

ECHOS DE LA MENTION SOMMELLERIE

Parution N° 1 – octobre 2012-

Présentation de la formation

Formation diplômante de niveau V, la Mention Complémentaire Sommelierie s'adresse aux titulaires d'un diplôme du secteur de l'hôtellerie – restauration et aux candidats ayant une expérience professionnelle dans le secteur d'au moins deux ans.

Destinée à préparer aux métiers de Commis Sommeliers en restaurant, cette formation permet également d'approcher le secteur de la distribution et des cavistes après quelques années d'expérience.

C'est également un bon tremplin pour accéder au Brevet Professionnel Sommelier

D'une durée d'une année scolaire cette formation comprend 12 semaines de stages dont trois en vendanges – vinification, une en caviste, une lors du salon du SISQA et sept en sommellerie - restauration.

Différentes conférences ainsi que des visites en vignobles et la participation à des Concours viennent compléter la formation et permettent ainsi de mieux appréhender l'insertion dans le monde professionnel et associatif

Informations complémentaires possibles auprès des élèves de la classe ou de l'équipe pédagogique.

Contact : email
robert.desbureaux@ac-toulouse .fr

R Desbureaux

PROMOTION 2012-2013

Retour de trois semaines de stage en vendange- vinification dans le vignoble de Gaillac pour les 13 élèves de la Mention Sommelierie que vous retrouverez au restaurant d'application midi et soir pour valoriser les vins du Sud Ouest et des autres Vignobles de France



Témoignage du stage vendange et vinification au domaine "Causse Marines" par **Tourniayre Marion et Couderc Manon**

« L'année débute à peine que nous voilà partis pour 3 semaines de stage en vignoble, qui pour nous se passera au domaine Causse Marines chez Virginie Et Patrice Lescarret, cet homme à la réputation de « légèrement fou. »

Mais que nenni, il est loin de l'être ! Cela sera pleine de volonté que Manon et moi nous commençons notre première expérience dans les vignes. Un domaine de 11 hectares situé à Vieux où l'ensemble des raisins est contrôlé, certifié et issu de l'agriculture biologique et biodynamique. La météo de l'été ne nous a pas permis de commencer les vendanges (à la main cela va de soit) dès notre arrivée. Au programme nettoyage, rangement, étiquetage (à la main également) et mise en bouteille du millésime 2011.

Patrice et Virginie ont vraiment été présents pour nous et ont pris beaucoup de temps pour répondre à toutes nos questions. La vendange a vraiment commencé la dernière semaine de stage où l'équipe de vendangeurs breton est arrivée pour nous aider. Nous avons vraiment pu nous rendre compte du travail qu'il y a à fournir pour la préparation d'un vin. Nous sommes partis du début, et une fois le jus pressé et mis en cuve, la fermentation fera son effet et dans quelques mois nous pourrions déguster la finalité de notre stage ; à savoir le millésime 2012.

Des vins AOC ou VDT blancs, rouges, mousseux, liquoreux ou des vins S I G sont proposés à la vente issus de différents cépages. Ce stage nous a permis de nous rendre compte, en partie, du travail à fournir en cette période de l'année mais également l'importance de bien connaître le matériel et d'appliquer une hygiène stricte. « Ingrédients » de Causse Marines : Syrah, Duras, Braucon, Prunelard, Jurançon, Mauzac, Ondenc, Loin de l'oeil, Muscadelle, Semillon et Chenin. » Causse Marines 81140 Vieux 05 63 33 98 30

Email : contact@causses-marines.com Web : www.causse-marines.com

La fin des vendanges a donné lieu à une réunion d'évaluation de fin de formation en présence des tuteurs et de M Quissac Proviseur du Lycée Hôtelier avant de partager le déjeuner à La Table des Sommeliers de Gaillac.

Merci au CIVG pour l'organisation et l'accueil dans le vignoble

VENDANGES TARDIVES A GAILLAC

Interview d'Alain Rotier propriétaire vigneron du Domaine Rotier à Gaillac à propos des Vendanges Tardives. par Elise MERIGAUD

E.M : Depuis quand la région de Gaillac a-t-elle eu droit de produire et de porter la mention "Vendanges Tardives" ?

A.R Le vignoble de Gaillac produit des vins blancs doux depuis très longtemps. Et il y a toujours eu des producteurs un peu plus fous ou plus inconscients (ou plus en retard!) que les autres pour ramasser des raisins très sucrés plus tardivement dans la saison. Nous avons obtenu de pouvoir utiliser la mention "Vendanges Tardives" à partir du millésime 2011. Il n'y a que trois régions en France qui peuvent le faire. Nous avons mis en place un cahier des charges extrêmement sévère, mais qui correspond aux pratiques des vigneron qui élaboraient déjà ces vins (sans les nommer ainsi bien sûr).

E.M A quelle période se déroulent les vendanges tardives et quel en est le processus de production ?

