

## CLASSIFICATION DES COCKTAILS

Nous vous proposons une classification écourtée de cocktails dans leurs différentes catégories. Nous avons omis volontairement de vous parler des "Crustas", "Fixes", "Milk Punches", "Floaters", "Frappes", "Red", "Rickeyes", "Slings", "Toddies", "Smashes". Nous n'avons retenu que les principales en souhaitant que cela puisse vous donner une bonne base de départ pour votre formation professionnelle.

### **Cocktails :**

Terme générique qui désigne toute la gamme de mélanges variés, tels "Side Car", "Dry", "Americano", etc. On emploie pour les confectionner soit le shaker, soit le verre à mélange, soit directement un tumbler.

### **After Dinner :**

Tous les mélanges à base de liqueurs digestives. Exemples : B & B, Rusty Nail, Black Russian, etc...

### **Cobblers :**

Long Drinks se préparant directement dans un tumbler et ayant pour base soit un vin (Porto, Sherry, Vermouth) soit une eau-de-vie (Cognac, Gin, Whisky, etc). Il se compose de sucre dissout dans un peu d'eau gazeuse, ajouter de la glace finement concassée. Verser l'alcool désiré. Décorer avec des fruits de saison (également feuille de menthe) et servir avec une paille.

Exemple : Brandy Cobbler.

### **Collins :**

Long Drinks rafraîchissants se confectionnant directement dans un tumbler.

Toutes les eaux-de-vie peuvent être employées avec sucre, jus de citron, de l'eau gazeuse, servi sur glace.

Décorer d'une tranche de citron et d'une cerise. Exemple : Tom Collins

### **Coolers :**

Long Drinks se préparant directement dans un tumbler (rempli de glace). Toutes les eaux-de-vie de base peuvent être employées avec sucre ou sirop (grenadine, orgeat) et jus de fruits. Y ajouter une écorce entière de citron ou d'orange et remplir avec Ginger Ale ou Ginger Beer ou Cidre ou Champagne. Exemple: Gin Cooler

### **Cups :**

Mélanges tout à fait indiqués pour réception. Se confectionnent dans un grand récipient avec tous les fruits de saison, sucre ou liqueurs telles que Curaçao, Cointreau, Grand Marnier et Cognac.

Au moment de servir, se complètent soit de Champagne, soit de vin (Porto, Sherry, Vermouth, Sauternes, Bordeaux rouges) de Cidre ou de soda.

### **Daisies :**

Short Drinks se préparant au shaker et ayant pour base du sirop de grenadine et du jus de citron dans lequel on ajoute une eau-de-vie (Gin, Vodka).

Exemple: Gin Daisy

### **Egg Nogg :**

Boissons chaudes ou froides se préparant avec un œuf (ou le jaune seulement), sucre, alcool de base et se complétant avec du lait saupoudré de noix de muscade (sans glace).

Exemple: Brandy Egg Nogg

**Fizzes :**

Long Drinks (sans glace) se préparant au shaker et se composant de sucre, citron et alcool de base (un blanc ou un jaune d'œuf peut y être ajouté). Il se complète avec du soda. Le plus connu est le Gin Fizz.

**Flips :**

Boissons mi-longues qui peuvent se servir froides ou chaudes, confectionnées au shaker. C'est une combinaison de sucre, de jaune d'œuf, d'un grand vin (Porto, Sherry, Vermouth) ou d'une eau-de-vie (Cognac, Gin, etc.) saupoudrée de noix de muscade. Exemple: Porto Flip Highballs.

Très simples à confectionner et très populaires. C'est la combinaison d'un alcool avec de l'eau plate ou gazeuse : tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Coca-Cola, Bitter Lemon...

Les plus connus sont Whisky Soda, Gin Tonic, Cuba Libre...

**Juleps :**

Long Drinks qui se préparent avec de la menthe fraîche pilée, accompagnent les Whiskies, Scotch, Bourbon et Rye, les Cognacs, Gin, Rhum, etc.

Ecraser 4 ou 5 feuilles de menthe, mélanger à une cuillère à café de sucre en poudre dissout dans un peu d'eau dans un grand tumbler.

Remplir ce tumbler de glace pilée, et y ajouter deux mesures de Bourbon Whiskey, remuer doucement jusqu'à ce que le verre soit givré. Décorer de quelques feuilles de menthe et d'une cerise.

**Long Drinks :**

Boissons servies dans des grands verres (tumbler, tulipe...) souvent remplis de glace. Désaltérantes et peu alcoolisées : souvent composées de jus de fruits et complétées de soda ou tonic et servies avec une paille ou un stick.

Exemple : Américano, Pina Colada

**Mulls :**

Boissons chaudes pour plusieurs personnes à base de vin (Porto, Sherry) dans lesquelles on ajoute des œufs entiers ou battus et des aromates (vanille, cannelle, muscade, girofle, zeste de citron et d'orange). Attention faire frémir et non bouillir.

**Pousse café ou Scaffas :**

Boissons liquoreuses servies successivement dans un verre à Long Drinks. Les liqueurs les plus lourdes puis les plus légères (fortes en alcool) sont versées sans être mélangées. Se servent avec une paille.

