

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Les traditions et l'actualité de la viticulture en France

Kateřina Polášková

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra románských jazyků

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina – francouzština

Bakalářská práce

Les traditions et l'actualité de la viticulture en France

Kateřina Polášková

Vedoucí práce:

Doc. PhDr. Marie Fenclová, CSc.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Konzultant:

Marek Dušek

Grand Cru Restaurant & Bar

Plzeň 2018

Poděkování

Největší poděkování patří vedoucí mé práce Doc. PhDr. Marii Fenclové, CSc. za cenné rady, ochotu a trpělivost. Dále bych chtěla poděkovat svému konzultantovi, panu Marku Duškovi, který mi byl po celou dobu vypracovávání mé práce k dispozici a vždy mi ochotně poradil. Slova díky si zaslouží i má rodina a přátelé za vytrvalé vyjadřování podpory ve všech fázích vypracovávání práce, díky čemuž jsem byla stále dostatečně motivována.

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

Sommaire

1. Introduction	1
2. L’histoire de la vigne et du vin en France.....	2
2.1. La crise du Phylloxéra	4
2.1.1. Révolte des vignerons de 1907	5
2.1.2. Révolte des vignerons de la Champagne en 1911.....	6
2.1.3. Les premières notions d’appellation d’origine.....	6
2.2. L’impact des guerres mondiales.....	7
2.2.1. La Première Guerre mondiale	7
2.2.2. L’entre-deux-guerres.....	8
2.2.3. La Seconde Guerre mondiale	9
2.2.4. Après la Guerre.....	10
3. Les vignobles régionaux français	11
3.1. Bordeaux	12
3.2. Vallée de la Loire	13
3.3. Alsace.....	14
3.4. Bourgogne	15
3.5. Champagne.....	16
3.6. Beaujolais	17
3.7. Languedoc-Rousillon	18
3.8. Sud-Ouest.....	19
3.9. Côtes du Provence.....	20
3.10. Corse.....	21
3.11. Vallée du Rhône.....	22
3.12. Jura et Savoie.....	23
4. L’aspect économique.....	23
4.1. La place de la viticulture dans le monde et en France	24
4.2. La viticulture, un secteur riche en emplois	25
4.3. L’œnotourisme	26
4.3.1. Des événements du vin les plus remarquables.....	26
4.3.1.1. Grands jours de Bourgogne.....	27
4.3.1.2. Grands jours de Champagne	27

4.3.1.3. Bordeaux En Primeur.....	28
4.3.1.4. Hospice de Beaune	29
4.4. L'exportation du vin français.....	29
4.4.1. L'importation du vin vers la République Tchèque.....	31
4.4.2. Les vins tchèques célèbrent leur succès en France.....	32
4. La partie pratique - le glossaire thématique de vin	34
5. Conclusion	45
6. Résumé.....	47
7. Abstrakt.....	48
8. Bibliographie.....	49
8.1. Sources imprimées	49
8.2. Sources électroniques	49

1. Introduction

J'ai choisi ce sujet parce que j'aime beaucoup le vin, en plus je suis née en Moravie où j'ai vécu. Et déjà comme un petit enfant, j'ai visité plusieurs événements liés au vin et aussi, j'ai visité plusieurs caves viticoles. Donc je me suis intéressée au vin depuis mon enfance. Pendant les dernières années, j'ai visité la France plusieurs fois et j'y ai goûté quelques vins français. Ces visites ont été très agréables, donc j'ai voulu apprendre plus sur le vin français et c'est la raison qui a donné naissance à ce mémoire.

L'objectif principal de ce mémoire est de présenter le vin français du point de vue de son histoire et de son actualité dans la viticulture française et je voulais ajouter aussi quelques informations sur le vin tchèque en relation avec la France et le vin français.

La partie théorique de ce mémoire se composera de trois grands chapitres. Dans la première partie, je m'occuperai de l'histoire du vin et de la vigne en France en général, puis de la crise du Phylloxéra et encore de l'impact des guerres mondiales sur la viticulture française. La deuxième partie sera en quelque sorte un guide des régions viticoles françaises les plus remarquables. Dans ce chapitre, j'expliquerai les conditions climatiques, les sols, les cépages principaux et aussi les méthodes de la vinification de chaque région. Dans la majorité des cas j'ajouterai un peu d'histoire de chaque vignoble. La troisième partie sera consacré sur l'aspect économique. Je pense, que cela sera la partie la plus intéressante de mon mémoire, parce qu'elle est la plus actuelle. Dans ce chapitre, je parlerai de l'apport du secteur viticole à l'économie de France et aussi du vin tchèque, comme je le mentionne ci-dessus.

Comme la partie pratique, j'ai décidé de créer un glossaire thématique de vin. Je choisirai les termes spécialisés de mon mémoire et je tenterai de les expliquer et traduire.

Je vais utiliser de différentes sources, particulièrement dans la partie qui parle de l'économie. Dans ce chapitre, je vais travailler avec les informations électroniques et surtout les données chiffrées, qui sont actuelles et on peut trouver ce type d'informations seulement sur l'internet.

Le sujet, que j'ai choisi, est très large. Donc je tenterai d'expliquer seulement ce qui est le plus important et intéressant pour les lecteurs tchèques. Et je pense, que mon mémoire sera utile pour les étudiants, qui s'intéressent au vin, les spécialistes dans cette branche, les vendeurs de vin en Tchéquie et enfin pour tous les connaisseurs en vins.

2. L'histoire de la vigne et du vin en France

À l'état primitif, « la vigne est une liane, qui s'agrippe aux branches par ses vrilles, pour monter vers le soleil »¹. Pour la première fois, la vigne a été trouvée dans le Caucase, pas loin du mont Ararat en Arménie. La vigne s'est propagée lors des grandes migrations des tribus asiatiques, au Proche-Orient, en Asie centrale. Il est plus difficile de savoir quand l'homme a commencé à la cultiver. Toutefois, les animaux ont eu le premier l'idée d'entretenir les vignes. C'étaient les chèvres, qui ont brouté des pieds de vignes en Egypte en 2500 avant notre ère. Ou peut-être les ânes, qui ont été vus à Nauplie, en Grèce.² « Ce geste crucial est en tout cas le fondement de la culture de la vigne, le symbole de la civilisation du vin. »³

C'est en 600 avant notre ère quand les Grecs ont introduit la vigne en Gaule, avec fondation de Marseille. Ils ont commencé à cultiver la vigne, lorsqu'ils ont débarqué en Provence. Les Romains ont pris la relève au I^{er} siècle avant Jésus-Christ. En ces temps, la vigne se développe rapidement et se modifie au fil des voyages, pour s'adapter aux différentes conditions géologiques et climatiques. Puis, elle se propage si rapidement que les Romains craignent la concurrence des vins gaulois. Même « l'empereur Domitien décrète en 92 l'arrachage des vignobles de Gaule »⁴. Il faut attendre l'an 276 pour que l'empereur Valerius Probus annule l'interdiction promulguée par Domitien et permette aux Gaulois de cultiver la vigne. Elle gagne alors la vallée de la Loire et au début du IV^e siècle l'ensemble du territoire. Finalement, le vignoble peut de nouveau se développer.⁵

Les vignobles ont survécu au déclin de l'Empire romain grâce aux abbayes. « Bénédictins, cisterciens et chartreux sont ainsi à l'origine du développement des vignobles de Hautvillers (Champagne), Bourgueil (Val de Loire), Chablis, Monbazillac, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, et bien sûr de la Bourgogne. »⁶ Bénédictins et cisterciens se sont consacrés à leurs vignobles et ils ont créé sur la Côte d'Or la notion de climat. Étudiant les terroirs, vinifiant séparément chaque parcelle, ils ont observé la qualité des vins et divisé le vignoble bourguignon en une centaine de climats, qui sont toujours d'actualité aujourd'hui. Alors les

¹ Myriam Huet, 2013, p. 10

² Myriam Huet, 2013, p. 10

³ Myriam Huet, 2013, p. 10

⁴ Myriam Huet, 2013, p. 11

⁵ Myriam Huet, 2013, p. 11

⁶ Myriam Huet, 2013, p. 12

monastères sont les principales structures de production au XIV^e siècle mais c'étaient alors aussi des princes.⁷

Dans la seconde moitié du XII^e siècle, la ville de Bordeaux est devenue anglaise par le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt. En 1203, Jean sans Terre, fils d'Aliénor, dispense les Bordelais du paiement de la Grande Coutume, « taxe sur les exportations ce qui a bloqué le développement des ports de Bordeaux, Dax et Bayonne ».⁸ Grâce à cet acte, il a obtenu le soutien actif de ces villes contre le roi de France. Au XIV^e siècle, les exportations de vins de Bordeaux vers l'Angleterre ont atteint d'environ 83 000 tonneaux par an, soit un peu moins de 750 000 hl. Ces vins ne provenaient pas seulement du Bordelais, mais surtout du bassin aquitain, descendant la Dordogne et la Garonne.⁹

Lorsque la Hollande a acquis son indépendance en 1579, elle est devenue vite la première puissance commerciale maritime d'Europe. Au XVII^e siècle, elle domine le commerce européen en achetant beaucoup de vins, « destinés à être mélangés dans leurs entrepôts ou encore distillés »¹⁰. Les Hollandais sont les premiers à faire des vins de coupage. La demande provoque le développement d'une viticulture de masse, produisant des vins de qualité médiocre. C'est à cette époque que la viticulture a conquis le monde. Les Espagnols l'ont introduit en Amérique du Sud dans la seconde moitié du XVI^e siècle et les Hollandais l'ont introduit en Afrique du Sud au milieu du XVII^e siècle. Plus tard, les vignobles s'y sont développés rapidement « grâce aux immigrants allemands et aux huguenots français, venus après la révocation de l'édit de Nantes »¹¹.

Le XVIII^e siècle est le siècle de tous les progrès. On commence à conserver les barriques grâce à l'utilisation de mèches soufrées, qui évitent le développement de bactéries acétiques. La généralisation de la bouteille et des bouchons de liège facilite le commerce et elle aussi garantit l'origine et améliore la qualité et la conservation des vins. « Bordeaux, souffrant de la concurrence des vins de Porto sous influence anglaise, se tourne résolument vers une politique de qualité. »¹² On a installé des vignobles sur des sols de graves, pour produire des vins riches et plus concentrés. Malheureusement, *Phylloxéra vastatrix* a été importé d'Amérique du Nord

⁷ Myriam Huet, 2013, p. 12

⁸ Myriam Huet, 2013, p. 13

⁹ Myriam Huet, 2013, p. 13

¹⁰ Myriam Huet, 2013, p. 14

¹¹ Myriam Huet, 2013, p. 14

¹² Myriam Huet, 2013, p. 15

en terre languedocienne en 1864.¹³ Très vite, il se développe et s'attaque aux racines des vignes européennes et il dévaste le vignoble français et envahit le monde entier en moins de 30 ans.¹⁴

Entre-temps, grâce à l'amélioration des connaissances scientifiques on a mieux maîtriser les vinifications et l'élevage des vins. Avec l'utilisation de levures sélectionnées, qui a éliminé l'effet terroir, on a produit des vins plus technologiques et plus uniformes. Mais les scandales, comme les poulets aux hormones ou la vache folle, ont sensibilisé les consommateurs. Donc « les producteurs, eux-mêmes conscients des déséquilibres apportés par des traitements chimiques en excès, se sont tournés vers une agriculture raisonnée »¹⁵. D'autres sont tournés en plus dans une démarche d'agriculture biologique. Dans le même temps, le monde entier s'est ouvert au vin. Le Chili, l'Argentine, les États-Unis mais aussi l'Afrique du Sud, l'Australie ou la Nouvelle Zélande ont planté massivement entre 1990 et 2000. Aujourd'hui ils produisent des vins de qualité, qui concurrencent les vins européens. Au début de XXI^e siècle, on peut parler de la crise de la viticulture mais aussi d'une nouvelle réglementation, mise en place en 2009, qui devrait « permettre d'améliorer la lisibilité des vins français, pour leur permettre de réagir à la concurrence mondiale »¹⁶. Mais est-il vraiment nécessaire se soumettre aux conditions du marketing pour concurrencer les vins du Nouveau Monde? En effet, il faut en tout cas faire des vins qui se boivent et heureusement, « il existe toujours des gens qui préfèrent l'expression du terroir et la complexité plutôt qu'un boisé flatteur qui cache un manque de caractère »¹⁷.

Et pour finir, nous pouvons rappeler les paroles de Louis Pasteur, le père de l'œnologie scientifique, qui dit : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons alcoolisées. »¹⁸

2.1. La crise du Phylloxéra

Nous passons maintenant à l'explication d'une période difficile de l'histoire de vin en France. « La fin du 19^e siècle a été marquée par un événement très grave : la crise du Phylloxéra. Ce

¹³ Roland Rohn, 2008, p. 4

¹⁴ Myriam Huet, 2013, p. 16

¹⁵ Myriam Huet, 2013, p. 17

¹⁶ Myriam Huet, 2013, p. 18

¹⁷ Myriam Huet, 2013, p. 18

¹⁸ Les Notes de Canal Académie. *Louis Pasteur, père de l'œnologie moderne !* p.2 [en ligne].

puceron importé des Etats-Unis a détruit en quelques années une très grande partie du vignoble français et a provoqué la disparition de cépages et de vignobles ancestraux. »¹⁹

Le phylloxéra est un insecte voisin des pucerons, qui est arrivé en Angleterre en 1863, importé d'Amérique du Nord par bateau en même temps que du matériel végétal destiné à des collections ou expérimentations. Dès 1865, il a attaqué les racines de la vigne européenne et particulièrement française. Pendant 14 ans, de 1879 à 1892, la récolte nationale française a été réduite de plus de la moitié.²⁰ En France, il a été arraché près de 1,5 million d'hectares. Après la destruction massive du vignoble, la pénurie de vins qui en résulte encourage la fraude et la fabrication de vins frelatés. Par exemple, on a obtenu deux vins avec la même récolte : sur le marc, on a rajouté de l'eau et du sucre et l'on a fait fermenter. C'est ce que l'on appelle la piquette. Pour éliminer ces fraudes, en 1905, on a créé le Service de la Répression des Fraudes et en 1907 la définition légale du vin a été fixée : « produit de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou du jus de raisin frais »²¹.

Il est encore nécessaire de dire que le Phylloxéra était le parasite, qui a causé les dommages les plus graves, mais il n'était pas le seul parasite. « Le XIX^e siècle a connu bien d'autres maladies. De 1828 à 1840, c'est la pyrale, une chenille baptisée « ver coquin », qui dévaste les vignobles. Et en 1849, c'est l'oïdium, un champignon, qui est apparu »²².

2.1.1. Révolte des vignerons de 1907

De 1900 à 1906, la production de vin du Languedoc s'est augmentée de 16 à 21 millions d'hectolitres. La surproduction a causé une chute brutale des prix. C'est la catastrophe pour de nombreux Languedociens : petits viticulteurs qui ne peuvent pas rembourser leurs dettes mais aussi négociants dont le sort est suspendu à celui de la viticulture. Les vignerons exigent pour le moins « l'abrogation de la loi de 1903 sur la « chaptalisation » et une surtaxe sur le sucre pour décourager les importations »²³. Mais le Président du Conseil, Georges Clémenceau, ne veut rien entendre. Marcelin Albert, cafetier et vigneron dans l'Aude, prend la tête de la révolte. Les 19 et 20 juin 1907, cinq manifestants sont tués par les soldats qui tirent sur la

¹⁹ Alienor Leonelli. Club français du vin. *La crise du phylloxera et ses conséquences*. [en ligne].

