



## Le vin pour les nuls

*ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Le vin pour les nuls** ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD

 [Telecharger Le vin pour les nuls ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le vin pour les nuls ...pdf](#)

# **Le vin pour les nuls**

*ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD*

**Le vin pour les nuls** ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD

**Téléchargez et lisez en ligne Le vin pour les nuls ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD**

---

519 pages

Extrait

Mise en bouche

Dans ce chapitre :

- ? Ce qu'est exactement le vin
- ? Quelques mots barbares tels que fermentation et sulfites
- ? Ce qui distingue le vin rouge du vin blanc
- ? Toute la vérité à propos du rosé
- ? Législation des vins de table, pétillants et fortifiés

Les coauteurs de ce livre passent leur temps à visiter caves et vignobles, MBJ et chaque visite se termine en général par une discussion avec le maître des lieux au sujet de ses méthodes de production. L'un d'eux se passionne pour ces conversations, car elles lui permettent d'en apprendre plus encore sur les raisons pour lesquelles chaque vin possède ce goût si particulier. En revanche, l'autre se lasse vite de ces discussions : pourquoi s'enquérir des méthodes de fabrication du vin dès lors qu'il est merveilleux à boire !

Il semble donc qu'il y ait deux catégories d'amoureux du vin : les «hédonistes», qui ne veulent rien d'autre que goûter à ses plaisirs et découvrir de plus en plus de vins agréables, et les «intellectuels», qui se passionnent pour le mystère de leur fabrication. Notre famille compte un représentant de chacune des deux catégories.

Si vous êtes un intellectuel, vous prendrez plaisir à découvrir ce qui fait les différences entre les vins. Si vous êtes un hédoniste, un minimum de connaissances pourra vous aider à découvrir de nouveaux vins auxquels vous prendrez plaisir. Évidemment, c'est un intellectuel qui vous le dit.

D'où vient le vin ?

La recette permettant de transformer des fruits en vin est à peu près celle-ci :

1. Rassemblez une grosse quantité de grappes de raisin mûres

Vous pourriez aussi utiliser des framboises ou d'autres fruits, mais 99,9 % de tous les vins du monde sont issus du raisin.

2. Versez les grappes dans un récipient propre et inoxydable

3. Écrasez les grappes pour en extraire le jus

Autrefois, on foulait le raisin avec les pieds.

4. Attendez.

En simplifiant, faire du vin n'est rien d'autre que cela. Une fois que les grappes sont écrasées, des levures (de tout petits organismes unicellulaires qui se trouvent naturellement dans la vigne et donc sur les grappes)

entrent en contact avec le sucre du jus du raisin. Ces levures transforment graduellement le sucre en alcool. Elles produisent également du dioxyde de carbone qui s'évapore. Dès que le travail des levures est achevé, le jus de raisin est devenu du vin. Le sucre qui se trouvait dans le jus de raisin n'existe plus ou presque ; il a été transformé en alcool. (Plus les grappes sont mûres et sucrées, plus le vin sera fort en alcool.) Ce processus se nomme fermentation.

Qu'y a-t-il de plus naturel ?

La fermentation est un processus entièrement naturel qui ne requiert pas la main de l'homme, sauf pour verser les grappes dans un conteneur et pour en extraire le jus. (Le jus peut aussi s'extraire de lui-même des grappes s'écrasant les unes contre les autres sous leur propre poids.) Le même genre de fermentation se produit dans le jus de pomme que vous oubliez dans le réfrigérateur, et cela sans votre aide.

Rappelons que c'est Louis Pasteur qui a découvert la fermentation au XIX<sup>e</sup> siècle. Il l'a découverte, non inventée. Certaines des pommes paradisiaques du jardin d'Éden avaient sans doute eu largement le temps de fermenter avant que Pasteur ne vienne au monde. Mais était-ce bien un paradis, ce lieu où il n'y avait pas de vin ?

(...) Présentation de l'éditeur

La sixième édition mise à jour par un grand sommelier !

Si, au restaurant, vous vous êtes déjà trouvé dans l'embarras face à une carte des vins, ce livre est fait pour vous. Comment choisir une bonne bouteille pour accompagner un plat ? Comment repérer les restaurants qui servent de bons vins ? Comment déguster un vin dans les règles de l'art ? Où acheter un grand cru ? Quels nouveaux crus sont prometteurs ?

Dans cette nouvelle édition entièrement révisée et mise à jour, Éric Beaumard livre ses secrets et ses conseils pour vous accompagner dans la découverte et la dégustation des vins. Cet ouvrage vous servira de guide à travers l'univers du vin et fera de vous un réel connaisseur.

Un livre à consommer sans modération !

Inclus dans ce livre : des cartes et des photos en couleur pour parcourir les vignobles français.

Ed McCarthy collabore régulièrement à Wine Enthusiast et The Wine Journal.

Mary Ewing-Mulligan, Master of Wine, dirige l'International Wine Center.

Éric Beaumard a été sacré meilleur jeune sommelier de France en 1987, meilleur sommelier de France en 1992, meilleur sommelier d'Europe en 1994, vice-meilleur sommelier du monde en 1998. Il devient ensuite chef sommelier et directeur du restaurant Le Cinq de l'hôtel George V à Paris. Au fil des années, Éric Beaumard y a constitué une cave de 50 000 bouteilles qui reflète sa connaissance des terroirs viticoles mondiaux et sa capacité à accompagner la cuisine raffinée de ce palace parisien. Désireux de transmettre sa passion, 40 il forme déjeunes sommeliers.

Il est aussi l'auteur de Les 100 meilleurs vins pour une cave idéale (Éditions First). Biographie de l'auteur **Eric Beaumard** est un sommelier de légende. Lauréat du Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France en 1987, puis du Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe en 1994, Meilleur Sommelier de France en 1987 et vice-champion du monde en 1998, il est depuis 6 ans directeur du restaurant de l'Hôtel Four Seasons Georges V, trois étoiles au Michelin. Eric Beaumard y a constitué une cave de 50 000 bouteilles, l'une des plus fournies de Paris.

Download and Read Online *Le vin pour les nuls* ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD #G8VLIDECMTH

Lire Le vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD pour ebook en ligneLe vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD à lire en ligne.Online Le vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD ebook Téléchargement PDFLe vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD DocLe vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD MobipocketLe vin pour les nuls par ED MCCARTHY, MARY EWING-MULLIGAN, ERIC BEAUMARD EPub

**G8VLIDECMTHG8VLIDECMTHG8VLIDECMTH**