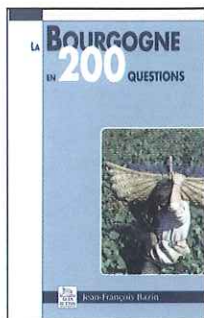




Une sélection de livres sur le vin, la gastronomie...
Pour apprendre, pour découvrir, à feuilleter ou à dévorer.

Rubrique réalisée en partenariat avec l'Athenaeum à Beaune - www.athenaeumfr.com

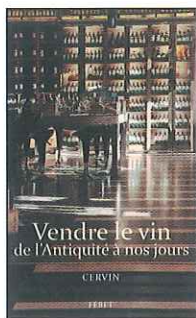
AU FIL DES PAGES



La Bourgogne en 200 questions,

Jean-François Bazin, éditions Alan Sutton, 15 euros.

"Ce quiz est un jeu. Les mille et une façons de se sentir l'âme bourguignonne. Certaines questions sont très simples, d'autres particulièrement difficiles [...] Les réponses apportent souvent une petite approche du sujet traité, mais - nous l'espérons - elles vous inspireront surtout le désir d'en savoir davantage. Acquérir la nationalité bourguignonne ? Rien de plus aisé, vous le verrez", assure l'auteur en "amuse-bouche" de ce livre qui, en 200 questions, n'a d'autre ambition que de divertir en cultivant sa connaissance de la Bourgogne. L'histoire, la légende, les traditions et le patrimoine, les sciences et technique, le vin et la table, tous les sujets sont abordés et chaque département et pays de Bourgogne y trouvent sa place. Une question facile : quelle distance peut franchir un escargot de Bourgogne en une heure ? 1, 4 ou 8 mètres ?



Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours,

Cervin (coordinatrice : Sandrine

Lavaud) éditions Féret, 41,50 euros.

Les grandes régions viticoles mondiales, Bourgogne en tête, ne seraient rien sans le talent et l'énergie que les hommes ont dépensé à commercialiser leurs vins en France et à l'étranger. Voilà un ouvrage un rien ardu, que l'on peut qualifier sans risque de se tromper de « bible », dans la mesure où il réunit les textes d'historiens, chercheurs et géographes qui se sont penchés sur la question. Le conditionnement et la commercialisation sont traités séparément et de manière chronologique : la tonnellerie de l'Antiquité à nos jours, la vente des marchands du Moyen-Âge jusqu'à l'ère numérique, sans omettre certains thèmes incontournables comme la mise en bouteilles à la propriété. Entre constat historique et réflexions sur le devenir des filières, chaque intervention est riche d'enseignements et permet de mettre en perspective les évolutions des origines à nos jours.



Introduction à la biodynamie, à l'usage des amateurs en trente-cinq questions,

Antoine Lepetit de la Bigne, éditions de la Pierre Ronde, 18 euros.

Bras droit d'Anne Claude Leflaive au célèbre domaine éponyme de Puligny-Montrachet, Antoine Lepetit a la triple casquette d'un homme à la formation scientifique solide, d'un praticien de la biodynamie et "d'un dégustateur amoureux du vin", ce qui rend son propos d'autant plus intéressant. En 150 pages, quatre chapitres (la culture de la vigne, la vinification, la consommation, le contexte historique et philosophique) et trente-cinq thèmes, l'auteur s'efforce de répondre aux questions que se posent tous les amateurs : les vins en biodynamie sont-ils meilleurs que les autres ? La biodynamie est-elle scientifique ? Les biodynamistes sont-ils une secte ? Les vins biodynamiques sont-ils plus chers ? Les réponses mêlent habilement la science et la philosophie. Elles sont parfois un peu "courtes", mais délivrées avec conviction, sans pour autant verser dans le dogme. On n'est pas obligé d'être toujours d'accord, ce qui n'empêche pas d'être curieux !

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

Août-septembre 2012 / N°107

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

GUIDE D'ACHAT

- APPELLATIONS BOURGOGNES ET MÂCONS
- LA BOURGOGNE À PETITS PRIX
- GEVREY-CHAMBERTIN
- SEIGNEUR DE LA CÔTE DE NUITS

Gastronomie

- LA CÔTE CHALONNAISE "GOURMANDE"

ACTUALITÉ

- UNE CHARTE POUR LES VINS BIO

SUPPLÉMENT BEAUJOLAIS AUJOURD'HUI

- SPÉCIAL BEAUJOLAIS
ET BEAUJOLAIS-VILLAGES 2011

Retrouvez Bourgogne Aujourd'hui sur internet www.vins-et-terroirs.com