²⁰ Jean-Paul Legros. Sol et phylloxéra. *Résumé de la crise phylloxérique*. p.3 [en ligne].

²¹ Alienor Leonelli. Club français du vin. *La crise du phylloxera et ses conséquences*. [en ligne].

²² Benoit Guy Allaire. Vin Québec. *La crise du phylloxera*. [en ligne].

²³ Herodote.net. *19 juin 1907, La révolte viticole vire au drame*. [en ligne].

foule. Enfin, le gouvernement établit une surtaxe sur le sucre et régleme se sévèrement le négoce du vin.²⁴

2.1.2. Révolte des vigneron de la Champagne en 1911

La révolte en Champagne fait suite à la révolte des vigneron de Languedoc en 1907 mais les viticulteur champenois manifestent pour des raison différent. C'est la lutte contre les pratique frauduleuse des négociant, qui introduisent des vin de Touraine, de Languedoc et d'Espagne pour fabriquer du champagne. La manifestation la plus importante, menée par Gaston Cheq, se déroule le 9 avril 1911 à Troyes. Dans la nuit du 11 au 12 avril 1911, plusieurs maison de Champagne sont incendiées et pillées dans les ville d'Epernay et Ay. Les manifestation sont si violentes que l'armée doit intervenir pour rétablir le calme dans les vignoble champenois. En juin 1911 une appellation « Champagne deuxième zone » est créée et alors les manifestation se calment. Depuis lors, la région de Champagne est divisée en 5 départements: la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.²⁵

2.1.3. Les première notion d'appellation d'origine

Face à l'anarchie et à la fraude, provoquée par le Phylloxéra, les vignoble de qualité souhaitent la réglementation des limite géographique de production, ce qui est réalisé par la loi du 6 mai 1919. La loi sur les appellations d'origine est ensuite complétée par la qualité du produit et ses condition de production.²⁶ Et en 1935, les appellations d'origine contrôlée (AOC) et l'Institut national des appellations d'origine (INAO) sont créées. Puis en 1949, les vin délimités de qualité supérieur (VDQS) sont créés pour les vignoble de notoriété moindre ou plus récente que les appellations d'origine contrôlée, et dont les condition de production sont plus souple. En 1968, les vin de pays sont établit. Cette catégorie permet à des producteur de se différencier des vin de table, notamment en pouvant revendiquer une région, une zone ou un département, un cépage, un millésime. Et finalement en 2009, la

²⁴ Herodote.net. *19 juin 1907, La révolte viticole vire au drame*. [en ligne].

²⁵ Auprès de nos racines. *Printemps 1911 : la révolte des vigneron de Champagne*. [en ligne].

²⁶ Alienor Leonelli. Club français du vin. *La crise du phylloxera et ses conséquences*. [en ligne].

nouvelle segmentation des vins est créé pour distinguer les AOP (auparavant AOC), les IGP (Indication Géographique protégée) et les vins sans indication géographique.²⁷

2.2. L'impact des guerres mondiales

Tous les vignobles en France ont été touchés par les guerres mondiales. C'était la pénurie de matériaux est surtout de main d'œuvre, car les vigneron sont partis au front. Le travail de la vigne a donc pesé sur les femmes, les enfants et les vieillards. L'économie viticole a été également frappée par une désorganisation générale du transport. Toutefois, le vin était une partie très importante pendant la guerre. Ce vin qu'on buvait dans les tranchées, a été de très mauvaise qualité, de l'origine indéterminée. Mais « dès le début de la guerre, le vin s'impose comme un produit stratégique et un élément important pour préserver le moral des troupes »²⁸. La guerre a popularisé le vin et la consommation générale du vin s'est augmentée. « Le vin est devenu un breuvage national et patriotique. Avant guerre déjà, les ligue anti alcooliques et hygiénistes ne combattaient pas le vin car il n'était pas considéré comme un alcool. Mais après guerre, il est devenu intouchable. Le maréchal Pétain lui-même écrira plus tard une ode au vin français, dans lequel il explique que c'est grâce au vin que les poilus ont remporté la guerre ! »²⁹ Mais c'est particulièrement la région de Champagne, qui a été véritablement touché et même en partie ravagé. Les autres vignobles ont été impactés par le conflit seulement indirectement et c'est pourquoi on s'occupe, dans les lignes suivantes, de la région de Champagne.

2.2.1. La Première Guerre mondiale

La Champagne a été la plus touchée par la Première Guerre mondiale. Elle a subi des pertes sur ses biens et sur ses habitants et encore sur ses vignes, ce qui a mis en danger ses sources et son commerce. La guerre de tranchées a duré trois années et demie et la ville de Reims, qui se trouve au centre de la Champagne, et principalement la cathédrale de Reims ont été détruite à 90%. La plupart des bâtiments d'exploitation sont très vite démolis et la cathédrale est atteinte

²⁷ Myriam Huet, 2013, p. 17

²⁸ La revue du vin de France, 2014. Dialogue avec Christophe Lucand. "*Dès le début de la Première Guerre Mondiale, le vin s'impose comme un produit stratégique*". [en ligne].

²⁹ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La première guerre mondiale*. [en ligne].

dès le 19 septembre 1914 et puis, elle est à plusieurs reprises terriblement endommagée. Les vignes de la région de Reims sont dans la zone de feu mais dans le reste de la Champagne viticole, on continue à la production. Les hommes sont aux armées, il ne reste que les vieillards, les invalides, les femmes, les enfants; les engrais et les produits nécessaires à la lutte contre les parasites manquent, les vignes sont occupées par la troupe, les canons et les avions y tuent. Malgré tous les difficultés on y produit. « La qualité est même très bonne et la guerre a donné l'un des meilleurs millésimes du XX^e siècle. Le 1914, et deux autres excellents, les 1915 et 1917 »³⁰. Cependant tous les vins de l'année 1914 ne sont pas remarquables, parce que les vendanges ont lieu juste après la victoire de la Marne, ce qui signifie que certains raisins sont cueillis prématurément et d'autres raisins, au contraire, sont cueillis tard. Certains matériels font défaut pour la production du champagne, en particulier les bouteilles. Toutefois la production est au cours de la guerre la moitié de la normale, soit une moyenne d'environ 14 millions de bouteilles par an. Mais il ne suffit pas de faire le champagne, il faut pouvoir le vendre et c'est très difficile. Écouler le champagne est facile en France grâce à forte demande, mais difficile à l'étranger. En plus, « pour l'exportation, les bateaux font défaut et la guerre sous-marine désorganise les transports maritimes »⁹. Ce qui est important, c'est que pendant toute la guerre, les gens se font remarquer par leur fidélité envers le champagne, avec lequel chaque succès est fêté.³¹

2.2.2. L'entre-deux-guerres

Dans la région de Reims, centre principal du commerce d'exportation avant 1914, en novembre 1918 ce ne sont que des ruines. « Les pertes du Négoce sont estimées à environ soixante-douze millions de francs s'appliquant pour vingt millions aux immeubles, vingt millions aux vins, marchandises, matériels et outillage et pour le surplus aux créances sur les pays ennemis et sur la Russie. »³² Entre 1914 et 1918, les superficies en production ont diminué de 40% et il ne reste que 6 000 hectares. Il faut renouveler toutes les choses qui sont détruites par la guerre, mais ils manquent d'argent disponible. Donc un grand nombre de vignerons se tâchent de supprimer les traces de la guerre et redonner à leur exploitation sa pleine activité. Entre 1920 et 1930 les surfaces s'accroissent chaque année de 600 à 700

³⁰ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La première guerre mondiale*. [en ligne].

³¹ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La première guerre mondiale*. [en ligne].

³² Grandes Marques & Maisons de Champagne. *L'entre-deux-guerres*. [en ligne].

hectares. C'est une grande période de la reconstitution champenoise. La qualité du vin augmente, le Phylloxéra est presque détruit, des nouveaux moyens de culture de la vigne sont établis, donc les vignerons peuvent commencer à travailler. Un problème grave est toujours en suspens, c'est celui de la définition de l'appellation d'origine Champagne. Et ce problème est résolu, finalement, « par *Décret du 29 juillet 1936*, qui confirme et complète la réglementation de *l'appellation d'origine Champagne*, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée Champagne qui, à la veille de la seconde guerre mondiale, est désormais bien établie et sérieusement réglementée »³³.

2.2.3. La Seconde Guerre mondiale

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la Champagne n'est pas au centre du champ de bataille, comme lors de la Première Guerre mondiale. Alors les localités du vignoble sont épargnées et vignerons et négociants n'ont généralement à tolérer que peu de dommages. Aussi en 1944, grâce à la rapidité de l'avance des armées alliées, les Allemands évacuent la région en courant, sans faire beaucoup de destructions trop importantes. Mais entre temps, et pendant quatre années, la Champagne est occupée par l'Allemagne. Même si ses biens sont relativement à couvert de l'ennemi, on manque de produits de traitement, de chevaux et surtout de main-d'œuvre. Les hommes sont très loin, dans les camps de prisonniers ou au travail obligatoire en Allemagne et aux vignobles, le travail est difficile. « Heureusement, la nature est assez clémente. »³⁴ De 1941 à 1945, il faisait chaud et il ne pleuvait presque pas. En 1943, l'oïdium a été plus agressif, mais il a été bénin au cours des autres années. « Pas de pyrale, peu ou pas de vers de vendange, une seule gelée de printemps, mais d'importance, en 1944, du bon vin chaque année et même en 1943 un vin exceptionnel dont on parlera longtemps. On peut ajouter que 1945 a donné aussi un beau millésime. »³⁵ Cependant, les ventes sont bien entendu impossibles. La production du champagne continue « parce que les Allemands en exigent la fourniture pour leurs armées et comme monnaie d'échange pour leur commerce avec les pays neutres »³⁶. Et les vins destinés à l'armée allemande devaient porter la mention "réserve à la Wehrmacht". Comme on a déjà accentué, la situation en Champagne, pendant la Seconde Guerre mondiale, est relativement calme. Malheureusement, la situation

³³ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *L'entre-deux-guerres*. [en ligne].

³⁴ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La deuxième guerre mondiale*. [en ligne].

³⁵ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La deuxième guerre mondiale*. [en ligne].

³⁶ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La deuxième guerre mondiale*. [en ligne].

s'aggrave à la fin de l'année 1943 car la résistance s'anime en Champagne. Quand les Allemands s'en rendent compte, ils arrêtent les responsables de l'une des plus grandes maisons : Moët & Chandon. Paul Chandon-Moët, qui est déporté à Auschwitz, et Robert-Jean de Vogüé, qui est condamné à mort et incarcéré en forteresse. « Ils arrêtent en même temps Claude Fourmon, directeur du Comité interprofessionnel du vin de Champagne et de nombreux négociants et vigneron sont déportés. Des maisons sont mises sous séquestre, notamment Moët & Chandon, en plus une amende est infligée sur ordre de l'Hôtel Majestic (Gestapo) à toutes les Maisons de Champagne ayant protesté contre l'arrestation de leurs collègues à Reims : Veuve Clicquot, Charles Heidsieck, Delbec, Roederer, Piper Heidsieck, Taittinger, Krug, Abelé, Massé et à Epernay : Pol Roger, Perrier Jouët, Moët & Chandon, Marne et Champagne, De Castellane, Lombard, Desmoulins, Devaux et Philipponnat. »³⁷ Finalement, le 28 août 1944, Épernay est délivré et Reims est délivré le 30 août. Les deux villes par la III^e armée américaine du général Patton.³⁸

2.2.4. Après la Guerre

À la fin de la Guerre, le commerce du champagne est dans une situation lamentable. Et même si la Champagne a maintenu, pendant les deux guerres, la bonne réputation au point de vue prix et qualité, il faut supposer, que la restitution du vignoble champenois, dans son état d'origine, prends beaucoup d'efforts et d'années. Enfin, à partir de 1954, la Champagne commence à prospérer de nouveau, particulièrement grâce au développement des moyens de production et une intense expansion économique. Dès lors, le champagne est en pleine floraison, excepté quatre chutes accidentelles. « La première, en 1958-1959, est provoquée par une récolte déficitaire due aux gelées de l'année 1957. La deuxième, en 1968, est due à l'instauration de la taxe à la valeur ajoutée et à des troubles politiques et sociaux. »³⁹ La troisième, en 1974, est causée par la crise économique déclenchée par le « choc pétrolier » et le marché français descend de 6% mais reprend sa progression dès 1975. La quatrième chute arrive en 1978, 1980 et 1981. Cette crise est causée par de nombreuses raisons, comme la pénurie de raisins, la diminution des réserves, le deuxième « choc pétrolier ». Heureusement,

³⁷ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La deuxième guerre mondiale*. [en ligne].

³⁸ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *La deuxième guerre mondiale*. [en ligne].

³⁹ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *Le temps de l'épanouissement*. [en ligne].

les récoltes de 1982 et 1983 sont excellentes et l'économie champenoise est à nouveau en plein essor.⁴⁰

3. Les vignobles régionaux français

Le chapitre suivant est consacré à la géographie de vigne en France. Le vin est une partie inséparable de la France et personne ne consomme autant de vin que les Français. Le vin joue un rôle essentiel dans l'économie en même façon que dans la vie quotidienne des Français. Il ne doit pas manquer sur presque toutes les tables pendant les repas et il est un phénomène culturel de la France. Tout le monde sait, qu'on distingue les vins rouges, rosés et blancs. La France se flatte de la production de toutes les "couleurs". Le Bordeaux est principalement connu par les vins rouges, tandis que la région alsacienne est typique de l'élaboration des vins blancs de la meilleur qualité.

La qualité de vin dépend de nombreux effects. Le climat, les sols, l'encépagement... Les sols sont relativement complexes et on ne connaît pas de sol parfait, mais il y a quelques observations qui aide à établir l'adéquation entre un cépage et un type de sol. Cela revient à dire que le même cépage donne de bons vins sur les deux régions et sols différents. Il existe beaucoup des cépages, connus à tous le monde, comme le sauvignon ou le pinot noir, mais on peut en énumérer 6 000 environ. Chaque région viticole est influencée par un certain type de climat. Des gelées hivernales dévastent les vignes, du froid et peu de soleil cause un mûrissement mauvais des raisins. Par contre, dans les vignobles trop chauds, le soleil grille les feuilles et les raisins. Heureusement, ce sont seulement des oscillations saisonnières. En général, pour élaborer un bon vin, les raisins doivent mûrir graduellement et être cueillis à maturité.⁴¹ Et c'est pourquoi chaque vignoble a ses spécialistes, vignerons et œnologues, qui sont l'élément le plus essentiel dans l'élaboration du vin et encore les garants de la qualité du vin. La France comprend 26 régions dont 22 sont les propres régions viticoles.. Les paragraphes suivants s'orientent principalemnt vers les vignobles bien connus, remarquable, de grande taille.

⁴⁰ Grandes Marques & Maisons de Champagne. *Le temps de l'épanouissement*. [en ligne].

