

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra francouzského jazyka a literatury

NAZEV:

Le vin français- un phénomène historique, social et économique

ABSTRAKT :

Le vin français- un phénomène historique, social et économique

francouzského vína. Ve své práci jsem se snažila čerpat z různorodých zdrojů- historických a odborných literárních prací, z internetu apbo i z osobních konzultací. Tato tématická práce vytrala, protože víno Francie symbolizuje je neodmyslitelnou součástí její historie a kulturních tradic. Jedná se o význačným způsobem o fenomén, který spolu s jazykem tvoří identitu francouzského národa. V práci jsem zcela jistě nebyla schopna postihnout všechny podoby francouzského vína, cílem totiž nebylo podat přesný popis, ale spíše ho nechat nahlédnout do světa francouzské kultury a ekonomiky. Víno jako součást francouzského národního hospodářství na evropské úrovni. Avšak s příchodem

Autor : Erika Marešová

Vedoucí práce : PhDr. Eva Kalfířtová

Vino, kulturní dědictví, vinařská práce

Praha duben 2009

NÁZEV:

Le vin français- un phénomène historique, social et économique

ABSTRAKT :

Cílem mé práce bylo seznámit čtenáře s historií, rozmanitostí a kulturním významem francouzského vína. Ve své práci jsem se snažila čerpat z různorodých zdrojů- historických a odborných literárních pramenů, z internetu nebo i z osobních konzultací. Toto téma jsem si vybrala, protože víno Francii symbolizuje, je neodmyslitelnou součástí její historie a kulturních tradic. Jedná se svým způsobem o fenomén, který spolu s jazykem vytváří identitu francouzského národa. V práci jsem zcela jistě nebyla schopna postihnout všechny podoby francouzského vína, cílem totiž nebylo podat čtenář vyčerpávající informace o francouzském víně ale spíše ho nechat nahlédnout do světa francouzského vinařství. Závěr práce jsem zmínila situaci vína z hlediska národního hospodářství. Donedávna se velkou měrou podílelo na ekonomické prosperitě státu. Avšak s příchodem tzv. nových vín na trh ztrácí Francie své původní postavení v oblasti vína a ustupuje ze svých tradičních pozic.

KLÍČOVÁ SLOVA:

Víno, kulturní dědictví, vinařská krize

TITLE:

The French Wine- a historic, social and economic phenomenon

SUMMARY:

The thesis aims to gather the information from various sources- the historic, specialized sources-books, from the Internet or from my personal consultations as well. The topic has been chosen because the wine stands for France; it has been an inseparable part of the French history and cultural traditions. In other words, it is a phenomenon which along with a language has been developing the identity of the nation. The thesis does not seek to cover the whole representation of the French wine but it provides to look into the world of the French winegrowing. The end of the thesis deals with the wine from an economic point of view. So far, the wine has largely been participant in a prosperous state economy. However, as so-called new wines are placed on the market, France is losing its original standing is receding from its authentic positions.

KEYWORDS:

Wine, cultural heritage, winery crisis

SOMMAIRE

1. Introduction	1
2. L'Histoire de la vigne en France:	2
2.1. L'apparition de la première vigne sur le territoire français	2
2.2. Le métier de sommelier	3
2.3. Les Contrées	4
3. Le vin de France	5
3.1. Les vignobles régionaux les plus remarquables	5
3.1.1. Alsace	5
3.1.2. Champagne	6
3.1.3. Bourgogne	7
3.1.4. Vallée du Rhône	7
3.1.5. Provence	8
3.1.6. Languedoc Roussillon	8
3.1.7. Les pays de Loire	9
3.1.8. Bordeaux	10
3.2. La fabrication du vin de la récolte à la distribution	11
3.3. Les règles gastronomiques	13
3.4. Comment on sert du vin	16
4. L'avenir économique	18
4.1. Le vin français comme un produit	18
économique nationale	18
4.2. L'impact de la crise économique	18
4.3. Comment affronter la crise du vin français et regagner	19
la renommée excellente	19

Prohlašuji, že jsem svou bakalářskou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury.

Praha duben 2009



SOMMAIRE

1... Introduction	1
2. L'Histoire de la vigne en France	2
2.1. L'apparition de la première vigne sur le territoire français	2
2.2. Le métier de sommelier.....	3
2.3. Les Confréries	4
3. Le vin de France	5
3.1. Les vignobles régionaux les plus remarquables.....	5
3.1.1. Alsace	5
3.1.2. Champagne.....	6
3.1.3. Bourgogne	7
3.1.4. Vallée du Rhône	7
3.1.5. Provence	8
3.1.6. Languedoc Roussillon	8
3.1.7. Les pays de Loire	9
3.1.8. Bordeaux	10
3.2. La fabrication du vin de la récolte à la distribution	11
3.3. Les règles gastronomiques	13
3.4. Comment on sert du vin.....	16
3.5. Les appréciations et la classification du vin.....	17
4. L'Aspect économique	18
4.1. Le vin français comme un moyen contribuant à la prospérité économique nationale	18
4.2. L'impact de la crise économique sur l'industrie du vin française	18
4.3. Comment affronter la crise du vin français et regagner la renommée excellente.....	19

1 Introduction

5. Conclusion.....	22
6. Bibliographie.....	24
7. Annexes.....	25

Tout d'abord, on va se concentrer sur la genèse du vin sur le territoire français. Au lieu de mettre l'évolution du vin au point chronologique, on va se proposer de le présenter de sa naissance sur ce territoire actuel et montrer son actualité aux époques prochaines.

Historiquement, la vinification s'est établie il y a très longtemps et grâce à cette boisson spiritueuse la France est devenue le berceau du vin dont les vignobles sont mondialement connus.

Une autre raison qui a donné naissance à ce mémoire, c'est l'importance sociale du vin. Il nous accompagne à plusieurs occasions de n'importe quel type. Puisqu'il jamais faisait corps avec un repas délicieux, sa consommation ne pouvait manquer pendant aucun festin d'apparat copieux. Le vin avait toujours rallié des gens et des cultures, d'origines et de caractères distinctifs. On entend du vin dans les œuvres littéraires, peintes, gravées ou chantées qui sont transmises d'une génération à l'autre. Les artisans y manifestent leur rapport positif à travers de cette boisson spiritueuse. Elle pouvait leur servir d'une pause. Dans n'importe quels domaines, le vin français est devenu symbole de la culture développée qui avait inspiré les viticultures dans les autres pays européens.

En outre, le prestige du vin français acquis au cours du temps a été démontré fortement dans l'industrie viticole nationale prospère.

Dans l'ouvrage de *Lichère*¹, la surface du terrain planté de vigne s'élève à 83 000 km². L'auteur compare ce chiffre en 1993 avec la superficie totale de l'hexagone français équivalant à 550 000 km². En autres termes, il poursuit que « si quelque pluie soudaine dévoutait tous les vignobles, des millions de gens seraient réduits au chômage... et ils s'en suivrait une crise économique inextricable ».

L'auteur mentionne cette hypothèse en 1998. En 2009 où la crise économique touche presque tout le monde et le domaine viticole dans certains pays n'est pas d'exception. Néanmoins en France la situation est beaucoup plus difficile. La viticulture française bataille avec le déclin du marché très longtemp et la crise économique est un autre obstacle au redressement du vin français.

¹ Alexis Lichère, *Économie sociale des vins et les alcool de nos les pays*, Paris, Robert Laffont, 1998, p. 3.

1. Introduction

L'objectif principal de ce mémoire est de présenter le vin que l'on fabrique depuis que le monde existe. Nous évoquerons les différents points de vue auxquelles la France attache tant d'importance à cette culture du vin.

Tout d'abord, on va se concentrer sur la genèse du vin sur le territoire français. Au lieu de mettre l'évolution du vin au point chronologique, on va se proposer de le présenter de sa naissance sur ce territoire actuel et montrer son notabilité aux époques prochaines.

Historiquement, la vinification s'est établie il y a très longtemps et grâce à cette boisson spiritueuse la France est devenue le berceau du vin dont les vignobles sont mondialement connus.

Une autre raison qui a donné naissance à ce mémoire, c'est l'importance sociale du vin. Il nous accompagne à plusieurs occasions de n'importe quel type. Puisqu'il jamais faisait corps avec un repas délicieux, sa consommation ne pouvait manquer pendant aucun festin d'apparat copieux. Le vin savait toujours rallier des gens et des cultures, d'origines et de caractères distinctifs. On entend du vin dans les œuvres littéraires, peintes, gravées ou chantées qui sont transmises d'une génération à l'autre. Les artisans y manifestent leur rapport positif à travers de cette boisson captivante. Elle pouvait leur servir d'une muse. Dans n'importe quels domaines, le vin français est devenu symbole de la culture développée qui avait inspiré les viticultures dans les autres pays européens.

