

Vignoble de la Clape

Objectifs de ce cours :

- Pouvoir localiser le vignoble de la Clape et les autres AOC autour de la ville de Narbonne;
- Comprendre pourquoi la renommée de cette région est en forte augmentation actuellement ;
- Comprendre l'influence jouée par certaines personnalités syndicales, scientifiques ou politiques impliquées dans le développement économique de la ville de Narbonne, de la région Languedoc-Roussillon et dans les interprofessions viti-vinicoles languedociennes ;
- Nommer les cépages rouges languedociens et comprendre les typicités des vins produits.
- Vous donnez envie d'aller visiter Narbonne et les vignobles des coteaux et des plaines de l'Aude et d'associer les vins languedociens avec la cuisine locale.

Localisation



Le vignoble de l'AOC la Clape se situe en région Occitanie, dans le Languedoc au sein du département de l'Aude, situé au sud-est de la ville de Narbonne. Il couvre 778 ha sur 6 communes : Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude et Vinassan. Le vignoble est allongé, en bordure de mer limité par le lac de Bages les corbières et l'Autoroute A9. Gruissan se trouve au sud de l'AOC et Béziers au nord. A proximité on trouve l'AOC languedoc Quatourze, les corbières de bord de mer et l'AOC Languedoc terrasse de Béziers.

Localisation de l'AOC la clape

Isabelle Roberty

Source carte : CIVL
Oenologue Formatrice
muscadelle24@orange.fr

Ecole du vin muscadelle

06 79 01 01 37

www.ecole-muscadelle.fr/com

Histoire

La ville de Narbonne a été fondée en 118 av JC par les Romains (Narbo Martius). Elle était située sur la via Domitia, route romaine reliant l'Italie à l'Espagne. La ville n'est pas en bord de mer, mais sur une lagune protégée à l'époque par des îles dont le massif de la Clape fait partie (on trouve également Leucate, Sainte Lucie et Saint Martin). Le système portuaire de Narbonne est complexe. Il n'existe pas un seul port mais plusieurs, où les bateaux pouvaient s'arrêter pour décharger une partie de leurs marchandises, ou au contraire, rentrer dans le système portuaire pour aller jusqu'à l'Aude et remonter jusqu'à la ville de Narbonne.

Narbonne était l'un des plus grands ports de la Méditerranée nord occidentale, en lien avec d'autres grands ports, notamment celui de Rome. Avec ses 40 000 habitants dès l'époque romaine, c'était une ville importante, au carrefour des grandes voies de communication comme la voie Domitienne, la voie d'Aquitaine mais également le fleuve Aude. Ces voies de communication facilitaient la communication vers l'intérieur des terres.

Le produit phare qui passait par les ports de Narbonne était l'étain qui venait de la Grande-Bretagne, transitait par Narbonne pour être diffusé ensuite sur l'ensemble de la Méditerranée. L'huile, le vin, les sauces de poisson ou les tissus étaient les autres produits les plus transportés.

Le système portuaire de Narbo Martius : Les recherches récentes ont permis de restituer un ensemble portuaire immense reposant sur des avant-ports dans la lagune (un étang naturel séparé de la mer par un cordon littoral), et un port fluvial aux portes de la ville, reliés par un bras de l'Aude. Ce système complexe qui met à profit la topographie naturelle, permet à la fois d'accueillir de grandes quantités de marchandises, de les stocker et d'assurer leur redistribution locale ou lointaine, par voie terrestre ou maritime. Dans la lagune, les navires rencontrent tout d'abord l'établissement de l'île Saint-Martin. Ils se signalent alors sur les quais de cette probable préfecture maritime. Les marins déchargent ensuite leurs marchandises dans les entrepôts situés au nord de l'étang, sur le site de Port La Nautique. Cette zone est abandonnée à la fin du Ier siècle après J.-C., au profit d'une zone située à quelques kilomètres au sud, à l'embouchure de l'Aude. Là, les ingénieurs construisent deux digues de deux kilomètres pour canaliser le cours du fleuve. La digue ouest, aménagée en quais, permet le transbordement des marchandises jusqu'au Ve siècle après J.-C. Ces dernières sont ensuite acheminées par voie terrestre ou dans des bateaux à fond plat jusqu'aux abords de la ville.

