



# Vins Doux Naturels (et autres)

Toque et Cépages



# Vins « Doux »?

- Par définition un vin « doux » cela va être un vin dont le taux de sucre va le faire paraître... doux
- Il y a trois grandes méthodes pour avoir un taux de sucre qui fera de votre vin un vin doux



# Vins

## « Doux »?

- On ajoute du sucre dans le produit fini (ou quasi fini)  
😊
- On utilise des grains de raisin très riches en sucres (surmaturés)
- Et enfin on stoppe la fermentation alcoolique.



# Vins

## « Doux »?

- On ajoute du sucre dans le produit fini (ou quasi fini)  
😊

**Champagne !**

- On utilise des grains de raisin très riches en sucres (surmaturés)

**Vendanges tardives !**

- Et enfin on stoppe la fermentation alcoolique.

**Vins mutés !**



# Vins Mutés

Les vins mutés sont des vins dont on stoppe (ou contrôle) la fermentation alcoolique des sucres du moût ... par ajout d'alcool externe 😊

Résultat des vins « doux » (avec plus de sucre résiduel du raisin). Il en existe deux grandes catégories.

- Ceux pour lesquels on ajoute l'alcool avant la fermentation
- Ceux pour lesquels on ajoute de l'alcool pendant la fermentation



# Vins Mutés

On appelle  
traditionnellement la  
première catégorie

**Les vins de liqueur (ou  
mistelle)**

Pineau, Floc de Gascogne,  
Macvin, Ratafia, etc.

Et la seconde catégorie

**Des vins doux naturels**



# Vins doux naturels

On récapitule.

Un vin doux naturel est un vin muté; un vin dont on arrête la fermentation alcoolique par ajout d'alcool en cours de fermentation.

On obtient un vin contenant un peu plus d'alcool et aussi plus de sucre résiduel... un vin doux.

Rien de très « naturel » en fait



# Vins doux naturels ?

Suivant la définition précédente il y a des vins doux naturels un peu partout.

On trouve différentes dates pour la mise au point du procédé de mutage ( XIIIe, bien avant?) et différentes origines possibles.

Quoi qu'il en soit les plus connus de chez nous sont :

Les Portos, les Xeres, les Madères, les Marsala, les Muscats ...

... et les « V.D.N. » de France



# Vins Doux Naturels



En fait le code des impôts qui régissait la dénomination V.D.N n'est plus en vigueur.

Mais les cahiers des charges des AOC/AOP actuelles qui représentaient ces V.D.N. en reprennent l'essentiels des caractéristiques

On retiendra. +de 252g/l de sucre dans le mout, -de 40hectolitre/hectare, cépages essentiellement muscat, grenache, macabeu et malvoisie, et un ajout d'alcool de vin en proportion contrôlée.

Et puis d'autres caractéristiques propres à l'AOC/AOP considérée.



# Les AOC/AOP principales de « vins doux naturels »

Rasteau

Muscat de Beaumes de Venise

Muscat de Lunel

Muscat de Mireval

Muscat de Frontignan

Muscat de Rivesaltes

Maury

Banyuls et Banyuls grand cru

Muscat du Cap Corse

...



# Les AOC principales de « vins doux naturels »



Rasteau et Beaugues  
de Venise ...par là

Et Muscat du Cap  
Corse ...par là bas...



Encore  
quelques  
explications  
avant de  
commencer

Comment donner du « goût »  
(typicité, caractéristiques  
organoleptiques) à ces vins doux  
naturels ?

L'élevage de ces vins va être conduit:

- Soit de manière non oxydative (à l'abri de l'air en milieu réductif).
- Soit au contraire en milieu oxydatif (à l'air) pour accélérer le vieillissement.

Le passage en bonbonne de verres en plein soleil fait partie de ces méthodes et est typique des vins doux naturels



# Vins doux naturels

En conclusion ...

On va vous faire une  
déguster un peu plus que les  
seuls « V.D.N. »

On casse la tirelire.

Et on va bien vous  
« ensuquer » le palais.



# Vins mutés / Vins de liqueur / Vins doux naturels

- En général tout cela se sert plutôt en apéritif ou en dessert... ou tout seul quand on en a envie 😊
- Avec des fromages, des fruits à coque, des fois gras, des volailles, des mets exotiques... en bref on va remplacer les accompagnements plutôt sucrés genre confits, confitures, etc...
- En dessert on dit aussi que cela va bien avec les chocolats ... amers
- Et souvent on recommande de les servir assez frais voire glacé (sur les desserts) pour les blancs et ambrés.



