

UNIQUEMENT
PAR
ABONNEMENT

tous les jours
sauf le
dimanche

Édition
2014-2015



www.playbacpresse.fr

ISSN 1258 - 6447

Édition spéciale réalisée en collaboration avec l'association Vin & Société

PARS À LA DÉCOUVERTE DE LA VIGNE EN FRANCE !



En France, la vigne est un véritable symbole : elle fait partie du paysage et de la culture. Mais c'est une plante qui demande beaucoup de soins et d'attention pour bien grandir. Découvre la vigne, comment on la fait pousser et ce qu'on en fait, son histoire et sa culture.

© Fotimedia - Fotolia



INTERVIEW p. III

Le vigneron cultive et prend soin de la vigne, mais pas seulement ! Découvre son travail au quotidien.

TERRE p. IV

En France, en fonction de la région où elle pousse, la vigne produit des raisins différents.

56% de la vigne mondiale se trouve en Europe, et 11 % en France.

Source : OIV - 2012

LA VIGNE : DE LA GRAINE AU RAISIN

La vigne est une plante grimpante, souvent tordue. Elle peut atteindre jusqu'à 5 mètres de haut ! On la trouve dans de nombreuses régions de France. C'est grâce à son fruit, le raisin, qu'on fabrique du jus. Cette plante vit au rythme des saisons et demande beaucoup d'attention pour bien pousser.

La plantation

La vigne pousse sur des terrains ensoleillés : les vignobles. Elle aime la chaleur (mais pas la canicule), craint le gel et s'abîme sous la grêle. Le vigneron plante le cep (le pied de vigne) au printemps, quand il ne gèle pas, et souvent sur des terrains en pente afin que l'eau s'écoule bien.

Le repos hivernal

Entre décembre et février, la vigne « dort » : la sève, qui la nourrit, arrête de circuler. Le vigneron profite de cette période de sommeil pour tailler les **sarments**. Cela permet aux autres branches de bien grandir.

Le retour à la vie

En mars, la vigne se réveille. Les bourgeons sortent : c'est le « débournement ». Au mois d'avril, de jeunes branches apparaissent, et les feuilles poussent. Au début de l'été (juin), c'est au tour des fleurs de sortir. Elles donnent de petits fruits : les grains de raisin. En juillet et août, ils grossissent, mûrissent et changent de couleur : c'est la « véraison ».

La récolte du raisin

Lorsque le raisin est mûr, bien sucré, on peut le cueillir : c'est l'époque des vendanges. La récolte débute en général 3 mois et demi après la floraison du mois de juin. Elle se fait avec des machines ou à la main. Pour l'aider dans ce travail long et délicat, le vigneron fait appel à des saisonniers.

Le sais-tu ? Il existe plusieurs couleurs de raisin. Les plus connues sont le rouge et le blanc. C'est la peau qui donne la couleur au jus. La pulpe du raisin est en effet blanche quelle que soit la couleur du raisin.

L'utilisation

Lorsque les grappes de raisin sont cueillies, la vigne perd ses feuilles avant de s'endormir pour un nouvel hiver. Le gros du raisin récolté est destiné à la fabrication du vin. Les autres raisins sont utilisés comme fruits de table (ex. : le muscat) ou pour fabriquer du jus ou des raisins secs. Le raisin entre aussi dans la composition de certains produits de beauté.

Vigneron : personne qui soigne et fait grandir la vigne. On peut aussi dire « viticulteur ».
Sarment (ici) : branche.

CONTEXTE

Vigne - 500 000 personnes ont un métier en lien avec la vigne et ses produits (raisin, jus, vin) en France.
Responsable - Le vigneron cultive la vigne et dirige les personnes

qui travaillent dans son vignoble. C'est un vrai chef d'entreprise !
Interview - Joël Forgeau est vigneron depuis plus de 25 ans. Il raconte son métier.



« Être vigneron, c'est faire plusieurs métiers »

→ Quel est le rôle d'un vigneron ?

