

ŒNOLOGIE ET VINS 2013

61 ouvrages sélectionnés d'août à décembre 2013

BIBLIOGRAPHIE ÉTABLIE PAR NICOLAS GRESLIN, avec Electre Biblio

ALBIN MICHEL

Guide Dussert-Gerber des vins 2014 : le premier guide interactif !

Patrick Dussert-Gerber
Sélection de millésimes 2014 de 1 175 producteurs et 280 nouveaux classés par région puis par ordre décroissant de rapport qualité-prix-plaisir. Avec des flashcodes.
Albin Michel, 2013 688 p. ; 23 x 13 cm ISBN 978-2-226-25035-3
Br. 24,90 €

APOGÉE

L'âme du cidre

photographies Pascal Glais ; texte Michel Dugué

Pour découvrir les grandes étapes de la fabrication du cidre, du verger à la dégustation, et les traditions liées à cette activité en France, plus particulièrement dans les campagnes bretonne et normande, où cette production s'est généralisée à partir du XVIIe siècle avant de connaître son apogée au milieu du XXe siècle.
Apogée, 2013 96 p. ; ill. en coul. ; 25 x 24 cm ISBN 978-2-84398-439-6
Br. 26 € env. A paraître : octobre.

ARCHIBOOKS + SAUTEREAU

Les 101 mots du vin de Bordeaux à l'usage de tous

Philippe Bidalon
Une découverte du vignoble de Bordeaux et de ses appellations : Haut-Médoc, Margaux, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes...
Archibooks + Sautereau éditeur, 2013 (Collection 101 mots) 21 x 10 cm ISBN 978-2-35733-205-8
13,90 € env. A paraître : septembre.

Les 101 mots du champagne

Benjamin Roffet
Archibooks + Sautereau éditeur, 2013 (Collection 101 mots) ill. en coul. ISBN 978-2-35733-239-3
Br. 13,90 € env. A paraître : septembre.

ARTEAZ

Vins et vignobles du Pays basque

Guillaume Dufau
Un ouvrage pour aller à la rencontre des producteurs de vin et des vignobles basques, qui retrace également leur histoire. Avec des informations pratiques, des anecdotes et des présentations de bouteilles par des cavistes.
Arteaz, 2013 112 p. ; ill. en coul. ; 24 x 16 cm ISBN 979-10-90257-05-4
Br. 17 €

ARTÉMIS

Le vin à table : encyclopédie des accords

Jacques-Louis Delpal
Après des informations concernant le vin (dégustation, cépages français, service, achat...), cet ouvrage donne pour chaque type de plats (classés depuis les entrées jusqu'aux desserts en passant par les fruits de mer, le veau, les gibiers, les plats traditionnels) une liste de vins compris entre 6 et 35 euros la bouteille, et un commentaire.

Artémis, 2013 Nouvelle édition 256 p. ; ill. en coul. ; 23 x 17 cm ISBN 978-2-8160-0480-9
Cart. 14,90 €

3 000 accords mets & vins

Jacques-Louis Delpal
Comment accorder plats et vins de façon idéale, à la fois en partant de la saveur du plat ou de la recette, mais aussi en partant du type de vin ou de l'appellation contrôlée. De grands cuisiniers apportent leurs conseils et leur expérience professionnelle au-delà de 500 plats et 3 000 vins. Avec les adresses des domaines et viticulteurs cités.

Artémis, 2013 (300 façons de cuisiner), Nouvelle édition 224 p. ; ill. ; 17 x 12 cm ISBN 978-2-8160-0477-9
Rel. 9,50 €

BARTILLAT

Le vin mode d'emploi : petit traité de dégustation

Jacques Vivet
Après avoir défini les principaux termes de la dégustation, l'ouvrage aborde successivement les étapes de celle-ci en présentant les familles olfactives et la palette aromatique. 110 fiches de dégustation donneront une description précise de vins très variés et des associations possibles avec les mets.
Bartillat, 2013 Nouvelle édition mise à jour 325 p. ; ill. en coul. ; 20 x 13 cm ISBN 978-2-84100-535-2
Br. 20 €

BELIN

Les vignobles mythiques

François Collombet
Un parcours au cœur des plus grands vignobles de l'ancien et du nouveau monde, de Margaux en Médoc à Napa Valley en Californie. A travers trois continents, les sept plus grands pays viticoles et les vingt-deux régions prestigieuses se dévoilent au fil des pages, de la Bourgogne à la Toscane, du Rheingau à la province du Cap en Afrique du Sud.
Belin, 2013 120 p. ; ill. en coul. ; 29 x 25 cm ISBN 978-2-7011-7556-0
Cart. 27 € env. A paraître : octobre.