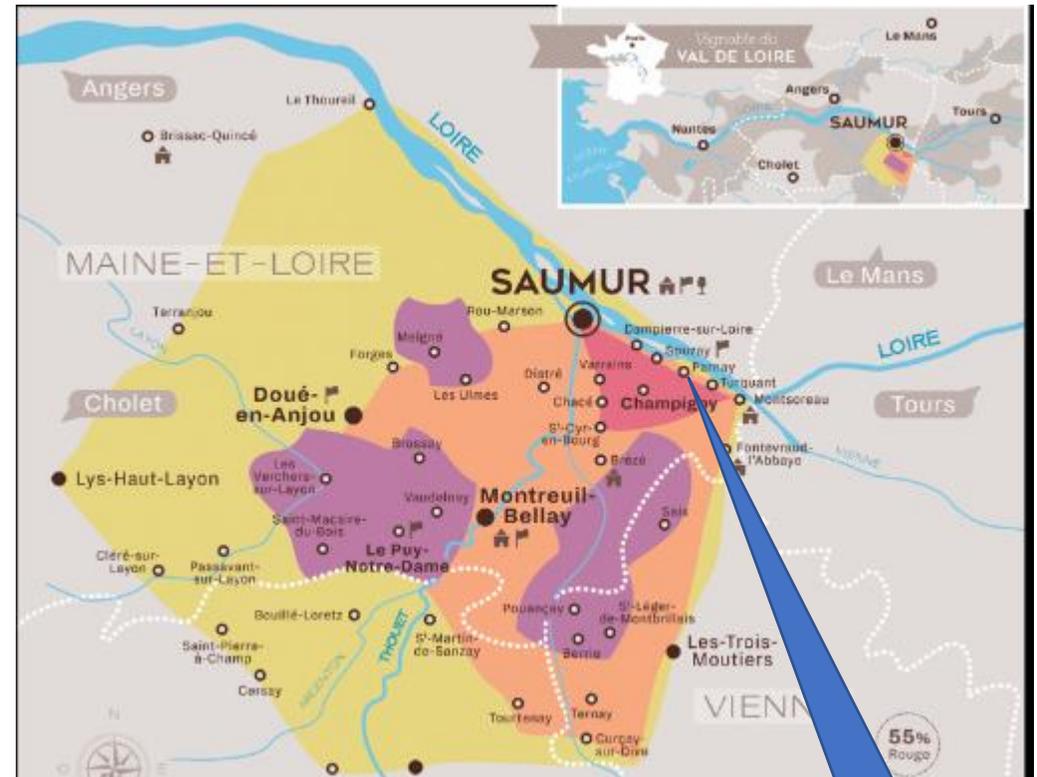
# Vins mutés / Vins de liqueur / Vins doux naturels

Et comme on ne fait rien comme les autres on va commencer par les rouges et passer ensuite aux blanc / ambrés.



# 1) Douceur Carmin – Vignoble Vincenot Parnay

- Vin de liqueur ... un muté donc mais pas un vin doux naturel
- Cépage Grolleau récolté en surmaturation
- Elevés en fut de chêne plusieurs années (?)
- 16°
- Les Caves du Doyenné 26€



Ici

# 1) Douceur Carmin – Vignoble Vincenot Parnay

- Une mise en exergue sur Internet digne de Xavier du Doyenné 😊 On verra si on est d'accord

*"UNE DÉGUSTATION HORS NORME, POUR UN VIN HORS NORME... TOTALEMENT INCLASSABLE DANS LA LOIRE..."*

Malgré son âge et sa technique d'élaboration, sa robe possède encore des nuances grenat et juste quelques reflets d'évolution sur les pourtours du disque. Les grains de grolleau noir récoltés en surmaturité le 23 novembre 20?? apportent des notes de fruits noirs cuits et d'épices (poivre, clou de girofle), son vieillissement de 4 ans en barriques une touche rancio de pruneaux à l'armagnac et de cerises à l'eau de vie.

La bouche est capiteuse, enveloppée par sa douceur et sa sucrosité, mais tonique en finale avec l'alcool chaud et envoutant... qui nous transporte dans le Roussillon des Maury et Banyuls... Mais une belle fraîcheur et acidité vivifiante nous ramènent sur les bords de Loire de notre région septentrionale... un vin étonnant à découvrir sur des gâteaux au chocolat.

Accords gourmands avec des gâteaux au chocolat noir, des fraises enrobées de chocolat noir chaud, des fromages persillés servis tièdes sur un pain d'épice, des magrets de canard accompagnés d'une sauce au quignolet d'Anjou... des melons



## 2) Expression – Maury – Mas de Lavail

- Maury Grenat AOP
- Cépage Grenache noir comme il se doit.
- 16,5°
- La Cave du Doyenné 16€



## 2) Expression – Maury – Mas de Lavail

- Toujours sur Internet

Sols : argilo-calcaire

Cépage : 100 % Grenache noir.

