

Durant cette saison, nous avons étudié plus précisément 5 AOC française : moules, margaux, champagne, côtes du marmandais et la clape. Pour les régions étrangères, nous avons voyagé dans le Sud avec la D.O toro en Espagne et nous sommes allés découvrir les vins de la région de Tokaj. Au niveau des cépages, nous nous sommes attardés sur le pinot gris, le cabernet sauvignon, le merlot, le chardonnay, le furmint, la syrah, le grenache noir et la tinta de Toro (tempranillo). Pour la partie historique nous sommes allés chercher plus précisément le rôle des pieds noirs sur le vignoble algérien puis français, et sur la disparition de la puissance viticole de Narbonne après la période romaine.

L'idée est de retenir deux ou trois éléments de chacun de ses 9 cours afin de nourrir sa mémoire, curieuse des choses du vin. Vous trouverez-ci dessous les points clefs à mémoriser.

Bien sûr, il y a ceux qui sont là depuis de nombreuses années et ceux qui arrivent. L'idée est donc de chercher ensemble, en équipe. Si vous êtes malin(e), pensez à apporter une douceur pour ceux qui n'ont de cesse de faire leur travaux théoriques et pratiques et qui attendent la grande épreuve avec fébrilité. Pour ceux qui n'ont pas lu un seul des cours et qui ont négligé la partie pratique à la maison, ne vous inquiétez pas, chacun vient chercher ce qu'il a envie.

Bon, d'accord, le sujet sera difficile et coquin. Mais, il faut bien que la lumière continue à briller dans les yeux de l'animatrice !

Bonne révision et à très vite.

1. Géographie :

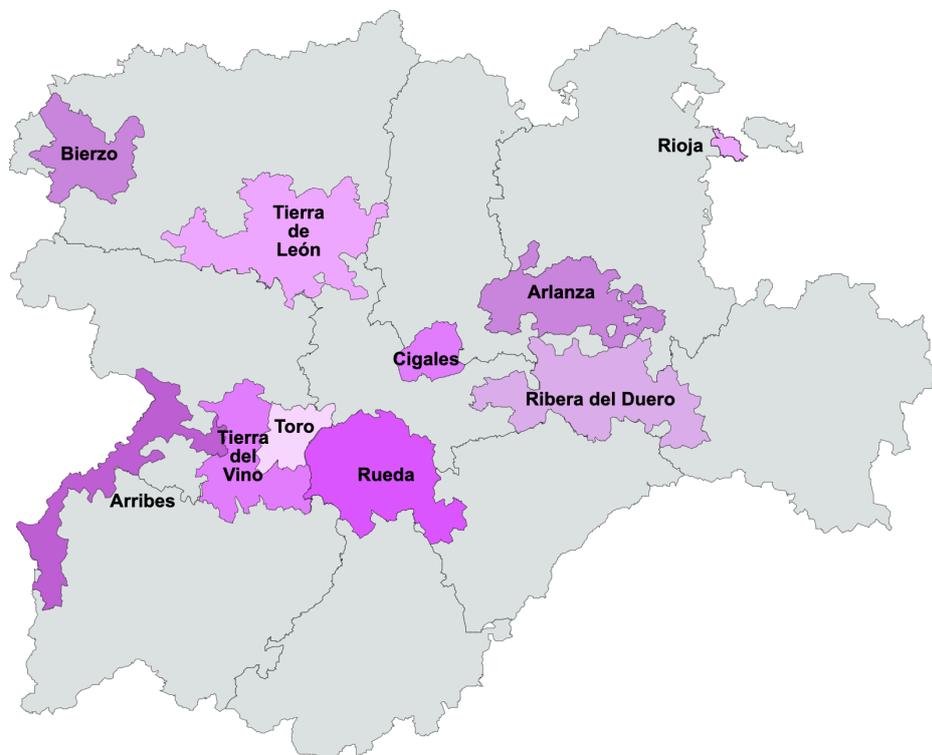
Alors quelles questions pour la géographie ?