100 recettes pour 100 vins d'Alsace : Bacchus à la table des Étoiles d'Alsace

Maurice Roedel ; photographies Marcel Ehrhard
35 chefs et maîtres artisans de l'association les Étoiles d'Alsace mettent en valeur la production d'un vigneron alsacien en proposant 3 recettes adaptées à l'un de leurs vins.
Ed. du Belvédère, 2013 224 p. ; ill. en coul. ; 27 x 21 cm ISBN 978-2-88419-284-2
Cart. 34 € env. A paraître : octobre.

CNRS

Dictionnaire de la langue du vin

Martine Coutier ; avant-propos Jean-Claude Berrouet ; préface Jean-Claude Pirotte
Dictionnaire des mots de la dégus-

tation du vin. Du VIIIe siècle à nos jours, un voyage à travers les terroirs, les modes et les époques.
CNRS Éditions, 2013 (Biblis) 600 p. ; 18 x 11 cm ISBN 978-2-271-07893-3
Br. 10 € env. A paraître : septembre.

CONTRE-DIRES

Le quiz du caviste : pour les amateurs de bons vins ! : de l'apprenti œnologue... au dégustateur éclairé

Un jeu de questions-réponses, ludique et accessible, avec plusieurs niveaux de difficulté, pour découvrir tous les secrets du vin et de l'œnologie.
Contre-Dires, 2013 Nouvelle édition ill. en coul. ; 18 x 13 cm ISBN 978-2-84933-281-8
Coffret 22,90 €

DE VECCHI

Le vin : tout simplement... : initiation à l'œnologie, découverte des cépages, apprentissage des termes et techniques de vinification : le monde du vin ouvre ses portes...

Pour s'initier à l'œnologie, des ouvrages offrant un panorama des vins du monde et les bases de l'œnologie (la robe du vin, le nez, le goût, l'équilibre aromatique et gustatif, etc.) ainsi qu'un carnet de cave pour répertorier ses vins par région, un tire-bouchon et un bouchon stoppeur en inox. Contient : *Les vins du monde* / Bruno Grelon, Simone Pilla, Cristina Sala Carbonell ; traduction Nelly Turrini et Isabelle Langlois-Lefebvre. *Œnologie : bases* / Vincent Allard. *Carnet de cave*.
De Vecchi, 2013 Nouvelle édition 3 vol. ; ill. ; 24 x 17 cm ISBN 978-2-7328-9713-4
Coffret 15 € env. A paraître : octobre.

DELACHAUX ET NIESTLÉ

Guide des cépages et terroirs

Charles Frankel
Du cabernet-sauvignon au riesling, ce guide décrit les 100 cépages principaux, indique comment les reconnaître, leur mode de culture et quelles propriétés ils donnent au vin. Des planches et des photographies montrent les différents types de feuilles, grappes et raisins, et les caractéristiques des sols qui composent ces terroirs.
Delachaux et Niestlé, 2013 216 p. ; ill. en coul. ; 27 x 20 cm ISBN 978-2-603-01918-4
Br. 30 €

Les parfums du vin : sentir et comprendre le vin

Richard Pfister
Guide de dégustation à l'usage des sommeliers, œnologues ou simples amateurs, cet ouvrage propose d'apprendre à reconnaître plus de 150 odeurs réparties en 20 familles décrites, comparées et analysées. Des conseils pratiques et d'entraînement permettent d'apprécier toute la complexité et les saveurs du vin.
Delachaux et Niestlé, 2013 192 p. ; 20 x 15 cm ISBN 978-2-603-01925-2
Br. 25 €

