



Comment faire sa cave

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Comment faire sa cave

De EPA

Comment faire sa cave De EPA

 [Télécharger Comment faire sa cave ...pdf](#)

 [Lire en ligne Comment faire sa cave ...pdf](#)

312 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

LES CLEFS DE LA CAVE

Faire sa cave, c'est d'abord le rêve de tout amateur. À partir de ce constat, il s'agit de savoir quoi mettre dedans. Qui dit « descente » en cave, dit vins de garde, qu'elle soit longue (plus de 10 ans), moyenne (de 5 à 7 ans) ou modérée (de 1 à 4 ans). Ce livre ne traite par conséquent que de vins dignes d'entrer dans la vôtre. Ce sont tous des vins aptes au vieillissement, issus d'un large éventail d'appellations françaises et étrangères. Ce livre est donc aussi une invitation au voyage, car rien ne remplace la visite faite au vigneron. Je vous convie, au fil des pages, à me suivre sur les chemins de viticulture et de culture. Les rencontres avec les vignobles et avec les gens qui font les vins, les événements qui s'y passent et qui augmentent le plaisir d'un séjour transformeront vos futures pérégrinations en voyages initiatiques : faire sa cave en cheminant est un plaisir de vrai amateur. Le parti pris de ce livre est un découpage en 52 chapitres, comme autant de semaines dans une année. Ainsi, c'est au rythme des saisons que vous allez pouvoir appréhender les différents vignobles, paysages, sols, climats, personnalités... qui composent la planète du vin. Car, si le vignoble français représente l'essentiel de l'ouvrage, mondialisation oblige, nous nous intéresserons aux vins remarquables élaborés en Europe et partout ailleurs sur d'autres continents. Nous évoquerons aussi quelques eaux-de-vie, en plus des vins, qu'ils soient rouge, rosé, blanc sec, moelleux, liquoreux, effervescent ou encore jaune ou de paille... À côté des vins classiques qui correspondent aux fondamentaux de la viticulture d'aujourd'hui, vous trouverez une ouverture sur des vins plus originaux, méritant de vous être présentés et de figurer au registre de votre cave personnelle.

Chaque chapitre ouvre sur une présentation synthétique d'une appellation ou d'un pays. Suivent la description minutieuse d'un ou plusieurs choix délibérés au sein de cette AOC ou de ce pays, et une sélection de domaines les plus représentatifs à mes yeux. Bien entendu, les indispensables conseils pratiques vous sont systématiquement prodigués. A savoir : la température de service des vins décrits, ainsi que le bien-fondé de leur carafage éventuel. Présentation de l'éditeur

En 52 appellations, choisies tout au long d'une année, Philippe Faure-Brac révèle dans ce livre sa cave idéale. Il pose les bases d'une cave équilibrée et classique, en effectuant un tour des différentes régions viticoles françaises mais en faisant également des incursions dans les vignobles étrangers. Fort de son expérience de Meilleur Sommelier du monde, Philippe Faure-Brac construit une cave en obéissant à la règle de la diversité : des vins (rouges, blancs et rosés), des régions de production, de la conservation (vins à évolution rapide à boire sans tarder, vins de semi-garde ou de garde) et des occasions de dégustation (vins de tous les jours ou moments exceptionnels). Pour chaque appellation, il explique les caractéristiques de la région, les spécificités de chaque vin, mais aussi il donne un coup de projecteur sur un domaine qui se distingue par son mode de culture, son travail de vinification, son terroir très particulier ou encore par l'excellence de son vin. Ce tour de France en 52 étapes est aussi l'occasion de recenser les manifestations vitivinicoles de plus en plus nombreuses dans un pays où l'œnotourisme est en plein développement. Des rubriques régulières (nombre de bouteilles à acheter, sélection de domaines exemplaires, température de dégustation, accords mets-vins, etc.) offrent quantités d'informations utiles. Très illustré, ce beau livre est aussi très pratique : en fin d'ouvrage, des index des régions et des vins cités, un carnet d'adresses permettent de retrouver facilement un vin et d'acheter les vins recommandés par l'auteur. Biographie de l'auteur Meilleur Sommelier du Monde 1992, Philippe Faure-Brac, a été pendant presque dix ans, président de l'Association des sommeliers d'Île-de-France, et, depuis 2003, il représente la France auprès de l'Association internationale des sommeliers. En 1984, il ouvre, à Paris, le Bistrot du Sommelier, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis. Il a été pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave

volante d'Air France. Il préside, depuis sa création en 2000, le concours des Meilleurs Ouvriers de France, section sommellerie. Il participe à la rédaction de nombreux articles, fait partie du comité de dégustation de La Revue du vin de France, et co-anime « In vino bfm », une émission hebdomadaire consacrée au vin sur Radio BFM. Il a publié six livres chez EPA : La Cave idéale et Le Livre de cave en 1998, Les Grands Vins du siècle en 1999, Bordeaux, le choix du Sommelier en 2000, Saveurs complices en 2002, Vins et mets du monde en 2004 et Comment goûter un vin en 2006.

Download and Read Online Comment faire sa cave De EPA #71KPGISHQWD

Lire Comment faire sa cave par De EPA pour ebook en ligne Comment faire sa cave par De EPA
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Comment faire sa cave par De EPA à lire en ligne. Online Comment faire sa cave par De EPA ebook
Téléchargement PDF Comment faire sa cave par De EPA Doc Comment faire sa cave par De EPA
Mobipocket Comment faire sa cave par De EPA Epub
71KPGISHQWD71KPGISHQWD71KPGISHQWD