On va commencer avec des choses faciles. Par exemple, localiser le vignoble de Toro en Espagne, celui de la Clape, citer 3 terroirs volcaniques, quel était le statut du massif de la Clape à l'époque romaine.

Et je vais rajouter une petite question sur la localisation de la région de tokaj en Hongrie.

C'est bien comme entrée en matière, non ? C'est parti .

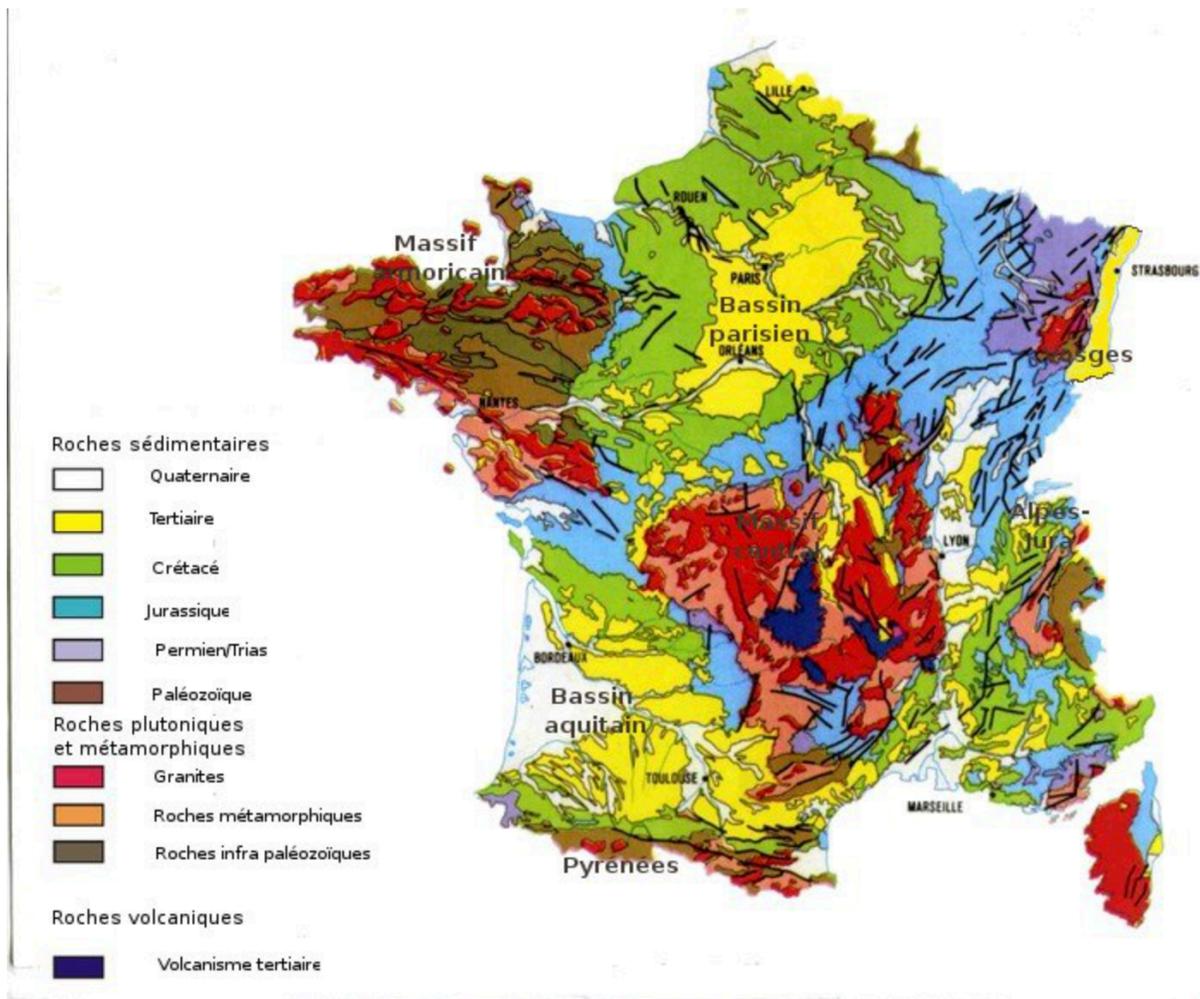
Questions possibles	Réponses attendues
Où est situé le vignoble de la D.O. toro en Espagne	La D.O. toro se situe dans le nord-ouest de l'Espagne à proximité du Portugal, le long du fleuve Douro, en Castille-et-Leon. Elle est entourée par les D.O. tierra del vino et Rueda et se trouve à l'ouest de la D.O. Ribera del Duero.