⁴¹ Véronique Platt, 1996, p. 10

3.1. Bordeaux

Le vignoble s'est développé sous le règne des ducs d'Aquitaine quand Henri de Plantagenet, après le mariage avec Aliénor d'Aquitaine, a ouvert les portes du marché anglais.⁴² Vers le milieu du XIV^e siècle, la prospérité du vignoble a atteint sa pointe avec une exportation de 30 000 tonneaux de vins. Le succès a persisté jusqu'à la révolution. Ensuite, les guerres de l'Empire ont retardé les exportations. Cette période a pris définitivement fin due au Phylloxéra. Au XX^e siècle, les guerres, les crises économiques et les fortes gelées ont causé l'anéantissement du vignoble. Heureusement, des années soixante, la région a renoué avec l'essor.⁴³

Le Bordeaux est un vignoble vaste, avec la superficie de 118 000 hectares dont 110 000 hectares en AOP et avec une soixantaine d'appellations. On y produit plus de six millions d'hectolitres chaque année.⁴⁴ Le vignoble bordelais est divisé en trois grandes régions : la rive gauche de la Garonne et de la Gironde, où on produit des vins blancs liquoreux; le plateau de l'Entre-Deux-Mers étendu entre la Garonne et la Dordogne; et la rive droite de la Dordogne et de la Gironde.⁴⁵

Il est généralement connu que dans la région de Bordeaux, on élabore principalement les vins rouges et rosés, qui créent 89% de la production. Les vins blancs créent des pour cents restants. Les cépages rouges les plus célèbres sont Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Malbec, Merlot et Petit-Verdot D'autre part, les cépages blancs comprennent par exemple Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. « Le vignoble bordelais comprend 58 appellations gérées par 35 syndicats viticoles, que l'on peut résumer dans les six familles définis par l'interprofession : Appellation Bordeaux ; Appellation Côtes de Bordeaux; Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac ; Médoc et Graves. »⁴⁶ Les deux familles dernières rentent sous les vins d'AOP blancs, le reste rentre sous les vins d'AOP rouges.⁴⁷

Le Bordeaux profite d'un climat favorable, océanique tempéré. En hivers, les gelées ne sont pas fréquentes, le printemps est plutôt humide. « Les automnes, eux, sont souvent exceptionnels, ce qui permet de sauver les récoltes parfois malmenées par des étés pluvieux.

⁴² Robert Joseph, 2000, p. 72

⁴³ Véronique Platt, 1996, p. 147

⁴⁴ Myriam Huet, 2013, p. 200

⁴⁵ Véronique Platt, 1996, p. 147

⁴⁶ Roland Rohn, 2008, p. 22

⁴⁷ Roland Rohn, 2008, p. 22.

»⁴⁸ Dans les exploitations de cette région, on peut découvrir quatre types de terrain. Le « palus », les « graves » sol caillouteux, le sol argilo-calcaire et encore les « boulbènes ».⁴⁹

Quand on parle de la région bordelais, il reste à expliquer une chose importante. C'est que les vins de Bordeaux sont généralement commercialisés sous le nom du domaine du producteur : « Le Château ». Le Bordeaux se flatte de plus de 3000 châteaux dont plus de 200 sont populaire. Les Châteaux doivent disposer de plusieurs qualités: ils bénéficient d'une appellation d'origine; ils proviennent d'une exploitation viticole; ils ont été vinifié au château etc.⁵⁰

3.2. Vallée de la Loire

La Loire. C'est le fleuve, qui traverse des régions très diverses, tant par le type de climat, par les paysages, les vins varié et les sols; le fleuve, le plus longue de France, depuis la Touraine jusqu'aux bords de l'Atlantique, en pays nantais. « C'est la zone viticole, qui peut être résumée par la formule „ diversité, qualité et économie “. »⁵¹ Diversité, parce que on'y produit une gamme large de vins. Du vin le plus sec aux vins primeurs à travers des vins fruité aux vins les plus proche. Des vigneron de la génération d'aujourd'hui savent, que la qualité est au-dessus de la quantité. Et pour-quoi économie ? Parce que ces vins ne sont pas exagérément chers et presque chacun d'entre nous peut se permettre de les acheter.⁵²

Un moment clé pour cette région, c'est le IV^e siècle, quand le développement de la viticulture devient évident. « Et au VIII^e siècle, la réputation des vins d'Anjou est déjà faite... Mais l'histoire politique de la région, masquant celle du vignoble »⁵³, a ralenti un développement de la viticulture. Dès la fin du XV^e siècle, des châteaux en Touraine sont construits et la nouvelle clientèle arrive. Malheureusement, les Guerres de Religion déjouent des visées ambitieuses de la région. À partir du XVII^e siècle, l'activité économique se développe au nouveau, néanmoins, des anées suivantes, les vignobles se subissent des coups terribles,

⁴⁸ Véronique Platt, 1996, p. 147

⁴⁹ Véronique Platt, 1996, p. 147

⁵⁰ Roland Rohn, 2008, p. 22

⁵¹ Bettane et Desseauve, 2002, p. 82

⁵² Bettane et Desseauve, 2002, p. 82

⁵³ Véronique Platt, 1996, p. 183

comme l'invasion du Phylloxéra et les guerres. Depuis ces temps difficiles, les terroirs de la Vallée de la Loire fleurissent.⁵⁴

« La vignoble se divise en trois grandes zones qui se succèdent, formant de véritables entités : le pays nantais, l'Anjou-Saumurois et la Touraine. »⁵⁵ Concernant les terrains, le pays nantais est relativement varié. Les sols mêlent le schiste, le limon, le sable, les graviers ou le gneiss. Ces sols sont très propice à la culture de la vigne. Le climat est prévisible, avec des influences océanique. Une seul chose, visant le climat, peut nous surprendre : les gelées printanière. Heureusement, ils apparaissent rarement.⁵⁶ Les cépages principaux de ce terroir sont le Muscadet et le Gamay. L'Anjou-Saumurois se caractérise par la production de vins secs, mousseux, moelleux et liquoreux. Les principaux cépages de l'Anjou-Saumurois sont le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet-Franc. La Touraine est la dernière zone à présenter. Ce territoire est typique par la diversité de sols. On y trouve l'argile, le calcaire, le sable ou les greviers, et encore de nombreux microclimats. Les cépages marquants sont le Chenin, le Sauvignon, le Gamay noir et le Grolleau.⁵⁷

3.3. Alsace

Alsace est un vignoble le plus important de tous les vignobles françaises de vins blancs, avec 15 500 hectares de vignes et la production 1 million d'hectolitres.⁵⁸ Ces vins sont exportés surtout vers l'Allemagne, la Belgique, le Canada et les USA. La région s'étend sur une centaine de kilomètres de Marlenheim au Nord à Thann au Sud et elle est répartie sur deux départements: le Haut-Rhin et Le Bas-Rhin.

Le vignoble a une riche histoire. C'est environ cinquante ans avant notre ère, quand les Romains ont occupé la rive gauche du Rhin et ont introduit la première vigne. Mais c'était au Moyen-Âge, quand les vins alsaciens sont devenus fameux. Dès lors, la région se sont développée. Mais au 20^e siècle, les guerres et maladies ont dévasté la vigne d'Alsac. Après quelques années, elle s'est renouvelée et en 1962 le vignoble est reconnu par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

⁵⁴ Véronique Platt, 1996, p. 183

⁵⁵ Véronique Platt, 1996, p. 183

⁵⁶ Véronique Platt, 1996, p. 183

⁵⁷ Véronique Platt, 1996, p. 183

⁵⁸ Myriam Huet, 2013, p. 196

Le climat est continental avec des hivers rigoureux, des étés chauds et moins de 500 mm de pluie par an. Tout de même, ce climat continental est propice et assure une bonne maturation du raisin. En plus, la région alsacienne se caractérise par sa variété géologique. L'Alsac présente une extrême diversité de terroirs: argilo-calcaires, sablo-argileux, volcaniques, marneux, granitiques ou gréseux. Dans le Nord, on trouve du grès et des schistes, dans le Sud un sol granitique et calcaire.

On distingue trois AOP différentes en Alsac : l'AOP Alsac, qui couvre 75% de la production; ensuite l'AOP crémant d'Alsac avec 21% de la production et finalement l'AOP Alsac grand cru qui ne possède que 4% de la production. Les Alsaciens sont fiers surtout de la Riesling vendages tardives, qui est le vin riche en sucres, fruité et aromatique.⁵⁹

3.4. Bourgogne

Le vignoble bourguignon se trouve dans un territoire qui se situe entre Paris au Nord et Lyon au Sud. Il s'étend sur la superficie de 29 000 hectares, avec la production de 200 millions de bouteilles.⁶⁰ La Bourgogne comprend quatre départements : l'Yonne, la Côte-d'Or, le Rhône et la Saône-et-Loire.⁶¹

Le climat est semi-continental, influencé par des impacts océaniques. De même façon qu'en Alsace, des hivers sont rigoureux et froids, des étés et automnes sont chauds et ensoleillés. Les gelées printanières sont variable selon l'exposition. Cette grande diversité du climat est en fait la richesse de Bourgogne et son originalité. Tous les grands terroirs du vignoble bourguignon se situent sur des sols argilo-calcaire. « Les sols se caractérisent par une extrême diversité, qui se traduit par un morcellement très poussé des terroirs. »⁶²

Quant à la production, on produit 52% des vins blancs et 48% des vins rouges et rosés. C'est-à-dire 713 000 hl en blancs et 525 000 hl en rouges et rosés en moyenne. La Bourgogne fait le fier de plusieurs cépages blancs, comme le Chardonnay, le Pinot blanc, l'Aligoté et le Sauvignon. Parmi les vins rouges et rosés on doit remarquer le Pinot noir et le Gamay. « Pendant la vinification, on respecte les méthodes traditionnelles avec quelques méthodes

⁵⁹ Roland Rohn, 2008, p. 20-21

⁶⁰ Myriam Huet, 2013, p. 205

⁶¹ Roland Rohn, 2008, p. 34

⁶² Véronique Platt, 1996, p. 43

nouvelles. Par exemple cuves inox, robotisation, régulations des températures et automatisation des contrôles deux fois par jour dans chaque cuve. »⁶³

Le système des appellations bourguignonnes est basé sur le terroir. Le vignoble est composé de nombreuses parcelles, qui s'appellent « climats ». La Bourgogne profite actuellement de 99 AOP et plus de 600 climats, qui sont classés en premier cru. Les appellations de Bourgogne sont répertoriées en quatre catégories : Les Appellations Grands crus, les Appellations Premiers crus, les Appellations Communales et les Appellations Régionales.⁶⁴

3.5. Champagne

La naissance de vignoble de Champagne remonte aux temps les plus anciens. On la date de la fin du XVII^e siècle. Toutefois, la Champagne produit ses vins depuis la conquête romaine: « blancs d'abord, rouges ensuite, puis gris, qui sont les ancêtres du champagne ». ⁶⁵ L'existence des vins effervescents, c'est aussi le mérite des moines bénédictins de l'Abbaye d'Hautvillers et de Dom Perignon, qui a amélioré une méthode déjà connue. Il a commencé à élaborer les meilleurs mousseux de la région et utiliser des bouchons de liège pour fermer les bouteilles. Au début du XVIII^e siècle, avec un grand succès, la première maison de négoce est fondée: Ruinart. Depuis ce temps-là, d'autres grandes maisons sont créées. Malgré tous les obstacles, comme le Phylloxéra et des guerres, le vignoble champenois est replanté et célèbre une prospérité. Aujourd'hui, renommée du champagne est universelle et on l'utilise dans le monde entier. ⁶⁶ Les vins champenois sont exportés vers la Grande-Bretagne, l'Allemagne, Les Etats-Unis, la Suisse, la Belgique etc. ⁶⁷

Le vignoble de Champagne s'étend à environ 150 kilomètres au Nord-Est de Paris et couvre un peu plus de 34 000 hectares dont 30 000 sont aujourd'hui plantés. ⁶⁸ Le vignoble est réparti sur 5 départements : Marne, qui est la partie la plus grande avec sa 22 000 hectares; Aube

⁶³ Roland Rohn, 2008, p. 34.

⁶⁴ Roland Rohn, 2008, p. 35.

⁶⁵ Véronique Platt, 1996, p. 209

⁶⁶ Véronique Platt, 1996, p. 209

⁶⁷ Roland Rohn, 2008, p. 18.

⁶⁸ Myriam Huet, 2013, p. 207

avec 5 500 hectares; Aisne, qui couvre la superficie de 2 000 hectares; Haute Marne et Seine et Marne avec 36 hectares restants.⁶⁹

Dans l'ensemble, « les sols sont calcaires, avec la sous-sol de nature crayeuse, ce qu'il régule l'humidité ». ⁷⁰ Le climat est plutôt océanique. Des étés se caractérisent par la grande chaleur, des hivers sont assez doux, printemps incertains et des automnes sont relativement beaux. Le climat se passe des grands écarts grâce à la présence de massifs frontiers, mais des occasionnelles gelées printanières rendent la production irrégulière. ⁷¹

On y élabore principalement les vins rouges, qui couvrent 75% de la production. Il y a trois cépages autorisés. Le Pinot noir et Le Pinot meunier, qui dominent dans la montagne de Reims, rentrent dans les cépages noir et le Chardonnay, le cépage blanc le plus célèbre, domine dans la côte des Blancs. La chose la plus importante est le principe de la vinification champenoise qui consiste dans la deuxième fermentation. ⁷²

3.6. Beaujolais

Les vignes de Beaujolais se situent au sud de leurs homologues, la Bourgogne. Ils s'étendent du sud de Mâcon jusqu'aux portes de Lyon. Cette zone est une succession des montagnes et des collines. ⁷³ Ils couvrent environ 20 000 hectares. C'est 50 kilomètres, et il est réparti sur deux régions principales : Saône-et-Loire et Rhône. ⁷⁴

Au XVI^e siècle, le vignoble a enregistré le succès avec une grande expansion du vignoble, qui a continué jusqu'au XVIII^e siècle. Malheureusement, le vin n'a pas atteint le niveau régional. Avec l'avènement du XIX^e siècle, à la fois du l'arrivée du chemin de fer, leur commerce a pris une floraison nationale et internationale. Néanmoins, les vins de Beaujolais n'ont pas identité unifiée et appartiennent toujours à la catégorie du Mâconnais. Seulement à partir de 1936, les décrets d'appellations contrôlée sont publiés, et le vignoble est enfin délimité et organisé. ⁷⁵

⁶⁹ Roland Rohn, 2008, p. 18

⁷⁰ Véronique Platt, 1996, p. 209

⁷¹ Véronique Platt, 1996, p. 209

⁷² Roland Rohn, 2008, p. 18

⁷³ Véronique Platt, 1996, p. 79

⁷⁴ Roland Rohn, 2008, p. 44

⁷⁵ Véronique Platt, 1996, p. 79

Pour les sols, il est nécessaire de distinguer le Beaujolais Nord et le Beaujolais Sud. Au Nord on trouve un relief vallonné, aux sols granitiques. Ce terroir est pauvre, fragile mais facile à cultiver. Le Sud est un peu plus riche à cet égard. On’y trouve plutôt les terres sédimentaires et argilo-calcaires. Ces sols sont typiques par leur richesse, lourdeur et l’humidité. Ils sont teints en même façon que le terrain du Nord, influencés par l’oxyde de fer. Le vignoble se situe dans la zone tempérée, pour cause de la combinaison des influences continentale, méditerranéenne et océanique. Ce climat variable peut désagréablement surprendre les vignerons. « Dans l’année, la température peut varier de - 20 °C à + 38 °C ! »⁷⁶ Par exemple, des étés peuvent être humides avec beaucoup des orages et de la grêle, ou dans le cas inverse secs, torrides, presque tropicaux, sans pluie. Malgré ce climat original, le vignoble peut profiter généralement d’un bon ensoleillement et de bonnes conditions de maturation des raisins.⁷⁷

« Beaujolais est la zone, où règne un seul cépage rouge : le Gamay noir à jus blanc, à l’origine de 12 appellations différentes. »⁷⁸ Le vin est accompli en 2 mois, grâce à la vinification spéciale, qui comporte la macération carbonique ou vinification beaujolaise. La macération dure environ une semaine. Ensuite c’est le décuvage et pour terminer le procès, on laisse la fermentation alcoolique et malolactique s’effectuer. De cette façon, il est produit environ 180 millions de bouteilles dont la moitié est exportée à l’étranger. La plupart des vins est exportés vers la Suisse, l’Allemagne, la Grande Bretagne, les Etats-Unis, le Canada, le Bénelux et le Japon.⁷⁹

3.7. Languedoc-Rousillon

Le Languedoc-Rousillon est un vignoble le plus vaste, avec la superficie de 230 000 hectares.⁸⁰ Il est réparti sur quatre départements: Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales.⁸¹

Déjà au VII^e siècle avant Jésus Christ, des premières vignes sont implantés. Mais au I^{er} siècle de notre ère, les Romains ont arraché la majorité du vignoble à cause de la concurrence. Le vignoble a repris son essor à la fin du III^e siècle, surtout autour de Narbonne. Ce succès est

⁷⁶ Véronique Platt, 1996, p. 79

⁷⁷ Véronique Platt, 1996, p. 79

⁷⁸ Véronique Platt, 1996, p. 79

⁷⁹ Roland Rohn, 2008, p. 44

⁸⁰ Myriam Huet, 2013, p. 211

⁸¹ Véronique Platt, 1996, p. 123

terminé au VIII^e siècle, à cause de l'occupation sarrasine. Heureusement, en 759, Narbonne est reconquise par Pépin le Bref, et la vigne est sauvée. Au tournant des XIV^e et XV^e siècles, le vin est exporté vers l'Angleterre, les Flandres, l'Italie et l'Orient. L'essor économique profite à la viticulture, la production progresse, mais la qualité du vin se baisse. Dans les années cinquante du XX^e siècle, on commence à utiliser les cépages traditionnels, plantés sur les meilleurs terroirs, pour élaborer des vins de qualité. Aujourd'hui le Languedoc-Rousillon offre une gamme très diversifiée de vins.

