

# L' enivreur enivré

Oyé ! Oyé ! Peuple français ! Friand de bonne chose !  
Aujourd'hui nous allons vous parler du vin ! L'un des mets le  
plus consommé dans nos contrées ! Vous l'aimez pétillant,  
blanc, rouge ou rosé. Quantité, qualité, grande cuvée.  
J'espère que vous êtes prêts car ça va commencer !  
Aujourd'hui nous allons tout vous révéler !



Une comparaison  
enrichissante et très  
intéressante..



Sommaire :

P.1 : Petite couverture

P.2 : Le vin français et sa place dans le monde

P.3 : L'émergence d'une nouvelle génération de vin

P.4 : "The wine" et Critique d'un viticulteur  
traditionnel

P.5 : Biblio-Webographie et début du jeu

P.6 : Petit espace de distraction

Regardez ! P.3

"The wine"

Pensons à nos amis  
anglophones

P.4

## Il est important de savoir de quoi on parle...

La France est le premier producteur mondial de vin.

Le vin est réparti en deux grandes familles : il y a les  
vins qui sont d'appellations déterminées, puis les  
autres. De plus, certains vins sont biologiques,  
d'autres pas.. Nous allons voir ça de plus près.

Rédacteur en chef :

Guillaume

Maquettiste :

Hadrien

Journalistes :

Julien et Noémie

# Le vin français et sa place dans le monde

Deux vins différents :

Il existe donc deux catégories de vin.

Tout d'abord, les vins que l'on cultive de plus en plus en France, les vins plus luxueux, qui sont les AOC et que les vins de table. La réglementation des vins AOC est apparue en France en 1935. Ces appellations se sont multipliées (environ 400 appellations différentes en France), puis cette réglementation a pris une dimension européenne.

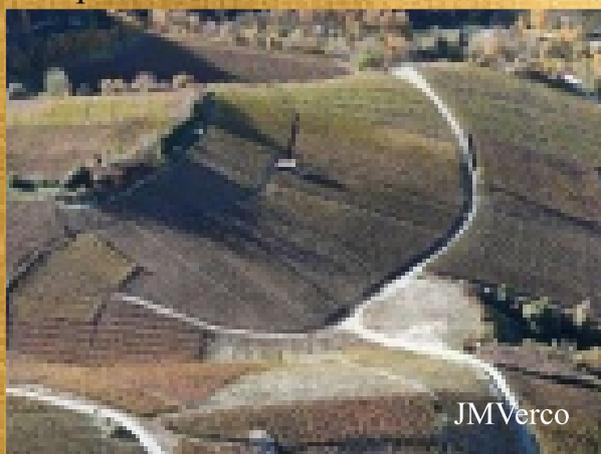
De plus près :

- les vins de meilleure qualité produits dans des régions déterminées, nommé AOC. Par exemple, le bordeaux est une appellation très connue par chez-nous, ce vin est plus cher que le vin de table, mais plus prestigieux et meilleur. Cette abréviation, AOC, est de plus en plus présente dans l'alimentation française, et dans la catégorie du vin comme nous en parlons en ce moment. Ces vins

obéissent à un cahier des charges strictes : (rendement annuel, rendement total, titre alcoométrique volumique naturel, degrés d'alcool minimum/maximum, sucres résiduels minimum/maximum) bien défini par l'institut des appellations d'origine contrôlée INAO.

- les vins de table qui sont de moins bonne qualité, et donc moins chers. Ceci dit, ils ne sont pas mauvais pour autant. Ce sont des vins qui ne sont pas soumis à de grande réglementation, ils viennent de différentes régions de France. Ces vins ont tout de même leur propre appellation : « vins de table français ».

Comparaison mondiale :



En France, nous avons une superficie de 876 200 d'hectares de vignoble et 56,6 millions d'hectolitres de vins dont

25 millions d'hectolitres sur les quelques 400 aires d'appellation d'origine contrôlée.

Dans le monde, la superficie des vignobles est de 7 779 000 hectares dont 274,775 millions d'hectolitres chaque année ce qui nous donne tout de même des chiffres considérables.

Ce grand nombre d'hectares est partagé en 43 pays. La France représente 11,3% de cette récolte. La plupart de ces viticulteurs produisent en majorité des vins luxueux.

# L'émergence d'une nouvelle génération de vin

En 1976, les vins californiens gagnent un concours important d'oenologie, cela remet en question la suprématie des vins français.

Les autres vins étrangers ont voulu s'améliorer, certains suivent la méthode "WEST COAST", mode lancé par les Anglais et suivie par les pays du

Commonwealth qui consiste à produire du vin bio.

Les pays qui ont suivi cette mode ont maintenant une petite place dans la production. Cependant,

on est loin de la production de l'Espagne, du Portugal, de l'Italie et de la France qui domine le marché mondial.



