



# LIBRAIRIE 2017



## *Les Essentiels de la Vigne et du Vin :*

- Géographie vitivinicole p 2
- Dégustation p 3
- Viticulture – Oenologie p 4
- Sommellerie p 5
- Economie - Réglementation p 6
- Beaux livres, art, histoire p 7
- Accords mets vins, cartes, Collection de l'Université du Vin p 8

11-2017

## Et Aussi...



**Le vin, son histoire, ses terroirs**

Ca m'intéresse

L'équipe scientifique du labo Ca m'intéresse nous emmène au cœur des vignobles français pour tout nous apprendre sur le vin

Ref : - 48 p - 300 x 230 mm - 9,99 €



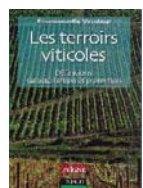
**NOUVEAU**  
**VINOGRAPHIE**

Vinographie -

F. Darrieussecq

Cet ouvrage constitue une petite encyclopédie du vin compacte et très visuelle, illustrée d'infographies. Un livre-outil viticole au graphisme moderne.

Ref : - 128 p - 23 x 23 cm - 14,95 €



**Les terroirs viticoles : Définitions, caractérisation et protection**

Emmanuelle Vaudour

Cet ouvrage méthodologique traite des terroirs viticoles de façon concrète et illustrée, sous leurs multiples aspects : environnementaux, viticoles et œnologiques, en mettant l'accent sur le zonage viticole et la cartographie des terroirs.

Ref : LVV930 - 294 p - 25 cm - 39,60 €



**Terroirs viticoles : étude et valorisation**

René Morlat

Etude du terroir, ensemble des facteurs naturels et humains qui caractérisent un territoire géographique et qui forment la spécificité du produit qui en résulte. Le point sur les connaissances actuelles.

Ref : LVV620 - 118 pages - 22 x 22 cm - 43 €



**Vins de la Vallée du Rhône - Sylvie Reboul**

Ce livre nous plonge au cœur de son histoire, de ses appellations, puis nous propose de prendre la route à travers 14 itinéraires. Un carnet de recettes et de bonnes adresses vigneronnes vient clôturer cet ouvrage qui réjouira tous les amateurs de cette grande et belle région viticole française.

Ref : LVC780 - 143 p - 23 x 23 cm - 29,40 €



**Appellation Maury - la vallée des merveilles - Patoc J, Smith M**

Dans la vallée de l'Agly, une appellation née d'un terroir unique où les hommes ont su mettre en valeur ce que la nature leur a proposé. L'histoire, les hommes, le vin, cépages et œnologie entrent tramontane et soleil tout près de la méditerranée.

Ref : - 160 p - 22 x 28 cm - 24,50 €

### Voir également :

- **Bordeaux et ses vins** - Ed Feret - Ref LVC360 - 2296 p - 25 x 18 cm - 99 €

**Le petit Larousse des vins** - Ref LVV555 - 992 p - 13 x 19 cm - 20,20 €

**Les Grands crus du Languedoc et du Roussillon** - Michel Smith - Ref : LVC823 - 182 p - 33 x 25 cm - 45 €

**Le vin rosé** - C. Flanzky, G. Masson, F. Millo  
Ref : LVC380 - 334 p - 270 x 250 mm - 67,10 €

**Autres ouvrages, nous contacter**

## Les Essentiels - Géographie viti-vinicole

### Grand Larousse du vin

La référence pour tous les amateurs désireux de comprendre le contenu de leur verre de vin. L'ouvrage se compose de trois parties : - A la découverte de la vigne et du vin, - Choisir, conserver et déguster le vin, - Les grands vignobles du monde.

Ref : LVV554 - 608 p - 30 x 23 cm - 39,95 €

### Atlas Mondial du Vin - H. Johnson - J. Robinson

7e édition mise à jour de cette bible de l'amateur de vin qui tient compte de l'évolution des nouveaux pays producteurs.

Ref : LVV530 - 400 p - 30 x 23 cm - 45 €

### Le vin et les vins au restaurant

Paul Brunet

Premier ouvrage sur les vins qui s'adresse à la restauration, son objectif est double : permettre aux élèves et étudiants de préparer les épreuves d'œnologie crues des vins et aider les restaurateurs à rédiger leur carte, gérer leur cave et répondre aux questions que se pose une clientèle de plus en plus avertie et passionnée. Ref : LVV090 - 416 p - 29,50 €

### Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation - F. Legouy, S. Boulanger

Après avoir montré comment la viticulture s'est diffusée pour constituer une vraie civilisation de la vigne et du vin, cet atlas analyse la richesse du vignoble français et les caractéristiques régionales des pays d'Europe, ainsi que la diversité des situations des nouveaux pays viticoles qui bouleversent les équilibres mondiaux.

Ref : LVV039 - 173 p - 21 x 29 cm - 25 €

### Petite encyclopédie Hachette des vins

Un panorama complet et illustré du Vin, qui n'oublie ni l'histoire, ni la géographie, en France et dans le reste du monde. Un état des lieux exhaustif.

