



ACADÉMIE ROYALE  
DES SCIENCES, DES LETTRES ET DES BEAUX-ARTS  
DE BELGIQUE



# VIN LES COULISSES DE L'HISTOIRE



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

Prof. Fabrizio Bucella

Responsable académique Prof. Lambros Couloubaritsis



# TALLEYRAND À FOUCHÉ

(QUI A FAIT CUL SEC AVEC SON COGNAC)



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

2

- Si vous le permettez, ce n'est point de cette façon que l'on doit boire le Cognac. Regardez s'il vous plaît  
*(Il prend la coupe et commence sa démonstration)*
- On prend son verre dans le creux de la main, on le réchauffe, on lui donne une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Puis, on le porte à ses narines, on le respire ....
- Et Fouché d'interroger: Et puis ?
- Talleyrand, sec: "Et puis on le repose et on en parle."

[Jean-Claude Brisville, Le Souper, Babel, 2005]



# POURQUOI BOIT-ON DU VIN ?



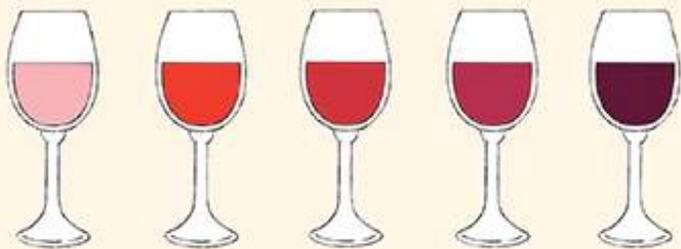
A  
NATURAL  
HISTORY OF  
**Wine**

IAN TATTERSALL

ROB DESALLE

ILLUSTRATED BY

PATRICIA J. WYNNE



ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

[Ian Tattersall, Rob Desalle, A Natural History of Wine, Yale University Press, 2015]





*Ptilocercus lowii*



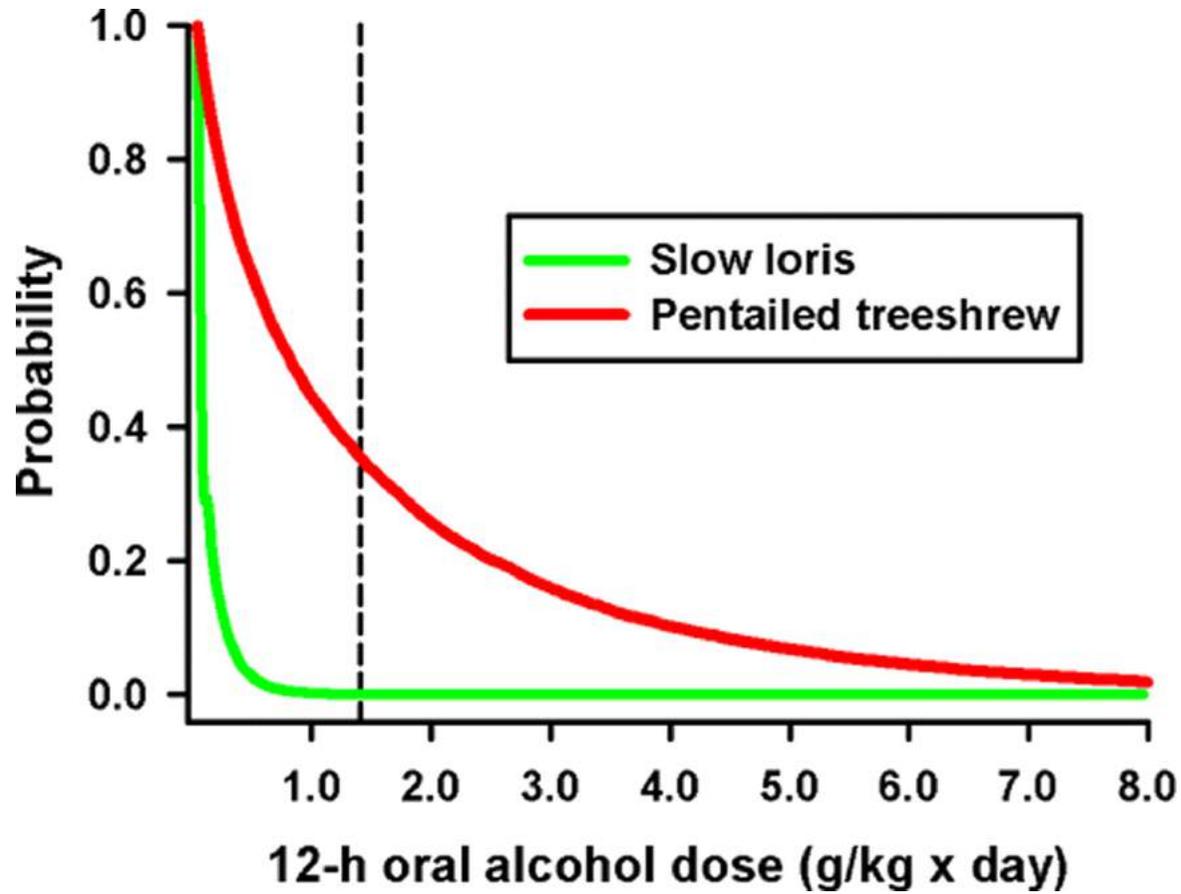
COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



### Quantification of the alcohol challenge to wild mammals.



Frank Wiens et al. PNAS 2008;105:10426-10431





COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE** ∞

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



## Movie S1

An adult male chimpanzee at  
Bossou, Guinea, drinking palm wine  
using a leaf sponge

"Wildlife Research Center of Kyoto  
University"



