

RÉALISÉ PAR L'ASSOCIATION VIN & SOCIÉTÉ  
PUBLISHED BY THE VIN & SOCIÉTÉ ASSOCIATION

# À LA DÉCOUVERTE DE LA VIGNE ET DU VIN EN FRANCE *ON THE TRAIL OF THE VINE AND WINE IN 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. DÉCOUVREZ LA VIGNE, COMMENT ON LA FAIT POUSSER ET CE QU'ON EN FAIT, SON HISTOIRE, SA CULTURE AINSI QUE LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE VITICOLE EN FRANCE.

*IN FRANCE, THE VINE IS AN IMPORTANT SYMBOL. IT IS PART OF THE COUNTRY'S LANDSCAPE AND CULTURE. BUT IT IS A PLANT THAT REQUIRES A GREAT DEAL OF CARE AND ATTENTION. FIND OUT MORE ABOUT THE VINE – HOW IT IS GROWN AND WHAT IT IS MADE INTO, ITS HISTORY AND CULTIVATION AND A FEW FACTS AND FIGURES ABOUT THE WINEGROWING INDUSTRY IN FRANCE.*



# SOMMAIRE

## SUMMARY

### #1 JE VEUX CONNAÎTRE LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE

*I WOULD LIKE TO  
KNOW THE KEY FACTS  
ON WINEGROWING*

P. 4/7



EN SAVOIR +

- > On a posé la question à Sophie Burget maître de chai P.8/9
- > We asked Sophie Burget, cellar master P.8/9

### #2 JE VEUX SAVOIR COMMENT ON FAIT DU VIN

*I WOULD LIKE TO  
KNOW HOW IS  
WINE PRODUCED*

P. 10/13



EN SAVOIR +

- > Le calendrier de la vigne P.14/15
- > The winegrowing calendar P.14/15

### #3 JE M'INTÉRESSE AUX MÉTIERS DE LA FILIÈRE

*I WOULD LIKE TO  
KNOW MORE ABOUT  
THE JOBS IN THE  
WINE INDUSTRY*

P. 16/17



EN SAVOIR +

- > On a posé la question à Joël Forgeau vigneron P.18/19
- > We asked Joël Forgeau, winegrower P.18/19

### #4 UN PEU D'HISTOIRE

*A BIT OF  
HISTORY*

P. 20/21



EN SAVOIR +

- > À chaque terre son raisin... P.22/23
- > Every region has its grape... P.22/23

### #5 ÉPICURIEN OU EXPERT ?

*CONNOISSEUR  
OR EXPERT ?*

P. 24/25



EN SAVOIR +

- > Le profil des œnotouristes P.24/25
- > Who are the wine tourists? P.24/25

## LES CHIFFRES CLÉS DE LA VIGNE ET DU VIN EN FRANCE



**558 000**

Acteurs directs  
& indirects

**85 000**



EXPLOITATIONS  
à taille humaine

Source : ministère de l'Agriculture

**66**



DÉPARTEMENTS  
sont producteurs de vin  
**UN TERROIR**  
non délocalisable

Source : Agreste



LA  
FRANCE  
PRODUIT **16%**  
du vin de la planète

Source : Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) 2016

LE VIN EST LE **2<sup>nd</sup>**  
SECTEUR D'EXPORTATION  
EXCÉDENTAIRE FRANÇAIS  
devant les cosmétiques  
et derrière l'aéronautique



Aéronautique



Vin



Cosmétiques

Source : FEVS et Douanes 2016

LA FRANCE CONSOMME **11%** DU VIN PRODUIT DANS LE MONDE

ce qui en fait le 2<sup>ème</sup> pays consommateur de la planète

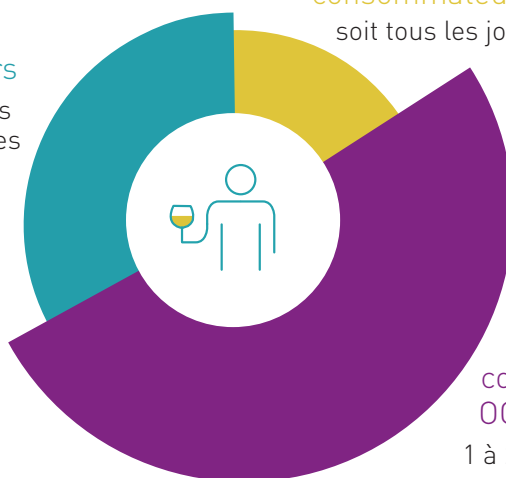
Source : Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) 2016

