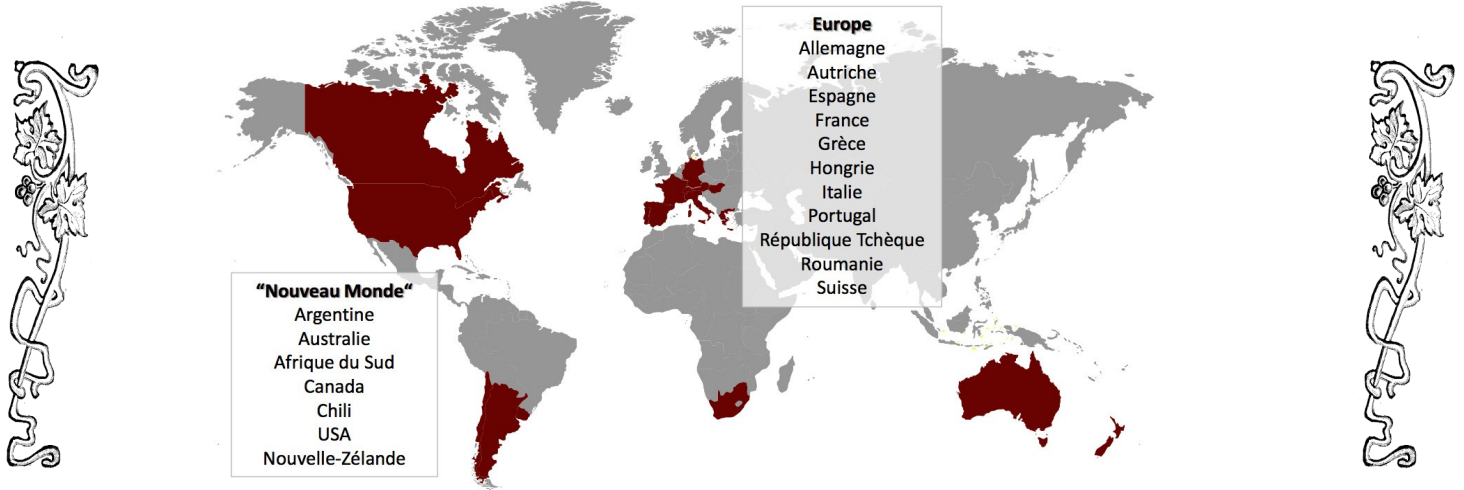
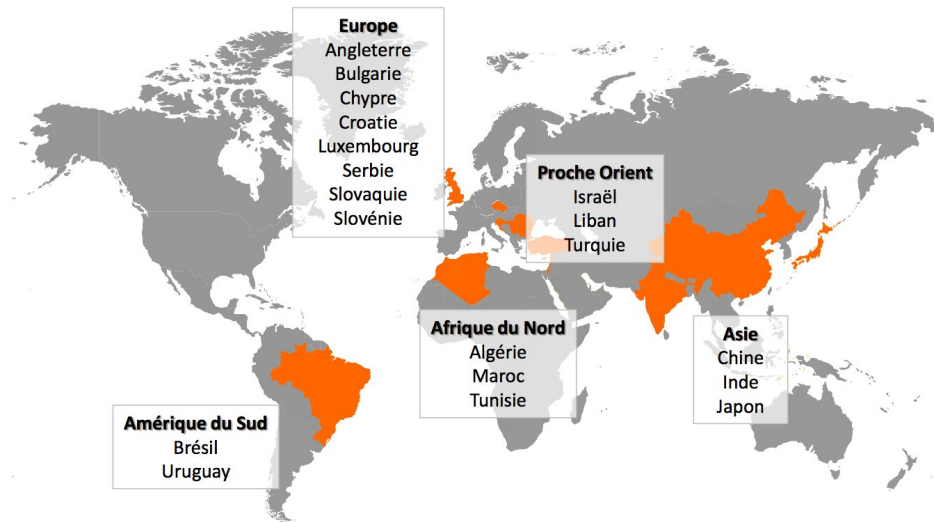




