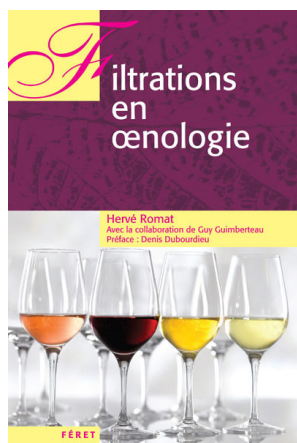


Une rentrée studieuse !

Nous vous avons préparé une sélection de livres, tous aussi œnophiles les uns que les autres, ils nous ont interpellés et nous avons décidé de vous en parler...

Technique



Filtration en œnologie

de Hervé Romat

Ed. Féret, 276 p, 39,90 €

Présentation de l'éditeur :

Les auteurs réalisent ici un état des lieux de l'art et des connaissances actuelles sur l'ensemble des éléments pouvant ou devant être pris en compte pour effectuer une bonne filtration, au meilleur moment, et avec le moins de conséquences négatives possibles pour le vin.

L'ouvrage reprend ainsi les étapes incontournables à une meilleure compréhension :

- l'historique et l'évolution globale de la filtration des vins ;
- les approches théoriques et les éléments de caractérisation, de clarification et de filtration ;
- les différentes filtrations utilisables ;
- leurs applications œnologiques ;
- l'influence des filtrations sur la composition des vins et les aspects environnementaux.

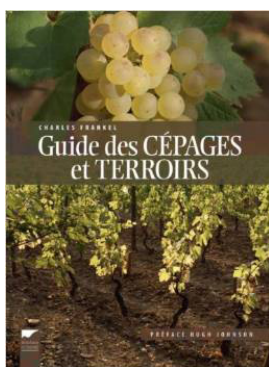
L'objectif de l'ouvrage est de savoir appréhender une filtration et d'utiliser les différentes possibilités offertes pour un vin déterminé, dans un contexte et à un moment donnés, tout en connaissant les avantages et les inconvénients potentiels, afin d'obtenir les évolutions en bouteilles les plus favorables et la meilleure présentation du vin pour le consommateur.

L'étude des terroirs qui suit occupe la seconde moitié de l'ouvrage. Chaque double page traite d'une (ou plusieurs) appellation en analysant 4 à 6 vins précis. On retrouve là ce côté «pratique», qui fait la force de l'ouvrage, et même s'il est souvent impossible de se procurer les bouteilles étudiées, la lecture du compte-rendu de dégustation est à la fois agréable et instructive.

Au final, nous avons là un livre dont la richesse du contenu s'adresserait plutôt à un amateur un tant soit peu éclairé. Toutefois, sa présentation et sa facilité de lecture en font un ouvrage idéal pour déclencher l'envie chez un néophyte.

Trouver ce livre.

Ampélographie



Guide des cépages et terroirs

de Charles Frankel

Ed. Delachaux et Niestlé

Un guide, certes non exhaustif, mais néanmoins complet et précis dans la liste des 100 cépages les plus connus et utilisés de nos vignobles. L'auteur y indique ainsi comment les cultiver et les vinifier. Le lien fait entre le sol et le terroir propre et adapté à chaque raisin y est très bien abordé. Un livre qui pourra éclairer ou intéresser certains vigneronniers qui se poseraient des questions sur d'autres possibilités de culture et passionner les amateurs de vins qui y trouveront des informations très utiles quant à leur culture de la dégustation et leur approche du vin.

[Trouver ce livre](#)



Dégustation

Le goût du vin - 5e édition - Le grand livre de la dégustation

de Émile Peynaud et Jacques Blouin

Ed. Dunod, 45 €. 256 p.

Ou lorsque des œnologues talentueux et passionnés expliquent avec pédagogie à ses lecteurs quelle est cette multitude d'arômes qu'ils sentent dans un verre de vin mais qu'ils ont du mal à identifier ou à rapprocher d'une odeur, d'un parfum ou d'un goût appartenant à leur mémoire. Les auteurs ici rassurent l'amateur de vin et de dégustation qui ne retrouverait pas toute la palette aromatique censée se trouver dans telle ou telle cuvée en expliquant combien l'art de la dégustation appartient à la subjectivité de chacun. Car nous avons toutes et tous en mémoire notre propre palette de goûts et de senteurs et c'est ce que nous utilisons lorsque nous cherchons à approcher les subtilités du nez ou de la bouche d'un vin.

[Trouver ce livre](#)



Des petits livres bien faits, qui tiennent dans la poche, à emporter avec soi !



On aime beaucoup cette petite collection, pratique et sans chichi, que nous avons découvert au travers du guide des rhums écrit par Alexandre Vingtier. Ces livres sont précis et complets, très utiles, les producteurs et leurs vin ou alcool sont chacun représentés sur une double page, avec leurs coordonnées et leur histoire mentionnée ainsi que la gamme qu'ils présentent, et un échantillon de celle-ci dégusté et commenté par le(s) auteur(s). Parmi ces titres il y aura forcément un sujet ou deux qui vous intéresseront vous, ou les amis à qui vous ne manquerez pas d'offrir ces titres. Notons une préférence tout de même pour les guides concernant le rhum et la bière, qui proposent des adresses très originales et écologiques entre autres.

101 bières à découvrir, par Gilbert Delos, 224 p., 12,50 €.

