

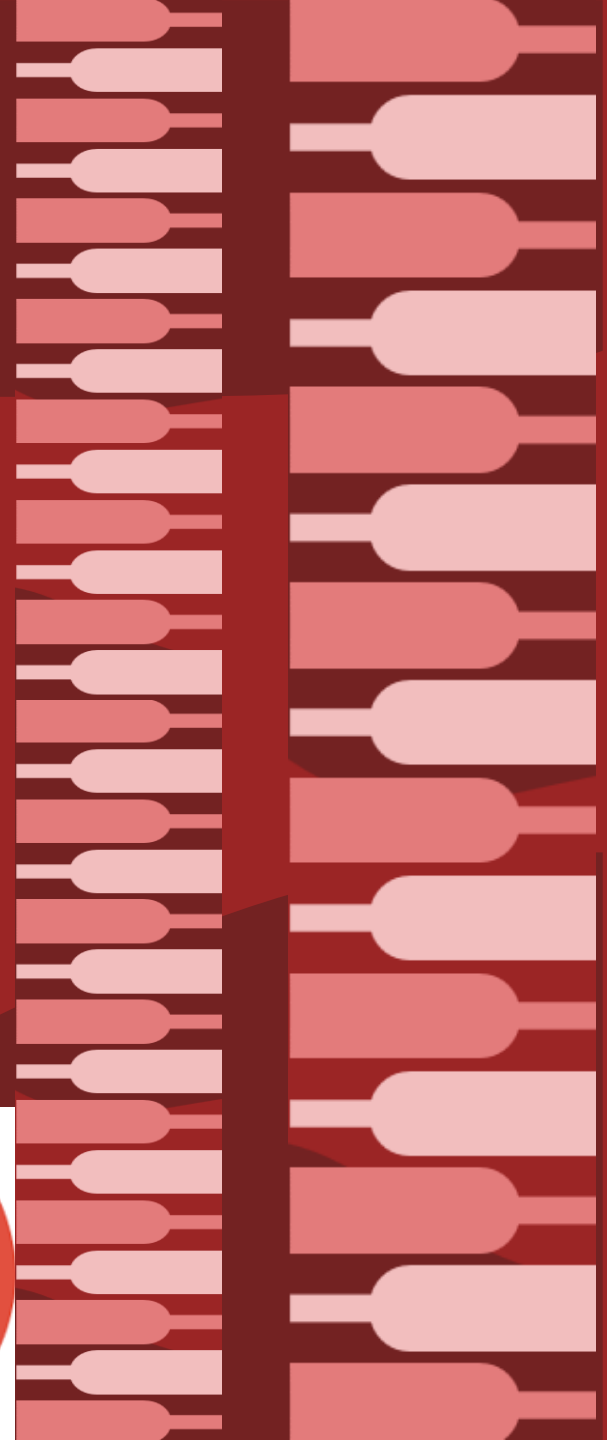


Les ateliers du  
**CODaM**

N° 17 – la Toscane

Support de Présentation

Mercredi 16 octobre 2024





# Sommaire

1. Quizz
2. Présentation du vignoble toscan
3. Dégustation 5 vins (avec séquence photo)
4. Résultat notation des vins
5. Correction du Quizz
6. Une œuvre d'art sur le thème du vin
7. Humour
8. Moment convivial



# 1. Quizz sur le vignoble toscan



## 2. Présentation du vignoble toscan

# La Toscane



- **Situation**
- **Cépages et caractéristiques des vins**
- **Les appellations**



# La Toscane : situation



La Carte des Vins s'il vous plaît !

# CARTE DES VINS DE TOSCANE



La Carte des Vins s'il vous plaît !

Sovana Appellation  
Chianti DOCG

# La Toscane : situation



- Gel du vignoble en 1956 et reconstitution entre 1965 et 1975
- Mais pour faire de la quantité (= réponse adaptée au marché)
- Aujourd'hui, plutôt une recherche de qualité avec des clones de cépages: **Sangiovese** rouge et **Trebbiano** (Ugni blanc) moins productifs
- Vin rouge = 72 % de la production et le Sangiovese entre pour 75 % en moyenne dans les assemblages des vins toscans.
- Autres cépages rouges: cabernet sauv, cab franc, merlot, syrah, canaiolo nero, mammolo, colorino ...
- Autres cépages blancs: vermentino, canaiolo bianco, malvasia.
- Historiquement, le **Trebbiano** et le **Malvasia** étaient autorisés dans l'assemblage du Chianti, pour apporter de la fraîcheur, mais les réglementations actuelles de l'appellation **Chianti DOCG** ont évolué, les cépages blancs ne sont plus obligatoires et de nombreux producteurs de Chianti se concentrent désormais exclusivement sur des vins rouges à base de **Sangiovese**, le cépage principal de l'appellation.
- (Nota: Côtes rôties: 20 % de viognier / Hermitage 15 % de marsanne ou roussanne / St Joseph 10 % de m ou r / Croze Hermitage 15 % de m ou r.)
- **85 000 ha** (Bordeaux 114 000 ha).



Chianti



# La Toscane : géographie et terroirs

## Paysage

- La viticulture ne domine pas le paysage toscan sauf dans le Chianti Classico.
- Forêt, oliviers, et finalement polyculture.