En outre, le prestige du vin français acquis au cours du temps a été démontré fortement dans l'industrie viticole nationale prospérant.

Dans l'ouvrage de *Lichine*¹, la surface du terrain planté de vigne s'élève à 83 000 km². L'auteur compare ce chiffre en 1993 avec la superficie totale de l'hexagone français équivalant à 550 000 km². En autres termes, il poursuit que « si quelque plaie soudaine détruisait tous les vignobles, des millions de gens seraient réduits au chômage. .. et ils s'ensuivrait une crise économique inextricable ».

L'auteur mentionne cette hypothèse en 1998. En 2009 où la crise économique touche presque tout le monde et le domaine viticole dans certains pays n'est pas d'exception. Néanmoins en France, la situation est beaucoup plus difficile. La viticulture française bataille avec le déclin du marché très longtemps et la crise économique est un autre obstacle au redressement du vin français.

¹ Alexis Lichine, *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays*, Paris, Robert Laffont, 1998, p. 5.

C'est pourquoi notre objectif est d'envisager comment la crise a commencé à toucher ce domaine après la deuxième guerre mondiale jusqu'à nos jours. Ainsi, on va essayer d'analyser pour quelles raisons la viticulture française est-elle tombée dans telle mauvaise situation. Par cette analyse, on va aussi trouver quelles sont les prévisions pour l'avenir du vin français.

2. Histoire de la vigne en France

2.1. L'apparition de la première vigne sur le territoire français

On n'a pas encore réussi à se mettre d'accord sur l'origine exacte de la culture du vin sur le territoire de la France actuelle. D'après certains, elle aurait apparu avec les premières colonies romaines sur la Gaule- la France contemporaine. D' autres s'opposent en expliquant que c'était la viticulture celte qui a bien mérité avec son invasion du développement de la culture viticole. En tous cas, il s'agissait de la première culture de la plante *Vitis vinifera*, la vigne dont plusieurs des cépages ont été au cours de temps cultivés.

Dans sa publication, Rohn² distingue deux lignes d'implantations selon lesquelles s'est développé le vignoble pendant la période gallo-romaine. Il s'agissait de l'itinéraire Narbonne-Gaillac- Toulouse- Bordeaux et le deuxième itinéraire Avignon- Vienne- Bourgogne et Moselle. Les deux chemins sont illustrés sur l'image au-dessous.

Nous constatons généralement que les Romains aimaient beaucoup boire du vin et avaient appris la culture auprès des Grecs. *Garrier*³ qui s'intéresse profondément à la naissance culturelle et sociale du vin dans son œuvre souligne qu'après la romanisation de la Gaule, la consommation du vin est devenue « une des marques de cette nouvelle civilisation » (romaine).

Évidemment, il fallait commencer à produire du vin sur le territoire envahi. C'est pourquoi, depuis 6^e siècle avant notre ère dans le Sud de la France, cette plante a apparu.

La plus ancienne boisson dans la France contemporaine vient de Marseille⁴ et d'où la viticulture s'est étendue vers Narbonnensis qu'on sait maintenant sous le nom de Provence, située au sud de la France. Mais auparavant, les légions de César avaient envahi la Gaule boisée dans le but d'accomplir l'asservissement des gaulois. Toutes les pentes et les vallées aux bords des rivières ont été abattues et les Romains y ont fait planter cette vigne. Puisque la plante a demandé des conditions de climat et de sol spécifiques, sa cultivation était vraiment

² Roland Rohn, *Vins de la France et d'Europe*, Paris, Delagrave Édition 2002, p. 4.

³ Gilbert Garrier, *Historie sociale et culturelle du Vin*, Paris, Larousse 1998, p. 16.

⁴ Rohn, *op. cit.*, p. 4

difficile. Mais la position géographique et la structure du sol ont fait germer des grands vignobles des fleuves français comme le Rhône, la Seine ou la Loire.

En ce qui concerne la production viticole après la chute de l'Empire romain, à cause des invasions germaniques, elle a diminué considérablement. Mais puisque le vin faisait partie des sacrements de l'Église, on a du continuer à le cultiver dans les monastères. Puisque la façon de la vinification n'avait pas encore été généralement connue, ce procédé était longtemps lié avec la volonté des Dieux.

Donc la majorité des évêques sont devenus viticulteurs créant des vignes au cœur de leurs cités. Paris par exemple, doit à son évêque qui avait d'abord fait planter des vignes sur les deux rives de la Seine et ensuite le monastère St. Germain portant son nom.

La nécessité de cultiver du vin était causée surtout par l'augmentation de sa consommation pendant de nombre des rites païens comme des communions sous l'espèce du vin.

Garrier décrit la deuxième raison comme la « grande crainte d'une propagation des grandes épidémies »⁵. Ainsi depuis à cette époque là, on a considéré le vin comme une boisson contribuant à bonne santé. De plus, c'était uniquement les évêques qui pouvaient hospitaliser ou soigner les pèlerins, les voyageurs ou les personnes malades. Pour ces raisons, le vin d'évêque est devenu le vin d'honneur servi à chaque occasion aux tous venus. Pas seulement dans les monastères mais encore chez des papes français, on s'est soigneusement occupé des cultures du vin. Tout d'abord les vignobles de Chateauneuf-du-Pape dont nom est apprécié jusqu'à nos jours doit à un de leurs papes d'Avignon glorifié.

En résumé, les récoltes du vin n'ont pas seulement donné l'emploi aux gens indigènes, elle a leur a enrichi des nombreuses occasions religieuses et sociales avec lesquelles on a parvenu à cimenter l'appartenance à une civilisation. En suite de cela, la viticulture a acquis tellement de significations.

2.2. Le métier de sommelier

Le présent chapitre traitera de la naissance du métier de sommelier en France. Ce métier a été immédiatement considéré comme un métier prestigieux, l'un des plus nobles et donc réservés aux hommes compétents pour garder la tradition du vin de la meilleure manière possible. En effet, servir du vin ou de l'eau ne résume pas seulement à ouvrir une bouteille et à verser à boire. Au contraire, pour la Cour royale cette activité signifiait toujours un grand rituel qui

⁵ Garrier, *op. cit.*, p. 42-43

prenait beaucoup de temps avant et exigeait certaines connaissances liées avec ce domaine et habilité. Le sommelier devait poser chaque objet à son lieu précis et suivre des phases particulières qu'il maîtrisait avec clarté. Il savait servir à table, de faire la cuisine mais, ce qui est le plus important, il s'est connu en l'art et la culture du vin et en principes d'œnologie. Effectivement, chaque sommelier devait y exceller et c'est pourquoi au Moyen Âge, ce métier garantissait les meilleures conditions dans la société.

2.3. Les Confréries

Puisque les régions françaises se flattent de leurs produits de terroir, ils essaient de conserver leurs réputations.

C'est pourquoi en France, il y a des regroupements régionaux qui organisent plusieurs activités par lesquelles ils défendent leur chère boisson en connexion avec sa provenance, le cépage congru et ses us et coutumes provinciaux. À ces occasions, des compatriotes autant que des visiteurs regardent les défilés avec des costumes de l'époque, et tout d'abord dégustent le vin apprécié. En général, le nombre des confréries dépend des nombres des cépages et de la superficie régionale.

En transmettant des mythes liés à la naissance des confréries d'une génération à l'autre, on finit par adopter l'avis que leurs premières apparitions aboutissent jusqu'au 13^e siècle. Les légendes lient des confréries avec le peur de la cour royale d'être empoisonné. Le monarque a donc créé un décret grâce auquel les premières confréries ont commencé à fabriquer le vin. Elles créaient des regroupements des meilleurs dégustateurs qui garantissaient la pureté des vins cultivés. Cette assurance a donné de la qualité aux vins dont servis a été strictement réglementé. Ainsi, le servis du vin a donc signifié un enchantement quotidien.

Bien qu'elles aient souvent marqué des pertes, elles fonctionnent jusqu'à nos jours. Pour s'inscrire mieux au subconscient du public, ces confréries ont établi le Conseil Français des Confréries qui se présente uniquement au niveau national. Cette fédération vise à faire parti du patrimoine Unesco afin d'imposer au mieux son autorité et devenir autonome.

3. Le vin de France

3.1. Les vignobles régionaux français

La France comprend 26 régions et presque chacune s'occupe de la propre vinification. On a déjà accentué que la base de la vinification du vin de qualité est conditionnée aux beaucoup des effets. Il faut en tout cas exposer la plante au soleil dont lumière garantit la teneur en sucre. Aussitôt après, aucune d'eau excessive ne peut rester à l'intérieur du sol. C'est-à-dire, l'adéquation des hauteurs de la pluie conditionne le bon état de la plante.

