



Actualisations du WSET 3 : de la version 2016 à la nouvelle version (celle de 2022)

## Modalités WSET 3 vins

### Résultat d'apprentissage 1

- le bouchon technique (qui représente une part importante du marché des bouchons ; nouveau paragraphe dans le manuel)

### Résultat d'apprentissage 2

- Bourgogne Côte d'Or (nouvelle appellation depuis la dernière mise à jour ; brève mention dans le nouveau manuel)

- Pinot Grigio delle Venezie (nouvelle appellation depuis la dernière mise à jour ; brève mention dans le nouveau manuel)

- Lisboa (plus grand VR du Portugal ; légère modification du paragraphe correspondant dans le nouveau manuel)

- Californie (pour permettre l'examen des vins purement étiquetés 'Californie', par exemple ceux de la Central Valley ; pas de nouveau contenu dans le manuel)

- Beaujolais Nouveau (sous 'Droit' ; pour permettre l'examen du style nouveau du Beaujolais ; pas de nouveau contenu dans le manuel)

### Résultat d'apprentissage 3

- Méthode ancestrale (pour refléter la croissance de la production et de la popularité des vins élaborés selon cette méthode ; nouveau paragraphe dans le manuel).

- Prosecco (pour permettre l'examen du Prosecco DOC ainsi que du DOCG ; légère modification du paragraphe correspondant dans le nouveau manuel pour mentionner maintenant le Prosecco Rosé).

## SAT

Aucun changement majeur n'a été apporté au SAT. La fermentation malolactique a été remplacée par la conversion malolactique pour correspondre à la terminologie utilisée dans le manuel (et également utilisée aux niveaux 2 et 4). On parle de corps « puissant » dans la version 2022.



# Manuel

De nombreuses modifications ont été apportées au manuel. Dans la plupart des cas, les modifications sont mineures et consistent en un ajustement d'une phrase, mais dans certains domaines, un paragraphe entier a été mis à jour ou ajouté.

## **Les changements les plus importants sont les suivants :**

Le terme "fermentation malolactique" a été remplacé par "conversion malolactique" dans tout le manuel.

Les températures sont indiquées à la fois en Celsius et en Fahrenheit.

## Chapitre 1 : L'approche systématique de la dégustation du vin et Chapitre 2 : Accords mets et vins.

Aucun changement.

## Chapitre 3 : Stockage et service du vin

**Verrerie** – Sur les vins effervescents, on reconnaît désormais que les flûtes en forme de tulipe et les verres à vin blanc sont parfois privilégiés (*plus grande ouverture et permettent aux arômes de mieux s'épanouir*)

**Méthodes utilisées pour préserver le vin après ouverture** – Les systèmes de gaz inerte pour la conservation du vin ont maintenant été inclus pour remplacer et élargir les systèmes de couverture (pour inclure une plus grande variété de systèmes de conservation qui utilisent un gaz inerte).

## Chapitre 4 : La vigne

**Les clones** – Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir et Pinot Meunier sont tous des mutations d'un ancien cépage appelé Pinot, plutôt que d'être des mutations du Pinot Noir.

## Chapitre 5 : Milieu de culture

**Risques liés à la température** – Mention des incendies de forêt et de la souillure par la fumée désormais incluse.

*« La Californie, le Chili, et l'Australie ont tous trois été fortement touchés par de tels incendies. La fumée peut entraîner des arômes de fumée et de plastique dans les vins. Même s'il existe des techniques de vinification permettant de minimiser l'impact de la fumée sur les raisins, il est difficile d'éliminer totalement le problème. »*

**Climat et météo** – Mention du changement climatique désormais incluse.

*« On constate également une plus grande variabilité climatique et une fréquence accrue des phénomènes extrêmes (sécheresse ou inondation, par exemple). C'est pourquoi de plus en plus de producteurs et autres acteurs du secteur agissent aujourd'hui pour s'adapter au réchauffement climatique et en atténuer les effets. »*



## Chapitre 6 : Conduite du vignoble

**Maladies fongiques** – Le mildiou et l'oïdium sont désormais traités séparément pour mieux distinguer les deux maladies.