Questions possibles	Réponses attendues
Où se situe précisément le vignoble de la Clape ?	Le vignoble de l'AOC la clape se situe 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.



Questions possibles	Réponses attendues
Citer 3 terroirs viticoles magmatiques et volcaniques français.	<p>En France, on trouve des roches magmatiques dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le Massif armoricain (Vendée, Pays nantais, début de l'Anjou), • le Massif central jusqu'au contrefort cévenol, • les Vosges jusqu'en bordure alsacienne, • quelques îlots en Provence et en Roussillon, • en Corse, sur une grande partie gauche de l'île. <p>Le vignoble considéré comme volcanique en métropole française est celui d'Auvergne, qui contient les volcans les plus récents.</p>



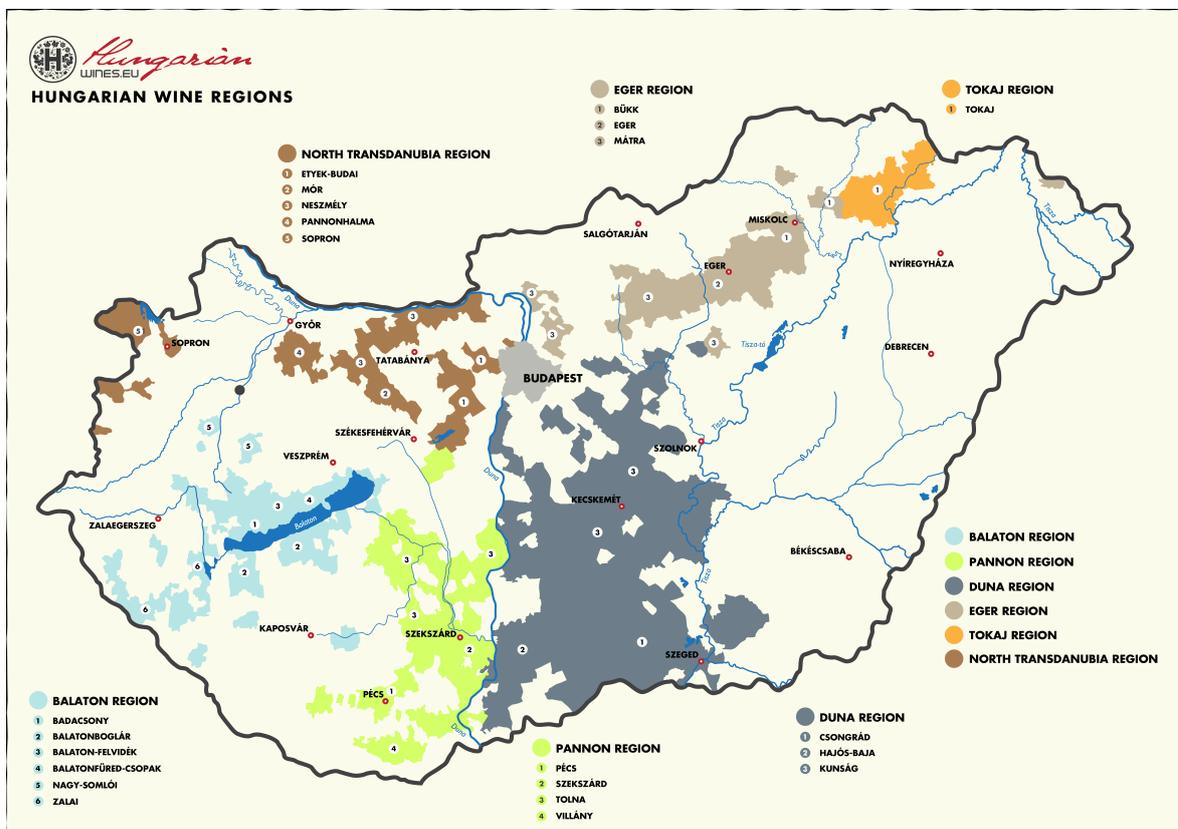
Carte géologique de la France (d'après la carte du BRGM)