DUBOS N'CO

Vins et santé : cuvée 2014

Synthèse des plus récents travaux scientifiques sur les effets bénéfiques du vin sur la santé physique et psychique. Avec une sélection de vigneron français et suisses commentée, des adresses et idées de week-ends, des chrus analysés (dont les teneurs en calories et en polyphénols) et des exemples d'accords mets-vins, une sélection de cavistes.
Dubos N'Co éditions, 2013 Nouvelle édition 485 p. ; ill. en coul. ; 25 x 17 cm ISBN 978-2-9528964-6-7
Br. 24 €

DUNOD

Le vin de Bourgogne

Jean-François Bazin
Une invitation à la découverte de tous les vins de la région, de Chablis au nord jusqu'à Mâcon au sud en passant par les plus grands crus : Montrachet, Romanée-Conti, Corton-Charlemagne... Cet ouvrage initie également le lecteur à l'histoire du vin et des domaines ainsi qu'à l'art bourgeois de faire le vin et de le déguster. Avec une cartographie détaillée des grands terroirs.
Dunod, 2013 264 p. ; ill. en coul. ; 27 x 21 cm ISBN 978-2-10-058518-2
Br. 27 €

Le vin pour tous : le comprendre, le choisir, l'apprécier

Myriam Huet
Ce guide explore l'univers du vin à travers l'évocation de différents thèmes : les cépages, le vin bio, le passage de la grappe de raisin au verre de vin, le bouchage alternatif, les mécanismes de la dégustation, etc.
Dunod, 2013 2e édition 240 p. ; ill. en noir et en coul. ; 17 x 17 cm ISBN 978-2-10-070074-5
Br. 11,90 €

Le goût du vin : le grand livre de la dégustation

Émile Peynaud, Jacques Blouin
Encyclopédie de la dégustation et de l'art de boire, ce livre enseigne ce savoir déguster est à la base du savoir boire et que la pratique de la dégustation apprend la maîtrise et le bon usage des sens. Cette édition propose d'apporter des compléments d'informations sur les tendances actuelles comme le toucher du vin, c'est à dire la façon dont il stimule le palais, ou bien sa minéralité.
Dunod, 2013 5e édition 256 p. ; ill. en noir et en coul. ; 28 x 22 cm ISBN 978-2-10-070080-6
Cart. 45 € env. A paraître : octobre.

L'EXPRESSION

Histoire secrète du vin : de Rome à la France

Giovanni Negri, Elisabetta Pettrini ; traduit de l'italien par Eve Duca
A la croisée de la science et de l'histoire, un récit qui retrace l'épopée du vin en Europe, depuis les romains.
L'Expression éditions, 2013 ISBN 978-2-84343-951-3
Br. 19 € env. A paraître : octobre.

FÉRET

Du raisin au verre : guide enthousiaste pour découvrir les secrets du vin

Teresa Severini Zaganelli
A travers le récit de François, un jeune homme qui découvre la viticulture, cet ouvrage présente le vin à toutes les étapes de sa conception.
Féret, 2013 120 p. ; ill. en coul. ; 20 x 20 cm ISBN 978-2-35156-131-7
Rel. 14,50 € env. A paraître : octobre.

Arômes de Champagne

Richard Juhlin
R. Juhlin propose un parcours à travers les différents terroirs de la Champagne. Cent Champagne sont présentés, ainsi que plus de 8 000 dégustations parmi les marques célèbres ou inconnues.
Féret, 2013 (Beaux livres) 400 p. ; ill. en coul. ; 32 x 25 cm ISBN 978-2-35156-130-0
Rel. 54,50 € env. A paraître : octobre.

Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite

Charles Cocks ; édition Édouard Féret
Cette 9e édition constitue un premier état des lieux des propriétés viticoles en Gironde après la Première Guerre mondiale. 482 communes et 3 900 marques sont référencées, témoignage des profonds changements qu'a connus le vignoble bordelais durant cette période.
Fac-sim. de la 9e éd. de Bordeaux : Féret et fils, 1922
Myriam Huet
Ce guide explore l'univers du vin à travers l'évocation de différents thèmes : les cépages, le vin bio, le passage de la grappe de raisin au verre de vin, le bouchage alternatif, les mécanismes de la dégustation, etc.
Dunod, 2013 2e édition 240 p. ; ill. en noir et en coul. ; 17 x 17 cm ISBN 978-2-10-070074-5
Br. 11,90 €

Elevage de vins

Nicolas Vivas
Description des différents aspects de cette pratique de création du vin, portant en particulier sur l'élaboration des vins rouges. Les procédés chimiques qui entrent en jeu, le bon environnement des chais, la microbiologie, la structure du bois, etc., sont détaillés. Fait suite à : *Les composés phénoliques et l'élaboration des vins rouges*, de même auteur.
Féret, 2013 (Collection des usuels Féret de la vigne et du vin) 296 p. ; 24 x 16 cm ISBN 978-2-35156-127-0
Br. 39,90 € env. A paraître : septembre.

