



Manuel de Survie des Épicurieux

Les appellations d'origine



1. Un peu d'histoire

Les premières Appellations d'Origine Contrôlées ou A.O.C étaient des vins !

Elles ont été créées au début du 20^{ème} siècle après une forte crise viticole : l'importation massive de vins étrangers avait généré de **nombreuses fraudes**.

Les vignerons français ont donc voulu protéger leur patrimoine et la qualité des vins. Ils éditent des **cahiers des charges à respecter** mentionnant la provenance, le mode de culture et les techniques de production.

Les **mentions de Grands Crus** ont été élaborées plus tard : à Bordeaux lors de l'exposition universelle de Paris, ou en Bourgogne pour éviter les pillages nazis.

Il existe 370 A.O.C viticoles en France.



Certains vins n'utilisent pas la mention A.O.C :

Ce sont souvent des vins réalisés avec un cépage, comme le chardonnay ou le viognier. Ces vins peuvent se retrouver dans toutes les régions de France et même à l'étranger.

Si vous aimez une variété en particulier n'hésitez pas à les choisir !

2. La pyramide des A.O.C

A.O.C régionales

A.O.C Communales

Lieux-dits

Typicité globale d'une région
Prix attractif

Terroir plus précis donc typicité variée.
Terroir intéressant

Terroir précis d'une commune : unique
Rare

Pas des vins "de terroir"
Qualité aléatoire

Assez nombreuses.
Prix variable

Pour les connaisseurs
Souvent plus cher



2. Les profils des A.O.C

Les charpentés

Bordeaux
Côtes du Rhône
Bourgogne
Languedoc
Var

Les fruités

Beaujolais
Loire
Alsace
Champagne

✓
Belle matière
Vins de repas

Accessibles
Gourmands

✗
A consommer plus tard
Parfois boisés

Acidité plus marquée
A boire plus rapidement





Envie d'aller plus loin ?

Tu as maintenant les bases, il ne te manque que la pratique !

Tu l'as compris, les Epicurieuses Inès et Anaïs n'ont pas fini de te partager leur expertise !