**COLLÈGE  
BELGIQUE**

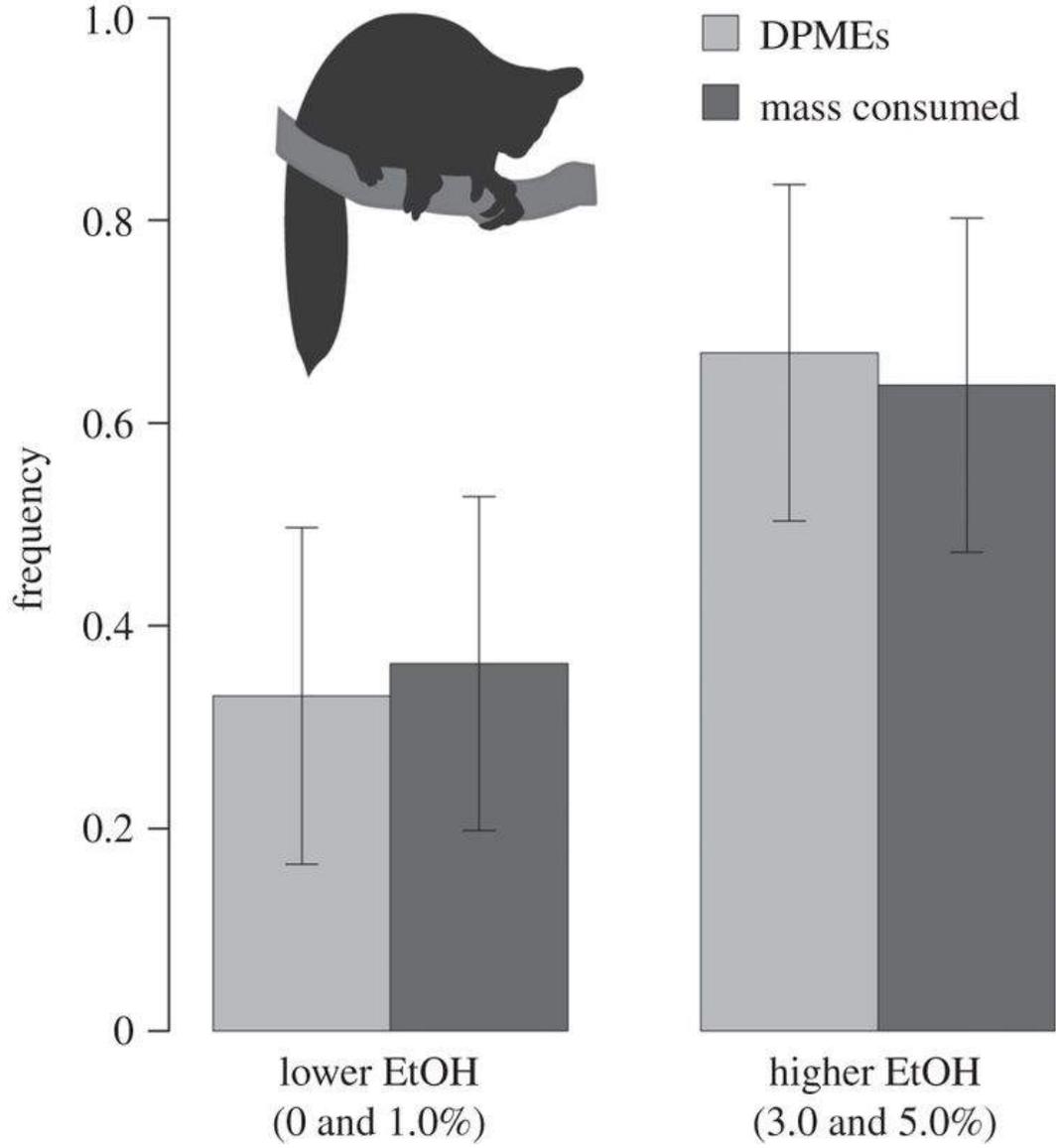
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

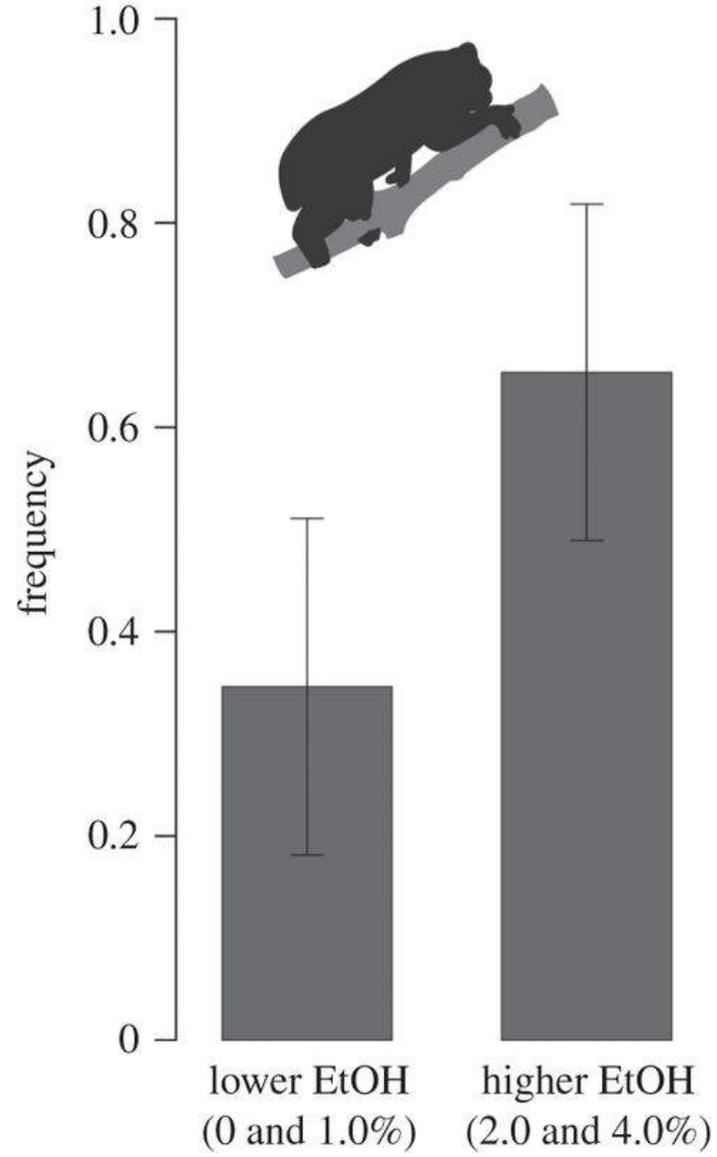
10



(a) aye-aye (*Daubentonia madagascariensis*)



(b) slow loris (*Nycticebus coucang*)