Le guide pour les femmes qui veulent choisir (l'homme) le vin idéal

Laurie Matheson, Nicole Seeman
L'essentiel pour choisir un vin ou le déguster est ici présenté, sur un ton humoristique.
Féret, 2013 (Guide du vin et de la dégustation) 192 p. ; ill. en coul. ; 24 x 14 cm ISBN 978-2-35156-129-4
Br. 14,50 € env. A paraître : octobre.

FIRST

Le vin pour les nuls

Ed McCarthy, Mary Ewing-Mulligan, Eric Beaumard ; avec la collaboration de Catherine Gerbod ; traduction Gaston Demilton

Pour apprendre à servir et conserver un vin, comprendre les étiquettes, reconnaître un bon vin d'un mauvais, le déguster, en parler, le marier avec un plat. Le point sur les nouvelles nations viticoles émergentes et la mise à jour des vins français et dans le monde. Inclut 2 cahiers en couleur avec des cartes des vignobles et des photographies.
First Editions, 2013 (Pour les nuls). Nouvelle édition actualisée 544 p. ; ill. en noir et en coul. ; 23 x 19 cm ISBN 978-2-7540-5344-0
Br. 22,95 €

FLAMMARION

Dictionnaire amoureux du vin

Bernard Pivot
Des histoires et des anecdotes qui évoquent le vin, les vignes, les vendanges et le plaisir de boire. Édition illustrée.
Flammarion ; Plon, 2013 (Dictionnaire amoureux) 256 p. ; ill. en noir et en coul. ; 24 x 19 cm ISBN 978-2-08-129784-5
Rel. 29,90 € env. A paraître : octobre.

FRANCE AGRICOLE

Vinification en blanc : la technologie au service des marchés

sous la direction de Rémi Guérin-Schneider
Un ouvrage pratique qui explore l'ensemble des aspects de la vinification en blanc : économie et marketing, matériel végétal, œnologie, récolte, techniques de fermentation, vieillissement, etc.
France agricole, 2013 (Vigne et vin) 256 p. ; 23 x 17 cm ISBN 978-2-85557-259-8
Br. 45 € env. A paraître : octobre.

GAULT & MILLAU

Nos 500 vins indispensables

Gault & Millau présente ses 500 vins coup de cœur.
Gaultmillau, 2013 ill. en coul. ISBN 978-2-914913-68-3
Br. 9,50 € env. A paraître : novembre.

Gault & Millau : guide des champagnes 2014

Une sélection de 270 domaines accompagnée des notes de dégustation des 920 meilleurs champagnes.
Gaultmillau, 2013 Nouvelle édition 200 p. ; 28 x 18 cm ISBN 978-2-914913-66-9
Br. 19,50 € env. A paraître : octobre.

GILBERT ET GAILLARD

Guide Gilbert & Gaillard des vins

François Gilbert, Philippe Gaillard
Un panorama complet de la vente de vin en France du producteur à la grande surface, avec des conseils et des notes pour que l'amateur puisse choisir le meilleur vin au moindre coût, et une présentation détaillée de chaque région viticole de France. Avec une sélection vins des plus grands vignobles italiens.
Ed. Gilbert et Gaillard, 2013 Nouvelle édition 974 p. ; ill. en coul. ; 23 x 15 cm ISBN 978-2-919184-10-1

ŒNOLOGIE ET VINS 2013

Rel. 25 € env. A paraître : octobre.

Guide Gilbert & Gaillard des vins

François Gilbert, Philippe Gaillard
Un panorama complet de la vente de vin en France du producteur, à la grande surface, accompagné de conseils et de notes pour que l'amateur puisse choisir le meilleur au moindre coût, et d'une présentation détaillée de chaque région viticole de France. Avec une sélection de 950 vins italiens remarquables.