Les exportations de vin rapportent à la France



Source : FEVS et Douanes 2016

**33%**  
NON consommateurs quasiment jamais sauf à de très rares occasions

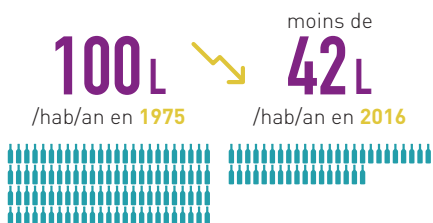


**16%**  
consommateurs RÉGULIERS soit tous les jours ou presque

**51%**  
consommateurs OCCASIONNELS 1 à 2 fois par semaine ou plus rarement

Source : FranceAgriMer. Etude quinquennale sur la consommation du vin en France, 2015

CONSOMMATION DE VIN EN FRANCE



Source : FranceAgriMer



**308**  
AOC VITICOLES

**74**  
IGP



# KEY FACTS ON WINEGROWING IN FRANCE



**558 000**

Direct and indirect players

**85 000**



Human-scale  
**FARMS**

Source: French Ministry for Agriculture



**66** DEPARTMENTS are wine producers  
**A TERROIR** not relocatable

Source: Agreste



FRANCE PRODUCES **16%** of the world's wine

Source: International Organisation of Vine and Wine (OIV) 2016

WINE IS FRANCE'S **2<sup>nd</sup>** LARGEST SURPLUS EXPORT, ahead of cosmetics and second only to aeronautics



Aeronautics



Wine



Cosmetics

Source: FEVS and Customs 2016

FRANCE CONSUMES **11%** OF GLOBAL WINE PRODUCTION, making it the second largest wine-consuming country in the world

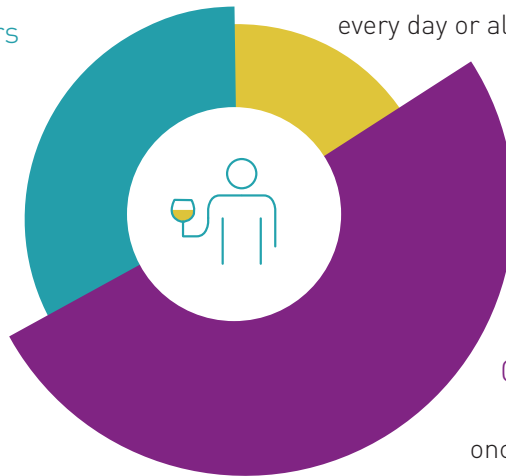
Source: International Organisation of Vine and Wine (OIV) 2016

Wine exports earn France



Source: FEVS and Customs 2016

**33%**  
NON-consumers  
almost never,  
on very rare  
occasions only

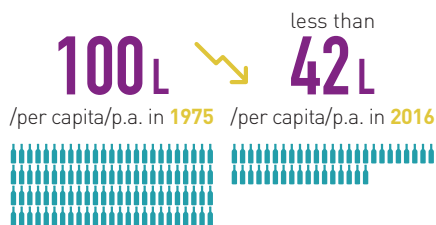


**16%**  
REGULAR consumers  
every day or almost every day

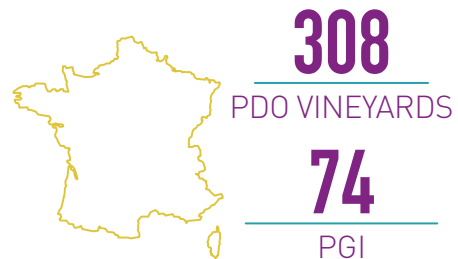
**51%**  
OCCASIONAL consumers  
once or twice a week  
or more rarely