La France profite de sa position géographique qui couvre trois zones climatiques différentes, la composition du sol et l'altitude variée. La vigne est généralement possible à cultiver presque partout. Néanmoins, le vin de bonne qualité naît le mieux à l'altitude jusqu'à 800 mètres et par un temps ensoleillé et chaud, parfois accompagné par une pluie légère. En plus, cela fait plus ou moins 4 ans avant qu'on récolte les premiers raisins. En tout point, la cultivation de la vigne réside dans beaucoup de travaux durs pendant chaque année.

Puisque la France couvre la grande superficie où s'étalent des trois zones climatiques, les conditions viticoles régionales donnent au chaque vignoble ses traits spécifiques. L'individualité régionale réside des cépages particuliers qui donnent à chaque vin son bouquet typique et interchangeable. Un tel vin de qualité qui est élevé d'un certain cépage régional est intitulé vin de cru. L'appartenance au cépage à un lieu original est spécifié de la région d'appellation.

Pour obtenir ce titre et gagner le vin de la plus grande distinction, des viticulteurs se conforment strictement aux règles ordonnées par des appellations. Ce système de classification dont on va parler plus tard est très compliqué et presque incompréhensible pour toute la laïcité. Néanmoins, il marque des vins du point de vue de l'exclusivité et raffinement puisqu'aucun procédé n'arrive à la vinification si aucun des spécialistes œnologue n'y assiste.

3.1.1. Alsace



Cachés par les Vosges, des vignobles dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, couverts sur une centaine de kilomètres dans le nord-est du pays, profitent d'un climat continental. Le froid hivernal et l'été chaud assurent des conditions convenables à bonne maturation du vin. En plus, la région alsacienne se caractérise par sa variété géologique. Au nord alsacien, on y trouve du sol gréseux ou schisteux tandis que le vin du sud vient du sol calcaire et granitique. Bien qu'on y produise exclusivement le vin blanc, le lieu de sa récolte et le type du cépage lui donne des traits uniques et donc chaque vin alsacien a son fraîcheur et bouquet spécifique. La culture

d'un plant de vigne joue le rôle très important. D'autant, les Alsaciens se flattent de la richesse en sucre et aromatique de Riesling, de la légèreté et la fruité. Elle est aussi caractéristique pour le Sylvaner ou Muscat d'Alsace mais au contraire, Tokay Pinot gris et recherché pour son goût opulent de même que Gewürztraminer pour son bouquet fleuri. Seulement le cépage Pinot noir attribue avec ses 7% à la vinification en rouge.

En 1984 on a défini nombreuses condition dans un décret de vendage tardive et sélection de grains nobles qui délimite la cultivation du vin exclusivement de 4 cépages et la conservation du vin de plus de 5 ans.

Par l'élaboration, on obtient le vin surmûris et dont corsé qui n'est vendagé qu'après les premières gelées. Ces vins somptueux appartiennent aux bijoux parmi les vins alsaciens. Tous les soupirants du vin ont annuellement leurs affaires à l'occasion de la Route du Vin très bien réputée. Il s'agit du chemin de Marlenhein au Thann qui s'élève à 180 kilomètres. On y passe des sentiers viticoles pittoresques, on y boit du vin et se délecte au paysage idyllique.

3.1.2. Champagne



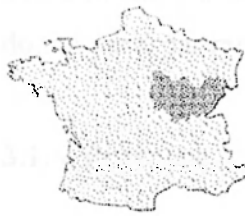
La vigne de Champagne s'est épanouie au 17^e siècle où le moine Don Pérignon y a mérité du soutien de la viticulture champenoise. Il n'y a aucun vin qui puisse symboliser plus de luxe et gloire que le champenois.

Seulement ce vin produit dans cette région par la cette méthode peut porter le label de qualité et donc s'intituler «champagne». Ce procédé long exige la double fermentation pendant laquelle des levures tournent le sucre à l'alcool et dioxyde de carbone et c'est justement ce gaz qui mérite bien du pouvoir moussant. Le vin est puis mis en bouteilles dans lesquelles il vieillit et les dépôts sont convergent au goulot d'où on les enlève.

Le vignoble champenois s'étale sur 4 zones situant au Nord-est du pays: Le Vignoble de l'Aube, Montagne de Reims, Vallée de Marne et Côtes de Blancs. Ici, des hivers cléments et le reste de l'année assez chaude qui s'altèrent avec le printemps froids et pluvieux et donc la saveur du Chardonnay enchaîne la finesse avec l'élégance. Le vin des raisins Pinot noir ou pinot Meunier se marquent avec la rougeur et saveur corsé. Ces cépages mondialement connus sont cultivés sur le terrain calcaire poreux qui permet beaucoup meilleure absorption de l'eau par le terrain et ainsi bien nourrir le raisin.

En plus, la combinaison exacte de la chaleur et du froid cause une haute acidité et rend des vins encore plus mousseux.

3.1.3. Bourgogne



Au sud de Champagne dans le même climat, il se trouve une région dont naissance est liée avec la flamme des ducs au 14^e siècle. Au contraire des régions précédentes, la Bourgogne avec son temps changeable et le sol calcaire ne dispose pas de telle variété des cépages. En effet, la qualité du vin vient du millésime, c'est-à-dire, de l'année où on l'a récolté et fabriqué. Le nombre des appellations là est vraiment immense et des vins des mentions «grand cru» occupent un des premiers postes parmi des vins de la meilleure qualité. Très souvent, le vin rouge vient du cépage Pinot noir qui l'enrichit de la saveur douceuse ou Sauvignon mais c'est seulement grâce au cépage Gammy qu'on attend l'arrivée du Beaujolais nouveau chaque troisième jeudi de novembre. La province du même nom a conservé l'image originale avec ses maisons de la Renaissance en bois comme «Beaujeu» où des touristes dégustent du vin locale.

3.1.4. Vallée du Rhône



Le vignoble sur les 2 rives du Rhône entre le Massif Centrale et les Alpes sont pris pour cite historique le plus ancien qui vient de l'époque romaine. Il comprend 6 départements mais en général, on distingue d'abord la viticulture de Nord et de Sud.

La zone septentrionale (au nord) appartient encore au climat semi-continental et donc relativement humide. La grande partie des sols-là est d'arène granitique.

Les côtes du nord obligent des viticulteurs locaux à installer des vignobles en terrasses sur les pentes raides. Pour obtenir le vin rouge, des habitants y cultivent seulement le cépage Syrah tandis que Viogner ou Marsanne sont réservés au vin blanc. Les contrôles de la température pendant la fermentation même que la cuvaion assurent le maintien de la vinification traditionnelle. Si la saveur visée doit être plutôt corpulente, le vin passe la fermentation très lente. La cuvaion des vins de bon crus dure certainement plus longtemps, ça veut dire 8 ans au maximum. C'est la façon dont on obtient le cru prestigieux le Château-Grillet. Ce vin blanc velouté qui se cultive hélas rarement. Parmi les autres, on peut mentionner le Saint Joseph, le Saint Péray mousseux et aromatique ou les Hermitage soit en version rouge charnue et bouquetée soit en blanc.

Les Côtes méridionales (au sud) profitent du climat méditerranéen. Le temps beaucoup plus sec et donc contribue à bonne cultivation sur les pentes et coteaux fluviaux. Les sols sont principalement de grès, de galets ou de sable. En comparaison avec le Nord, les conditions climatiques mettent à même l'élaboration de plusieurs cépages. En suite de cela, sauf du

cépage Syrah, le vin blanc provient des Roussanne ou Clairette. Vallée du Rhône est tout d'abord illustrée pour son élaboration du Châteauneuf du Pape, le vin corsé et de longue garde dont a parlé par rapport à la cultivation du vin papal.

3.1.5. Provence



L'avance vers le Midi nous donne sur la localité où, comme on avait déjà mentionné, les premières vignes ont été plantées depuis notre ère. Aujourd'hui, les vignobles couvrent 4 départements; ils s'étendent du Rhône à la Nice et du Durance vers le sud à la Méditerranée. Le soleil et la chaleur augmentent le niveau alcoolique du vin provençal tandis que les mistraux forts contribuent à la divergence des vins blancs. Le grand nombre des cépages sert à la vinification riche en rouge, en blanc mais encore en rosé qui représente 75% de la production totale. Car c'était justement ici où les Romains ont fait planter leurs cépages inconnus sur le sol argilo-calcaire ou gréseux.. Ces vins rouge comme Carignan, Grenache ou du Cabernet Sauvignon garantissent la souplesse et l'attribut aromatique et robuste. La vinification en rosé consiste en engagement des pellicules à l'élaboration. Cela résulte à la couleur rosée et le bouquet frais et beaucoup plus fruité. Parmi les cépages des raisins blancs vifs cependant expressivement parfumés, il faut dénommer le Clairette, Ugni Blanc Sémillon et plusieurs d'autres qu'on cultive tout d'abord au nord de la Provence.