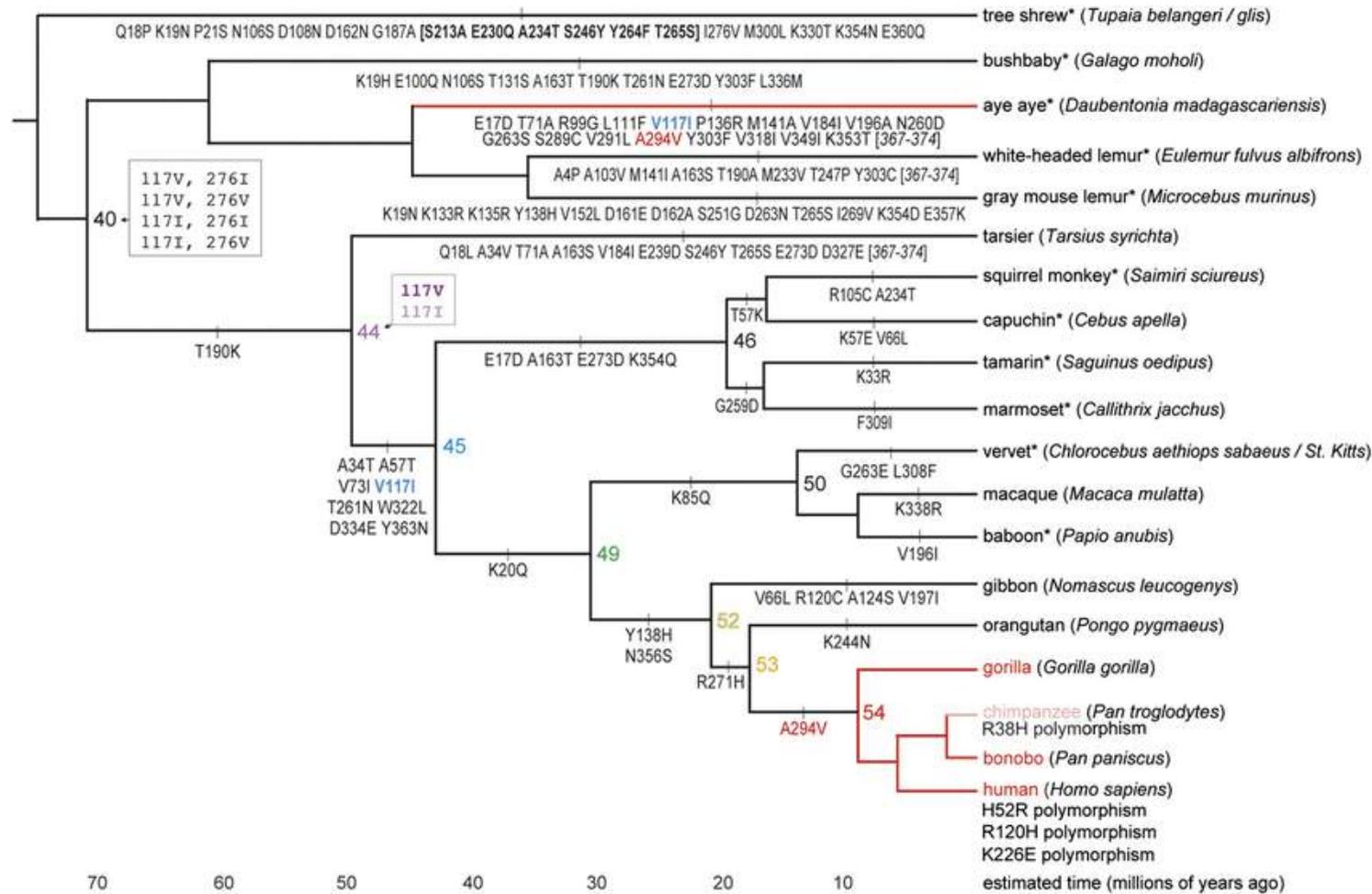
# DRUNKEN MONKEY



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France







**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# UMAMI

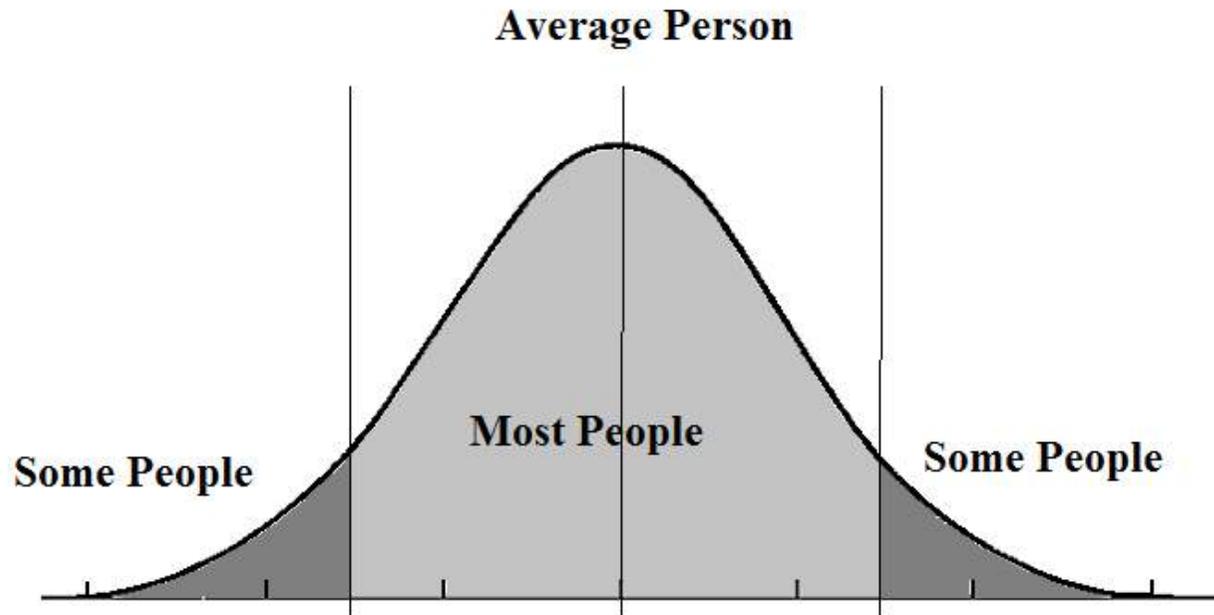
L'umami provoque une sensation de délectation, de longueur en bouche, de profondeur dans le goût que ne peuvent pas décrire les notions de d'acide, d'amer, de salé ou de sucré.



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI



COLLÈGE  
BELGIQUE

17

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





# PLAN DE L'EXPOSÉ

Grèce antique	Platon	Vérité
Querelle des vins	Fagon	Santé
Chais d'architecte	Nouvel	Beauté



ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

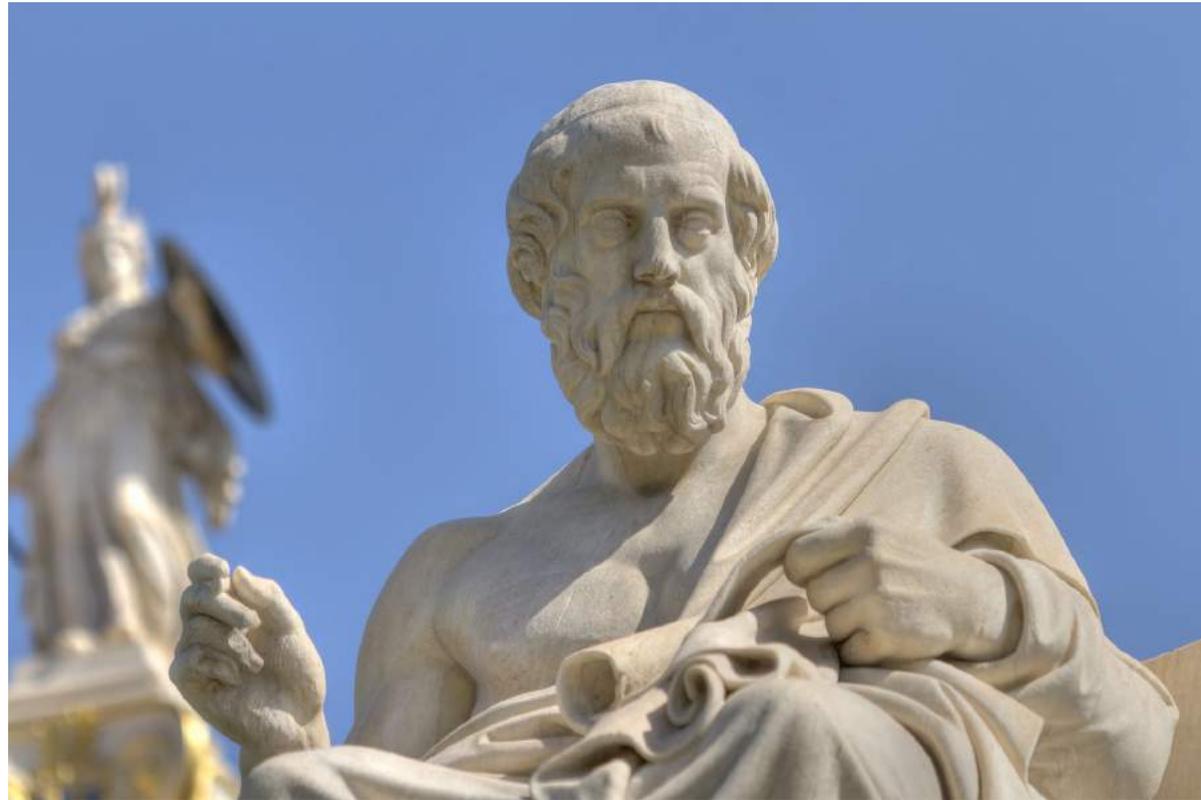
Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