Source: FranceAgriMer. Five-yearly study of wine consumption in France, 2015

WINE CONSUMPTION IN FRANCE



Source: FranceAgriMer



# POURQUOI LA VIGNE ET LE VIN FRANÇAIS SONT-ILS CÉLÈBRES ?

*WHAT MAKES  
FRENCH WINE AND  
WINEGROWING SO  
FAMOUS?*

## BON À SAVOIR

### FAÇONNER 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 (coteaux, plaines...).

### L'ART DE LA VIGNE

De nombreux artistes ont célébré la vigne et le raisin à travers leurs oeuvres. 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

## *Interview de Sophie Burget, maître de chai*

### 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 les 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*

En famille ou entre amis, le vin se boit pour célébrer des moments importants ou pour accompagner un bon repas. C'est l'occasion de faire la fête, de partager et de se retrouver ! Mais attention aux excès... A cause de l'alcool qu'il contient, le vin bu en trop grande quantité et /ou trop souvent peut avoir des effets néfastes sur la santé.



## **Interview with Sophie Burget, cellar master**

### **FRANCE**

*"Today, vines and wine are part of our heritage. We have been growing vines and producing wine in France for centuries. We have gradually improved our techniques and built up our knowledge to the point where our expertise in this area has become one of our national characteristics. French wines are famous throughout the world. In some countries it is considered a luxury product."*

### **TABLE ART**

*"In France we have the good fortune to really understand top-quality cuisine and how to enjoy it. French cuisine is very rich and varied – cheeses, foie gras, truffles... And wine is part of that! We take care to choose the right wine for each course. This is part of our tradition."*

### **TOURISM**

*"Over recent years a special kind of tourism has developed around vineyards and wine: wine tourism. More and more people are taking an interest in the world of wine. People come to France from all over the world to visit the vineyards, explore the cellars and taste the wines..."*

**Interview conducted by  
Louise Dobel**

*Wine is the perfect way to celebrate special moments with family and friends, and makes the ideal accompaniment to a nice meal. It's time to have fun, share and get together! But don't overdo it... Because of its alcohol content, wine may be detrimental to health if drunk too often and/or in excessive quantities.*

## **GOOD TO KNOW**

### **SHAPING THE LANDSCAPE**

An essential part of the French landscape, the vine shapes many of the country's regions depending on its colour, shape and growing areas (hills, plains, etc.).

### **THE ART OF THE VINE**

Numerous artists have celebrated the vine and the grape in their work. Examples include the French author François Rabelais in his novel Gargantua, and the famous French painter Claude Monet, who often featured grapes in his still life works.

# COMMENT PRODUIT-ON LE VIN ?



## 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.



## 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.

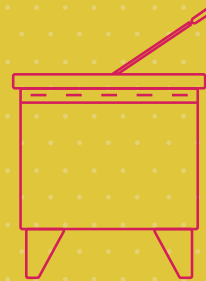


## LE VIN ROUGE



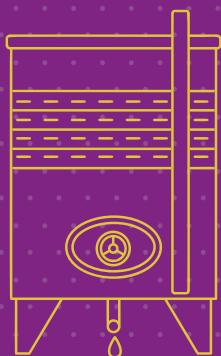
## L'ÉRAFLAGE

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



## LA CUIVISON

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.



## 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.



## 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.

### BON À SAVOIR



Il y a deux façons de faire du rosé.

Le rosé de saignée consiste à soutirer rapidement de la cuve une part du jus réservé au vin rouge. On « saigne » donc le moût pour obtenir du rosé. Pour le rosé de macération, on laisse macérer le raisin rouge quelques heures ou quelques jours et lorsqu'on obtient la teinte et les arômes souhaités, on récupère tout le jus. Le mélange de vin rouge et de vin blanc est autorisé uniquement pour le Champagne rosé !

Source : GQ, 1<sup>er</sup> juillet 2017 - N°111



## L'ÉLEVAGE

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



## LA MISE EN BOUTEILLE

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

# HOW IS WINE PRODUCED?



## WHITE WINE

## PRESSING

White grapes are immediately crushed in a press to extract the juice, which is known as the must.



## MANUAL OR MECHANICAL HARVESTING

The grapes are harvested and the bunches of grapes are placed in medium-sized vessels or baskets to prevent them from being crushed.



## RED WINE

## DESTEMMING

This is the process of removing the seeds from the grapes.