En somme, cette région se distingue par des étés chauds et des pluies printaniers ou automnales et donc offre le grand nombre des vins. En plus, on a récemment augmenté le nombre des appellations locales. Elles portent les noms selon des localités dans lesquelles certaine sorte de la vigne se cultive. À donner un exemple, l'appellation Bandol garde la bonne réputation du cépage Mourvèdre, le Fitou rouge ou l'appellation Rivesaltes dont bouquet doucereux donne le vin la teinte de muscade.

3.1.6. Languedoc Roussillon



Juste à côté de Provence, il se trouve Languedoc Roussillon, la région conditionnée aux mêmes règles climatiques et géographiques. Sur les trois départements – le Gard, l'Aude et l'Herault- on profite des mêmes méthodes qui sont utilisées chez les voisins provençaux. La macération carbonique de longue durée aussi contribue à la souplesse des vins; notamment du Carignan ou à la finesse du Cinsault rouge. Le pressurage direct des Clairette, Ugni Blanc et Grenache donne naissance des vins blancs qui se gardent moyennement de 1 à 5 ans. Les vins rouges roussillonnais mûrissent plus longtemps.

3.1.7. Les pays de Loire



Cette zone s'occupe des vignobles français les plus considérables mais le vin d'ici fait partie des ceux les plutôt bons que vraiment délicieux. En effet, la vallée de Loire est tout d'abord appréciée pour la vaste production des fruits et des légumes tandis que ses vins sont classifiés comme moyens. Bien qu'au nord, les courants atlantiques amènent le froid, sa position géographique est favorable aux vins rouges ou rosés frais et blancs aromatiques et mousseux. Dans les articles précédents, on avait accentué l'importance des millésimes. Dans ce cas-là, les vins sont réservés à la consommation plus proche. La vallée de Loire est souvent surnommée le jardin de la France qu'on peut diviser en regroupements des vignobles anciens. Premièrement, il s'agit des Pays Nantais qui se jamais nient d'être influencé par l'Océan Atlantique. Des tempêtes et des vents et du terrain ancien limoneux, schisteux ou gneisseux se reflètent dans une robe du vin abouti. En effet, ils rappellent dépôts sédimentaires comme l'amande verte ou le pierre à fusil sur lesquels on parvient à la maturation. Le cépage nantais Muscadet donne la naissance aux vins purement blancs. Cette culture est connue comme Melon de Bourgogne. On se commémore sa replantation qui a remplacé la vigne antérieure abîmée par des gelées au 18^e siècle.

Aujourd'hui, les stratégies du procédé rapide mettent en œuvre le boisson dont propriétés corsées se distinguent davantage selon leur lieu de la naissance précise. On d'autant choisit parmi le Muscadet Sèvre-et-Marne, le Muscadet Coteaux de la Loire ou Côtes de Grand Lieu. La Touraine est un autre vignoble près de la Loire dont son développement est lié avec le moine Saint-Martin. La vinification y est conditionnée au climat océanique, au sol argilo-calcaire ou graveleux est essentiellement à la méthode traditionnelle. Le but de cette méthode est d'obtenir le vin rouge le plus légère et aromatique possible. Pour cette raison, on cultive le Cabernet-franc, le Cabernet-Sauvignon, le Gamay, aussi le Pinot Noir ou un cépage peut-être moins connu Côt Grolleau. En ce qui concerne le vin blanc acquis, sa sécheresse dépend du cépage utilisé. Cela peut être le Chenin blanc, le Sauvignon ou le Chardonnay. Ni la Touraine n'est d'exception si on parle des appellations locales. Sauf l'A.O.C. Touraine et ses plusieurs parties adjacentes, il faut souligner Vouvray d'où la vigne a été selon la légende plantée par Saint-Martin, le patron des vigneron lui-même. Depuis là, l'élaboration du cépage Chenin a assuré au vin blanc sec ou demi sec son bouquet moelleux et fruité qu'on atteint par la méthode champenoise. Vouvray est un vin de longue garde et donc comme les autres vins de Touraine, il aussi gagne à vieillir. Par exemple, des grands millésiment de cette provenance

sont gardé plus que 25 ans. Dans cette région, on pourrait trouver encore d' autres vignobles mais il suffit noter ceux-ci qu' on trouve valoir le plus d' introduire.

Encore que le vin de Touraine n' appartienne pas au ceux les plus glorieux, ce sont des vins que les grandes personnes littéraires comme Rabelais ou Ronsard ont glorifiés.

3.1.8. Bordeaux



Je tenterai de vous présenter le vignoble dont presque chacun a déjà entendu. Il est situé à l'ouest de la France dans le climat océanique tempéré.

La région Bordeaux profite du temps qui change chaque saison et ne correspond jamais à l'année précédente ou suivante. Il n'est pas donc étonnant que la variabilité du temps se reflète dans les types de sol distincts. Sur le sol caillouteux, argilo-calcaire ou argileux qui comprend plus de 100 000 hectares, on élève annuellement plus 6 millions des hectolitres. Les vignobles bordelais donc incluent telles localités que celle médocainne, Libournais ou Pomelon. On ne devait pas oublier la localité Graves qui, même que Médoc, a droit à la mention «château» car il fait partie des vins le mieux classifiés. Les vrais soupirants du vin bien ne résisteront pas du tout aux vins du classement Saint Émilion comme Cheval Blanc intitulé le vin de grand cru.

Les vignobles au long des rives de la Garonne et la Dordogne sont plus favorables à l'élevage des raisins blancs. En effet, Entre-Deux-Mers est bien réputé pour la vinification des Sémillon, Sauvignon et Muscadelle qu' on souvent surnomme la trilogie bordelaise.

Sans aucun doute, Bordeaux occupe le poste le plus remarqués pas seulement dans la viticulture en France mais encore mondiale. Sa renommée vient probablement des contacts commerciaux très étroits entre la France et l'Angleterre qui avait longtemps fonctionné parmi les deux cours. Puisque le roi anglais Henri II a épousé Eléonore Aquitaine, la distribution du Clairette et des autres vins de Bordeaux ont incroyablement augmenté l'intérêt et par conséquent la prospérité financière de toute la région. Au 19^e siècle, plusieurs commerçants malhonnêtes en ont profité pour s'enrichir à tout prix. C'est pourquoi on a commencé à classifier le vin selon le lieu et la mise en bouteille dans les beaux châteaux locaux. Le vin gagne donc la mention château qu'il y en a plus que 3000 dans cette région. Sur chaque bouteille du vin bordelais, on indique Mise en Bouteille Château ou seulement Mise au Château. Pour bien distinguer la qualité et les propriétés du vin particulier, des crus classés assez nombreux ont été ainsi établis. L'étiquetage spécifié a donc préservé ses consommateurs des produits de la qualité inférieure. Aujourd'hui, la région bordelaise comprend au total 58 appellations. Elles surveillent le bon élevage des Sémillon, Sauvignon et tout d'abord Muscadelle donne les vins blancs secs mais pourtant doucereux. Les vins rouges viennent des

Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon qui domine sur la rive d'ouest de la Gironde tandis que la rive vers l'est se flatte de l'élaboration du Merlot. On aussi mêle les vins des plusieurs cultures différentes.

Des quel que type du vin bordelais on se sert, c'est jamais le vin unique qui ravit chaque consommateur exigeant.

3.2. La fabrication du vin de la récolte à la distribution

Dans toute la littérature où il est question de la fabrication du vin, on accentue qu'il y a plusieurs sortes de vinification qui se différencient l'une de l'autre. On donc distingue la vinification en blanc, rouge ou rosé.

Nous allons nous concentrer sur la vinification du vin rouge (de la méthode classique). En cas de ces trois méthodes, le procédé reste le même pour chacune jusqu'à la fin de la première fermentation. Elle est suivie par la macération à laquelle on va se consacrer un instant après.

Mais attachons-nous d'abord au vendage. Sa date n'est pas précise. Comme Rohn⁶ note, il faut observer plusieurs paramètres qui nous signalent la qualité à récolter. L'auteur constate que si la quantité de sucre n'augmente plus tandis que celle d'acides ne diminue plus. Cela signifie que le raisin est mûr et prêt à la fabrication suivante.

Après la réception des raisins récoltés, on se met aux opérations pré-fermentaires où des appareils de traitement mécanique en foulent et éraflent. En somme, on presse des raisins et en débarrasse de la plupart de rafles.

Passons à la fermentation alcoolique où un liquide sucré est transformé en celui alcoolisé. Évidemment, le processus comprend plusieurs effets chimiques essentiels et aussi l'addition des levures qui accélèrent cette fermentation.

