



18,5 x 23,5  
18 €  
160 pages illustrées couleur

## Contact Presse

Marie-Hélène Doré  
06 60 40 41 04  
[marieln@noos.fr](mailto: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](mailto: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 démythifie 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