

Le vignoble français

C1-3.1 Valoriser le produit.

- Objectifs :
- Citer et situer les principales régions productrices de vins en France.
 - Classer les différents types d'appellation dans un ordre croissant de qualité.
 - Lire et interpréter une étiquette de vin.



Lors de votre stage au restaurant "Le Relais de la Poste" à Magesq, vous avez assuré les fonctions de commis sommelier. Votre mission consistait notamment à aller chercher, pendant le service, les vins commandés par les clients en cave du jour et certaines bouteilles prestigieuses en cave centrale. Or, à plusieurs reprises, vous vous êtes trompé(e). Le chef sommelier a donc décidé, après vous avoir déjà initié aux règles de service des vins, de vous former sur les différents vins stockés en cave.

Le Chef sommelier vous remet dans un premier temps une carte des vignobles français afin de les situer.

Document 1 : Carte des régions viticoles françaises

VALLÉE DE LA LOIRE

Loire-Atlantique
Maine-et-Loire
Sarthe
Indre-et-Loire
Nièvre
Cher
Indre
Vienne
Deux-Sèvres

COGNAC

Charentes Maritimes
Charentes - Deux-Sèvres
Dordogne

BORDELAIS

Gironde

SUD-OUEST

Tarn – Tarn et Garonne
Landes – Gers
Pyrénées-Atlantiques
Aveyron- Dordogne
Lot – et – Garonne
Haute-Garonne - Lot

CHAMPAGNE

Aisne- Marne – Haute
Marne – Aube – Seine et
Marne

ALSACE

Bas-Rhin –
Haut-Rhin

BOURGOGNE

Yonne - Côte-d'Or -
Saône –et –Loire - Rhône

JURA

Jura

SAVOIE

Ain – Isère – Savoie –
Haute-Savoie

VALLÉE DU RHÔNE

Loire – Rhône –
Ardèche- Drôme- Gard
– Vaucluse

PROVENCE

Alpes de Haute
Provence – Alpes
Maritimes – Bouches du
Rhône – Var

CORSE

Haute Corse
Corse du Sud

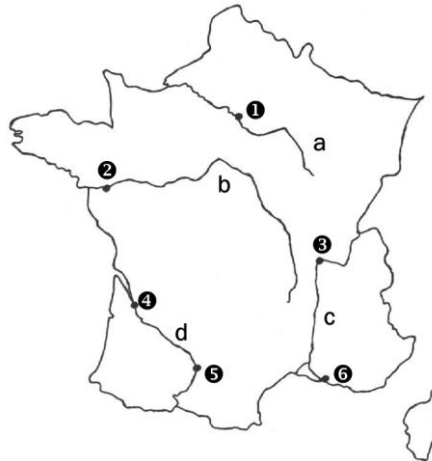


LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gard – Hérault – Aude – Pyrénées Orientales

Activité 1– Complétez la légende de la carte de France suivante :

VILLES PRINCIPALES	
1	PARIS
2	NANTES
3	LYON
4	BORDEAUX
5	TOULOUSE
6	MARSEILLE

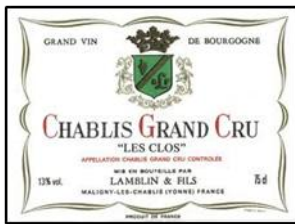


FLEUVES PRINCIPAUX	
a	SEINE
b	LOIRE
c	RHONE
d	GARONNE

→ En comparant les deux cartes, quelle remarque pouvez-vous faire?

La plupart des vignobles français se situent autour des grands fleuves

Activité 2– A l'aide du document 1, trouvez la région viticole correspondant à certaines étiquettes de vin de la cave.



Bourgogne



Bordelais



Vallée de la Loire



Alsace

Activité 3– Relevez dans le document 2 le nom des vignobles situés dans les divers climats français.

