

- **1700-1800**
- **AFRIQUE DU SUD**
- **FRANCE**
  - 01-TEMPS
  - **HISTOIRE**
- **HONGRIE**
- **ITALIE**
- **PAYS-BAS**
  - 01-TEMPS
  - MANGER
  - BOIRE
  - ALCOOL
  - **VIN**



- **1700-1800**
- **AFRIQUE DU SUD**
- **FRANCE**
  - 01-TEMPS
  - **HISTOIRE**
- **HONGRIE**
- **ITALIE**
- **PAYS-BAS**
  - 01-TEMPS
  - MANGER
  - BOIRE
  - ALCOOL
  - **VIN**



- **1700-1800**
- **AFRIQUE DU SUD**
- **FRANCE**
  - 01-TEMPS
  - **HISTOIRE**
- **HONGRIE**
- **ITALIE**
- **PAYS-BAS**
  - 01-TEMPS
  - MANGER
  - BOIRE
  - ALCOOL
  - **VIN**



- **1700-1800**
- **AFRIQUE DU SUD**
- **FRANCE**
  - 01-TEMPS
  - **HISTOIRE**
- **HONGRIE**
- **ITALIE**
- **PAYS-BAS**
  - 01-TEMPS
  - MANGER
  - BOIRE
  - ALCOOL
  - **VIN**

Petite histoire du vin [8]

Le XVIIIe siècle
Le XVIIIe siècle correspond à l’âge d’or des grands vins européens, dont la renommée s’étend largement au-delà de leurs régions d’origine. S’imposent alors les vins de Tokaj, de Bordeaux, de Champagne, de Bourgogne, de Porto et de Toscane, ainsi que le célèbre Constantia sud-africain. Cette période est également marquée par des progrès techniques décisifs. L’usage maîtrisé du soufre, l’amélioration des bouteilles en verre et la généralisation du bouchon de liège permettent pour la première fois la conservation et le vieillissement des vins, transformant durablement les pratiques de production et de consommation.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [8]

Le XVIIIe siècle
Le XVIIIe siècle correspond à l’âge d’or des grands vins européens, dont la renommée s’étend largement au-delà de leurs régions d’origine. S’imposent alors les vins de Tokaj, de Bordeaux, de Champagne, de Bourgogne, de Porto et de Toscane, ainsi que le célèbre Constantia sud-africain. Cette période est également marquée par des progrès techniques décisifs. L’usage maîtrisé du soufre, l’amélioration des bouteilles en verre et la généralisation du bouchon de liège permettent pour la première fois la conservation et le vieillissement des vins, transformant durablement les pratiques de production et de consommation.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [8]

Le XVIIIe siècle
Le XVIIIe siècle correspond à l’âge d’or des grands vins européens, dont la renommée s’étend largement au-delà de leurs régions d’origine. S’imposent alors les vins de Tokaj, de Bordeaux, de Champagne, de Bourgogne, de Porto et de Toscane, ainsi que le célèbre Constantia sud-africain. Cette période est également marquée par des progrès techniques décisifs. L’usage maîtrisé du soufre, l’amélioration des bouteilles en verre et la généralisation du bouchon de liège permettent pour la première fois la conservation et le vieillissement des vins, transformant durablement les pratiques de production et de consommation.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [8]

Le XVIIIe siècle
Le XVIIIe siècle correspond à l’âge d’or des grands vins européens, dont la renommée s’étend largement au-delà de leurs régions d’origine. S’imposent alors les vins de Tokaj, de Bordeaux, de Champagne, de Bourgogne, de Porto et de Toscane, ainsi que le célèbre Constantia sud-africain. Cette période est également marquée par des progrès techniques décisifs. L’usage maîtrisé du soufre, l’amélioration des bouteilles en verre et la généralisation du bouchon de liège permettent pour la première fois la conservation et le vieillissement des vins, transformant durablement les pratiques de production et de consommation.

Auteur : Marc Cabanas