

bibliographie

inVINcible

Le vin en toutes disciplines

En cette période festive que recouvrent l'arrivée du Beaujolais nouveau en novembre et le sabrage du champagne célébrant la nouvelle année, quand l'ivresse va de pair avec la liesse ambiante dans un éclat de bulles en guise de feux d'artifice, il apparaît évident de vous proposer une sélection documentaire faisant honneur à l'esprit du vin, tel qu'on se plaît à le définir. Car s'il est bien un produit agricole, infiniment terrestre, passionnément humain, qui détient ce pouvoir fédérateur caractéristique d'une aura qui trouve racine au plus profond de son histoire, c'est bien ce breuvage à la connotation céleste. Ne dit-on pas, à juste titre, qu'il est le « nectar des dieux » ? Loin de nous l'idée de prôner sa consommation, si ce n'est avec modération, il s'agit là d'évoquer, à travers un échantillon représentatif de l'enrichissement du fonds en viticulture/œnologie, le caractère pluridisciplinaire de ce qui constitue le vin, depuis qu'on le produit et qu'on le sublime. Social, économique, géopolitique, culturel... le vin se raconte sous bien des aspects qui disent sa complexité et surtout son universalité. De la vigne au verre, du terroir à la bouteille, il est ce patrimoine mondial, né d'un savoir-faire ancestral, qui fait l'unanimité auprès d'adeptes jamais rassasiés d'en percer les secrets. Rouge, blanc, rosé, cuit, moelleux, effervescent mais surtout convoité, l'histoire du vin vous est contée ici, en BD ou en essais, depuis ses origines antiques jusqu'aux rouages contemporains de son négoce et de ses labels, en passant par ses méthodes d'élaboration, biodynamique ou conventionnelle, ses rituels de dégustation- en accompagnement de mets ou se suffisant à lui-même- sans oublier l'inspiration qu'il suscite chez les artistes et écrivains. A la fois unique et universel, éternellement vivant bien que souvent meurtri, le vin résiste et subsiste, *invincible*...

« [...] Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous sans cesse ! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »

Baudelaire, *Le Spleen de Paris*, XXXIII

Cultiver l'esprit

ADN (l') du vin : science, marché, loi et culture. Paris : Éditions France agricole, 2015.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 ADN

BERCE, Yves-Marie. Les secrets du vin. Paris : Vuibert, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 BER

BUCELLA, Fabrizio. Pourquoi boit-on du vin ? : une enquête insolite et palpitante du Pr. Fabrizio Bucella. Malakoff : Dunod, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 BUC

CASTIN-CHAPARRO, Laure. Georges Chappaz : son temps, son œuvre, son héritage. Paris : Mare & Martin, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 CAS

GEORGOPOULOS, Théodore... Laure. Georges Chappaz : son temps, son œuvre, son héritage. Paris : Mare & Martin, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 - 663.2 GEO

GOEYVAERTS, Sandrine. Vignerons : 100 femmes qui font la différence dans les vignes de France. Paris : Nouriturfu, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 GOE

IOMMI-AMUNATEGUI, Antonin. Manuel pour s'initier au vin naturel. Paris : Les éditions de l'épure, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 IOM

LATRUFFE, Norbert. Vigne et vin magiques et éternels : nouveaux regards sur l'histoire, la science et la culture. Paris : L'Harmattan, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 LAT

MALNIC, Evelyne. Grandeur nature : les vins naturels racontés par ceux qui les font. Malakoff : Dunod, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 MAL

MALTONE, Carmela. Le vin : quand les femmes s'en mêlent : dialogues entre cultures. Bordeaux : Presses universitaires de Bordeaux, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 VIN

MARGEON, Gérard. Les 100 mots du vin. Paris : PUF, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 MAR

MASSOTTE, Pierre. Le défi des vins doux naturels. Londres : ISTE, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 GOE

MCCARTHY, Ed. Le vin pour les nuls. Paris : First, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 MCC

MORAIN, Eric. Plaidoyer pour le vin naturel. Paris, Nouriturfu, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 MOR

NOURRISSON, Didier. Une histoire du vin. Paris : Perrin, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 NOU

SALLES, Pierre. Le vin et la vigne en France, de l'Antiquité au XXe siècle. Paris : Libre et Solidaire, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 SAL

SCHIRMER, Raphaël. Vignes et vins : paysages et civilisations millénaires. Grenoble : Glénat, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 SCH

SIMMAT. L'incroyable histoire du vin : de la préhistoire à nos jours, 10 000 ans d'aventure. Paris : Les Arènes, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 SIM

Planter la mémoire

AUGEREAU, Sylvie. Le vin : par ceux qui le font : pour ceux qui le boivent. Paris : Tana, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 AUG

DARRICAU, Léa. La vigne et ses plantes compagnes : histoire et avenir d'un compagnonnage végétal.