19



# PREMIER VOYAGE

# PLATON



interwd.be

# PHILOSOPHIE



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

20

La philosophie est un "ensemble de réflexions ayant pour objet un ordre de la connaissance, un domaine d'activité particuliers."

Trésor de la Langue française





COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# IVRESSE

L'homme qui en boit ne se rend-il pas tout de suite lui-même, pour commencer, de meilleure humeur qu'il n'était auparavant ? À mesure qu'il y goûte davantage, ne fait-il pas que de plus nombreuses espérances l'emplissent, ainsi qu'une puissance imaginaire ? Et même à la fin, un tel homme qui se figure être sage, n'est-il pas tout plein de la plus complète liberté en ses propos, de la plus complète absence de crainte, au point de n'hésiter ni à dire, ni même à faire n'importe quoi ?

[cité par Pierre Boyancé, Platon et le vin, in: Bulletin de l'Association Guillaume Budé : Lettres d'humanité, n°10, décembre 1951. pp. 3-19.]





# SYMPOSION

interwd.be

Quand Socrate se fut installé sur le lit et qu'il eut dîné, les autres aussi, chacun fit ses libations ; on chanta les cantiques du dieu ; et ainsi des rites consacrés. Alors on se préoccupa du boire.

[Platon, *Le Banquet*, 176a].



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



*Cantus* (um 1900)  
Gemälde von Georg Mühlberg (1863-1925)



**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

25

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# LOI DE L'IVRESSE

jusqu'à 18 ans, interdiction formelle !

jusqu'à 30 ou 40 ans

“Notre loi prescrira au jeune homme de goûter au vin avec mesure mais de s'abstenir radicalement de s'enivrer en buvant avec excès.”

au-delà de 40 ans : ivresse recommandée.



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

—  
Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

27

[cité par Pierre Boyancé, Platon et le vin, in: Bulletin de l'Association Guillaume Budé : Lettres d'humanité, n°10, décembre 1951. pp. 3-19.]



# DEUXIÈME VOYAGE

## LA QUERELLE DES VINS



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

28

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# PRÉMICES DE LA QUERELLE

## N. DE LA FRAMBOISIÈRE FACULTÉ DE REIMS, 1600



ULB

COLLÈGE  
BELGIQUEBRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROISous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

Il faut éviter la colère, se coucher tôt, garder le célibat, puis « rendre grâce à Dieu qui a créé les médicaments et établi les médecins pour secourir les malades en leurs nécessités.

[Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]

# GOUVERNEMENT NÉCESSAIRE À CHACUN POUR VIVRE EN SANTÉ, 1600

Le vin est merveilleusement utile à l'homme, il rallume notre chaleur naturelle et la fortifie, par ce moyen il resveille l'appétit, ayde à la digestion, engendre le sang pur, clarifie le trouble, désoppile les conduits, fait passage aux excréments, donne bonne couleur, purifie le cerveau, auiguise l'entendement, subtilise les esprits et (comme dit David) resiouit le coeur de l'homme, et le rend hardy et courageux, et entretien le corps en santé, moyennant qu'il soit prins par compas, et sans excez, autrement il ose l'usage de la raison, et cause une infinité de maladies (Chap. XIII.)



# DÉBUT DE LA QUERELLE

## DANIEL ARBINET FACULTÉ DE PARIS, 1652

De toutes les boissons dont l'homme peut faire usage, la plus agréable, ainsi que la plus saine, est le vin de Beaune.

Les vins de Reims "agaçaient les nerfs, produisaient des maladies dangereuses, telles que la goutte."

Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy (1737 – 1800)  
*Histoire de la vie privée des Français* (Paris, 1782)



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

# J.-B. DE RÉVÉLOIS

## FACULTÉ DE PARIS, 1677



Ce sont là des preuves de sa parfaite coction; ne craignez pas avec lui les inconvénients qui suivent l'usage du vin de mauvaise qualité : pas d'ardeur de la gorge, pas d'inertie de l'esprit et de torpeur des sens, pas de migraines, de dérangements d'estomac, de douleurs d'entrailles; prenez-en le soir, et le lendemain vous pourrez, frais et dispos, aller à vos affaires.



Conclusion : “le vin de Reims est le plus salubre de tous les vins.”



# MATHIEU DENIS FOURNIER, FACULTÉ DE PARIS, 1696



Le sang engendré du vin de Reims pince et pique les parties nerveuses, et rend sujet aux débordements, aux fluxions de cerveau et à la goutte.

[Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]



# 1694

## VICTOIRE DE FAGON

Sur la fin de ce mouvement de goutte, dont la douleur et l'incommodité avaient mieux persuadé le roi de toutes les raisons que j'avais eu souvent l'honneur de lui représenter pour l'engager à quitter le vin de Champagne et à boire du vin vieux de Bourgogne, il résolut à vaincre la peine qu'il lui faisait au goûter d'essayer s'il s'y pourrait accoutumer. J'entendis cette déclaration avec une grande joie.

Journal de la santé du roi Louis XIV



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# 1700. RÉPLIQUE DE REIMS

Les vins de champagnes “l’emportaient de beaucoup sur le Bourgogne. Ils offraient une couleur plus limpide, un parfum plus doux, plus de corps enfin, et plus de dureté.”



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

[  
Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]

# FRANÇOIS MIMIN (1/2)

## 5 MAI 1700

interwd.be

Pour en revenir aux vins de Reims, rien ne décide plus en leur faveur que la bonne constitution des gens du pays, parmi lesquels on ne voit ni goutteux, ni valétudinaires, dont la plupart même vivent très longtemps et sans aucune atteinte de maladie.



[Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]



# FRANÇOIS MIMIN (2/2)

## 5 MAI 1700

interwd.be

Sa couleur est si vive que le diamant le plus pur ne brille pas davantage aux yeux; quelquefois, le rouge est si vermeil qu'on le prendrait pour des rubis distillés. Enfin c'est de l'union de ces deux couleurs que se forme ce que nous appellons l'oeil de perdrix, qui pour n'avoir pas tant d'éclat, n'en est pas moins agréable à la vue.



