaire rêvent de devenir des experts du vin.**
- Le vin est présent sous plusieurs aspects :**
  - Dégustation de vins / conseils**
  - Cadeau d'entreprise (6 bouteilles / accessoires / livres)**
  - Investissement dans les vignobles (en terrain, en primeur, etc)**
  - Expédition de vins (Bordeaux, Champagne, etc)**



# Stratégie au cours d'un repas d'affaires

- 1) Aborder d'abord des sujets non liés aux affaires : ouvrir la discussion sur le sujet du vin.**
- 2) Boire moins que votre partenaire (attention aux différences de résistance à l'alcool)**
- 3) N'attaquer les sujets liés au business qu'au moment choisi (repérer les signes discrets dans les yeux)**
- 4) Ne pas conclure immédiatement (ne pas forcer la signature)**
- 5) Revenir plus tard en rappelant les bons moments passés ensemble, l'expérience partagée.**





# Experts en vins : de la technique à la culture

**Bien séparer : la viticulture (des grappes de raisin) et la viniculture (du vin)**

**Le vin comme un art, une poésie ; « ce vin porte son chapeau sur l'oreille... »**

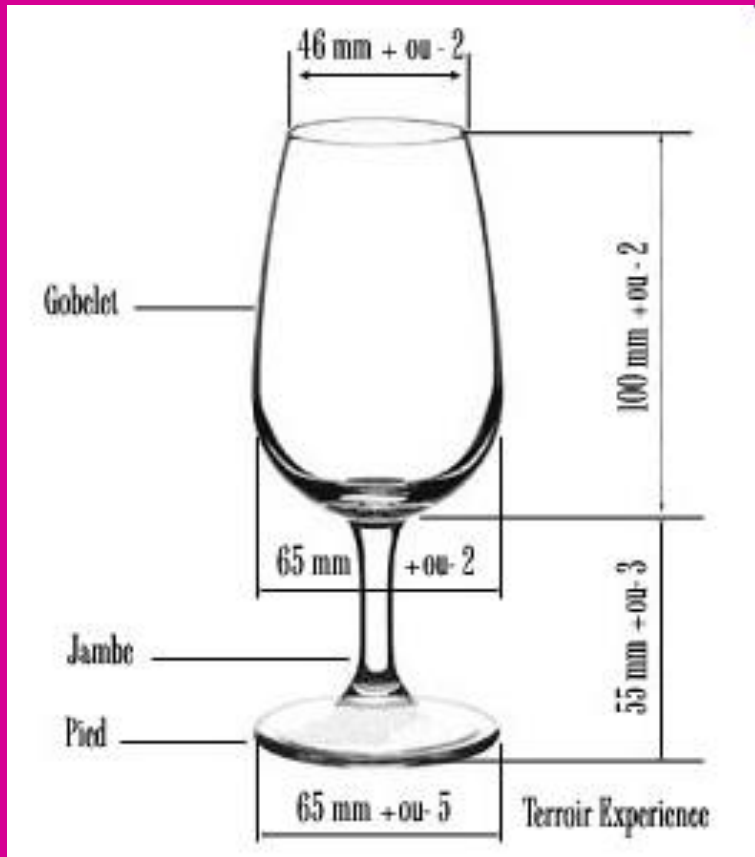
**Le vin comme une science : « le vin est le résultat de la maturation du moût de raisin, sans ajout d'aucun additif »**

**Le vin comme une technique : « 0,5 % de  $\text{CH}_3\text{COOH}$  »**

# Technique de dégustation de vins



# Verre officiel AFNOR pour la dégustation



- Doit avoir les bonnes mensurations
- Peut être en verre ou en cristal
- Doit être utilisé dans de bonnes conditions d'éclairage et avec un fond blanc neutre, sans odeurs ou parfums alentour.
- Se remplit au premier tiers.



# Les trois étapes d'une dégustation

1. Examinez sa couleur. Nommez-la. Est-il clair ou trouble, transparent ou opaque ?
2. Prenez une première inspiration. Sentez-vous un arôme de fruit ? De fleurs ? De fruit cuit ou de fruit mûr ?
3. Mettez-le en bouche. Faites-le tourner en bouche, concentrez-vous sur sa texture, sa rondeur.

Les yeux fermés, repensez aux sensations ressenties. D'où vient-il ? Comment a-t-il été vinifié ? Conservé ?



# 1 – Observez le vin

*(30 secondes)*

- Regardez la couleur du vin. Notez sa transparence et sa brillance. Voyez sa clarté et son intensité (« rouge sombre »). Mettez le verre dans la lumière, et sur un fond blanc.
- Les vins rouges ont de subtiles nuances : ils vont du rouge cerise clair au rouge rubis profond, et même marron.
- Plus le vin est violet, plus il est jeune. Une nuance orangée ou tuilée sera l'indice d'un vin plus vieux, que l'on repère surtout au travers du ménisque au pourtour de la surface.