## Terroir / Climat

- terrains très variés, de **grès et calcaire** sur les côtes, **marneux et argileux** dans les vallées intérieures, avec des éléments volcaniques, de grès et tuf en fonction des zones.
- **climat, tempéré mais variable** des côtes méditerranéennes aux zones continentales de l'Apennin, avec des sommets rigides et une pluviosité majeure.





# La Toscane : cépages et appellations



## 1. Cépages dominants

- **Sangiovese** : Le cépage roi de la Toscane, il représente environ 70% des vignes de la région. Il est à la base de nombreux vins prestigieux de la région, offrant des vins avec une acidité marquée, des arômes de cerise, et une structure tannique importante.
- **Canaiolo** : Un autre cépage local, souvent utilisé en assemblage avec le Sangiovese pour adoucir le vin.
- **Trebbiano** et **Vernaccia** : Cépages blancs utilisés dans la production de vins blancs comme la Vernaccia di San Gimignano.
- **Cabernet Sauvignon, Merlot, et Syrah** : Ces cépages internationaux sont de plus en plus utilisés dans les "Super Tuscans", des vins modernes souvent élevés en barriques.

## 2. Les appellations

IGT, DOC et DOCG

La Toscane compte

- **41 appellations DOC** (Denominazione di Origine Controllata). + vin doux Vino Santo
- **11 DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), qui représentent les appellations les plus prestigieuses avec des normes de qualité encore plus strictes.



# La Toscane : cépages et appellations

## Caractéristiques de deux cépages dominants

### 1. **Sangiovese** :

- Cépage principal du **Chianti**, du **Brunello di Montalcino**, et du **Vino Nobile di Montepulciano**
- Arômes typiques de fruits rouges (cerise, framboise, et parfois la fraise), la prune. Il peut également révéler des notes florales (violette) et des nuances d'herbes sèches.
- En vieillissant, arômes plus complexes de cuir, de tabac, de thé noir, de terre, et même de champignons. Ceux élevés en fûts de chêne, peuvent aussi montrer des notes de vanille et d'épices douces.
- Acidité élevée, ce qui en fait un vin souvent très vif. Il a aussi des tanins modérément élevés à élevés
- Exprime le mieux son potentiel dans des climats modérément chauds, comme celui de la Toscane. Sensible au stress hydrique.



# La Toscane : cépages et appellations



## 2. **Le Vernaccia :**

- Surtout cultivé autour de la ville médiévale de **San Gimignano** en Toscane, d'où provient le célèbre **Vernaccia di San Gimignano DOCG**.
- arômes subtils de **fleurs blanches**, **d'agrumes** (citron, pamplemousse), et parfois des notes de **pomme verte** ou de **poire**
- Forte note **minérale**, en particulier lorsqu'il est cultivé sur des sols riches en calcaire, ( → fraîcheur marquée)
- Développe souvent une légère note **d'amande amère** en fin de bouche, (= une de ses signatures distinctives).



# La Toscane : les 11 appellations DOCG



- ✓ Brunello di Montalcino AOCG
- ✓ Carmignano
- ✓ Chianti
- ✓ Chianti Classico
- ✓ Aleatico Passito d'Elba
- ✓ Montecucco Sangiovese
- ✓ Morellino di Scansano
- ✓ Rosso della Val di Cornia
- ✓ Suvereto (val di Cornia)
- ✓ Vernaccia di San Gimignano
- ✓ Vino Nobile di Montepulciano



# • Qu'est-ce qu'un super-toscan ?

- Dans les années 1970, certains producteurs de la région, lassés des **restrictions rigides** des appellations traditionnelles, ont commencé à expérimenter avec des cépages internationaux comme le **Cabernet Sauvignon** et à utiliser des méthodes de vinification modernes.
- Cela a donné naissance aux Super Toscans → Vins classés en IGP (ou IGT =Indicazione Geografica Tipica),
- Les vins portaient initialement l'humble étiquette de Vini da Tavola, ou vin de table, car ils ne répondaient pas aux critères DOC/DOCG
- Mais vins de très haute qualité.
- Bien qu'ils n'aient pas d'appellations prestigieuses à l'origine, leur succès commercial a conduit à leur reconnaissance progressive.
- La majorité sont en DOC Bolgheri ou DOCG Maremma Toscana (ou reste en IGT)

## Les meilleurs super toscans ou les plus reconnus :

- [Marchesi Incisa della Rochetta – Tenuta San Guido, Sassicaia](#)
- [Marchesi Antinori – Tignanello, Solaia, Guado al Tasso](#)
- [Marchesi de Frescobaldi – Ornellaia & Masseto](#)



L'appellation **IGT Toscana** (Indicazione Geografica Tipica) est la plus courante pour les Super Toscans. Elle offre aux producteurs une grande liberté en matière de cépages et de méthodes de vinification, leur permettant de créer des vins en dehors des règles strictes des DOC et DOCG. C'est sous cette appellation que des vins célèbres comme **Sassicaia**, **Tignanello** et **Ornellaia** ont vu le jour