Ref : LVV457 - 452 p - 19,90 €

### Le vin, c'est pas sorcier - Ophélie Neiman

Choisir son vin ou constituer sa cave en fonction de ses goûts plutôt qu'en fonction des dictats ! Ce livre vous aidera : A trouver le vin idéal en fonction de l'événement, du repas, du budget. A comprendre comment les verres influent sur le goût du vin. A la qualité d'un vin, grâce à sa couleur, son odeur et son goût + Des fiches décryptent les arômes des principaux cépages, les terroirs à travers le monde.

Ref : LVV640 - 207 p - 270 x 200 mm - 19,90 €

### Ma première cave

Béatrice Mialon, Olivier Bompas

Hachette Vin a sélectionné pour vous les meilleurs vins et vous permet de vous initier sans complexe, avec les bons plans qu'il vous faut de connaître. Classé par couleurs et types de vins (rouges, blancs secs, rosés, effervescents, vins doux...) une approche adaptée à la constitution et à la gestion de cave

Ref : LVV090 - 320 p - 19,90 €

### Le vin en 50 questions

Pierre Casamayor

Faire le tour du vin en 50 questions, l'objectif est atteint avec ce livre de Pierre Casamayor, qui répond à toutes les interrogations de l'amateur. Comprendre l'étiquette pour acheter, Garder et apprécier le vin, Découvrir les secrets du vin.

Ref : - 256 p - 23 x 20 cm - 17,90 €

### Les vins du Rhône - Côte et Vallée

- Jean Serroy

Parcourir la longue route des vins qui accompagne le Rhône constitue non seulement un voyage œnologique à travers un des vignobles les plus prestigieux, mais aussi un périple historique au cœur du plus ancien vignoble de France, et du même coup une rencontre quasi ethnologique avec les vigneronnes qui, depuis l'antiquité, ont façonné le paysage, transmis leur savoir-faire, créé un art de vivre et suscité une gastronomie propre à ces terroirs.

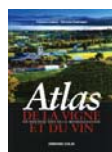
Ref : LVC821 - 232 p - 280 x 220 mm - 39,50 €

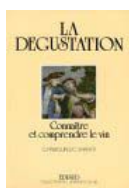
### Mon cours d'œnologie - en 10 semaines chrono

Marie-Dominique Bradford

Apprécier les bons vins que l'on vous sert ne vous suffit plus. Vous avez désormais envie de les comprendre et d'apprendre à les déguster, à en parler, à les choisir. En 10 semaines chrono, Marie-Dominique Bradford, formatrice en œnologie et fondatrice du site Trois Fois Vin, vous propose un cours d'œnologie surprenant et ludique.

Ref : - 192 p - 25 x 20 cm - 19,90 €



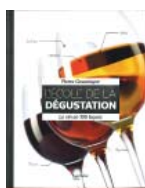


Connaître et comprendre le vin : la dégustation (épuisé)

C. Sarfati - G. Fribourg

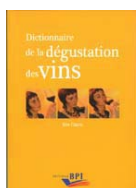
Ce manuel approfondit la relation entre les caractères organoleptiques du vin et les facteurs de production, facteurs technologiques et culturels.

Ref : LDE810 - 160 pages - 24 x 16 cm - 16,77 €



L'école de la Dégustation P. Casamayor

Apprentissage progressif de la dégustation en appuyant sur des dégustations comparatives et des exercices pratiques. Etapes de la dégustation, cépages et impact du terroir sur le vin. Ref : LDE308 - 271 p - 30 x 24 cm - 25 €



Dictionnaire de la dégustation des vins

Eric Glatre

Le lecteur trouvera expliqués les adjectifs, les couleurs et les verbes... qui composent le vin.

Ref : LDE420 - 216 p - 20 x 14 cm - 27,20 €

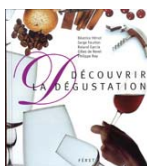


Guide pratique de la dégustation

Maurice Chassin

cet ouvrage, pratique, dresse un panorama complet des techniques existantes (caractéristiques organoleptiques, outils d'évaluation) de dégustation à chaque étape de l'élaboration des vins.

Ref : LDE110 - 189 pages - 22 x 14 cm - 25,40 €



Découvrir la dégustation

Hénôt, Fourton, Garcia, de Revel, Roy

Sous la forme d'un voyage au coeur des saveurs, des arômes et des couleurs, ils nous proposent des exercices amusants et faciles à réaliser.

Ref : LDE460 - 111 p - 27 x 25 cm - 25,40 €

Autres ouvrages, nous contacter



Les coffrets d'arômes

### Le Nez du Vin

Jean Lenoir

54 arômes choisis par Jean Lenoir parce qu'ils s'expriment fréquemment et de façon caractéristique dans les vins du monde entier (rouges et blancs dont champagnes).

Savoir les reconnaître est un atout majeur, le seul moyen de progresser en dégustation.

Chaque arôme est accompagné d'une fiche explicative, susceptible d'informer judicieusement le dégustateur sur les cépages utilisés, la nature géologique du sol, les techniques de vinification, les méthodes de vieillissements et le lien moléculaire réel avec le vin.

Plus de 1000 grands vins du monde dégustés par Jean Lenoir et Eric Verdier sont cités en exemples. Une approche scientifique concernant l'odorat vous éclaire appuyée par des gammes multiples pour vous exercer.

