



18,5 x 23,5

18 €

160 pages illustrées couleur

Contact Presse

Marie-Hélène Doré
06 60 40 41 04
marieln@noos.fr



LE COURRIER DU LIVRE

27 rue des Grands Augustins | 75006 Paris

T 01 43 54 18 91 | F 01 46 33 95 89

info@guytredaniel.fr

3 MINUTES POUR COMPRENDRE 50 NOTIONS ESSENTIELLES SUR LE VIN

Terroir, cépages régionaux & styles de vins, origine des appellations, fermentation, dégustation...

Auteur : Gérard Basset

parution : Août 2015

Connaissez-vous la différence entre le nez et le bouquet ?

Le rioja est-il une région ou un vin ?

Qu'est-ce qu'une appellation ?

Pourquoi le champagne pétille-t-il ?

Si le vin suscite beaucoup d'intérêt, son vocabulaire peut paraître mystérieux et la diversité de ses cépages et de ses styles déconcertante. Cet ouvrage démystifie le sujet et le décante en gorgées savoureuses.

Du terroir à la vinification, des cépages aux régions viticoles, il nous offre une vue d'ensemble de la fabrication et de la commercialisation du vin, sans oublier le plaisir de la dégustation.

Les **50 principales caractéristiques et spécificités du vin** sont exposées en deux pages, 300 mots et une image, le tout assimilable en moins de trois minutes. Illustré de magnifiques photographies, cet ouvrage de vulgarisation intelligente réveillera vos papilles et vous aidera à percer les secrets du monde viticole.

Gérard Basset est aujourd'hui le seul spécialiste du vin à détenir à la fois un **Master de sommelier**, un **Wine MBA** et les titres prestigieux de **Meilleur Sommelier du monde et de Master of Wine**.

Formé à Lyon, il est devenu le chef sommelier d'un restaurant étoilé au Michelin en Angleterre, avant de fonder la chaîne des célèbres Hôtels du vin. En 2013, il a été nommé « Homme de l'année » par le magazine Decanter.

Les thèmes :

Le terroir
Le vigneron
Taille & palissage
Le phylloxera
Viticulture biodynamique & biologique
La fermentation
Le dioxyde de soufre
Vinifier le vin blanc
Vinifier le vin rouge
Vinifier le champagne
Vins doux
Vins fortifiés
L'élevage
Bouchons & fermetures
Chardonnay & Montrachet
Riesling & Scharzhofberger
Sauvignon Blanc & Pouilly-Fumé
Cabernet Sauvignon & Château Latour
Pinot noir & Romanée-Conti
Syrah/Shiraz & Hermitage
Tempranillo & Ribera del Duero
Nebbiolo & Barolo
Cépages régionaux & styles de vins
Les origines spirituelles du vin
Moines du Moyen Âge
L'ascension fulgurante du Bordeaux
Pourquoi le champagne pétille-t-il ?
Un siècle de crises
La naissance des appellations
Le jugement de Paris
Bordeaux
Bourgogne
Toscane
Napa Valley
Rioja
Stellenbosch
Marlborough
Barossa Valley
Mendoza
Le vin dans les pays émergents