**Les meilleurs super toscans ou les plus reconnus :**

- Marchesi Incisa della Rocchetta – Tenuta San Guido, Sassicaia
- Marchesi Antinori – Tignanello, Solaia, Guado al Tasso
- Marchesi de Frescobaldi – Ornellaia & Masseto





### 3. Dégustation de 5 vins





<b>Atelier N° 17 Toscane 2024 mercredi 16 octobre 2024</b>		nbre de bouteilles	prix unitaire
1	Toscana <b>Maremma</b> (IGT), domaine Muralia Manalibera 2019	1	14,00 €
2	Tollena <b>Vernaccia di Dan Gimignano</b> 2022 (DOCG)	1	39,00 €
3	<b>vino Nobile de Montepulciano</b> (DOCG), Poderi Sanguineto 2019	1	38,00 €
4	<b>Brunello de Montalcino</b> , Castello Tricerchi (DOCG) 2019	1	59,00 €
5	<b>Toscana IGT</b> , Galatrona - Domaine Petrolo 2020	1	105,00 €



# 1. Domaine Muralia 2019, Toscana Maremma (IGT) <https://www.muralia.it/>



- Toscana Maremma est au sud de la Toscane et des parties au nord du Latium
- Constituée des plaines côtières, jadis un paysage marécageux appelé Maritima Regio à l'époque des Romains
- Plaines côtières interrompues par les chaînes de montagne des Monti dell'Uccellina
- De nombreux villages portent un nom composé avec « Marittima », même s'ils ne sont pas au bord de la mer.
- On y trouve des super toscans
- La Maremma produit un vin DOCG (Morellino di Scansano) et depuis 2011 de nombreux vins DOC



# 1. Domaine Muralia 2019, Toscana Maremma (IGT) <https://www.muralia.it/>



- Cave Muralia, fondée en 1997
- 14 hectares
- Sols calcaires, argileux et pierreux
- Sangiovese, ainsi que des variétés internationales



Domaine Muralia 2019, Toscana Maremma (IGT).

# Notation



## 2. TOLLENA VERNACCIA DI SAN GINIGNANO 2022



- Les premières mentions enregistrées de la Vernaccia di San Gimignano datent du **XIIIe siècle**
- Production importante au Moyen-Âge et à la Renaissance, suivie d'une longue période de **lent déclin** jusqu'à la deuxième moitié du XXe siècle
- Considéré comme le **plus grand vin blanc toscan**
- DOCG de la région de Sienne
- Le sol autour de San Gimignano est riche en sable et en argile, ce qui confère au Vernaccia son caractère minéral distinctif. Le climat toscan, chaud mais tempéré par des vents venant de la mer, contribue également à la qualité du raisin



## 2. TOLLENA VERNACCIA DI SAN GINIGNANO 2022

<https://borgotollena.com/>

- **Nez** : Arômes floraux subtils, accompagnés de notes de fruits blancs comme la poire, la pomme, et parfois des notes minérales ou d'amande.
- **Bouche** : Sec, frais, et vif, avec une belle acidité. Il présente souvent une texture légèrement amère en finale, ce qui est une caractéristique notable du Vernaccia



## 2. Vernaccia di san Gimignano

# Notation



# Photo !





# 3. La Ferme de Dora FORSONI - Poderi Sanguineto: vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019



<https://www.Accueil - Poderi Sanguineto>

- 1958 : création de l'entreprise (Federico Forsoni) après acquisition des domaines situés entre Montepulciano et Acquaviva (Province de Sienne)
- Au départ élevage de bétail, production de céréales et de vin (consommé par la famille)
- Reprise par Dora Forsoni en 1983 (décès de Federico)
- Volonté de mettre en place des cépages autochtones dont le Prugnolo Gentile, le Mammolo, le Malvasia, le Trebbiano, le Grechetto et le Canaiolo noir.
- Rejointe par Patrizia qui gère l'entreprise
- D'une vente locale, la propriété exporte presque toute sa production sur un marché international