- Ref : LDE576 - 54 arômes - Format : 38 x 29 cm - 300 €
- Ref : LDE573 - Le Duo 24 arômes - Format : 24 x 30 cm - 150 €
- Ref : LDE577- 12 arômes vin rouge - 20 x 13 cm - 75 €
- Ref : LDE578- 12 arômes vin blanc - 20 x 13 cm - 75 €
- Ref : LDE580 - Clin de nez - Version 6 arômes - 25 €
- Ref : LDE572 - Le nez des rosés - 6 arômes - 25 €
- Ref : LDE586 - le fût de chêne neuf - 12 arômes - 25 x 17 cm - 75 €
- Ref : LDE574 - Le Nez du vin : les défauts - 75 €

Jean Lenoir a regroupé dans ce coffret 12 odeurs caractérisant les principaux défauts qui peuvent apparaître au cours de l'élaboration ou de l'élevage d'un vin (pomme blette, soufre, oeuf pourri, bouchon...).

### Le Nez du Café

Un alphabet olfactif pour graver les arômes du café dans votre mémoire... et vous ne boirez plus le café de la même manière !

- LDE581 - Coffret révélation : 36 arômes, 225 €
- LDE582 - Coffret tentation : 6 arômes, 30 €



### Le Goût du Vin

E. Peynaud, J. Blouin

Le grand livre sur la dégustation. Ouvrage technique, mais aussi réflexion philosophique sur tout ce qui touche au vin, ce livre s'adresse aussi bien à l'oenologue qu'à l'amateur de vin. Ref : LDE725

288 p - 29 x 22 cm - 45 €



### Ma première dégustation

Pierre Casamayor

Un apprentissage pas à pas de la dégustation pour l'amateur débutant : apprécier le vin sous toutes ses facettes, à l'oeil, au nez, en bouche, et en parler avec les mots justes.

Ref : LDE311 - 220 p - 17,90 €

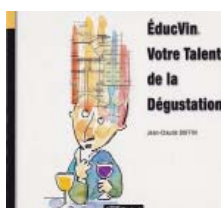


### Les parfums du vin

Richard Pfister

Grâce à ce guide du parfait dégustateur, vigneron, sommeliers, oenologues, analystes sensoriels ou simples amateurs trouveront toutes les informations et toutes les méthodes pour progresser sur le chemin de l'olfaction des vins grâce à deux disciplines ici réunies : l'oenologie et la parfumerie.

Ref : LDE730 - 255 p - 25 €



### Educ'vin. Votre talent de la dégustation

JC Buffin

240 pages de schémas, croquis et synthèses pour vous initier au vin et vous perfectionner à la dégustation. - Ref : LDE095 - 67 €

Educ'vin. Developing your skills as a wine taster (version anglaise) - Ref : LDE096 - 75 €



## Et Aussi...



**Manuel de viticulture** - Alain Reynier

Cette 12e édition met à jour ce grand classique de la littérature viticole. LTE770 - 587p - 24 x 17 cm - 64 €



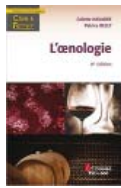
**Traité de viticulture et d'oenologie durables** - Joel Rochard

Ref : LTE782 - 332 p - 24 x 22 cm - 79 €



**De l'oenologie à la viticulture** - A. Carbonneau, J.L. Escudier

Un livre abondamment illustré donnant un aperçu complet sur la viticulture et le vin. Ref : - 24 x 17 cm - 279 pages - 39 €



**L'oenologie** - C. Navarre - P. Belly

Cette 8e édition propose une actualisation des connaissances en vinification et élevage des vins. - Ref : LTE635 - 460 p - 49 €



**Traité de viticulture de terroir**

ce Traité de viticulture de terroir synthétise près de 40 années d'expérimentation. Ref : LTE865 - 524 p - 24 x 16 cm - 125 €



**Le Vin du ciel à la terre : la viticulture en biodynamie** - Nicolas Joly

L'auteur, propriétaire de la célèbre Cuvée de Serrant, présente l'art de cultiver en biodynamie. Ref : LAV935 - 301 pages - 21 x 14 cm - 23 €

### Voir également :

#### TRAITE D'OEENOLOGIE

Tome 1 : Microbiologie du vin, vinifications  
P. Ribereau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud  
Tome 2 : chimie du vin, stabilisation et traitements  
17 x 24 cm - Ref : LTE860 - T. 1 : 640 pages - 145 €  
Ref : LTE861 - T.2 : 536 pages - 145 €

#### La vigne : physiologie, terroir, culture

Ref : LTE107 - 442 p ; 24 x 16 cm - 95 €  
Taille de la vigne - Ref : LTE470 - 259 p - 25 x 18 cm - 49 €

Guide pratique de la mise en bouteille Pascal Poupault - LTE740 - 200 pages - 22 x 14 cm - 25,40 €

Guide pratique de la vinification en rouge - Ref : LTE440 - 191 p - 25,40 €

Guide pratique de la vinification en blanc et rosé

Ref : LTE435 - 205 p - 25,40 €

**Autres ouvrages, nous contacter**



## Les Essentiels - Viticulture - Oenologie



**Bases scientifiques et technologiques de la viticulture** - 2e édition - Guillaume Girard

Chaque chapitre comporte une synthèse des connaissances et des méthodes, de nombreux schémas et illustrations, des exercices pour tester ou approfondir ses connaissances. -

LTE426 - 334 p - 24 x 17 cm - 39,90 €



**Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie** - Guillaume Girard

Chaque chapitre comporte une synthèse des connaissances et des méthodes, de nombreux schémas et illustrations, des exercices pour tester ou approfondir ses connaissances.