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# JEAN-BAPTISTE DE SALYNS

## FACULTÉ DE PARIS, 1702



Pour avoir de bon vin, il faut que le terroir ne soit ni trop sec ni trop gras, que l'exposition soit plutôt au levant et au midi qu'au couchant, et que le lieu ne soit point trop éloigné de la ligne équinoxiale. Toutes ces conditions se rencontrent dans le terroir de Beaune; mais pour le vin de Reims, il n'en va pas de même ...



[Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]



# RÉPONSE DE REIMS PARIS, 1706

interwd.be

Mais s'il est vray qu'il n'y a point de goûteux dans votre province (NDLA Reims), que les habitans y sont robustes, bien forts et peu sujets aux maladies, au lieu qu'en Bourgogne ils sont la plùpart goûteux, bossus, galeux, et infectés des autres vices de la peau, il ne faut, Monsieur, ni thèse, ni dispute, ni alambic, ni astrolabe, la palme est due sans contredit au vin de Reims ....

Auteur courageux et ... anonyme



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

40

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# JACQUES DEREIMS

## LETTRE À M. HELVETIUS, MÉDECIN ORDINAIRE DU ROI, MARS 1730

ULB

Ces maladies ne sont connues en Champagne que par les désordres qu'elles causent chez nos voisins, on n'y sçait de la goutte que le nom, et à peine sçait-on ce que c'est que la pierre. (...)

Il est certain que le bon vin de Champagne blanc, non mousseux, bu avec modération dans sa maturité et trempé plus ou moins d'eau, est la liqueur la plus propre pour conserver la santé, et le seul vin qui puisse être toléré et même conseillé dans plusieurs maladies.



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



IWD

# POURFOUR DU PETIT, FACULTÉ DE REIMS, 1765

Doit-on boire en mangeant des huîtres?  
*An inter edendum ostrea, meri potus ?*

interwd.be



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

# L.-J. RAUSSIN, RECTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE REIMS

M. Pourfour du Petit a menti. il faut, en mangeant des huîtres, boire du bon vin blanc de Champagne léger, non mousseux. Il est à croire que l'auteur de cette thèse (président ou bachelier) a été déçu par les mauvais vins que l'on débite à Paris sous le nom de Génétin ou sous celui de Condrieu. Si ce gaillard avait mangé des huîtres avec de la tisane d'Ay, d'Hautvillers, d'Epernay, d'Avisse, etc., il aurait rectifié sa conclusion et se serait souhaité *collum, fauces sesquipedales*. Ah, la bourrique !



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI



Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# JEAN-CLAUDE NAVIER, FACULTÉ DE REIMS, 1777



En vain la calomnie répend de tout côté que le pétillant de nos vins est pernicieux, en vain elle prétend qu'ils n'ont qu'une chaleur nuisible et une saveur sans vertu. Incapables de cacher sous des apparences insidieuses un venin perfide, ils seront toujours une image fidèle de l'ingénuité champenoise. Ce qu'on y blame le plus est le principe mousseux, mais c'est à ce principe même que nous devons des éloges, nous osons l'avancer sur des preuves convaincantes. Laissons dans les pharmacies ces médicaments insipides, laissons-y ces préparations rebutantes. Une liqueur qui sait autant flatter le palais que conserver et rétablir la santé, mérite sans doute nos suffrages de préférence.



# CONCLUSION

## JC NAVIER

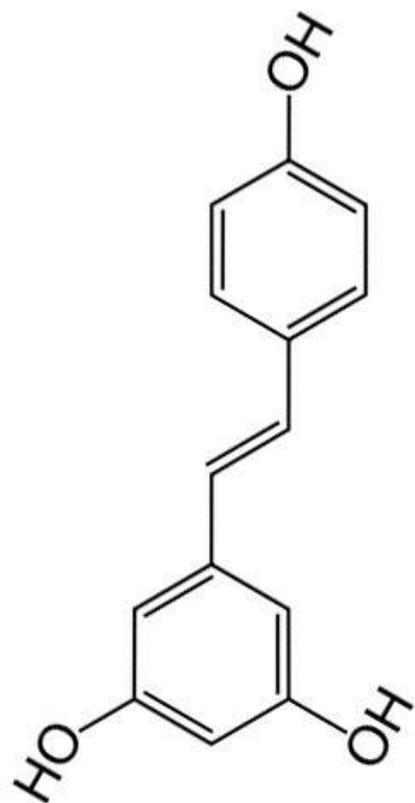


Le vin mousseux, cette source de vie si riche en principe aéré, distribue avec profusion dans toute l'économie animale le véritable antidote de la dissolution putride, en y restituant l'esprit élastique et vivifiant qui s'en est évaporé insensiblement.



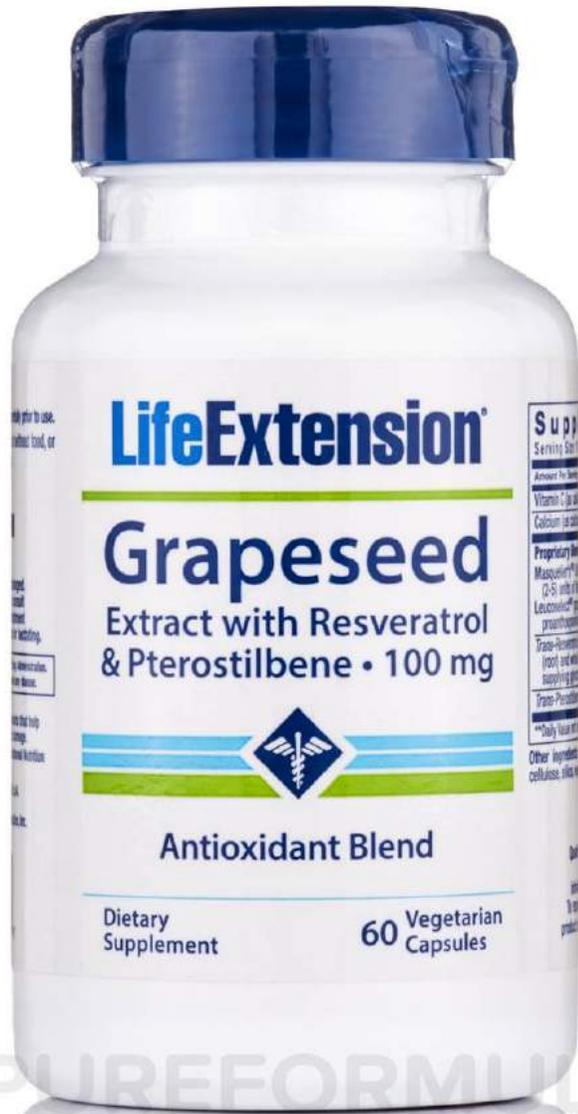
[Extraits tirés de Les Thèses de l'Ancienne Faculté de Médecine de Reims par le Dr. Octave Guelliot - Michaud, Reims, 1889]





# Resveratrol





COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

# THE LANCET

- (1) La conclusion principale est une association négative forte et spécifique entre les décès par ischémie cardiaque et la consommation d'alcool (12 mai 1979)
- (2) Des études épidémiologiques indiquent que la consommation d'alcool comparable à l'apport quotidien en France (20-30 g par jour) peut réduire le risque de maladie coronarienne d'au moins 40 %. (20 juin 1992)
- (3) Le vin rouge contient également des composés phénoliques, et les propriétés antioxydantes de ceux-ci peuvent avoir un rôle important. (20 février 1993)



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# THE HEALTH BENEFITS OF WINE

Annual Review of Nutrition (July 2000)

Des études épidémiologiques menées auprès de nombreuses populations disparates révèlent que les individus qui ont l'habitude d'une consommation quotidienne modérée de vin bénéficient de réductions significatives de la mortalité toutes causes confondues et surtout cardiovasculaires par rapport aux personnes qui s'abstiennent ou qui consomment de l'alcool en excès.