Ed. Gilbert et Gaillard, 2013 640 p. : ill. en coul. ; 20 x 10 cm ISBN 978-2-919184-09-5
Rel. 19 € env.

GLÉNAT

Climats du vignoble de Bourgogne

préface Bernard Pivot

Retrace les grandes étapes de la construction des climats du vignoble bourguignon et fait découvrir ce patrimoine millénaire : parcelles, cabottes, villages...

Glénat, 2013 (Le verre et l'assiette) 224 p. : ill. en coul. ; 33 x 25 cm ISBN 978-2-7234-9672-8
Cart. 49 € env. A paraître : novembre.

Climats du vignoble de Bourgogne (en anglais)

ISBN 978-2-7234-9889-0
Cart. 49 € env. A paraître : novembre.

HACHETTE PRACTIQUE

Le guide Hachette des vins 2014 : édition collector

Présentation de 10 000 vins sélectionnés en France, au Luxembourg et en Suisse. Avec pour chacun une note, un commentaire de dégustation, une fourchette de prix, etc.

Hachette Pratique, 2013 1400 p. : ill. en coul. ; 22 x 14 cm ISBN 978-2-01-231482-5
Étui 35 € env. A paraître : novembre.

Le guide Hachette des vins 2014 + le livre de cave

Présentation de 10 000 vins sélectionnés en France, au Luxembourg et en Suisse. Avec pour chacun une note, un commentaire de dégustation, une fourchette de prix, etc. Coffret complété par un livre de cave à compléter.

Contient : Le guide Hachette des vins 2014 Hachette Pratique, 2013 2 vol. (1400, 256 p.) : ill. ; 25 x 14 cm ISBN 978-2-01-231481-8
Coffret 35 € env. A paraître : octobre.

Le guide Hachette des vins 2014

Présentation de 10 000 vins sélectionnés en France, au Luxembourg et en Suisse. Avec pour chacun une note, un commentaire de dégustation, une fourchette de prix, etc.

Hachette Pratique, 2013 1400 p. : ill. en coul. ; 22 x 14 cm ISBN 978-2-01-238446-0
Rel. 29 €

Accords mets & vins

80 recettes de cuisine française et étrangère, de plats de fête et de desserts. Avec pour chacune trois suggestions de vins à servir en accompagnement.

Hachette Pratique, 2013 4 vol. : 11 x 11 cm ISBN 978-2-01-238448-4
Coffret 12 €

La cote des grands vins de France 2014

Alain Bradfer, Yves Legrand
Guide de référence les prix des

vins par domaine et par millésime dans les ventes aux enchères. 700 crus et 150 ventes sont répertoriés et 20 300 millésimes analysés. Avec un focus sur les tendances de l'année.

Hachette Pratique, 2013 500 p. : ill. ; 22 x 12 cm ISBN 978-2-01-238449-1
Rel. 45 €

L'école de la dégustation : le vin en 100 leçons

Pierre Casamayor
Propose une centaine d'exercices progressifs pour s'initier à la dégustation du vin et toutes les clés pour l'apprécier à sa juste valeur : les trois étapes de la dégustation, reconnaître les types et styles de vins, identifier les caractéristiques des cépages... Un livre organisé par cépages, terroirs et pays avec des tableaux de dégustation et pour chaque cépage, les meilleurs millésimes.

Hachette Pratique, 2013 Nouvelle édition 272 p. : ill. en coul. ; 29 x 23 cm ISBN 978-2-01-238447-7
Br. 25 € env. A paraître : septembre.

Coffret AOC : amusement d'origine contrôlée

David Cabbold, Sébastien Durand-Viel

640 questions à choix multiples sur le vin, réparties en 8 thèmes : cépages, appellations, grands crus, culture, vinification, dégustation, réglementation et vins du monde.

Hachette Pratique, 2013 ill. en coul. ; 20 x 30 cm ISBN 978-2-01-237706-6
Coffret 24,90 € env. A paraître : octobre.

La petite encyclopédie Hachette du vin

Thierry Morvan
L'ouvrage propose un panorama complet sur le vin : l'histoire du vin, les cépages, le terroir, la vinification... Il précise comment le choisir, le conserver et le déguster en accordant au mets... Il fait un état des lieux exhaustif de la viticulture française et dans le reste du monde.