**Sangarees :**

Long Drinks qui comportent obligatoirement un peu de sucre en poudre dissout dans de l'eau, l'alcool ou le vin de base étant saupoudré de noix de muscade.

# BIERES

## **HISTORIQUE :**

Les Egyptiens étaient les premiers à créer la bière très épaisse et qui était additionnée de farine.  
Au XII<sup>e</sup> siècle, les moines propagèrent sa fabrication.

## **DEGRE ALCOOLIQUE**

6 à 14 % / l

## **PAYS PRODUCTEURS**

France, Allemagne, Belgique, Tchécoslovaquie, Hollande, Norvège, Danemark, Irlande, Etats-Unis, Angleterre...

## **DEFINITION :**

C'est une boisson obtenue par la fermentation d'un jus sucré à base des 4 composants suivants : - le malt d'orge, - le houblon, - les levures, - l'eau.

## **REMARQUE :**

3 étapes importantes pour l'élaboration de la bière : - le brassage (10 à 12h) - la fermentation (7 à 15 jours) - la conservation (3 à 4 mois)

## **ELABORATION - FABRICATION**

### 1- MALTAGE :

- A) Trempage de l'orge dans de l'eau à 14°. Cette dernière devient 75 % du poids du grain.
- B) Germination : (de 24 à 30 heures):
  - Dans des tambours rotatifs munis de ventilateurs propulsant de l'air chaud et froid
  - On obtient le "malt vert". Formation de sucre (5%)
- C) Touraillage ou Dessiccation : Le malt vert recevra un courant d'air plus ou moins chaud pour obtenir des graines :
  - légèrement grillées (bières blondes)
  - bien grillées (bières brunes ou noires)
- D) Dégermage : Pour éviter le goût âpre dû aux germes
- E) Broyage

### 2 – BRASSAGE :

Le brassage du malt vert est effectué de deux façons :

- A) Méthode de l'infusion par versement d'eaux pures plus ou moins chaudes sur le BRASSIN (quantité requise de farine de malt) sans ébullition
- B) Par ébullition du BRASSIN : certaines parties du brassin sont reversées bouillantes sur la partie demeurée tiède dans la cuve.

### 3- FILTRAGE : Pour se débarrasser des drêches

### 4- LAVAGE : Successifs à l'eau chaude pour extraire des drêches, les substances utiles.

5- HOUBLONNAGE :

- A) Ebullition du moût pour casser les substances azotées indésirables
- B) Houblonnage en plusieurs étapes : par échauffement, l'amertume, l'arôme et le bouquet se développent.
- C) Filtrage

6- FERMENTATION :

- A) Refroidissement :
  - à 14 - 16° pour la fermentation haute (forte en alcool)
  - à 6° pour la fermentation basse (faible en alcool)
- B) Levurage
- C) Bouillage dans la bière, causé par le CO<sub>2</sub> qui se dégage.

7- CLARIFICATION

8- CONSERVATION : dans des "caves de garde" à 0° (3 à 4 mois)

9- FILTRAGE

10- MISE EN BOUTEILLES ET PASTEURISATION

**PARTICULARITES :**

1) TYPES :

- A) Bière naturelle blonde ou brune
- B) Bière pour diabétiques : sans sucre
- C) Bière sans alcool

2) REMARQUES IMPORTANTES

- A) La bière voyage difficilement.
- B) La bière de luxe se distingue grâce à sa mousse (1 à 2 cl) car elle développe son arôme.
- C) La bière pression peu alcoolisée, de bonne qualité, bien tirée et servie à la bonne température est incomparablement meilleure qu'une bière en bouteille.

# BRANDY

## HISTORIQUE

Origine du mot "Brandy" : burnt wine, branwin, branwein, brandewijn (vin brûlé : orthographe changeant selon le Pays) date de l'époque où les vins étaient importés en Hollande, en Allemagne et en Angleterre pour y être brûlés (distillés).

Employé seul, ce mot anglais ne désigne que l'eau-de-vie obtenue par la distillation du vin, mais par extension, il signifie aussi liqueur ou eau-de-vie de tout autre fruit dont le nom précède le mot brandy : Cherry-Brandy, Apricot-Brandy, Peach-Brandy.

Il faut néanmoins faire la distinction entre Cognac, Calvados, Armagnac (provenant de régions françaises strictement délimitées) et le terme générique Brandy.

## DEGRE ALCOOLIQUE

30 % / 1 minimum

## DEFINITION :

L'eau-de-vie de vin est exclusivement un produit du raisin, on le distille dans le monde entier. Généralement, les produits présentés sous ce nom sont des eaux-de-vie de vin provenant des grandes régions productrices. Elles ne bénéficient pas forcément de l'appellation d'origine. Le Brandy est une eau-de-vie de vin provenant de la distillation du vin.

## ELABORATION - FABRICATION

### EX : LE PISCO

- 1- VENDANGE
- 2- FERMENTATION (contrôle de la température)
- 3- DISTILLATION du vin dit "propre"  
Double distillation en alambic pot still process
- 4- VIEILLISSEMENT
- 5- ASSEMBLAGE (selon les produits souhaités)
- 6- REDUCTION DU DEGRE ALCOOLIQUE par adjonction d'eau déminéralisée
- 7- MISE EN BOUTEILLES
- 8- EXPEDITION

## PARTICULARITES

En règle générale, tous les pays producteurs de raisins élaborent un Brandy.

## PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS

Italie (Stock) ; Allemagne (Ashbach) ; Grèce (Metaxa, Botrys, Cambas) ; Pérou (Pisco) ; Espagne ; Etats-Unis (Apple Jack : Distillat de Pommes)

## VIEILLISSEMENT

Les eaux-de-vie doivent vieillir plus ou moins longtemps dans des fûts de chêne avant leur consommation, sauf exception (ex. Le Pisco).

## SPIRITUEUX ANISES

### HISTORIQUE :

C'est à l'apparition, capitale de l'empire Babylonien où l'on a retrouvé des textes bibliques ( -700 Av. J.C) préconisant des macérations d'anis, réglisse contre la peste et le choléra. Au XV<sup>e</sup> av. JC les Chinois exportèrent la badiane et contribuèrent ainsi à répandre l'usage de cette plante. La première absinthe apparut au XVIII<sup>e</sup> siècle avec la Famille Henriot du Val de Travers à Neufchâtel en Suisse puis apparition en 1805 à Pontarlier (Henri Louis Pernod). A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'absinthe avec ses 72° est symbole de l'alcoolisme : interdiction parlementaire le 16/03/1915. En 1920, ne sont pas considérés comme absinthe : tous les produits où l'absence d'essence cétonique, d'odeur et dont la saveur d'anis et la couleur ne doivent pas ressembler à l'absinthe "vert feuille morte" degré 30° maximum avec une teneur en sucre de 200 g/l. Loi du 17/07/1922 autorise la teneur en alcool à 40°. Le 7/04/1938 à 45°. De 1940 à 1951, le Pastis redescend à 40°. En 1951 à 45°

### DEGRE ALCOOLIQUE

40 à 45 % / l

### PAYS PRODUCTEURS

France : Pastis,  
Liban : Arak,  
Grèce : Ouzo,  
Turquie : Raki, Italie : Sambuca,  
Tunisie : Nukka  
Hollande : Kummel

### DEFINITION :

Apéritif obtenu à partir d'alcool et d'essence de badiane (anis étoilé) et parfois à partir d'anis vert, coriandre, réglisse et fenouil.

### ELABORATION - FABRICATION

- 1- Nettoyage de la badiane
- 2- Distillation de la badiane :
  - a) Première distillation : on obtient l'essence de badiane
  - b) Deuxième distillation : purification du produit
- 3- Préparation des extraits  
Obtenue des 2 manières suivantes :
  - a) **Distillation** (dite à chaud) de plantes aromatiques (verveine, angélique, carvi, anis vert) après macération dans de l'alcool rectifié (distillat). Ce distillat est mélangé avec l'alcool à l'essence de badiane, puis sucré et adjonction d'eau déminéralisée qui nous donnera un produit "le Pernod".
  - b) **Macération** (dite à froid) du bois de réglisse en poudre dans de l'alcool rectifié pendant quelques jours. Adjonction du distillat (essence de badiane), de l'alcool rectifié, du sucre et de l'eau pure (Ricard, Pastis 51...)
- 4- Mise en bouteilles

**PARTICULARITES :**

1/ Anis colorés :

- a) Avec peu de réglisse et beaucoup de plantes aromatiques (Pernod)
- b) Beaucoup de réglisse (Pastis, Ricard, Casanis, Duval, Berger jaune)

2/ Anis incolores : Contenant beaucoup d'anis, quelques plantes aromatiques mais pas de réglisse (Berger Blanc, Cristal, Phœnix, Ouzo, Raki, Arak, Sambuca, Anis gras)

**ELEMENTS ESSENTIELS :**

1/ Anis vert : Plante herbacée de 30 à 50 cm de haut de la famille des Umbelliféracées, originaire du bassin méditerranéen. Petites fleurs blanches réunies en ombrelle (forme de parasol).

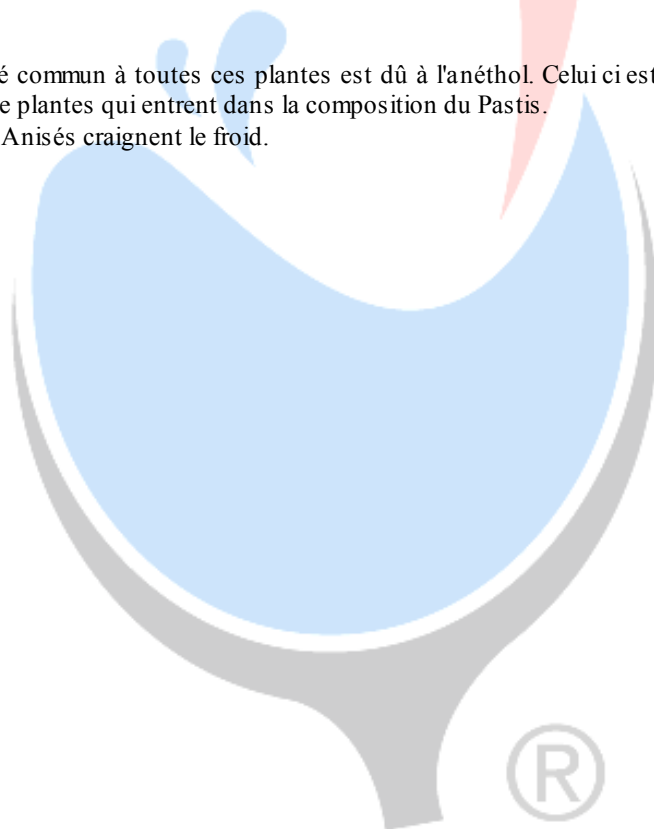
2/ Anis de Paris ou Fenouil : Plante herbacée qui peut atteindre 2 m de la famille des ombelliféracées (forme parasol) originaire du bassin méditerranéen. Petites fleurs jaunes. Est cultivé à Toulouse, en Camargue.