### 3. La Ferme de Dora FORSONI - Poderi Sanguineto: vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019

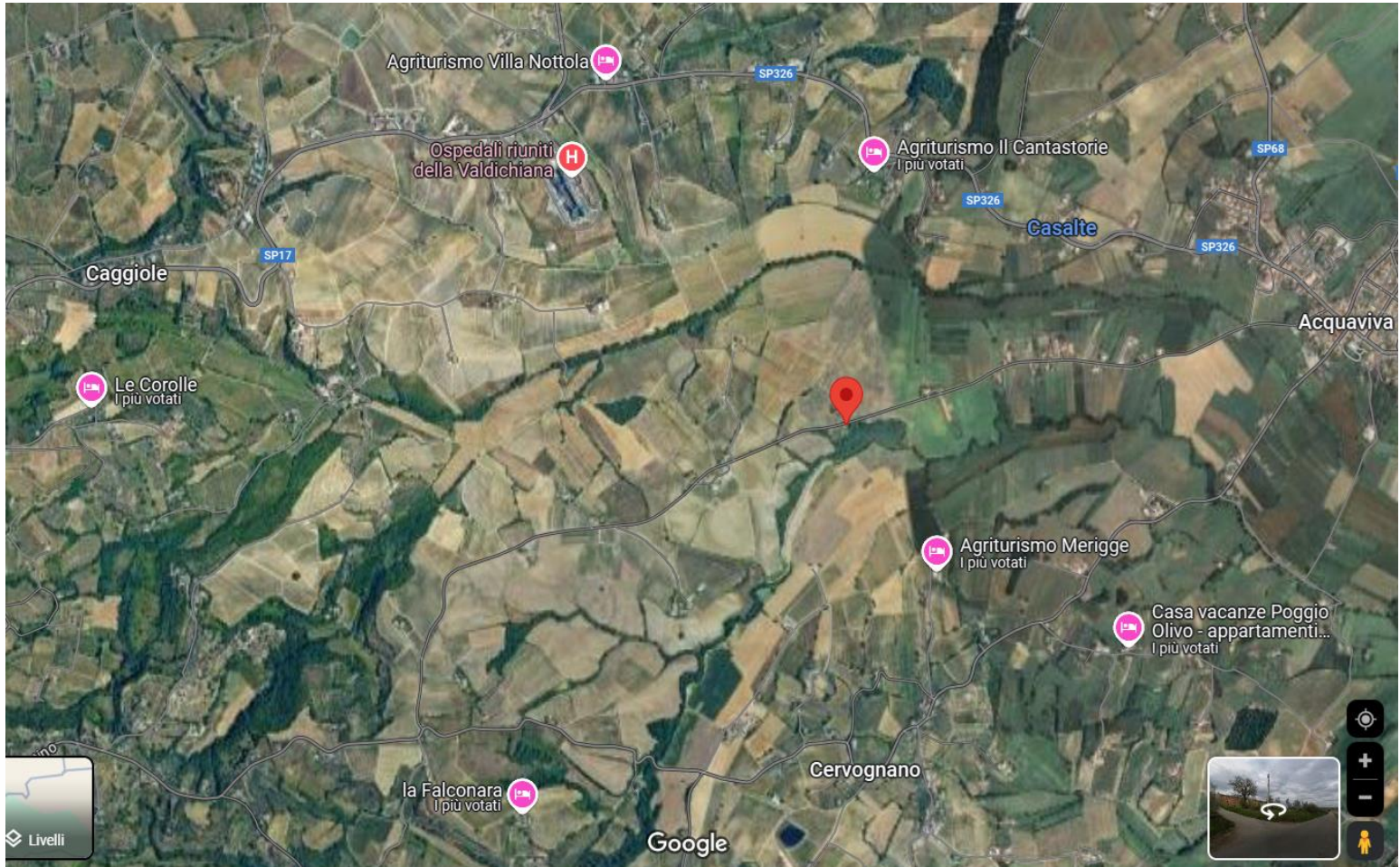
**“Poderi Sanguineto est une cave dont la force vient de son lien avec la tradition.”**

- . Agriculture raisonnée
- . 50 ha dont 6 dédiés à la vigne
- . Respect du vignoble en favorisant le cycle naturel de la vigne.

Pas d'utilisation de produits systémiques ni anti fongiques, fertilisation raisonnée.

La lutte contre les maladies ne se fait qu'en cas d'apparition de ces dernières (pas d'application préventive).

- . Fermentation naturelle, vieillissement dans de grands fûts de chêne.



### 3. La Ferme de Dora FORSONI - Podere Sanguineto: vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019



### 3. La Ferme de Dora FORSONI - Poderi Sanguineto: vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019

- Production de cinq étiquettes DOCG, DOC et IGT
- 5 vins sont proposés
  - Nobile di Montepulciano Riserva DOCG
  - Nobile di Montepulciano DOCG
  - Rosso di Montepulciano DOC
  - Vino Toscano Bianco IGT
  - Vino Toscano Rosato IGT



# 3. La Ferme de Dora FORSONI - Poderi Sanguineto: Vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019

- Climat :
  - Températures moyennes (été comme hiver)
- Sols :
  - Texture moyenne d'origine pliocène
- Cépages :
  - Plantation en 1963. 1999. 2012 et 2017
  - 80% Sangiovese (montepulciano ou brunello), 20% de Canaiolo nero et Mammolo (100% Toscane) \*
- Vendanges et vinification:
  - Récolte à la main dans des caisses entre fin septembre et début octobre
  - Egrappage
  - Vinification en cuves de béton vitrifié et acier
  - Fermentation naturelle (levures indigènes)
  - 2 remontages/jour et piégeage
  - Vieillissement en fûts de chêne pendant 2 ans
- Dégustation:
  - Robe rouge rubis vif tirant sur le grenat
  - Arôme intense et délicat, goût sec
  - Légèrement tannique

\*Source : [Cépages Italiens des régions viticoles d'Italie \(vins-web.fr\)](http://vins-web.fr)