Vinification : Vignes sélectionnées pour leur petit rendement (25 hl /ha), récoltées en pleine maturité. Vendanges manuelles.

Longue macération avec mutage sur grains.

Vin élevé 12 mois en milieu réducteur et mis en bouteilles.

Robe brillante d'un grenat profond.

Au nez, arômes complexes de mûre, de figue fraîche.

Belle amplitude en bouche et bonne structure.



### 3) Banyuls – Domaine de la Casa Blanca

- AOP Banyuls Rimage (rimage = pas de passage en fut)
- 2018
- Cépage Grenache noir comme il se doit.
- Sol de schistes
- 16,5°
- La Cave Saint Aubin 18€50



### 3) Banyuls – Domaine de la Casa Blanca

Les Banyuls comme les Maury passe en bonbonne de verre au début de leur élevage pour les faire 'vieillir' rapidement.

Toujours sur Internet site du domaine

Issu des terroirs chauds de l'arrière-pays, ce rimage 100 % grenache noir offre une belle complexité aromatique, où dominant le cassis et la confiture de mûre, soutenus par des touches de poivre et de cacao, le tout avec une trame tannique qui vient tempérer la douceur. À tester sur une fourme d'Ambert.



## 4) Marsala – Florio – Secco superiore

- DOC (1984)
- 5 ans en fut de chêne.
- 2016
- 18°
- La Cave du Doyenné – 46€ (!)



## 4) Marsala – Florio – Secco superiore

- Cépages blancs : Grillo, Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Inzolia, Damaschino pour la production de marsala doré et ambré ;
- Cépages rouges : Pignatello, Calabrese, Nerello mascalese, Nero d'Avola pour la production de marsala rubis.
- Il existe différents types de vin de Marsala : blanc, rouge, sec et amabile (semi-doux), et différentes classifications, en fonction de leurs caractéristiques et de leur âge, parmi lesquelles :
  - Marsala Fine : 17 % d'alcool minimum et un an d'âge.
  - Marsala Superiore : 18 % d'alcool minimum et deux ans d'âge.
  - Marsala Superiore Riserva : 18 % d'alcool minimum et quatre ans d'âge.
  - Marsala Vergine Soleras : 18 % d'alcool minimum et cinq ans d'âge.
  - Marsala Vergine Soleras Riserva ou Soleras Stravecchio : 18 % d'alcool minimum, 10 ans d'âge, et aucun additif hormis de l'alcool de vin ou de l'eau-de-vie...



## 4) Marsala – Florio

- Il existait un vin aux amandes que l'on appelait aussi Marsala. Quand il a fallu choisir le vin à mettre dans la DOC, le vin aux amandes a dû changer de nom commercial. Mais dans certains restaurants en France, on sert encore à l'apéritif du marsala aux amandes.

