

> À garder ou à offrir

Pauline

VIN DE BOURGOGNE LE PARCOURS DE LA QUALITÉ

*1^{er} siècle - XIX^e siècle
Essai d'œnologie historique
De Louis Latour*

Cet essai historique, médité de longues années, retrace le parcours de la qualité du vin de Bourgogne depuis l'époque romaine jusqu'à la nôtre. Il a pour ambition de décrire les révolutions œnologiques à l'œuvre depuis vingt siècles dans un des plus célèbres vignobles du monde. Peut-on de nos jours juger les vins de Charlemagne ou des moines de Cîteaux, les comparer avec ceux que nous admirons, jeter des passerelles entre les techniques du vigneron au temps de l'empereur Constantin et celles d'aujourd'hui ? L'inventaire minutieux des techniques de l'époque permet de réfuter le préjugé qui veut que nos ancêtres aient été incapables de produire des crus de haute qualité.

Éditions de L'Armançon

GUIDE DES CÉPAGES ET TERROIRS

De Charles Frankel

Ce guide décrit les 100 cépages les plus importants : comment les reconnaître, comment les cultiver, et quels arômes et autres propriétés ils apportent au vin. Illustrations et photographies présentent les différentes formes de feuilles, grappes et raisins, ainsi que les terroirs les plus réputés : collines calcaires, éperons de lave et de granite, terrasse de gravier, le succès d'un vignoble passant par un mariage réussi entre cépage, terrain, climat et vigneron.

Aux Éditions Delachaux et Niestlé

LES ARTS ET LES MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

*Révolution des savoirs
et des savoir-faire
Ouvrage sous la direction de
Danielle Cornot, Michaël Pouzenc
et Pierre Strehaiano*

Ce livre est issu du colloque organisé par In Vino Varietas à Albi, en 2013. C'est une réflexion sur la véritable révolution des arts et des métiers de la vigne et du vin qui s'est opérée au cours de l'histoire, le mot révolution est pris dans son sens latin de retour en arrière. Les thèmes abordés vont de l'étude des vignerons biologiques iconoclastes au problème de la mondialisation et de l'ancrage territorial en passant par l'œnotourisme et la vinification, du processus naturel aux nouvelles technologies. Cette réflexion met en relation des champs disciplinaires qui n'ont pas l'habitude de dialoguer. Ce livre vous invite à découvrir des auteurs issus de ces différentes disciplines et d'apprécier le regard croisé porté sur les arts et les métiers de vigne et du vin

Presses universitaires du Midi

LES FONDUS DU BEAUJOLAIS NOUVEAU

De Richez, Cazenove & Berquin

Une nouvelle BD où les Fondus vous entraînent le troisième jeudi du mois de novembre, lors de la fête du Beaujolais Nouveau. Alors aiguisiez votre tire-bouchon, muscliez vos coudes, sortez des verres et tranchez du saucisson, parce que vous allez déguster des vins au pays du beaujolais.

Éditions Bamboo

BORDEAUX CONNECTION

*Une enquête haletante au cœur
de la mafia des grands crus
De Benoist Simmat*

Bordeaux, le mot en impose sur une table. Mais sur l'échiquier de la globalisation économique, l'influence de cette bouteille de 75 cl va dorénavant bien au-delà de son goût consensuel. Une véritable caste s'est emparée des bijoux de ce patrimoine pour les faire fructifier, souvent bien au-delà du raisonnable. Aujourd'hui, les 200 grands crus bordelais, qui comptent, se sont transformés en autant de marques de luxe, écoulés à prix d'or, auprès de l'élite mondiale. Pour des bouteilles coûtant 20 ou 30 euros pièce à produire, décupler le prix à la vente représente une source de rentabilité unique au monde. Mais n'est pas Pétrus, Lafite, Margaux, Yquem ou Latour qui veut. En s'affranchissant de la réalité économique pour multiplier leurs gains, les industriels propriétaires des grands crus, ces nouvelles 200 familles, dilapident un trésor national par-delà nos frontières dans les pays qui produisent des milliardaires, la Chine en tête. Ce livre dévoile pour la première fois au grand public ce système des grands crus vu de l'intérieur. Depuis les secrets de fabrication jusqu'aux mystérieuses transactions en passant par toutes les questions qui fâchent : classement inadéquat, culture bio inexistante, inféodation à un goût mondial, rupture avec un public d'amateurs français, impuissance devant la contrefaçon... Dans cet univers qui tranche singulièrement avec la pauvreté des « petits bordeaux » le temps de l'autocritique n'est-il pas venu ?

Édition Générales First

ENCYCLOPÉDIE DES CAVES DE CHAMPAGNE

*De A à Z
Sous la direction de Michel
Guillard et Pierre-Marie Tricaud*

Cette encyclopédie nous emmène à la découverte de l'univers des caves et crayères de Champagne où s'élabore le breuvage le plus célébré au monde. Dans ces sous-sols frais, humides et silencieux a lieu « la prise de mousse », jolie formule qui exprime l'alchimie grâce à laquelle un vin tranquille devient champagne. Ce livre dévoile un prodigieux labyrinthe creusé par le temps et le génie des hommes, façonné par l'histoire et qui se prête à bien des voyages entre réalité et imaginaire. Tous ceux qui exercent leur profession ainsi que les visiteurs occasionnels témoignent de la puissance et de la magie qui émanent de ces lieux souterrains.

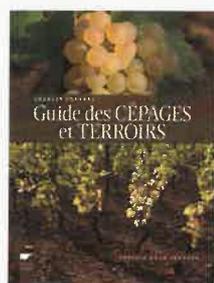
Inventaire des territoires

LE FROID – *Histoire et passion depuis 1868 – De Quiri à Axima Réfrigération 150 ans d'innovation en réfrigération*
De Bénédicte Herbage

Cette histoire n'est pas seulement celle d'une entreprise plus que centenaire, les machines et les photographies nous racontent la révolution industrielle quand tout un continent bascule, en quelques années, d'une civilisation statique, vers une société en mouvement qui change grâce aux machines à l'énergie abondante et à l'ingéniosité des hommes qui s'internationalisent et découvrent les loisirs et le confort pour tous (extrait de la préface de ce livre, par F. Urban, PDG de Quiri et administrateur d'Axima Réfrigération). Ce livre n'est pas en vente mais nous avons tenu à vous le signaler car sa lecture est intéressante et passionnante.

À compte d'auteur – Société Quiri

1



2



3



4