### 3. La Ferme de Dora FORSONI - Poderi Sanguineto: Vino Nobile de Montepulciano (DOCG) 2019

# Notation

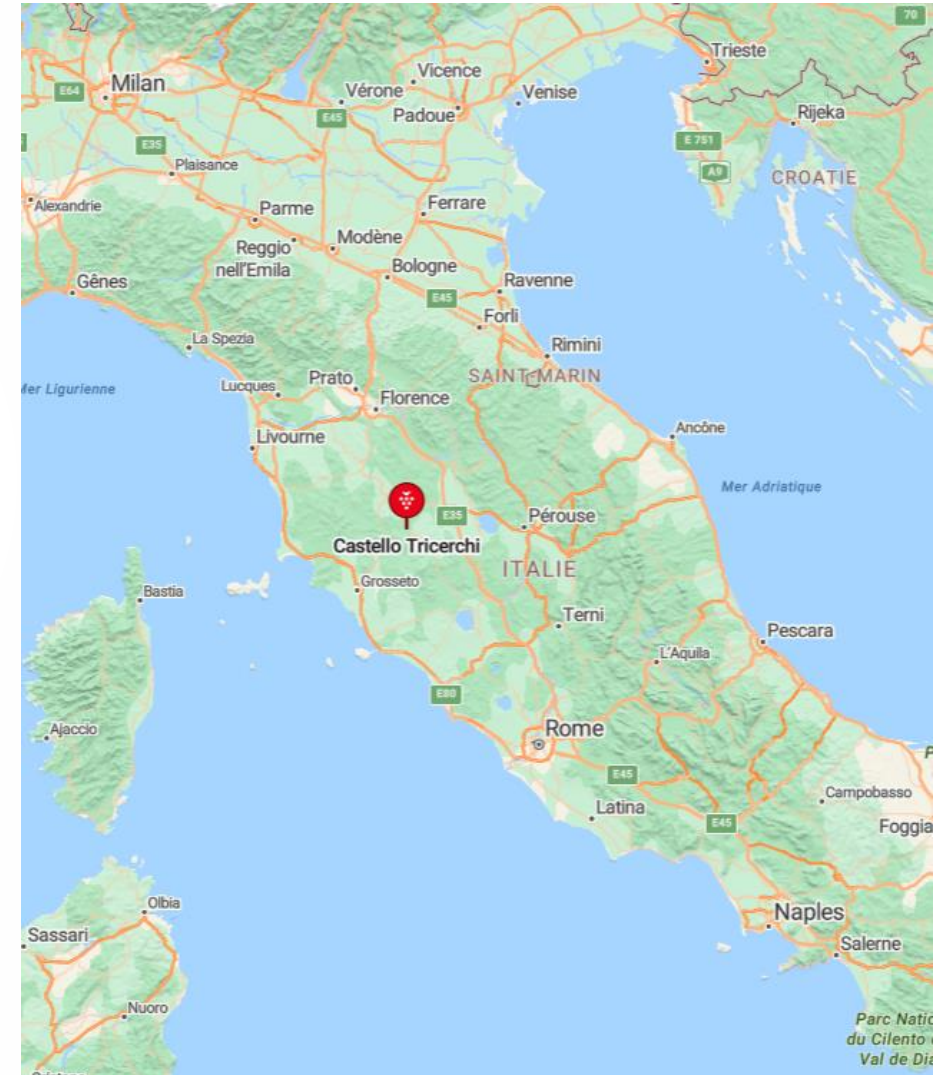


# 4. Castello de TRICERCHI - Brunello di Montalcino (DOCG) 2019



[Château de Tricerchi | production Brunello di Montalcino SIENA \(castellotricerchi.com\)](http://castellotricerchi.com)

- . 1290 : 9 familles dirigent la ville de Sienne dont la famille Tricerchi
- . 1441 : Achèvement des travaux du château (6000 m<sup>2</sup>)
- . 1569 : la famille est élevée au rang de nobles et exerce des fonctions publiques importantes dans la ville de Sienne
- . 1700 : construction d'une chapelle dédiée à la Vierge du voile, où sont conservés un fragment du voile de la Vierge et la bulle papale adjacente
- . 1800 : passation de Madalena à Julio Squarcia (ancêtre de l'actuelle famille)
- . Actuellement c'est Thomas (ancien footballeur) et Emanuele (avocat) qui sont en charge du château