« *Mildiou : Ce champignon se développe dans des conditions chaudes et humides, et peut affecter toutes les parties vertes de la vigne. Il se manifeste par l'apparition de tâches jaunes sur la face supérieure des feuilles ou de zones grises duveteuses sur la face inférieure. Dans les cas les plus graves, il provoque une chute prématurée des feuilles, et peut également toucher les inflorescences et les raisins tout juste formés, entraînant une baisse de rendement.* »

« *Oïdium : ce champignon a besoin de chaleur, d'ombre et d'une certaine humidité pour se développer. Il peut affecter toutes les parties vertes de la vigne, y compris les feuilles et les baies, et se manifeste sous la forme d'une couche pulvérulente gris-blanc. En cas d'infection grave, les feuilles peuvent sécher et tomber prématurément, tandis que les raisins se flétrissent et se fendent, ou ne mûrissent pas correctement.* »

## Chapitre 7 : Éléments communs à la vinification et à la maturation.

**Bouchons** – Ajout d'un nouveau paragraphe sur les bouchons techniques.

« *Ces bouchages sont fabriqués à partir de liège aggloméré. Les plus simples sont constitués de morceaux de liège assemblés en forme de bouchon traditionnel à l'aide de colle ou de plastique. Ils sont moins chers que les bouchons naturels et réservés aux vins à boire dans les deux ans suivant leur production. D'autres, en revanche, sont destinés aux vins haut de gamme. Ces bouchons techniques sont souvent fabriqués à partir de granulés de liège spécifiquement traités pour minimiser ou éliminer totalement le TCA. Ils peuvent être conçus pour permettre une très lente oxygénation, particulièrement adaptée à une longue garde.* »

## Chapitre 8 : Elaboration des vins blancs et des vins doux

**Contact avec la peau** – Mention des vins orange désormais incluse.

« *Certains font le choix de prolonger cette macération bien plus longtemps, en conservant les pellicules lors de la fermentation des vins blancs, comme cela se fait couramment pour les rouges. Les vins élaborés ainsi sont habituellement appelés vins orange ou vins ambrés en raison de leur couleur. Il s'agit d'un style traditionnel dans certains pays, notamment en Georgie, en Slovénie et dans le Frioul-Vénétie-Julienne, en Italie, mais ils sont aujourd'hui produits dans le monde entier, généralement aux côtés d'une gamme plus large de vins rouges et blancs. Leur profil gustatif peut être très différent de celui des autres vins blancs. Ils sont tanniques, et présentent souvent des saveurs de fruits et d'herbes séchés, de foin, et de fruit à coque.* »

## Chapitre 9 : Elaboration des vins rouges et rosés, chapitre 10 : Facteurs affectant le prix d'un vin, chapitre 11 : Le vin et législation, et chapitre 12 : France : Introduction.

Pas de changements majeurs.

## Chapitre 13 : Bordeaux

**Cépages et vinification** : Le nombre de cépages autorisés n'est plus précisé après l'augmentation récente des variétés autorisées.

**Classifications des vins de Bordeaux** : Les détails de la classification des Crus Bourgeois ont été mis à jour.



« Le classement de 1855 ne représente qu'un tout petit nombre de domaines du Médoc, c'est pourquoi un nouveau classement des crus bourgeois a plus tard été introduit pour les autres châteaux de la région. Les châteaux sont ainsi classés selon trois niveaux, à savoir Cru bourgeois, Cru bourgeois supérieur et Cru bourgeois exceptionnel (le plus prestigieux). Ce classement est révisé tous les 5 ans. »

## Chapitre 14 : Dordogne et Sud-Ouest de la France

Aucun changement.

## Chapitre 15 : Bourgogne

**La Côte d'Or** – Ajout de la Bourgogne Cote d'Or.

« C'est une appellation créée récemment pour des vins aussi bien rouges que blancs et produits dans n'importe lequel des villages de la Côte d'Or. »

**Le Mâconnais** – Mention des nouveaux premiers crus de Pouilly-Fuissé.

## Chapitre 16 : Beaujolais

**La culture du raisin** : Suppression de la mention du terme gobelet. Il semblait auparavant que ce terme était uniquement utilisé pour la technique de conduite consistant à attacher les rameaux telle qu'elle est utilisée dans le Beaujolais, alors qu'il est utilisé comme terme pour les vignes en buisson plus généralement.

« Les coursons sont taillés en couronne au sommet du cep, puis les rameaux sont attachés ensemble pour les maintenir verticalement. Toutefois de plus en plus de viticulteurs se tournent aujourd'hui vers le palissage, pour permettre la mécanisation. »

## Chapitre 17 : L'Alsace

**Vinification et styles de vins** – Mention de la nouvelle échelle de sucrosité qui doit désormais être utilisée sur les étiquettes des vins en Alsace.