Source : https://www.unilim.fr/musee_geologique_de_plein_air/geologie-de-la-france/

*Approvisionnement de Paris en vins à bon marché aux XVII^e et XVIII^e siècles
D'après les travaux de Roger Dion « Histoire de la vigne et du vin en France » page 556*

Questions possibles	Réponses attendues
<p>Quel était le statut du massif de la Clape à l'époque romaine ?</p>	<p>La ville de Narbonne a été fondée en 118 av JC par les Romains (Narbo Martius). Elle était situé 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).</p> <p>A l'origine au début du tertiaire, il y a 65 millions d'années (Ma) naissaient les Corbières dont la Clape formait la partie orientale. La séparation de la Clape et des Corbières eu lieu il y a 45 Ma. 15 Ma plus tard, la Clape devint une île suite à l'affaissement des reliefs autour du golfe du Lion. Vers -18 Ma, la mer avance profondément dans les terres.</p> <p>Pour les passionnés de géologie : https://www.maclape.com/articles/clape/clape.html#:~:text=A%20l'origine%20au%20d%C3%A9but,autour%20du%20golfe%20du%20Lion.</p>

Questions possibles	Réponses attendues
<p>Où se situe le vignoble de Tokaj en Grèce ?</p>	<p>Le vignoble de tokaj se situe au nord-est de la Hongrie et se continue en Slovaquie. Le vignoble s'étend sur quatre-vingt-sept kilomètres de long et trois à quatre kilomètres de large, entre les rivières Tisza et Bodrog.</p>



2. Histoire

Pour les questions d'histoire, j'espère que vous avez déjà commencé à réviser, sinon, vous risquez de passer des nuits très courtes d'ici la grande épreuve !

Questions	Réponses attendues
Quelles ont été les conséquences de la construction du canal du Midi pour la ville de Narbonne.	En construisant le canal du midi, Narbonne a perdu toute possibilité de devenir à nouveau un grand port de la méditerranéen. Par contre, le canal du midi a encouragé le développement du vignoble languedocien, qui s'est converti à la monoculture et qui a enrichi le monde de la viticulture avant l'apparition des grandes crises de la fin du 19 ^e siècle et du 20 ^e siècle. La ville de Montpellier a été très fortement favorisée par ce canal qui a affirmé sa puissance commerciale maritime.

Questions	Réponses attendues
Que s'est-il passé en Corse à Aleria en 1976 ? Quel était le problème ? Qui étaient les protagonistes de cette histoire ?	<p>À la fin des années 1950, la démographie et l'économie de la Corse atteignent leurs plus bas niveaux. C'est alors que surviennent deux phénomènes politiques qui vont profondément bouleverser la société corse.</p> <p>Le premier est l'effondrement de l' empire colonial français. Le départ pour les colonies est en devenue l'un des principaux débouchés pour les Corses. La fin de l'Empire entraîne la fin des départs et le retour forcé d'un certain nombre d'entre eux sur l'île.</p> <p>Le second phénomène est l'arrivée des Français rapatriés du Magreb auxquels l'État octroie majoritairement des terres dans la Plaine orientale et des aides qui créent des tensions assez fortes. Dès 1965, des tensions contre les rapatriés et la SOMIVAC voient le jour car l'attribution des aides est très inégalitaire au profit des rapatriés.</p> <p>Le 21 août 1975, une vingtaine de Corses, emmenés par Edmond Siméoni, dirigeant de l'Azzione per a rinascita di a Corsica (ARC) occupent la cave Depeille, du nom d'un exploitant d'origine pied-noir installé dans la plaine orientale, près d'Aleria. Le gouvernement français réagit assez fortement. Deux gendarmes sont tués et un nationaliste et gravement blessé.</p>