Le terrain du vignoble est caractéristique par un relief contrasté et une grande variété des sols. On'y découvre les schistes, le grès, les calcaires, les alluvions, les cailloux etc. Par contre, le climat est relativement stable. Les hivers sont doux, les printemps humides et les étés sont assez chauds, secs et ensoleillés, avec une bonne maturation du raisin. La pluie arrive généralement à l'automne. Grâce à tous ces aspects, le Languedoc-Rousillon couvre 40% de la production nationale.⁸²

Dans cette région, on'y produit les deux vins rouges et blancs. Les vins rouges sont élaborés en méthode traditionnelle ou en macération carbonique. Le Grenache, le Mourvèdre et la Syrah rentrent sous des cépages rouges et ils ont un goût aromatique. Le Cinsaut, cultivé sur des sols pauvres, apporte un goût fruité, et encore le Carignan apporte couleur et structure aux vins. Visant l'élaboration des vins blancs, on utilise le pressurage direct. Des cépages blancs, cultivés dans cette région, sont par exemple la Clairette, le Mauzac et le Chardonnay. On ne peut pas oublier, que le Languedoc-Rousillon se flatte de la production de vins doux naturels : « vins du cépage muscat tout en fruit (muscat de Mireval, Lunel, Frontignan ou Rivesaltes) ou vins issus de cépages banyuls et maury ». ⁸³

3.8. Sud-Ouest

Cette région viticole s'étend de Bordeaux aux Pyrénées, sur près de 500 kilomètres, avec une superficie de 65 000 hectares dont 35 000 en AOP.⁸⁴ Elle se trouve sur neuf départements: Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Garonne, Gers, Pyrénées-

⁸² Véronique Platt, 1996, p. 123

⁸³ Véronique Platt, 1996, p. 123

⁸⁴ Myriam Huet, 2013, p. 216

Atlantiques et Hautes-Pyrénées. Les vins rouges, rosés, blancs secs, moelleux ou mousseux sont produits ici et les méthodes de la vinification sont fort traditionnelles.⁸⁵

Le vignoble du Sud-Ouest est très diversifié. La culture de la vigne date depuis des siècles, sous la domination des gaulois bien avant l'arrivée des Romains. Le savoir-faire se développe sous l'impulsion des monastères et des abbayes. Leur vin est estimé surtout par François I^{er} et la royauté anglaise. Seulement à partir des années 70 du XX^e siècle, la région du Sud-Ouest prend son essor et construit son identité.

Le climat est alterne, entre influences méditerranéennes, montagnardes et océanique. Il est encore assez humide et avec température augmentant pendant la période végétative.⁸⁶ La région est typique par de nombreuses particularités climatiques. Des hivers rigoureux dans l'Aveyron, les automnes doux dans le Béarn, les pluies copieuses à Irouléguay et des orages de grêle dans la Vallée de la Garonne. Les sols sont diversifiés, mais en majorité argilo-calcaires. Au Nord, on trouve un terrain argilo-graveleux avec des traces de fer. Au sud, il y a des sols hétérogènes et l'Est est plutôt calcaire.⁸⁷

La région du Sud-Ouest peut être répartie en trois grands vignobles. En premier lieu, ce sont les vignobles de la Dordogne, où on produit surtout les vins blancs. Un autre vignoble appelé Pyrénéen est la zone du Pacherenc, Madiran et Irouléguay. Le dernier vignoble, qui s'appelle Cahors, est célèbre dès le Moyen-Âge. Il se trouve sur les deux rives du Lot sur le terroir d'une quarantaine de communes. Le cépage le plus remarquable est le Clos la Coutale, qui s'étend sur 53 hectares.⁸⁸

3.9. Côtes du Provence

Cette région viticole possède le plus ancien vignoble de France. Ce sont les fondateurs de Marseille, les Phocéens, qui sept siècles avant notre ère, y ont introduit les techniques de la vigne en usage chez eux. Puis, les Romains ont développé les vignobles. Au Moyen-Âge, le clergé et l'aristocratie ont suivi les Romains dans le mouvement d'expansion. Cette époque de l'essor a pris la fin avec l'arrivée de la guerre de Cent Ans. Au XV^e siècle, grâce à René

⁸⁵ Roland Rohn, 2008, p. 56

⁸⁶ Roland Rohn, 2008, p. 56

⁸⁷ Véronique Platt, 1996, p. 135

⁸⁸ Roland Rohn, 2008, p. 57

d'Anjou, le comte d'alors, la viticulture a commencé à se développer et n'a pas cessé avec ce phénomène jusqu'à la crise du Phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle. Ensuite les périodes difficiles ont suivi, avec les guerres et la surproduction. Après tout, dans les années cinquante, les vigneron ont opéré une transformation radicale en préférant la qualité à la quantité.⁸⁹

Le vignoble provençal s'étend entre Nice, Marseille et Saint-Remy-de-Provence, sur plus de 200 kilomètres et 40 000 hectares dont 29 000 en AOP.⁹⁰ Il est réparti sur 4 départements: Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes et Alpes-de-Haute-Provence. La Provence compte sept AOP : Côtes-de-provence, Bellet, Coteaux-varois, Cassis, Bandol, Palette et enfin Coteaux-d'aix-en-provence.⁹¹

La zone de Provence est typique par une énorme hétérogénéité des sols. Cependant, on peut distinguer trois catégories de terroirs: Le Massif des Maures est couvert par les sols argilo-calcaires; dans le Haut-Var, on trouve les terrains calcaires; et enfin le Massif de la Sainte Victoire, avec la dominance de grès argileux. Le climat provençal peut être décrit très vite. Toute l'année est ensoleillée. Les pluies ne sont pas fréquentes, mais quand il pleut, c'est la pluie brutale et forte, également les vents, qui sont rare mais violents.⁹²

Visant la production, les vins rosés représentent plus des deux tiers, suivis par les vins rouges, qui couvrent presque un tiers, et les vins blancs, qui couvrent la volume de la production de 5% restants. L'encépagement est embrouillé, parce que les cépages sont nombreux et variés. « Ils ne sont pas moins de treize, par exemple, dans la seule appellation côtes-de-provence ! »⁹³ Les cépages rouges les plus utilisés par les vigneron sont le Cinsaut, la Syrah, le Grenache, le Carignan et le Merlot. Pour les vins blancs, ce sont le Trolle, la Clairette, le Chardonnay, le Sémillon et le Sauvignon. Concernant le procès de la vinification, on utilise généralement deux méthodes. C'est la vinification par saignée et la vinification directe des raisins rouges.⁹⁴

3.10. Corse

⁸⁹ Véronique Platt, 1996, p. 115

⁹⁰ Myriam Huet, 2013, p. 213

⁹¹ Roland Rohn, 2008, p. 52.

⁹² Véronique Platt, 1996, p. 115

⁹³ Véronique Platt, 1996, p. 115

⁹⁴ Roland Rohn, 2008, p. 52.

La viticulture corse célèbre le succès avec l'arrivée du XIX^e siècle, et ensuite, en 1962, quand les Français ont quitté l'Algérie. Le vignoble est réparti sur deux départements : Corse-du-Sud et Haute-Corse, sur environ 7 200 hectares. Tous les vignobles du Corse se trouvent sur les bandes côtières étroites. Référant à la production, les vins rouges et rosés dominent et les vins blancs couvrent seulement 13% de la production.⁹⁵

3.11. Vallée du Rhône

Le vignoble rhodanien est vaste et il est divisé en six départements: Rhône, Ardèche, Drôme, Loire, Gard et Vaucluse, sur 55 000 hectares d'environ. Concernant la vinification, on tient des méthodes traditionnelles, avec contrôle des températures de fermentation. « On utilise trois méthodes de la vinification : la vinification classique, la macération et la vinification semi-carbonique. »⁹⁶

Le vignoble a relativement une riche histoire. Sept siècles avant Jésus-Christ, les Phocéens ont introduit, comme les premiers, la viticulture aux alentours de la Vienne. Cinq siècles plus tard, les Romains se sont installés dans la même région et ont développé les vignobles sur toute la rive gauche du fleuve. Malgré la création de nouveaux vignobles au Moyen-Âge et une haute qualité de la production, plusieurs siècles plus tard, les vins du Rhône ont entré dans le niveau régional, parce que les taxes douanières ont entravé la circulation des vins en France et en Europe. Au XVII^e siècles, la situation est résolue, grâce à la libéralisation de la circulation des vins sous Louis XV^e, et en plus grâce au développement des voies de communication. Puis, l'essor de cette région viticole est ralenti par la crise de la sériculture et par une attaque du Phylloxéra. Après franchissement de tous les obstacles, les vignobles rhodaniens s'étendent.

« Le vignoble rhodanien se divise en deux parties distinctes : les côtes du Rhône méridionales, qui s'étendent de Montélimar à Avignon, et les côtes du Rhône septentrionales, situées entre Vienne et Valence. »⁹⁷ Les vignes, de la partie nord, sont influencées par le climat tempéré, océanique et ils sont couvertes par les sols acides et pauvres. Les vins blancs sont issus de trois cépages : la Marsanne, la Rousanne et le Viognier. Par contre, les vins

⁹⁵ Roland Rohn, 2008, p. 53.

⁹⁶ Roland Rohn, 2008, p. 50.

⁹⁷ Véronique Platt, 1996, p. 99

rouges sont issus seulement d'un seul cépage, la Syrah. Le climat de la deuxième partie soumis à des influences méditerranéennes et les terrains sont très variés. On'y peut trouver les sols calcaires, de sables, de galets ou faits de cailloux. Les cépages sont souvent mélangés.⁹⁸

3.12. Jura et Savoie

Le vignoble de Savoie couvre une superficie d'environ 1 300 hectares et il est réparti sur 4 départements : la Savoie, l'Ain, l'Isère et la Haute-Savoie. Le Jura produit ses vins sur environ 1 850 hectares. Ces deux vignobles voisins sont aussi petits, que les vignobles précédents. Tout de même, ils sont une partie essentielle parmi les vignobles françaises et il faut les décrire un peu.

Le climat semi-continental de Savoie offre des hivers très froids, des étés relativement chauds, des printemps frais et des automnes propices. Le vignoble jurassien est influencé par le climat semi-continental, avec des hivers rigoureux et des automnes secs et chauds. Les sols calcaires prédominent sur les deux vignobles.⁹⁹

Les vins jurassiens sont produits à partir des cépages Chardonnay, importé de Bourgogne et ensuite de quelques cépages locaux. Il faut relever les deux spécialités du Jura. En premier lieu, c'est le vin Jaune. Ce vin est obtenu à partir d'un seul cépage, le savagnin, qui vieillit aux tonneaux 6 ans, au minimum. Le deuxième vin spécial du Jura est le vin de Paille, qui est élaboré par « dessiccation des raisins après leur cueillette. »¹⁰⁰ Le vin est supérieur par sa douceur naturelle et il peut être produit de tous les cépages jurassien. Pour mentionner quelques cépages de Savoie, c'est par exemple le Gamay, le Pinot noir, le Chasselas et la Roussette.¹⁰¹

4. L'aspect économique

Le quatrième chapitre est consacré à l'économie de vin en France. Le vin est indissociable de la culture, du patrimoine, des terroirs et surtout de l'économie de la France. Le secteur viticole

⁹⁸ Véronique Platt, 1996, p. 99

⁹⁹ Roland Rohn, 2008, p. 46

¹⁰⁰ Véronique Platt, 1996, p. 95

¹⁰¹ Véronique Platt, 1996, p. 95

occupe, depuis très longtemps, la place de premier plan dans l'économie française. La France est l'un des premiers producteurs de vin en valeur et aussi en volume. La filière viticole comprend trois pôles : production, vinification et commercialisation et en plus, les emplois générés par cette filière sont nombreux et très diversifiés. Toutefois, aujourd'hui, « la France doit faire face à l'évolution de l'alimentation, les changements de modes de vie, les politiques de santé publique, l'apparition de nouveaux pays producteurs et de nouveaux pays consommateurs »¹⁰², en plus, c'est la Chine, qui se développe rapidement dans la filière vitivinicole. La consommation de vin en France baisse régulièrement depuis 1975. « De 100 litres par an en 1975, la consommation par habitant est passée à 47 litres en 2016. »¹⁰³ Et on estime, qu'en 2020 la consommation par habitant serait seulement 43,63 litres.¹⁰⁴ En plus, l'Union européenne a récemment autorisé l'importation de plus grande quantité de vin du tiers monde (principalement l'Afrique du Sud et l'Amérique du Sud) dans les pays de l'Union européenne, donc aussi en France. Par exemple, les États-Unis remplacent de plus en plus les vins français par l'importation des vins du tiers-monde, car ces vins sont moins chers. Et il n'est plus vrai que ces vins sont pires. Au contraire, ils sont déjà qualitativement au niveau pareil que les vins français. Tous ces aspects sont des obstacles majeurs ce que la France « viticole » doit surmonter. Heureusement, le vin français a une grande réputation partout dans le monde, une forte tradition, encore, elle se flatte de l'authenticité et la meilleure qualité de ses produits et c'est la raison du fait que ce secteur ne tombera jamais dans l'oubli en France.