Dans son tiramisu c'est celui-ci que met Sophie 😊



# 5) Jerez – Amontillado Don Zoilo

- Bodegas Williams & Humbert
- 15 ans d'âge
- 19°
- La Cave du Doyenné – 20€



## 5) Jerez – Amontillado Don Zoilo

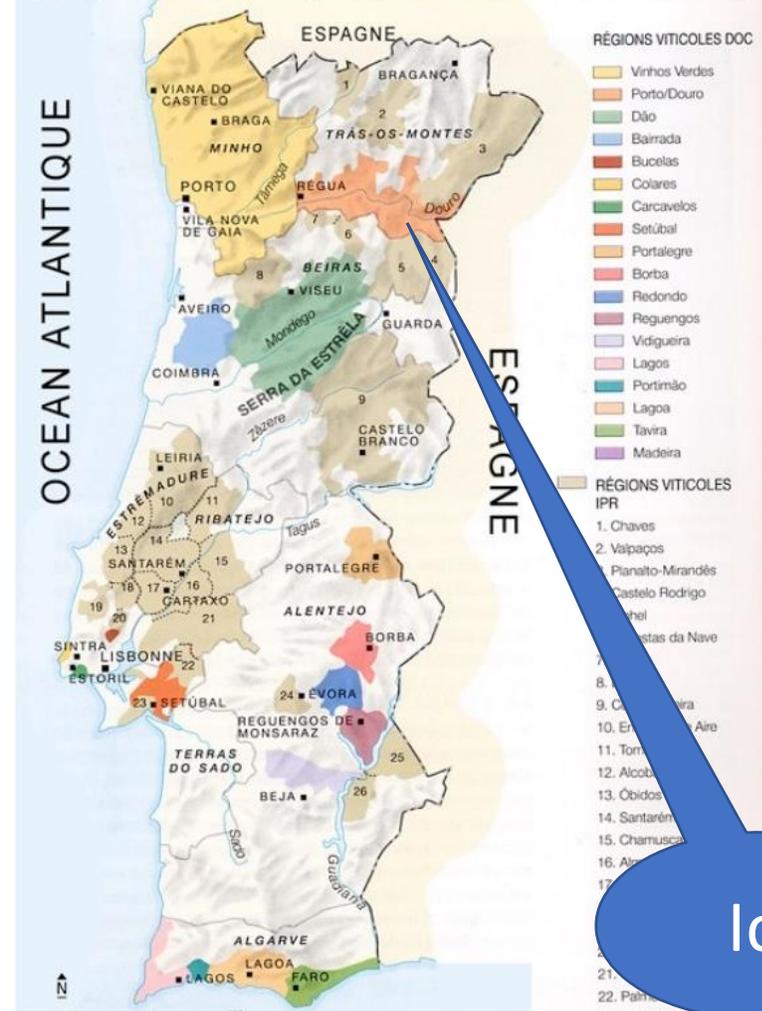
- Les xérès de catégorie "fino" ont une robe pâle citronnée et des notes d'amande, d'herbes aromatiques et de pâte à pain. Leurs saveurs sont acidulées ou salées. Ces vins sont à consommer le plus tôt et le plus frais possible. Ils ont en général 15% en degré d'alcool. Ce sont les xérès les plus pâles et les plus secs.
- Les xérès "oloroso" possèdent une robe intense et brune et de forts arômes oxydatifs de toffee, cuir, épices et noix. Les plus vieux peuvent atteindre 22% vol. d'alcool.
- Les xérès de catégorie "**amontillados**" sont des vins très secs, à la robe ambrée ou brune et aux saveurs dérivées de la levure et des notes oxydatives.
- La catégorie "palo cortado" inclut les xérès les plus rares et considérés comme les meilleurs. Ils doivent avoir la finesse et le caractère d'un amontadillo et le corps d'un oloroso.
- La manzanilla est un vin de catégorie «fino», à l'arôme de levure très distinctive, aux senteurs de brise marine, de camomille et de pommes. Il exhale aussi des nuances de zeste de citron..



## 6) Porto Andresen Tawny 10 ans

- Cépages Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Mourisco.
- 10 ans – vieilli en fut de chêne
- 20°
- Les Caves de l'Authion – 32€