Document 2 : Les paysages viticoles

Façonnés par la main de l'homme, les paysages viticoles constituent un véritable patrimoine historique et culturel qu'il faut valoriser et préserver. Le climat, la diversité des cépages ainsi que la variété des sols français, favorisent la culture de la vigne sur l'ensemble du territoire. La vigne est cultivée dans des régions très différentes. Ainsi l'Alsace, la Champagne, la Bourgogne ont un climat semi-continental alors que le Bordelais, le Sud-Ouest, la Vallée de La Loire bénéficient d'un climat atlantique. Quant à la Vallée du Rhône, la Provence, la Corse et le Languedoc-Roussillon, on parle de climat méditerranéen. Dans chacune de ces régions, les cépages sont adaptés au type de sol et au climat pour donner un produit particulier.

Climat semi - continental :

Alsace, Champagne, Bourgogne

Climat atlantique :

Bordelais, Sud-Ouest, Vallée de la Loire

Climat méditerranéen :

Vallée du Rhône, Provence, Corse, Languedoc-Roussillon

Activité 4- Après avoir lu le document 3, répondez aux questions qui suivent :

Document 3 : Qualité et typicité des vins de chaque région

VIGNOBLES	TYPICITE DES VINS
ALSACE	Leur grande diversité leur confère toutes les qualités pour accompagner tous les types de repas, de l'apéritif au dessert en passant par les poissons, les viandes et les fromages. Ils sont frais, fruités, délicats, secs, moelleux, racés, aromatiques...
BOURGOGNE	Une très grande diversité dans les vins des sous-régions, allant de vins secs, vifs et souples à des vins puissants en passant par des vins légers, élégants, fruités et pleins de fraîcheur.
JURA	Les vins sont principalement blancs. Ils sont nerveux et secs. Une curiosité : le vin jaune, très aromatique (noix), puissant et de très longue garde.
SAVOIE	Des vins blancs secs, vifs, frais et légers.
VALLEE DU RHONE	Des vins extrêmement aromatiques, corsés, puissants, charpentés.
PROVENCE	Ces vins sont légers, fruités, ensoleillés, certains ont du caractère.
CORSE	Les vins rosés sont légers et fruités mais les rouges sont puissants, parfumés.
LANGUEDOC-ROUSSILLON	La plupart des vins sont des vins doux naturels (V.D.N). Les vins traditionnels sont secs, typés, les rouges généreux et aromatiques.
SUD-OUEST	Dans cette grande région, les vins produits sont nombreux et variés : secs, moelleux, légers, corsés... Ils peuvent accompagner tous les types de repas.
BORDELAIS	Les vins rouges peuvent être robustes, charpentés tout en étant d'une grande finesse, riches, généreux, aromatiques. Les vins blancs, très différents d'une sous-région à une autre, peuvent être secs, aromatiques à moelleux, liquoreux.
VALLEE DE LA LOIRE	Beaucoup de vins blancs légers, souples, fruités, floraux. Les rouges sont également légers et fruités, souples et tendres
CHAMPAGNE	Le champagne, vin le plus célèbre dans le monde : effervescent, festif, léger, au fruité délicat, aromatique, très différent d'une maison à l'autre. Il existe extra-brut, brut, extra-dry, sec, demi-sec et doux. Les vins tranquilles de Champagne sont légers, fruités, vifs, fins et élégants.

→ Dans quelle région produit-on des vins effervescents ? **Champagne**

→ La Savoie produit-elle des vins blancs secs ? **Oui**

→ Le Jura produit-il essentiellement des vins rouges ? **Non**

→ Dans quelle région sont produits la plupart des V.D.N. ? **Le Languedoc-Roussillon**

→ Quelles sont les régions viticoles où sont produits des vins blancs moelleux et liquoreux ?

Sud-Ouest, Bordelais

→ Dans quelle région trouve-t-on des vins rouges et des vins blancs à la fois fruités, souples et légers ?

Vallée de la Loire

→ Le vin jaune est-il produit en Savoie ? **Non, dans le Jura**

→ Dans quelle région les vins sont toujours corsés, puissants et charpentés ?