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

—  
Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





TROISIÈME VOYAGE  
STATUT DU VIN



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

51



# CHEVAL BLANC, DE PORTZAMPARC



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

53

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

54

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

55

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

56





**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

57

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# MARGAUX, FOSTER



**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

58





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

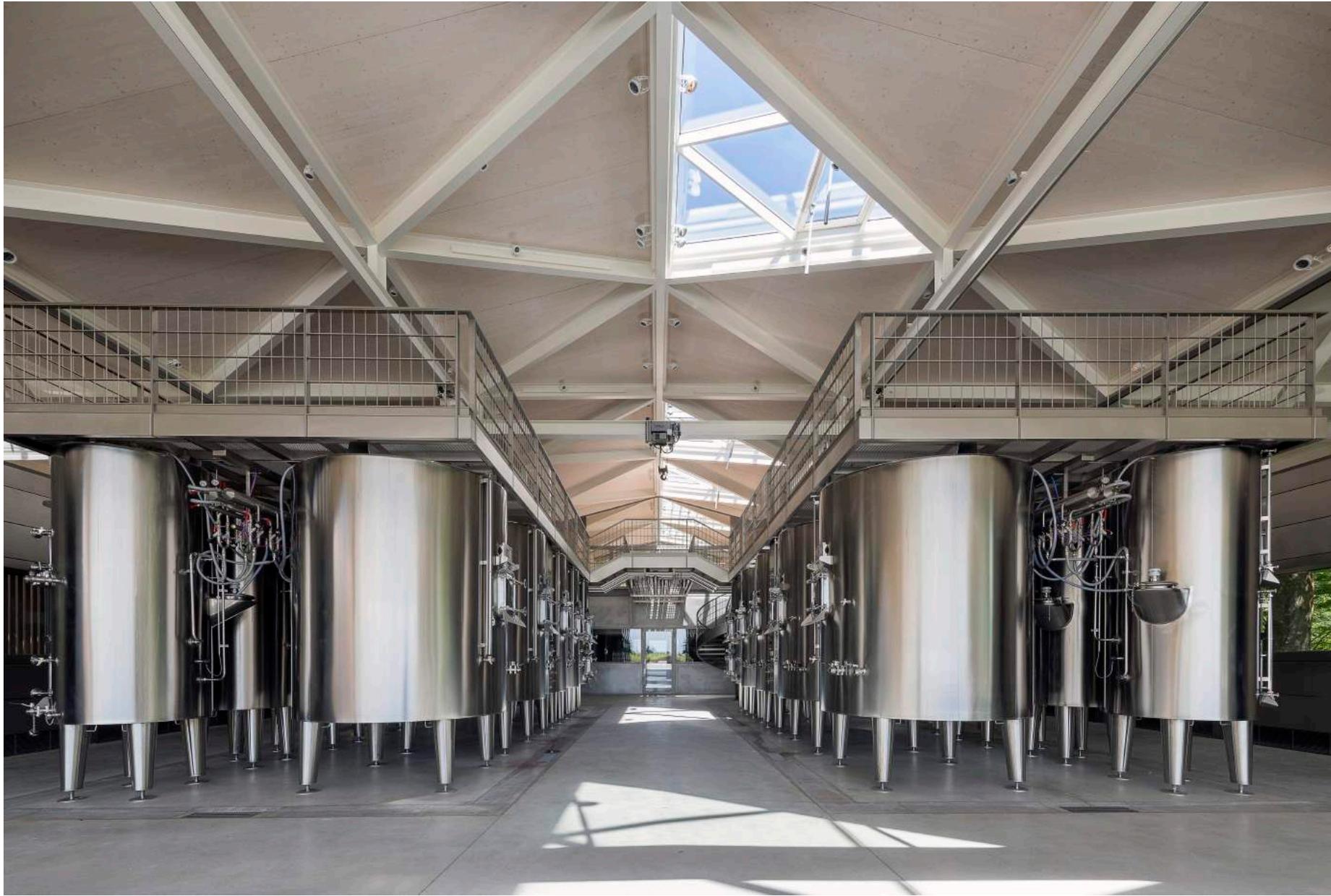
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