Hachette Pratique, 2013 350 p. : ill. en coul. ; 22 x 14 cm ISBN 978-2-01-238436-1
Rel. 39,90 € env. A paraître : septembre.

J'AI LU

Les 1 001 vins qu'il faut avoir goûtés dans sa vie

sous la direction de Neil Beckett ; préface J.-P. Génés ; avant-propos de Hugh Johnson

Sélection d'un millier de vins originaires de diverses régions du monde, millésimés ou récents, classés en blancs, rouges, effervescents et mutés, dont plus de trois cents vins français.

J'ai lu, 2013 (J'ai lu) 18 x 11 cm ISBN 978-2-290-07815-0
Br. 12 € env. A paraître : octobre.

LA MARTINIÈRE

Le guide Bettane & Desseauve des vins de France : sélection 2014

Michel Bettane et Thierry Desseauve
Ce guide hiérarchise le meilleur de la production des vins français, présente les réussites de l'année de tous les vignobles, donne des renseignements concernant les domaines et leur mode de production ainsi que des informations concernant les cuvées, les appellations, les régions. Un accès à la version numérique du guide, ainsi qu'à la base complète des dégustations, est proposé via Internet.

La Martinière, 2013 1024 p. ; 23 x 15 cm ISBN 978-2-7324-6104-5
Br. 24,90 €

Bacchus et moi

Jay McInerney
Ces 66 chroniques parues dans House and garden et dans le Wall Street Journal font état des connaissances accumulées au fil des ans sur le vin, les personnes et les lieux qui les produisent à travers le monde (Australie, Nouvelle-Zélande, etc.). Une invitation à découvrir des vins rares mais aussi des vigneronnes et des sommeliers au service de leur passion.

La Martinière, 2013 (Essais et documents) 352 p. ISBN 978-2-7324-6050-5
Br. 23 € env. A paraître : octobre.

LOUBATIÈRES

Le Sancerre

Pierre Citerne
Présentation du vin de Sancerre à travers ses nombreuses facettes, à la fois vin de comptoir et vin de garde.

Loubatières, 2013 (Patrimoine du vin) 96 p. ; 25 x 18 cm ISBN 978-2-86266-695-2
Br. 17,50 € env.

Le Cahors

Pierre Citerne
Présentation du vignoble de Cahors, rival du vin de Bordeaux, à travers son histoire, son cépage emblématique, etc.

Loubatières, 2013 (Patrimoine du vin) 96 p. ; 25 x 18 cm ISBN 978-2-86266-694-5
Br. 17,50 € env.

MARABOUT

Mon premier guide des vins

Ophélie Neiman
L'ouvrage présente les vins en fonction des événements, des repas, du budget. Il permet de décrypter la qualité d'un vin à sa couleur, son odeur et son goût.

Marabout, 2013 240 p. ; 24 x 19 cm ISBN 978-2-501-08737-7
Br. 19,90 €

Quel est ce vin ?

Ophélie Neiman
Guide et accessoires pour organiser des ateliers de dégustation de vin.

Marabout, 2013 (Cooking box) ill. en coul. ; 22 x 17 cm ISBN 978-2-501-08227-3
Coffret 29 € env. A paraître : octobre.

MOMENT

Colette, la passion du vin

Bernard Lonjon
Etude sur le goût de Colette pour le vin, qu'elle plaçait parmi les plaisirs sensuels les plus voluptueux. L'ouvrage reproduit également la correspondance entretenue entre la romancière et, d'une part, l'éditeur et viticulteur de Beaujolais Jean Guillet, et, d'autre part, Lucien Brocard, marchand de vin de Bercy. Colette y dépeint son amour des bons crus.

Ed. du Moment, 2013 22 x 15 cm ISBN 978-2-35417-230-5
Br. 17,95 €

MONTBEL

Vins et gibier : savoirs & saveurs

Jacques Boudin
Des conseils pour réaliser des accords vins et gibiers originaux, comme par exemple faisans-champagne millésimé, accompagnés d'un guide de dégustation.

Montbel, 2013 (Dîners de chasse) ISBN 978-2-35653-069-1

Br. 22 € env. A paraître : octobre.