Sources : https://narbovia.fr/app/uploads/2022/09/NV_DossierPeda_enseignants.pdf

Narbonne est brièvement la capitale des Wisigoths au VI^e siècle, puis capitale d'une éphémère province des Omeïyades sous l'autorité de Cordoue au VII^e siècle. À partir du IX^e siècle, la ville est un grand centre intellectuel et religieux. L'Abbaye de Fontfroide, fondée en 1093 se développe au XII^e siècle après son rattachement à l'ordre cistercien.

La Narbonnaise vit une période de conflits et d'exactions au début du XIII^e siècle en relation avec la croisade albigeoise et les luttes de pouvoir entre l'archevêque, le vicomte puis les ducs de Narbonne.

Narbonne redevient au Moyen Âge une grande place du commerce international et un port dynamique. Au XIV^e siècle, la situation se détériore : la guerre de Cent Ans, puis la peste qui tue des milliers d'habitants mettent la ville en grande difficulté. Enfin, en 1316, une catastrophique crue de l'Aude ravage la ville et détourne le fleuve vers le nord. L'abandon définitif du lit urbain prive Narbonne d'une de ses principales artères vitales. Pour tenter de conserver malgré tout leur ouverture sur la mer, les Narbonnais cherchent à améliorer leur dispositif portuaire en aménageant un des anciens cours de l'Aude. Ce canal, appelé Robine, dont le lit, d'une trentaine de kilomètres, fut à plusieurs reprises modifié, joint l'Aude, par Narbonne et les étangs, au grau de la Nouvelle, alors simple passe sur une côte déserte.

La Narbonnaise est à l'extrême sud du Royaume de France, frontalière avec l'Espagne jusqu'au traité des Pyrénées (en 1659) sous Louis XIV qui la repousse définitivement au sud du Roussillon. Elle constitue le principal axe de passage vers ce pays et notamment vers la Catalogne. Les guerres avec l'Espagne renforcent cette position stratégique, mais entraînent de nombreuses destructions. En 1560 Sigeon, qui fut longtemps la ville la plus au sud du royaume de France, est prise par les Espagnols.

La Narbonnaise est victime de crises économiques et de conflits qui provoquent son déclin démographique. Inévitablement le trafic portuaire se déplace aux bénéfiques sites méditerranéens aux infrastructures plus favorables. De nombreux armateurs partent. Les navires débarquent un temps leurs marchandises dans les eaux

profondes aux pieds des falaises de Leucate, mais le site ne se développe pas à en raison de son éloignement de Narbonne. Une opportunité est manquée avec la création sous le règne de Louis XIV du canal du Midi. Il est envisagé un temps que la Robine soit le débouché maritime de ce canal. Mais l'inauguration en 1681, du canal des Deux Mers (Canal du Midi), qui met en communication l'océan Atlantique et la Méditerranée, Bordeaux et Sète, porte un coup fatal au vieil organisme portuaire de Narbonne.

Les croisades et l'ordre de Saint Jean de Jérusalem

La période des croisades permet au Languedoc de nouveaux échanges commerciaux avec la Méditerranée orientale. La construction d'Aygues Mortes en 1248 par Saint Louis, en est un des symboles ainsi que l'apparition des ordres militaires, comme les Templiers qui eurent une implantation locale forte, en particulier à Saint Gilles dans le Gard. En 1307, lors de la décision de Philippe le Bel de supprimer l'ordre des Templiers, un peu trop puissant à son goût, l'ensemble de leurs biens immobiliers fût confié à l'ordre de Saint Jean de Jérusalem. Cet ordre développa les vignobles de Faugères, de Saint Christols et des Costières de Nîmes. Des négociants de Montpellier et de Narbonne s'installèrent sur l'île de Rhodes pour leurs affaires (étouffes, épices et vins). Le mourvèdre aurait été introduit en Languedoc à cette période.

Le port de Cette (Sète) et le canal du Midi

Alors qu'en 1600, les ports languedociens exportent surtout du blé, dans les années 1650, sur 12 bateaux sortant des ports de Saint Gilles, Lunel, Lattes Mèzes, Agde et Carbone, 10 sont chargés de vin.