3/ Anis étoilé ou Badiane : Arbre qui peut atteindre 6 à 10 m de haut de la famille des magnoliacées originaire de Chine du Sud et du Vietnam. Floraison bisannuelle à fleurs jaunes avec feuilles persistantes dont le fruit a l'aspect d'une étoile.

4/ Réglisse : Arbrisseau de la famille des Papilionacées. Les propriétés gustatives et médicinales de la réglisse se trouvent dans les racines qui sont broyées et transformées en poudre très fine.

**REMARQUES :**

- Le parfum anisé commun à toutes ces plantes est dû à l'anéthol. Celui ci est obtenu par distillation des essences de plantes qui entrent dans la composition du Pastis.
- Les Spiritueux Anisés craignent le froid.



# WHISKIES

## HISTORIQUE :

Le Whisky est-t-il d'origine Irlandaise ou d'origine Ecossaise ? Question délicate à laquelle les Ecossais répondent en général en Ecosse, et les Irlandais évidemment en Irlande ! En fait, le principe de la distillation remonte à la nuit des temps, puisqu'on sait que les Egyptiens le connaissaient déjà.

Les missionnaires qui sillonnèrent le monde dès le 5ème siècle, ramenèrent dans leurs bagages les fameux alambics et il semble bien que les Irlandais dans ce domaine furent très actifs.

Ainsi, on parle rapidement d'« uisce Beatha » qui devint avec le temps "uisce", puis "usky", et enfin "whisky".

## DEGRE ALCOOLIQUE

40 % / 1 minimum

## DEFINITION :

C'est le résultat, après fermentation de la distillation de grains (orge, maïs, seigle).

## ELABORATION - FABRICATION

### 1- MALTAGE : (8 à 12 jours)

- a) Nettoyage et triage des céréales
- b) Trempage des céréales dans les réservoirs remplis d'eau
- c) Étalage sur des aires de maltage
- d) Germination : pendant la germination, l'orge sécrète une diastase qui transforme l'amidon en sucre. On obtient le Green Malt (malt vert).
- e) Touraillage du "malt vert": séchage sur feu de tourbe à une température n'excédant pas 71° (pratiqué uniquement en Ecosse). En Irlande, séchage dans des fours.
- f) Refroidissement et stockage (un mois environ).
- g) Passage dans un épurateur-séparateur.

### 2- BROYAGE ET BRASSAGE : 8 heures

- a) Mélange dans de l'eau chaude : on obtient le Wort
- b) NB : Pour le Whisky de grain, le brassage se fait avec une certaine proportion d'orge maltée à d'autres céréales non maltées (maïs et orge).

### 3- FERMENTATION : (48 h)

- a) Refroidissement du Wort
- b) Fermentation dans des cuves avec adjonction de levures qui convertissent le sucre en alcool brut.
- c) On obtient le Wash ou Beer de faible teneur en alcool (environ 8°)

### 4- DISTILLATION :

a) Whisky de malt : produit par le procédé alambic à feu nu : POT STILL PROCESS (distillation intermittente).

Première distillation : on obtient les "Low Wines"

Deuxième distillation : on sépare la tête "Foreshots" de la queue "Feints" pour ne conserver que le cœur "Heart" à 68°. Le procédé POT STILL n'est pas continu car il est nécessaire de recharger l'alambic à la fin de chaque distillation.

b) Whisky de grain : distillé en continu dans deux grandes colonnes de l'alambic coffey, du nom de son inventeur dans les années 1830, Aenas COFFEY, PATENT STILL PROCESS. Les céréales non maltées utilisées dans ce procédé, sont au préalable cuites à la vapeur sous pression pendant environ 3 h 1/2 dans des convertisseurs où le mélange grain-eau est constamment remué. Le liquide obtenu est recueilli à une gravité spécifique plus basse que dans le cas du procédé POT STILL PROCESS (produit plus alcoolisé) et il exige un vieillissement plus court.



5- VIEILLISSEMENT :

- a) Scotch, Irish et Canadian : maturation dans des fûts ayant contenu du xérès, du bourbon ou du rhum.
  - b) Exception faite pour le bourbon, stocké uniquement dans des fûts neufs en chêne blanc préalablement flambés à l'intérieur et ne servant qu'une fois.
- NB : certains whiskies canadiens peuvent vieillir aussi dans des fûts neufs préalablement flambés à l'intérieur.

