

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediatheque-rueilmalmaison.fr/Vins-et-mets>

Vins et vendanges

- Les collections - Bibliographies - Musique, Cinéma, Arts & Loisirs - Loisirs créatifs, cuisine, déco, danse, sport ... - Cuisine -

Publication date: dimanche 1er octobre 2017

Description:

Pour découvrir le vin, la vinification...

Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés

Septembre, octobre, les mois de vendanges. Rangs de vignes aux couleurs d'or, Côte d'or, ou vermillon Roussillon... Pour "piger" un peu le vin, suivre du grain à la bouteille, puis déguster avec modération, voici quelques repères

[Vins et Mets](#)

La fête des vendanges !

Chaque année, la république de Buzenval et la Confrérie de Rueil Buzenval vous invitent à la fête des Vendanges !

- ▶ De 9h à 18h : Brocante
Rue Henri-Régnauld - Route de l'Empereur -Place du marché de Buzenval
- ▶ 9h30 : Grand'Messe des Vendanges
avec la participation des Confréries Église Saint-Joseph de Buzenval - Passage Saint-Antoine
- ▶ 11h : Intronisation des nouveaux Chevaliers dans la Confrérie des Clos de Rueil-Buzenval - Rond point Henri-Régnauld

À partir de 11h : Restauration par le « Ch'ti Bout » et le club de Pétanque du PCRM
Grillades, andouillettes, frites, gaufres, chichis, boissons...

A Rueil, programme de la fête des vendanges de 2017

Découverte du vin

Lettres et Histoire du vin

Dictionnaire amoureux du vin

Bernard Pivot

Plon

[LOI 641.22 VIN](#)

Des histoires et des anecdotes qui évoquent le vin, les vignes, les vendanges et le plaisir de boire.

Le Goût du vin

textes choisis et présentés par Jean-Noël Mouret

Mercure de France (Le petit Mercure)

808.803 GOU Littératures. 1er Etage

Cette anthologie autour du vin réunit des textes de Balzac, J. Harrison, J. Kerrouac, M. Aymé, B. Pivot, M. Quint, J.-M. Laclavetine.

Le Vin et le divin

Jean-Robert Pitte

Fayard

201.6 PIT Médiathèque - Religions. 1er Etage

Etudie la place du vin dans les croyances et les pratiques religieuses depuis l'Antiquité.



Une Histoire mondiale du vin
de l'Antiquité à nos jours

Hugh Johnson

Puriel

634.8 JOH Médiathèque Nature et environnement. 1er Etage

Une enquête sur le vin à travers le monde et sur sa place centrale dans l'histoire de nombreuses civilisations, de sa domestication à la diffusion de sa production jusqu'aux Etats-Unis, en Australie et au Chili au XIXe siècle, en passant par l'implantation de la vigne en Occident ou le développement du vignoble bordelais.

La Cave de Joséphine :

le vin sous l'Empire à Malmaison

Réunion des musées nationaux

Fonds local - 914.436 42 JOS, 1er étage Pôle sciences

Exposition présentée au château de Malmaison fin 2009. Voyage au pays du vin sous l'Empire, avec plus de 220 objets présentés. Cette exposition invite à découvrir une période riche d'innovations, depuis l'évolution des formes des bouteilles jusqu'aux transformations des usages à table.

20 siècles de vin

De Jules César à nos jours :

les grands noms, les grands crus, les grandes dates

Historia

[NAT 634.8 VIN](#)



Langage du vin

Dictionnaire de la langue du vin
Martine Coutier
CNRS
LOI 641.22 VIN

Dictionnaire des mots de la dégustation du vin. Du VIIIe siècle à aujourd'hui, un voyage à travers les terroirs, les modes et les époques.

Les 100 mots du vin
Gérard Margeon
PUF (Que sais-je ?)
LOI 641.22 VIN

Présentation d'une centaine de termes ou d'expressions concernant le vin et la viticulture, de 45 secondes à vinification en passant par appellation d'origine, géobiologie, plaisir.



Découverte du vin, de la vinification

Le Vin en 80 questions

Pierre Cazamayor

Hachette (Les Livrets du vin)

LOI 641.22 VIN

Qu'est ce qu'un cépage, une AOC ? Faut-il faire confiance aux classements ? Qu'est-ce qu'une bonne cave ? Que boire à l'apéritif ? Qu'est-ce que la lutte raisonnée ? Pour ou contre les copeaux de chêne ? Une approche pédagogique claire pour tout comprendre sur le vin et enfin acheter sans se tromper. Cépages, viticulture, vinification, types de vins, dégustation, accords culinaires, conservation. Un livre d'initiation par excellence !

Connaissance et travail du vin

Jacques Blouin -Dunod-

Manuel pratique d'oenologie


LOI 641.22 VIN

Voici un manuel pratique d'oenologie indispensable à tous les professionnels du vin. L'auteur décrit les opérations fondamentales communes à tous les vins (maturation, fermentation, vinification, clarification), qui vont de la récolte à la mise en bouteilles, ainsi que divers procédés et outils validés par la théorie et l'expérience.. Cet ouvrage constitue un ouvrage de référence pour tous les professionnels du vin confrontés à des questions pratiques, et un manuel d'apprentissage des pratiques oenologiques pour les étudiants.