Après ou parallèlement avec la fermentation, la phase de macération se passe. Ce qui reste après la fermentation s'appelle le moût. Il s'agit d'un mélange de peau des grappes et des pellicules. Le but de ce mélange est obtenir le maximum de jus (le moût) possible et pour cette raison on fait éclater des grains mais comme les auteurs avertissent, en même temps on fait attention pour que des pépins des grappes ne soient pas écrasés. Peu à peu, les viticulteurs font la coulée et le liquide sort de la cuve par le robinet (vin de goutte) tandis qu'on continue à presser le marc dont on produit le vin de presse.

⁶ Rohn, *op. cit.*, 4

Dans les fouloirs égrappoirs, une machine à deux rouleaux tournants, on débarrasse des grains de leurs rafles. Cette phase enrichit des jus en couleur et en tanins.

On peut procéder à la fermentation malolactique ou autrement dit la deuxième fermentation parmi laquelle l'acidité du vin se diminue et à la suite sa saveur assouplit.

Avançant d'un pas, on élève le vin produit. Premièrement, on arrive à séparer le vin de ses dépôts par des soutirages réguliers. À cause de la contraction du volume, certaine partie du vin tend à s'évaporer tandis que la deuxième est absorbée par le bois dont des tonneaux sont produits. Cela signifie qu'il est nécessaire d'ouiller des tonneaux. Il faut alors en remplir « tous les 2/3 jours par l'addition de vin de même qualité »⁷.

La phase suivante concerne la floculation des impuretés qui apparaissent au fond des tonneaux et tendent de s'y installer. Pour la précipitation suffisante, on utilise plusieurs sortes des colles, en grande partie celles en formes de poudre.

On aussi propose une autre méthode. Le vin passant à travers d'un filtre est ainsi séparé de nombreux tartres, débris des raisins, des levures mais d'abord des bactéries situant au fond des cuves.

Pendant la conservation du vin, il est indispensable d'observer des critères instaurés qui conditionnent un bon stockage. Juste là, dans les caves, le vin parvient à sa maturation. À propos des caractéristiques d'une cave admissible, on se d'abord concentre sur l'orientation au nord-est. Elle garantit la température idéale qui se varie de 10 à 12 degrés parce que chaque vin bénéficie de la température nuancée qui le fait mûrir.

Deuxièmement, ce qui participe aussi à l'évolution du vin, c'est la humidité qui devrait être dans l'espace de 70 à 75 %. En cas d'une déviation, des bouchons et des fûts risquent de dessécher. La lumière joue aussi le rôle considérable. Le vin prend sa juste couleur si la cave n'est pas éclairée directement. En plus, des caves mal aérées causent des odeurs indésirables.

Pour que le vin soit conservé et donc protégé avec soin, une bouteille présente une meilleure variante. D'abord, la bouteille est désulfurée et on y verse le vin mécaniquement. En même temps, on ne peut pas oublier de suivre la température et volume stable.

La manière dont des bouteilles se ferment est conditionnée au matériel du bouchon. La vaste majorité des bouchons sont à liège exporté d'Espagne, et essentiellement de Portugal. Celui de la meilleure qualité contient des petits trous régulièrement arrangés sur sa surface. En présence du gaz carbonique, la boucheuse presse le bouchon sans causer la surpression. En effet, elle ferait le vin louchir.

Enfin, on fixe les étiquettes sur les bouteilles soit avec colle soit sous une forme autocollante. Mais en tout cas, les bouteilles sont stockées exclusivement dans la position horizontale.

⁷ Rohn, *op. cit.*, p 14.

Au contraire des autres pays, en France le vin, comme chaque alcool, est distribué en présence des mesures de sécurité augmentée et en plus toute la manipulation soumit aux taxes fiscales. En suite de cela, les fournisseurs français sont toujours obligés d'avoir certains documents d'accompagnement sur eux. Si la bouteille vendue n'a pas d'étiquette ou n'a pas de congé qui autorise de la vendre, le vendeur dresse une facture sur laquelle le client est informé sur l'origine du vin. Au cas où le vendeur ne peut pas établir la facture, il donc établit un autre document qui garantit le règlement après la livraison. Parmi les viticulteurs ou les grossistes, il existe des contrats du transport en franchise ou des acquits dont règlement se déroulera en accord mutuel. N'importe quel document de transit on élabore, il jamais contient les données comme le nom, le lieu et la date précise de son élevage mais encore la durée de tout le transport.

La qualité du vin est facilement discernée. En effet, chaque bouchon tiré dans les bouteilles est couvert par une capsule dont couleur indique la souche et les propriétés de la boisson alcoolique. Sauf des inscriptions de la République française, de la Tête de Marianne majestueuse et du timbre circulaire particulier, elle jamais comporte la volume du boisson et le label d'une abréviation D.G.I. symbolisant la Direction Générale des Impôts. On distingue la couleur verte, bleue, violette et orange et des bouteilles sont capsulées selon le classement du vin dont on va s'occuper plus tard.

3.3. Les règles gastronomiques

On avait plusieurs fois accentué que les variété de chaque vin caractérise son bouquet, sa finesse ou au contraire la souplesse. Pour garder l'harmonie gustative, il faut par conséquent choisir tel repas qui correspond aux propriétés du vin. Ainsi, le goût finale n'est pas dérangé et le temps passé à manger devient une chose vécue exceptionnelle. Les Français savent bien quel le vin est convenable aux fromages, à la viande de toute sorte mais desserts aussi. Et puisque seulement ils sont réputés les meilleurs sybarites; entre autres domaines; ils ont fixé nombreuses alliances gourmandes de repas français et du vin. En somme, elles recommandent respecter des maximes basés sur l'homogénéité gustative ou suivre les contraintes. Ces combinaisons jouent à la finesse et la robuste, à la douceur et le goût corsé ou seulement à la légèreté et la plénitude.

Autant que le service du vin, le temps à manger et en savourer fait partie des traits stéréotypiques selon lesquelles les français sont mondialement connus ainsi qu'admirés. Pour mieux comprendre, tout auprès la langue, le temps passé à manger et boire est un principe

d'intégration à la communauté française. C'est pourquoi chez les Français, le temps à manger est un plaisir quotidien.

La cuisine française méridionale profite des fruits de la mer comme les coquillages dont saveur est plutôt salé et iodée. Il est généralement connu que les produits marins vont bien avec des vins secs. Il est donc recommandé d'ouvrir une bouteille provenant d'Entre-Deux-Mers. La consommation des huîtres va bien avec des vins blancs plus acides mais il est aussi possible d'opter celui plus charnu comme Muscadet, Graves bordelais ou Pinot blanc. En mangeant des crustacés, il faut retenir la règle des contraintes, On choisit le vin en fonction de l'accompagnement. Le plus souvent, on opte le vin blanc, surtout bourguignon. Les salades de crustacés sont de même servies avec Riesling fruité d'Alsace. Avec les poissons moins salés, on préfère le vin blanc sec rond tandis que les poissons marins sont délicieux avec les blancs moelleux.

Servir de la viande et du vin peut sembler compliqué. Il suffit de noter qu'il jamais dépend de la cuisson (la façon de la préparation) et de l'accompagnement. La volaille et le vin blanc ou rosé vont bien ensemble. Mais quand on mange de la viande rouge ou du gibier, le vin purement rouge bouqueté et corsé est plus recommandé. Comme on avait averti, la façon de la préparation de la viande joue le rôle de principe. Ainsi du poulet rôti et du vin rouge avec la petite quantité des tannins se complètent l'un l'autre. La viande blanche farci est trouvé une gourmandise avec le blanc sec. Mais en tout cas, on consomme celui de grande qualité. Vouvray ou des vins bourguignons sont donc une option appropriée. Une des délicatesses françaises est sans aucun doute le canard aux oranges et pour atteindre une vraie délectation gastronomique, les Français se servent qu'avec du vin rouge charnu. À part des autres cuisines internationales, celle française est entre autre bien réputée pour la variété des préparations du veau. Tel ris de veau ou la blanquette de veau soit au fromage soit à la crème ne se passe pas d'un verre de vin blanc plutôt sec. Le porc grillé ou rôti se sert le plus souvent avec le vin rouge et léger. Les amateurs du gibier observent des principes soit basés sur la contrainte soit à l'opposé les accords classiques. Mais pour ne pas se piquer au jeu par des règles perpétuels, on peut boire n'importe quel type du vin rouge.

Voire même des végétariens dont nombre augmente presque de jour en jour trouveront chaussure à leur pied. Aujourd'hui on peut refuser de la viande et se régaler en même temps. Au lieu de la viande, le plat est fondé sur des céréales, du fromage, des légumes ou des champignons. En général, on ne fait aucune bêtise si on priorise un des vins bordelais comme Médoc. Mais étant donné que le repas végétarien va bien avec n'importe quel type du vin, le consommateur n'est aucunement limité. Comme on pouvait voir, la cuisine végétarienne ne perd pas emmitonnée des goûts.

