

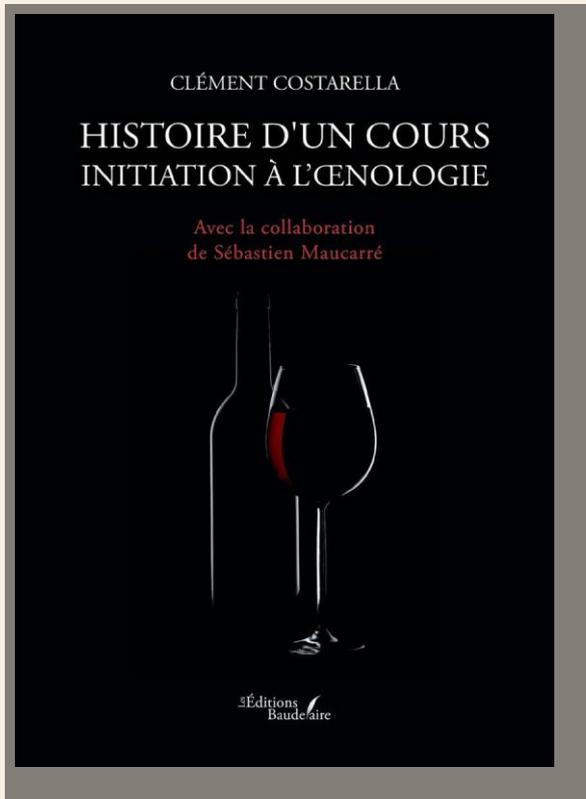


Dossier de Presse

Code ISBN : **979-10-203-6764-8**

Format : 15 x 21 cm - **62 pages**

Prix de vente : **11,00 €**



Gastronomie

Commandes libraires :

Hachette Distribution (Dilicom),
commandes fermes

Éditions Baudelaire, commandes en dépôt

À travers la relation privilégiée professeur élèves, et des lectrices stimulé·e·s par la curiosité, c'est cette *Histoire d'un cours* brosse le portrait de une histoire, un voyage, une première approche l'un des plus vieux breuvages de l'histoire des d'un univers de la société contemporaine. sociétés humaines. Cet essai vise à transmettre Ensuite, les professionnel·e·s de l'œnologie et de des connaissances liées aux mondes du vin. Il la sommellerie y trouveront des clés didactiques est le résultat d'une collaboration de plusieurs dans leurs activités de transmission des analyses mois entre Clément Costarella, artiste auteur, et entourant les produits des terroirs viticoles. Enfin, Sébastien Maucarré, chef sommelier.

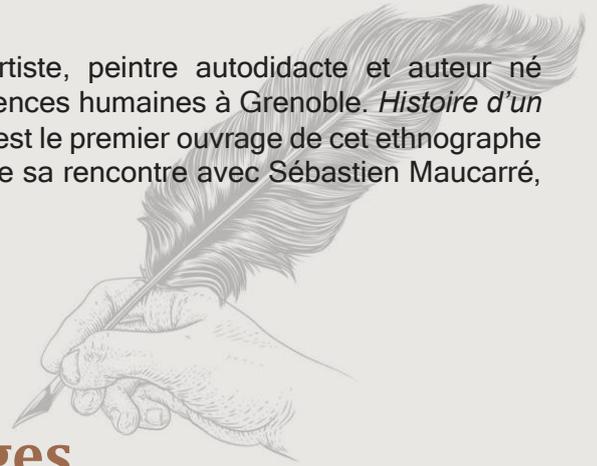
Pour un lectorat amateur de vin, il constitue une scène de pièce de théâtre, s'apparente à un essai mise à jour de ce qu'il faut savoir pour appréhender sur la manière de rendre compte d'une activité et déguster un vin. Par ailleurs, pour des lecteurs sociale.



Clément COSTARELLA

Auteur résidant à : Chatte, Isère

Clément Costarella est un artiste, peintre autodidacte et auteur né en 1991. Il est diplômé en sciences humaines à Grenoble. *Histoire d'un cours – Initiation à l'œnologie* est le premier ouvrage de cet ethnographe amateur du XXI^e siècle, fruit de sa rencontre avec Sébastien Maucarré, chef sommelier.



Au fil des pages...

Je vous laisse terminer tranquillement ce vin et on va passer à la suite.

Encore une fois, si vous ne voulez pas finir, il y a les seaux, il ne faut jamais se forcer.

– Il y a une chose que je ne comprends pas. On ne rajoute rien dans le produit, ce sont les cépages et le raisin avec sa transformation qui donnent les arômes au vin ?

Oui, le raisin et sa transformation en alcool font que l'on va sentir les arômes.

– Mais ça vient de notre tête ?

Non. C'est là où c'est extraordinaire, ça serait trop facile de dire ça.

Prenez quatre sommeliers, le même vin et l'exercice de réaliser une fiche technique ; il s'agit d'une des épreuves pour avoir le diplôme de sommelier. Donc on goûte à l'aveugle et on fait une fiche technique qui va être la trame de ce que les élèves doivent ressentir. Résultat : nos fiches sont pratiquement identiques.

Cela s'apprend, c'est-à-dire qu'il faut garder en mémoire chaque produit que vous dégustez. Ainsi, à chaque assemblage de cépages va correspondre un bouquet aromatique précis. En sachant cela, vous allez faire une sélection : région, cépage, domaine, etc. Maintenant, la production mondialisée complique l'analyse, mais ce sont toujours les mêmes cépages. Une fois que vous avez les cépages en tête, vous procédez par élimination pour trouver le bon. C'est un apprentissage.

Ce week-end, il y avait le concours du Meilleur sommelier du monde. La France, représentée par Pascaline Lepeltier, est arrivée quatrième. Les épreuves, goûter des vins et des alcools, se réalisent à l'aveugle.

– Même les années, vous arrivez à les trouver ?

Pour moi, c'est presque le plus facile.



Quatrième de couverture

Aborder l'essentiel de l'œnologie et de la sommellerie, de l'origine des cépages aux variétés de raisins, du carafage à la décantation, en passant par la température optimale du service des vins ; voilà le pari de cet ouvrage.

Il met en scène un condensé de cours d'initiation à l'œnologie dispensés en 2023 par Sébastien Maucarré, chef sommelier.

Cet essai propose une dégustation et un apprentissage :

« Voir, sentir et goûter, les trois éléments pour bien déguster.

Toujours penser que le vin matérialise la relation entre la terre, le ciel et les hommes.

Enfin, quand on respecte le travail des producteurs, en général, on passe une très bonne soirée. »