Arles : Editions du Rouergue, 2019 ;

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 DAR

GASPAROTTO, Laure. Le jour où il n'y aura plus de vin. Paris : Bernard Grasset, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 GAS

GODINOT, Jean. Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne : et ce qu'on peu imiter dans les autres Provinces ; pour perfectionner les Vins. (édition de 1718).

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 GOD

Disponible aussi en ligne sur Gallica :

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110819n.image>

MOREL, François. Le vin au naturel : la viticulture au plus près du terroir. Paris : Libre & Solidaire, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 MOR

PAITIER, Marc. La mémoire du vin : entre héritage et transmission. Paris : Mareuil, 2019.

Moulin de la Housse – niveau 1 – 663.2 PAI

WOLIKOW, Serge, JACQUET, Olivier (Dir.). Bourgogne(s) viticole(s) : enjeux et perspectives historiques d'un territoire. Dijon : Editions universitaires de Dijon, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 BOU

Choisir sa couleur et son Cru

ABADIE, Emmanuel. La routes des blancs. Paris : Eyrolles, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 ABA

ANSON, Jane. Le vin naturellement : les meilleurs vins naturels, biologiques et biodynamiques autour du monde. Vanves : EPA, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 ANS

DELAPORTE, Ixchel. Les raisins de la misère : une enquête sur la face cachée des châteaux bordelais. Arles : Editions du Rouergue, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 DEL

GACON, Julien. Pourquoi est-ce un chef d'œuvre ? : 80 crus et vins expliqués. Paris : Eyrolles, 2016.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 GAC

GEORGOPOULOS, Théodore (Dir.). Marques vitivinicoles et appellations d'origine : Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes. Paris : Mare & Martin, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 MAR

LAGORCE, Stéphane. Le grand précis des vins au naturel : du biologique au sans sulfites ajoutés. Vitry-sur-Seine : Homo Habilis, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 LAG

LUCAND, Christophe. Comment la France a révolutionné le monde du vin : la naissance des appellations d'origine. Malakoff : Dunod, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 LUC

Faire son marché

BACH, Matthieu. Start-up du vin : entre vrais apports et faux semblants. Paris : L'Harmattan, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 BAC

CARDEBAT, Jean-Marie. Economie du vin. Paris : La Découverte, 2017.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 CAR

FRANJUS-ADENIS, Nadine (Dir.). La valeur du vin est-elle matérielle ? Paris : L'Harmattan, 2019

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 VAL

JALABART, Laurent (Dir.). Etre petit dans l'univers viticole : études et échelle d'un atout. Morlaàs : Cairn éditions, 2019

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 634.8 ETR

LE BRAS, Stéphane. Le négoce des vins en Languedoc : l'emprise du marché, 1900-1970. Tours : Presses universitaires François-Rabelais, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 LEB

OLIVESI, Stéphane. Des vins et des hommes : une économie symbolique du goût. Fontaine : Presses Universitaires de Grenoble, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 OLI

RIME, Jean-Etienne. Petit traité de logistique du vin : et le vin irrigua le monde. Malakoff : Dunod, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 RIM

Déguster, (dés)accorder

ARGOT-DUTARD, Françoise. Les mille & un mots des mets et des vins : histoire culturelle, dictionnaire français & francophone. Bordeaux : Féret, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 DUT

ALEXANDRE, Hervé, BALLESTER, Jordi. Petit traité de mythologie œnologique. Saint-Ouen : Les éditions du Net, 2019

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 ALE

BERNARD, Marie. Savoureuses dégustations : pour débutants et néophytes : de la vigne au verre apprendre simplement à bien déguster. Paris : Éditions France agricole, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 MAR

BRUNET, Paul. La sommellerie de référence : le vin et les vins au restaurant : vins de France et du monde. Clichy : Editions BPI, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 BRU

ECOLE DU VIN DE France ; Le grand cours de dégustation : 120 leçons pour déguster comme un expert. Vanves : Hachette vins, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 GRA

GUIGUI, Pierre, BRISSAUD, Sophie. Tout le monde sait déguster : le goût du vin et ses secrets.