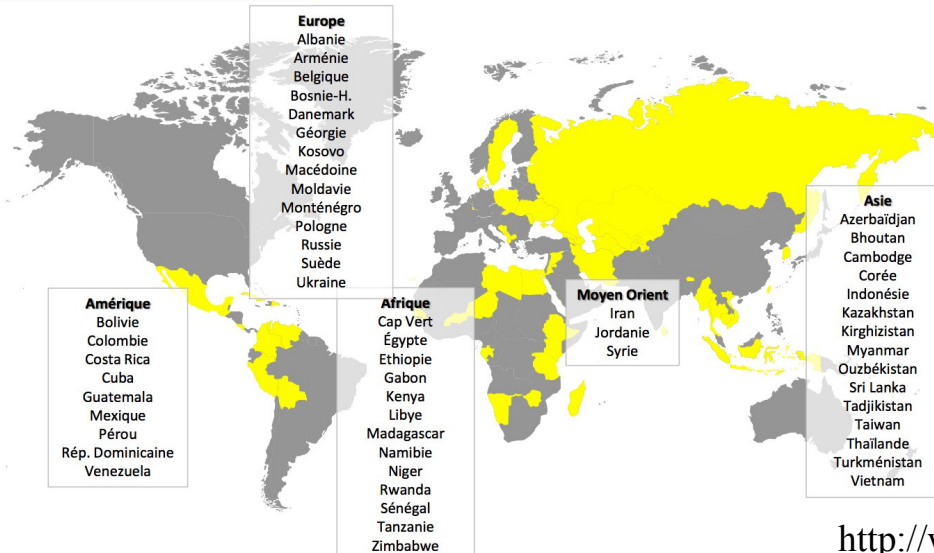
**18 Pays Producteurs de Vin** sont fréquemment cités par la presse



**19 Pays Producteurs de Vin** sont peu cités et mal connus du grand public



**54 Pays Producteurs de Vin** sont rarement cités, voir inconnus!





# **CHARDONNAY LE TOUR DU MONDE**

**VENDREDI 21 NOVEMBRE 2014**



Il est reconnu maintenant que le Chardonnay arrive à donner de bons vins dans de nombreux pays viticoles du monde et la superficie qu'il y occupe ne cesse de s'étendre.

On peut estimer à plus de 160 000 ha la superficie du Chardonnay à travers le monde avec la répartition suivante :

1. **U.S.A. : Californie** : 44 509 ha ; **Orégon et Washington** : 3 203 ha
2. **France** : 35 252 ha (Bourgogne, jura, Champagne, Vallée de la Loire, Midi, Charentes).
3. **Australie** : 22 528 ha (2004)
4. **Italie** : 11 800 ha
5. **Moldavie** : 6 000 ha
6. **Afrique du Sud** : 7 927 ha (2005)
7. **Chili** : 7 561 ha (2002)
8. **Slovénie** : 3 565 ha
9. **Argentine** : 5 155 ha (2005)
10. **Nouvelle Zélande** : 2 449 ha
11. **Espagne** : 2 200 ha
12. **Bulgarie** : 2 000 ha
13. **Roumanie** : 650 ha
14. **Israël** : 600 ha
15. **Portugal** : 500 ha
16. **Hongrie** : 500 ha (estimation)
17. **Grèce** : 500 ha (estimation)
18. **Chine** : 500 ha (estimation)
19. **Pays ayant de quelques dizaines à quelques centaines d'hectares de Chardonnay** : Uruguay, Brésil, Canada, Autriche, Belgique, C Malte, Maroc, Crimée, Allemagne, République Tchèque, Roumanie, Luxembourg, Grande-Bretagne, Suisse, Inde, Japon, Mexique.

<http://www.chardonnay-du-monde.com>

<b>Examen</b>	<b>surface</b>	Brillant	terne	propre	irisée	huileux		
<b>Visuel</b>	<b>couleur</b>	Clair vert	Clair jaune	Jaune pâle	doré	Jaune paille	Jaune serin	Jaune ambré
<b>Examen</b>	<b>1er impres</b>	Très agréable	agréable	ordinaire	mauvaise	désagréable		
<b>Olfactif</b>	<b>intensité</b>	puissant	suffisant	faible	inexistant			
	<b>qualité</b>	Très fin	racé	distingué	Fin	ordinaire	Peu plaisant	grossier
	<b>caractère</b>	évolué	madérisé	rancio	fruité	floral	végétal	animal
<b>Examen</b>	<b>douceur</b>	liquoreux	sucré	doux	sec	brut		
<b>Gustatif</b>	<b>Glycérine &amp; °</b>	moelleux	onctueux	velouté	coulant	rude	desséché	astringent
	<b>acidité</b>	acide / vert	mordant	nerveux	acidulé	frais / vif	gouleyant	plat / mou
	<b>Corps&amp;alcool</b>	généreux	capiteux	chaud	puissant	lourd	suffisant	léger
	<b>arôme</b>	+ / -	floral	fruité	herbacé	complexe	jeune	foxé
	<b>équilibre</b>	<u>harmonieux</u>	<u>ample</u>	<u>correct</u>	<u>trompeur</u>	<u>anguleux</u>	<u>fatigué</u>	
	<b>duré</b>	longue	moyenne	courte				

<http://mondeville-oenologie.perso.sfr.fr/>