## 2 – Sentez le vin et son bouquet (ou son nez)



*(30 seconds)*

- Faites tourner le vin dans le verre en faisant pivoter votre poignet. Ceci demande un peu de pratique. La plupart des gens ont du mal, car ils font tourner leur bras et non leur poignet. Le reste du bras doit rester stable. Cette rotation permet aux arômes de s'exhaler vers le haut du verre.
- Placez votre nez juste au-dessus du buvant du verre, et les arômes devraient alors être concentrés dans vos narines. Fermez vos yeux. Identifiez un arôme familier. Répétez l'opération, mais restez encore quelques secondes pour bien vous imprégner des arômes que vous ressentez.

## 2b – Quels arômes pouvez-vous trouver ?

- Arômes fruités, floraux, de bois, épicés ou herbacés sont des arômes caractéristiques en fonction des différents styles de vins.
- Les vins de qualité les plus vieux auront des arômes qui tendent vers les épices et moins vers le fruit





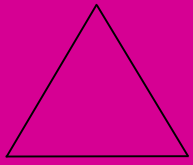
# 3 – Dégustez le vin en bouche

*(30 secondes ou plus)*

- Après avoir humé le vin plusieurs fois, mettez-le en bouche. Faites-le tourner plusieurs fois avec votre langue, et aussi devant vos dents. Laissez-le enfin glisser dans l'arrière-bouche. Sentez les arômes qui remontent en arrière-gorge vers la cavité nasale. Vos papilles gustatives et votre épithélium olfactif vont alors fonctionner de concert.
- A la deuxième mise en bouche, tentez une rétro-olfaction par goulées. C'est peu élégant, mais efficace pour ressentir plus en profondeur les arômes les plus subtils.
- Vous pouvez aussi incliner la tête vers l'avant, aspirer un petit filet d'air, et créer ainsi une émulsion qui pétille sur le voile du palais. Ceci permet d'exprimer encore plus les arômes contenus dans le vin. (attention – ceci demande un peu d'entraînement !)



Moelleux



# Les trois composants du vin

Acidité Tanin

1. Le premier élément que l'on ressent est **le moelleux**. Le moelleux se ressent sur le bout de la langue avec un goût sucré. Il vient du sucre résiduel après fermentation.
  2. Le deuxième élément est **l'acidité**. L'acidité se détecte sur les côtés de la langue et a le goût de l'acide citrique. Elle apparaît naturellement dans les raisins et contre-balance le moelleux. Les vins blancs sont plus acides que les vins rouges.
  3. **Le tanin**, quant à lui, se ressent sur le fond de la langue et a un goût amer, comme une tasse de thé trop infusée. C'est aussi le goût de la banane verte. Le tanin vient de la peau des raisins, mais aussi des rafles des grappes. On le trouve surtout dans les vins rouges.
- *L'alcool est ressenti dans le fond de gorge, et donne une sensation de chaleur. Plus le niveau de sucre est élevé avant la fermentation, plus le potentiel d'alcool dans le vin est fort.*



# Mise en pratique de l'équilibre du vin

- Un signe de bonne qualité est l'**équilibre**. Un vin est équilibré lorsque les trois composants du vin (moelleux, acidité et tanin) sont équilibrés. Un vin est arrivé à maturité quand il a atteint un équilibre optimal.
- Il faut de la pratique pour développer ses qualités de dégustateur(trice). Plus on boit de vins différents, plus on est capable de décrire un vin avec chacune de ses caractéristiques.



# Au-delà de la dégustation ...

- Si vous prenez le temps de l'observer, chaque verre de vin contient une leçon d'histoire, d'agriculture, de botanique, de géographie. Parfois même on y trouve des leçons d'anthropologie, de religion, de psychologie et plus encore.
- L'idée derrière la dégustation est simple : ralentir le rythme. Relaxez-vous, prenez le temps de penser à ce que vous dégustez, et prenez plaisir avec tous vos sens.



Now...enjoy !

adds-on...