Joël Forgeau : Un vigneron est comme un agriculteur. Son but est d'avoir le meilleur raisin possible. Longtemps, ce savoir s'est transmis de parents à enfants. Aujourd'hui encore, on travaille souvent la vigne en famille. Mais de nombreux jeunes dont les parents ne sont pas vignerons s'intéressent aussi à ce métier et l'apprennent à l'école ou en stage chez les vignerons. Le métier attire, car être vigneron, c'est faire plusieurs métiers. En plus de s'occuper de la vigne, il faut organiser les tâches de son équipe, être **réactif**, vendre ses

« C'est un métier où chaque jour est une nouvelle occasion d'apprendre. »

produits... Un vigneron est un vrai chef d'entreprise !

Quelles sont ses qualités ?

Il doit avant tout savoir choisir la bonne variété de ceps qui correspond à la bonne terre. Puis être patient et **humble**, car, même s'il connaît parfaitement son métier et sa vigne, le vigneron est soumis aux **aléas** de la météo. C'est elle qui décide ! Selon le temps qu'il fait pendant l'année, la récolte sera plus ou moins

? Comment appelle-t-on l'outil de jardinage qui sert à tailler les branches d'un arbuste ?
Un sécateur.

INTERVIEW



COMPRENDRE

La machine, une invention très utile pour les vignerons

Autrefois, les vignerons devaient tout faire à la main. Ils se faisaient aider par des chevaux, notamment pour labourer la terre ou transporter le raisin après les vendanges. Depuis, des machines ont été inventées pour les aider à faire leur travail : pour porter de lourdes charges, pour écraser le raisin, pour mettre le jus en bouteille... Ces progrès ont aidé les vignerons dans leur travail et ont permis à de nombreuses femmes d'exercer ce métier.

bonne. Il faut l'accepter et ne pas se décourager. Le vigneron doit aussi être curieux et observer la vigne grandir pour en tirer le maximum d'enseignements. C'est un métier où chaque jour est une nouvelle occasion d'apprendre.

Que fait le vigneron quand il ne s'occupe pas de la vigne ?

Nous aimons faire découvrir notre métier, notre région aux personnes qui nous rendent visite. Par exemple, nous leur expliquons les vendanges : c'est un moment magique, car chaque grappe cueillie est la récompense pour notre travail. Le vigneron se déplace aussi en France pour vendre ses produits. Et, comme beaucoup de gens, il prend parfois des vacances !

Entretien réalisé par Louise Dobel

Réactif (ici) : qui prend une décision rapidement.
Humble (ici) : qui connaît ses limites, qui est modeste.
Aléas : événements imprévus.



100 jours

C'est le nombre de jours en moyenne qui doivent s'écouler entre la floraison de la vigne et la récolte des grappes de raisin.

Des vignes dans la ville !



Si la plupart des vignobles se trouvent à la campagne, on peut aussi trouver des vignes en ville ! Par exemple, à Paris, sur la butte Montmartre ou au parc de Bercy, on fait pousser du raisin que l'on récolte chaque année.

Quand la vigne souffre...



Jusqu'au XIX^e (19^e) siècle, les maladies de la vigne sont rares. Mais avec l'apparition de l'oïdium, un champignon, et du phylloxéra, un puceron, les vignes sont ravagées et les vigneron ruinés ! Les grands savants de l'époque (comme Louis Pasteur) sont mobilisés pour combattre ces maladies. Finalement, les vignes malades sont arrachées et les vigneron doivent replanter.

- Ravagé :** détruit.
- Mobilisé (ici) :** appelé à agir.
- Argile :** terre molle.

À chaque terre son raisin...

→ La France est connue dans le monde entier pour la diversité de ses vignes.

Grâce à ses paysages, ses sols, ses climats variés, le raisin qui y pousse est en effet très différent d'une région à l'autre. Explications.

Des terres

La France a des climats différents selon les régions (frais et humide à la montagne, sec et chaud près de la mer, chaud l'été et froid l'hiver dans les terres...). Les sols le sont tout autant (sable, terre, pierre, argile...). Ces ingrédients réunis forment ce qu'on appelle le « terroir ». Grâce à eux, on travaille des cultures très différentes : céréales, fruits et légumes, vigne... Chaque région a sa spécialité ! Par exemple, on cultive beaucoup de pommes de terre dans le Nord, du maïs dans le Sud-Ouest...

