



JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE

Eric Sertour

JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE Eric Sertour

 [Télécharger JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE ...pdf](#)

 [Lire en ligne JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE ...pdf](#)

157 pages

Extrait

RÉVISEZ VOS CLASSIQUES

Avant tout, une petite révision des bases s'impose, afin d'entrer avec un minimum de connaissances dans l'univers passionnant du vin. Passionnant mais complexe ! Grâce aux éléments qui suivent, vous vous y retrouverez plus facilement dans les différents types de vins et les innombrables appellations, ce qui vous aidera par la suite à organiser votre cave.

La fabrication du vin

Le travail de la vigne.

La culture de la vigne est un labeur permanent pour le vigneron. Dès la fin de l'automne, après la chute des feuilles (et seulement après afin de permettre à la vigne de constituer des réserves pour l'hiver), le vigneron taille les ceps (les pieds de vigne).

Cette saison est aussi propice pour travailler et fertiliser la terre. Dès le mois de mars, le système racinaire se réveille, de la sève s'échappe du bois taillé : on dit que la vigne «pleure». Les bourgeons débourrent (éclosent) en avril, la végétation apparaît progressivement, il faut alors protéger la vigne contre les maladies et les parasites, et ce jusqu'à la récolte.

La floraison intervient au début du mois de juin dans les zones précoces. On peut alors «écimer» le feuillage (c'est-à-dire en tailler la partie supérieure) pour faciliter le passage des engins de culture et améliorer l'ensoleillement des grappes.

Les grains grossissent : c'est la nouaison. Puis, dès la fin juillet, ils perdent leur couleur verte pour se colorer de rouge ou de jaune doré : c'est la véraison.

Des vendanges à l'élaboration du vin.

A la fin du mois d'août, les grains arrivent à maturité. Aux premiers jours de septembre, ils sont prêts à être récoltés : le temps des vendanges est venu.

Dès lors, les techniques d'élaboration varient énormément d'un vin à l'autre. On retrouve en général, dans un ordre qui peut varier, les étapes suivantes :

- ° Foulage : les raisins sont pressés pour en extraire la pulpe sans écraser les pépins.
- ° Pressurage : les raisins sont pressés pour en extraire tout le jus.
- ° Égrappage : on retire les rafles (c'est-à-dire les «tiges» des grappes).
- ° Introduction de levures sélectionnées dans le moût (le jus de raisin).
- ° Fermentation alcoolique : le jus est placé dans une cuve, à une température contrôlée. Grâce à l'action des levures, le sucre qu'il contient se transforme peu à peu en alcool. Le séjour en cuve (appelé «cuvaïson» ou «cuvage») dure de quelques jours à plusieurs semaines.
- ° Vieillessement : pendant une voire deux années, le vin repose dans des barriques ou des foudres (barriques à très grande capacité), dans la cave du vigneron.
- ° Filtrage et mise en bouteille : le vin est filtré à l'abri de l'air pour éliminer les dépôts, puis conditionné.

ASTUCE DE PRO

LA DURÉE DE CUIVAISON : UN FACTEUR IMPORTANT

La durée de macération du vin en cuve est déterminante pour le devenir du vin. Plus elle est longue, et plus elle permettra l'extraction des tannins, produisant un vin de garde à conserver longtemps. En revanche, les vins ayant brièvement séjourné en cuve se prêtent davantage à être consommés jeunes. Présentation de l'éditeur

Une cave à vin ! Des années que vous en rêvez ! Flâner devant vos casiers pleins de trésors, y dénicher la perle rare avant un dîner. Hélas, vous ne savez pas par où commencer et vos bouteilles traînent dans la cuisine...

Cessez de remettre votre projet à plus tard ! Avec *Je crée ma cave à vin en 1 week-end*, vous avez toutes les clés en main pour passer à l'action et obtenir un résultat concret en un temps record. Avec en prime de nombreuses astuces pour organiser, servir et déguster vos bouteilles, et gérer votre collection grâce à votre livre de cave.

Dans ce livre, vous apprendrez l'essentiel :

L'analyse et l'optimisation de votre local

Le choix de votre mobilier de cave à acheter ou à construire vous-même

La création de votre stock de départ et de votre livre de cave

L'aménagement et l'organisation de votre cave

Des conseils pour acheter, servir et déguster le vin

À la fin de votre week-end, votre cave est optimisée, aménagée et garnie de bouteilles. Vous n'avez plus qu'à en profiter en compagnie de vos amis !

Sommelier de grandes tables (restaurant Pic***, Relais d'Auteuil, Fouquet's Europe, Récamier), Éric Sertour est juré dans de nombreux concours de sommellerie. Il cofonde à Grenoble le bistrot à vins *Le Pain et le Vin*, puis lance l'un des premiers sites web dédiés au vin. En 2007, il reprend le restaurant *Pierre au Palais Royal*, derrière la Comédie-Française. Il a également réalisé de nombreux audits pour des collectionneurs et créé plusieurs caves à vin pour des particuliers.

Isabelle Guerre est styliste culinaire. Elle est auteur de recettes pour *Top Santé*, *Modes et Travaux*, *Madame Figaro*, *Cuisine et vins de France*. Biographie de l'auteur

Issu de la première promotion de sommelier-conseil de l'université de Suze-Larousse, Eric Sertour fut un temps sommelier chez Petrus, avant de s'associer pour lancer un bistrot à vins à Grenoble : *le Pain et le Vin*, puis à Paris. Par la suite, il devient le sommelier au Relais d'Auteuil, puis au Fouquet's Europe. Ensuite, c'est le *Tout Paris* (à la Samaritaine), le Récamier puis le lancement d'un des premiers sites dédiés au vin : *clickonwine.com*. Depuis 2007, il a repris avec le chef Gilbert Bataillé la direction du restaurant *Pierre au Palais Royal*.

Download and Read Online *JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE* Eric Sertour #U8OQJBX2F7I

Lire JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour pour ebook en ligne JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour à lire en ligne. Online JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour ebook Téléchargement PDF JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour Doc JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour Mobipocket JE CREE MA CAVE A VIN EN UN WE par Eric Sertour EPub
U8OQJBX2F7IU8OQJBX2F7IU8OQJBX2F7I