En plus, on croit que tout le monde, surtout les femmes, peuvent s'imaginer manger de temps en temps un repas maigre. Mais en cas des Français, jamais sans fromage. Si quelqu'un pense que les fromages sont servis uniquement avec le vin rouge, il se trompe gravement. Cantal, Raclette, Bleu de Bresse, Tomme aux raisins ou Camembert, tous ces délicates nommées proviennent des certaines campagnes françaises et se différent par conséquent l'un de l'autre. Pour cette raison, il est impossible de les tous réserver au un type précis sans avoir égard à leur structure de la croûte, la durée d'affinage et plusieurs facteurs principaux. La plupart des fromages sont gras et donc s'opposent au vin blanc acide. Dans ce cas, on suit les opposés mais si les deux spécialités excellent dans la finesse, la consommation du vin moelleux est convenable aussi. Pour ne pas déranger le goût des fromages de vache, la cuisine française profite des 6 catégories des fromage qu'on engage à suivre.

Au premier coup d'œil, tout ce système semble compliqué à comprendre et le grand nombre des principes peut souvent décourager des laïcs d'expérimenter.

On va donc essayer d'exprimer le schéma suivant qui envisage d'une substance de la pâte.

Fromages avec la pâte :

a) molle

- à la croûte fleurie (Brie, Camembert) + vins rouges corsés
- à la croûte lavée (Époisses, Munster) + blancs secs aromatiques, rouges corsés
- à la croûte naturelle (Saint-Marcelin) + rouges légers et fruités

b) pressée

- non-cuite (Cantal, tommes des raisins) + blancs secs et rouges légers
- cuite (Comté) + rouge léger et fruité

c) persillés à moisissure bleue (Bleu d'Auvergne) + rouges vieux

Le système concernant la pâte des fromages de chèvre ou de brebis est beaucoup plus facile. Dans la division moins nombreuse, il s'occupe aussi des fromages de la croûte naturelle comme Banon ou Niolo avec lesquels le rouge corsé va le mieux. Le même vin convient encore aux fromages Pyrénées, pressés non-cuits. Et finalement, le type de Roquefort persillé célèbre se complète avec n'importe quels vins plutôt vieux.

Le dernier plat de dîner français typique est un dessert, soit en forme du fromage soit de la forme sucré. Au deuxième cas, il s'agit d'une pâtisserie comme un gâteau, une tarte, une crêpe sucré ou d'autres. Pour cela, on choisit tel vin dont acidité oppose à la douceur du

dessert. Au contraire pour accentuer la douceur du dessert, le vin moelleux bien approprié. Des biscuits sans crème ne font pas dominer leur goût sucré et en suite les champagnes ne seront moins bons à boire. Certains grands gourmands ne peuvent pas du tout s'imaginer un dessert sans chocolat, la délicatesse soit douce soit amère. La première variante fait l'accord gustatif avec porto, muscat ou un vin doux. Mais puisque le contenu de cacao fait changer le goût obtenu, on choisit le vin qui souligne l'amertume du dessert.

À cette étape, le lecteur déjà sait que les règles gastronomiques en connexion avec les vins sont basés sur les principes des goûts ressemblants ou opposés. Les paragraphes plus haut démontrent de toute évidence que la variété des vins et des repas changent en fonction des compositions individuelles. Ainsi, il est probable qu'un consommateur, s'il n'est pas un professionnel, peut se perdre facilement dans ce système. En ce cas là, il suffit de retenir des principes généraux suivants.

Premièrement, la grande éventail des vins rouges de Bordeaux (Vouvray, Graves) et ou ceux blancs d'Alsace se boivent surtout à la consommation de la volaille.

Deuxièmement, la plupart de la viande rouge se sert avec les vins de Côtes-du-Rhône ou de Pays-de-Loire.

Troisièmement, en ce qui concerne les desserts, on les recommande avec les vins de Champagne et ceux alsaciens, notamment de Vendages tardives.

Au cas où le lecteur préfère tout de même les fromages, le schéma indice la représentation fréquente des vins blancs secs et rouges légers.

3.4. Comment on sert du vin

Posons la situation suivante : Un client va prendre du vin. Le sommelier arrive et lui offre plusieurs types des vins. Il met son client au fait de la souche du vin de ses qualités propres et donc de ses combinaisons gastronomiques convenables. Avant de l'ouverture de la bouteille choisie, le sommelier montre l'étiquette et ouvre la bouteille devant le client qui puis goûte la pointe du vin versé. Le sommelier attend jusqu'au signe à ouiller le verre. Ensuite, la bouteille est mise sur la petite table et tournée vers le client pour qu'il puisse voir l'étiquette.

Tous les gestes et les mouvements du sommelier sont jamais continus et à la fois adroits. Il jamais pose chaque objet à son lieu précis et verse du vin de telle sorte qu' aucune goutte ne tache la nappe sur la table.

3.5. Les appréciations de qualité du vin et leur classification

Avant de présenter le système de la classification des vins en France, on devrait se concentrer brièvement sur des critères principaux placés sur une étiquette. Ils précisent la nature du vin, le lieu dont il provient de même que l'année de sa production (millésime). Il faut aussi spécifier la notion de cru. Comme chaque région dispose des vignobles exposés aux conditions différentes, des traits individuels des vignobles régionaux déterminent la forme et la qualité du vin élaboré. Tels vignobles sont appelés crus dont indication sur la bouteille est indispensable.

Parmi d'autres coordonnées, on introduit le lieu du mis en bouteille, le pourcentage d'alcool contenu ou une marque commerciale qui est très souvent identifiée avec le nom d'un château dans la région précise. Toutes les règles peuvent ranger le vin dans quatre degrés de qualité.

La première mention qui souligne la qualité supérieure, c'est l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Elle sert à informer des consommateurs sur la nature, la souche et les autres qualités du vin. Elle garantit que pendant tous les procédés concernant la récolte, la fabrication et le transport, aucune règle détaillée autorisant de lancer le vin sur le marché n'a été enfreinte. Le consommateur est donc bien assuré des attributs des vins en ce qui concerne le cépage, les vignobles, la manière d'élaboration, les procédés chimiques nécessaires etc.

En autres termes, ce système de contrôle est habilité à cesser la vinification dans quelconque stade de la production. C'est ainsi que la France cherche à réduire des vignobles malades dont produit serait inférieur et pourrait détourner la clientèle. La législation d'AOC ordonne aux viticulteurs français d'honorer le patrimoine régional en maintenant la culture et la fabrication traditionnelle.

Même que les AOC, on distingue les vins portant le sigle A.O.V.D.Q.S. dont pleine teneur marque l'Appellation d'Origine Vin de Qualité Supérieure. Du point de vue qualitative, cette mention occupe la place juste après A.O.C. En effet, depuis 1949, la mention relève de l'Institut National des Appellations d'Origine et des conditions incluant l'aire de la production précise, la façon de la maturation même que la coupe des vignes. Sans cette mention, aucun vigneron ne pouvait pas faire preuve d'avoir observé tous les principes de la cultivation et de la vinification.

La troisième appellation qui existe depuis 1979, n'est plus obligatoire sur les étiquettes. Cependant, elle représente encore un quart de tous les vins produits en France. Le label Vins de pays surveille l'origine des cépages et délimite le rendement. Bien que les vins de pays ne fassent pas partie de ceux meilleurs vins français, ils jouissent de leur bonne réputation internationale. La grande partie de ces vins vient de la région Languedoc Roussillon.

Et finalement, la dernière appellation classifiée des vins de table. Ils couvrent presque une moitié de la production viticole française. Leur position hiérarchique la plus basse ne les oblige pas à suivre beaucoup des critères. Le plus souvent, ce sont des vins de la consommation courante en base d'un mélange des cépages différents.

Encore que les pays européens et les États-Unis soient tombés d'accord sur la classification fixée des vins, la France va garder son propre système. Ainsi, pour bien comprendre le niveau qualitatif d'un vin, il est indispensable d'être au courant des deux lotissements.

4. L'aspect économique

4.1. Le vin comme un moyen contribuant à la prospérité économique française

Les paragraphes précédents nous ont certainement justifiés que le vin français était devenu au cours des siècles phénomène dont contribution remarquable a grandement renforcé la prospérité économique française.