101 rhums à découvrir, par Alexandre Vingtier, 224 p., 12,50 €.

[Trouver ces livres](#)

Beaux livres

Le Vin Bio, une démarche, un plaisir.

de JM Carité

Ed. La Plage, 160 p., 27 €.

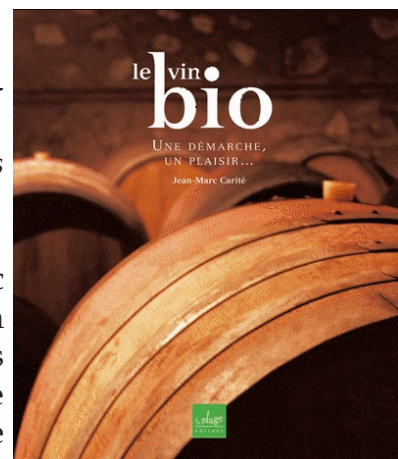
« Il manquait une célébration du vin bio, et surtout de ses vigneronnes et vigneronnes : c'est chose faite.

Et par le meilleur spécialiste du sujet qui vous fait partager ici plus de 20 ans de découvertes et de passions. »

Pour L'Amateur de Bordeaux et Claire Brosse :

« On connaissait Les Bonnes adresses du vin bio, guide où Jean-Marc Carité mêle talent d'écriture, passion éclairée pour le vin et sélection infailible des meilleurs vigneronnes bio. On retrouve toutes ces qualités dans ce beau livre très pédagogique sur le vin bio et son éthique. Le discours est clair et l'on apprécie tout particulièrement cette élégante manière qu'a l'auteur de nous entraîner dans « sa » vérité du bio sans

en faire à tout prix un plaidoyer assommant et sectaire. En fait, on sent très bien chez lui cette sorte de sérénité si caractéristique des gens proches de la terre et de la nature. Au fil des pages et des belles images, on découvre ce qui distingue le vin bio du vin conventionnel. Les thèmes délicats ne sont pas évacués, notamment celui du cuivre utilisé par les viticulteurs bio. Les anti-bio, eux, en ont fait leur seul et unique argument de contestation de la viticulture bio, ce qui paraît tout de même un peu court... »



[Trouver ce livre](#)

Vignerons d'Anjou - Gueules de vigneron
de Jean-Yves Bardin et Patrick Rigourd
Ed. Anovi 2014, 128 p., 22,00 €

Présentation de l'éditeur :



Une promenade dans le vignoble d'Anjou au gré d'une quarantaine de portraits de vigneron, pris sur le vif, aussi directs et authentiques que le sont leurs vins. Ces vigneron, par leurs pratiques variées, redonnent aux terroirs leur plus juste expression, pour le plaisir des amateurs. Au fil de ce superbe album et des témoignages de ces hommes de l'art, redécouvrez ces vins d'Anjou qui ne cesseront de vous surprendre...

Vignerons présents : Mark Angeli, Patrick Baudouin, Stéphane Bernaudeau, Didier Chaffardon, Laurent Charrier, Benoît Courault, Olivier Cousin, Christophe Daviau, Eric Dubois, Antoine Foucault, Charly et Nady Foucault, Jean-Christophe Garnier, Philippe Gourdon, Tessa Laroche, Damien Laureau, Richard Leroy, Loïc Mahé, Joël, Christine et Jérémy Ménard, Eric Morgat, Agnès et René Mosse, Eddy Oosterlinck, Jo Pithon et Joseph Paillé, Adrien et Guillaume Pire, Bruno Rochard etc.



(ci-dessus, Jo Landron à gauche, et Olivier Humbrecht à droite.)



(ci-dessus Jean-Pierre Frick)

Retrouvez ce livre

Et d'autres photos de l'auteur sur son blog

Pour le plaisir se divertir et s'avertir

La collection de polars de la série policière des éditions Utovie «La Part des Anges» s'est agrandie avec le petit dernier de Jean-Marc Carité : **Atomes Crochus**.



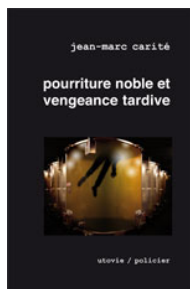
Atomes crochus

de Jean-Marc Carité

Ed. Utovie, 304 p., 18 €.

Cette fois, l'intrigue où doit enquêter Lecoanet se déroule entre deux zones particulièrement sensible d'Alsace et du Bordelais, Fessenheim et Braud-Saint-Louis. Deux sites particulièrement exposés aux aléas du temps qui hébergent en plus sur leur sol deux centrales nucléaires dont la résistance aux tempêtes et montées des eaux a été complètement sous-estimée lors de leur construction. Entre les vigneron paniqués pour la santé de leurs vignes comme pour la leur et les décisions brouillonnes et actions inutiles des responsables locaux, le lieutenant Lecoanet navigue cette fois dans un terrain très sensible où la colère des uns monte autant que l'incapacité des autres à gérer ce genre de catastrophes. Encore une fois, l'auteur est en plein dans l'actualité et nous la fait vivre au travers de sa connaissance et surtout de son amour du monde viticole (bio, bien entendu).

Dans la même collection : «La Part des Anges», Utovie-Policier.



Pourriture noble et vengeance tardive, 12 €.

Araignée rouge et cigogne noire, 12 €.

La revanche du Gringet, 12 €.

[Trouver ces livres](#)