6- ASSEMBLAGE :

- a) Après maturation, les différents whiskies sont assemblés (opération du "Blending").
- b) L'eau-de-vie est ensuite réduite au degré désiré par adjonction d'eau douce.
- c) Dans certains cas, normalisation par caramélisation pour obtenir un produit standard et d'un aspect uniforme d'une cuvée à l'autre.

7- FILTRAGE ET MISE EN BOUTEILLES

**A SAVOIR :**

- Le "Blending" est l'art d'assembler des Whiskies en provenance de différentes distilleries, qu'ils soient de malt ou de grain. La combinaison de malt avec malt est appelée la Cuvée. Un "Blend" peut compter quelques 15 à 40 Whiskies simples différents, combinés selon les proportions d'une formule qui est le secret de l'assembleur. Son objectif sera d'obtenir une qualité stable au fil du temps.

- Si l'étiquette d'un Blend porte une indication d'âge, c'est celui du Whisky le plus jeune.

- Le Pur Malt est un Whisky fait uniquement à base d'orge maltée, distillée en deux fois dans des alambics de cuivre à feu nu selon le procédé Pot Still.

On obtient deux types de Pur Malt :

- Les Singles Malt qui sont le résultat d'un assemblage de Pur Malt d'une seule distillerie ou qui sont même parfois issus d'une seule cuvée.

- Les Vatted Malt qui sont le résultat d'un assemblage de pur Malt de distilleries différentes.

**REMARQUE :**

Depuis 1984, l'Irlande a commencé à élaborer du "Pur Malt Whiskey" qui était Jadis l'exclusivité de l'Ecosse. En Irlande, le procédé de distillation est le Pot Still (en 3 temps).

**PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS :**

- a) Ecosse : Whisky 3 ans minimum de vieillissement. - Whisky de malt : orge maltée  
- Whisky de grain : orge maltée, orge non maltée et maïs.
- b) Irlande : Whiskey 3 ans minimum de vieillissement. - 50 % orge maltée, 30 % orge non maltée, 10 % de seigle et 10 % de blé.
- c) Etats-Unis : Whiskey 2 ans minimum de vieillissement. -
- d) Bourbon : 51 % de maïs minimum, orge maltée et seigle. -
- e) Rye : 51 % de seigle minimum, orge et maïs -
- f) Corn : 80 % de maïs minimum.
- g) Canada : Whisky 3 ans minimum de vieillissement. - Canadian Whisky : maïs et seigle  
- Canadian Rye Whisky : 51 % de seigle minimum, maïs, blé et orge maltée

**LES REGIONS DE PRODUCTION :**

- Les Lowlands où sont produits des Whiskies généralement doux, un peu sucrés et légers.

- La Presqu'île de Campbeltown qui est la plus petite région de production. Son originalité : trois distillations comme son voisin Irlandais, un arôme frais et salé.

- L île d'Islay dont les malts très tourbés colorent beaucoup de blends.

- Les îles Hébrides (Jura, Mull et Skye) qui produisent des malts assez différents les uns des autres.
- Les îles des Orcades
- L'Ouest des Highlands
- Le Nord des Highlands
- Le Speyside (centre des Highlands) qui est la plus grande région productrice de Whiskies. On y dénombre plus de 50 distilleries.
- L'Est Highlands
- Les Midlands où se sont installés tous les grands Blends.

#### CATEGORIES:

##### SCOTCH:

- Whisky de malt: orge maltée
- Whisky de grain : orge maltée, orge non maltée et maïs

##### IRISH :

- Blended Straight : mélange de Straight entre eux
- pur malt

##### BOURBON :

Le Whiskey sera préparé avec du maïs, du seigle et même de l'orge, du millet, ou du sorgho. Concernant les méthodes de fabrication, deux procédés de brassage sont pris en compte. Dans le premier, appelé "Sweet Mash" (brassage doux), on se sert de levures sélectionnées pour la fermentation. Dans le second, "Sour Mash" (brassage aigre), on réemploie le résidu de la fermentation antérieure comme c'est le cas pour les grands Bourbons. La distillation a lieu en continu dans un système analogue au "Patent Still". 3 sortes de Whiskies Américains sont commercialisées :

- \* le Rye Whiskey et le Corn Whiskey (réservé à la consommation rurale).
- \* 40° minimum, à partir d'un moût contenant au moins 51% de seigle, distillé à moins de 80° et en continue.

A l'intérieur de ces 3 catégories, mais surtout pour les Bourbons et les Rye, on peut déterminer plusieurs qualités :

- **Sour Mash Whiskey** : En Anglais " Sour" signifie "aigre". "Sour Mash" est le jus désalcoolisé et acide du mélange avant distillation. Rajouté dans le moût suivant avant fermentation, le Sour Mash renforce le goût du Whiskey.
- **Straight Whiskey** : Souvent comparé au single malt écossais, c'est le plus haut de gamme des Whiskies Américains. Le Straight doit provenir d'une distillation unique, d'une même distillerie et avoir été distillé au maximum à 80°. Son taux d'alcool est ensuite ramené à 43,5°.
- **Blended Straight** : Mélange de plusieurs Straight Whiskies. Il doit comporter sur une étiquette la mention "Blended" ou "a Blend of straight" précisant qu'il s'agit d'un mélange.
- **Blended Whiskey** : Mélange de Whiskies entre eux : 20° de straight minimum, le reste étant également composé d'alcool neutre distillé à 95° ou du Whiskey de grains.