« A compter de 2021, tous les producteurs doivent désormais faire figurer le niveau de douceur (sucrosité) de leur vin sur la contre-étiquette. Les termes à utiliser sont standardisés et définis par la réglementation européenne, à savoir sec, demi-sec, moelleux et doux (par ordre croissant de douceur). »

## Chapitre 18 : Val de Loire

**Climat et viticulture** – Suppression de la mention selon laquelle l'Anjou est plus chaud que la Touraine par souci de cohérence avec le Diplôme.

**Styles de vin rosé** – Suppression de l'information sur le Rosé d'Anjou exigeant un minimum de 30 % de Cabernet Sauvignon et/ou Cabernet Franc car cela n'a pas pu être vérifié. Le Cabernet d'Anjou est maintenant décrit comme étant de style demi-sec à moelleux.

## Chapitre 19 : Rhône septentrional

Pas de changement majeur.

## Chapitre 20 : Rhône méridional

**Régions et vins** – « Côtes du Rhône Villages Séguret » remplace « Côtes du Rhône Villages Cairanne » étant donné que Cairanne est désormais un cru. Détails sur Lirac réécrits pour souligner l'importance des vins rouges dans cette région, plutôt que celle du rosé.



« Bien que produisant également des rosés, Lirac est surtout connue pour ses vins rouges et blancs de grande qualité, dans le style des vins de Châteauneuf-du-Pape »

## Chapitre 21 : Sud de la France

Nouvelle carte avec un tracé plus précis de l'AOC Languedoc.



**Cépages blancs** – Piquepoul est désormais indiqué comme cépage, Picpoul de Pinet comme appellation.

## Chapitre 22 : Allemagne

**Lois et étiquettes allemandes sur le vin** – Réécriture des lois allemandes sur le vin pour refléter les changements récents de la législation.

**ÉTIQUETAGE ET LÉGISLATION SUR LE VIN EN ALLEMAGNE**

La grande majorité des vins allemands sont des AOP, c'est donc sur cette catégorie que nous nous concentrerons. Quelques vins IGP sont également élaborés, et portent la mention « Landwein ». Les vins sans IG sont simplement appelés Deutscher Wein.

Les vins AOP allemands appartiennent à la catégorie des **qualitätswein**, qui doivent être produits dans l'une de 13 « régions viticoles » déterminées, dont les principales sont présentées dans ce chapitre. Le nom de la région en question doit figurer sur l'étiquette.

La catégorie des qualitätswein englobe les **prädikatswein**, des vins qui sont généralement élaborés à partir de raisins affichant une densité de moût (taux de sucre) supérieure à celle requise pour les autres qualitätswein. Il existe six niveaux de Prädikat, associés à des densités de moût croissantes, et ils sont mentionnés sur les étiquettes. Ces vins peuvent être produits dans différents niveaux de douceur (sucrosité). Les données les plus importantes sont récapitulées dans le tableau.

Densité de moût minimum lors de la récolte	Catégorie de vins AOP	Style de vin
<b>minimum</b>	Qualitätswein	sec à demi-sec
↓	Prädikatswein	
	• Kabinett	sec à demi-sec
	• Spätlese	sec à demi-sec
	• Auslese	sec à doux
	• Beerenauslese (BA)	doux uniquement
↓	• Eiswein	doux uniquement
	• Trockenbeerenauslese (TBA)	doux uniquement
<b>maximum</b>		

n'aurait d'autre choix que de connaître les noms des vignobles ou se fier au prix pour les identifier.) Les vins issus d'un seul vignoble peuvent également être classés Erste Gewächs et Grosse Gewächs. Les vins Erste Gewächs et Grosse Gewächs doivent être secs et élaborés selon des règles plus strictes que les autres vins de vignobles spécifiques, celles des Grosse Gewächs étant particulièrement contraignantes.

**Verband Deutscher Prädikatsweingüter**

La Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) est une association de producteurs qui possède son propre classement, applicable à ses vins et vignobles. Ainsi, ses membres ont classé leurs sites, qui comprennent la grande majorité de ceux considérés comme les meilleurs d'Allemagne, et s'imposent par ailleurs des règles strictes en matière de viticulture et de vinification, dans l'optique de produire des vins de grande qualité. Un logo représentant un aigle est apposé sur la capsule des bouteilles et identifie les vins élaborés par les membres de l'association. Les vins issus d'un seul vignoble peuvent provenir d'un VDP.Erste Lage ou, pour les meilleurs sites et les règles les plus strictes, d'un VDP.Grosse Lage. Les vins secs issus des sites VDP.Grosse Lage sont appelés VDP.Grosse Gewächs. Ils sont reconnaissables par les lettres GG et une grappe de raisins gravées sur le col de la bouteille.