Ref LTE425 - 240 p - 24 x 17 cm - 29,50 €



**Connaissance et travail du vin**

E. Peynaud - J. Blouin

Cet ouvrage est une référence en oenologie pratique, et aborde tous les aspects de la science du vin : l'élaboration, l'élevage, la conservation, etc. destiné aux professionnels du vin confrontés à des questions pratiques, et aux étudiants.

Ref : LTE725 - 416 p - 25 x 18 cm - 49 €



**Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes** - Pierre Galet

Cette édition définitive, d'une oeuvre majeure et indispensable, a été entièrement revue, corrigée et actualisée par son auteur. Elle est de toute première importance pour l'ensemble de la filière viticole.

Ref : LTE408 - 1200 pages - 25 x 21 cm - 98 €

NOUVEAU !



**Guide des cépages et terroirs** - C. Frankel

Ce guide décrit les 100 cépages les plus importants : comment les reconnaître, comment les cultiver, et quels arômes et autres propriétés ils apportent au vin. Ref : LTE385 - 280 p - 26 x 19 cm - 30 €



**Les cépages** - D. Cobbold - S. Durand-Viel

Découvrez les vins à travers leurs cépages, rouges et blancs: cet ouvrage simple et pratique, aux dessins didactiques et modernes, détaille les 70 cépages les plus intéressants. Ref : LTE130 - 240 p - 23 x 20 cm - 17,90 €



**Les vins de France et du monde**

Labruyère A, Schirmer R, Spurr M

Ce petit ouvrage richement documenté, dresse en 75 fiches synthétiques, un panorama complet des problématiques actuelles du vin depuis la viticulture jusqu'à sa consommation.

Ref : LVV552 - 159 p - 21 x 15 cm - 12,20 €



**Oenologie et Crus des vins**

Killen Stengel

Il traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin avec un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP, ...).

Ref : LTE825 - 310 p - 23 x 17 cm - 33,47 €



**35 questions sur la biodynamie**

Antoine Lepetit de la Bigne

Tour d'horizon à travers 35 questions de cette méthode de culture qui vise avant tout à intensifier les échanges entre la plante et son environnement pour améliorer la qualité du raisin et donc du vin.

Ref : LTE089 - 142 p - 21 x 15 cm - 18 €



**Guide pratique du vin bio. Réussir sa conversion en bio** - Jean Natoli

Ce guide décrit toutes les étapes pour passer en bio : • le cadre réglementaire • la viticulture bio • la vinification bio • l'élevage et le conditionnement • l'analyse oenologique et la dégustation.

Ref : LTE640 - 219 p - 22 x 14 cm - 25,40 €

**Les Impitoyables**

**Impitoyable No 1**  
 Ref : ODI485 : pour vins rouges jeunes, vins rosés et alcools. H. 19 cm : 47 €

**Impitoyable No 2**  
 Ref : ODI486 : vins blancs. H. 25 cm : 47 €

**Impitoyable No 3**  
 Ref : ODI487: vins rouges vieux. H. 21 cm: 47 €

**Impitoyable No 4**  
 Ref : ODI488 : pour champagne et vins pétillants. H. 22 cm : 47 € (épuisé)



**Le Tablier de Sommelier Université du Vin**

Tablier de Sommelier en toile noire, illustré rouge ou écreu du Château de Suze la Rousse  
 Ref : ODI845 -13 €



**Tire-bouchon Université du Vin**  
 prestige inox  
 Ref : ODI851  
 9,50 €



**Screwpull Tire-bouchon professionnel**  
 Ref : ODI813  
 160 €



**Oenosablier**  
 Une forme et un nom originaux pour un crachoïr  
 1 l : abs noir : ref ODI701 : 59,80 €  
 2 l : inox : ref ODI700 : 143,50 €

**Voir également :**

- Coffret Screwpull vins effervescents SW107 - Ref ODI807 - 59 €
- Coffret Screwpull Dégustation GS116 - Ref : ODI808 - 45 €
- Coffret Screwpull Table GS101 - Ref : ODI809 - 29.90 €
- Bouchon stoppeur screwpull - Ref ODI821 - 24 €
- Coupe-capsule noir Screwpull - Ref : ODI818 - 13 €

**Autres objets : nous contacter**

**Déguster et vendre le vin en anglais**

Nouvelle edition - Laetitia Perraut

Le vin en anglais est l'outil idéal à partir de bases d'anglais scolaires pour améliorer son expression, sa prononciation, trouver le mot ou la tournure de phrase simple et juste. D'un usage très pratique, il permet au professionnel, qu'il soit vigneron, caviste ou sommelier, de s'exprimer en anglais sur le vin, son terroir, son élaboration, un domaine, un millésime, un accord mets-vin ou encore une philosophie. 800 phrases pratiques, 300 termes traduits