REGIONS VITICOLES DU PORTUGAL



Ici

## 6) Porto Andresen Tawny 10 ans

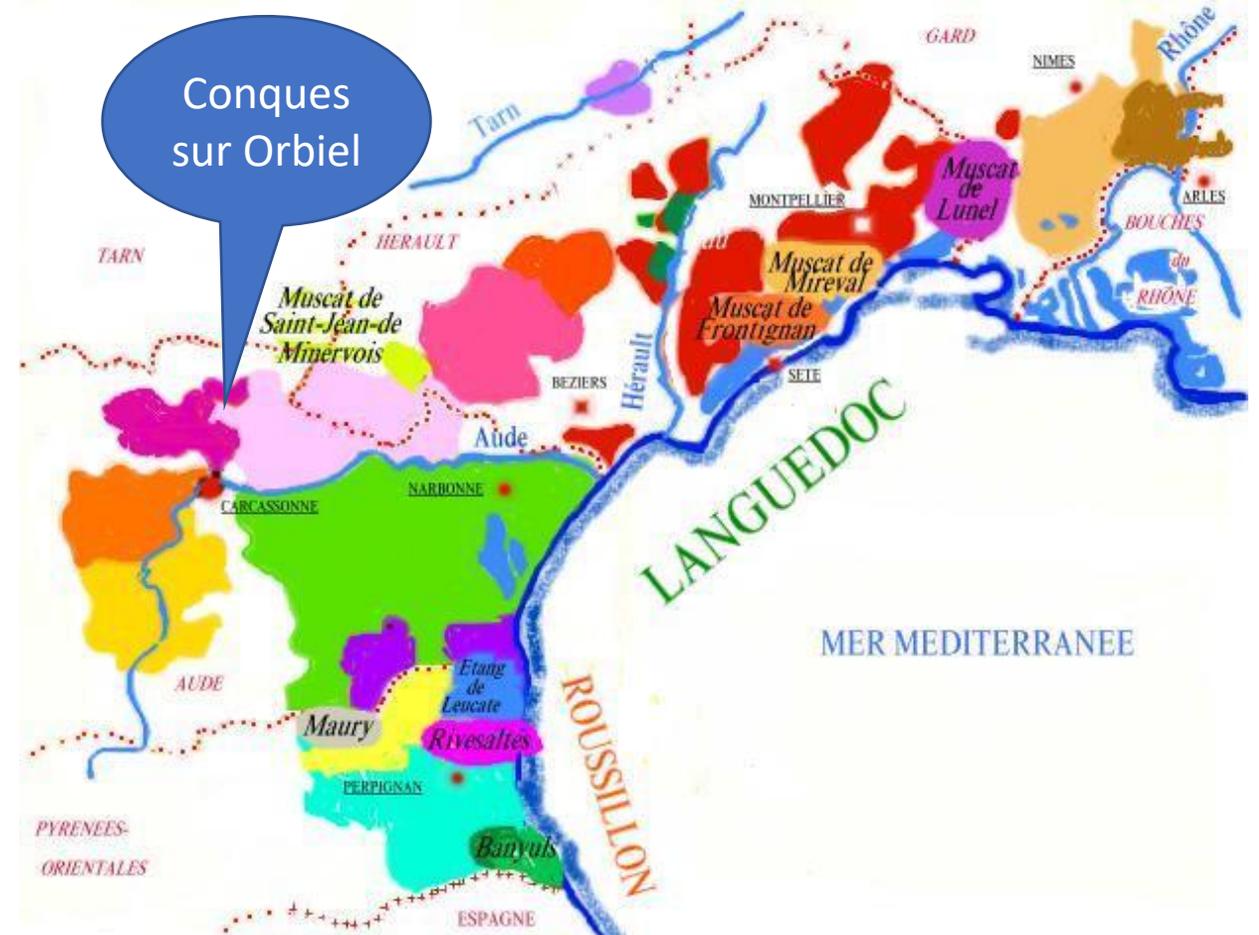
- La vigne est cultivée sur des coteaux schisteux qui reposent sur un sous-sol granitique. La culture est effectuée sur des terrasses accrochées à des falaises abruptes qui se jettent dans la vallée du Douro....
- Le porto est par définition un vin d'assemblage. Il y a encore peu, les différentes variétés qui rentraient dans la composition du porto n'avaient pas grande importance
- Cépages principaux : touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta cão, tinta barroca, tinta amarela.

Commentaire trouvé : Epices, raisins secs sucrés et pêches confites entrelacées sur un léger coup d'acidité. L'arrière-goût fait ressortir les fruits rouges frais et l'acidité est à la fois délicieuse et rafraîchissante



## 7) Salitis (domaine) – Muscat Petits Grains

- Pas d'AOC ici... et pourtant un 'vin doux naturel'
- 16°
- Les Caves du Doyenné – 17€50



