

GUIDE DES VINS DE FRANCE

Carnet de Voyages Chris2neuX : <http://chri2neux.free.fr>

Autres liens sur la page « Check-List » : http://chri2neux.free.fr/w_check_list.html

CARTE DES QUALITES DES VINS DE FRANCE

| LEGENDES : | | * Petite année | ** Année moyenne | ** Bonne * année | ** Grande ** année | ⊛ Année exceptionnelle | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|------|----------|
| VINS | | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
| Savoie & Jura | Blancs & Rosés | ⊛ | ** ** | ** * | ** * | ** | ** | ** | ** * | ** * | ** * | ** * | ** | ** | ** ** |
| | Rouges | ** ** | ** * | ** ** | ** | ** * | ** | ** | ** * | ** * | ** * | ** * | ** | ** | ** * |
| Provence Cote d'asur Corse | Blancs Rosés | ** * | * | ** | ** * | ** * | ** * | ** * | ** * | | ** | ** * | ** | * | ** |
| | Rouges | ** ** | ** | ** | ** * | ** * | ** * | ** * | ** * | ** ** | ** | ** * | ** | * | ** |
| Languedoc Roussillon | Blancs Rosés | ** * | ** * | ** | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** * | ** | ** * |
| | Rouges | ** * | ** * | ** | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** * | ** | ** * |
| Vins du Sud-Ouest | Blancs Rosés | ** ** | ** | ** | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** * | ** | ** ** |
| | Rouges | ** * | ** | ** * | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** | ** ** |
| Sauternes blancs et autres liquoreux | | ⊛ | ** * | * | * | ** | ** ** | ⊛ | ** ** | ** * | ** * | ** | ⊛ | ⊛ | ⊛ |
| Bordeaux rouges | | ** ** | ** | ** | ** * | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** | ** | ** * |
| Bordeaux blancs, secs | | ** * | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** ** | ** | ** | ** * |
| Bourgogne blancs | | ** ** | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** | ** | ** | ** ** |
| Bourgogne rouges | | ⊛ | ** * | ** * | ** * | ** * | ** * | ** ** | ** ** | ** * | ** * | ** | ** | ** | ** ** |
| Crus des Côtes du Rhône | | ** ** | ** | * | ** | * | ** ** | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** ** | ** * | * | ** * |
| Crus des Beaujolais | | ** ** | ⊛ | ** | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** * | ** * | ** ** | * | * | ** * |
| Alsace | | ⊛ | ** * | ** * | ** | * | ** * | ** ** | ** ** | ** ** | ** * | ** * | ** | * | * |
| Pouilly sur Loire Sancerre | | ⊛ | ** ** | ** ** | ** * | ** | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** * | ** | * | ** |
| Val de Loire Liquoreux | | ⊛ | ** | ** | ** | ** | ** * | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** * | ** | * | ** * |
| Rouge de Loire | | ⊛ | ** | ** * | ** | ** | ** ** | ** * | ** ** | ** * | ** * | ** * | ** | ** | ** ** |
| Blancs secs Loire | | ** * | ** | ** * | ** * | ** | ** ** | ** ** | ** ** | ** ** | ** ** | ** * | ** | ** | ** ** |
| Champagne | | Les millésimés sont les meilleures années. Les sans années sont généralement des assemblages suivis par chaque maison | | | | | | | | | | | | | |
| LEGENDES : | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | Corbières, Costières de Nîmes, Coteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon, Faugères, Fitou, Minervois, Saint-Chinian | | | | | | | | | | | | | | |
| B | Béarn, Bergerac, Buzet, Cahors, Côtes de Duras, Côtes du Frontonnais, Gaillac, Jurançon, Madiran | | | | | | | | | | | | | | |
| C | Anjou, Bourgueil, Chinon, Touraine Saumur-Champigny | | | | | | | | | | | | | | |
| D | Anjou, Muscadet, Saumur, Touraine, Vouvray | | | | | | | | | | | | | | |

ANNEES PRESTIGIEUSES : 1921 – 28 – 29 – 45 – 47 – 49 – 55

LA LISTE DES APPELLATIONS MENTIONNEES CI-DESSUS N'EST PAS RESTRICTIVE

Ces cotes sont communiquées à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité. L'abus d'alcool est dangereuse pour la santé, consommez avec modération

Températures idéales de conservation

- Champagne : entre 0 et 5° C
- Vins mousseux, vins doux naturels, vins rosés blancs : entre 5 et 10° C
- Vins rouges légers : entre 10 et 15° C
- Vins rouges corsés : entre 15 et 20° C