Ref : LHS710 - 120 p - 21 x 10 cm - 15 €

Ref : - cd-rom vendu séparément : 7 €

**Wine interview** - Laetitia Perraut

Guide de conversation anglais-français composé de quatre chapitres : chez le vigneron, chez le caviste, au restaurant, la dégustation. 55 définitions, 480 phrases pratiques, 980 mots de vocabulaire, 6 interviews. - Ref LVV720 - 176 p. - 15 €

**Je parle du vin en anglais.** Guide de conversation français-anglais - Livre numérique. Version numérique de Wine Interview - Ref : LVV722 - 15 €

**le cd audio d'entraînement du vin en anglais**

Il comprend plus de 100 exercices de mise en situation : des dialogues types, 80 questions de clients, des phrases du travail du vigneron, des notes de dégustation à traduire... Ref : ODI104 - 15 €

**L'anglais commercial du vigneron**

Guide français-anglais des situations commerciales rencontrées par le vigneron : commande à l'export, transport, relations d'affaires, facturation, paiement, salons professionnels...

Ref : LVV721 - 108 p + 1 cd audio - 21 x 11 cm - 18 €

**La logistique en anglais**

Laetitia Perraut

Guide de conversation professionnel : commandes, transport, plateforme, gestion des stocks, approvisionnement, gestion de la production. - Ref : LVV723 - 99 p - 21 x 11 cm - 12 €

**Lexivin-Lexiwine** - Paul Cadiou

Lexique français-anglais et anglais-français qui recense plus de 7000 termes et expressions au service de la vigne et du vin. Ref : LAV110 - 262 p - 20 x 10 cm - 18 €

**Lexivin-Lexiwein**

Lexique français-allemand et allemand-français. 2e ed - 5000 mots et expressions.

Ref : LAV111 - 265p. - 20x 10cm - 16.23 €

**Lexivin-Lexiwine-Lexivino**

P Cadiou, A. Anocibar Beloqui, J. Galvez Bauza

français-anglais-espagnol. 5000 termes.  
 Ref : LAV113 - 21 x 14 cm 16.23 €

**Oenolexique** - M.Mariaule, G. Winter

Les 10 000 mots du vin de A à Z en viticulture, vinification, commercialisation et dégustation. Français-Anglais, Anglais-Français.

Ref :LAV600 - 260 p - 18 x 12 cm - 17 €

**Dictionnaire de la langue du vin**

- Martine Coutier

Une langue du vin sensuelle se dévoile dans ce dictionnaire des mots de la dégustation. Du xiiiie siècle à aujourd'hui, en passant de « claiert » à « bodybuildé », voici un voyage à travers les terroirs, les modes et les époques.

Ref : LAV144 - 480 p - 18 x 11 cm - 10 €

**Word-Tasting** - Kay Bruce

Le langage du vin en anglais. Une méthode progressive complète sous forme de livre + DVD. Cet ouvrage place les professionnels du vin dans les situations qu'ils ont à traiter dans leur travail quotidien, en anglais, et les aide à devenir plus efficaces.

Consultez le site : [www.addsomeresources.com](http://www.addsomeresources.com)

Ref : LAV097 - 141 p + 1 dvd - 22 x 15 cm - 23 €



## Et Aussi...



**œnotourisme : mettez en valeur votre exploitation viticole** - Y. Castaing - 2e ed.

Etudier le marché du tourisme viticole et ses différents acteurs. - LED115 - 207 p - 24 x 17 cm - 29 €



**Réussir son projet œnotouristique** - Valérie Gosselin

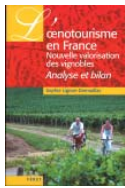
Aider le viticulteur à déterminer les potentiels de son exploitation en lui proposant des pistes de financement.

Ref : LED490 - 63 p - 18 x 10 cm - 13,10 €



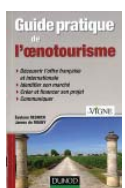
**La vente du vin en grande distribution** - Jérôme Conche

Les clés pour aborder ce marché, aux vigneron indépendants, aux petites structures de négoce ou coopérative. Ref : LED137 - 63 p - 18 x 10 cm - 13,10 €



**L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles. Analyse et bilan** - Sophie Lignon-Darmaillac

L'auteur cite les succès étrangers en matière d'œnotourisme et les spécificités de l'offre française. - Ref : LED570 - 255 p - 240 x 160 mm - 45,70 €



**Guide pratique de l'œnotourisme** - E. Resnick - J. de Roany

Découvrir l'offre, identifier le marché, créer et financer son projet, communiquer - Ref : LED772 - 194 p - 220 x 140 mm - 26 €



**Gestion opérationnelle de l'entreprise vitivinicole, comment surmonter les crises ?** - O. Antoine-Geny, A. Messal

Choisir des stratégies commerciales adaptées. LED410 - 256 p - 24 x 16 cm - 39,60 €

### Voir également :

- Bacchus 2005, 2006 (30 €) et 2008 (33,50 €)