Des vignes

La vigne est présente dans 17 des 27 régions françaises. Elle s'adapte à presque tous les milieux ! Selon le relief, le climat et la composition du sol, le raisin produit est très différent. Par exemple, on peut cultiver toutes



sortes de raisins autour de la mer Méditerranée. En revanche, dans le nord de la France, on fait pousser des espèces résistantes au froid.

Des formes

Le vigneron taille la vigne en enlevant les sarments trop petits, trop gros ou malades. Cela permet à la plante de grandir et aux bourgeons situés en bas du cep de se développer. Si on ne la taille pas, la vigne pousse trop vite et ses bras ne peuvent pas supporter le poids des raisins. On donne différentes formes au cep en fonction du raisin que l'on veut obtenir : grains plus ou moins gros, sucrés ou acides...

LE MOT DU JOUR



C'est le nom donné à une variété de vignes. En France, il existe environ 50 cépages cultivés. Selon la région, le climat, le sol où il est planté, un même cépage peut donner des raisins très différents : couleur, taille, forme des grappes et des feuilles, goût du raisin... Par exemple, en Bourgogne, le pinot noir donne du raisin noir, et en Alsace, le pinot blanc donne du raisin blanc.



Vieille de 9 000 ans...

→ L'histoire de la vigne est presque aussi vieille que celle des hommes :

on a en effet retrouvé des traces de feuilles de vigne fossilisées datant de la préhistoire ! À l'époque, c'était de la vigne sauvage, non cultivée.

Le travail de la vigne

C'est dans l'Antiquité, en Égypte puis en Grèce et à Rome, que les hommes commencent à cultiver la vigne. Les Romains introduisent la plante en Gaule lors de leur invasion, au 1^{er} (1^{er}) siècle av. J.-C. Des vignes sont plantées dans la région de Massalia (aujourd'hui Marseille). Puis, la culture s'étend dans la vallée du Rhône et le Sud-Ouest.

Le raisin, une richesse

Au Moyen Âge, en France, ce sont surtout les moines qui cultivent la vigne. L'Église catholique est très riche et possède beaucoup de terres, dont des vignobles qui existent encore aujourd'hui. La région de Bordeaux est alors la plus connue. Mais, petit à petit, d'autres régions viticoles se dessinent : la Bourgogne, la Champagne puis le Midi... À partir du XVII^e (17^e) siècle, on vend le vin à l'étranger. Cela est facilité avec l'invention du bouchon et de la bouteille. L'art de cultiver la vigne se consolide. Aujourd'hui, le vignoble français est réputé pour sa qualité dans le monde entier.



LA PHOTO DU JOUR Un vignoble s'étend souvent autour d'une propriété : château, manoir... Cette demeure peut figurer sur l'étiquette des bouteilles que l'on y fabrique et donner son nom au vin. C'est le cas pour le château d'Issan et le château Margaux, tous deux situés sur la commune de Margaux, près de Bordeaux (33).

LE SAIS-TU ?

Une sacrée boisson



Dans la mythologie grecque, les dieux ne sont pas comme les humains. Ils boivent du nectar et mangent de l'ambroisie, une nourriture divine. C'est le dieu Dionysos qui fait découvrir la vigne et le vin aux hommes. En son honneur, on organise une fois par an de somptueuses fêtes : les dionysies. À cette occasion, les hommes offraient du vin aux dieux pour obtenir leurs faveurs.

Plus fort que la guerre !



Durant la Première Guerre mondiale (1914-1918), les combats et les tranchées creusées par les soldats pour se protéger dévastent l'est de la France. Les vigneron de la région réussissent à sauver une partie de leur production. Les vins produits en 1914, 1915 et 1917 sont réputés pour être parmi les meilleurs du XX^e (20^e) siècle !

Antiquité : période allant de la préhistoire au V^e (5^e) siècle apr. J.-C.

Réputé : reconnu, célèbre.

Mythologie : légendes et récits d'un peuple.

Faveur (ici) : service, aide.

COMMENT PRODUIT-ON LE VIN ?

Le raisin récolté sert la plupart du temps à produire du vin. Découvre les étapes de la vinification, l'ensemble des opérations qui permettent de transformer le raisin en vin.