Sur les façades de la cave viticole Depeille à Aleria des inscriptions qui en disent long

Questions	Réponses attendues
<p>Quelle a été la plus grande superficie du vignoble algérien au début du 20^e siècle ?</p>	<p>Le secteur agricole européen représentait en Algérie avant l'indépendance 22 000 exploitations couvrant 2 800 000 ha dont 330 000 ha de vigne. Ses exploitations étaient de taille et de valeurs très inégales et quelques centaines, situées dans les meilleures terres étaient de très grande propriétés.</p>

Questions	Réponses attendues
<p>Citez le nom, au minimum, de deux négociants ou exploitants viticoles pieds noirs qui se sont réinstallés en France.</p>	<p>Noms du monde du vin issu de la communauté Pieds-noirs ou en relation avec la production de vin en Algérie</p> <p>André Vigna et SIDI Brahim : il est né a Alger en 1898. en 1920, il entre dans la vie active et fait ses premières armes dans la maison de vins de son beau-père, Pierre SORENSEN, pour monter ensuite sa propre affaire en 1928. Ses activités consistaient à acheter des vins à la propriété soit dans le Sahel et la Mitidja, soit dans les vignobles de montagne réputés pour leur qualité, dans le département d'Alger à Médéa et Miliiana où les moines de Tiberine élaboraient un excellent vin et à Mascara dans le département d'Oran. Dès 1946, André VIGNA avait organisé à Saint-Ouen un entrepôt de stockage et de distribution sur Paris et la Région Parisienne. Le chai de Saint-Jean-des-Vignes à Chalon fut créé en 1959 par André VIGNA entouré de ses deux fils Jacques et Philippe et de son gendre Claude MERCIER. Ce chai fut autofinancé. Il fit référencer le Sidi Brahim de 1963 à 1970 auprès des principales enseignes de la grandes distribution. Les pieds noirs en furent les principaux clients. Le chai de Chalon-sur-Saône devint un centre d'embouteillage important. La source d'approvisionnement restait toujours l'Algérie. A partir de 1970, le chai de Châlon conditionnait entre 10 et 12 millions de bouteilles par an. Le marché français représentait la plus grosse part des ventes mais le Sidi Brahim avait également des débouchés à l'exportation. Le groupe Castel a acheté la marque SIDI Brahim en 2003 à la société William Pitters de Bernard Magrez, qui elle-même l'avait acquise auprès des frères Jacques et Philippe Vigna.</p> <p>Philippe Raoux et la winery : Philippe Raoux est le fils de famille de négociants en vin sur trois générations près d'Oran, en Algérie. Vers 1880, les Sénéclauze s'installent autour d'Oran (Algérie). Rapidement viticulteurs, négociants et exportateurs : domaines de Saint-Eugène, Sainte-Barbe et Parmentier... Les affaires sont prospères jusqu'en 1940. En 1962, rapatriée la famille s'installe sur Bordeaux. La maison de Négoce fondée en 1890 devient à Bordeaux la première entreprise de vins par correspondance. Philippe Raoux rachète le château d'Aras en 1986 qui était alors en ruine. Il va associer vins et arts. Il rénove les bâtisses, plante, impose des technologies de vinification modernes ; les chais sont peints, chaulés de bleu. Il ne se prive pas pour installer des dalles de verre au détriment de l'ardoise ou de la tuile « traditionnelle ».</p> <p>Pierre Perrin Chateau Carbonnieux : Philibert Perrin est issu d'une famille de vigneron de Nuit-Saint-Georges. Philibert travaillait pour Lamartine. Il est envoyé en Algérie, rattachée à la France en 1830, pour prospecter des terres pour le compte de Lamartine. Il s'installe dans la région d'Oran. Son fils Antony, va faire prospérer la propriété et en faire l'un des plus grands domaines de la région (250 ha). Son fils Eric est né à Oran en Algérie en 1963, qu'il a quitté avec sa famille en décembre de la même année. Leur Grand-Père a acheté château Carbonnieux en 1956 et il venait 4 fois par an gérant le domaine délégué à un régisseur.</p>