Vallée du Rhône

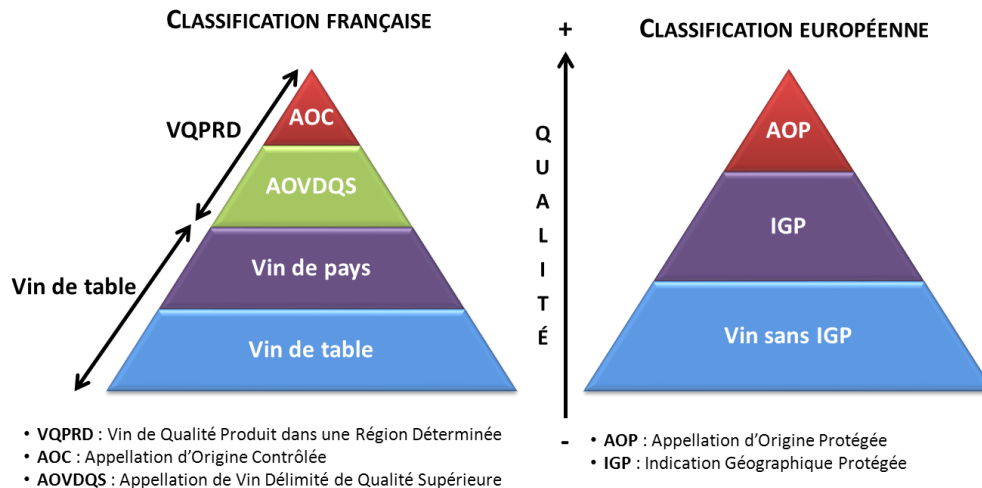
→ Quel est l'intérêt de connaître la typicité des vins ?

Mettre en place des argumentaires pour la commercialisation des vins au restaurant

Après avoir vu les différents vignobles de France, leur diversité et la typicité des vins, le Chef sommelier tient à vous former sur la hiérarchie des appellations françaises et européennes.

Activité 5- A partir du document 4, complétez le texte ci-dessous.

Document 4 : Classification des vins en France et en Europe



Les vins sont classés en trois grandes catégories de qualité. L'appartenance à une catégorie est fonction du respect des règles de production plus ou moins strictes définies par l'INAO (**Institut National des Appellations d'Origine**).

La majorité des vins de France font partis des AOC, ce qui signifie "**Appellations d'Origine Contrôlée**". Pour prétendre à ce label de qualité, les vins doivent être issus de régions viticoles précises et respecter un règlement de production pointilleux (encépagement, rendement, méthode de vinification, vieillissement, etc.). Le but est d'obtenir un d'une **grande** qualité. Au niveau européen, on ne parle pas d'AOC mais d'**AOP**, ce qui signifie "**Appellation d'Origine Protégée**". Ce label européen protège la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

L'Indication géographique protégée, abrégée en (**IGP**), est un autre signe officiel européen. Il garantit l'origine géographique d'un vin quand celui-ci en tire une partie de sa spécificité. En France, ces vins sont produits dans de grandes régions (par exemple, la vallée de la Loire, le Tarn, le pays d'Oc). Ce label exige également le respect de critères de production, définis par l'**INAO**, qui sont toutefois bien moins contraignants que pour les **AOP**.

Enfin, tout en bas de l'échelle qualitative, on trouve les **vins sans IGP**, que l'on nomme désormais simplement "vins". Il s'agit souvent de vins issus de mélanges de vins de France ou d'Europe. Sur l'étiquette, le producteur pourra préciser le **pays d'origine** et/ou le **cépage**.

Activité 6– Indiquez pour les étiquettes ci-dessous leur niveau dans classement de l'Union Européenne, puis dans celui de l'INAO :



	UNION EUROPEENNE	FRANCE
1	Vin sans IGP	Vin de table
2	AOP	AOC
3	IGP	Vin de pays
4	AOP	AOVDQS

Pour finir, le Chef sommelier vous initie à la lecture d'une étiquette de vin afin de pouvoir l'interpréter et la présenter convenablement aux clients.

Activité 7– A l'aide du document 5, soulignez en rouge les mentions obligatoires et en vert les mentions facultatives sur l'étiquette de vin ci-dessous :

Document 5 : Comment lire une étiquette de vin?