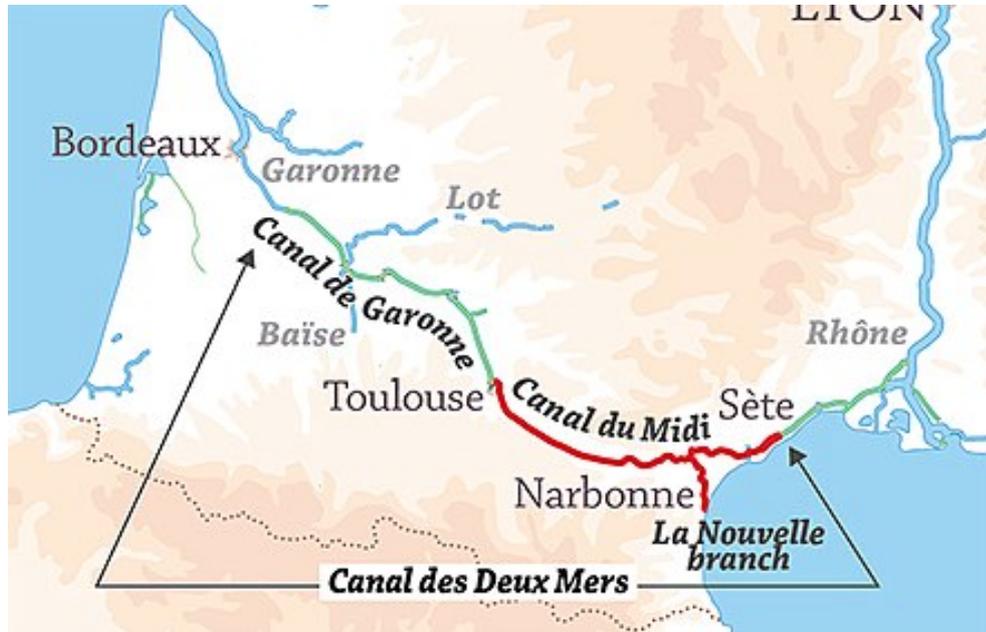


Portrait de Colbert par Philippe de Champaigne
Metropolitan museum of art
Source : wikipedia

En 1666, Colbert signa la convention autorisant Paul Riquet à réaliser le canal des deux mers. 12 000 personnes de tous corps de métiers travaillèrent durant 14 ans entre Toulouse et Cette pour construire le canal. Paul Riquet mourra ruiné, sans avoir vu fonctionner son canal! Celui-ci fût inauguré en 1681. En parallèle le port de Cette (Sète) est construit et commence à énerver les responsables du port de Marseille qui vont faire pression auprès du roi de France afin de limiter son activité portuaire à certains produits.

Suite à la forte demande commerciale des Hollandais et d'autres pays comme l'Allemagne, le vin languedocien s'exporte vers l'Atlantique, via le canal du Midi. Mais les fraudes étant nombreuses (en particulier coupage à l'eau et tromperie sur la quantité du contenant), le conseil d'état émit en arrêt en 1729 afin de favoriser la qualité et l'image languedocien. Parmi les 11 articles de l'arrêt, certains sont très intéressants et montre la créativité des négociants quand ils s'en donnent les moyens.

Dans la région de Montpellier et de Béziers, en plus de vins blancs, rosés et rouges, il est produit des vins blancs de qualité à base de muscat et clairette. le Picardan est alors très réputé. Mais également de l'eau de vie, des liqueurs et du vert de gris appelé « verdet » (colorant, très apprécié en Europe, non consommable, à base de vin rouge, de marc languedocien et de plaques de cuivre provenant d'Allemagne puis du Maroc).



Canal des deux mers

Sources : https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_des_Deux-Mers

Le canal du Rhône à Sète débute en 1773, à la demande des États du Languedoc afin d'améliorer les voies commerciales depuis la vallée du Rhône vers le Sud-Ouest. En 1811, une partie du canal est ouverte au commerce. Le port d'Aigues-Mortes, ensablé va alors redevenir fonctionnel. Sète sera relié à Beaucaire en 1828. Il relie également le canal du Midi au sud de l'étang de Thau. Le développement du port de Sète finit d'achever le port de Narbonne.

Le protestantisme et la ville de Narbonne

Narbonne est une des rares villes du Languedoc à ne pas se rallier à la religion protestante. Elle reste résolument papiste.

Le phylloxéra, la crise de 1907, la guerre de 14/18 et le vin algérien

Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra, la région profite de la demande forte de vins languedociens. L'arrivée du train et la forte activité du port de Sète en tant que port exportateur de vins est favorable à la région.

Le phylloxéra puis le vin d'Algérie transitant par le port de Sète, qui devient un port importateur, va fortement freiné l'activité régionale en direction de l'export.

Les vignerons préfèrent quitter les coteaux pour aller produire des vins dans la plaine. Régulièrement des personnalités alerteront la profession sur la nécessité de produire une gamme large de vins et en particulier de mettre en avant les vins de coteaux beaucoup plus qualitatifs.