59

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France







COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

61

Tous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

62

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

63



# PÉDESCLAUX, WILMOTTE



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

65

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

66

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

67





# CARMES HAUT-BRION, STARCK



COLLÈGE  
BELGIQUE

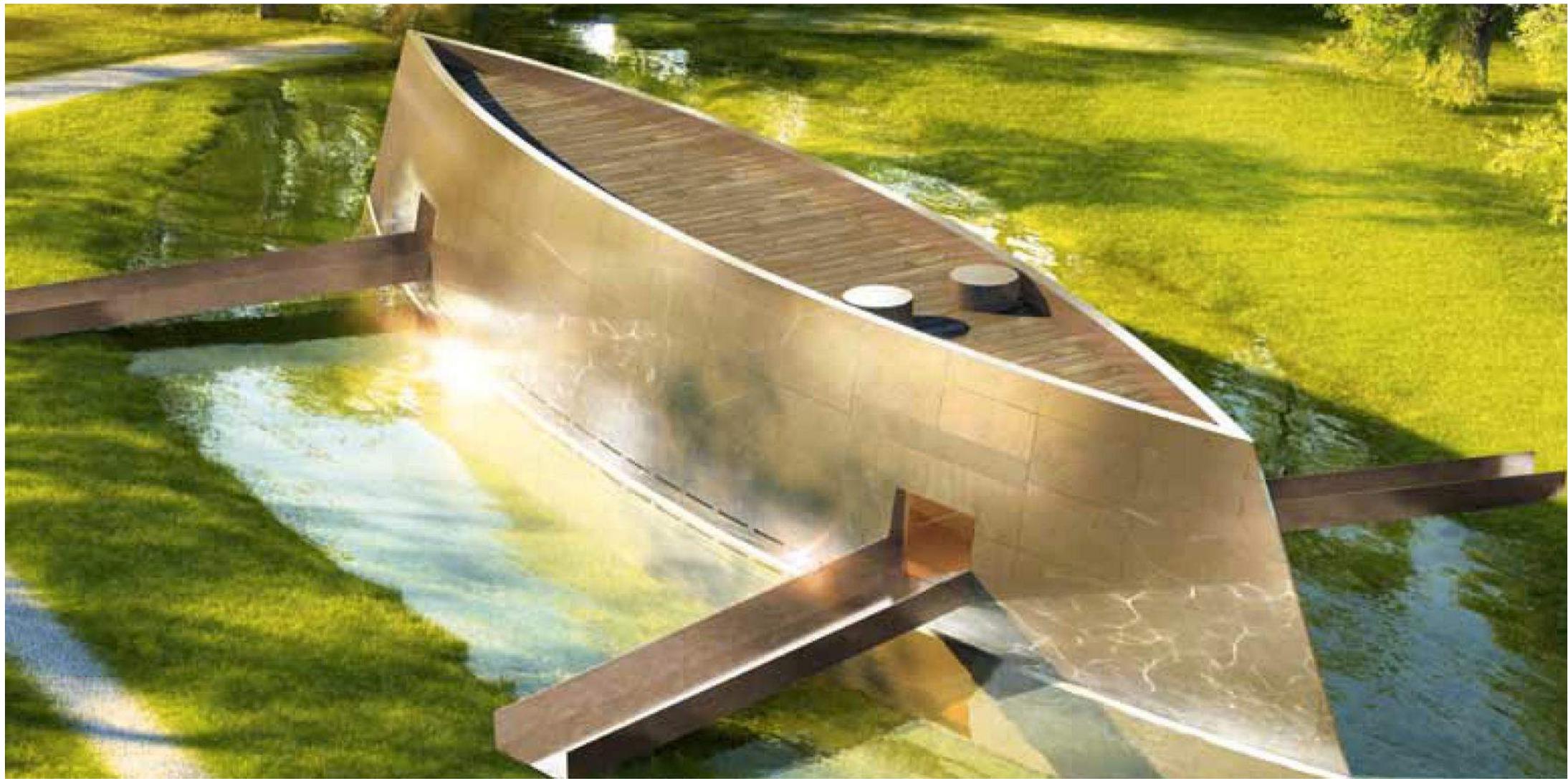
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