Le vendangeur ou la machine à vendanger

Le raisin est récolté, et les grappes de raisin cueillies sont entreposées dans des récipients ou des paniers de taille moyenne afin qu'elles ne s'écrasent pas.

Le vin blanc

Le pressurage

Le raisin blanc est immédiatement mis dans un pressoir où il est écrasé pour que le jus en sorte : c'est le moût.

La fermentation

Le jus est versé dans des cuves où il va « reposer ». Le sucre contenu dans le raisin se transforme alors naturellement en alcool grâce aux levures présentes dans le fruit.

L'élevage

Le vin est mis dans des cuves en inox (un métal qui ne rouille pas) ou des barriques en bois. Il y restera plusieurs mois, le temps que les arômes se développent et donnent son goût au vin.

Cuve : grand récipient destiné à contenir des liquides.

Levure (ici) : champignons microscopiques qui provoquent la fermentation de certaines boissons (bière, vin) en transformant les sucres en alcool.

Arôme (ici) : parfum.

Macérer : tremper.

Le vin rouge

L'éraflage

Cela consiste à trier le raisin en séparant les grains de la grappe.

La cuvaison

La pulpe et la peau du raisin sont ensuite mises à macérer pendant environ 10 jours. Le jus se colore en rouge grâce à la peau. Une première fermentation alcoolique se déclenche avec les levures.

Le pressurage

Le tout est mis dans un pressoir pour en extraire le vin. Dans les cuves, une deuxième fermentation, appelée « malolactique », s'effectue : elle permet d'enlever l'acidité du vin.

L'élevage

Le vin rouge est également stocké dans des cuves en inox ou des barriques en bois.

Le sais-tu ?

Le vin rosé n'est pas le fruit d'un mélange de raisin rouge et de raisin blanc. On l'obtient en mettant le raisin rouge à macérer quelques heures. Quand le jus est légèrement teinté, rosé, on passe directement au pressurage, puis on élève le vin dans des cuves.

La mise en bouteille

Le vin est ensuite mis en bouteille. Certains, de grande qualité, peuvent alors vieillir pendant des dizaines d'années !

Pourquoi on en parle

Savoir - La vigne et le vin français attirent des touristes du monde entier.

Elle répond

Sophie Burguet, maître de chai depuis 12 ans, nous explique cette particularité française.

Pourquoi la vigne et le vin français sont-ils célèbres ?

France. « Aujourd'hui, la vigne et le vin font partie de notre patrimoine. Nous cultivons en effet la vigne et produisons du vin en France depuis des siècles. Avec le temps, nous avons amélioré nos techniques et augmenté nos connaissances, au point que ce savoir-faire est devenu une particularité de notre pays. Les vins français sont connus dans le monde entier. Pour certains pays, c'est un produit de luxe. »

Art de la table. « Nous avons la chance en France d'avoir une bonne connaissance de la cuisine de qualité et de la façon de la déguster. La gastronomie française est en effet riche et variée : fromages, foie gras, truffes... Le vin aussi en fait partie ! On prend soin de choisir



le bon vin pour le bon plat. Cela fait partie de nos traditions. »

Tourisme. « Depuis quelques années, une forme de tourisme se développe autour de la vigne et du vin : c'est l'œnotourisme. De plus en plus de personnes s'intéressent en effet à cet univers. On vient du monde entier en France visiter les vignes, découvrir les caves, goûter les vins... »

Entretien réalisé par Louise Dobel

Attention à l'abus d'alcool !

Les adultes boivent du vin en famille ou entre amis pour célébrer des moments importants ou pour accompagner un bon repas. C'est l'occasion de faire la fête, de partager, de se retrouver ! Mais attention aux excès... À cause de l'alcool qu'il contient, le vin bu en trop grande quantité et/ou trop vite peut avoir des effets sur le corps : vertiges, nausées, endormissement... Ces effets exposent la personne à des risques plus graves : accidents, violence...

LE SAIS-TU ?

Quand une mauvaise habitude devient dangereuse pour la santé

Boire de l'alcool trop souvent et/ou en trop grande quantité entraîne une dépendance : c'est l'alcoolisme. Le corps s'habitue et, comme sous l'effet d'une drogue, la personne est alors incapable de réduire ou d'arrêter sa consommation. Cela est très dangereux pour sa santé physique et mentale.