M6

Un vin presque parfait : guide des vins : sélection 2014

Un guide de vins pour amateurs sans connaissances particulières, sélectionnés en fonction du goût et du rapport qualité-prix. Avec des commentaires et des conseils d'accords mets et vins.

M6 Editions, 2013 17 x 14 cm ISBN 978-2-35985-117-5
Br. 10 €

NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

Guide de l'amateur de champagne 2014 : histoire, terroir, vinification, producteurs, circuits œnologiques... : toutes les bonnes adresses

Intermède, Jean-Paul Labourdette, Dominique Auzias et al.
Un guide pour mieux connaître les procédés de fabrication et de conservation du champagne, ainsi que les grandes maisons actuelles. Des idées de cocktails et de recettes de cuisine sont proposées. Des adresses de domaines, de coopératives, de restaurants, d'hébergements, etc., complètent l'ouvrage.

Nouv. éd. de l'Université, 2013 (Petit futé. Thématique guide). Nouvelle édition ill. en noir et en coul. ; 21 x 12 cm ISBN 978-2-7469-6916-2
Br. 12,95 € env. A paraître : octobre.

Guide de l'amateur de rosé

Gérard Bernar, Jean-Paul Labourdette, Dominique Auzias et al.
Ce guide fournit aux amateurs de vin des informations sur l'histoire du rosé et sa fabrication, les grands événements et concours organisés en France. Il propose également un répertoire d'adresses de domaines à travers la France pour le déguster, l'acheter mais également une sélection de restaurants et d'hébergements.

Nouv. éd. de l'Université, 2013 (Petit futé. Thématique guide) 240 p. : ill. en coul. ; 21 x 12 cm ISBN 978-2-7469-6650-5
Br. 12,95 €

REVUE DU VIN DE FRANCE

Les meilleurs vins de France 2014

Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels et al.
Une sélection de 1 300 domaines viticoles français et plus de 7 500 vins classés par région, notés et commentés. Pour chaque vin, une fiche technique précise la qualité du terroir et de production, la conservation, la finesse, le prix de détail, la disponibilité, les domaines. Avec 11 portraits de vigneronnes incontournables et des conseils pour constituer sa cave.

La Revue du vin de France, 2013 701 p. : ill. ; 22 x 13 cm ISBN 978-2-84831-623-9
Br. 25 €

Coffret découverte : coffret cadeau guide rouge édition 2014

Antoine Gerbelle, Philippe Maurange
Un coffret cadeau contenant un guide sur les meilleurs vins pour ceux qui ont un budget réduit.

Contient : Le guide des meilleurs vins à moins de 20 euros : 2014 / Antoine Gerbelle, Philippe Maurange
La Revue du vin de France, 2013 ISBN 978-2-84831-626-0
Coffret 19,90 € env. A paraître : octobre.

Coffret collector : guide des meilleurs vins 2014

Le coffret rassemble deux guides pour les amateurs éclairés qui veulent acquérir les meilleurs vins à un bon rapport qualité-prix. Contient : Les meilleurs vins de France 2014 / Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels et al. Le guide des meilleurs vins à moins de 20 euros : 2014 / Antoine Gerbelle, Philippe Maurange
La Revue du vin de France, 2013 23 x 14 cm ISBN 978-2-84831-627-7
Coffret 39,95 €

Le guide des meilleurs vins à moins de 20 euros : 2014

Antoine Gerbelle, Philippe Maurange
Présentation de 2 000 vins à petits prix, avec le portrait de 10 vigneronnes coups de cœur et les 40 meilleurs vins étrangers vendus en France à un prix raisonnable.

la Revue du vin de France, 2013 342 p. : ill. en noir et en coul. ; 22 x 13 cm ISBN 978-2-84831-624-6
Br. 16 €

Coffret dégustation : coffret cadeau guide vert édition 2014

Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels
Un coffret cadeau proposant un guide pour connaître, choisir et déguster les meilleurs vins.

Contient : Les meilleurs vins de France 2014 / Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels et al.
la Revue du vin de France, 2013 ISBN 978-2-84831-625-3
Coffret 34,90 € env. A paraître : octobre.