Questions possibles	Réponses attendues
<p>A partir de quelle date les vins des côtes du marmandais n'ont plu pu être vendus en tant que vins de Bordeaux ? Que c'est-il passé ? Est-ce que cela a été positif pour cette région?</p>	<p>Situé entre Agen et Bordeaux, ce vignoble a de tous temps été tributaire du négoce girondin pour la vente de sa production et faisait partie intégrante du haut pays Bordelais. Bien développés depuis le XVII^e siècle, appréciés dans l'Europe du Nord, les vins du Marmandais font historiquement partis des vins Gascons de qualité. La proximité de la Garonne, facilement navigable, la topographie simple et la proximité de Bordeaux sont des éléments centraux de son développement. La « police des vins » mis en place par les négociants bordelais va impacter le vignoble de Marmande durant 500 ans.</p> <p>Au XIX^e siècle, le phylloxéra va totalement anéantir le vignoble. La mise en place de la délimitation des AOC bordelaises va anéantir le débouché commercial des vins de Marmande car ils n'auront plus le droit d'être mélangés aux vins de Bordeaux. La polyculture va alors se développer avec le développement du maraichage et du tabac dans les vallées.</p> <p>Le vignoble ne pu se reconstituer que grâce à la mise en place de la coopération. Les caves de Cocumont et de Beaupuy sont les deux entités phares de cette région. La cave coopérative de Beaupuy est créée en 1946 et celle de Cocumont en 1957. Entre temps, en 1950, les côtes du marmandais accèdent au statut de VDQS. L'accès à l'AOC ne se fera qu'en 1990, ce qui est très tardif pour un vignoble si ancien.</p>

3. Appellation : Les caractéristiques des AOC étudiées

Questions	Réponses attendues
Quelles sont les différences qui existent entre l'AOC margaux et l'AOC moulis-en-médoc ?	La délimitation géographique est différente. Le village de Margaux est plus près du fleuve et il y a plus de croupes de graves sur l'aire de l'AOC margaux que sur celle de moulis-en-médoc et plus d'argile . Les cépages sont les mêmes et les conditions de production aussi.

Questions	Réponses attendues
Quels types de vins peuvent être produit dans l'AOC la clape ? Quels sont les cépages autorisés ?	Il est possible de produire des vins rouges et des vins blancs secs. Les cépages autorisés en rouge sont : la syrah, le mourvèdre, le grenache noir, le carignan et le cinsault. Le cinsault et le carignan sont des cépages accessoires. Un seul cépage principal ne peut pas représenter plus de 70% de l'encépagement. Les vins de la Clape doivent contenir plusieurs cépages. En blanc, les cépages autorisés sont le bourboulenc , le grenache blanc, le rôle (ou vermentino), la roussanne et le viognier.

Questions	Réponses attendues
Quel est le cépage emblématique de la DO toro ? Quels sont les autres cépages autorisés ?	Le cépage emblématique est le tinta toro, qui est en réalité un tempranillo. Ses caractéristiques sont détaillées dans la partie reconnaissance des cépages plus loin.

Questions possibles	Réponses attendues
Quel est le cépage qui est actuellement mis en avant dans l'AOC côtes-du-marmandais et qui est un vieux cépage local ?	Le cépage actuellement mis en avant par les viticulteurs locaux est l'abouriou. Ses caractéristiques sont détaillées dans la partie reconnaissance des cépages plus loin.