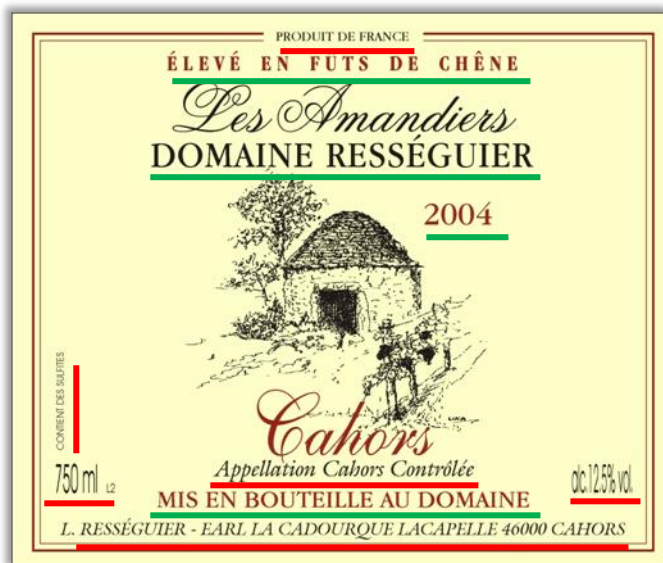
L'union européenne a arrêté deux listes de mentions très précises concernant les étiquettes de vins d'appellations d'origines. Il est indispensable pour l'ensemble des professionnels de filière viti-vinicole de savoir lire une étiquette de vin. Cette dernière représentant l'identité du vin sa provenance.

Mentions obligatoires

- Nom de l'AOC
- Indication de la teneur en alcool
- Message sanitaire pour les femmes enceintes
- Mention « ce vin contient des sulfites »
- Nom, raison sociale de l'embouteilleur + commune et état membre
- Numéro d'identification du lot
- Pays d'origine
- Contenance de la bouteille

Les mentions facultatives, elles sont nombreuses et ne peuvent être utilisées que sous certaines conditions.

- Couleur du vin, type de produit, mode d'élaboration
- Millésime, cépage, mentions traditionnelles
- Nom d'une unité géographique plus petite que l'appellation
- Nom d'une unité géographique plus grande que l'appellation
- Marque commerciale, nom et adresse des participants au circuit commercial



Le vignoble français, ce que je dois retenir

I/ SITUATION GEOGRAPHIQUE DES VIGNOBLES AOC FRANÇAIS

Surface : 872 000 hectares

Nombre d'AOC : 340

Le climat, la diversité des cépages ainsi que la variété des sols français, favorisent la culture de la vigne sur l'ensemble du territoire. La vigne est cultivée en France dans des régions très différentes :

- Le quart Nord-Est ⇒ Les vignobles de Champagne, d'Alsace, du Jura et de Bourgogne.
- Le quart Sud-Est ⇒ Les vignobles de Savoie, de la Vallée du Rhône, de la Provence et du Languedoc-Roussillon.
- Le quart Sud-Ouest ⇒ Les vignobles du Sud-Ouest, du Bordelais, Cognac.
- Le quart Nord-Ouest ⇒ Le vignoble de la Vallée de la Loire.

II/ LES QUALITES ET LES TYPICITES PRINCIPALES DES VINS DE CHAQUE REGION

Chaque vin ses propres qualités, caractéristiques et typicités. Cependant, on peut évoquer pour chacune des grandes régions viticoles françaises, certaines généralités.

• Alsace	⇒ Vins blancs secs, frais et fruités.
• Champagne	⇒ Vins effervescents frais et vifs - Vins tranquilles légers et fruités.
• Jura	⇒ Vins blancs secs.
• Bourgogne	⇒ Vins élégants, fruités, racés, de légers à corsés.
• Savoie	⇒ Vins blancs secs.
• Vallée du Rhône	⇒ Vins rouges charpentés, corsés, aromatiques.
• Provence	⇒ Vins légers et fruités.
• Corse	⇒ Vins légers à corsés.
• Languedoc-Roussillon	⇒ VDN en majorité - Vins traditionnels secs, légers, fruités.
• Sud-Ouest	⇒ Vins rouges corsés, charpentés - Vins blancs moelleux et liquoreux.
• Bordelais	⇒ Vins rouges corsés et généreux - Vins blancs secs, moelleux et liquoreux.
• Cognac	⇒ Eau-de-vie de vin
• Vallée de la Loire	⇒ Vins effervescents frais et vifs - Vins tranquilles légers et fruités