Les Grands cépages

Pierre Galet
Hachette (Les livrets du vin)
LOI 641.22 VIN

Pierre Galet propose une initiation au monde des cépages, à travers trente-six variétés connues universellement, tels que les cépages cabernet-sauvignon, merlot, chardonnay, syrah, chasselas ou encore riesling. Découvrez les clés de leur identification au vignoble, leurs lieux de culture, ainsi que le goût des vins qu'ils produisent.

Guide pratique de la dégustation du vin
les compétences du dégustateur oenophile
Bruno Paumard

Eyrolles
LOI 641.22 VIN

Comment déguster un vin : les gestes à faire, le vocabulaire et les savoirs à acquérir, les conditions à réunir pour une bonne dégustation.

La Dégustation
Pierre Casamayor
Hachette (Les Livrets du vin)
LOI 641.22 VIN

Pierre Casamayor propose un apprentissage pas à pas de la dégustation pour que l'amateur débutant puisse apprécier le vin sous toutes ses facettes : à l'oeil, au nez et en bouche.

L'Ecole de la dégustation :
le vin en 100 leçons
Pierre Casamayor
LOI 641.22 VIN

Propose une centaine d'exercices progressifs pour s'initier à la dégustation en suivant trois étapes : reconnaître les types et styles de vins, identifier les caractéristiques des cépages. Un livre organisé par cépages, terroirs et pays.

Les parfums du vin
sentir et comprendre le vin

Richard Pfister

Delachaux et Niestlé
LOI 641.22 VIN


Les parfums du vin plonge le lecteur dans le monde fabuleux des odeurs et des arômes de ce noble breuvage : quelles sont les étapes de la vinification ? Quelles sont les origines des odeurs ? Que sent-on ? Comment sent-on ? Quel est le rôle de notre cerveau ? Quelles influences subit l'olfaction ? Comment mémoriser les odeurs ? Grâce à ce guide du parfait dégustateur, vignerons, sommeliers, oenologues, analystes sensoriels ou simples amateurs trouveront toutes les informations et toutes les méthodes pour progresser sur le chemin de l'olfaction des vins grâce à deux disciplines ici réunies : l'oenologie et la parfumerie. Des conseils pratiques et d'entraînement permettent d'apprécier toute la complexité et les saveurs du vin.

Comment goûter un vin
Philippe Faure-Brac
Chêne

[LOI 641.22 FAU Bibliothèque des Mazurieres](#)

50 leçons et des exercices ordonnés en trois niveaux de difficulté, pour apprendre à déguster le vin, découvrir ses

caractéristiques, reconnaître ses spécificités, l'apprécier, l'évaluer, le comparer, le servir et le choisir en fonction des mets.

Quelques références

Dictionnaire des vins de France
Hachette (Les Livrets du vin)
LOI 641.22 VIN

Réunit toutes les appellations de France. Chacune est décrite avec précision : région, couleur des vins, superficie, volume de production, cépages et sols, description des vins à l'oeil, au nez, en bouche, accords mets-vins.

Le vin décrypté
déguster, conserver, acheter
Evelyne Malnic et Antoine Pétrus
Solar
LOI 641.22 VIN

Panorama du monde viticole à travers la sélection de 600 vins. Des informations pour une meilleure dégustation. Une présentation des grandes familles de vin, et sur les lieux de provenance. Avec des adresses pour les choisir ou les goûter.


Le Guide des meilleurs vins de France 2018
Antoine Gerbelle, Guillaume Baroin, Philippe Maurange
LOI 641.22 VIN



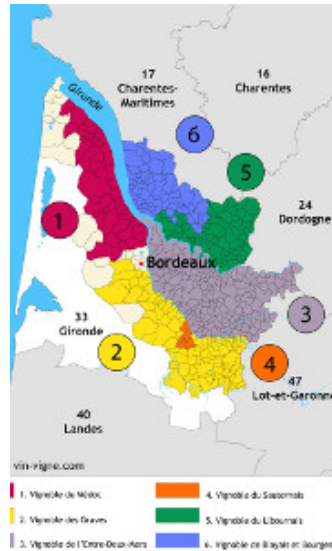
La référence pour choisir, conserver et servir le vin. Depuis 1927, La Revue du vin de France est la référence dans l'expertise des grands vins. Ses meilleurs dégustateurs présentent dans ce guide leur sélection impitoyable : 1 300 domaines sont classés et détaillés, 7 532 vins sont notés et commentés. Un outil indispensable pour acheter sans se tromper. Egalement dans ce guide : les prix, les adresses, des conseils pour acheter, conserver et servir vos vins, les cartes des vignobles, les bonnes adresses pour voyager dans le vignoble.