Les cépages autorisés par la VDP varient selon les régions. Il est important de noter que le terme « VDP.Grosse Gewächs » est une marque propre à la VDP et n'appartient pas à la législation allemande sur le vin la plus récente. Ces vins sont malgré tout considérés comme la fine fleur des vins secs d'Allemagne.

**Autres informations figurant sur l'étiquette**

**Douceur (sucrosité)** – Les producteurs utilisent parfois des termes spécifiques pour indiquer le niveau de douceur d'un vin. Les vins secs peuvent ainsi porter la mention « trocken », et les vins pas tout à fait secs ou demi-secs « halbtrocken ». Certains producteurs considèrent le terme halbtrocken comme connoté négativement, c'est pourquoi ils lui préfèrent le terme feinherb. Contrairement à trocken et halbtrocken, feinherb n'est pas défini par la loi. Souvent, le degré de douceur n'est pas indiqué, mais il peut être déduit selon la catégorie du vin ou son degré d'alcool.

**Origine des raisins** – Depuis 2021, une hiérarchie géographique a été introduite pour les qualitätswein (y compris les prädikatswein). Les producteurs disposent d'une période de transition de cinq ans pour adopter cette nouvelle législation. Les vins peuvent mentionner une zone viticole (zone la plus vaste), une région, un village ou un seul vignoble spécifique. Lorsqu'un vin est issu d'une région entière, le terme « Region » doit figurer sur l'étiquette. Pour les vins de village, seul le nom du village est mentionné, tandis que les vins provenant d'un vignoble spécifique indiquent à la fois le village et le nom du vignoble. Par exemple, « Piesport » peut figurer sur un vin de village tandis qu'un vin issu du vignoble de Goldtröpfchen indiquera « Piesporter Goldtröpfchen ». (Avant cette nouvelle législation, des vins régionaux de qualité inférieure pouvaient afficher les mêmes mentions que des vins provenant de vignobles spécifiques, de sorte que le consommateur

**Autres cépages blancs** – Le Silvaner n'est plus le troisième cépage blanc le plus planté, il est désormais moins planté que le Grauburgunder (3<sup>ème</sup>) et le Weissburgunder (4<sup>ème</sup>).

## Chapitre 23 : Autriche

**Lois autrichiennes sur le vin** – Réécriture des lois autrichiennes sur le vin pour clarifier la législation.

### LÉGISLATION AUTRICHIENNE SUR LE VIN

L'Autriche produit essentiellement des vins AOP appelés Qualitätswein. Les vins IGP portent la mention « Landwein », et ceux sans indication géographique la mention « Wein ».

Les Qualitätswein autrichiens peuvent être issus d'une région générique ou spécifique.

#### Qualitätswein issu d'une région générique

Il s'agit de vastes régions englobant plusieurs régions spécifiques plus petites. Les principales régions viticoles génériques sont Niederösterreich (Basse-Autriche), Burgenland, et Wien (Vienne). Ces vins peuvent être élaborés à partir de 40 cépages autorisés, cultivés n'importe où dans une région générique donnée, et dans tous les styles.

#### Qualitätswein issu d'une région spécifique - Districtus Austriae Controllatus (DAC)

Le système des DAC a été introduit en 2002 afin de promouvoir la typicité régionale. Il est aujourd'hui bien établi, et la grande majorité des régions viticoles spécifiques autrichiennes ont choisi d'y adhérer. En effet, si les producteurs d'une région peuvent convenir d'un ou plusieurs cépages et d'un nombre limité de styles de vin définis (avec les réglementations associées) reflétant le mieux leur région, ils peuvent demander le statut de DAC. Une fois celui-ci attribué, seuls les vins correspondant à ce style

ont le droit d'utiliser le nom de l'appellation, les autres vins devant se contenter du nom de la région générique. Au sein d'une DAC, le nom d'un village ou d'un seul vignoble peut également figurer sur l'étiquette.

#### Qualitätswein issu d'une région spécifique - hors DAC

Les régions viticoles spécifiques ne bénéficiant pas du statut de DAC peuvent produire des vins de tout style à partir de 40 cépages autorisés (comme pour les régions génériques).