4.1. La place de la viticulture dans le monde et en France

Les surfaces viticoles diminuent en France. Toutefois la France reste le 3^e pays viticole dans le monde en surface, après la Chine et l'Espagne. En ce qui concerne la production, si elle augmente globalement dans le monde, elle a subi une légère baisse en Europe et plus particulièrement en France. Malgré tout, la France reste le deuxième pays producteur du vin du monde.¹⁰⁵

¹⁰² Conseil économique et social, 2008. *La vigne, le vin : atout pour la France*. [en ligne].

¹⁰³ LeFiagor.fr – Économie, 2017. *Baisse de la consommation de vin prévue en France d'ici 2020*. [en ligne].

¹⁰⁴ LeFiagor.fr – Économie, 2017. *Baisse de la consommation de vin prévue en France d'ici 2020*. [en ligne].

¹⁰⁵ Fiona Moghaddam. FranceInter, 2017. *La France n'est ni le premier pays producteur de vin, ni le premier pays viticole*. [en ligne].

Comme on'a déjà accentué, la France n'est pas le 1^{er} pays viticole en surface. C'est l'Espagne, qui couvre 13% du vignoble mondiale, ensuite la Chine avec 11% et 847 000 hectares de superficie viticoles. La France est sur les talons de la Chine, avec 785 000 hectares de vignes. L'Italie et la Turquie suivent. L'Italie comprend 9% de la superficie viticole mondiale et la Turquie 6%. Il est vrai, que la Turquie a connu une grande baisse de sa surface viticole, mais cela ne change pas le fait qu'elle reste le 5^e des plus grands pays viticole, en surface. D'après les données précédentes, il est clair que ces cinq pays couvrent 50% du vignoble mondial. Visant la consommation, les États-Unis gardent la première place et ils boivent environ 31 millions d'hectolitres par an. Comme on a mentionné, la France occupe la deuxième place avec la consommation annuelle de 27 millions d'hectolitres. Cette valeur n'a pas beaucoup changé ces dernières années. La France détient la place de deuxième producteur mondial avec 43,5 millions d'hectolitres. L'Italie est le premier pays viticol, en production, avec 51 millions d'hectolitres.¹⁰⁶

La Chine est maintenant un sujet brûlant à propos de la production de vin, parce qu'elle a un grand potentiel de devenir le premier producteur de vin au monde. Le vignoble chinois s'étend dans le désert de Gobi, à 100 kilomètres de Pékin et en quelques années, la Chine a triplé la surface de ses vignes.¹⁰⁷

4.2. La viticulture, un secteur riche en emplois

La production viticole est la troisième activité agricole française en nombre d'exploitations. Des exploitations viticoles d'appellation et des autres exploitations viticoles employaient la quantité de la main-d'œuvre salariée, qu'elle soit permanente ou saisonnière. « En 2005, les 46 000 exploitations viticoles professionnelles employaient 131 603 UTA (unités de travail annuel). En plus, la viticulture est le premier employeur de main-d'œuvre salariée avec 66 600 UTA salariées soit 31% du travail salarié des exploitations agricoles. »¹⁰⁸ Selon quelques statistiques, les salariés viticoles sont également plus âgés et un peu plus féminins que la moyenne. Ensuite, Il faut tenir compte de l'emploi dans les entreprises de transformation des produits de la vigne (coopératives, caves privées) et des entreprises de mise en marché. Ces

¹⁰⁶ Fiona Moghaddam. FranceInter, 2017. *La France n'est ni le premier pays producteur de vin, ni le premier pays viticole*. [en ligne].

¹⁰⁷ Franceinfo. *Viticulture : quand la Chine sera le premier producteur de vin au monde*. [en ligne].

¹⁰⁸ Conseil économique et social, 2008. *La vigne, le vin : atout pour la France*. [en ligne].

petites et moyennes entreprises sont implantées dans des zones rurales et contribuent à la dynamique de ces espaces. L'œnotourisme représente également un potentiel d'emploi. Avec 79 millions de touristes par an, la France est le premier pays visité au monde.¹⁰⁹

4.3. L'œnotourisme

« Le tourisme vitivinicole, ou œnotourisme peut être défini par l'ensemble des prestations relatives aux séjours des touristes dans des régions viticoles : visites de caves, dégustations, hébergement, restauration et activités annexes liées au vin, aux produits du terroir et aux traditions régionales. »¹¹⁰

En France, les régions viticoles sont de grandes destinations touristiques qui proposent une diversité de produits touristiques liés à la vigne et au vin. Un tiers des touristes citent le vin et la gastronomie comme motivations de choix d'un séjour. En 2016, la France était visitée par 10 millions d'œnotouristes, c'est une augmentation de 33% par rapport à 2009. Donc l'œnotourisme devient une grande tendance, qui de plus en plus se développe. Les touristes du monde entier voyagent en France pour pénétrer dans le monde du vin. Belges et Britanniques constituent les principaux adeptes de l'œnotourisme en France. Mais la nouvelle clientèle, venue de marchés plus éloignés, notamment asiatiques, aussi viennent en France.¹¹¹

4.3.1. Des événements du vin les plus remarquables

Il y a certains événements œnotouristiques, qui ont lieu régulièrement et sont visités par de nombreuses personnes d'un peu partout dans le monde. Les amateurs de vin y peuvent déguster les vins dans une atmosphère incroyable du vignoble français et ensuite ils en peuvent acheter. Il y a quatre événements œnotouristiques les plus grands et les plus fameux en France : les Grands jours de Bourgogne, les Grands jours de Champagne, Bordeaux En Primeur et le Hospice de Beaune.

¹⁰⁹ Conseil économique et social, 2008. *La vigne, le vin : atout pour la France*. [en ligne].

¹¹⁰ *L'œnotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles*. [en ligne].

¹¹¹ Les chiffres de l'œnotourisme en France. *La France compte 10 millions d'œnotouristes en 2016 : un véritable plébiscite pour la filière*. [en ligne].

4.3.1.1. Grands jours de Bourgogne

Les Grands jours de Bourgogne, c'est un grand moment pour tous les oenotouristes et les amateurs du vin. Cet événement a une tradition de vingt-six ans, tenue tous les deux ans depuis 1992. Il réunit plus de 1 000 vignerons et permet de découvrir près de 10 000 vins en 5 jours. De Chablis à la Côte Chalonnaise, en passant par la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, les visiteurs parcourent les terroirs via 10 sites de dégustation itinérants. Un grand nombre de touristes assistent à cet événement, et dans de nombreux cas, ils sont des étrangers. Par exemple, en 2016, 2 322 visiteurs de 54 pays avaient fait le déplacement.¹¹²

4.3.1.2. Grands jours de Champagne

Le champagne est une région qui n'a pas traditionnellement organisé des événements de dégustation. Il ne s'agit pas d'un vin vendu en primeur ou en tant qu'investissement, mais il est très bien établi comme vin de choix pour les fêtes et occasions spéciales. En plus, les vins clairs (vins de champagne) ne sont pas les plus faciles à comprendre aux spécialistes.

Mais les choses ont commencé à changer en 2009 quand quelques vignerons de Champagne, partageant les mêmes idées, ont décidé de créer le groupe "Terres et Vins de Champagne". Aurelien Laherte, l'un des fondateurs, dit que ce projet est créé dans le but du partage des vins champenois et de la présentation des différents terroirs. Le premier événement, Terres et Vins de Champagne, a eu lieu le 20 avril 2009, il a eu environ 220 participants, principalement professionnel, et environ 20% venaient de l'étranger. Une année suivante a été encore plus réussie avec plus de visiteurs internationaux. Cet événement a éveillé l'intérêt des autres producteurs de champagne et ils ont vu le potentiel de cet événement. Donc deux d'entre eux, Gilles Lancelot et Jérôme Dehours, ont créé leur propre événement, Artisans de Champagne, au lendemain des Terres et Vins de Champagne en 2011. En 2012, deux événements similaires ont été formés, avec des dégustations de vins de Champagne, tenu en même temps que d'autres événements. Les gens étaient intéressés par ces dégustations de plus en plus, alors on a formé un autre événement de la dégustation : Grands Jours de Champagne. Cette idée

¹¹² Bourgognes – Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne, 2017. *Le rendez-vous des vins de Bourgogne au coeur de nos terroirs*. [en ligne].

était née dans la tête de Cyril Janisson-Baradon et il a choisi ses collègues de 14 villages différents pour montrer la diversité des terroirs champenois.¹¹³

Maintenant, ces dégustations sont visités par des milliers de personnes de différentes parties du monde (d'Australie, des États-Unis, du Canada, du Brésil ou du Japon) pour découvrir les dernières tendances et cuvées du terroir en Champagne.¹¹⁴

4.3.1.3. Bordeaux En Primeur

« Les Primeurs, en particulier des vins de Bordeaux, sont un événement annuel organisé (courant avril) par les 300 plus grands Châteaux de la région. L'événement rassemble tous les professionnels du secteur afin de déguster le vin, encore en barrique, du millésime précédent. L'avantage d'investir dans ces vins en Primeurs, c'est que, ne connaissant pas encore la valeur finale du produit, les domaines les mettent en vente à un prix de base souvent bien moins cher qu'à leur sortie sur le marché grand public. »¹¹⁵ Ces vins en primeur ne seront mis en bouteille et commercialisé que 18 à 24 mois plus tard.

Cet événement est formé par l'Union des Grands Crus de Bordeaux, suivant une tradition, que tous les négociants bordelais goûtent les vins afin de les acheter au meilleur prix possible. Aujourd'hui les critiques jugent les millésimes des Châteaux. Pour la curiosité, l'un des critiques, Robert Parker, a affirmé que le millésime 1982 allait être exceptionnel, alors que tous les autres critiques français avaient juré le contraire. La suite lui a donné raison et il est devenu l'un des plus grands critiques œnologues.

Les Primeurs profitent à la fois aux négociants, mais également aux châteaux. En effet, pour produire, il faut avancer les frais. Mais la production prend beaucoup de temps (des années pour certains grands vins) et le retour sur investissement est très tardive. Donc, faire les primeurs assure une petite somme d'argent à rentrer avant que les stocks ne baissent physiquement.¹¹⁶

¹¹³ Missinwine, 2013. *Grands jours de champagne ?* [en ligne].

¹¹⁴ Missinwine, 2013. *Grands jours de champagne ?* [en ligne].

¹¹⁵ *Les primeurs, qu'est-ce que c'est ?* [en ligne].

¹¹⁶ *Les primeurs, qu'est-ce que c'est ?* [en ligne].

4.3.1.4. Hospice de Beaune

La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune demeure l'une des plus célèbre manifestation de charité au monde et les professionnels attendent l'évènement le 3^e dimanche de novembre. Cet événement a lieu tout le week-end et chaque amateur de vin et de divertissement ne peut pas manquer ici. Ce week-end, il n'y a pas que des dégustations, mais aussi de nombreuses autres festivités: « spectacles de rue, procession solennelle, présentations de plats locaux et demi-marathon sur le vignoble de Beaune, ville d'art réputée par l'Hôtel Dieu »¹¹⁷. Donc il y a beaucoup d'occasions pour les enfants, les adultes et même les familles et les amis du monde entier.

Depuis 1859, les vins des Hospices de Beaune sont exclusivement vendus aux enchères. Au fil des années, la vente aux enchères Hospices est devenue la plus célèbre vente aux enchères de charité de vin dans le monde. Ces vins sont vendus en primeur, ce qui signifie que le millésime qui est vendu est de l'année en cours. Après la vente aux enchères, chaque acheteur doit légalement demander à une entreprise professionnel, comme Albert Bichot, de vieillir le vin. Cette période de vieillissement dure en moyenne de 12 à 16 mois avant d'être embouteillée et expédiée.¹¹⁸

Un vin est très spécial : la Pièce des Président. Chaque année, les Hospices soutiennent une ou deux associations caritatives et proposent un tonneau d'excellent vin, généralement un grand cru. Des célébrités font tout son possible pour liciter ce baril au prix le plus élevé possible, puisque tous les profits de ventes sont donnés à l'organisation caritative choisie. Par exemple en 2012, avec Carla Bruni-Sarkozy, la Pièce des Président a été vendu par adjudication, au client d'Ukraine, pour 250 000 euros.¹¹⁹ Et aussi d'autres célébrités, comme Christian Clavier et Jean Reno, ont pris part à cet événement.¹²⁰

4.4. L'exportation du vin français

Selon les derniers rapports de février 2018 « les vins et spiritueux sont le deuxième produit excédentaire de la balance commerciale française et le premier produit pour les produits

¹¹⁷ *Vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune*. [en ligne].

¹¹⁸ *The Hospices de Beaune charity auction*. [en ligne].

¹¹⁹ *The Hospices de Beaune charity auction*. [en ligne].

¹²⁰ *Vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune*. [en ligne].

alimentaires »¹²¹. Comme on a déjà accentué, le vignoble français est le 3^e plus grand vignoble au monde, derrière l'Espagne (754 000 ha, soit 10% des vignobles du monde). Visant la production, 44,3 millions d'hectolitres du vin ont été produits en 2016 (16% de la production mondiale) dont 39% du vin fabriqué en France a été exporté.

Avec seulement 35,6 millions d'hectolitres produits, la récolte de 2017 était la plus basse depuis 1945. C'est une baisse de 22% par rapport à la récolte 2016. Les gels printaniers du Sud-Ouest, des Charentes, du Jura et de l'Alsace, et la sécheresse dans les vignobles méditerranéens et du Beaujolais assument la responsabilité de cette chute.¹²² Heureusement, cette confirmation de la récolte la plus basse de l'histoire récente n'indique pas les conséquences pour le marché, parce que les professionnels de la branche sont préparés pour cette situation « (stock, volume de remplacement, réserves de l'industrie) »¹²³. La première étape du processus de vente du vin se déroule sur les marchés des producteurs où les acteurs de l'industrie peuvent acheter et vendre le vin « en gros » ou en bouteilles. En 2016/2017, le volume total des ventes « en gros » a légèrement diminué, parce que la récolte basse a été compensée par de grandes quantités de stock de réserve.¹²⁴

Les consommateurs français achètent la majeure partie du vin dans les supermarchés (70% des achats de vin). Avec la baisse de volume, le prix de vin augmente et il s'ensuit que les Français achètent le vin plus cher. On peut distinguer les ventes par couleur comme suit : « 51% de vin rouge, 18% de vin blanc, 31% de vin rosé »¹²⁵. Par rapport aux chiffres de 2015, les vins rouges ont baissé en volume et en valeur, tandis que les blancs ont augmenté. Et les vins rosés ont baissé seulement en volume.¹²⁶

Les exportations françaises de vin ont atteint 14 millions d'hectolitres en 2016, c'est 8,25 milliards d'euros. En général, les valeurs à l'exportation des cinq années dernières sont stables. Les vins AOP avec le champagne représentent la majorité des vins exportés, 75% des exportations en valeur, mais moins de la moitié des exportations en volume. La France exporte ses vins vers quatre pays principaux : l'Allemagne, la Chine, le Royaume-Uni et les États-Unis. Ces quatre pays couvrent plus de la moitié des marchés en volume. « Les

¹²¹ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²² Douanes et droits indirects, 2017. *La production de vin en France 2017*. [en ligne].

¹²³ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²⁴ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²⁵ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²⁶ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

exportations vers les États-Unis et le Royaume-Uni génèrent le plus de valeur. »¹²⁷ Néanmoins, il est important de noter que l'importation de vin français en Chine augmente rapidement et il est même possible que la Chine dépasse, en volume d'importation, les États-Unis et le Royaume-Uni. Mais c'est seulement la prévision.