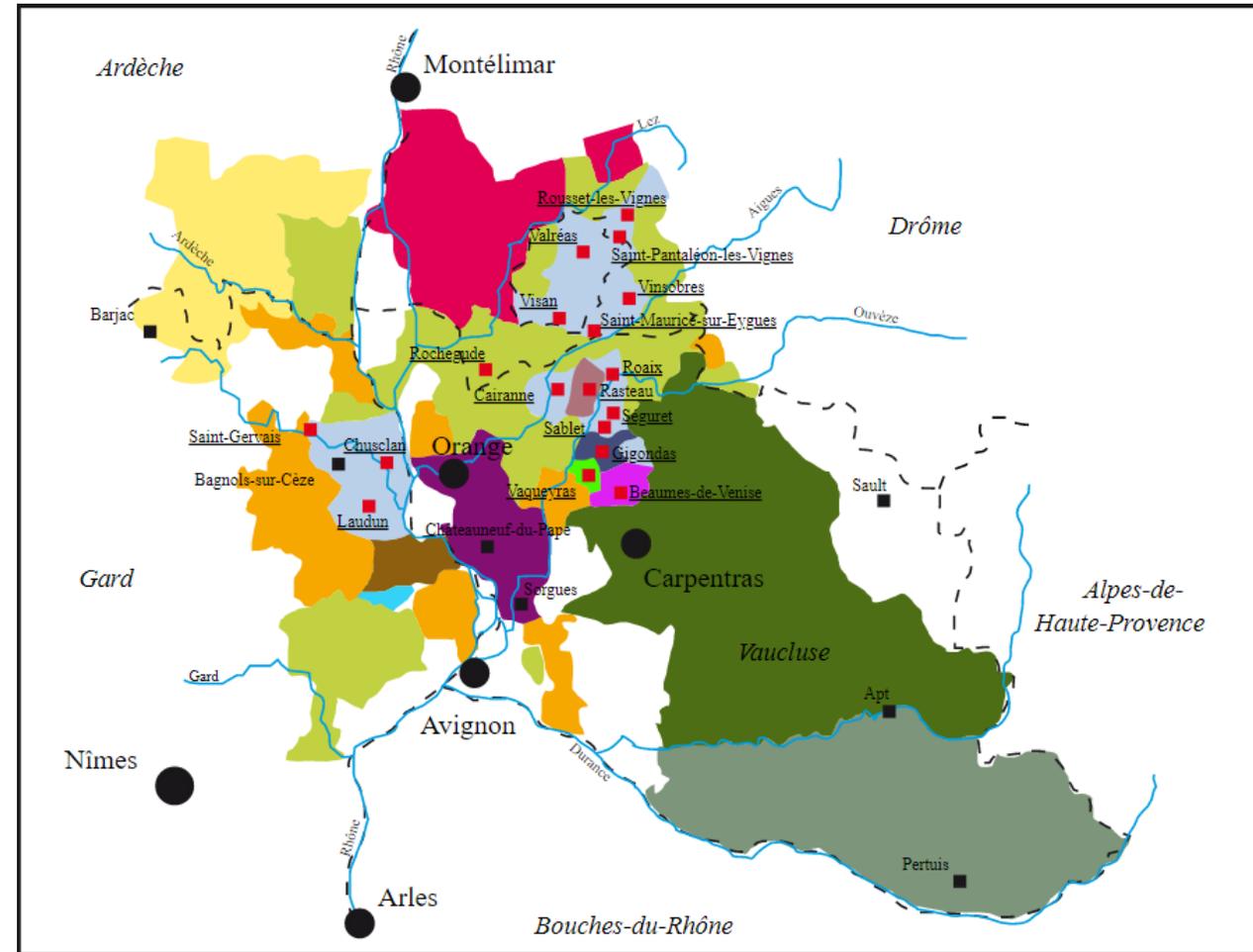
## 7) Salitis – Muscat Petit Grains

- Le muscat à petits grains blancs, également appelé muscat de Frontignan, présente des grappes cylindriques, étroites et compactes. Les baies sont d'un jaune ambrée, à la saveur aromatique musquée. Il est utilisé pour l'élaboration des Vins Doux Naturels Muscats de Frontignan, Muscats de Mireval et Muscats de Saint-Jean de Minervois.
- Sur la page facebook du domaine ils en font la promo pour accompagner une tarte au Citron. (glacé et en été donc 😊)



## 8) Rasteau – Domaine Granges Blanches

- L'une des deux AOC des côtes du Rhône qui produisent des VDN – l'autre c'est Beaumes-de-Venise
- Le Rasteau VDN se décline en Ambré/Doré ou Grenat  
l'AOC nécessite 15° d'alcool.
- Les Caves de l'Authion – 9€90