Après le phylloxéra

En 1922, après la chute de la demande en vin pour les hommes au front durant la première guerre, le ministre de l'agriculture demande aux préfets locaux d'inciter différents responsables viticoles languedociens à travailler à mettre en place les délimitations d'origine, en insistant sur l'importance financière de cette démarche. Mais la période est à la production de vin de table et les travaux importants à entreprendre ne sont pas forcément l'impératif du négoce et des grandes domaines.

Paul Coste Floret, ingénieur de l'école des arts et manufacture et viticulteur à Servian écrit de nombreux ouvrages pour l'obtention de vins de qualité en Languedoc. Il incite à produire des vins fins et sur l'importance de l'acidité pour la conservation des vins.

A la fin de la guerre, il faut reconstruire les organisations avec des nouvelles personnalités car de nombreuses personnes issus du milieu syndical et agricole ont collaboré avec les nazis. Philippe Lamour proposa la création d'une confédération générale de l'agriculture rassemblant le crédit agricole, la coopération agricole, la Mutualité sociale et Mutualité économique et le syndicalisme agricole. C'est ainsi que les premiers VDQS (vin de qualité supérieur) méridionaux virent le jour après-guerre. Philippe Lamour créa le « paysan du midi » un journal bimensuel avec des articles de fonds sur la viticulture. Il se battit contre la monoculture en Languedoc et incitait à une production de qualité.

Jules Milhau : Fils de vigneron Causses et Veyras en Saint Chinian, Jules Milhau est considéré comme un grand économiste rural de l'après-guerre. Il fonda la cave coopérative de Saint Chinian, fut maire de son village pendant 30 ans et mis en place le cru Saint Chinian. Professeur à la faculté de droit et à l'ENSA de Montpellier, il essaya à plusieurs reprises de valoriser les vins de coteaux. Il essaya de fédérer les différents VQDS du Languedoc sous le nom commun de Languedoc et ce fût un échec. Il mit en avant les qualités du carignan s'il est produit en terre maigre. Il demandait de le limiter à 50% de l'encépagement de l'appellation coteaux du Languedoc.

Le carignan figurait parmi les 150 cépages présents en Languedoc au XVIII^e siècle. Il a connu ensuite un grand essor, avec l'aramon et le terret-bourret pour produire de l'eau de vie du Languedoc très demandées jusqu'en 1850. Alors que l'aramon fut planté dans les plaines de l'Hérault, le carignan se trouvait sur les coteaux et les plaines de l'Aude moins riches que celles de l'Hérault. La dominance de ses trois cépages élimina progressivement un grand nombre d'autres cépages locaux.

Après le grand gel de 1956, au lieu de replanter le vignoble détruit en cépages améliorateurs, le professeur de viticulture Jean Branas, très connu à l'époque, insista auprès des autorités et de la profession sur le fait que le Languedoc devait produire des vins d'entrée de gamme et qu'il était conseillé de replanter des cépages gros producteurs. Il demanda quand même à éliminer l'aramon mais insista sur l'importance de la plantation du carignan. Monsieur Branas était également producteur de vin en Médoc. Son conseil n'était donc peut-être pas très objectif, car le bordelais n'a jamais eu intérêt à ce que le vignoble languedocien vienne lui faire ombrage.

Coopération

La coopération a joué un grand rôle dans la région de Narbonne comme ailleurs dans le Languedoc. La marche vers la qualité est passée par la formation des dirigeants et des coopérateurs et par une modification de la manière de rémunérer ses derniers. Au lieu de les payer au degré/hecto ce qui favorise la production d'un grand volume de vins peu qualitatifs, on est passé à une rémunération variable en fonction de la qualité du raisin. Plus le raisin est qualitatif, plus la rémunération est importante.

Gérard Bertrand

Gérard Bertrand naît en 1965 à Saint André de Roquelongue, dans l'Aude (11), son père, Georges, est vigneron et arbitre de rugby. En 1975, son père l'initie aux vendanges, à l'âge de 10 ans, sur le Domaine de Villemajou, situé en Corbières.

Gérard Bertrand passe par une carrière de rugbyman : en 1984, après un IUT technique de commercialisation doublé d'une section sport études, il devient ainsi joueur au Racing Club Narbonne Méditerranée où il joue pendant 17 ans. Il devient capitaine du stade français en 1993.