4. Cépages à connaître et à reconnaître :

cépage	Caractéristiques
Grenache noir	La couleur est assez claire, se tuilant rapidement. Arômes de raisins secs et/ou de cerise à l'alcool, notes épicées, structure ronde, peu d'acidité, amertume prononcée rappelant le chocolat noir, alcool très présent, tanins plus ou moins fins, bouche rappelant chocolat mon chéri (sans sucre!).
Syrah	La couleur est foncée et violacée. Un nez souvent bien ouvert et complexe. Arômes de cuir, de réduit, fruité, tabac roux, épices (cannelle, poivre), de miel, de violette. Structure ronde, longue, amère. Alcool chaleur mais non excessif.
Mourvèdre	Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté dans le Var. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970. Il donne des vins très colorés, tanniques, alcooleux, fruités, floraux et équilibrés quand il est réussi et récolté au bon moment, parfois trop tanniques et sur des arômes de surmaturité quand il est ramassé trop tard.
Merlot	La teinte est rouge cerise. Un nez plus ou moins ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool, de réglisse, de caramel et de poivre. L'attaque est fondue, la structure est généreuse en alcool, ronde à charpentée avec des tanins plus ou moins fins et des arômes de réglisse assez présent accompagné de notes de fruits rouges. Le merlot est souvent assemblé aux cabernets et élevés en fût de chêne.
Cabernet Sauvignon	La robe est rouge violacée à rouge cerise. Le nez est moyennement ouvert sur des arômes de cassis et des notes herbacées en année froide. En bouche, l'attaque est vive, la structure est chaleureuse, bien charpentée. Le vin est souvent passé en fût de chêne est toujours assemblé au merlot.
Abouriou	Vieux cépage oublié, replanté en cotes du Marmandais. Cépage assez coloré, tannique et fruité. Il donne des vins charmeurs quand il est ramassé à bonne maturité et que l'extraction n'est pas trop poussée.

cépage	Caractéristiques
Pinot gris	<p>Le pinot gris permet l'élaboration de nombreux type de vins allant du vin blanc sec plus ou moins aromatiques et plus ou moins vifs, en passant pas des vins blancs demi-secs aromatiques et élégants à des vins liquoreux de très bonne garde. Il est également utilisé pour produire des vins mousseux comme le crémant de Bourgogne.</p> <p>La couleur des pinot gris va du jaune vert au jaune doré. Le nez est souvent discret et complexe. Lorsqu'il est élaboré en vin blanc demi-sec moelleux ou liquoreux, on retrouve souvent des notes florales, de fruits secs, d'abricot, de cire, de cannelle. En bouche, il est souvent ample, long avec un bel équilibre antre la fraîcheur et la sucrosité. En Italie le pinot grigio est souvent vif et plus ou moins aromatique.</p>
Furmint	<p>Cépage ancien, certainement d'origine italienne, apporté en Hongrie vers 1250. Le Furmint est probablement issu du croisement naturel entre le gouais blanc et l'alba imputotato d'origine roumaine. En Hongrie, le Furmint est utilisé pour la production du Tokay en assemblage avec le cépage harslevü et le muscat à petits grains. Il donne alors des vins concentrés avec un bel équilibre entre l'acidité et la sucrosité et une palette aromatique complexe et agréable, avec des arômes d'abricots secs, de peaux d'oranges confites ou de miel.</p>
Chardonnay	<p>Vin élégant, peu fruité souvent discret au nez, de bonne acidité en zone fraîche. Il a beaucoup de gras, présente une amertume plus ou moins soutenue rappelant le pamplemousse vert à jaune. Les arômes sont complexes et variables selon les lieux. La note pomme est souvent présente (de verte à tarte tatin), de pamplemousse, accompagnée de notes de fruits blancs, de fleurs blanches (tilleul). Il peut également y avoir une petite note mentholée. Un chardonnay se reconnaît par sa longueur en bouche, il est souvent long et gras. L'amertume participe à cette sensation de longueur ainsi que le fruit, l'alcool et le gras. La bouche est plus ou moins pleine, les vins plus ou moins vifs et alcooleux. Il donne de très bons résultats en mousseux et en blanc de garde. On peut lui reprocher son manque de fruit à l'attaque. Sur la Côte d'Or, la culture du passage en fût lui amène un arôme caractéristique ainsi qu'une structure tannique.</p> <p>Il craint le gel. Sous climat méditerranéen, il s'alourdit, les vins manquent de fraîcheur, l'alcool peut-être dominant et les arômes sont moins fins. C'est un cépage de garde. Il donne les vins blancs français les plus réputés. Il est souvent élevé en fût de chêne. Son gras lui permet d'être associé aux volailles, aux viandes blanches.</p>