III/ LA HIERARCHIE DES APPELLATIONS

CLASSIFICATION FRANÇAISE	CLASSIFICATION EUROPEENNE
<p>VQPRD (Vin de Qualité Provenant de Région Déterminée)</p> <ul style="list-style-type: none"> • AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) • AOVDQS (Appellation d'origine de vin délimité de qualité supérieure) 	<ul style="list-style-type: none"> • AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE)
<p>VINS DE TABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • VIN DE PAYS • VIN DE TABLE 	<ul style="list-style-type: none"> • IGP (INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE) • VIN SANS IGP

IV/ LIRE UNE ETIQUETTE DE VIN

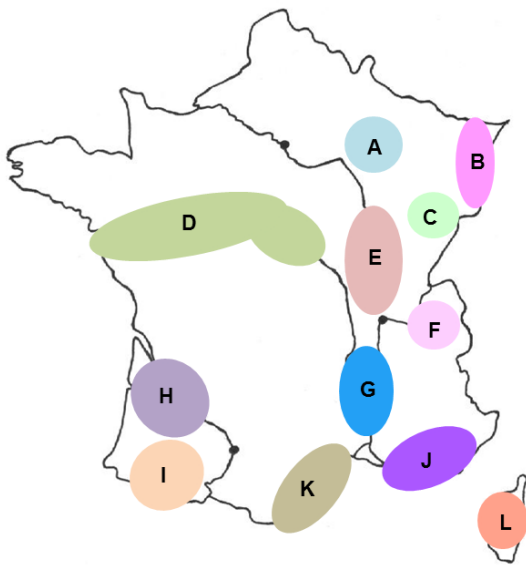
MENTIONS OBLIGATOIRES	MENTIONS FACULTATIVES
-----------------------	-----------------------

- Nom de l'AOC
- Indication de la teneur en alcool
- Message sanitaire pour les femmes enceintes
- Mention « ce vin contient des sulfites »
- Nom, raison sociale de l'embouteilleur + commune et état membre
- Numéro d'identification du lot
- Pays d'origine
- Contenance de la bouteille

- Couleur du vin, type de produit, mode d'élaboration
- Millésime, cépage, mentions traditionnelles
- Nom d'une unité géographique plus petite que l'appellation
- Nom d'une unité géographique plus grande que l'appellation
- Marque commerciale, nom et adresse des participants au circuit commercial ...

Le vignoble français, j'applique

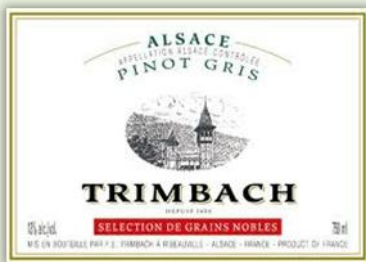
Afin de vérifier que vous avez bien saisi tout ce qui vient de vous être enseigné, le Chef sommelier vous demande de compléter la carte des vignobles AOC français ci-dessous :



A	Champagne
B	Alsace
C	Jura
D	Vallée de la Loire
E	Bourgogne
F	Savoie
G	Vallée du Rhône
H	Bordelais
I	Sud-Ouest
J	Provence
K	Languedoc-Roussillon
L	Corse

De nouveaux vins vont être ajoutés à la carte du restaurant. Pour vous aider à les classer, le Chef sommelier vous demande de compléter les indications demandées :

	CLASSIFICATION :	AOVDQS - AOP
	REGION D'ORIGINE:	Savoie
	CEPAGE:	Mondeuse
	CLASSIFICATION :	AOC-AOP
	REGION D'ORIGINE :	Bourgogne
	CEPAGE :	Aligoté



CLASSIFICATION :

AOC-AOP

REGION D'ORIGINE::

Alsace

CEPAGE :

Pinot gris