A.R Les vendanges tardives ont lieu généralement en octobre et peuvent se terminer en novembre. Les raisins sont récoltés manuellement en plusieurs tris puis pressés. Les cycles de pressurage des grains atteints de pourriture noble sont longs (jusqu'à 6h de pressurage) afin d'en extraire le plus de jus aromatique possible.

E.M Quelles sont les règles de commercialisation des bouteilles mentionnées "Vendanges Tardives" ?



A.R Comme l'indique le cahier des charges concernant l'appellation Gaillac, les bouteilles mentionnées « Vendanges tardives » ne peuvent être commercialisées qu'à partir du 1er Juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte rendez vous en juin 2013 pour la première dégustation.

Fronton, un vignoble en plein essor

RVF Octobre 2012

Par Antoine ESPERCE

Jusqu'à aujourd'hui, le vignoble de Fronton (2400 hectares) s'exportait peu en dehors de sa région, l'apparition de nouveaux domaines et l'arrivée de nouveaux vigneron ont largement participé à le faire connaître.

Les vins produits dans cette région sont très typés. En effet, on retrouve une trame aromatique assez complète et originale.

Depuis quelques années et grâce au savoir-faire des vigneron, les vins de Fronton ont gagné en qualité. Les prix n'ont cependant pas augmenté de manière significative.

Les meilleurs vins ont pour caractéristiques d'être très aromatiques (on retrouve des notes florales, épicées et de réglisse), assez puissants et structurés. C'est le cépage Négrette qui leur apporte des telles particularités.

Les sols de Fronton sont assez riches et variés : boulbènes, graves, rougets se répartissent sur les trois terrasses... Pour cette appellation, la qualité prime sur la quantité et l'on y trouve de très bonnes cuvées telle que la cuvée Don Quichotte du domaine LE ROC. et bien d'autres à retrouver dans la revue consultable au CDI

Les règles d'encépagement de l'appellation Fronton ont été revues 2 fois depuis 2005, notamment concernant le cépage Négrette. Elle doit représenter au moins 40% des cépages d'une cuvée. Depuis 2009, les vins composés de 100% de Négrette sont possibles et offrent un réel potentiel de découvertes. Les vins élaborés grâce à un assemblage de cépages sont aussi de très bonne qualité et très prisés.

L'appellation Fronton ne concerne que les vins rouges et rosés, des rosés de qualité à découvrir.

Les blancs sont classés comme Vin de Pays, IGP ou Vin de Table, ils n'ont pas droit à l'AOC mais des producteurs tels que Diane et Phillipe Cauvin ont pour projet de réintroduire certains vieux cépages blancs locaux. Cela pourrait permettre d'ajouter encore plus de diversité au vignoble de Fronton.

Actualité des vins de Fronton :

<http://www.vins-de-fronton.com/>

UNE TRES VIEILLE VIGNE DU GERS CLASSEE MONUMENT HISTORIQUE

Entre Nogaro et Riscle, à Sarragachies 21 ares comprenant 600 souches de vignes sur l'aire d'appellation St Mont viennent d'être classées

Monument historique, il s'agit d'une première nationale valorisant une plantation ayant survécu au phylloxéra et datant de la première moitié du XIXe siècle. C'est à René Pédebernade que revient l'honneur de vivre ce classement récompensant un travail familial commencé en 1830.

Aujourd'hui après avoir cédé ses vignes à son fils, il continue à veiller dessus

Cette inscription s'inscrit dans la volonté de protéger un « lieu de mémoire végétale préservé grâce à l'action de professionnels passionnés »

Une vingtaine de cépage est identifiée, sept restent encore non classés, neuf ont disparu de la surface du globe.



Monsieur Pédebernade

<http://videos.tf1.fr/jt-13h/une-vigne-du-gers-classee-monument-historique-7366341.html>

SALON DES VINS DE TOULOUSE

C'est du 9 au 11 novembre, au Parc des expositions de Toulouse, que se déroulera le salon des vins de Toulouse où plaisir et découverte vont de pair, avec des produits de qualités issus de notre belle France et des pays limitrophes.

Quatre secteurs vous y sont proposés, les vins, la gastronomie, l'oenotourisme, accessoires et activités avec près de 270 exposants.

Vous pourrez profiter de ce salon le vendredi 9 de 11H à 21H, le samedi 10 et dimanche 11 de 10H à 19H pour 5.50€ l'entrée.

Pour plus d'information je vous conseil de consulter le site internet info@salon-vins-terroirs-toulouse.com ou de contacter Toulouse expo au 05 62 25 45 45.

Pour accéder au Parc :

Par le Métro :

Station Esquirol / Palais de Justice / Saint-Michel + Navette Parc Expos toutes les 15 minutes

Par le Bus :

Navette Parc expos : à partir du Cours Dillon et des stations de métro Esquirol / Palais de Justice / Saint-Michel : toutes les 15 minutes

Ligne 12, 34 & 52 : arrêt Stadium Ouest / F. Jourdan

Je vous souhaite une excellente visite et peut être que l'on se retrouvera la bas !

Couderc Manon