##### CANADIAN :

Moulus ensemble, le maïs et le seigle, seront ajoutés pour le brassage à de l'orge maltée.

La distillation se fait en continue. Pour le vieillissement on utilise des fûts usagés pendant un minimum de 3 ans, le plus souvent durant 6 ans.

Cependant selon les maisons certains whiskies sont vieillis dans des fûts neufs préalablement flambés. Les whiskies Canadiens existent en "BLENDED" uniquement et cela leur donne des caractéristiques particulières : ils sont légers et ils ont beaucoup de délicatesse.

## VINS DOUX NATURELS (VDN) & VINS DE LIQUEURS (VDL)

### 1/ V.D.N :

- a) Les cépages autorisés : le Grenache, le Maccabéo, le Malvoisie du Roussillon, le Muscat à petits grains, le Muscat d'Alexandrie
- b) Proviennent de vins bénéficiants de l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Les VDN AOC les plus importants sont :  
**Banyuls, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes Maury, Grand Roussillon.**  
 Les moins importants :  
 Banyuls grand cru, Rasteau, Muscats (de Frontignan, de Beaune de Venise, de Mireval, de St Jean de Minervois)
- c) 252 g de sucre par litre
- d) 15 à 23° / l
- e) Lors du mutage, en cours de fermentation, l'alcool utilisé à 96° représente environ 5 à 10 % du volume du Moût mis en œuvre.
- f) AOC en 1936 : Les V. D. N ont été protégés par la loi Arago en 1872, baptisés VDN en 1898 et ont obtenu l'appellation d'origine contrôlée en 1936. Le vignoble s'étend sur 5 départements (l'Aude, le Gard, les Pyrénées Orientales, le Vaucluse, l'Hérault).

### PORTO

- 1- VENDANGE (Cépages rouges : Touriga, Bastardo, Mourisco...) Vignobles de la Vallée du Douro
- 2- PRESSURAGE : 2 à 3 heures
- 3- FOULAGE dans des cuves en pierre (Lagares), l'écrasement des raisins se fait encore aux pieds dans certaines maisons.
- 4- EGRAPPAGE (Porto blanc)
- 5- FERMENTATION ALCOOLIQUE (avec peaux et rafles)
- 6- MUTAGE par addition d'eau de vie de vin 77° (20 %) De 1 à 4 jours. Après le pressurage, le mutage se fait dans de grands récipients (Toneis)
- 7- MISE EN FUT DE CHENE (Pipes)
- 8- STOCKAGE pendant un hiver dans les Propriétés (les Quintas) Classification et stabilisation
- 9- TRANSPORT A LA VILLA NOVA DE GAIA
- 10- VIEILLISSEMENT de 2 ans min (selon les Portos)
- 11- ASSEMBLAGE
- 12- EXPEDITION en fûts ou en bouteilles

## 1° LES BLENDS

a) White : porto blanc moins corsé et plus moelleux que les rouges

b) Les Rouges

Dark full (pourpre sombre)

Full (Rouge foncé)

Ruby (Rouge moyen)

Tawny (Rouge topaze)

==> 3 à 4 ans d'âge : la teinte est en fonction du vieillissement et se décolore avec l'âge, passant du pourpre à topaze

c) Tinto Est un jeune vin ordinaire riche en couleur.

NB : les mentions 10, 20, 30 ou 40 ans ne correspondent pas à l'âge du mélange ni à l'âge du plus vieux ou du plus jeune. Ce sont les experts qui portent ces mentions après notation de la qualité d'ensemble (mention qui se rapporte à un vieux porto d'âge de référence). Experts: L'Instuto do Vintro do Porto

d) Les Quintas : Portos de propriétés particulières qui ne font pas l'objet d'assemblage ayant une caractéristique (goût de brûlé). Ex : Quinta do Noual. Ils peuvent être millésimés.

**2° LES VINTAGES** (millésimés) : Pas d'assemblage. 2 ans en fût puis en bouteille.

Vieillissent de 10 à 30 ans en cave. Meilleurs millésimes : 1958, 1960, 1963, 1967, 1970, 1975

a) Late Bottled vintage : 4 à 6 ans en fût. Sont élaborés avec de bonnes récoltes pour pallier à la demande croissante des vintages.