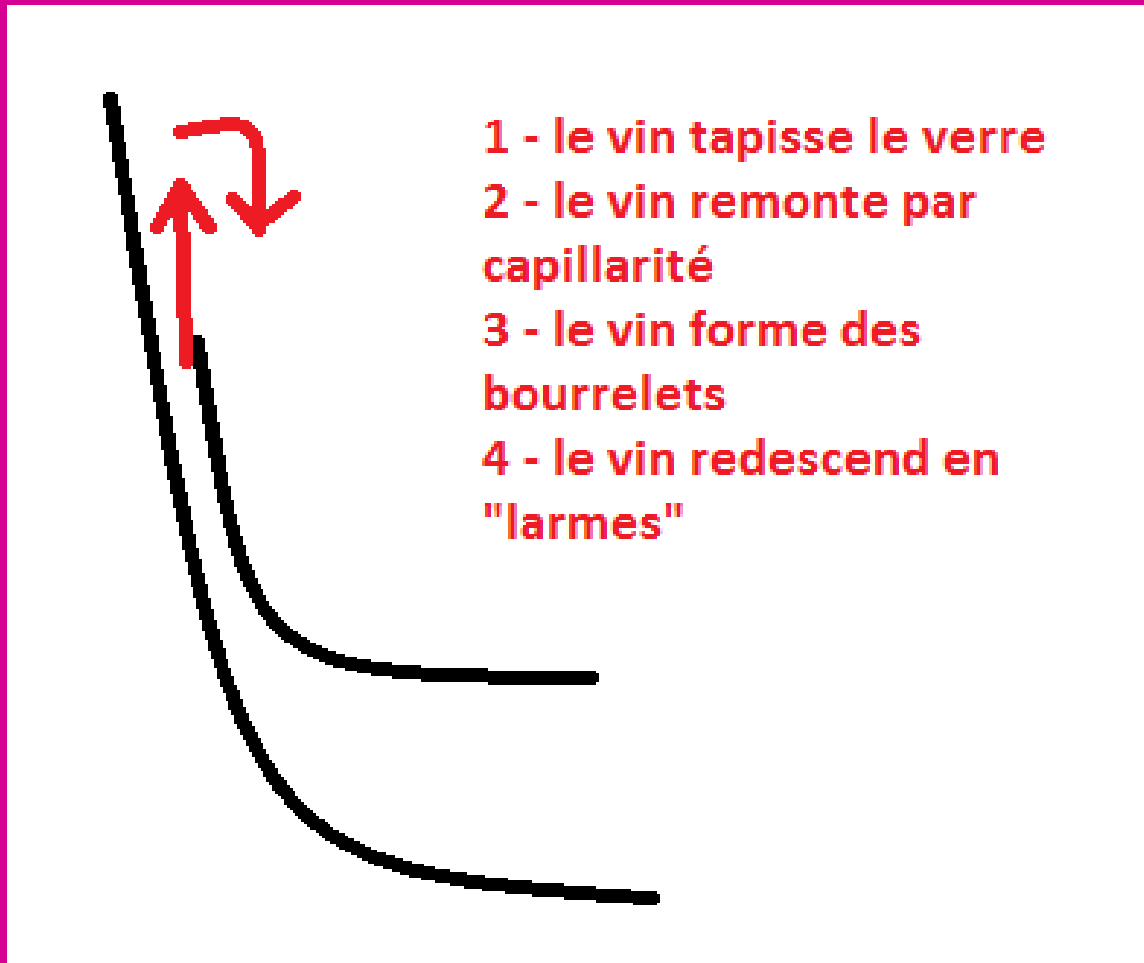
# Islam and wine

Du vivant du Prophète il fut un temps où la consommation d'alcool n'était pas du tout réglementée. Le premier verset révélé à son sujet : "Ils t'interrogent sur le vin et les jeux de hasard. Dis : " Dans les deux il y a un grand péché et quelques avantages pour les gens ; mais dans les deux, le péché est plus grand que l'utilité " . Et ils t'interrogent : " Que doit-on dépenser (en charité) ? " Dis : "L'excédent de vos bien. " Ainsi, Dieu vous explique Ses versets afin que vous méditez» (2/219).

Puis vint un temps où seul le fait d'être ivre lors des horaires des prières fut interdit (Coran 4/43) ; le verset suivant en témoigne : "ô les croyants ! N'approchez pas de la Salat alors que vous êtes ivres, jusqu'à ce que vous compreniez ce que vous dites ...» (4/43)

Et vient, enfin, le dernier verset qui interdit définitivement le vin et les boissons fermentées : "ô les croyants ! Le vin, le jeu de hasard, les pierres dressées, les flèches de divination ne sont qu'une abomination, oeuvre du Diable. écartez vous en, afin que vous réussissiez. Le Diable ne veut que jeter parmi vous, à travers le vin et le jeu de hasard, l'inimitié et la haine, et vous détourner d'invoquer Dieu et de la Salat. Allez-vous donc y mettre fin ?» (5/90-91)

# Les larmes du vin



*Le phénomène de « larmes » dépend du taux de Glycérol*