L'importation du vin vers la France augmente de 2013 et en 2016, 7,52 millions d'hectolitres de vin ont été importés. Il s'agit d'un nouveau record pour les importations de vin. Les vins sont importés principalement des pays de l'UE et surtout d'Espagne, qui représentent 73% des importations.

« Généralement, une balance commerciale de la France pour les vins est très positive, avec un surplus budgétaire d'environ 7,58 milliards d'euros en 2016. Le chiffre d'affaires de l'industrie vinicole française est estimé à 27 milliards d'euros. »¹²⁸

La France est le troisième exportateur mondial de vins en volume, mais le premier exportateur en valeur. Les vins français sont vendus à très haute marge, et elle est plus haute qu'une marge de certains de ses concurrents. Heureusement, les vins français ont une très bonne réputation dans le monde entier et sont le synonyme de luxe. Toutefois, les vins français font face à une concurrence croissante sur les marchés d'exportation et le rôle de la France dans le commerce international du vin se réduit.¹²⁹ Surtout le Chili, l'Australie, l'Argentine, la Californie et l'Afrique du Sud ont renforcé leur compétitivité. « Leurs exportations partout dans le monde ont augmenté de 125% en 5 ans »¹³⁰.

4.4.1. L'importation du vin vers la République Tchèque

Selon les données de 2011, l'Italie importe 38% de toutes les importations de vin en Tchèque, avec une tendance à la hausse. La Hongrie, l'Espagne et la Slovaquie sont les pays qui suivent. Ensemble, ces trois pays représentent 38% des importations de vin en Tchèque, comme l'Italie. Les importations de vin d'Espagne sont stables, et les importations de Slovaquie et de Hongrie fluctuent légèrement. La France, le Chili, l'Allemagne et l'Autriche exportent environ 12% de nos importations de vin. Les importations de l'Autriche sont en

¹²⁷ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²⁸ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹²⁹ FranceAgriMer : Facts sheets. *Wine, Sector – wine industry, 2018*. [en ligne].

¹³⁰ Opusvins – le guide du vin. *Concurrence internationale, où en est la France ?* [en ligne].

baisse constante, tandis que les importations de la France et de l'Allemagne augmentent régulièrement. Le reste du monde représente environ 10% de vin importé, dont l'importation de vin de la Macédoine (88 000 hl), de la Serbie (49 000 hl) et de la Moldavie (37 000 hl) prend une part importante.

La plupart des moyens financiers pour les vins importés en Tchéquie termine, chaque année, en Italie, suivis par la France. Et la France exporte en République tchèque seulement 11% du volume de vin par rapport à l'Italie (38%). Ce qui montre que les vins français sont les plus chers. La France nous fournit du vin en bouteille à un prix moyen de 2,28 € / l, tandis que l'Italie nous fournit du vin en bouteille à un prix moyen de 0,94 € / l. Le volume des importations de vins français augmente, leur prix diminue. En général, au cours des dernières années, des prix des vins en bouteille importés baissent, à l'exception de l'Allemagne où le prix augmente régulièrement.

Visant les exportations de vin tchèque à l'étranger, ils augmentent depuis l'adhésion du pays à l'UE.¹³¹ Et en 2011, la plupart des vins ont été exportés en Slovaquie, en Pologne et aux Pays-Bas. Mais les importations de vins vers la République tchèque demeurent plus hautes que les exportations.¹³²

4.4.2. Les vins tchèques célèbrent leur succès en France

La qualité des vins moraves et tchèques est très élevée. On atteint cette qualité supérieure grâce à l'établissement de nouvelles technologies de traitement, aussi à la nouvelle plantation de vignes. La culture est axée sur la qualité, pas sur la quantité. La plupart des nouvelles cépages sont plantées dans la plupart des vignobles. En plus, le facteur humain s'est amélioré et les vignes sont cultivées par des professionnels expérimentés. Et encore, on a perfectionné la préparation des produits accomplis avant la vente.¹³³ Donc, il n'est pas étonnant que les vins tchèques et moraves connaissent également un succès international.

¹³¹ Lukáš Jirovský. Zprávy E15 – zemědělství, 2015. *Dovoz vína do Česka se vyšplhal na rekord. Roste i vývoz.* [en ligne].

¹³² Ing. Jiří Sedlo, CSc. Svaz vinařů ČR. *Zahraniční obchod s vínem České republiky (III.a - rok 2011).* [en ligne].

¹³³ Vína z Moravy a vína z Čech – rozhovor s Pavlem Vajčnerem, 2006. *Kvalita moravských a českých vín je vysoká.* [en ligne].

La viticulture Horák a gagné, avec son Hibernál sélection de raisins 2016, dans la catégorie des vins blancs, la compétition prestigieuse : Vinalies Internationales à Paris. « C'est l'un des plus grands succès des viticultures moraves. L'année dernière, Leoš Horák a aussi gagné, mais dans la catégorie des vins rosés. »¹³⁴ Les 36 vins moraves et tchèques ont reçu la médaille à Paris, dont 10 de médailles d'or et 26 de médailles d'argent. Cette année, les viticulteurs moraves et tchèques ont apporté 11 médailles de plus que l'année dernière. Dans la compétition, 3540 vins de 45 pays ont été évalués, dont 1545 des vins français. De la République tchèque, 122 vins ont été jugés dans la compétition et 36 d'entre eux ont remporté une médaille. C'est vraiment un succès immense.¹³⁵ La publication française « 1000 Vins du Monde » fait suite à la compétition Vinalies Internationales, et il y a le choix des meilleurs vins au monde. Les vins tchèques sont représentés ici vingt-cinq fois, ce qui est un nombre comparable aux autres puissances vinicoles, comme l'Italie.¹³⁶

Un autre vin morave a brillé cette année, en mars 2018, à la compétition Chardonnay du Monde. Cette fois, on parle du petit vignoble de Josef Valihrač à Břeclavsko et c'est le Chardonnay, le vin doux de 2008, qui est le troisième meilleur vin au monde de cette catégorie. Josef Valihrač est l'un des vigneron les plus appréciés au cours des huit dernières années. En 2017, il a remporté deux médailles d'argent et en 2016 deux médailles d'or. Le Chardonnay du Monde est la plus ancienne compétition viticole, réservée aux vins d'une même cépage, et comme le nom de compétition sous-entend, c'est le Chardonnay. La vingt-cinquième année de la compétition s'est déroulée du 7 au 9 mars 2018 au Château des Ravatys, dans la région viticole de Bourgogne et le jury y a évalué 679 vins de 39 pays.¹³⁷

Les vins tchèques célèbrent leur succès dans de nombreux pays chaque année, donc pas seulement en France. Par exemple en 2017, les vins tchèques ont reçu plusieurs médailles dans les compétitions en Espagne, aux États-Unis, en Slovaquie, en Grande-Bretagne et en Slovénie.¹³⁸

¹³⁴ Novinky.cz, 2017. *Vinařství Horák vyhrálo prestižní soutěž ve Francii*. [en ligne].

¹³⁵ Novinky.cz, 2017. *Vinařství Horák vyhrálo prestižní soutěž ve Francii*. [en ligne].

¹³⁶ Českánápoje.cz – VÍNO, 2016. *Nejlepší světová vína pro rok 2017 jsou i z České republiky*. [en ligne].

¹³⁷ Novinky.cz – 2018. *Chardonnay z Krumvíře bodovalo na francouzské soutěži vín*. [en ligne].

¹³⁸ Vína z Moravy a vína z Čech – Naši vinaři. *Úspěchy našich vín*. [en ligne].

4. La partie pratique - le glossaire thématique de vin

Comme la partie pratique de mon mémoire, j'ai décidé de créer un glossaire des termes liés au vin. Pour définir et traduire des termes spécialisés concernant le vin, que je n'est pas connu, j'ai utilisé des sources, comme des dictionnaires bilingues et encyclopédiques, et aussi des sources d'internet. J'ai consulté aussi avec un connaisseur des vins français, sommelier et la personne qui connaît vraiment le vin, Marek Dušek, qui m'a aidée à traduire aussi certains termes. La majeure partie du glossaire consiste en des termes, que j'ai utilisé dans mon mémoire. Toutefois, j'ai décidé d'inclure, en surcroît, les termes qui ne sont pas mentionnés dans mon mémoire, surtout les mots concernant la vinification, mais qui font également partie intégrante d'un glossaire thématique de vin. À quelques exceptions près, le glossaire se compose principalement des noms où j'ai ajouté le genre et pour plus de clarté, j'ai rangé le glossaire par ordre alphabétique et divisé en cinq grandes catégories : viticulture, dégustation, vinification, climatologie et terroir. J'ai employé aussi quelques abréviations qui sont expliqués ci-dessous.

Abréviations :

f : féminin
m : masculin
adj. : adjectif
adv. : adverbe
v. : verbe
syn. : synonyme
p.ex. : par exemple

	Lexique	Catégorie	Définition
A	Alcool <i>m</i> ALKOHOL	vinification	Constituant le plus important du vin après l'eau; les deux alcools principaux du vin sont éthanol (10 ou 15%) et glycérol (5 ou 15 g/l) ¹³⁹
	AOC <i>f</i>	viticulture	Appellation d'Origine Contrôlée; label français qui garanti la région d'origine d'un produit et certaines caractéristiques de fabrication
	AO-VDQS <i>f-m</i>	viticulture	Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure; catégorie intermédiaire entre les IGP et

¹³⁹ Myriam Huet, 2013, p. 226, 228

		les AOC garantissant la région d'origine d'un produit et certaines caractéristiques de fabrication
Argile <i>f</i> JÍL	terroir	« Roche sédimentaire composée de silicates d'aluminium en structure feuilletée ou fibreuse » ¹⁴⁰
Assemblage <i>m</i> SPOJOVÁNÍ	vinification	« Mélange de vins d'une même origine, par opposition au coupage, qui fait intervenir des vins de régions ou de pays différents » ¹⁴¹
B Barrique <i>f</i> VELKÝ SUD	vinification	Tonneau de plus de 200 litres utilisé pour conserver les vins
Bouchon <i>m</i> de liège <i>m</i> KORKOVÁ ZÁTKA	vinification	« Bouchon élaboré à partir de l'écorce du chêne liège, il est étanche, poreux et souple; c'est le bouchon idéal pour la fermeture des bouteilles de vins; En France sa taille standard est de 49 ou 44 mm de longueur pour un diamètre de 24 mm » ¹⁴²
Bouquet <i>m</i> VŮŇĚ/ AROMA	dégustation	« Odeurs qu'acquiert un vin après une phase de maturation » ¹⁴³ (syn. Arôme tertiaire)
C Calcaire <i>m</i> VÁPENEC	terroir	Roche sédimentaire abondante, avec une teinte blanche et contiennent des éléments fossilisés ¹⁴⁴
Caviste <i>m</i> SKLEPNÍK	vinification	Personne ayant la charge de l'achat, de la conservation, de l'élaboration et du conseil des vins
Cépage <i>m</i> ODRŮDA	terroir	Type d'un plant de vigne
Chaptalisation <i>f</i> DOSLAZOVÁNÍ VINNÉHO MOŠTU	vinification	Action d'aditionner du sucre au jus de raisin avant la fermentation pour augmenter taux de vin
Climat <i>m</i> continental KONTINENTÁLNÍ	climatologie	« Type de climat qui se caractérise par des amplitudes thermiques très fortes » ¹⁴⁵ (climat typique pour les régions d'Alsac, de Bourgogne et

¹⁴⁰ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁴¹ Myriam Huet, 2013, p. 223

¹⁴² VinVigne – Lexique du vin. *Bouchonnage (Art de boucher les bouteilles) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁴³ Myriam Huet, 2013, p. 224

¹⁴⁴ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁴⁵ VinVigne – Lexique du vin. *Climatologie (Météo de la vigne) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

PODNEBÍ		de Beaujolais)
Climat <i>m</i> méditerranéen STŘEDOMOŘSKÉ PODNEBÍ	climatologie	Type de climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et relativement humides (ce climat est typique pour la région du Sud-Ouest)
Climat <i>m</i> océanique OCEÁNSKÉ PODNEBÍ	climatologie	Type de climat caractérisé par des étés frais et humides et par des hivers doux et pluvieux ¹⁴⁶
Climat <i>m</i> tempéré MÍRNÉ PODNEBÍ	climatologie	« Type de climat général caractérisé par la présence de saisons bien distinctes: hiver (saison froide), été (saison chaude); la France se situe dans une zone tempérée » ¹⁴⁷
Coupage <i>m</i> MÍCHÁNÍ	vinification	« Mélange de vins d'origines différentes, qui permet d'obtenir un produit mieux équilibré, au caractère constant d'une année sur l'autre » ¹⁴⁸
Cueillir <i>v.</i> SKLÍZET/ SKLIDIT	viticulture	Action de ramasser des raisins de vigne, mais aussi des fleurs, des légumes
Cueillir <i>v.</i> prématurément <i>adv.</i> SKLÍZET/ SKLIDIT PŘEDČASNĚ	viticulture	Action de récolte des raisins trop tôt
Cuvaison <i>f</i> DOBA KVAŠENÍ V SUDU	vinification	« Durée de la vinification dans une cuve, comprenant les périodes éventuelles de macération du raisin avant le départ de la fermentation, et la macération final du raisin après fermentation » ¹⁴⁹
Cuvée <i>f</i> ÚRODA	viticulture	Quantité de raisin produite par un vignoble

¹⁴⁶ VinVigne – Lexique du vin. *Climatologie (Météo de la vigne) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁴⁷ VinVigne – Lexique du vin. *Climatologie (Météo de la vigne) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁴⁸ Myriam Huet, 2013, p. 226

¹⁴⁹ Bettane et Desseauve, 2002, p. 13

D	Débourbage <i>m</i> ODBAHNĚNÍ/ ODKALENÍ	vinification	Étape dans l'élaboration des vins blancs et rosés; il s'agit de la clarification d'un moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes ¹⁵⁰
	Dégustation <i>f</i> DEGUSTACE/ OCHUTNÁVKA	dégustation	Action de dégustation en particulier dans une série de petites portions
E	Engrais <i>m</i> HNOJIVO	viticulture	« Produit organique ou minéral incorporé à la terre pour en maintenir ou en accroître la fertilité » ¹⁵¹
	Éraflage <i>m</i> OBÍRÁNÍ HROZNŮ	vinification	« Opération qui consiste à éliminer la rafle, partie ligneuse de la grappe, qui risque de donner au vin des goûtes herbacés » ¹⁵² (syn. Égrappage)
F	Fermentation <i>f</i> alcoolique ALKOHOLOVÉ KVAŠENÍ	vinification	« Transformation d'un liquide sucré (le moût) en un liquide alcoolisé (le vin) sous l'action des levures, avec dégagement de gaz carbonique » ¹⁵³
	Fermentation <i>f</i> malolactique JABLEČNO- MLÉČNÉ KVAŠENÍ	vinification	Diminution de l'acidité du vin et une amélioration biologique du vin; « des bactéries transforment l'acide malique en acide lactique et gaz carbonique » ¹⁵⁴
	Filtration <i>f</i> FILTRACE (VÍNA)	vinification	« Technique d'une clarification des vins, qui consiste à les faire passer à travers une couche filtrante à pores très fins » ¹⁵⁵
	Fraîcheur <i>f</i> SVĚŽEST	dégustation	Vin qui nous fait éprouver une sensation de fraîcheur; « cela est dû généralement aux acides, aux arômes de menthe ou bien aux effets des bulles, du pétillant » ¹⁵⁶
G	Géologie <i>f</i>	terroir	« Science dont l'objet d'étude est la composition, la

¹⁵⁰ Roland Rohn, 2008, p. 9

¹⁵¹ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition - Engrais*. [en ligne].