## VATting

The pulp and skins of the grapes are fermented for around 10 days. The skins make the juice turn red. A primary alcoholic fermentation is started by the yeast contained in the grapes.



## GOOD TO KNOW

There are two ways of producing rosé. The saignée (“bleeding”) method involves quickly removing some of the juice used to make red wine from the vat. The must is “bled” to make rosé. The maceration method involves macerating red grapes for several hours or days then collecting all the juice once the desired colour and flavour is obtained. Blending red and white wine is only permitted for making rosé Champagne.

Source: GQ, 1 July 2017 - N° 111



### FERMENTATION

The juice is poured into the tanks to “settle”. The sugar in the grapes is naturally converted into alcohol by the yeast contained in the fruit.



### PRESSING

Everything is put into a press to extract the wine. A second fermentation, known as malolactic fermentation, takes place in the tanks; this removes the acidity from the wine.



### MATURATION

The wine is placed in tanks made of stainless steel (a metal that does not rust), or in concrete, or in wooden barrels. It stays there for several months to allow the aromas to develop and give the wine its flavour.



### BOTTLING

The wine is then bottled. The very best wines may be left to age for several decades.

# LE CALENDRIER DE LA VIGNE

## THE WINEGROWING CALENDAR

1



### JANVIER – FÉVRIER LA TAILLE

Pendant cette période, le vigneron fait « pleurer » la vigne en faisant apparaître des gouttes de sève aux incisions. De la taille dépend la quantité et la qualité des raisins. En taillant sa vigne, le vigneron lui « impose » un chemin à prendre. Peu de sarments signifiera peu de raisins, mais de meilleure qualité. Cette période est essentielle pour le viticulteur et prévoit déjà la qualité du vin pour le millésime suivant.

### JANUARY – FEBRUARY PRUNING

*During this period, the winegrower makes the vine « cry » by making sap drops appear on incisions. The quantity and quality of the grapes depend on the pruning. By pruning his vine, the winegrower « enforces » a way to it. Little number of shoots means little number of grapes but better quality. This period is essential for the winegrower and already plan the quality of the wine for the next vintage.*

2



### MARS - AVRIL LE DÉBOURREMENT

Les écailles du bourgeon s'écartent et laissent apparaître la bourre, un duvet cotonneux. L'extrémité verte de la jeune pousse des feuilles est visible. Les feuilles apparaissent.

### MARCH - APRIL BUD BREAK

*The bud calyptas open to reveal a cotton-like down. The green tip of the young leafy growth is visible. The leaves appear.*

3



### MAI - JUIN LA CROISSANCE ET LA FLORAISON

Les feuilles se développent et s'étalent. Le vigneron ébourgeonne les pousses indésirables pour limiter le rendement et favoriser la concentration des raisins. Les fleurs apparaissent.

### MAY - JUNE GROWTH AND FLOWERING

*The leaves grow and spread. The winegrower removes unwanted shoots to restrict the yield and improve the concentration of the grapes. The flowers appear.*



4



## JUILLET LA NOUAISSON

Les fleurs sont fécondées, de petites baies vertes se forment. Les baies grossissent et commencent à se toucher.

### ÉCIMAGE

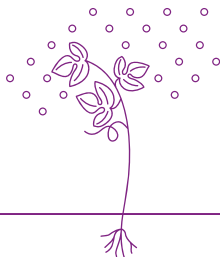
Le vigneron rogne la vigne (taille sa cime) pour freiner sa croissance. Les composés nutritifs se concentrent dans les grappes de raisin.

## JULY FRUIT SET

*The flowers have been fertilised and small green berries have formed. The berries grow and start to cluster together.*

### PRUNING

*The winegrower prunes the vine (trims its crowns) in order to slow its growth. The nutrients are concentrated in the clusters of grapes.*

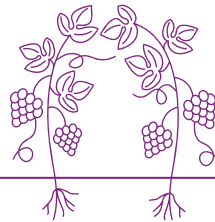


6

## OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE LA DORMANCE

Les sarments sont tous bruns, les feuilles perdent leur couleur verte et chutent. C'est le début de la phase de repos, appelée dormance. La vigne entre en période de repos et peut supporter des températures négatives. Toutefois, des gelées très fortes (inférieures à -15°C) peuvent endommager les vignes.