- **Management de l'entreprise vitivinicole** - Ref : LED790 - 228 p - 49 €

- **Gestion de la propriété vitivinicole** - Ref : LED415 - 143 p - 39,60 €

- **Le commerce du vin, panorama, perspectives**. Ref : LED625 - 216 p - 35,50 €

**Le marketing identitaire du vin** - Galatée Faivre  
LED360 - 151 p - 240 x 160 mm - 39,60 €

**Le vin par l'étiquette**

Ref : LED130 - 128 p - 22 x 14 cm - 9,90 €

**Manuel pratique du commerce des vins** - O. Antoine-Geny, M. Roudil

Ref : LED405 - 230 p - 24 x 16 cm - 39,90 €

**Autres ouvrages, nous contacter**

## Les Essentiels - Economie - Réglementation



**La Vigne et le Vin. Mutations économiques en France et dans le monde** Hannin, Couderc, d'Hauteville, Montaigne

Dresse la cartographie de la production du vin, avec la consommation et le marché, en France et dans le monde et présente ses mutations récentes.

Ref : LED555 - 233 p - 24 x 16 cm - 14,50 €



**Economie du vin** (Jean-Marie Cardebat)

Ce livre dévoile l'ensemble des mécanismes qui permettent d'appréhender ce marché et la formation du prix du vin, de le prévoir et d'établir des scénarios d'évolution du secteur dans la prochaine décennie.

Ref : - 127 p - 19 x 12 cm - 10 €



**Le Marketing du Vin : savoir vendre le vin** - 4e édition - E. Rouzet - G. Seguin

Cet ouvrage méthodologique présente les actions à développer qui permettent de positionner le vin que l'on veut vendre (études de marché, marketing mix) et de le commercialiser (circuits de distribution, outils d'aide à la vente, partenaires...).

Ref : LVV780 - 272 p - 25 x 18 cm - 39 €



**Guide pratique de la vente directe de vin** - E. Rouzet, G. Seguin

L'accueil au domaine, à la propriété ou à la cave demande de développer une stratégie commerciale à part entière. Elle se décline en trois étapes : Faire venir les clients sur le lieu de vente ; Professionnaliser l'accueil ; Amplifier les ventes grâce à des actions de fidélisation.

Ref : LED780 - 178 p - 220 x 140 mm - 25,40 €



**Guide pratique Marketing promotion du vin sur internet** - Evelyne Resnick

Comment promouvoir au mieux son vin via l'outil Internet, permettant ainsi d'accroître sa visibilité et ses ventes.

Ref : LED770 - 180 p - 22 x 14 cm - 25,40 €



**Droit de la vigne et du vin. Aspects juridiques du marché vitivinicole** - JM Bahans, Menjucq - 2e édition

Régime juridique de l'organisation du marché du vin, les opérations de marché.

Ref : LED056 - 509 p - 24 x 16 cm - 42 €



**Transmission d'un domaine viticole. Méthodes et outils** - P. Queron, P. Laveix

Au cours des dix à quinze prochaines années, 60 pour cent des exploitations viticoles françaises devraient être transmises. Les outils exposés dans ce manuel doivent servir de réflexion à une optimisation de la transmission d'un domaine viticole.

Ref : LED750 - 252 p - 24 x 16 cm - 39,60 €



**Economie et Management du vin** - J. Gallo - S. Charters

Ce livre traite chaque aspect du management et du marketing du vin : contexte mondial, pratiques managériales, marketing stratégique, œnotourisme et réseaux sociaux.

Ref : LED408 - 261 p - 24 x 17 cm - 32 €



**Le Management du vin. Entre terroir et mondialisation, une filière en pleine mutation** - Cyrille Mandou - Beysul Aytac - Thi Hong Van Hoang

Panorama complet des vignobles et de la filière vitivinicole - tout en positionnant la production française par rapport à la concurrence réelle et accrue des vins du monde. Il apparaît comme un placement hédoniste et émotionnel par excellence. L'ouvrage aborde également les différentes raisons d'investir dans le vin et les facteurs explicatifs de son prix.

Ref : LED600 - 150 p - 24 x 17 cm - 22 €



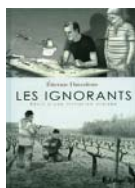
**Guide pratique de l'export du vin** - 2 ed. - Evelyne Resnick - James de Roany

Comprendre les raisons et les objectifs de l'export, faire votre diagnostic export, construire votre stratégie export.

Ref : LED771 - 224 p - 22 x 14 cm - 27 €



## Et Aussi...



**Les Ignorants: Recit d'une initiation croisée-** Etienne Davodeau

Un vigneron chez Jean-Pierre Gibrat ou chez Emmanuel Guibert, et un auteur de bande dessinée dans la vigne : mais qui sont-ils ? Deux ignorants ! Comment, pourquoi, et pour qui faire des livres ou du vin ? Ref : LAV725 - 122 p - 12 cm - 5,50 €



Poster

«La Traite de la vigne»

Ref ODI745 -  
40 x 60 cm -  
10 €



**Histoire mondiale du Vin - Hugh Johnson -**

*Nouvelle édition de ce grand classique.*

Ref : LHS531 - 684 pages - 18 x 11 cm - 13,10 €

**Voir également :**

Les BD : - Château Bordeaux, Tomes 1,2,3,4

13,90 € l'exemplaire

-Manga «Sommelier» - 6 tomes - 7,60 € l'un

- Manga «les gouttes de Dieu» Mariage- 6 tomes parus- 9,15 € l'un

Les Romans :