¹⁵² Myriam Huet, 2013, p. 226

¹⁵³ Roland Rohn, 2008, p. 8

¹⁵⁴ Roland Rohn, 2008, p. 8

¹⁵⁵ Myriam Huet, 2013, p. 227

¹⁵⁶ VinVigne – Lexique du vin. *Dégustation : dictionnaire du vin*. [en ligne].

	GEOLOGIE		structure et l'histoire des couches internes et externes du globe terrestre, elle fait partie des sciences de la terre » ¹⁵⁷
	Gneiss <i>m</i> RULA	terroir	« Roche métamorphique composée de quartz, mica, feldspaths plagioclases et feldspath alcalin » ¹⁵⁸
	Granit <i>m</i> ŽULA	terroir	Roche dure et grenue ¹⁵⁹
	Gravier <i>m</i> ŠTĚRK	terroir	Matériau constitué de petits cailloux
	Grêle <i>f</i> KRUPOBITÍ	climatologie	Forme de précipitation formée de grains de glace, de pluie gelée
	Grès <i>m</i> PÍSKOVEC	terroir	« Roche sédimentaire siliceuse résultant de la cimentation naturelle d'un sable, et où les grains de quartz sont dominants » ¹⁶⁰
H	Humidité <i>f</i> VLHKOST	climatologie	Présence d'eau ou vapeur d'eau dans l'air
I	INAO <i>m</i>	viticulture	Institut national de l'origine et de la qualité (syn. vins de pays); établissement public, placé sous la tutelle du ministère de l'agriculture, chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (AOC, IGP)
	IGP <i>f</i>	viticulture	Indication géographique protégée; label qui présente un produit dont les caractéristiques sont liées à un endroit dans lequel se déroule sa production, sa transformation ou son élaboration
J	Jurassique <i>m</i> DRUHOHORNÍ	terroir	« Période géologique du mésozoïque qui s'étend d'environ -200 à -145 million d'années, c'est l'âge

¹⁵⁷ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁵⁸ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁵⁹ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁶⁰ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition – Grès*. [en ligne].

	OBDOBÍ/ JURSKÝ		des dinosaures » ¹⁶¹
M	Macération <i>f</i> carbonique NAKVAŠOVÁNÍ V ATMOSFÉŘE CO2	vinification	Technique de vinification utilisée pour donner des vins rouges plus fruités et plus vite prêts à boire ¹⁶²
	Marne <i>f</i> SLÍN	terroir	Roche sédimentaire contenant du calcaire et de l'argile
	Massif <i>m</i> MASIV (HORSKÝ)	terroir	Relief montagneux de forme massive
	Microclimat <i>m</i> MIKROKLIMA	climatologie	« Climat propre à une petite zone géographique bien précise, il se distingue du climat général de la région » ¹⁶³
	Millésime <i>m</i> ROČNÍK	viticulture	Année de récolte du vin
	Moût <i>m</i> VINNÝ MOŠT	vinification	Jus de raisin obtenu après pressurage des raisins et avant son entrée en fermentation ¹⁶⁴
O	Oenologie <i>f</i> ENOLOGIE (NAUKA O VINAŘSTVÍ)	dégustation	Science qui a pour objet la connaissance et l'étude du vin
	Oenotourisme <i>m</i> ENOTURISMUS	dégustation	« Ensemble des prestations relatives aux séjours des touristes dans des régions viticoles : visites de caves, dégustations, hébergement, restauration et activités annexes liées au vin, aux produits du terroir et aux traditions régionales » ¹⁶⁵

¹⁶¹ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁶² Bettane et Desseauve, 2002, p. 14

¹⁶³ VinVigne – Lexique du vin. *Climatologie (Météo de la vigne) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁶⁴ Roland Rohn, 2008, p. 9.

¹⁶⁵ *L'oenotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivicoles*. p.6 [en ligne].

P	Phylloxéra <i>m</i> vastratix KOROVNICE RÉVOVÁ/ MŠIČKA RÉVOKAZ	viticulture	« Minuscule puceron se présentant successivement sous forme aptère puis ailée au cours de son cycle de vie et dont une espèce attaque la vigne » ¹⁶⁶
	Pigeage <i>m</i>	vinification	Opération spécifique à la vinification en rouge durant la phase de macération consistant à noyer le chapeau de marc ¹⁶⁷
	Piquette <i>f</i> MATOLINOVÉ VÍNO	vinification	« Boisson obtenue en arrosant d'eau le marc de raisin ou d'autres fruits; vin médiocre » ¹⁶⁸
R	Raisin <i>m</i> HROZEN	viticulture	« Fruit de la vigne se présentant sous forme d'une grappe composée de baies (grains de raisin) supportées par la rafle » ¹⁶⁹
S	Sable <i>m</i> PÍSEK	terroir	« Matériau granulaire composé de particules plus ou moins fines, il est généralement constitué de quartz, micas, feldspaths, des débris calcaires, des débris de coquillages et de corail » ¹⁷⁰
	Schiste <i>m</i> BŘIDLICE	terroir	« Roche qui peut être soit sédimentaire argileuse, soit métamorphique » ¹⁷¹
	Sédiment <i>m</i> USAZENINA	terroir	« Fragment, d'origine, de poids et de taille divers qui pour une raison ou une autre (érosions: eau, glace, vent...) s'est détaché de sa matrice originelle » ¹⁷²
	Sol <i>m</i> PŮDA	terroir	« Couche superficielle de l'écorce terrestre considérée quant à sa nature ou à ses qualités productives » ¹⁷³

¹⁶⁶ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition - Phylloxéra*. [en ligne].

¹⁶⁷ Roland Rohn, 2008, p. 9.

¹⁶⁸ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition - Piquette*. [en ligne].

¹⁶⁹ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition - Raisin*. [en ligne].

¹⁷⁰ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁷¹ VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁷² VinVigne – Lexique du vin. *Terroirs : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁷³ Dictionnaires de français – Larousse. *Définition - Sol*. [en ligne].

	Sommelier <i>m</i> SOMELIÉR/ VINAŘSKÝ ODBORNÍK	dégustation	Personne qui a la charge du service des vins par exemple dans un restaurant
	Sucre <i>m</i> résiduel ZBYTKOVÝ CUKR	vinification	Sucre qui reste dans le vin (ou toute autre boisson alcoolisée) après la fermentation alcoolique ¹⁷⁴
	Surproduction <i>f</i> NADVÝROBA	viticulture	Production excessive, dépassant la demande des consommateurs
T	Terre <i>f</i> ZEMĚ, PŮDA	terroir	Sol qui est cultivable
	Terrain <i>m</i> TERÉN, ZEMĚ, PŮDA	terroir	Espace de terre; ensemble de roches (p.ex. terrain calcaire)
	Terroir <i>m</i> TYP PŮDY	terroir	« Ensemble des facteurs naturels, qui caractérise un vignoble donné, à savoir : le sol, sa nature, son exposition et le microclimat qui en résulte; terroir est l'un des trois facteurs qui interviennent sur la qualité et les caractères des vins, les deux autres étant les cépages et le facteur humain (vinification et élevage) » ¹⁷⁵ ; lorsqu'on parle du terroir viticole en tchèque, on ne traduit pas ce mot, on dit tout simplement « teroár »
V	Vendange <i>f</i> VINOBRANÍ	viticulture	Action de récolte des raisins quand ils ont atteint leur maturité
	Vendangeur <i>m</i> ČESAČ HROZNŮ	viticulture	Personne qui fait la vendange
	Vigne <i>f</i> VINNÁ RÉVA	viticulture	Arbrisseau, qui est cultivé pour ce fruit (raisin de vigne) et pour la production du vin (syn. <i>Vitis vinifera</i>)
	Vigneron <i>m</i>	viticulture	Travailleur dans un vignoble (syn. Viticulteur)

¹⁷⁴ VinVigne – Lexique du vin. *Oenologie (Art de faire le vin) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁷⁵ Myriam Huet, 2013, p. 233

VINAŘ		
Vignoble <i>m</i> VINICE/ VINOHRAD	viticulture	Terrain agricole plantée de vignes
Vinificateur <i>m</i> VINAŘ/ PRODUCENT VÍNA	vinification	« Personne chargée de la vinification, c'est-à-dire de l'ensemble de la gestion des processus de transformation du jus de raisin en vin » ¹⁷⁶
Vinification <i>f</i> VÝROBA VÍNA	vinification	Ensemble des opérations nécessaires à la transformation du raisin en vin; on distingue plusieurs types de vinifications : en blanc, en rouge, en rosé
Vin <i>m</i> VÍNO	viticulture	Boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin; on distingue trois grands types de vin: rosé, blanc, rouge; outre cette distinction primaire, les vins présentent d'autres caractéristiques qui permettent de les distinguer - selon leur teneur en sucre, ils seront secs ou sucrés (demi-secs, moelleux, liquoreux) et selon la façon dont ils ont été vinifiés, ils peuvent être tranquilles ou effervescents ¹⁷⁷
Vin de table STOLNÍ VÍNO	dégustation	Vins prévus pour la consommation courante; vins dont la production n'est pas fixée en matière de cépages ou d'origine
Vin effervescent ŠUMIVÉ VÍNO	dégustation	Vin qui dégage du gaz carbonique, c'est-à-dire des bulles ¹⁷⁸
Vin frelaté PANČOVANÉ VÍNO	vinification	Vin produit par le mélange d'autres produits (syn. Vin falsifié)
Vin gris	dégustation	Vin rouge très pâle aux reflets gris ¹⁷⁹ ; ancêtres du

¹⁷⁶ VinVigne – Lexique du vin. *Métiers de la vigne et du vin (Professionnels du vin) : dictionnaire du vin.* [en ligne].

¹⁷⁷ Véronique Platt, 1996, p. 11

¹⁷⁸ Bettane et Desseauve, 2002, p. 20

BLEDÁ VERZE RŮŽOVÉHO VÍNA/ ŠEDÉ VÍNO		champagne
Vin jaune ŽLUTÉ VÍNO	dégustation	Vin obtenu à partir d'un seul cépage, le savagnin; il vieillit aux tonneaux 6 ans, au minimum; vin special du Jura
Vin liquoreux LIKÉROVÉ VÍNO	dégustation	Vin possédant une certaine proportion de sucre résiduel; ce sucre est naturel et il provient du jus de raisin ¹⁸⁰
Vin mousseux ŠUMIVÉ/ PERLIVÉ VÍNO	dégustation	Vin effervescent qui est dans la catégorie des vins des V.Q.P.R.D. et de table ¹⁸¹ ; un vin mousseux possède une teneur en gaz carbonique supérieure à 4,5 g par litre ¹⁸²
Vin perlant PERLIVÉ VÍNO	dégustation	« Vin légèrement effervescent; ce caractère est généralement obtenu en gardant une partie (1 à 2 g/l) du gaz carbonique produit lors de la fermentation » ¹⁸³
Vin pétillant PERLIVÉ VÍNO	dégustation	« Vin qui contient du gaz carbonique et dont la pression se situe entre 1,5 et 2,5 bar » ¹⁸⁴
Vin primeur MLADÉ VÍNO (HNED PO VINOBRANÍ)	dégustation	Vin vendu peu après la récolte et moins cher
Vin sec SUCHÉ VÍNO	dégustation	Vin qui ne possède aucun sucres résiduels
Vin tranquille NEPERLIVÉ/ NESYCENÉ VÍNO	dégustation	Vin non effervescent, qui ne mousse pas ni ne pétille

¹⁷⁹ VinVigne – Lexique du vin. *Dégustation (Analyse organoleptique des vins) : dictionnaire du vin*. [en ligne].

¹⁸⁰ Bettane et Desseauve, 2002, p. 19, 20

¹⁸¹ Bettane et Desseauve, 2002, p. 20

¹⁸² La revue du vin de France. *Vins effervescents*. [en ligne].

¹⁸³ Myriam Huet, 2013, p. 231

¹⁸⁴ Myriam Huet, 2013, p. 231

Viticole <i>adj.</i> VINAŘSKÝ	viticulture	Domaine rural voué à la culture de la vigne et à la production de vin
Viticulture <i>f</i> VINAŘSTVÍ	viticulture	Ensemble des techniques permettant de cultiver la vigne pour produire du vin

Pour conclure, je me suis débrouillé à traduire et à définir tous les termes. Quelques-uns sans un grand effort, mais quelques-uns ont été très difficile à traduire. Dans certains cas, je n'ai pas réussi à traduire un terme par un seul mot, donc j'ai dû utiliser plusieurs mots, par exemple : vinificateur – producent vína, vendangeur – česač hroznů. Pour l'intérêt, c'est le procédé de traduction soi-disant « la dilution ». Ou j'ai mentionné plusieurs possibilités de traduction, dans les cas des termes avec plusieurs sens (homonymes), par exemple : terroir, terrain et terre.

5. Conclusion

L'objectif principal de cette mémoire a été de présenter le vin français du point de vue de son histoire et de son actualité dans la viticulture française et j'ai voulu aussi ajouter quelques informations sur le vin tchèque en relation avec la France et le vin français.

Donc dans le premier chapitre, j'ai réussi à expliquer l'histoire de la vigne et du vin en France depuis 2500 avant Jésus-Christ jusqu'à aujourd'hui. J'ai continué avec la crise du Phylloxéra, ce qui a été la période difficile pour la viticulture française et ensuite j'ai expliqué l'impact des guerres mondiales, où je me suis concentrée à la Champagne, parce que c'est la région la plus touchée par les deux guerres. Dans la deuxième partie, j'ai décrit les vignobles régionaux, chacun à son tour, sur le plan de leur position géographique, leurs conditions de sol et climatiques et dans chaque vignoble, j'ai ajouté un peu d'histoire. Ce chapitre a été relativement difficile: premièrement à cause de l'ampleur des informations sur chacun des vignobles, donc j'ai dû réfléchir à la question ce qui est le plus important et deuxièmement, à cause d'explication des sols. C'est que les termes spécialisés de sol ont été difficile à comprendre et je n'ai pas compris tous les termes. Donc J'ai dû chercher ces termes dans les dictionnaires bilingues et ensuite encyclopédique et j'ai aussi consulté avec un spécialiste, alors tous les termes sont expliqués dans mon glossaire thématique. La troisième partie est consacrée à l'aspect économique. Ici, je parle de la place de la viticulture dans le monde et en France du point de vue de volume des exportations, volume de production, taille totale des vignes etc. Puis je dit, que c'est un secteur riche en emplois et je mentionne aussi plusieurs données chiffrées. Ensuite je parle de l'oenotourisme, ce qui est le terme inconnu pour beaucoup de Tchèques et même Français. J'y explique les sens du terme et je parle des événements de vin les plus célèbres. Après je parle du négoce du vin en Tchéquie et aussi mentionne les petits vignobles de Moravie qui sont apparemment insignifiants, mais qui ont pourtant réussi dans les compétitions prestigieuses en France.

Comme la partie pratiques, j'ai créé le glossaire thématique de vin. La majeure partie du glossaire consiste en termes, que j'ai utilisé dans mon mémoire. Néanmoins, j'ai décidé d'inclure, les termes qui ne sont pas mentionnés dans mon mémoire, mais qui font également une partie intégrante du glossaire de vin. Comme j'ai déjà accentué ci-dessus, les termes visant les sols ont été problématique. Heureusement, à l'aide des dictionnaires variés, j'ai compris, défini et traduit tous les termes.