69

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France













ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

75

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



interwd.be

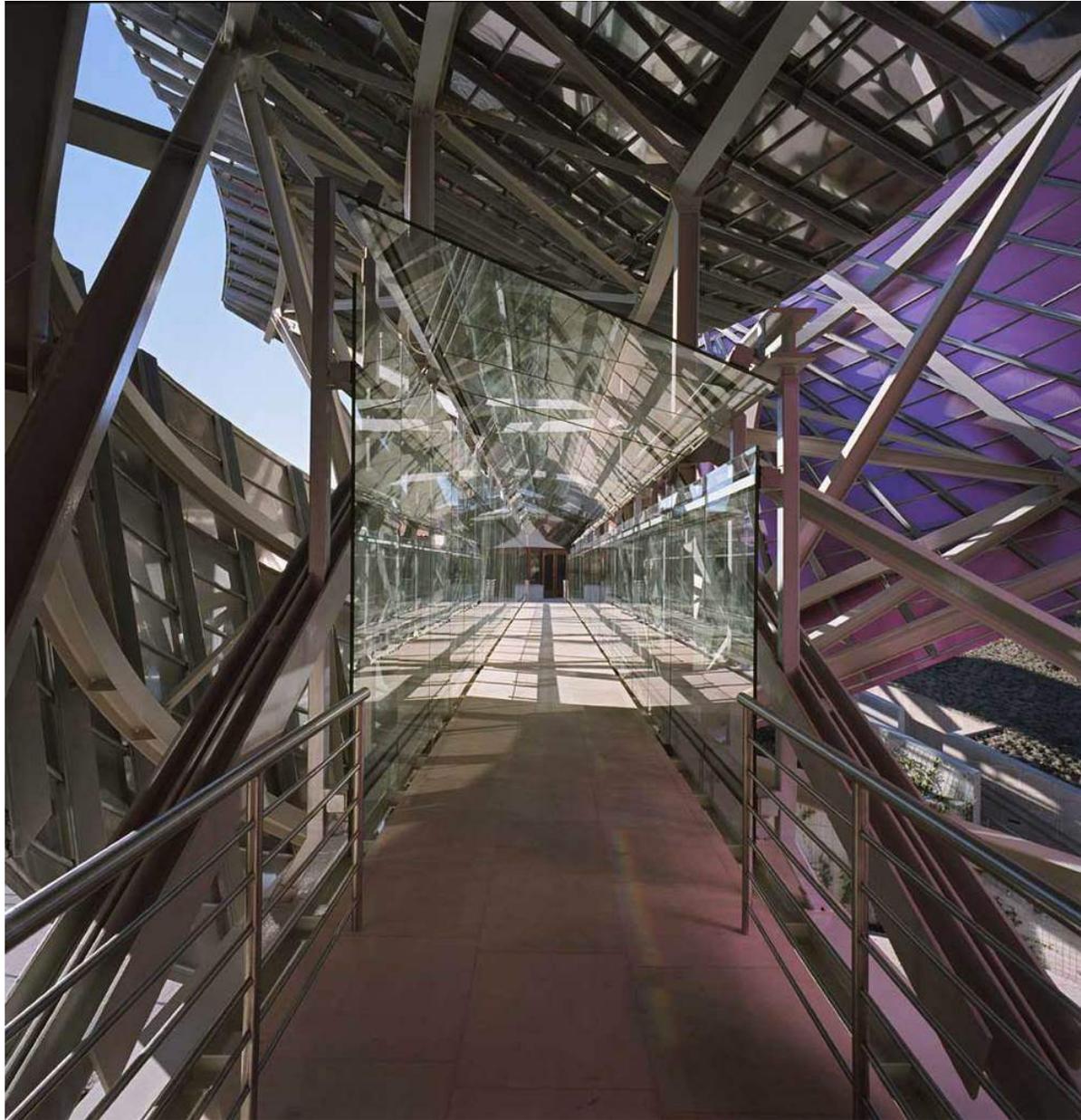


**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





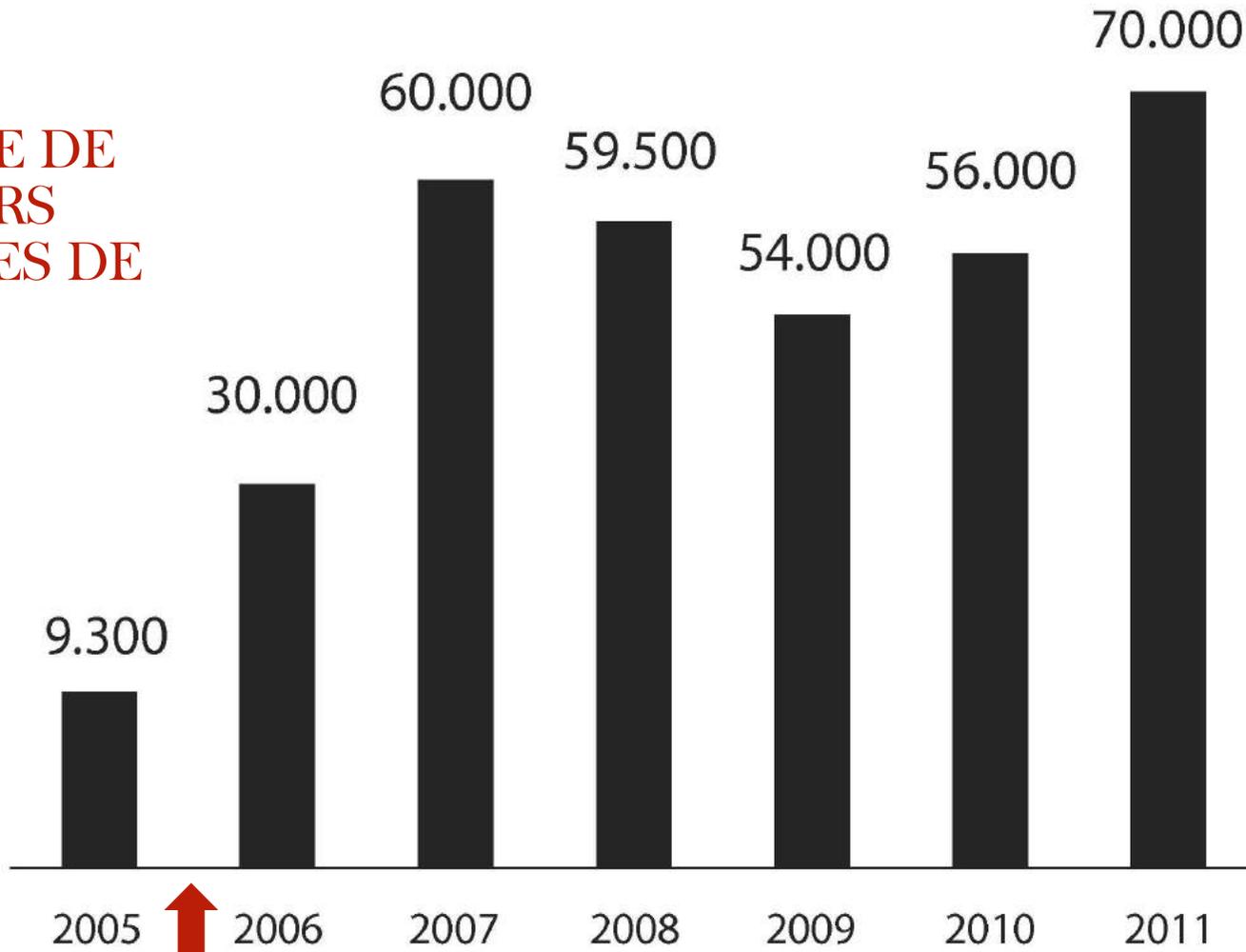
**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# NOMBRE DE VISITEURS MARQUES DE RISCAL



↑ Renovation par Frank Ghery



**Pomerol.** Le Pin, Petrus, Refectoire du ch. Petrus, L'Evangile, Petit-Village, La Conseillante, Clos du Clocher, La Clémence.

**Saint-Emilion.** Cheval Blanc, Angéus, Pavie, Canon, La Dominique, Faugères, De Ferrend, Villemaurine, Barde-Haut, Soutard.

**Médoc.** Lafite Rothschild, Margaux, Mouton Rothschild, Latour, Pichon-Longueville, Montrose, Cos d'Estournel, Ducru Beaucaillou, Lagrange, Beychevelle, Lynch-Bages, Pédesclaux, Clerc Milon.

**Pessac-Léognan.** Carmes Haut-Brion, Pape-Clément, Fieuzal, Haut-Brion.

**Sauternes.** Yquem

[Tableau, tiré du travail de fin d'études de master 2, de David Schlessler, en cours de réalisation]







**COLLÈGE  
BELGIQUE**  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

81

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# SITE INTER WINE & DINE

ULB

## LE GOÛT DE L'ÉTIQUETTE (D'APRÈS BROCHET, 2000)

Un même vin rouge de bonne qualité moyenne est dégusté par 57 dégustateurs étudiants en œnologie, clairement présenté soit comme « vin de table », soit comme « grand cru classé ».

Il est noté sur 20 et décrit par des termes classés comme « positifs » ou « négatifs ».

	VIN DE QUALITÉ MOYENNE	
	ÉTIQUETTE « VIN DE TABLE »	ÉTIQUETTE « GRAND CRU CLASSÉ »
NOTE MOYENNE (/20)	8,4	12,8
NOMBRE DE PRÉFÉRENCES (%)	9	91
TERMES POSITIFS (%)	12	88
TERMES NÉGATIFS (%)	83	17

interwd.be



COLLÈGE  
BELGIQUE  
BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



# POURQUOI BOIT-ON DU VIN ?





Kopin!

M. Tothner



Kopines!

M. Tothner

[www.glougueule.fr](http://www.glougueule.fr)

Parce que vous l'avez bien!

[www.glougueule.fr](http://www.glougueule.fr)

Pour les femmes de glo



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



interwd.be

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

fabrizio.bucella@interwd.be

interwd.be



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

89



# CRUS EN DÉGUSTATION

Merci au Conseil des vins du Médoc



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France





## TOUR HAUT CAUSSAN 2012, MÉDOC CRU BOURGEOIS

Encépagement du domaine de 17 ha. Moitié cabernet sauvignon et moitié merlot. Elevage de 20 mois en barriques, dont 25% de bois neuf





## LABÉGORCE 2012 MARGAUX

Encépagement du domaine de 70 ha. 53% cabernet sauvignon, 36% merlot, 8% cabernet franc et 3% petit verdot. Elevage de 15 mois en barriques dont 40 à 50 % de bois neuf.

ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

89





## CANTEMERLE 2011, HAUT- MÉDOC - GRAND CRU CLASSÉ 1855

Encépagement du domaine de 91 ha. 60 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 6 % cabernet franc, 4 % petit verdot. Elevage 16 mois dont 12 mois en barriques de chêne français, 50 % bois neuf, 4 mois en cuves après assemblage.

ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

06





## LAFON ROCHET 2007 SAINT- ESTÈPHE - GRAND CRU CLASSÉ 1855

Encépagement du domaine de 41 ha. 55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc. Elevage de 15 à 20 mois en barriques dont 35 % à 45 % bois neuf.

ULB



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

91



interwd.be

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

fabrizio.bucella@interwd.be

interwd.be



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

92



# NOTES PERSONNELLES



**COLLÈGE  
BELGIQUE**

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France



Nom



Prénom

Téléphone

Adresse



COLLÈGE  
BELGIQUE

BRUXELLES - NAMUR  
LIÈGE - CHARLEROI

94

Sous l'égide de l'Académie royale de Belgique  
Avec le patronage du Collège de France

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine

[iwd@interwd.be](mailto:iwd@interwd.be) ou +32(0)477 06 25 81