100 vins du monde à connaître
David Cobbold
Hachette (Les Livrets du vin)
LOI 641.22 VIN

Ce guide présente 100 vins emblématiques produits sur tous les continents, couvrant tous les types et styles : des rouges et des blancs, des secs et des doux, des légers ou des corsés, des tranquilles ou des effervescents. Pour les amateurs même débutants.

DVD



Le Bordeaux
Le Bourgogne
Le Champagne
Languedoc-Roussillon
Val de Loire
Vallée du Rhône

Collection « Vignes, passion et découvertes »

Réal. d'Yves Beaudoin
Présenté par Pierre Bonte
Dvd

[LOI 641.22](#)

6 DVD vous permettant de voyager au coeur des plus beaux vignobles de France en rencontrant des vignerons passionnés, des femmes et des hommes qui racontent leurs vins, les mystères de leurs terroirs, leurs crus mythiques et des métiers qui les entourent.

Champagne, les bulles de désir

ICTV 360° GEO
réal. Dominique Hennequin
Dvd

[LOI 641.22 VIN](#)

C'est la fin de l'été et le retour des vendanges. En Champagne, les derniers rayons du soleil réchauffent les grappes. C'est ici que se fabrique le champagne, breuvage national français, pressé dans le respect des règles strictes établies par les vignerons locaux. GEO visite deux grandes maisons de champagne et s'enivre de la philosophie des petites bulles pétillantes.

Le Champagne

réal. d'Yves Beaudoin
présenté par Pierre Bonte
Accords Concept
Dvd

[LOI 641.22 CHA](#)

Voyagez au coeur des plus beaux vignobles de France en rencontrant des vigneron passionnés, des femmes et des hommes qui racontent leurs vins, les mystères de leurs terroirs, leurs crus mythiques et des métiers qui les entourent.

Wine Campus

tout savoir sur le vin

Albedo

Dvd

Pôle Loisirs, Pôle sciences (1er étage)

[LOI 641.22 VIN](#)

Invitation à découvrir le vin et les vignobles, au travers d'entretiens avec les vigneron et de clips agémentés de musique d'ambiance qui donnent envie "d'aller voir".

Mondovino

Réal. Jonathan Nossiter

Diaphana

Dvd

[337 MON Médiathèque Pôle société 1er étage](#)

Les effets pervers de la globalisation vus à travers le vin. Sur trois continents, le réalisateur a enquêté sur les enjeux économiques liés au vin, démontrant que l'Amérique réussit à imposer au monde un nouveau goût et une manière industrielle de penser le divin breuvage.

A revoir

Un très beau film ayant pour décor et acteur la vigne.

Ce qui nous lie

De Cédric Klapisch

Avec Pio Marmai, Ana Girardot, François Civil

2017

Jean a quitté sa famille et sa Bourgogne natale il y a dix ans pour faire le tour du monde. En apprenant la mort imminente de son père, il revient dans la terre de son enfance. Il retrouve sa soeur, Juliette, et son frère, Jérémie. Leur père meurt juste avant le début des vendanges. En l'espace d'un an, au rythme des saisons qui s'enchaînent, ces 3 jeunes adultes vont retrouver ou réinventer leur fraternité, s'épanouissant et mûrissant en même temps que le vin qu'ils fabriquent.

[Ce qui nous lie](#)



Vins et mets

Les accords mets & vins

Olivier Bompas
Hachette
LOI 641.22 VIN

Apéritifs, entrées, viandes, poissons, fromages, desserts... pour chaque catégorie, les grandes règles d'accords sont détaillées puis récapitulées dans des tableaux pour une utilisation pratique et rapide. Le tout illustré d'exemples pris dans la cuisine traditionnelle (bouillabaisse, boeuf bourguignon...) et tendance (tapas, tajines...). Cette nouvelle édition a été augmentée d'un chapitre spécial sur les cuisines du monde et leurs accords. Pour le néophyte et l'amateur éclairé.

Le Vin entre copains

Reinhardt HESS
Solar, (Basic cooking)
LOI 641.22 VIN

Pour apprendre à mieux connaître le vin, pour l'apprécier, pour savoir marier bonnes bouteilles et petits plats. Après une initiation à la dégustation, propose de partir à la découverte de l'univers du vin : du cep à la table, vigneron, cavistes et oenologues livrent leurs secrets.

Fromages et vins

Hachette
LOI 641.37 FRO

47 fromages français sont présentés par ordre alphabétique : type, histoire, mode d'élaboration, production, service et vin idéal d'accompagnement

Desserts et vins

Lenotre, Olivier Poussier
Solar
LOI 641.86 LEN

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000, propose soixante accords inédits de desserts et de vins. Pour chaque recette créée ou adaptée par l'école Lenôtre, deux vins, un français et un étranger sont proposés et présentés.

Champagne :
mets encore

Catherine Coutant
Ed. Alain Ducasse
LOI 641.23 CHA

Une sélection de recettes alliant mets et vins de Champagne, idéales en apéritif, en entrée, en plat ou en dessert.
Regroupées autour de 21 grandes maisons du Champagne