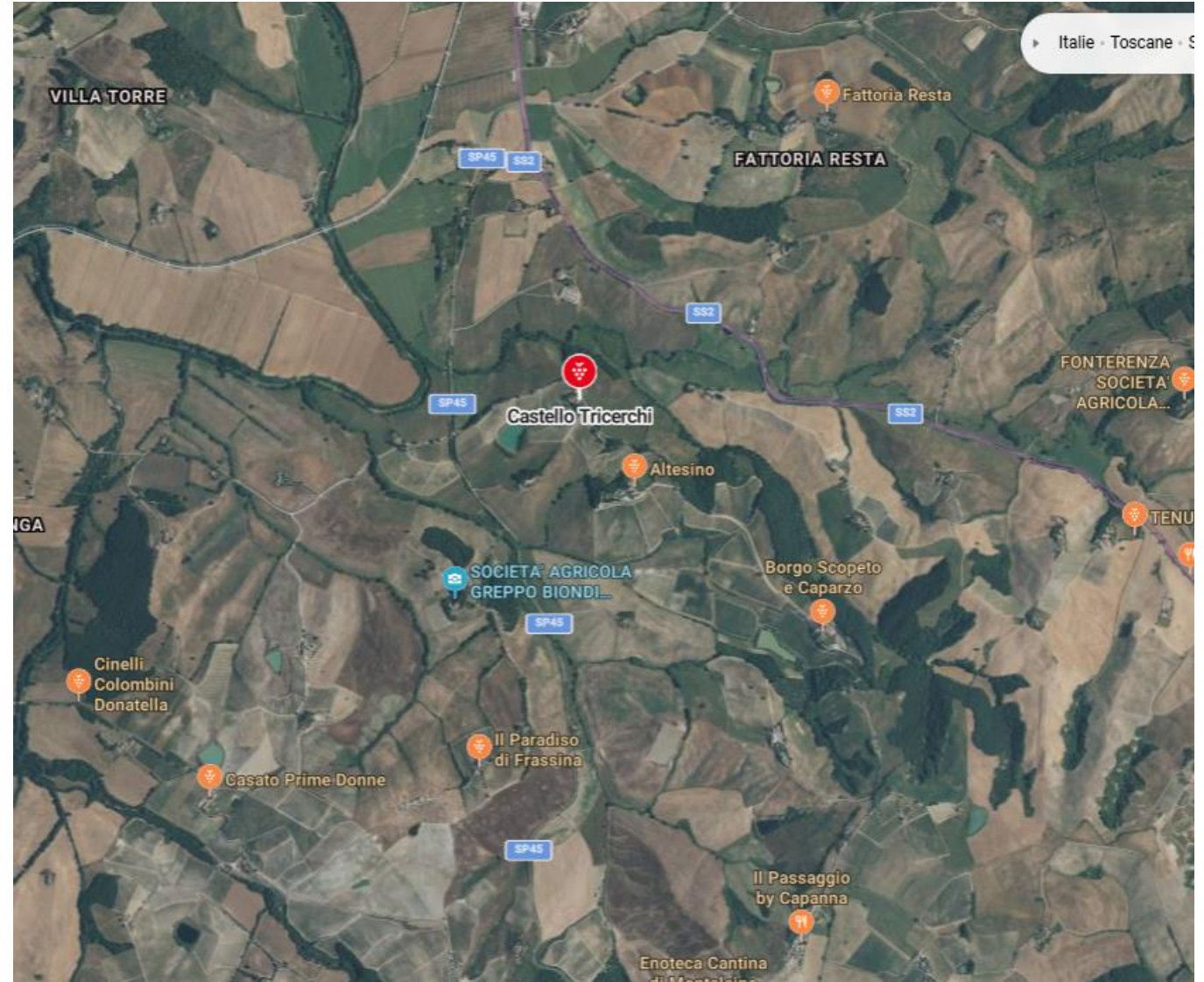


# 4. Castello de TRICERCHI - Brunello di Montalcino (DOCG) 2019

**“Notre agriculture suit une philosophie biologique, basée sur les valeurs de respect et de synergie entre l’homme et la nature.”**

. 13 ha dédiés à la vigne plantés par Emanuele en 1995

. Le chai (les caves) sont situées dans les anciennes prisons du château





# 4. Castello de TRICERCHI - Brunello di Montalcino (DOCG) 2019

- Climat :
  - Températures fraîches et fortes amplitudes thermiques
- Sols :
  - Texture moyenne avec une structure riche et hétérogène avec des argiles calcaires et des sables
- Cépages / conduite de la vigne :
  - Densité : 400 pieds/ha
  - 100% Sangiovese Grosso sur 7 parcelles distinctes, conduites en Cordon et Guyot
- Vendanges et vinification:
  - Vendanges manuelles entre fin septembre et début octobre
  - Tri manuel
  - Fermentation naturelle (levures indigènes) en cuves en acier
  - Longue macération de 30 jours
  - Elevage en grands fûts de chêne de Slavonie \* pendant 30 mois
  - Vieillesse en bouteille pendant minimum 8 mois
- Dégustation:
  - Couleur rubis clair et intense
  - Arôme complexe, élégant et intense avec des notes de cerise mûre, chocolat et tabac.
  - Légèrement épicé et floral avec des tanins doux et une longue finale acide

*\* Le chêne de Slavonie (en l'actuelle Croatie) apporte souvent une note finale caractéristique aux vins italiens. Il est utilisé non seulement pour les barriques, mais aussi pour les grands contenants comme les foudres*



## 4. Castello de TRICERCHI - Brunello di Montalcino (DOCG) 2019

# Notation



# 5. Toscana IGT, Galatrona, Domaine Petrolo 2020

<https://www.petrolo.it/en/>



**vinatis**  
VINS • CHAMPAGNES • BIÈRES • SPIRITUEUX

**PARKER**  
96/100

**JAMES SUCKLING**  
97/100

**vinous**  
98/100

**WINE ENTHUSIAST**  
95/100



- Les vignobles de Petrolo s'étendent sur 31 ha dans l'appellation **DOC Val d'Arno di Sopra** , à la frontière de la zone sud-est du **Chianti Classico**
- Bio
- Vignoble planté entre la fin des années 80 et la moitié des années 90
- Depuis 2004, pratiques des solutions **naturelles et durables** : culture sèche et sans fertilisation, sans labour, enherbement total avec gestion du paillage, sans utilisation de pesticides de synthèse.
- En 2016, la cave a obtenu **la certification biologique** officielle (l'huile d'olive Petrolo est biologique depuis les années 90)

