

ÉDITION
2023

SOMMAIRE

De la graine
au raisin
p. II-IIILa culture
de la vigne
p. IV-VLes métiers
de la vigne
p. VI-VIIQuiz
p. VIII

LA VIGNE EN FRANCE : UN UNIVERS À EXPLORER

La vigne fait partie de la France : de sa culture, de son histoire, de ses paysages. Pars à sa découverte !

La vigne demande beaucoup d'attention pour bien pousser. Aujourd'hui, elle fait face à un nouveau défi : celui du changement climatique.

**CHIFFRE
CLÉ**

796 000

C'est le nombre d'hectares occupés par des vignes en France. Soit plus d'un million de terrains de foot.

**IL Y A
500 ANS,**

le raisin était consommé comme fruit de table en France. C'était le dessert préféré de François 1^{er}, roi de France de 1515 à 1547.



LA VIGNE, DE LA GRAINE AU RAISIN

Cette plante grimpante, souvent tordue, vit au rythme des saisons.

LE REPOS HIVERNAL

Entre décembre et février, la vigne dort : c'est la « dormance ». La **sève** arrête de circuler. Le vigneron taille les sarments (branches) pour permettre à de nouveaux de se développer.

LA PLANTATION

Le vigneron plante le cep (pied de vigne) au printemps sur des terres agricoles : les vignobles. Pour bien pousser, la vigne a besoin de soleil, de chaleur (mais pas trop), et d'un peu d'eau et de vent.

LE RÉVEIL DE LA VIGNE

Au printemps, les bourgeons, les jeunes sarments et les feuilles apparaissent. Au début de l'été, les fleurs sortent et donnent de petits fruits : les grains de raisin. En juillet et en août, ils grossissent, mûrissent et changent de couleur : c'est la « véraison ».

LA RÉCOLTE

À la fin de l'été, lorsque le raisin est mûr, bien sucré, la récolte commence : ce sont les « vendanges ». Elles se font à la main ou avec des machines. Le vigneron fait appel à des saisonniers pour l'aider dans ce travail délicat.

UN MILIEU NATUREL

La vigne accueille une grande **biodiversité** qui lui est très utile. Par exemple, les vers de terre, les oiseaux et les chauves-souris mangent les insectes **ravageurs**. La vigne et les espèces qui y vivent forment un écosystème.

Sève

Liquide qui circule dans les plantes et les nourrit.

Biodiversité

Toutes les espèces animales et végétales vivant dans un même lieu.

Ravageur

Ici, qui détruit les récoltes.

Illustration : Kucia

UN MILIEU RICHE ET FRAGILE

Aidés par la nature, les hommes protègent les vignes.



CONTEXTE

DÉFIS | La culture de la vigne demande beaucoup de soin. De nouveaux défis apparaissent avec le changement climatique qui menace la vigne.

INTERVIEW | Anastasia Rocque de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) explique ces différents phénomènes, ainsi que les solutions envisagées.



Biodiversité. « Dans la vigne, la biodiversité est très utile. Les coccinelles mangent les pucerons qui l'abîment, les chauves-souris mangent les chenilles qui détruisent les grappes... Les végétaux l'aident aussi face au changement climatique. L'herbe évite que l'eau de pluie stagne, ce qui peut rendre la vigne malade. Des haies d'arbres protègent des vents très froids et du gel. Elles font aussi de l'ombre bien utile en cas de canicule. »

Préservation. « Le vigneron a tout intérêt à préserver cette biodiversité. Pour cela, il peut installer des nichoirs à chauves-souris près des vignes, protéger les animaux bons pour les sols (et donc pour la vigne), comme les **lombrics**, en évitant l'utilisation de **pesticides**. »

Climat. « Face au dérèglement climatique, le vigneron a aussi les moyens d'agir. Par exemple, il peut installer

des filets anti-grêle ou, contre le froid, des grosses bougies qui réchauffent la vigne. Contre le gel, il peut également asperger sa vigne d'eau pour créer une petite couche de glace protectrice autour des bourgeons. Enfin, il peut aussi planter de nouvelles variétés de vignes, plus résistantes aux températures extrêmes. »

Lombric

Ver de terre qui creuse des galeries.

Pesticide

Ici, produit détruisant les êtres vivants s'attaquant aux cultures.

QUIZ

Vrai ou faux ? Dans certains pays, on récolte les grains de raisin en hiver, lorsqu'ils sont gelés.

« Vrai (pour produire du « vin de glace ») »

LA VIGNE, TOUTE UNE RICHESSE

D'une région à l'autre, les vignes cultivées sont différentes.

La couleur du raisin, la taille et le goût de ses grains, l'épaisseur de sa peau...

dépendent du cépage, qui désigne une variété de vigne. 6 000 cépages sont connus dans le monde, 50 d'entre eux sont très cultivés en France.

