

Les Vins De Liqueurs

Définition :

En France, les V.D.L. sont des mistelles car le jus de raisin est non fermenté avant d'être muté avec une Eau-de-Vie.

A l'étranger ce sont des vins mutés en cours ou en fin de fermentation.

Historique :

Voici l'histoire du Pineau des Charentes :

A la fin du XVI^e siècle, un ouvrier versa par mégarde du vin nouveau dans un fût contenant encore du Cognac : le pineau des Charentes était né.

Prix / Appellations

Dosage : 5 à 8 cl

Nombre de doses : 9 à 14 par bouteille

Prix de revient par verre : 0.3 à 6 euros

Prix de vente moyen au verre: 3 à 18 euros

- **Pineau des Charentes**
- **Floc de Gascogne**
- **Ratafia de champagne**
- **Macvin**
- **Sherry, malaga (Espagne)**
- **Marsala (Italie)**
- **Porto, madère (Portugal)**



Élaboration

Est appelé vin de liqueur un vin qui a subi un mutage par adjonction d'alcool à 96° en début, en cours ou en fin de fermentation. Les V.D.L. peuvent être obtenus à partir moût de raisin non-fermenté sans que le titre alcoolimétrique naturel dépasse les 12°.

Différence V.D.N. et V.D.L.

En France il existe une différence de régime fiscal

- V.D.N. : sous le régime des vins
- V.D.L. : sous le régime des spiritueux
- V.D.N. mutage à l'alcool neutre
- V.D.L. mutage au vin ou eau de vie de la région de production (pour les AOC)

Classification

Trois V.D.L. français bénéficient d'une A.O.C. :

A.O.C. Pineau des Charentes

A.O.C. Floc de Gascogne

A.O.C. Macvin

Les V.D.L. français se composent :

- **Pineau des Charentes** = raisins charentais + cognac
- **Floc de Gascogne** = raisin armagnacais + armagnac
- **Ratafia de champagne** = raisin de Champagne + marc de Champagne
- **Macvin** = raisins du jura + marc du Jura

Service

Verre à vin : 8 à 10 cl

Température de service :

Blancs, Rosés : 6 à 7 °

Rouges : 14 à 16 ° (les rouges peuvent se servir frais, mais cela ne met pas en valeur la qualité du produit)

Utilisations :

- En Apéritif
- En Cocktail
- Avec certaines entrées (melon, foie gras)
- Avec des pâtes persillées