



● 1800-1900

● AUSTRALIE

● CALIFORNIE

● 01-TEMPS

● HISTOIRE

● 01-TEMPS

● SANTÉ

● MALADIE

● NOUVELLE-ZÉLANDE

● 01-TEMPS

● MANGER

● BOIRE

● ALCOOL

● VIN



● 1800-1900

● AUSTRALIE

● CALIFORNIE

● 01-TEMPS

● HISTOIRE

● 01-TEMPS

● SANTÉ

● MALADIE

● NOUVELLE-ZÉLANDE

● 01-TEMPS

● MANGER

● BOIRE

● ALCOOL

● VIN



● 1800-1900

● AUSTRALIE

● CALIFORNIE

● 01-TEMPS

● HISTOIRE

● 01-TEMPS

● SANTÉ

● MALADIE

● NOUVELLE-ZÉLANDE

● 01-TEMPS

● MANGER

● BOIRE

● ALCOOL

● VIN



● 1800-1900

● AUSTRALIE

● CALIFORNIE

● 01-TEMPS

● HISTOIRE

● 01-TEMPS

● SANTÉ

● MALADIE

● NOUVELLE-ZÉLANDE

● 01-TEMPS

● MANGER

● BOIRE

● ALCOOL

● VIN



## Petite histoire du vin [9]

Le XIXe siècle

Au XIXe siècle, les vins français atteignent des niveaux de notoriété et de prix inédits. À l'occasion de l'Exposition universelle de 1855, Napoléon III commande un classement officiel des vins de Bordeaux, destiné à guider les acheteurs et à hiérarchiser les crus.

Mais ce siècle est également marqué par la plus grave crise de l'histoire de la viticulture : le phylloxéra, insecte ravageur importé d'Amérique du Nord, détruit en quelques décennies la quasi-totalité des vignobles européens. La solution est trouvée grâce au greffage des cépages européens sur des porte-greffes américains résistants. Parallèlement, les travaux de Louis Pasteur sur les fermentations alcooliques jettent les bases de l'œnologie moderne. La vigne poursuit enfin sa conquête du monde avec le développement de vignobles en Californie, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Auteur : Marc Cabanas



## Petite histoire du vin [9]

Le XIXe siècle

Au XIXe siècle, les vins français atteignent des niveaux de notoriété et de prix inédits. À l'occasion de l'Exposition universelle de 1855, Napoléon III commande un classement officiel des vins de Bordeaux, destiné à guider les acheteurs et à hiérarchiser les crus.

Mais ce siècle est également marqué par la plus grave crise de l'histoire de la viticulture : le phylloxéra, insecte ravageur importé d'Amérique du Nord, détruit en quelques décennies la quasi-totalité des vignobles européens. La solution est trouvée grâce au greffage des cépages européens sur des porte-greffes américains résistants. Parallèlement, les travaux de Louis Pasteur sur les fermentations alcooliques jettent les bases de l'œnologie moderne. La vigne poursuit enfin sa conquête du monde avec le développement de vignobles en Californie, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Auteur : Marc Cabanas



## Petite histoire du vin [9]

Le XIXe siècle

Au XIXe siècle, les vins français atteignent des niveaux de notoriété et de prix inédits. À l'occasion de l'Exposition universelle de 1855, Napoléon III commande un classement officiel des vins de Bordeaux, destiné à guider les acheteurs et à hiérarchiser les crus.

Mais ce siècle est également marqué par la plus grave crise de l'histoire de la viticulture : le phylloxéra, insecte ravageur importé d'Amérique du Nord, détruit en quelques décennies la quasi-totalité des vignobles européens. La solution est trouvée grâce au greffage des cépages européens sur des porte-greffes américains résistants. Parallèlement, les travaux de Louis Pasteur sur les fermentations alcooliques jettent les bases de l'œnologie moderne. La vigne poursuit enfin sa conquête du monde avec le développement de vignobles en Californie, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Auteur : Marc Cabanas



## Petite histoire du vin [9]

Le XIXe siècle

Au XIXe siècle, les vins français atteignent des niveaux de notoriété et de prix inédits. À l'occasion de l'Exposition universelle de 1855, Napoléon III commande un classement officiel des vins de Bordeaux, destiné à guider les acheteurs et à hiérarchiser les crus.

Mais ce siècle est également marqué par la plus grave crise de l'histoire de la viticulture : le phylloxéra, insecte ravageur importé d'Amérique du Nord, détruit en quelques décennies la quasi-totalité des vignobles européens. La solution est trouvée grâce au greffage des cépages européens sur des porte-greffes américains résistants. Parallèlement, les travaux de Louis Pasteur sur les fermentations alcooliques jettent les bases de l'œnologie moderne. La vigne poursuit enfin sa conquête du monde avec le développement de vignobles en Californie, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Auteur : Marc Cabanas