Milieu. Le terroir, le milieu naturel de la vigne, a aussi une influence sur le raisin produit. En France, il est très riche grâce aux sols variés (craie, argile, sables...) et aux différents climats : frais et humide à la montagne, chaud et sec près de la mer, chaud l'été et froid l'hiver dans les terres.

Savoir-faire. La France a un grand savoir-faire concernant la **viticulture** et la **vinification** (lire p. VII). De nombreuses méthodes différentes sont utilisées par les vignerons français :



© C. Grilhe

QUIZ !

Comment s'appelle l'année de récolte du raisin ?

Le millésime.

vendanges manuelles ou avec des machines, utilisation de cuves ou de barriques pour la vinification... Chaque choix est réfléchi pour faire le meilleur vin possible.

Culture. La France produit une grande diversité de raisins et donc de vins. La vigne et le vin font partie de notre **patrimoine**, de notre culture. Ils sont associés

à la gastronomie française qui met en valeur une cuisine de qualité que l'on prend le temps de déguster. Elle est appréciée dans le monde entier.

Viticulture
Culture de la vigne.
Vinification
Transformation du jus de raisin en vin.
Patrimoine
Ici, héritage commun d'un pays.

LE SAIS-TU ? Au XIX^e (19^e) siècle, un puceron des États-Unis, le phylloxéra, détruit les vignobles français. Pour s'en débarrasser, les vignes malades sont arrachées et des vignes résistantes au parasite sont replantées.

DES VIGNES HIGH-TECH



© Shutterstock

Présente dans 90 départements de France, la viticulture utilise les nouvelles technologies pour faciliter le travail des vignerons.

Surveillance. Grâce aux drones, le vigneron peut désormais voir si ses vignes sont en bonne santé, si elles ont besoin d'engrais... Il peut aussi les protéger des intempéries (grêle, gel, sécheresse...) en installant dans le vignoble des capteurs qui lui

permettent via un logiciel de connaître la météo à l'avance.

Travail. Sur le terrain, les robots font le travail : certains, guidés par GPS, grattent le sol pour enlever les mauvaises herbes, d'autres, équipés d'une caméra, taillent les vignes. Et il existe désormais des **exosquelettes** pour soulager le dos des travailleurs de la vigne pendant les vendanges ou pendant la taille des vignes, par exemple.

BRÈVES

VIGNE SAUVAGE
Il y a environ 11 000 ans, à la préhistoire, les chasseurs-cueilleurs ramassaient du raisin sur des vignes sauvages et le conservaient dans des jarres (pots) en terre.

BOUCHON VERT
Le bouchon de liège servant à fermer hermétiquement les bouteilles de vin existait déjà à l'Antiquité pour boucher les amphores (grand vase ancien en terre cuite). Il est fabriqué à partir de l'écorce du chêne-liège, qui se régénère naturellement.



Exosquelette
Appareil articulé fixé sur le corps pour l'aider à améliorer ses capacités (force...).

ZOOM SUR



© J.Y. Bardin

LA VIGNE SUR LES CUVES

Le travail du vigneron, la transformation du raisin en vin... Voici les thèmes des graffitis réalisés par Tennch, un célèbre graffeur local, sur les cuves à vin du Clos des Quarterons dans la Loire (37). L'art est parfois là où on ne l'attend pas !



© Château Puech-Haut

RECORD DE BARRIQUE !

300 000 litres (l'équivalent de 1 500 baignoires !), c'est ce que peut contenir la plus grosse barrique du monde : la Barrik'art ! Construite par un artisan, elle se trouve au château Puech-Haut, dans l'Hérault (34), qui cultive des vignes.

BRÈVES ⚡

ÉVOLUTION Place aux femmes dans le monde de la vigne et du vin !

Dans ce domaine autrefois réservé aux hommes, elles sont de plus en plus présentes. Aujourd'hui, un tiers des œnologues sont des femmes, et 30% des exploitations viticoles sont dirigées par des femmes.



© Adobe Stock

PLANTATION Le pépiniériste crée des petits plants de vigne à partir

de sarments qu'il coupe directement sur des vignes existantes. Il les vend ensuite au vigneron pour qu'il les plante. Ces plants poussent rapidement et produisent du raisin au bout de quelques années.



© BIVB A. Ibanez

Œnologue Spécialiste du vin. Plant

Ici, végétal au début de sa croissance.

LA QUESTION

QUELS SONT LES MÉTIERS AUTOUR DE LA VIGNE ?

Plus de **500 000 personnes** ont un métier en lien avec la vigne et le vin. En voici quelques-uns !

Cultiver. Le vigneron cultive la vigne pour obtenir le meilleur raisin possible. Ses ouvriers la plantent et l'aident à la tailler, et le tractoriste l'entretient.