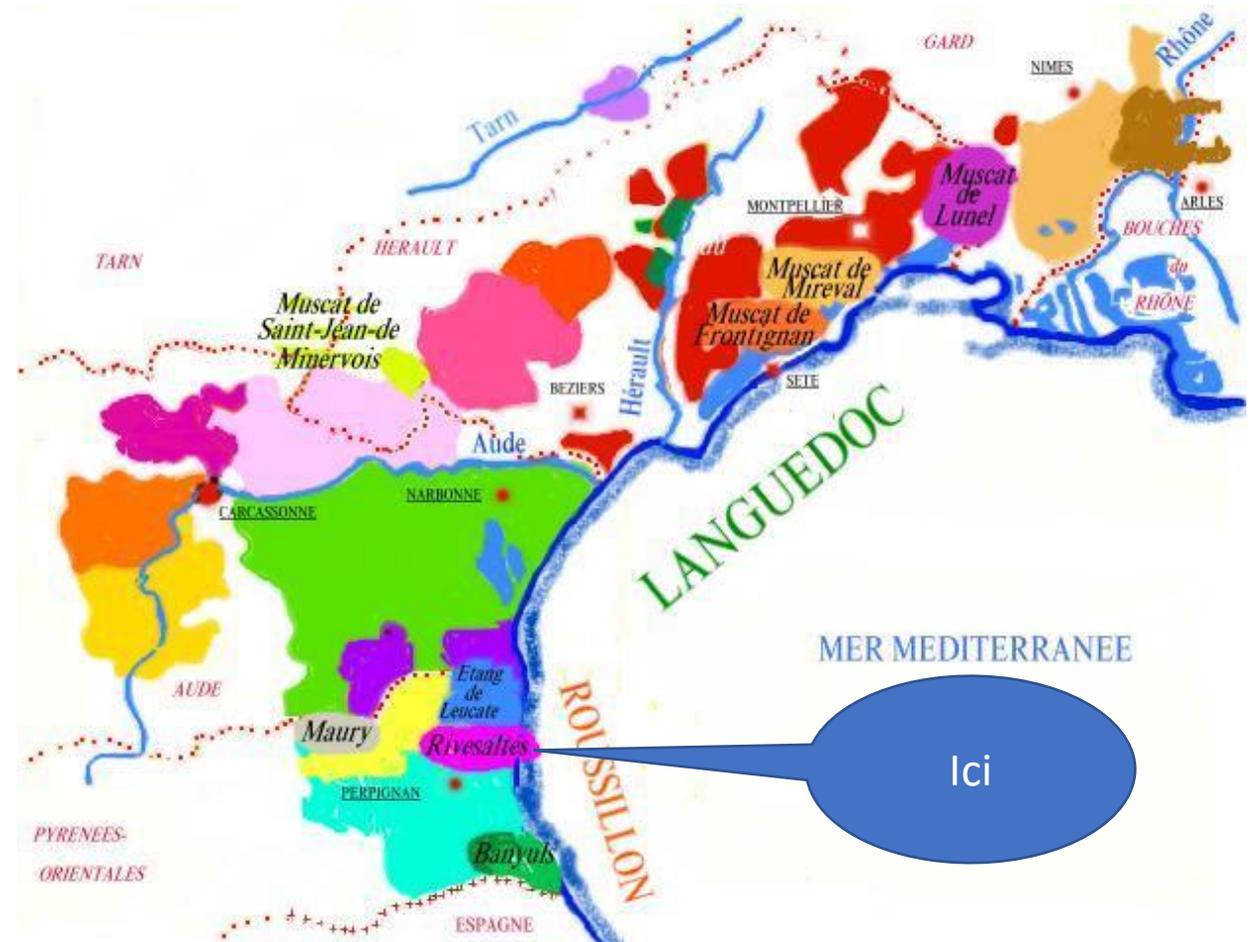
## 8) Rasteau – Domaine Granges Blanches

- Pour le Rasteau doré le grenache noir est vinifié en rosé, issu de la saignée d'une cuve (soutirage du jus d'une cuve après une courte macération de quelques heures)
- Arômes de fruits secs, d'abricot et de miel
- Rafraîchi à 8/10°, le Rasteau doré se déguste à l'apéritif ou au cours du repas, accompagné de foie gras, d'un plat à base de curry ou de paprika. Il est parfait sur un fromage à pâte persillée, des fruits d'été épicés de poivre et de coriandre, un dessert à base de miel, sur de la pâte de coing ou des abricots secs. Il s'accorde aussi avec bonheur aux pruneaux cuits, aux noisettes, aux dattes et aux figues sèches<sup>9</sup>, aux desserts à base de chocolat, café ou orange.



## 9) Rivesaltes Ambré – 12 ans - Terrassous

- AOC Rivesaltes
- Ambré (blanc) ou Tuilé (rouge) sont des mentions traditionnelles
- « Ambré » désigne un vin blanc élevé à la propriété en milieu oxydatif jusqu'au 1er septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte
- Les Caves du Doyenné – 15€



## 9) Rivesaltes Ambré – 12 ans - Terrassous

- Alc % vol: 19.5%
- Terroir: Alluvions caillouteuses et schisteuses du quaternaire
- Cépage : 100 % Grenache blanc
- Vinification: Débourage des moûts, pressurage, fermentation partielle en fût de chêne avec contrôle des températures (moins de 20 °C) et mutage (arrêt des fermentations par adjonction d'alcool vinique)
- Elevage: En fût de chêne dans nos chais de vieillissement.
  
- Dégustation: Derrière cette robe lumineuse se dévoilent des arômes subtils de miel, de vanille et des notes d'écorce d'orange confite.
- Accord mets-vins: Apéritif, la grande cuisine asiatique, les desserts chocolatés ou simplement seul en digestif.
- Température: à boire frais autour de 12° à 14° C.