## 2/ VDL

- a) Apéritifs provenant de cépages sélectionnés où la production à l'hectare est strictement limitée et contrôlée.
- b) Est appelé "Vin De Liqueur", un vin qui a subi un mutage (adjonction d'alcool 96°) en début, en cours, ou en fin de fermentation. Ex : Porto, Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Ratafia, bien qu'ils soient en réalité des Mistelles (jus de raisins non fermenté auquel est rajoutée une eau de vie)
- c) Vins de liqueurs :
  - Vins mutés : Porto (Portugal) Madère (Portugal) Sherry (Espagne) Malaga (Espagne) Marsala (Italie)
  - Mistelles : Pour la France : Jus de raisin + cognac --> Pineau des Charentes. Jus de raisin + armagnac --> Floc de Gascogne. Jus de raisin + marc --> Marc vin. Jus de raisin + marc de champagne (ou eau-de-vie de vin) --> Ratafia de Champagne
- d) Les VDL peuvent être obtenus à partir de moût de raisin frais non fermenté sans que le titre alcoométrique volumique naturel dépasse 12°.
- e) Entre 170 g et 234 g de sucre par litre
- f) 15 à 23°
- g) Les vins vinés sont un mutage après fermentation.

**XERES / JEREZ / SHERRY**

(Xérès en français, Jerez en espagnol, Sherry en anglais)

Renommé et célébré depuis le temps de Shakespeare, le Xérès est un vin auquel on ajoute de l'eau-de-vie de vin (Brandy) soit en début de fermentation (Amontillado, Oloroso), soit en fin de fermentation (Fino).

Les vignobles de Xérès sont situés autour de la ville "JEREZ DE LA FRONTERA", au sud de Séville dans la région la plus pittoresque d'Espagne.

Le triangle de production de "Jerez Supérieur" est délimité par les villes "Jerez de la Frontera", "Sanlúcar de Barameda" et « Puerto de Santa ».

C'est dans cette zone que l'on trouve le meilleur sol nommé "Albariza".

Tous les Xérès proviennent de la zone de "Jerez Supérieur", les vins des autres villes (hors limite) doivent vieillir dans une des trois villes délimitant la zone pour avoir l'appellation Xérès.

Les cépages utilisés sont principalement le "PALOMINO", le "PEDRO XIMENEZ".

Le Xérès n'est qualifié ni par millésimes, ni par crus.

La notion d'âge disparaît dans le système de vieillissement "SOLERA", grâce auquel le Xérès plus ancien élève un Xérès plus jeune.

Le Xérès possède, lors de son élaboration, un partenaire mystérieux, la "FLOR".

La "Flor" (moisissure microscopique) qui forme une "croûte" réduisant le contact entre le vin et l'air lors du vieillissement en fût, déterminant ainsi le Xérès de type "Fino".

Un vin destiné à devenir "Oloroso", ne développant la "Flor" (ou très peu), est muté à l'eau-de-vie de vin pour conserver les sucres.

Le vieillissement est de type "SOLERA", pyramide de fûts de 500 litres environ, où l'on se sert des vins nouveaux pour ouiller les vins plus âgés.

Le **FINO** est un xérès très clair, à peine doré et plus sec.

Il titre entre 15° et 18°.

La **MANZANILLA** est le plus léger des FINOS avec une pointe d'amertume que lui confère le lieu de son élaboration autour de la ville côtière de "Sanlúcar de Barameda".

L'**AMONTILLADO** est de couleur plus foncée et titre 1° à 3° de plus que le FINO soit environ 18° ; il est sec, net, vivace tant au nez qu'au palais.

L'**OLOROSO** est un xérès plus corsé, avec un fort bouquet et une odeur de noix.

Le **CREAM SHERRY** est un OLOROSO de couleur foncée. Il est sucré et doux, ce goût satisfaisant les anglais.

Il a été créé et était produit à Bristol en Angleterre.

Il existe d'autres types de xérès déterminés par leur goût ou leur provenance.

# JUS DE FRUITS

## HISTORIQUE :

Aucune trace écrite ne permet de le dire avec certitude, mais le premier jus de fruit consommé devait être une sorte de grossier jus de raisin partiellement fermenté (VI<sup>ème</sup> siècle avant J.C). Il semble que les premiers jus de fruit étaient à base de raisin ou d'orange suivant le pays. Au siècle dernier, ce fût le jus de raisin qui bénéficia le premier de la commercialisation grâce à la découverte de la pasteurisation.

1<sup>er</sup> août 1905 : première réglementation sur les boissons aux jus de fruits.

23 novembre 1978 : les règles de fabrication furent fixées par décret communautaire.

## DEFINITION :

C'est le jus obtenu à partir de produits naturels, mûrs, fermentescibles mais non fermentés possédant le goût, la couleur et l'arôme caractéristique des fruits dont ils proviennent.

## ELABORATION - FABRICATION

### 1- Fruits :

Sélection, Cueillette, Nettoyage

### 2- Extraction du jus :

Procédé mécanique

### 3- Concentration du jus (Facultatif)

### 4- Adjonction d'eau (Facultatif)

### 5- Adjonction de sucre (Facultatif)

### 6- Clarification – stabilisation :

Flash pasteurisation

### 7 - Réfrigération –Filtrage

### 8- Mise en bouteille

### 9- Stérilisation

## Parfums :

### Pur jus :

Orange, pamplemousse, pomme, ananas, légumes.

## Nectars

Goyave, banane, citron vert, carambole, kiwi, cassis, mangue, gingembre, passion, abricot, mandarine, pêche, poire, ...

**PARTICULARITES :**

1- Jus de fruit frais pressé :

Fruit pressé minute sans aucun traitement.