5



## AOUT - SEPTEMBRE LA VÉRAISON

Les baies changent progressivement de couleur. La grappe devient plus compacte. Les rameaux deviennent bruns : c'est l'aoûté. Le vigneron effeuille à la main pour favoriser l'ensoleillement des grappes.

### MATURITÉ - VENDANGES

Les baies mûrissent, leur développement est terminé. L'analyse de leur composition permet d'établir leur niveau de maturation et de vendanger au bon moment.

## AUGUST-SEPTEMBER VERAISON

*The berries gradually change colour and the cluster becomes more compact. The branches turn brown – this is the cold hardening process. The winegrower manually strips off the leaves so that the grapes get more sun.*

### MATURITY/HARVESTING

*The berries ripen and now they are fully mature. Their composition is analysed to ascertain their stage of maturity and ensure they are harvested at the right moment.*

## OCTOBER - NOVEMBER - DECEMBER DORMANCY

*The shoots are all brown; the leaves lose their colour and fall. This is the start of the rest period, known as dormancy. The vine goes into its winter rest period and can withstand freezing temperatures. However, very hard frosts (less than -15°C) may damage the vines.*

# LES MÉTIERS DU VIN

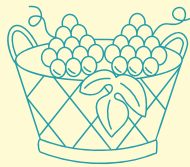
## JOBS IN THE WINE INDUSTRY

### LES MÉTIERS DU VIN : DEUX MILLE ANS DE SAVOIR-FAIRE

Le succès des vins français repose sur une tradition millénaire de la culture de la vigne. L'élaboration du vin, son service ou encore son commerce font appel à bien des métiers pour lesquels la France a une expertise réputée.

### JOBS IN THE WINE INDUSTRY: TWO THOUSAND YEARS OF EXPERTISE

*The success of French wines is based on thousands of years of cultivating vines. Producing, selling and serving wine involves a wide range of occupations, and France is renowned for producing experts in this area.*



#### VIGNERON

C'est un métier noble et difficile : il lui faut dompter la nature et le climat. Chacun de ses gestes concourt à ce que les raisins soient les plus beaux et les plus riches en sucres et en arômes.

#### WINEGROWER

*This is a noble but difficult profession that requires mastery of nature and the climate. Everything they do is focused on growing the best possible grapes with a high sugar content and full-bodied aroma.*

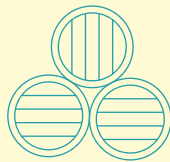


#### CHEF DE CULTURE

Sur les domaines importants, le chef de culture est le chef d'orchestre de tout le travail dans les vignes. C'est aussi celui qui surveille de près la santé du vignoble et qui prend les décisions les plus importantes, comme celle de la date de vendange, lorsqu'il estime que les baies de raisin ont enfin atteint l'optimum de leur maturité.

#### VINEYARD MANAGER

*On large estates, the Vineyard Manager is like a conductor who orchestrates all the work on the vines. They also keep a close eye on the health of the vines and take key decisions such as when to harvest, at the moment when they think the grapes have reached perfect maturity.*

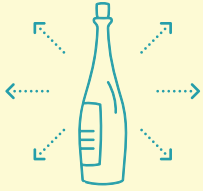


#### MAÎTRE DE CHAI

Il veille à ce que le raisin qui entre dans le chai donne le meilleur vin possible. Il supervise les vinifications, veille à ce que toutes les installations aient une hygiène irréprochable, conduit l'élevage. Il donne son style aux vins qu'il élabore. Les pratiques œnologiques varient d'une région à l'autre.

#### CELLAR MASTER

*They act as the interface with the Vineyard Manager. They ensure that the grapes that enter the cellar produce the best possible wine. They supervise the wine-making process, ensure that all facilities and equipment meet the highest standards of hygiene, and manage the cultivation process. They place their own particular stamp on the wines they produce. Oenological practices vary from one region to the next.*

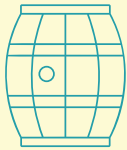


## NÉGOCIANT

Par son écoute et sa connaissance des marchés domestiques, le négociant est capable de répondre à la dynamique de la demande et de proposer des produits adaptés sur tous les segments. Fort de cette connaissance, le négociant crée des marques et des produits pour fidéliser le consommateur. Il s'encre ainsi durablement dans le paysage économique et patrimonial des régions viti-vinicoles françaises.