Produire. Le maître de chai produit le vin. Pour cela, il est aidé par un œnologue. Les tonneaux sont fabriqués par un tonnelier.

QUIZ !

Quel bois est utilisé par le tonnelier pour conserver le vin : le sapin, le chêne ou le platane ?

Le chêne.

DU TOURISME À LA VIGNE

La France est le pays le plus visité au monde.

Les touristes viennent de partout pour découvrir ses régions viticoles. Cela s'appelle « l'œnotourisme ».

Activités. Les activités proposées dans les vignobles s'adaptent à tous les goûts : escape game, balade à vélo, pique-nique, cours de cuisine... Des vigneron



© BIVB A. Ibanez

Dans les petites exploitations, le vigneron fait tout de A à Z.

Vendre. Une fois mis en bouteille, le vin peut être vendu à l'étranger et en France par le commercial. Le responsable marketing aide à la vente grâce à la communication (site internet, réseaux sociaux...).

proposent même de passer quelques jours avec eux ou de vivre une immersion en réalité virtuelle, afin de partager leur quotidien.



DÉCOUVERTE

COMMENT FABRIQUE-T-ON LE VIN ?

Les raisins ramassés sont apportés dans le chai pour être transformés en vin.

LE VIN BLANC

Le pressurage

Dès leur arrivée au chai, les raisins blancs doivent être pressés pour obtenir leur jus.

La fermentation

Le jus obtenu, le « moût », est mis dans une cuve pour fermenter. Le sucre du raisin se transforme en alcool (vin) grâce à l'action des levures présentes naturellement dans le vin ou ajoutées.

Fermenter

Ici, se transforme en alcool.

Levure

Ici, champignons qui provoquent la fermentation du jus des raisins en fermentant les sucres en alcool.

Arôme

Parfum.

LE VIN ROUGE

L'éraflage

Les grains de raisin sont séparés de la rafle (les petites tiges de la grappe).

La cuvaison

Les grains de raisin sont écrasés, puis mis à macérer (trempé) dans une cuve pour qu'ils fermentent. En se mélangeant avec la peau et les pépins des raisins, le jus se colore en rouge.

Le pressurage

Le mélange est mis dans un pressoir pour en extraire le vin.

L'élevage (pour les 2)

Le vin est stocké dans des cuves en inox ou des barriques en bois, de quelques jours à plusieurs mois, pour laisser le temps au vin de développer ses arômes.

LE SAIS-TU ?

Les champagnes et les crémants sont aussi des vins mais effervescents. Leurs bulles sont produites directement dans la bouteille par une fermentation qui dégage du gaz carbonique.

Illustration : Kucia

TESTE TES CONNAISSANCES !

1 Quel appareil permet de voir si le raisin est assez mûr ?

- a/ Le mûromètre
- b/ La maturomètre
- c/ Le réfractomètre

4 Comment s'appelle le dieu de la vigne et du vin chez les Grecs ?

- a/ Morphée
- b/ Dionysos
- c/ Zeus

2 Comment appelle-t-on les différentes variétés de vignes et de raisins ?

- a/ Les cépages
- b/ Les levures
- c/ Les sarments

5 Comment obtient-on du vin rosé ?

- a/ En mélangeant du raisin rouge et du raisin blanc
- b/ En faisant fermenter le raisin rouge
- c/ En faisant fermenter le raisin blanc

3 Vrai ou faux ? Dans certains pays, on vendange 2 fois par an.

- a/ Vrai
- b/ Faux

6 Vrai ou faux ? Toutes les vignes ont des feuilles de la même forme.

- a/ Vrai
- b/ Faux

Réponses : 1-c / 2-a / 3-a (au Brésil par exemple) / 4-b / 5-b / 6-b.



ATTENTION À L'ABUS D'ALCOOL
Le vin contient de l'alcool.

En France, l'alcool est interdit aux moins de 18 ans, tu ne peux donc pas en boire.

Après 18 ans, les adultes boivent parfois du vin en famille ou entre amis pour célébrer des moments importants ou accompagner un repas.

Mais attention aux excès... Le vin bu en trop grande quantité a des effets sur le corps et sur la santé : vertiges, nausées... Ces effets exposent la personne à des **risques plus graves** : accidents, violence... et même sur le long terme à des maladies.



Annonce

VIN & SOCIÉTÉ

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 région : les explorateurs de Bourgogne, Gironde verte... 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.vinet societe.fr, rubrique « Éducation ».

Création : Éditions Spéciales Play Bac (01 53 01 21 56) — Textes : C. Rapinat. — Dessins : Giemsi.
Imprimerie : AG ROTO. Origine du papier : Belgique.

Taux de fibres recyclées : 0 %. Eutrophisation : Ptot 0,012 kg/tonne.