Un niveau de **Prädikat** peut également être indiqué sur un Qualitätswein. Ce système d'étiquetage est similaire à celui des Prädikatswein en Allemagne, à la différence qu'en Autriche, ces termes sont essentiellement réservés aux vins doux et moelleux. Il existe un autre niveau de Prädikat, à savoir strohwein ou schilfwein, relatif à des vins passerillés élaborés en déposant les grappes sur un lit de paille ou de joncs pendant l'hiver pour concentrer les sucres. Les Prädikatswein ne peuvent mentionner une région spécifique si celle-ci a déjà obtenu le statut de DAC pour un autre style de vin. Ils doivent alors porter le nom de la région générique correspondante.

**Régions et vins** – Mention du fait que la Wachau est désormais un DAC.

## Chapitre 24 : Tokaj

**Lois sur les vins doux de Tokaji** – Réécriture des lois sur les vins doux de Tokaji maintenant que la législation de 2013 est pleinement établie.

### LÉGISLATION RELATIVE AUX VINS DOUX DE TOKAJ

Comme les autres pays de l'UE, la Hongrie possède un système de vins AOP et IGP. Les différents styles de Tokaj AOP, par exemple, aszú ou eszencia, sont ainsi définis par la législation.

La douceur des tokaji aszú était autrefois mesurée à l'aide de l'échelle des *puttonyos*. Le terme *puttony* désigne une hotte de vendangeur, et cette mesure indiquait le nombre de hottes de raisins *aszú* ajoutées à chaque fût de vin. Aujourd'hui, le nombre de *puttonyos* figurant sur la bouteille correspond au taux minimum de sucre résiduel. Ainsi, 5 *puttonyos* indiquent au moins 120 g/L de sucre résiduel, qui est le taux minimum requis pour un tokaji aszú, et 6 *puttonyos* correspondent à un minimum de 150 g/L de sucre résiduel. (La législation actuelle date de 2013. Avant le millésime 2013, les vins présentant un taux de sucre résiduel inférieur pouvaient préciser 3 ou 4 *puttonyos*. Les producteurs ont toujours la possibilité d'utiliser ces mentions mais le taux minimum de sucre résiduel de ces vins doit désormais être de 120 g/L.)

Les tokaji aszú doivent être élevés au moins 18 mois en contenants de chêne, qui peuvent être neufs ou usagés.

**Tokaji Szamorodni** – Correction selon laquelle le Tokaji Szamorodni doit être vieilli en fûts pendant au moins six mois et ne peut être libéré par le chai qu'à partir du mois de janvier de la deuxième année après la récolte.

## Chapitre 25 : Grèce

**AOP Santorin** – Correction apportée aux informations sur l'AOP Santorin notant que l'AOP concerne les vins blancs secs et doux élaborés principalement à partir d'Assyrtiko.

« Les vins secs issus de ce cépage sont parfumés, avec des saveurs concentrées d'agrumes et de fruit à noyau bien mûrs, équilibrés par une acidité naturellement élevée. Les vins doux sont appelés vinsanto.



*Les raisins de vendanges tardives sont séchés au soleil pendant une durée pouvant aller jusqu'à 14 jours, puis les vins sont élevés en barriques de chêne pendant deux ans minimum, de nombreux producteurs poursuivant l'élevage bien plus longtemps. La douceur extrême est équilibrée par une acidité élevée, et les vins les plus vieux présentent un caractère oxydatif marqué de caramel et de fruits à coque. »*

### Chapitre 26 : Italie : Introduction

**Lois italiennes sur le vin** – Modification de la description de la DOCG pour décrire plus précisément les exigences par rapport à la DOC.

*« DOC : les vins sont délimités géographiquement, et doivent respecter les cépages et méthodes de production autorisés. »*

*DOCG : En plus de satisfaire à toutes les exigences applicables aux DOC, ces vins sont soumis à une réglementation plus stricte, et doivent le plus souvent être mis en bouteille dans leur région de production. »*

### Chapitre 27 : Italie du Nord

**Vénétie** – Le Pinot Grigio delle Venezie est désormais mentionné. La carte du nord-est de l'Italie a été mise à jour pour indiquer le DOC delle Venezie. (Le Prosecco a été retiré de cette carte et il y a maintenant une nouvelle carte pour le Prosecco DOC et DOCG dans le guide d'étude).