Le secteur viticole a toujours employé la grande partie de la population française; un article consigne qu'aujourd'hui, 240 000 de gens (18% de la population active agricole) participent soit à l'élevage et l'élaboration soit à sa bonne réputation mondiale⁸. Ce n'est pas étonnant que La France a été proclamée, avec ses 58 millions d'hectolitres, le 1^{er} producteur dont chiffre d'affaires annuelle s'élève à 15 milliards d'euros. Le vin s'occupe le 5^e poste parmi les produits d'origine française les plus exportés. Les chiffres précédents esquissent son rôle indubitablement essentiel par rapport à l'économie nationale.

4.2. La crise du vin de longue durée et son impact sur l'économie nationale

Cependant, dans plusieurs publications, on constate que depuis la deuxième moitié du 20^e siècle, la consommation du vin enregistre une forte baisse est que lors, la France ne l'exporte que 6% en moins. Premièrement, la baisse de consommation d'alcool avait paru aller de pair avec la lutte contre l'alcool au volant. Or, il s'est trouvé peu à peu que la vente des vins étrangers marquaient, à la différence de celui français, une augmentation abrupte ailleurs dans le monde.

En effet, le marché mondial contemporain est surchargé avec des vins d'Afrique du Sud, d'Australie ou d'Argentine dont exportations de pourcentage sont augmentés doublement en comparaison avec l'exportation du vin français. Le vin français est donc pas à pas évincé du marché et sa consommation aujourd'hui ne représente qu'un tiers du nombre total de l'année 1980.

⁸ <http://www.terroirs-france.com/sondage/crise-vin-information.htm>

En effet, il ne tient plus sa place traditionnelle sur la table de salle à manger et même qu'en Italie ou Espagne, il devient boisson de festins beaucoup plus rare. Ces difficultés à l'exportation et la surproduction causée par la consommation diminuée sont liées à la baisse des prix qui se manifeste dans l'économie nationale.

La façon dont le mauvais temps se reflète dans la récolte suivante est illustrée dans le cas des gels printaniers suivis par la chaleur énorme. En 2003, les amplitudes de la température ont causé que la production du vin français a décliné de millions des hectolitres réservés à l'exportation. Les pertes financières immenses se sont conséquemment montrées dans la situation viticole. Depuis ce temps, l'économie touchée ne laisse personne tranquille et des responsables même que tous les amateurs du vin ont du mal, dans ce cas là, à redresser les pertes qui se chiffrent par millions d'euros.

En plus, Robert Plageole, un des viticulteurs français, a récemment annoncé qu'à cause des emplois des désherbants et d'autres matières nuisibles, 90% des terroirs faisaient face à leur dévastation totale. Ce chiffre énorme signifie que le rétablissement de l'état original va durer au moins 15 ans suivants. Il est certain que tous les producteurs italiens, espagnols ou notamment australiens, dont vin se vend de mieux en mieux, incarnent un danger pour la filière vini-viticole française. La fortune adverse de la vente et le goût que les consommateurs ont trouvé aux vins étrangers aucune amélioration de la viticole française, mais hélas, que le sort lamentable l'attend.

4.3. Comment affronter la crise du vin français et regagner la renommée excellente

Les Français se sont tout à fait aperçu de la demande basse du marché et ils sont conscients de la nécessité d'arrêter cet abaissement alarmant. C'est pourquoi les ministres eux-mêmes, avec Jean-Pierre Raffarin à la tête, ont déterminé plusieurs mesures menant à la promotion de vente. Le 28 juillet 2004, on a donc publié un document ayant pour sa vocation de présenter le vin comme une boisson qui bien influait la santé général grâce à ses essences salutaires. Au surplus, les parlementaires n'ont pas hésité à rappeler aux leurs compatriotes que rien n'était tellement lié à la civilisation française que le vin lui-même. Aucun Français ne devrait ainsi oublier que le vin, uniquement de la France l'identifie avec la nation dont il fait partie. En somme, la promotion des ventes en liaison avec la santé générale et la conscience nationale, c'est une des façons dont on lutte contre l'abaissement dans lequel le vin se trouve.

De l'autre côté, selon Jean-Paul Azam, professeur d'économie à Toulouse, la crise viticole vient de la marché fluctuant. La fluctuation est causée par des exigences augmentées d'un

consommateur individuel et il est par conséquent nécessaire de se concentrer sur telle vinification qui correspond à la demande générale, ça veut dire, au goût de chacun. Cela signifie bien plus grande diversification des cépages et leur production. Pour regagner l'intérêt des consommateurs, le viticulteur doit s'adapter en mettant en valeur de nouvelles méthodes de vinification au lieu de celles exclusivement traditionnelles et s'orienter essentiellement vers la production variée. C'est-à-dire, ne pas se concentrer sur la vinification unique. Le vigneron aurait à cultiver plus de types des cépages et dont fabriquer le vin à la fois blanc, rouge et rosé.

D'après monsieur Plageole, c'est fort possible que par cette stratégie, on va égaler à la concurrence (ou même on va la surpasser) et satisfaire la demande en même temps.

Ce viticulteur constate aussi que le relèvement n'est fondé que sur la manière de pensée tout à fait différente. Il faut mettre fin à l'emploi toxique qui fait contaminer le sol et donc a un effet calamiteux sur les propriétés obtenues du vin. Les Français devraient plus songer au lendemain en faveur de la perpétuation l'originalité de chaque vin régional.

«La France ne mériterait pas d'être un des pays au monde les plus riches en matière viticole, riche de variétés, riche de qualité, riche d'originalité.»⁹ répond-il au constat ce qui se passera si on poursuit la viticulture actuelle sans une intervention énergique.

Sauf de ces raisons de la crise viticole déjà mentionnées, à l'étonnement de tout le monde, on trouve une autre cause vraisemblable. À l'occasion de salon Vinex Americas, les vignerons français ont appris que la plupart de la population américaine, qui présente la clientèle visée, n'entendait pas des étiquettes françaises et donc préférerait n'importe quel autre vin dont l'étiquette est beaucoup plus compréhensible. Le principe des étiquettes traditionnelles du vin français est ainsi contreproductif au marché hors de la France.

Françoise Brugière, chef de la division études et marchés de l'Office national interprofessionnel des fruits, des vins et d'horticulture Viniflor, maintient si on parle de la crise du vin français, il s'agit de l'arrêt du développement viticole. À travers des siècles, la France s'est réputée le champion vinicole invincible. Mais du coup, elle se trouve face à face avec la concurrence italienne, espagnole mais notamment avec les producteurs de soi-disant «vin de nouveau monde». C'est le vin d'Australie, d'Amérique de Sud et de Nouvelle Zélande. Comme on a démontré auparavant, la consommation du vin de nouveau monde ne cessait pas d'augmenter. Mais ce que Madame Brugière ajoute, c'est qu'il n'est pas tant facile d'adapter vite aux besoins des consommateurs. Même que monsieur Azam, elle se range aussi à l'avis que le vin porte le sens de la civilisation. Et par sa modification, le patrimoine du vin pourrait être beaucoup plus touché qu'il est maintenant.

⁹ http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2095

Pour cela, quelle que stratégie marketing provoque des discussions enflammées et la sortie de la crise va être longue et compliquée.

Selon Madame Brugière, la France doit argumenter de sa capacité de produire le vin de la meilleure qualité et il ne serait pas profitable de renoncer à la mode traditionnelle. Ce qu'elle devrait changer, c'est la mode de communication avec le consommateur. Elle propose faire des sondages réguliers qui puissent révéler le goût des le plus demandé au marché. On s'adapterait la vinification aux résultats de ces sondages en préservant la mode traditionnelle. Cette stratégie assure la meilleure commercialisation du vin français qui se garderait son sens majestueux.

5. Conclusion

Les résultats de notre étude sur le vin montrent que le vin français joue un rôle culturel et social très important dans la vie des Français. Son développement est lié étroitement avec l'histoire de la France et de plusieurs conditions strictement observées ont rendu ce pays comme un producteur promouvant le vin et sa qualité. Toutefois, il ressort de cette étude que depuis la deuxième moitié du 20^e siècle, l'industrie du vin en France marque un grand échec. Bien qu'il reste d'être un géant parmi les producteurs et les exportateurs par rapport à sa qualité, il ne se vend plus tant bien qu'avant. Au contraire, sa place est souvent attaquée par tels produits concurrentiels dont la qualité plus basse correspond à leur prix final. Ainsi, la stagnation de vente et l'intérêt constant pour le vin de nouveau monde au-delà ont provoqué des inquiétudes justifiées parce que cette situation défavorable s'est déjà révélée dans la sphère économique.

Comme on a expliqué, cet affaiblissement avait plusieurs raisons.

La France aborde ce sujet avec toute sa responsabilité. L'État cherche à trouver des solutions par lesquelles ce secteur regagne la prospérité économique.

Une des mesures rétablie par le gouvernement français tente de rappeler son importance du point de vue culturelle et médicale.