- Les polars : «Le sang de la vigne» - 17 € l'un

Histoire : G. Garrier : **Clio dans les vignes** - 30 €

**L'esprit du Vin - Claude Chapuis**

Ref LHS130 - 141 p - 19 x 15 cm - 13,90 €

**Autres ouvrages : nous contacter**



**300 citations pour aimer le vin** -Hubert Piat

D'Homère à Pierre Dac, en passant par Rabelais ou bien d'illustres inconnus ouvrage propose 300 citations sur le vin. Ref : LAV725 - 122 p - 12 cm - 5,50 €



**Le Vin dans ses oeuvres**

Le vin est notre mémoire culturelle. Pour comprendre comment il élabore du sens, il faut l'appréhender selon différents points de vue : C'est l'objet du colloque Ref : LHS320 - 284 p - 24 x 16 cm - 25 €



**L'Ame du musée vigneron**

*Paul Coulon*

Découvrez les secrets enfouis de ces outils archaïques, arrachés à l'oubli. Ref : LAV143 - 320 p - 28 x 25 cm - 69 €



## Les Essentiels - Beaux livres - Art - Histoire



**Le vin et la Musique** - Sylvie Reboul

Si le lien entre le vin et la musique semble naturel, personne n'avait jusqu'à présent montré sa nature et son origine. Le livre explore donc les différentes facettes de ce lien à travers l'Histoire en trois chapitres : les circonstances où le vin et la musique sont rassemblés, le vin dans les chansons et le vin dans la vie des musiciens.

LAV775 - 192 p - 24 x 30 cm - 49,70 €



**Le vin et l'amour** - Philippe Brenot

Depuis l'aube de l'humanité, le vin et l'amour enlacés font route commune, souvent très proches, parfois confondus, compagnons inséparables des agapes de la nuit, complices dans l'intimité, solides ennemis quand la fête a mal tourné... Pourquoi tant de proximités et tant de points communs ? Que ce soit dans le vin ou dans l'amour, on peut pêcher par défaut ou par excès. Ref : LAV095 - 157 p. - 31 x 25 cm - 49,70 €



**Histoire sociale et culturelle du vin** - Gilbert Garrier

Cette histoire du vin est une histoire sociale : des vins de paysans et des vins de seigneurs, des vins de bourgeois et des vins d'ouvriers, ... Cette histoire est une histoire culturelle. La consommation du vin est, dès l'origine, un acte profondément religieux. Sa diffusion en France, en Europe, puis dans le monde entier, accompagne la marche de la civilisation. Ref : LHS414 - 768 pages - 21 x 14 cm - 26,40 €



**Les vins de Gala du divin Dali**

Dans ce guide délicieusement excentrique, contrepoint de notre très célèbre livre de recettes Les Diners de Gala, le maître surréaliste fait partager sa passion pour le nectar des dieux. Le livre revient sur les nombreux mythes liés au vin à travers des textes et des œuvres de l'artiste aussi sensuelles que subversives, et reste fidèle à cette maxime: «Un vrai connaisseur ne boit pas de vin, il goûte ses secrets.»

Ref : - 296 p - 31 x 22 cm - 49,99 €



**Le vin et la mer** - Dr Lagrange

Le lien entre la mer et le vin se tisse dans le temps. Le commerce du vin évoque la formidable expansion des vignobles de par le monde et son voyage au long cours d'un rivage à l'autre. L'auteur n'a pas oublié la marine de guerre pour laquelle le vin fut successivement un médicament, un aliment et un allié diplomatique. En point d'orgue, Marc Lagrange nous embarque à bord d'une croisière insolite dans les îles viticoles.

Ref : LHS564 - 175 p - 31 x 25 cm - 49,70 €



**Le Vin et le cigare.** Alliances d'un épicurien éclairé *Jean-Pierre Alaux, David Nakache*

Un grand voyage dans un monde de plaisir, de volupté et de générosité. Dans les deux cas, il n'est question que d'arômes, de perception olfactive, puis gustative, de longueur en bouche.

Ref : LDI035 - 197 p - 31 x 25 cm - 49,70 €



**Le vin et la Truffe.** Itinéraire d'un trufficulteur impénitent - *D. Hervier - J. Puisais*

C'est un tour de France unique où vins et truffes se conjuguent pour notre plus grand bonheur. Dans chaque région, l'auteur part à la rencontre de restaurateurs, de producteurs de vins et de truffes. Il termine ses recherches par des cuvées truffières, dénichant des millésimes qui s'accordent particulièrement bien avec la truffe. Chaque étape se conclut sur des recettes concoctées par les chefs ou par les trufficulteurs -

Ref : LDI465 - 335 p - 31 x 25 cm - 59,90 €



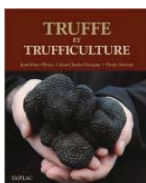
**Le vin et le sacré** - Evelyne Malnic

De l'Antiquité aux grandes religions monothéistes, puis sous le prisme des philosophies, la place du vin dans les civilisations et les textes est soigneusement étudiée.