2- Jus de fruit 100% ou pur jus de fruit :

Aucune addition de produits n'est permise. L'eau et le sucre provenant exclusivement de la matière première. On peut fabriquer et conditionner sous chaîne de froid un jus de fruit, qui pourra avoir l'appellation : jus de fruit frais pressé, à conserver au froid (avec D.L.U.O).

3- Jus de fruit concentré :

Opération physique permettant d'éliminer jusqu'à 50% de l'eau présente dans le fruit de manière à obtenir un concentré.

4- Jus de fruit à base de concentré :

Jus de fruit concentré auquel on ajoute la proportion d'eau désirée sans dépasser la quantité d'eau éliminée à l'origine.

5- Jus de fruit déshydraté :

Elimination totale de l'eau.

6- Nectar de fruit :

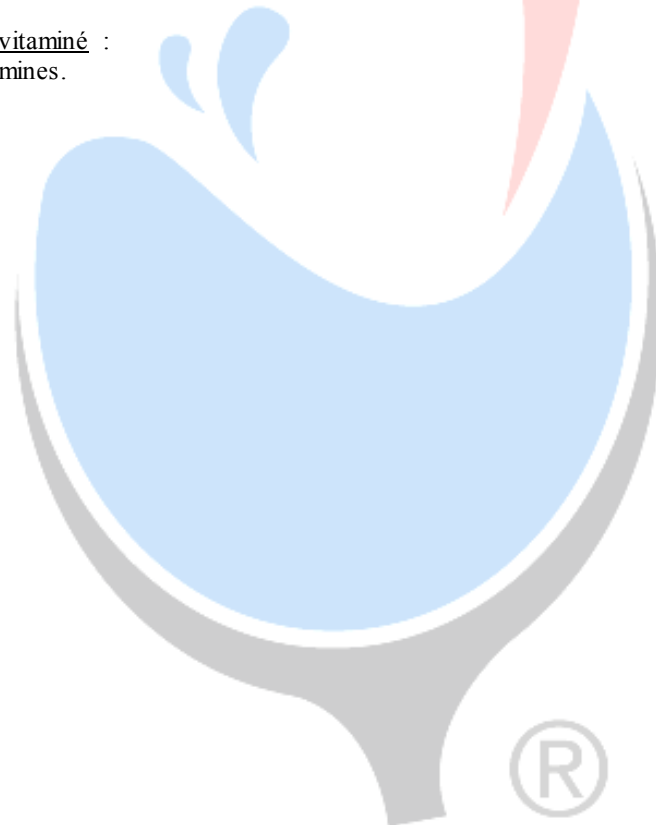
Purée de fruit (% variable) à laquelle on rajoute de l'eau et du sucre.

7- Jus de fruit light :

Elimination totale ou partielle de sucre naturel remplacé par du sucre de synthèse.

8- Jus de fruit multivitaminé :

Adjonction de vitamines.



# LES SIROPS

## HISTORIQUE :

L'origine des sirops de fruits remonte à l'histoire de la Grèce Antique et de Rome. A cette époque, les fruits frais étaient conservés avec du miel de façon à ce que les boissons aromatisées aux fruits puissent encore être préparées une fois la saison passée. L'origine du mot vient de l'arabe "charatob" et du latin "surapus" désignant une boisson à base de dissolution sucrée et aromatisée de diverses substances. C'est au XVIII<sup>ème</sup> siècle, sous le règne de Louis XV que les desserts et boissons glacés appelés "SORBET " ou " PARFAIT sont devenus très populaires. On les préparait alors l'été, à partir de jus de fruit et de sirop, grâce à la neige et à la glace conservée tout l'hiver dans des puits et des caves de grande profondeur.

## CONTENANCES

70 cl / 33 cl / 100 cl

## ELABORATION - FABRICATION

- 1- La première opération consiste à brasser (à chaud ou à froid) du sirop de glucose ou saccharose avec de l'eau (650 gr à 850 gr de sucre par litre)
- 2- A cette solution on ajoute en cuve du concentré ou des extraits de fruit, un acidifiant et des conservateurs (facultatif : colorants, épices)
- 3- Une fois soutiré, le sirop subit la pasteurisation, (non obligatoire)
- 4- Mise en bouteille
- 5- Puis un refroidissement

## Les Parfums :

Abricot, ananas, anis, banane verte, cassis, cerise, citron jaune et vert, coca cola, curaçao bleu, fraise, framboise, passion, grenadine, kiwi, menthe, mûre, myrtille, noisette, orgeat, pamplemousse, pistache, poire, pomme, réglisse, café, caramel, mangue, melon, miel, vanille...

## PARTICULARITES :

- 1/ La loi interdit la coloration artificielle pour les sirops de : cassis, groseille, framboise, guigne.
- 2/ DLUO : Date limite d'utilisation optimale = 3 ans
- 3 / La base du sirop de - Grenadine : mélange de cassis ou framboise + vanille  
- L'orgeat : lait d'amande

## DEFINITION :

Produit non alcoolisé obtenu à base de sucre, d'eau, de jus de fruit ou de plantes aromatiques auxquels on ajoute des colorants naturels ou artificiels.