### WINE MERCHANT

*By listening and knowing the domestic markets, the wine merchant is able to respond to the dynamic of demand and to offer adapted products in all segments. With this knowledge, the wine merchant creates brands and products to build consumer loyalty. He is strongly part of the economic and patrimonial landscape of the French wine regions.*



## TONNELIER

Héritier de 2000 ans de savoir-faire, cet artisan transforme les meilleurs chênes français en fûts d'élevage. Il conseille le maître de chai et l'œnologue pour choisir les tonneaux les plus adaptés au vin. De par l'origine du bois, son assemblage et sa chauffe, chaque fût est une pièce unique qui interagit pour le meilleur bénéfice du vin : rondeur, tanins et notes aromatiques de vanille, pain grillé, épices, café...

### COOPER

*The heirs to 2,000 years of accumulated knowledge and expertise, these artisans transform the best French oak into wine barrels. They advise the cellar master and oenologist on the right choice of barrel for their wine. Depending on the type of wood and how it is assembled and heated, every barrel is a unique item that affects many aspects of the wine, including its body, tannin content, and aromas such as vanilla, toast, spices, coffee, etc.*



## ŒNOLOGUE

Il maîtrise toutes les réactions physiques, chimiques et biologiques qui sont à l'oeuvre dans un produit vivant comme le raisin. Il anticipe et facilite les décisions à prendre dans le chai pendant les fermentations et l'élevage, pour que le vin soit le meilleur possible.

### ŒNOLOGISTS

*Understand all the physical, chemical and biological reactions involved in a living product like grapes. Anticipate and facilitate decisions to be made in the wine cellar during fermentation and growing in order to produce the best possible wine.*



## CHERCHEUR OU LABORANTIN

Dans des domaines aussi vastes que la biologie des levures ou la formation des composés aromatiques, il intervient pour accroître la connaissance scientifique et améliorer la qualité des vins. Il y a par exemple près de 1000 substances différentes dans le vin, et toutes leurs interactions ne sont pas encore connues.

### RESEARCHER AND LAB TECHNICIAN

*Work to expand scientific knowledge and improve the quality of the wine in a wide range of areas, such as yeast biology or the formation of aromatic compounds. For example, there are nearly 1,000 different substances in wine, and we still do not know how they all interact.*

D'autres professions sont également exercées dans la filière dans des domaines variés comme le commerce, le conseil, l'hôtellerie et la restauration : commercial, responsable export, caviste, sommelier... Egalement, des professeurs et formateurs participent à l'apprentissage des métiers de la vigne et du vin.

*The wine industry also involves a wide range of other occupations in sales and distribution, consulting and hospitality, such as sales representative, export manager, cellar master and sommelier. Teachers and trainers are also needed to develop new talent in the world of wine and winegrowing.*

## « ÊTRE VIGNERON, C'EST FAIRE PLUSIEURS MÉTIER S »

**“WINEGROWERS HAVE SUCH A  
VARIED JOB”**

**Interview de Joël Forgeau,  
Vigneron dans le Muscadet**

### **Quel est le rôle d'un vigneron ?**

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

### **Quelles sont ses qualités ?**

Il doit avant tout savoir choisir la bonne variété de cep 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 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**

## BON À SAVOIR

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, et donc la couleur rouge au vin rouge. La pulpe du raisin est en effet blanche quelle que soit la couleur du raisin.





## **GOOD TO KNOW**

*Grapes come in many different colours. Of course the best known types are red and white. It is the grape's skin that gives the juice its colour, and this is what makes red wine red. The pulp of every grape is white.*

### **Interview with Joël Forgeau, winegrower in the Muscadet region**

#### **What does a winegrower do?**

*The aim of the winegrower is to grow the best possible grapes. For many years, this knowledge was passed on from generation to generation, and today winegrowing is still often a family business. But many young people who do not come from wine-growing families are also interested in this profession, studying it at college or training under winegrowers. It is an attractive profession because winegrowers have such a varied job. In addition to looking after the vines, they have to organise the work of their teams, respond to different circumstances, sell their products... A winegrower is like a CEO!*