Dans les années 90, les nouveaux pays producteurs de vin ont vu leur demande exploser grâce à un faible coût de production pour des surfaces gigantesques. Ceci est dû

aux cahiers des charges plus souples que celui des pays européens.

Par exemple, l'Australie a connu une explosion de consommation entre 1995 et 2000.

Depuis elle est toujours en constante augmentation.

Les ventes de vins étrangers ont explosé de 1993 à 2003 en passant

de 4 millions à plus de 16 millions d'hectolitres.

Aujourd'hui, les petits pays producteurs de vin ont

compris qu'il fallait viser la demande des consommateurs. Mais ils vont sûrement réclamer des vins plus prestigieux donc plus cher, c'est là que les vins français vont être grandement sollicités.

En effet, la mode créée par l'Angleterre et suivie par les pays du commonwealth risque de s'essouffler, l'envie et l'attrait pour le vin de cépage, de la terre semble prendre le pas sur l'exotisme que procure l'achat du vin étranger.

Au final, les petits pays producteurs de vin souhaitent avoir un marché concurrentiel avec les pays européens mais maintenant que la mode "WEST COAST" commence à décliner, ils ne savent pas comment ils vont pouvoir rester sur le marché.

## The wine

This juice is wine and it's  
very fine

It flowed in your body  
and it's really funny

It makes us all dizzy, and  
we're really happy

Wine production will last  
over time.

Wine can be drunk cold  
or hot,

Cold drink when it is  
summer

Hot drink when it is  
winter

Just as recent or old.

It can be shared between  
friends

Or with your family

But the pleasure can never  
end

To taste this melody

## Critique d'un viticulteur traditionnel

Les différences entre le vin bio et le vin traditionnel sont multiples. D'une part, le viticulteur biologique doit faire le choix d'un marché international car la clientèle locale n'aura pas les moyens de dépenser autant d'argent dans le vin. Une fois son choix fait, il doit se plier à un cahier des charges plus strict que le vin traditionnel. Premier inconvénient, le viticulteur bio n'a que la possibilité d'utiliser le sulfate pour faire le

traitement de ses vignes ce qui est plutôt contraignant. Si on le compare avec le cahier des charges des vins traditionnels où ils peuvent utiliser le sulfate, le fer<sup>2</sup>, le fer<sup>3</sup>, on constate que viticulteur traditionnel a plus de facilités a traité ses champs.

D'autre part, aux moments des traitements, les viticulteurs biologiques, passent avec leur tracteur pour mettre la molécule de sulfate sur les raisins. Cette molécule effleure le raisin contrairement au vin traditionnel ou les molécules s'accrochent aux raisins. Avec les pluies, la molécule de sulfate s'infiltré dans les sols, cela pollue. Donc le viticulteur bio est obligé de repasser avec son tracteur pour déposer de nouveau cette molécule. Peut-être que le viticulteur traditionnel pollue beaucoup les sols mais une chose est sûre, une fois qu'il aura traité une passerelle, il n'aura pas besoin de la retraiter. Suivant les saisons, le



Meantux

viticulteur « bio » peut polluer beaucoup plus qu'un viticulteur traditionnel.

Finalement, avec tous ces inconvénients, le vin « bio » est vendu beaucoup plus cher. Pourquoi ? Parce que les viticulteurs biologiques ont simplement rajouté derrière le mot vin, le mot bio.

## Biblio- Webographie

Périodique : Science et avenir septembre 2010 n°763

Sites : - <http://www.univ-rouen.fr/ABISS/L3CAB/vin/index1.html>

- <http://vin-spiritie.blogspot.com/>

- [http://www.alyon.org/generale/cuisine/histoire\\_du\\_vin/](http://www.alyon.org/generale/cuisine/histoire_du_vin/) site décrivant l'histoire du vin

- <http://www.loire-france.com/vins/vocabulaire.htm> site thématique régional.

Il est important de savoir se distraire, afin de digérer une bonne lecture

Vin

Vinage : Addition d'alcool vinique ou neutre dans le vin, soit à des fins industrielles, soit pour la préparation des vins doux naturels et vins de liqueur. Pratique interdite en dehors de ces deux cas.

Vinification : Ensemble des techniques de l'élaboration des vins précédant le stade de l'élevage.

Voilé : Se dit d'un vin légèrement trouble.

Cru

Caudalie : Unité de mesure de la durée de la persistance en bouche des arômes après la dégustation.

Courbu : Cépage blanc du Béarn et du Pays Basque.

Cuvée

Bouteille

Tanin : Substance



fondelli.nadia

présente dans le raisin, qui apporte au vin sa capacité de longue conservation et certaines de ses propriétés gustatives.

Trouble : Matières en suspension dans le vin.