*« En 2017, une nouvelle appellation, la DOC Pinot Grigio delle Venezie, couvrant la Vénétie, le Frioul-Vénétie-Julienne, et le Trentin, a été introduite. Elle est aujourd'hui très utilisée par les producteurs de pinot grigio qui commercialisaient auparavant leurs vins sous l'une des IGT locales. »*

**Valpolicella** – L'épaisseur de la peau a été supprimée de la description de Corvina car les différentes sources ne sont pas cohérentes sur ce point. La méthode Ripasso a été modifiée pour préciser que le vin est ajouté aux peaux de raisin, et non que les peaux de raisin sont ajoutées au vin.

*« Peu avant la fin de la fermentation, l'Amarone est séparé de ses pellicules par soutirage. Du vin de Valpolicella ayant terminé sa fermentation est ajouté à la cuve de pellicules non pressées. »*

**Piémont** – Les périodes de vieillissement du Barolo et du Barbaresco ont été formulées de manière plus précise (plutôt que d'arrondir à l'année complète la plus proche).

*« Barolo : 38 mois dont 18 mois sous bois, ne peut pas être commercialisé avant le mois de janvier de la 4<sup>ème</sup> année suivant les vendanges »*

*« Barbaresco : 26 mois d'élevage minimum dont au moins 9 mois sous bois, avant d'être commercialisé à partir du mois de janvier de la 3<sup>ème</sup> année suivant les vendanges. »*

### Chapitre 28 : Italie du Centre

**Toscane du Sud** – La période de vieillissement du Brunello di Montalcino a été formulée de manière plus spécifique (plutôt que d'arrondir à l'année complète la plus proche).

*« les vins ne peuvent être commercialisés avant janvier de la 5<sup>ème</sup> année suivant les vendanges. Ils doivent vieillir au moins deux ans sous bois. »*



## Chapitre 30 : Espagne

**Verdejo** – La description de l'acidité du Verdejo est passée à « moyenne à élevée ».

**Rioja** – La Rioja Baja devient la Rioja Oriental. Note ajoutée pour indiquer que Genérico est désormais utilisé à la place de joven dans la Rioja.

**Ribera del Duero** – Le changement de législation permettant de produire du vin blanc sous l'appellation d'origine Ribera del Duero est désormais noté.

## Chapitre 31 : Portugal

**Dão** – Description de l'altitude des vignobles du Dão modifiée à 400-500m pour plus de précision.

**Alentejo** – Niveau de tanin de Trincadeira modifié (« *tanins moyens* ») pour s'aligner sur le Diplôme.

**Vinho Regional** – Lisboa VR déclaré comme le plus grand VR et ajouté à la carte. Elle s'étend au nord de Lisbonne, la capitale.



## Chapitre 33 : Californie

**Comté de Napa** – Formulation autour des dimensions de l'AVA Napa Valley modifiée pour plus de précision. « *une cinquantaine de km du nord au sud et quelques km de large* »

**Comtés de San Luis Obispo et Santa Barbara** – Mention de Paso Robles ayant deux zones distinctes supprimée, car il s'agit d'une simplification excessive puisqu'il y a maintenant plusieurs sous-VA.

## Chapitre 35 : Canada

**Lois canadiennes sur le vin** – Terme DVA désormais remplacé par appellation pour refléter l'absence d'utilisation de DVA par les offices des vins de l'Ontario et de la Colombie-Britannique.

**Ontario** – Le cabernet franc de l'Ontario est maintenant décrit plutôt que simplement listé.

« *Cabernet Franc est le plus cultivé et il produit des vins aux notes de prune rouge et d'herbes. Il est élaboré aussi bien en monocépage qu'en assemblages dans le style bordelais, avec le merlot et le cabernet sauvignon.* »



## Chapitre 36 : Chili

**Lois chiliennes sur le vin** – La formulation des lois chiliennes sur le vin a été légèrement modifiée pour reconnaître qu'il existe désormais six DO régionaux.

### LÉGISLATION CHILIENNE SUR LE VIN

Le système d'IG chilien divise les vignobles en plusieurs

**Denominaciones de Origen (DO)**. Il existe six DO régionales, mais la majeure partie des vignobles se trouvent dans quatre d'entre elles : Coquimbo, Aconcagua, la Vallée centrale et le Sud. Elles sont elles-mêmes divisées en treize sous-régions mieux connues, qui correspondent généralement aux vallées situées entre les Andes et le Pacifique, en allant vers l'ouest. Ce système a été créé selon le découpage administratif du pays, de sorte que les régions, aussi bien que leurs sous-régions, sont très vastes. Nombre de ces sous-régions contiennent par conséquent plusieurs zones, qui présentent chacune un climat plus uniforme.

