

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- **La France produit** des vins, eaux de vie, liqueurs en quantité et en qualité. Cette production s'associe parfaitement avec notre cuisine gastronomique dans le cadre d'accords mets et vins, de personnalisations de recettes de terroir et de cuisine tout simplement...
- On distingue les vins (rouges, blancs, rosés, Champagnes...), les vins de liqueur (Pineau des Charentes, Ratafia...), les vins doux naturels (Banuyls, Muscat...), les vermouths (Noilly Prat, Martini...), les eaux de vie, les liqueurs et digestifs, le cidre, la bière, le vinaigre. En cuisine, ils apportent couleur, tanin, alcool, acidité, bouquet ou arôme, moelleux...
- **Les principales régions viticoles** sont la Bourgogne, la Champagne, l'Alsace, le Jura, le Bordelais, le Sud-ouest... Quelques vins étrangers d'excellente réputation sont également couramment utilisés, le Madère et le Porto pour le Portugal, le Xérès pour l'Espagne, le Marsala pour l'Italie...
- **Les principales régions productrices d'eau de vie** sont l'Alsace, la Lorraine, le Sud-ouest, la Normandie, les Antilles... Quelques eaux de vie étrangères viennent compléter cette liste, la vodka pour la Pologne, le whisky pour l'Ecosse, la tequila pour le Mexique...