SOLAR

Vins

Mathilde Hulot
Un voyage au cœur des vignobles, pour découvrir 100 bouteilles d'exception : champagne, blanc, rosé, Bourgogne, etc.

Solar, 2013 (Les 100 cultes) 128 p. : ill. ; 27 x 21 cm ISBN 978-2-263-06238-4
Cart. 19,95 € env. A paraître : octobre.

Mon livre de cave

Bernard Burtschy
Présentation des grandes régions viticoles de la France. Toutes ces régions sont précédées d'un texte écrit par une personnalité du monde viticole et sont enrichies d'une carte des millésimes, de conseils pour aménager au mieux sa cave et bien acheter son vin. 387 fiches permettent d'organiser une cave et de répertorier ses bouteilles.

Solar, 2013 (Vins). Edition 2013 240 p. : ill. ; 24 x 17 cm ISBN 978-2-263-06339-8
Cart. 19,90 €

Coffret vin

Un guide pour constituer sa cave idéale accompagné de tous les accessoires de l'amateur de vin.

Contient : Mon livre de cave / Bernard Burtschy
Solar, 2013 (Vins) 240 p. : ill. ; 24 x 17 cm ISBN 978-2-263-06340-4
Coffret 35,90 € env. A paraître : octobre.

365

Tout sur le vin en 365 jours 2014

Intermède
Pour chaque jour de l'année, des conseils, des informations et des anecdotes sur le vin et l'œnologie, les vignobles français, les accords entre les plats et les vins, les techniques de dégustation, etc. Chaque semaine, un quiz pour tester ses

connaissances complète cet almanach. Avec un chevalier intégré.

Ed. 365, 2013 (Les almaniacs. Vie pratique) ill. en coul. ; 15 x 11 cm ISBN 978-2-35155-480-7
Br. 12,99 € env. A paraître : octobre.

FICTIONS

BAMBOO

Les fondus du vin de Bordeaux

scénario Hervé Richez, Christophe Cazenove ; dessins Peral ; découpages Olivier Saive ; couleurs Alexandre Amourig & Mirabelle

Présentation de 2000 vins à la découverte du vin. Avec des anecdotes, des citations et un dossier sur les domaines du Bordelais, pour s'initier au vin de façon ludique.

Bamboo, 2013 (Humour) 38 p. : ill. en coul. ; 30 x 22 cm ISBN 978-2-8189-2467-9
Cart. 10,60 € env. A paraître : septembre.

Les fondus du vin de Bourgogne

scénario Richez et Cazenove ; dessins Serge Carrère ; couleurs Alexandre Amourig & Mirabelle
Les fondus parcourent la Bourgogne à la découverte du vin. Avec des anecdotes, des citations et un dossier sur les domaines de Bourgogne, pour s'initier au vin de façon ludique.

Bamboo, 2013 (Humour) 38 p. : ill. en coul. ; 30 x 22 cm ISBN 978-2-8189-2466-2
Cart. 10,60 € env. A paraître : septembre.

GLÉNAT

Châteaux Bordeaux. 4, Les millésimes

scénario Corbeyran ; dessin Espé Louis Dorgemont, qu'Alexandra croit responsable du décès de son père, subit un violent accident de voiture qui le plonge dans le coma. Au même moment, le Chêne Courbe connaît une grave crise : son bilan s'annonce désastreux et l'un des propriétaires du domaine souhaite récupérer ses terres...

Glénat, 2013 (Grafica) 48 p. : ill. en coul. ; 32 x 24 cm ISBN 978-2-7234-9277-5
Cart. 13,90 €

Les gouttes de Dieu. 29

scénario Tadashi Agi ; dessin Shu Okimoto
Suite du mystère de l'identification du treizième vin, les gouttes de Dieu.

Glénat, 2013 (Seinen manga) 240 p. : ill. ; 18 x 12 cm ISBN 978-2-7234-9388-8
Br. 9,15 €

VERGER

Le disparu de la route des vins

Pierre Kretz
En 2007, le juge d'instruction Ronald Fuchs est chargé de résoudre l'affaire de la disparition d'Oscar Klunck, un viticulteur de Renbendorf.

le Verger éditeur, 2013 (Les enquêtes rhénanes) 200 p. ; 12 x 10 cm ISBN 978-2-84574-154-6
Br. 10 € env. A paraître : septembre.