Un classement supplémentaire a été introduit en 2012, ajoutant

encore des divisions. Ainsi, les vignobles sont à présent classés selon leur distance par rapport à la côte plutôt que leur latitude. Les termes suivants peuvent donc apparaître sur les étiquettes : **Costa** (zones côtières), **Entre Cordilleras** (zones entre les cordillères) et **Andes** (zones de montagne). Il faut bien comprendre que ces mentions sont complémentaires aux DO, et que les producteurs peuvent les faire figurer en plus.

D'autres termes d'étiquetage sont également autorisés au Chili : Reserva, Reserva Especial, Reserva Privada et Gran Reserva. Vaguement définis, ces termes ont en fait une signification très limitée. Ils sont toutefois utiles pour indiquer différents niveaux de qualité au sein de la gamme d'un producteur.

**Cépages blancs** – Le Chardonnay de la vallée de Limarí est maintenant décrit en termes de SAT pour transmettre le style plus efficacement.

« *Ce sont des vins présentant une acidité moyenne à élevée et des saveurs d'agrumes et de fruits à noyau, pour lesquels bâtonnage, fermentation sous bois et élevage sont souvent utilisés.* »

**Région Sud** – Itata maintenant reconnu comme une source de vieilles vignes en gobelet de País et Muscat.

## Chapitre 37 : Argentine

**Lois argentines sur le vin** – Encadrement vert désormais ajouté sur les lois argentines sur le vin.

### LÉGISLATION ARGENTINE SUR LE VIN

Dans le cadre du système d'IG argentin, les vignobles se répartissent en trois grandes régions qui, hormis la Patagonie, apparaissent rarement sur les étiquettes. Chacune de ces régions est elle-même divisée en provinces, qui comptent à leur tour plusieurs départements. Dans certains cas, ces départements peuvent comprendre plusieurs districts plus petits, au sein desquels des IG encore plus petites peuvent même exister. Pour qu'une IG soit mentionnée sur un vin, 100 % des raisins doivent être cultivés dans les limites géographiques de cette IG.

**Province de La Rioja** – Les vins exportés vers l'UE depuis La Rioja sont désormais souvent étiquetés La Rioja Argentina plutôt que Famatina.

## Chapitre 38 : Afrique du Sud

**Climat et culture de la vigne** – Latitude des régions viticoles d'Afrique du Sud corrigée (correspond désormais à la carte). « *entre 32° et 35° au sud de l'équateur.* »

**Région côtière** – District du Cap désormais mentionné (nouveau depuis la dernière mise à jour) et ajouté à la carte.

« *le district du Cap, qui s'étend autour de la capitale sud-africaine, compte 4 wards, dont les plus connus sont Constantia et Durbanville.* »

## Chapitre 39 : Australie

**Margaret River** – Le climat de Margaret River est désormais décrit comme « *méditerranéen* », s'alignant sur l'affirmation selon laquelle la plupart des pluies tombent en hiver.



LE COAM – 6 Passage St Michel – 75017 Paris – [contact@lecoam.eu](mailto:contact@lecoam.eu) – 01 43 87 05 93

Siret : 48802800200035

## Chapitre 40 : Nouvelle-Zélande

**Lois sur le vin de Nouvelle-Zélande** – Ajout d'un encadré vert sur les lois sur le vin de Nouvelle-Zélande.

### LÉGISLATION NÉO-ZÉLANDAISE SUR LE VIN

Le système d'IG néo-zélandais est récent, les premières IG ayant été enregistrées en 2017. Pour qu'une IG soit mentionnée sur un vin, 85 % minimum des raisins doivent être cultivés dans la région correspondant à cette IG.

La Nouvelle-Zélande (*New Zealand*), l'île du Nord (*North Island*) et l'île du Sud (*South Island*) possèdent ainsi le statut d'IG, de même que chacune des grandes régions présentées dans ce chapitre, sans que cette liste soit exhaustive.

## Chapitre 41 : Production de vins effervescents

**Méthode Ancestrale** – Méthode Ancestrale maintenant incluse comme méthode de production de vin mousseux reconnaissant la croissance des vins Pétillant Naturel.