*« Un grand vin, au-delà du cépage dont il est issu, doit parler le langage du terroir dont il est issu. Au-delà d'être bon, il doit être un classique à sa manière, il doit contenir l'histoire des gens qui l'ont fait, qui l'ont pensé et qui ont vécu et travaillé pendant des générations sur cette parcelle de terre ».*

Luca Sanjust



- Galatrona : le « **Grand Cru** » 100 % **Merlot** de Petrolo avec des **clones bordeaux** de faible vigueur
- Altitude comprise entre 250 et 450 mètres,
- Le vignoble Galatrona s'étend sur 3 ha et a été planté en 1990 sur un sol à forte concentration d'argile. Galatrona est le premier vignoble de Merlot planté par Petrolo.
- Sol particulier, riche en argile en combinaison avec du schiste, de la marne et des grès. **L'argile** aide à maintenir l'humidité du sol, dont le merlot a davantage besoin pendant les étés chauds et secs de la Toscane.
- **Vinification naturelle avec levures indigènes** en cuves ciment. Remontages manuels doux et fréquents
- **Fermentation malolactique spontanée** sous bois. Elevage en **barrisques** de chêne français , un tiers neuves, pendant environ 18 à 20 mois. **Bâtonnage** constant des lies fines pendant les 6 premiers mois

### *Style*

Vin intense, élégant, avec une belle structure et complexité, un bel équilibre entre acidité, fruit et tannins. Un **grand vin** , au-delà du cépage dont il est issu, **expression du terroir dont il est issu**, un classique à sa manière.





PETROLO

GALATRONA



« On y trouve également une structure plus fine avec des tanins mûrs et veloutés grâce notamment à un élevage en barriques neuves bien maîtrisé. Ce 2020 semble être un renouveau pour la maison qui vise dorénavant la précision aromatique, la verticalité en bouche ». (Vinatis)

Galatrona 2020		ORGANIC
<b>Wine Appellation</b>	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Estate produced and bottled. ORGANIC	
<b>Vintage Report</b>	After a mild winter, the initially warm spring brought heavy rains in May and rather cold temperatures for the period. In early summer vine development realigned to its usual course. A few thunderstorms in July brought below-average temperatures which allowed <b>balanced cluster growth</b> . The grapes in august got several rains and high temperatures, so they were able to reach a <b>very good ripening</b> .	
<b>Harvest</b>	Started the first week of September.	
<b>Yield</b>	This vintage allowed a regular quality production.	
<b>Production</b>	Around 30000 bottles; 1500 Magnum; 300 Jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat	
<b>Score (*)</b>	98 LG 98 AG 97 TOP100 JS 96 RP 95 DW 98 FA 3bicchier GR 5 grappoli BI	
<b>Parameters</b>	Alcool: 14,2 % Acidità: 5.45 g/l pH: 3.58	

Le taux d'acidité du Merlot se situe généralement autour de **3,4 à 5 g/L** (en grammes par litre) en termes d'acide tartrique

Après un hiver doux, le printemps initialement chaud a apporté de fortes pluies en mai et des températures plutôt froides pour la saison. Au début de l'été, la vigne retrouve son cours habituel. Quelques orages en juillet ont amené des températures inférieures à la moyenne qui ont permis une croissance équilibrée des grappes. Les raisins en août ont reçu plusieurs pluies et températures élevées, ce qui leur a permis d'atteindre une très bonne maturation.

5. Toscana IGT, Galatrona, Domaine Petrolò 2020

**Notation**





## 4. Résultat notation des vins



# Notation

participants	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Note moyenne
Toscana <b>Maremma</b> (IGT), domaine Muralia Manalibera 2019	12	12	14	13	13	12	13	13	13	13	10	10	12	12	11	<b>12,2</b>
Tollena <b>Vernaccia di Dan Gimignano</b> 2022 (DOCG)	13	14	12	12	13	14	14	13	14	13	12	12	13	14	12	<b>13,0</b>
<b>vino Nobile de Montepulciano</b> (DOCG), Poderi Sanguineto 2019	17	16	16	17	17	15	16	16	17	17	14	16	16	16,5	17	<b>16,2</b>
<b>Brunello de Montalcino</b> , Castello Tricerchi (DOCG) 2019	14	13	12	12	14	13	14	13	15	14	15	14	13	13	13	<b>13,5</b>
<b>Toscana IGT</b> , Galatrona - Domaine Petrolo 2020	16	15	17	16	17	17	18	16	18	17	16	18	16	17,5	17	<b>16,8</b>
	72	70	71	70	74	71	75	71	77	74	67	70	70	73	70	
<b>moyenne donnée / participant</b>	14,4	14	14,2	14	14,8	14,2	15	14,2	15,4	14,8	13,4	14	14	14,6	14	<b>14,3</b>



## 5. Correction Quizz

1. La Toscane est une région touristique et viticole célèbre de l'Italie. Elle se situe.

au Nord ouest       au Nord-est       Au sud       au centre de l'Italie

2. La Toscane produit

plus de vins rouges que de blancs       plus de vins blancs que de rouge       autant l'un que l'autre