Certains pensent qu'il faut satisfaire à la demande à tout prix. Cela signifie que les vignerons devraient renoncer à la vinification traditionnelle et donc convertir aux méthodes plus modernes.

Toutefois, il faut prendre note que les récoltes du vin d'une manière plus rentable signifient la contamination du sol. Et à la suite d'une telle détoxification, on ne produit plus de vin de la qualité pour laquelle le vin français est fort apprécié.

Les analystes économiques américains estiment qu'en faveur de la demande pour le vin en Amérique, il faut simplifier son étiquetage et se joindre au classement valable à l'Union Européenne autant qu'au tout le continent américaine.

Mais de l'autre côté, tout l'art du vin français (de l'élevage jusqu'à la distribution) reflète son histoire, son esprit culturel qui fait partie exclusivement à la civilisation française. C'est pourquoi cette proposition fait lever les sourcils de cette population, fière de cette boisson nationale.

En somme, l'industrie du vin français se trouve dans in cercle vicieux. Chaque proposition possible sert au préjudice d'une autre. Est-ce que c'est la crise durable ? C'est une question très fréquente actuellement. Mais chacun affirme des thèses différentes.

Mais on peut constater qu'en grande partie, on croit que depuis l'homme fabrique le vin, il rencontre des obstacles par tous les moyens. Et ce sont des choses sur lesquelles la France

devrait s'appuyer à présent. Chaque époque a toujours amené ses côtés positifs et négatifs. Ainsi, la France devrait tirer des enseignements d'avoir survécu plus d'une crise de sa viticulture. Il reste de croire que la viticulture française est assez puissante de dominer tous les mauvais temps.

Que le Saint-Martin, le patron du vin, la protège.

GARRIER, G. *Mémoire sociale et culturelle du Vin*. Paris: Larousse, 1998. ISBN : 2-03-750012-4

JOHNSON, R. *Práze*. Praha: Slovart, 2008. ISBN: 978-80-7391-063-1.

KOHOOT, F. *Práze*. Praha: Merkur, 1982. ISBN: 51-387-82.

LICHINE, A. *Encyclopédie des Vins & des Alcools de tous les Pays*. New York: Robert Laffont, 1996. ISBN: 2-251-08264-8.

ROHN, R. *Vins de France et d'Europe*. Paris : Édition Delagrave, 2002. ISBN : 2-206-53136-1

Les sites internet:

http://www.agrobioalliances.org/article.php?id_article=2095,

http://www.france-contraires.com/component/option,com_frontpage/itemid,1/,

http://www.guidevins.com/default.asp?file=pg25-0_fr

http://www.vi.fr/actualites/articles/055/article_29399.asp

<http://www.vi.fr/actualites/dynamiques/recherches/actualites.asp?rubrique=actualites-chronologie>

<http://www.annuaire-france.com/sondage/crise-vin-information.htm>,

<http://www.ferrets-france.com/vin/grades.html#sovdes>,

http://fr.wikipedia.org/wiki/Le_service_du_vin.

Images:

BAILEY, P. *Práze*. Praha : Bear, 2006. ISBN : 80-349-0633-3.

ROHN, R. *Vins de France et d'Europe*. Paris : Édition Delagrave, 2002. ISBN : 2-206-03136-1

6. Bibliothèque:

CARMENÈRE, C.- MADEVON, D. et MADEVON, P. *Les vins de France*. Paris: Nathan, 1993. ISBN: 2-09-1760498.

GARRIER, G. *Histoire sociale et culturelle du Vin*. Paris: Larousse, 1998. ISBN : 2-03-750042-4.

JOHNSON, H. *Příběh vína*. Praha: Slovart, 2008. ISBN: 978-80-7391-063-1.

KOHOUT, F. *O víně*. Praha: Merkur, 1982. ISBN: 51-387-82.

LICHINE, A. *Encyclopédie des Vins & des Alcools de tous les Pays*. New York: Robert Laffont, 1998. ISBN: 2-221-08264-8.

ROHN, R. *Vins de France et d'Europe*. Paris : Edition Delagrave, 2002. ISBN : 2-206-03136-1.

Les sites internet:

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2095.

http://www.france-confrieries.com/component/option,com_frontpage/Itemid,1/.

http://www.goustevin.com/default.asp?file=pg25-0_fr.

http://www.rfi.fr/actufr/articles/055/article_29399.asp.

<http://www.rfi.fr/communfr/dynamiques/RechercheIntuitionBeta.aspx?rubrique=actufr&recherche=brugiere>.

<http://www.terroirs-france.com/sondage/crise-vin-information.htm>.

<http://www.terroirs-france.com/vin/grades.html#aovdqs>.

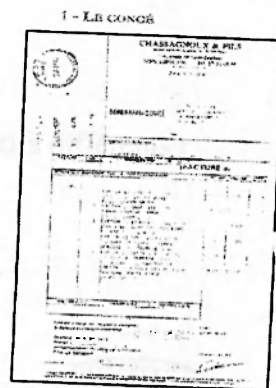
http://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nologie#Le_service_du_vin.

Images:

BAILEY, R. *Francie*. Praha : Ikar, 2006. ISBN : 80-249-0633-3.

ROHN, R. *Vins de France et d'Europe*. Paris : Edition Delagrave, 2002. ISBN : 2-206-03136-1.

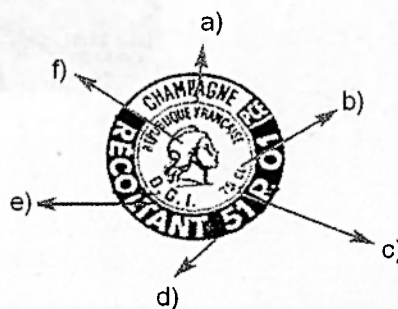
7. Annexes:



L'Étiquette :

- a) la mention du Cru
- b) le millésime
- c) le nom d'A.O.C.
- d) l'indication de la mise en bouteille
- e) le titre alcoométrique
- f) une des récompenses tolérées à l'intérieur de la France
- g) les coordonnées de l'embouteilleur
- h) le nom de château- la marque commerciale

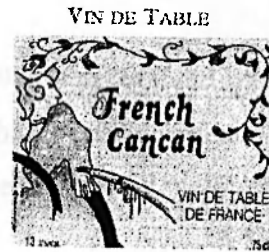
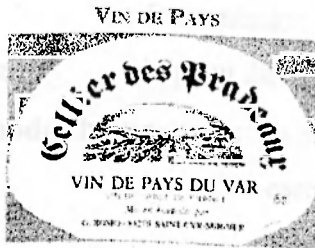
Le congé qui garantit la souche du vin transporté



La capsule et ses formes substantielles

- a) la République française- l'origine du vin
- b) le timbre circulaire
- c) la volume de la bouteille
- d) le nom du récoltant, plus souvent son numéro d'agrément
- e) la marque de D.G.I.- Direction Générale des Impôts
- f) la tête de Marianne

Les exemples des étiquettes des vins des degré qualitatifs différents :



Les C.R.D.- les Capsules Représentative des Droits



Verts : les vins de la
meilleure qualité

Bleus : les vins soit de table soit de pays

La terminologie du vin :

Puisque ce mémoire contient plusieurs termes dont le lecteur a pu entendre probablement pour la première fois, la partie suivante va donner des explications des expressions le plus clairement possible.

Appellation : une indication géographique par laquelle on identifie la souche du vin.

Bouquet : l'arôme typique pour le vin.

Cépage : une variété de vigne.

Château : le lieu où des vins de haute qualité sont mis en bouteille.

Corsé : le goût spécifique du vin plutôt épicé.

Cru : un vignoble dont les dispositions de la viticulture sont délimitées par les conditions régionales.

Fermentation : un des procédés de la vinification pendant lequel le sucre change à l'alcool.

Itinéraire : un chemin

Macération : une phase qui suit la fermentation, aussi appelée la deuxième fermentation.

Marc : la peau du raisin qui est pressé encore une fois et devient liquide.

Méthode champenoise : la manière de la vinification basée sur la présence du gaz carbonique dans le procédé, le contraire de la méthode classique.

Millésime : l'année de la production du vin.

Moût : Le résultat de la première fermentation.

Oenologie : l'art du vin s'en occupant de la récolte à la consommation.

Sommelier : un métier de celui qui sert du vin et entend tous les principes d'oenologie.

Teneur en sucre : la quantité de sucre contenu dans le vin, son niveau détermine le pourcentage d'alcool.

Vendage : la période de la récolte du vin mûr.

Vignoble : la zone de la production viticole limitée par la région.

Vin : une boisson qui se produit après la récolte des raisins de la vigne.

Vinification : la façon de la fabrication consécutive.

Viticole : l'adjectif du vin.

Viticulture : la façon de l'élaboration du vin.