*« Il s'agit d'une très ancienne méthode d'élaboration de vins effervescents qui a récemment gagné en popularité. A la différence des méthodes traditionnelles et par transfert, elle n'implique qu'une seule fermentation. Le moût fermenté est mis en bouteille au milieu de cette unique fermentation, de sorte que le dioxyde de carbone produit reste alors piégé dans la bouteille à compter de ce moment. Les vins peuvent être dégorgés ou non, auquel cas il peuvent être troubles et contenir un peu de dépôt. Ils sont généralement commercialisés jeunes. Les vins élaborés selon la méthode ancestrale sont souvent appelés pétillant naturel ou « Pet Nat ». Typiques de certaines régions de France, ils sont aujourd'hui produits dans le monde entier à partir de divers cépages. Ils sont habituellement secs à pas tout à fait secs (selon que la fermentation s'est terminée après avoir consommé tous les sucres dans la bouteille ou non), avec un degré d'alcool faible à moyen et une pression variable (en fonction de leur degré d'effervescence). »*

**Méthode Asti** – La pression finale des vins élaborés selon la méthode Asti est maintenant décrite plus correctement comme étant de « 4-5 atmosphères ».

## Chapitre 42 : Les vins effervescents du monde

**Champagne** – Suppression de la mention relative à l'extension de la zone de Champagne.

**Prosecco** – Le Prosecco DOC et le Conegliano-Valdobbiadene DOCG apparaissent désormais tous deux dans le cahier des charges. Le rosé Prosecco, désormais autorisé depuis la dernière mise à jour, est désormais mentionné.

*« Prosecco DOC s'étend sur une grande partie de la Vénétie et du Frioul, et la DOCG Conegliano-Valdobbiadene, de qualité supérieure. Pour cette dernière, les raisins doivent provenir d'une région comprise entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, sur des coteaux calcaires abrupts au nord-ouest de Venise. »*

*« A la suite d'un changement de législation en 2020, la DOC peut désormais produire des rosés effervescents. Ces vins sont majoritairement élaborés à partir de glera assemblé avec une petite proportion (jusqu'à 15%) de pinot noir. »*

**Afrique du Sud** – Méthode Cap Classique maintenant changé en Cap Classique pour distinguer le nom du vin de celui de la méthode. La législation relative au Cap Classique a été mise à jour.



« les vins cap classique doivent être élevés au moins 12 mois sur lie. »

### Chapitre 43 : Xérès

Des changements significatifs à la législation du Sherry sont en cours de finalisation - beaucoup de ces changements sont capturés dans la mise à jour. Il s'agit notamment de :

- La maturation du Xérès pourra avoir lieu n'importe où dans la DO.
- Bien que les paramètres stylistiques doivent toujours être respectés, le Xérès n'aura pas besoin d'être fortifié. Le L3 se concentrera uniquement sur les vins fortifiés.
- L'utilisation de cépages supplémentaires est désormais autorisée. Les cépages Palomino, Pedro Ximénez et Muscat resteront au centre des préoccupations du L3.
- Le terme en rama sera réglementé - il sera désormais réservé aux vins qui n'ont pas fait l'objet de collage ou de stabilisation tartrique. Les vins peuvent être filtrés.
- La législation relative aux termes « medium » et « Cream » va changer. Les deux termes peuvent désormais être utilisés pour les vins présentant certaines influences biologiques et/ou oxydatives. Ils continueront à être différenciés par leur degré de sucrosité, le Cream étant plus sucré que le Medium.

Les indications d'âge sur le Sherry ne sont plus limitées à l'Amontillado, au Palo Cortado, à l'Oloroso et au PX (elles pourraient, par exemple, être utilisées sur le Cream Sherry), c'est pourquoi cette déclaration a été supprimée.

### Chapitre 44 : Le porto

**Portos bon marché** – Suppression de la déclaration concernant le Tawny de base qui doit être mélangé avec du Porto blanc ou vieilli dans un environnement chaud, l'option la plus courante étant l'utilisation de vins moins extraits du Baixo Corgo.

## Le guide de l'étudiant

Aucune modification majeure n'a été apportée au guide de l'étudiant. Tous les petits changements de contenu (par exemple, les exemples de questions, les cartes) ont été faits pour refléter les changements apportés au manuel.

Une nouvelle carte de Prosecco a été incluse dans le guide de l'étudiant (mais pas dans le manuel) pour montrer les limites du Prosecco DOC et du Conegliano-Valdobbiadene DOCG.