Terroir

Ample : Riche en arômes et en couleur, taux d'alcool élevé.

Alcool

Ecoulage : Phase de la vinification en rouge qui

consiste à tirer le vin de goutte en bas de la cuve, laissant le marc dans la cuve.

Sylvaner : Cépage blanc Alsacien produisant en général un vin de carafe.

Sucre : Les principaux sucres fermentescibles du raisin sont le glucose et le fructose.

Pulpe

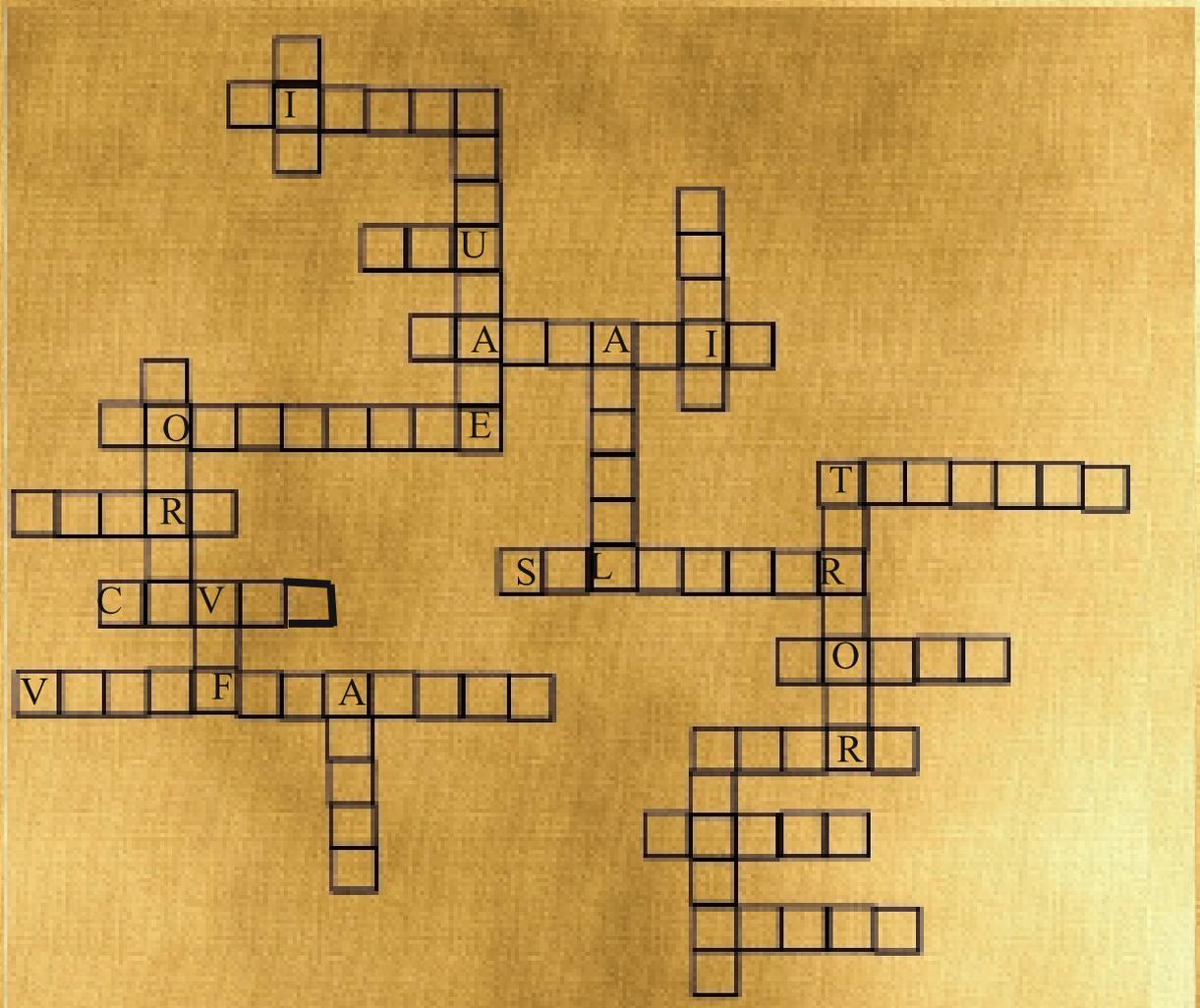
Léger : Peu alcoolisé, facile à boire mais sans grande volupté.

Vif : Juvénile, stimulant, une acidité agréable au palais. Se dit aussi pour un vin simplement acide manquant de maturité.

Lourd : Chargé en alcool, déséquilibré.

Remplacez les mots dans les ligne ou colone correspondante. Rayer les mots déjà trouvé afin de vous y retrouver.

## Règles du jeu



Bonne chance et bon jeu !