LA QUESTION



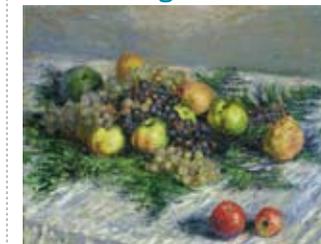
LE SAIS-TU ?

Dessiner le paysage



Les vignes font partie du territoire français : elles dessinent le paysage des régions en fonction de leur couleur, de leur forme, des endroits où elles poussent (collines, plaines...).

L'art de la vigne



De nombreux artistes ont célébré la vigne et le raisin à travers leurs œuvres. C'est le cas, par exemple, de l'écrivain français François Rabelais dans son livre *Gargantua*, ou du célèbre peintre français Claude Monet, qui met en scène le raisin dans des natures mortes (voir photo).

Maître de chai : personne assurant l'élevage du vin, du raisin jusqu'à sa mise en bouteille.

Patrimoine (ici) : héritage commun.

QUIZ

Pour savoir si tu as bien lu ce numéro, réponds aux 4 questions de ce quiz !

1

Quand les vendanges ont-elles lieu ?

- a/ Au début du printemps
- b/ À la fin de l'été
- c/ Au milieu de l'hiver

3

Comment s'appelle le dieu de la Vigne et du Vin chez les Grecs ?

- a/ Héphestos
- b/ Dionysos
- c/ Zeus

2

Qu'est-ce que le phylloxéra, ennemi de la vigne ?

- a/ Un insecte
- b/ Un champignon
- c/ Une plante

4

Comment appelle-t-on la personne qui cultive la vigne ?

- a/ Un maître de chai
- b/ Un viticulteur
- c/ Un vigneron

Réponses : 1 : b - 2 : a - 3 : b - 4 : c et c.



PUBLICITÉ

Cette édition spéciale a été réalisée avec Vin & Société, une organisation représentant les 500 000 professionnels de la vigne et du vin. D'autres actions pédagogiques autour de l'univers de la vigne existent aussi en régions : *Découvre ta Bourgogne, Gironde verte, Univers du goût...* Tu peux aussi découvrir les vignes et le métier du vigneron lors d'une visite dans les vignes, avec ton école ou en famille.

Pour en savoir plus : www.vinetsociete.fr, rubrique « Éducation ».



VIN & SOCIÉTÉ

Pour t'abonner à Quotidien

C'est simple,
va vite sur

www.playbacpresse.fr/MQTVS

Mon Quotidien, c'est chaque jour 10 minutes de lecture.



Mon Quotidien playBac
PRESSE

Play Bac Presse SARL - 14 bis, rue des Minimes,
75140 Paris CEDEX 03. Tél. : 01 53 01 23 60
ABONNEMENTS - Mon Quotien - CS 9006 - 89718 Luz Cour 9
Tél. : 0825 093 393 (0,15 € TTC/m) - Fax : 03 20 12 11 12
monquotidien@cal.fr

ABONNEMENTS EN SUISSE : abonnement@playbac.ch ABONNEMENTS EN BELGIQUE : abonnement@playbac.be

- Dir. de la publication : J. Sallet
- Ed. en chef technique : V. Garet
- Secrétaire de rédaction : J. Arnould
- Rédaction : L.M. Berthelot
- Dessinateur : Berth
- Illustratrice : M.H. Tran Duc
- Correctrice : M. Bello
- Bul. lecteurs : Wolfgang - E-mail : monquotidien@playbac.fr
- Fabrication/Pontage : C. Guérin
- Abonnements : A. Saur
- Directrice Éditions Spéciales : A.L. Planinga (01 53 01 24 57)

CIC : 30066 10808 00010601001 31 - *gérant Jérôme Sallet.
Associés : Play Bac, Financières F. Dufour, G. Burrus, J. Sallet.
Dépôt légal : novembre 1994. Commission paritaire : 0910CS7062.
Imprimerie : Savard, C. de direction : F. Dufour, J. Sallet, C. Metzger.
Loi n° 49-956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.