Sommaire

Introduction	5
De la vigne à votre table	
Géographie	8
Le terroir. Les cépages. Le climat.	
La culture de la vigne	12
Les quatre saisons de la vigne. Les quatre saisons du vigneron. Les maladies de la vigne. Les vendanges. Les fêtes des vendanges et les confréries.	
De la vendange au vin	18
La vinification. La vinification du vin rouge. La croissance. La vinification des vins blancs. Les corrections de la vendange.	
Les contenants	22
Les cuves. La barrique.	
La législation	25
L'étiquette. Vins d'appellation d'origine contrôlée. Les classements.	
Le commerce du vin	29
Le propriétaire récoltant. La cave coopérative. Les S.I.C.A. Les négociants. Les caves. Les foires. Les grandes surfaces. La cave.	
La dégustation	33
L'œil. Le nez. La bouche. L'âme du vin.	
Le service du vin	39
La bouteille bordelaise. La carafe. Le verre. La température de dégustation. La décantation. Le vin et la table.	
Glossaire	43
Les vignobles bordelais	
Histoire de la civilisation du Bordelais	48
La période romaine. La période anglaise. Le développement du commerce. La période moderne.	
Balade dans les Graves	52
Balade dans le Médoc	58