Les liaisons sacrées : le vin des dieux de l'Antiquité.- Ce que nous partageons : La Bible, la vigne et le vin.- Le vin sanctifié : le vin dans le rituel juif.- Ceci est mon sang : le vin dans le rituel chrétien.- Au nom de Dieu et du vin : les moines et le vin.- Au cœur du paradis d'Allah : le vin et l'Islam.- Entre tolérance et interdiction : le vin dans les régions d'Extrême-Orient.- Par-delà le bien et le mal : ivresse sacrée et vin mystique

Ref : - 175 p - 31 x 25 cm - 39,90 €

## Et Aussi...



### Truffe et trufficulture -

Olivier, Savignac,  
Sourzat

Toutes les données actuelles pour cultiver et savourer la truffe.

Ref : LDI860 - 400 p ; 25 x 20 cm - 38,50 €

### Voir également :

Physiologie du goût - Brillat-Savarin - Ref : LHS097 - 400 p - 18 x 11 cm - 9,20 €

Autres ouvrages, nous contacter

## Les Essentiels - Accords Mets Vins



### Les accords mets et vins -

Olivier Bompas

Apéritifs, entrées, viandes, poissons, fromages, desserts... pour chaque catégorie, les grandes règles d'accords sont détaillées puis récapitulées dans des tableaux pour une utilisation pratique et rapide. Le tout illustré d'exemples pris dans la cuisine traditionnelle (bouillabaisse) et tendance (tapas, espumas, tajines...). Ref : LDI090 - 253 p - 23 x 19 cm - 17,90 €



### Fragrances et caudalies. Arômes et longueurs en bouche - Marc Lalanne

Marc Lalanne, brillant élève de l'Université du vin, dispense aujourd'hui sa double compétence de conseiller pour les vins et de concepteur de mets jouant sur les alliances, classiques ou innovantes, des saveurs culinaires. Ref : LDI550 - 89 p - 24 x 22 cm - 25 €

## Les Essentiels - Cartes

### Cartes Provicart Benoît France



#### - France Vins et eaux de vie,

88 x 89 cm - à plat : OCAP03 - 16,72 €

pliée : OCAP04 - 5,95 €

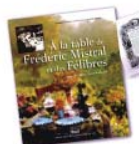
#### - Cépages et vignobles de France

77 x 66 cm - à plat : OCAP01 - 15,40 €

pliée : OCAP02 - 5,95 €

Compte-tenu des problèmes liés au transport, les cartes à plat sont disponibles uniquement sur place.

## Collection de l'Université du Vin



A la table de Frédéric Mistral et des félibres. Manger et boire en Provence au XIXe siècle

Maité Laurent - Patrick Galant

Frédéric Mistral et avec lui, une belle lignée de poètes (félibres), impose un art de vivre où la table et le vin jouent un rôle essentiel. Ref : LAV410 - 130 pages - 24 x 20 cm - 20 euros



Le vin des historiens

Les 21 interventions de ce symposium éclairent d'un jour nouveau l'histoire du vin.

Ref : LHS935 - 255 p - 24 x 16 cm - 9,15 €



Cépages

Planches extraites de l'Ampélographie Viala-Vermorel (1901-1910). Pour encadrement, certaines planches de cépages sont disponibles à l'Unité :

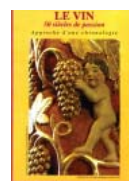
4 €. 23 x 37 cm



Vin et Religions

Julien Couard

Cet aperçu des textes et des pratiques religieuses débouche sur une étude juridique mettant en perspective le droit religieux et le droit civil de la vigne et du vin. Les vins religieux constituent ainsi une activité économique bien réelle. Ref : LED140 - 180 pages - 24 x 16 cm - 17 €



Le Vin. 50 siècles de passion. Approche d'une chronologie

UNIVERSITE DU VIN - OIV

Cette chronologie offre au lecteur à la recherche de repères, des tableaux où se mêlent illustrations et évocations, laissant la part au rêve du gastronome. Ref : LHS570 - 5,90 mètres x 0,33 m - 27 €



Boire et manger au XVIIe siècle au temps de la Marquise de Sévigné

Ce Colloque de Suze la Rousse d'octobre 1996 a permis de découvrir la situation de la vigne et du vin à cette époque. Ref : LHS090 - 220 p - Format 24 x 16 cm - 15 €

## Conditions de vente

### POUR COMMANDER

- Par courrier : Université du Vin  
Le Château - 26790 Suze la Rousse
- Par fax (pour les entreprises) :  
04.75.98.24.20
- Sur place : Service Documentation - Librairie :  
Le Château

### POUR S'INFORMER

- La Librairie : 04.75.97.21.33
- Sur internet : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)
- <https://www.facebook.com/universiteduvin?ref=hl>
- La Formation : 04.75.97.21.34
- L'Animation et les réceptions :  
04.75.97.21.31 - 04.75.97.21.30

### FRAIS D'EXPEDITION

- France métropolitaine :  
Moins de 30 € : 8 € - de 30 € à 60 € : 12 €
- Au delà, rajouter 2 € par ouvrage.
- Règlement en euros à l'ordre de l'Université du Vin.
- Pour les autres régions et pays, nous demander une facture proforma.