Il reprend en 1987, à l'âge de 22 ans, le domaine de Villemajou, suite au décès de son père. Il mène pendant 8 ans les carrières sportive et vigneronne de front. Entre 1995 et 2016, il acquiert douze autres domaines. A Cigalus, dès 1995, où il établit sa résidence avec son épouse Ingrid puis avec ses deux enfants, il décide d'expérimenter la biodynamie. Cette recherche de naturalité s'approfondira avec la commercialisation de vins issus de l'agriculture biodynamique, biologiques, sans sulfite et vegan, distribués en grande distribution ainsi qu'avec la conversion progressive de chacun des domaines à la biodynamie.

Siège du groupe dès 2002, le Château l'Hospitalet devient une destination œnotouristique de choix. Entièrement dédié à l'Art de Vivre méditerranéen et à la convivialité, il accueille annuellement le Festival Jazz, qui réunit pendant 5 jours plus de 7000 personnes.

Sa biographie *Le Vin à la Belle Étoile*, publiée en 2015, retrace ses pensées et le fondement de sa démarche d'excellence, d'innovation, de naturalité et de convivialité.

Gérard Bertrand, ambassadeur du Sud de la France, a relevé le défi de révéler à l'international la richesse des vins du Languedoc, et les commercialise dans plus de 150 pays.

Voici un extrait d'un texte permettant de mieux comprendre ce personnage :

« J'ai commencé à voyager pour le vin, je suis parti aux États-Unis où j'ai rencontré Robert Mondavi. J'ai compris qu'il fallait construire une marque forte, avec une large gamme de vins, qu'un seul domaine n'y suffisait pas. Mondavi, Torres, Antinori : j'ai vu que partout dans le monde, les gens se souviennent de ces marques. Elles m'ont influencé. Et là, oui, j'ai fait du marketing. Trente ans après, je suis fier de ce que j'ai accompli.

Nous n'avons du succès que depuis dix ans. Avant, on a beaucoup ramé. Les vins du Midi avaient une image terrible. Je n'ai pas d'actionnaire, je n'ai pas de fonds de pension, tout ce que j'ai bâti, je l'ai réalisé à force de volonté. Au départ nous n'avions que Villemajou et les restaurants ne croyaient pas aux vins du Midi. Sur leurs cartes, nous étions dans la partie "Autres régions". Heureusement, il y avait la grande distribution, notamment l'enseigne Prisunic et les cavistes Nicolas. Alain Favereau, l'acheteur du groupe Nicolas, m'avait fait sauter sur ses genoux gamin. Grâce à Jean-Pierre Andlauer, l'acheteur de Prisunic, j'ai présenté mes vins au jury Gault et Millau, ce qui m'a permis de vendre 5 000 bouteilles d'un coup en 1990. En l'apprenant, je faisais des bonds sur le parking ! C'est vrai, je travaille beaucoup en grande distribution, je ne les renierai jamais. Je suis devenu ce que je suis grâce aux foires aux vins. Puis j'ai racheté les autres propriétés, Cigalus, les châteaux Laville Bertrou, La Sauvageonne... En 2002, je rachète Château l'Hospitalet en faisant un chèque de 9 millions d'euros pour 70 hectares ! » extrait la revue des vins de France - <https://www.larvf.com/gerard-bertrand-les-trois-premieres-annees-les-gens-disaient-le-patron-est-devenu-fou,4760628.asp>

Economie

- Aire AOC : 778 ha
- Nombres de caves particulières : 30
- Nombre de caves coopératives : 3
- 84 % vins rouges et 16% vins blancs.
- Rendement autorisé de 42hl/ha en rouge. 52hl/ha en blanc

Géographie viticole :

L'aire géographique de l'appellation d'origine « La Clape », située dans le département de l'Aude, s'étend sur le massif de La Clape et de ses contreforts.

Barrière naturelle entre le littoral méditerranéen et la ville de Narbonne, ce territoire très circonscrit, était une île jusqu'au XIII^e siècle avant le comblement de la plaine Narbonnaise. Ce massif tabulaire calcaire karstique, sans cours d'eau permanent, culmine à 214 mètres. Son paysage, constitué de corniches et de plateaux recouverts de garrigue et ourlés de pinède, est essentiellement consacré à la viticulture et tranche avec le paysage de la plaine alluviale de l'Aude sa polyculture et ses étangs environnants.

Localisé au cœur du Golfe du Lion, cette zone possède un climat typiquement méditerranéen, presque semi-aride, avec moins de 500 millimètres de pluie par an. Les périodes estivales sont marquées par la sécheresse, ce qui nécessite une adaptation de la végétation pour supporter cette contrainte hydrique.