Backup



Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p><b>Intensité :</b> 1.....5</p> <p><b>Qualité :</b> désagréable - moyenne – agréable - fine - inoubliable</p> <p><b>Caractères :</b></p> <p><b>Vin jeune :</b> Fruits blancs crus – macérés dans l’alcool : raisins – abricot - pêche – litchee- Tilleul</p> <p><b>Début d’évolution :</b> fruits cuits macérés dans l’alcool : Pêche cuite – orange amère - raisin-miel - épices</p> <p><b>Évolution avancée :</b> rancio – noix - pruneau - figue sèche – amande – madère – orange amer-noix - cuir - gibier</p> <p><b>Passage en fût :</b> cacao - café - pain grillé - torrefaction- chêne - vanille - fruits secs <i>Pas de passage en fût pour les muscat qui doivent conserver leur fruité.</i></p> <p><b>Milieu réducteur :</b> Rimage (fruit)</p> <p><b>Milieu oxydant :</b> Rancio <i>Plus le VDN est jeune et peu oxydé, plus il sent le fruit cru et les fleurs à l’alcool, le VDN élevé longuement en milieu oxydant prend des notes de rancio, de madère, de noix, de miel, d’oranges confites</i></p>	<p><b>Intensité :</b> 1.....5</p> <p><b>Couleur :</b> Milieu réducteur Jaune pâle Jaune vert Jaune Paille Or jaune</p> <p>Milieu oxydant Ambré clair Ambré foncé Mordoré Brou de noix Reflets verdâtres</p> <p><i>Plus le vin est proche du jaune pâle , plus il est jeune et en milieu réducteur. Le milieu oxydant donne des teintes qui tirent vers l’ambré. Les VDN rancio acquiers des couleurs verdâtres caractéristiques.</i></p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p>	<p><b>Acidité :</b> 1.....5 <i>L’acidité du VDN traduit le millésime, l’état de maturité du raisin. Souvent il en manque. Le vin pouvant paraître lourd.</i></p> <p><b>Amertume :</b> 1.....5 <i>L’amertume est fréquente dans les VDN, elle doit être compensée par les arômes et le sucre pour que le vin semble équilibré.</i></p> <p><b>sucre :</b> 1.....5 <i>Les VDN sont tous sucrés, mais la quantité de sucre est variable et plus ou moins équilibrée avec le vin (valeur mini 45 g/l / valeur maxi 150g/l). VDN sec : 45 à 50 g/l VDN demi sec : 51 à 75g/l VDN doux : &gt;75 g/l</i></p> <p><b>Alcool :</b> 1.....5 <i>Le taux d’alcool des VDN est élevé, compris en 15 et 18% alc.volumique. L’alcool ne doit pas être brûlant mais fondu avec les autres sensations perçues.</i></p> <p><b>Arômes en bouche :</b></p> <p><b>Équilibre général en bouche :</b> équilibré- déséquilibré par :</p> <p><i>Impressions :</i></p> <p><i>Finale : courte - moyenne - longue</i></p>	<p><b>Nom :</b> .....</p> <p><b>Appellation du VDN :</b> ..... <b>Millésime :</b> .....</p> <p><b>Lieux d’achat et de dégustation :</b> ..... <b>Prix :</b> .....</p> <p><b>Cépages :</b> .....</p> <p><b>Zone géographique :</b> .....</p> <p><b>Type de vin :</b> .....</p> <p><b>VDN « blanc » :</b> VDN muté sur moût puis élevé en milieu réducteur. Fruité, blanc à jaune paille. Pas de notes d’évolution. Muscat très aromatique. <b>VDN « ambré » :</b> VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage en milieu oxydatif, vieillissement d’au moins 3 ans. Notes d’évolution présentes. <b>VDN « rancio » :</b> VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage très long sous bois ou bonbonne de verre en milieu oxydatif. Caractère oxydatif nettement marqué. <b>VDN « hors d’âge » :</b> élevage minimum de 5 années en milieu oxydatif</p> <p><b>2 Phrases pour mémoriser le vin :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Association avec des mets :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2 mots clefs pour traduire ce vin :</b> .....</p> <p><i>Par exemple, un muscat de Beaugues-de-Venise peut-être : élégant et frais</i></p>

# Vins doux naturels

- Température de service – 6°- 9° (voire moins) pour les blancs
- De 10° à 14° pour les rouges
- Pour les Porto, Xeres, Marsala c'est plutôt 16° et +

# Vin doux naturel

**Goût de rancio** (qualité) : caractère particulier pris par certains vins doux naturels au cours de leur vieillissement. L'arôme *rancio* (mot qui vient du vieux provençal *ransa*, flétri, fané) est la conséquence d'un élevage oxydatif (synonyme de madérisé). Cette oxydation ménagée, recherchée par le producteur ou l'éleveur de vins doux naturels est différente de l'oxydation accidentelle qui casse le vin. Elle donne des arômes très évolués de noix, de torrification, de pruneau et autres fruits à noyau cuits jusqu'à des notes de brou de noix, de vieux bois ciré ou de cacao.