Dans l'introduction, je mentionne, que ma mémoire sera utile pour les étudiants, qui s'intéressent au vin, les spécialistes dans cette branche ou les vendeurs de vin en Tchéquie. Mais maintenant, je pense, que ce sujet est si intéressant, que mon mémoire peut être utile aussi pour tous les novices dans cette branche.

6. Résumé

Le but de mon mémoire intitulé « Les traditions et l'actualité de la viticulture en France » était de présenter aux lecteurs la viticulture en France, les différentes régions viticoles en termes de position géographique, les types de sol, les conditions climatiques ou les cépages de la région. Ensuite, j'ai continué par l'explication de l'économie du secteur viti-vinicole, en particulier en France, mais aussi en République tchèque, qui se vante de ses vins blancs, notamment de ceux de la Moravie du Sud. J'ai aussi créé un glossaire thématique lié au vin, où j'explique tous les termes concernant le vin. Donc j'ai assuré que même le lecteur novice dans cette branche ne tâtonnera pas en lisant mon mémoire. J'ai choisi ce sujet, parce que je m'intéresse au vin depuis longtemps, et après plusieurs visites de la France, qui ont été aussi liées avec des plusieurs dégustations du vin, j'ai pris la décision d'apprendre beaucoup plus d'informations sur ce sujet. Et de ce point de vue, la France est un pays vraiment remarquable, comme le vin est un de ses symboles et la partie inséparable de son histoire et des ses traditions culturelles. Le sujet est très vaste et expliquer toutes les formes de vin français serait très difficile, particulièrement dans sur l'espace d'un mémoire. Cependant, mon objectif était d'offrir au lecteur un coup d'œil dans le monde de la viticulture française, et d'écrire seulement les choses les plus importantes et intéressantes. Et j'espère, que j'ai réussi à la réalisation de ce but.

7. Abstrakt

Cílem mé bakalářské práce s názvem „Tradice a současnost vinařství ve Francii / Les traditions et l'actualité de la viticulture en France“ bylo seznámit čtenáře s vinařstvím ve Francii, jednotlivými vinařskými oblastmi z hlediska geografické polohy, typů půd, podnebními podmínkami či odrūdami daného regionu. Dále jsem pokračovala ekonomickou stránkou vinařského sektoru ve Francii, ale i v České Republice, kde se pyšní svými bílými víny zvláště Jižní Morava. Dále jsem vytvořila tematický slovník týkající se vinařství, čímž jsem se pokusila zajistit, aby v mé práci netápal ani čtenář laik. Toto téma jsem si vybrala, jelikož se o víno zajímám a po několika návštěvách Francie, spjatých i s ochutnávkami vín, jsem se rozhodla, že se chci o tomto tématu dozvědět mnohem více informací. A z toho hlediska je opravdu nejpozoruhodnější zemí Francie, jejímž symbolem, a neodmyslitelnou součástí její historie a kulturních tradic je právě víno. Téma je velmi rozsáhlé a vystihnout všechny podoby francouzského vína by bylo velmi obtížné v takto malém rozsahu. Nicméně mým cílem bylo spíše nechat nahlédnout čtenáře do světa francouzského vinařství, a psát jen o tom nejpodstatnějším a nejzajímavějším, a to se mi, jak doufám, podařilo.

8. Bibliographie

8.1. Sources imprimées

HUET, Myriam. *Le vin pour tous: le comprendre, le choisir, l'apprécier*. 2^e édition. Paris: Dunod, 2013. ISBN 978-2-10-070074-5.

ROHN, Roland. *Vins de France et d'Europe alcools et autres boissons*. 4^e édition. Paris: Delagrave, 2008. ISBN 2-206-03136-1.

PLATT, Véronique. *Tous les vins et vignobles de France*. Genève, Suisse: Liber, 1996. ISBN 2-88143-068-6.

BETTANE ET DESSEAUVE. *Guide du vin: connaître, déguster et conserver le vin*. Paris: Librio, 2002. ISBN 2-290-31584-2.

JOSEPH, Robert. *Francouzská vína: [nepostradatelný průvodce viny a pěstitelskými oblastmi Francie]*. Praha: Ikar, 2000. ISBN 80-7202-723-9.

8.2. Sources électroniques

Alienor Leonelli. Club français du vin. *La crise du phylloxera et ses conséquences*. [en ligne].

[recherché le 14 Mars 2018]. Accessible sur :

<https://www.clubfrancaisduvin.com/fr/le-mag/encyclopedie/la-crise-du-phylloxera-et-ses-consequences>

Jean-Paul Legros. Sol et phylloxéra. *Résumé de la crise phylloxérique*, p.3 [en ligne].

[recherché le 14 Mars 2018]. Accessible sur :

<http://www.soin-de-la-terre.org/wp-content/uploads/J.P.-Legros-AFES-sol-et-phylloxera.pdf>

Benoit Guy Allaire. Vin Québec. *La crise du phylloxera*. [en ligne].

[recherché le 15 Mars 2018]. Accessible sur :

<https://vinquebec.com/node/210>

Herodote.net. *19 juin 1907, La révolte viticole vire au drame*. [en ligne].

[recherché le 15 Mars 2018]. Accessible sur :

https://www.herodote.net/19_juin_1907-evenement-19070619.php

Auprès de nos racines. *Printemps 1911 : la révolte des vigneronns de Champagne*. [en ligne].

[recherché le 15 Mars 2018]. Accessible sur :
<https://www.aupresdenosracines.com/2012/07/printemps-1911-la-revolte-des-vignerons-de-champagne.html>

La revue du vin de France, 2014. Dialogue avec Christophe Lucand. "Dès le début de la Première Guerre Mondiale, le vin s'impose comme un produit stratégique". [en ligne].

[recherché le 17 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://www.larvf.com/vin-premiere-guerre-mondiale-14-18-poilus-vignobles-francais-tranchees-centenaire-vins,4405321.asp>

Grandes Marques & Maisons de Champagne. La première guerre mondiale. [en ligne].

[recherché le 17 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/premiere-partie-histoire-du-champagne/chapitre-5-le-xxe-siecle/article/la-premiere-guerre-mondiale>

Grandes Marques & Maisons de Champagne. L'entre-deux-guerres. [en ligne].

[recherché le 17 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/premiere-partie-histoire-du-champagne/chapitre-5-le-xxe-siecle/article/l-entre-deux-guerres>

Grandes Marques & Maisons de Champagne. La deuxième guerre mondiale. [en ligne].

[recherché le 17 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/premiere-partie-histoire-du-champagne/chapitre-5-le-xxe-siecle/article/la-deuxieme-guerre-mondiale>

Grandes Marques & Maisons de Champagne. Le temps de l'épanouissement. [en ligne].

[recherché le 18 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/premiere-partie-histoire-du-champagne/chapitre-5-le-xxe-siecle/article/le-temps-de-l-epanouissement>

Les Notes de Canal Académie. Louis Pasteur, père de l'œnologie moderne ! [en ligne].

[recherché le 19 Mars 2018]. Accessible sur :
<https://www.canalacademie.com/IMG/pdf/note1.pdf>

Conseil économique et social, 2008. La vigne, le vin : atout pour la France. [en ligne].

[recherché le 25 Mars 2018]. Accessible de :
http://www.lafranceagricole.fr/r/Publie/FA/p1/Infographies/Web/2008-06-10/02738_2.pdf

LeFigarofr – Économie, 2017. Baisse de la consommation de vin prévue en France d'ici 2020. [en ligne].

[recherché le 25 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2017/06/16/97002-20170616FILWWW00221-baisse-de-la-consommation-de-vin-prevue-en-france-d-ici-2020.php>

Fiona Moghaddam. FranceInter, 2017. La France n'est ni le premier pays producteur de vin, ni le premier pays viticole. [en ligne].

[recherché le 25 Mars 2018]. Accessible sur :
<https://www.franceinter.fr/economie/la-france-n-est-ni-le-premier-pays-producteur-de-vin-ni-le-premier-pays-viticole>

Franceinfo. Viticulture : quand la Chine sera le premier producteur de vin au monde. [en ligne].

[recherché le 27 Mars 2018]. Accessible sur :

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/viticulture-quand-la-chine-sera-le-premier-producteur-de-vin-au-monde_2146146.html

L'œnotourisme : Une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles. [en ligne].

[recherché le 27 Mars 2018]. Accessible sur :

http://www.arev.org/sites/default/files/Rapport_P._Dubrule-3.pdf

Les chiffres de l'œnotourisme en France. La France compte 10 millions d'œnotouristes en 2016 : un véritable plébiscite pour la filière. [en ligne].

[recherché le 27 Mars 2018]. Accessible sur :

<https://www.visitfrenchwine.com/produits/chiffres-oenotourisme-france>

Bourgognes – Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne, 2017. Le rendez-vous des vins de Bourgogne au coeur de nos terroirs. [en ligne].

[recherché le 31 Mars 2018]. Accessible sur :

https://www.vins-bourgogne.fr/journalistes/gallery_files/site/289/1910/45720.pdf

Missinwine, 2013. Grands jours de champagne ? [en ligne].

[recherché le 31 Mars 2018]. Accessible sur :

<http://www.missinwine.com/blog/2013/06/grands-jours-de-champagne/>

Les primeurs, qu'est-ce que c'est ? [en ligne].

[recherché le 31 Mars 2018]. Accessible sur :

<https://www.twil.fr/actualites/les-primeurs-quest-ce-que-cest-234>

The Hospices de Beaune charity auction. [en ligne].

[recherché le 3 Avril 2018]. Accessible sur :

<https://hospices-beaune.com/en/hospices-de-beaune-charity-auction/>

Vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. [en ligne].

[recherché le 3 Avril 2018]. Accessible sur :

<http://hospices-de-beaune.com/index.php?/hospicesdebeaune/Le-Domaine-viticole/Vente-aux-encheres>

FranceAgriMer : Facts sheets. Wine, Sector – wine industry, 2018. [en ligne].

[recherché le 7 Avril 2018]. Accessible sur :

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/55696/538528/file/Fiche%20vin%20uk.pdf>

Douanes et droits indirects, 2017. La production de vin en France 2017. [en ligne].

[recherché le 7 Avril 2018]. Accessible sur :

<http://www.douane.gouv.fr/articles/a14588-la-production-de-vin-en-france-en-2017>

Opusvins – le guide du vin. Concurrence internationale, où en est la France? [en ligne].

[recherché le 7 Avril 2018]. Accessible sur :

<http://www.opusvins.com/concurrence-vin.html>

Ing. Jiří Sedlo, CSc. Svaz vinařů ČR. Zahraniční obchod s vínem České republiky (III.a - rok 2011). [en ligne].

[recherché le 8 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://docplayer.cz/18579070-Zahranicni-obchod-ceske-republiky-s-vinem-iii-b-prosinec-2011.html>

Lukáš Jirovský. Zprávy E15 – zemědělství, 2015. Dovoz vína do Česka se vyšplhal na rekord. Roste i vývoz. [en ligne].

[recherché le 10 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://zpravy.e15.cz/byznys/zemedelstvi/dovoz-vina-do-ceska-se-vysplhal-na-rekord-roste-i-vyvoz-1178103>

Vína z Moravy a vína z Čech – rozhovor s Pavlem Vajčnerem, 2006. Kvalita moravských a českých vín je vysoká. [en ligne].

[recherché le 10 Avril 2018]. Accesible sur :
<https://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/nase-vina-v-mediich/95-kvalita-moravskych-a-ceskych-vin-je-vysoka.html>

Novinky.cz, 2017. Vinařství Horák vyhrálo prestižní soutěž ve Francii. [en ligne].

[recherché le 14 Avril 2018]. Accesible sur :
<https://www.novinky.cz/muzi/431291-vinarstvi-horak-vyhralo-prestizni-soutez-ve-francii.html>

Českénápoje.cz – VÍNO, 2016. Nejlepší světová vína pro rok 2017 jsou i z České republiky. [en ligne].

[recherché le 14 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://www.ceskenapojecz/vino/nejlepsi-svetova-vina-pro-rok-2017-jsou-i-z-ceske-republiky.html>

Novinky.cz – 2018. Chardonnay z Krumvíře bodovalo na francouzské soutěži vín. [en ligne].

[recherché le 14 Avril 2018]. Accesible sur :
<https://www.novinky.cz/muzi/466047-chardonnay-z-krumvire-bodovalo-na-francouzske-soutezi-vin.html>

Vína z Moravy a vína z Čech – Naši vinaři. Úspěchy našich vín. [en ligne].

[recherché le 14 Avril 2018]. Accesible sur :
<https://www.wineofczechrepublic.cz/nasi-vinari/uspechy-nasich-vin.html>

VinVigne – Lexique du vin. Terroirs : dictionnaire du vin. [en ligne].

[recherché le 17 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/categorie-terroirs.html>

VinVigne – Lexique du vin. Bouchonnage (Art de boucher les bouteilles) : dictionnaire du vin. [en ligne].

[recherché le 17 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/groupe-bouchonnage-art-de-boucher-les-bouteilles.html>

VinVigne – Lexique du vin. Climatologie (Météo de la vigne) : dictionnaire du vin. [en ligne].

[recherché le 17 Avril 2018]. Accesible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/groupe-climatologie-meteo-de-la-vigne.html>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Engrais. [en ligne].
[recherché le 18 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/engrais/29570?q=engrais#29456>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Grès. [en ligne].
[recherché le 18 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gr%c3%a8s/38163?q=Gr%c3%a8s#38107>

VinVigne – Lexique du vin. Dégustation : dictionnaire du vin. [en ligne].
[recherché le 18 Avril 2018]. Accessible sur : <http://www.vin-vigne.com/lexique/categorie-degustation.html>

L'oenotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicole, p.6. [en ligne].
[recherché le 20 Mars 2018]. Accessible sur :
http://www.arev.org/sites/default/files/Rapport_P._Dubrule-3.pdf

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Phylloxéra. [en ligne].
[recherché le 20 Mars 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/phylllox%c3%a9ra/60590?q=phylllox%c3%a9ra#60214>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Piquette. [en ligne].
[recherché le 20 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/piquette/61117?q=piquette#60717>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Raisin. [en ligne].
[recherché le 21 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/raisin/66266?q=raisin#65520>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Sol. [en ligne].
[recherché le 21 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/sol/73257?q=sol#72427>

VinVigne – Lexique du vin. Oenologie (Art de faire le vin) : dictionnaire du vin. [en ligne].
[recherché le 21 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/groupe-climatologie-meteo-de-la-vigne.html>

VinVigne – Lexique du vin. Métiers de la vigne et du vin (Professionnels du vin) : dictionnaire du vin. [en ligne].
[recherché le 21 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/groupe-metiers-de-la-vigne-et-du-vin-professionnels-du-vin.html>

Dictionnaires de français – Larousse. Définition - Sol. [en ligne].
[recherché le 22 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/sol/73257?q=sol#72427>

La revue du vin de France. Vins effervescents. [en ligne].
[recherché le 22 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.larvf.com/vins-effervescents-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025354.asp>

VinVigne – Lexique du vin. *Dégustation (Analyse organoleptique des vins) : dictionnaire du vin.* [en ligne].
[recherché le 21 Avril 2018]. Accessible sur :
<http://www.vin-vigne.com/lexique/groupe-degustation-analyse-organoleptique-des-vins.html>