Le massif de la Clape se caractérise par une somme élevée des températures durant la période végétative de la vigne.

Cependant, le principal facteur environnemental déterminant pour la viticulture dans la zone de la Clape est le régime hydrique : en fonction de la profondeur de la roche mère, mais aussi de l'exposition des pentes, la disponibilité en eau peut varier de façon importante d'une parcelle à une autre. Par ailleurs, la zone est balayée par les vents, principalement celui de nord-ouest ou « cers », ce qui favorise un ensoleillement exceptionnel de l'aire géographique, avec plus de 3000 heures d'ensoleillement par an.

Enfin, le vignoble bénéficie d'un environnement préservé, et se trouve dans une mosaïque de situations différentes: zones de piémont, vallons, combes marneuses, petites plaines d'anciens poljés. Le paysage viticole s'imbrique dans la garrigue environnante avec les paysages secs et rocailleux, ou dans les bosquets de pins d'Alep, de pins parasols et parfois d'eucalyptus.

Les cépages :

Le carignan a été largement introduit au XVIII^e siècle au moment de la production des eaux de vie languedocienne. Il donne de très bons résultats en vieillissant sur les terres pauvres qui maîtrisent sa vigueur. Le grenache est bien représenté. La syrah a été très implantée à partir des années 1990 dans un souci qualitatif. Le mourvèdre trouve ici les bonnes conditions pour mûrir et il fait souvent partie des assemblages. On trouve de nombreux cépages blancs.

a) Vins rouges

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) Vins blancs

La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B et grenache B ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Types de vins :

Les vins rouges sont obtenus par vinification traditionnelle. Ils se caractérisent par une faible acidité et une richesse en alcool. Les tanins et l'amertume sont plus ou moins prononcés selon les millésimes et la manière de travailler. Ils ont souvent une gamme aromatique particulière qui les caractérisent, rappelant les fruits noirs, le foin, le tabac, les épices et les notes animales. Ce sont des vins qui ont souvent une personnalité affirmée. L'effet millésime est sensible.

Alliance mets et vins :

Les vins rouges de la Clape s'apprécient particulièrement sur les plats du pourtour méditerranéen ou les plats ayant une saveur assez relevée s'adaptant aux arômes des vins. L'agneau, le lièvre, le lapin, les volailles accompagnées de sauces épicées, de pruneaux, d'oignons et d'ails, les currys, les tajines conviennent très bien aux rouges. Si vous n'aimez pas trop la viande pas de souci, vous pouvez trouver de très bonnes associations avec des plats de légumes et de légumineuses cuisinées à l'huile d'olive et aux épices.

Bibliographie

Des livres :

- Le négoce des vins en Languedoc Stéphane le Bras Edition Perspectives 2019 Presses universitaires François Rabelais
- Le 21^e siècle des vins du Languedoc Jean Clavel Editions Causse 1999
- Des vins en Languedoc Jean Clavel / Robert Baillaud Privat 1985

- Guide hachette des vins 2021 et 2022

Des lectures sur internet :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Clape_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Clape_(AOC))
- <https://languedoc-wines.com>
- <https://vignobles-occitanie.fr/vignobles-du-sud-est/vins-de-la-clape/>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Narbonne>
- <https://www.parc-naturel-narbonnaise.fr/applis-mobile/clape-insolite-lapplication-smartphone-gratuite-parc/port-antique-de-st-martin>
- <https://www.asm.cnrs.fr/qui-sommes-nous/les-equipes/techniques-productions-commerce-et-consommations/circulation-et-grand-commerce>
- https://narbovia.fr/app/uploads/2022/09/NV_DossierPeda_enseignants.pdf
- <https://www.parc-naturel-narbonnaise.fr/decouvrir/nature-et-patrimoine/histoire-et-patrimoine-2>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_des_Deux-Mers
- <https://www.sud-et-bio.com/viticulture/amont/fermes-demonstrations/scav-les-caves-du-pays-de-quarante-et-du-pays-d-heric>
- <http://www.cavescooperatives.fr/article-27957362.html>

Des vidéos :

- Témoignage de Jean Clavel : Histoire du Syndicat Languedoc : 36 min : <https://www.youtube.com/watch?v=sKV1ut2r2Y0>
- La route du vin du Languedoc-Rousillon : 50 min : <https://www.youtube.com/watch?v=SY5BsHisEDk>