3. Les cépages emblématiques (rouge et blanc)

En rouge (1 réponse) :  Le Cabernet sauvignon       Le Nebiolo       le Pinot noir       la Syrah       Le Sangiovese

En blanc (2 réponses) :  Le Chardonnay       Le Sauvignon       le Trebbiano       le Vernaccia       Le Furmint

4. La surface du vignoble toscan.  Est plus grande que celle du bordelais       égale       plus petite

5. Chianti et Chianti classico sont deux DOCG . Mais que veut dire *classico* ?

que le mode de vinification est conventionnelle (classique)

que le territoire de l'appellation classico est historique (le premier dans l'histoire du Chianti)

que ce territoire s'est créé à la période classique (comme baroque ou romantique)



6. En Toscane.

Le paysage est dominé par la viticulture  c'est un paysage de polyculture

7. Les appellations en Italie se répartissent en IGT (Indicazione Geografica Tipica), en DOC (Denominazione di Origine Controllata) et DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Mais selon vous,

- combien y a-t-il de DOC ?  15  29  41

- Et de DOCG ?  5  11  18

8. Peut-être avez-vous entendu parler de vins « Super Toscans » ? Mais un « Super Toscan » qu'est-ce que c'est ?

Une DOCG  Un vin qui échappe justement à la catégorisation en appellation parce qu'il utilise des cépages non autorisés par la législation d'une DOCG ?  un vin qui a des pouvoirs bénéfiques sur la santé.  aucune des ces trois propositions.

9. Mais au fait. La capitale de la Toscane c'est ...

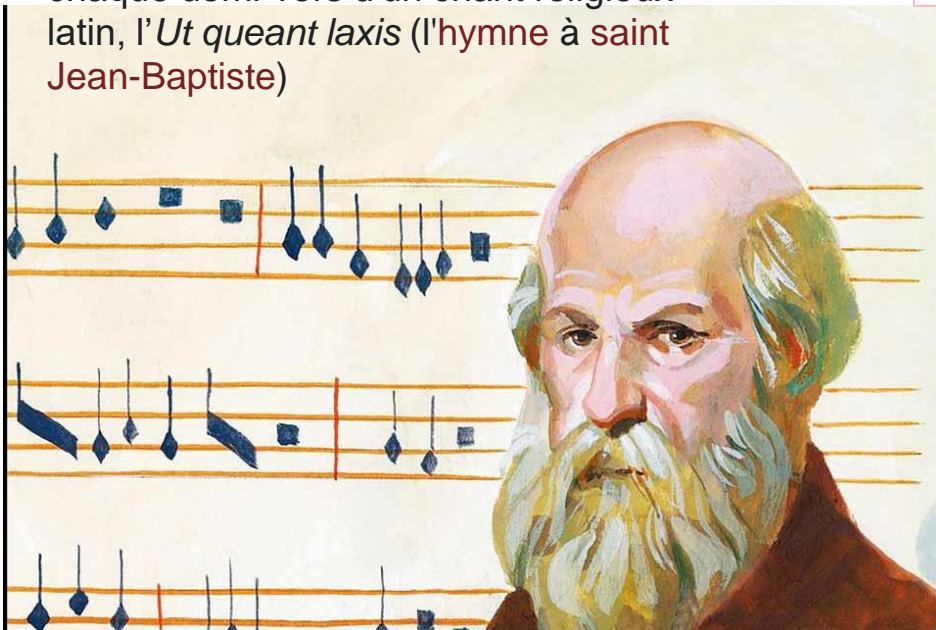
Venise  Turin  Naples  Florence  Bologne



10. En Toscane on trouve la ville d'Arezzo. Arezzo est la ville de naissance de (plusieurs réponses possibles)

O Piero de la Francesca (peintre du XVème) ● Guido d'Arezzo (moine musicien 992-1033) O Aldo Moro (homme d'État italien membre de la Démocratie chrétienne assassiné par les brigades rouges en 1978) O Marco Materazzi (footballeur célèbre pour avoir insulté Zidane lors de la finale de 2006) ● Pétrarque (érudit, poète et humaniste : 1304-1374)

Pour nommer les six degrés de son hexacorde, Guido d'Arezzo a utilisé *ut, re, mi, fa, sol, la*, les premières syllabes de chaque demi-vers d'un chant religieux latin, l'*Ut queant laxis* (l'hymne à saint Jean-Baptiste)



Guido d'Arezzo: célèbre pour sa contribution à la pédagogie musicale, notamment à l'élaboration d'un système de notation musicale sur portée



Pétrarque. l'essentiel de sa renommée, la portée de son influence, tant stylistique que linguistique, tiennent uniquement à un volume, son immortel Canzoniere.



## 6. Une œuvre d'art sur le thème du vin



William Adolphe Bouguereau (1825-1905):  
*vendangeuse*.

- Adolphe Williams Bouguereau est le fils d'un négociant en vins de Bordeaux
- apprend le dessin à l'école municipale de dessins et de peintures de Bordeaux
- premier prix de Rome en 1850





## 7. Humour





BOIRE  
SEUL,  
C'EST  
TRISTE

MAIS  
ÊTRE À PLUSIEURS  
ET NE PAS BOIRE,  
C'EST ENCORE  
PLUS TRISTE





## 8. Moment convivial