Rennes : Apogée, 2019

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 GUI

LALLEMENT, Arnaud. A : émotions en Champagne. Paris : La Martinière, 2016.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 LAL

LALLEMENT, Arnaud. A : émotions en Champagne : la suite. Paris : La Martinière, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 LAL

PERARD, Jocelyne, JACQUET, Olivier (Dir.). Vin et gastronomie : regards croisés. Dijon : Presses universitaires de Dijon, 2019

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 VIN

PETRUS, Antoine. Le vin. Vanves : EPA, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 PET

QUEMENER, Corentin. Déguster et améliorer son vin. Paris : Éditions France agricole, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 QUE

ROBINSON, Jancis. 24h pour devenir expert en vin. Malakoff : Dunod, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 ROB

VERDIER, Benoît, PARIZOT, Anne (Dir.). Du sens à l'expérience : gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies. Reims : Epure, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 DUS

WOLFERT, Franck, MARCHAL, Richard.

Champagne et gastronomie : méthode et recettes. Mailly-Champagne : Vins & atmosphères. 2012.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 WOL

Modérer sa soif

DE AMICIS, Edmondo. Les effets psychologiques du vin. Rungis : Maxtor, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 - 663.2 DOU

DOUZELET, Jérôme. Le goût des pesticides dans le vin : avec un petit guide pour reconnaître les goûts des pesticides. Arles : Actes sud, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 - 663.2 DOU

LAGRANGE, Marx. Vin & santé : qu'en pensent les médecins ? Paris : Éditions France agricole, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 0 – 613.2 VIN

Raconter autrement

Romans, Bandes dessinées, documentaires...

AGI, Tadashi. Les gouttes de Dieu, Mariage. 12. Grenoble : Éditions Glénat, 2019.

Moulin de la Housse – Espace Détente – AGI0/G

CHAIX, Philippe. Wine by design : l'architecture au service du vin. Paris : Flammarion, 2016.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 CHA

COBBOLD, David, AGI, Tadashi. Les gouttes de Dieu : le guide des vins : 500 vins de légende. Grenoble ; Vanves : Glénat : Hachette, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 - 663.2 AGI

CORBEYRAN. Clos de Bourgogne, Tête de cuvée. Grenoble : Glénat, 2019.

Moulin de la Housse – Espace Détente – COR/C

CORBEYRAN. Châteaux Bordeaux. 9, Les primeurs. Grenoble : Glénat, 2018.

Moulin de la Housse – Espace Détente – COR/C

CORBEYRAN. Châteaux Bordeaux. À table !. 1, Le chef. Grenoble : Glénat, 2018.

Moulin de la Housse – Espace Détente – COR/C

DAVODEAU, Etienne. Les ignorants : récit d'une initiation croisée. Paris : Futuropolis, 2011.

Moulin de la Housse – Espace Détente – DAV/I

DELEPINE, Benoît, KERVERN, Gustave. Saint-Amour. [Paris] : Le Pacte. [Neuilly-sur-Seine] : Warner Home Vidéo, 2016.

Moulin de la Housse – Niveau 0 – DVD DEL/S

FALLET, René. Le Beaujolais nouveau est arrivé. Paris : Denoël, 1975.

Robert de Sorbon – Pôle Rose – 84/6 FALL 1 bea

GASNIER, Philippe (Réal.). Aux sources du vin : une série documentaire consacrée au vin naturel.

[Orléans] : Girelle Production, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 0 – DVD 634.8 GAS

GUILLOT, Manu. RICHEZ, Hervé. Quand viennent les cicadelles... Charnay-lès-Mâcon : Bamboo, 2017.

Moulin de la Housse – Espace Détente – GUI/G

HARRISON, Jim. Un sacré gueuleton : manger, boire et vivre.

Paris : Flammarion, 2018.

Robert de Sorbon – Pôle Rose – 81/6 HARR 1 sac

LA CITE DU VIN. Renversant ! : quand art et design s'emparent du verre : [exposition, Bordeaux, 15 mars-30 juin 2019]. Milan : 5 continents, 2019.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 740 REN

LA CITE DU VIN. Le vin et la musique : accords et désaccords : [exposition, Cité du vin, Bordeaux, 22 mars-24 juin 2018]. Paris : Gallimard ; Bordeaux : La Cité du Vin, 2018.

Moulin de la Housse – Niveau 1 – 663.2 VIN