#### **What qualities do they need?**

*The main thing is to know how to choose the right vine for the soil. They also have to be patient and humble, because even if they are experts at what they do, they are always subject to the vagaries of the weather. The weather is the deciding factor! The weather conditions over the course of the year determine whether or not it will be a good harvest. Winegrowers*

*simply have to accept this as a fact and not lose heart. Winegrowers also have to be curious and gather as much information as possible by observing their vines as they grow. In this job, every single day provides an opportunity to learn something new.*

#### **What do winegrowers do when they are not looking after their vines?**

*We enjoy introducing visitors to our work and our region. For example, we tell them about the harvest – this is a really magical time because every grape we pick is a reward for all our hard work. Winegrowers also travel around France to sell their products. And sometimes they take a holiday, just like other people!*

**Interview conducted by  
Louise Dobel**





**VIEILLE  
DE PLUS DE  
9 000 ANS...**  
**MORE THAN  
9,000 YEARS  
OLD...**

**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<sup>er</sup> 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 dans le Sud-Ouest.

## **LE RAISIN, UNE RICHESSE**

Au Moyen Âge, en France, ce sont surtout les moines qui cultivent la vigne. L'Église catholique possède beaucoup de terres, dont des vignobles qui existent encore aujourd'hui. Petit à petit, les régions viticoles se dessinent : le bordelais, la Bourgogne, la Champagne puis le Midi... À partir du XVII<sup>e</sup> 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.

## **BON À SAVOIR**

### **UNE SACRÉE BOISSON**

Dans la mythologie grecque, les dieux ne sont pas comme les humains. Ils boivent du nectar et mangent de l'ambrosie, 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 vignerons 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<sup>e</sup> siècle.





*The history of the vine is almost as old as that of humankind. Indeed, traces of fossilised vine leaves have been found dating back to prehistoric times. At that time, the vines were wild rather than cultivated.*

## **CULTIVATING VINES**

*People began cultivating vines in Ancient Egypt, and then in Greece and Rome. The Romans introduced the plant to Gaul after invading in the first century B.C., and vines were planted in the Massalia region (today's Marseille). Cultivation then spread to the Rhone valley and the south west.*

## **THE GLORY OF GRAPES**

*In France in the Middle Ages, vines were mainly grown by monks. The hugely wealthy Catholic Church owned vast swathes of land that are still home to vineyards today. Little by little wine-growing regions began to emerge: Bordeaux, Bourgogne, Champagne, and then the Midi. Wine exporting began in the 17th century, facilitated by the invention of bottles and corks. The art of winegrowing was developing. Today, French winegrowers are renowned the world over for the quality of their wines.*

## **GOOD TO KNOW**

### **THE DRINK OF THE GODS**

*In Greek mythology, the gods were not like humans. They drank nectar and ate ambrosia, the food of the gods. It was the god Dionysus who introduced vines and wine to mankind. Every year, sumptuous festivals known as the Dionysia were held in his honour, and people offered wine to the gods in the hope of winning their favour.*

### **OVERCOMING WAR**

*During World War I (1914-1918), eastern France was devastated by fighting and the trenches dug by soldiers to protect themselves. However, winegrowers in the region still managed to save part of their production. The wine produced in 1914, 1915 and 1917 is reputed to have been some of the best of the 20th century.*

À CHAQUE  
TERRE  
SON RAISIN...  
EVERY REGION  
HAS ITS GRAPE...

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.

*France is world-famous for the diversity of its vines. It has such a wide range of different terrains, soils and climates that the grapes that grow there vary greatly from one region to the next. Find out why.*



## 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, combinés au travail, à la culture et aux traditions de l'Homme, forment ce que l'on appelle le « terroir ». Chaque région a sa spécialité. On cultive par exemple les cépages Carignan et Grenache dans le Languedoc-Roussillon et plutôt du Riesling et du Gewurtzraminer dans le vignoble alsacien.

## THE TERROIR

*France has many different climates: cool and damp in the mountains, dry and hot by the sea, hot summers and cold winters inland... There is also a huge variety of soils: sandy, earthy, stony, clay, etc. These factors, combined with the technique, cultivation and farming traditions, are what is known as the terroir. Every region has its particular specialty. For example, Carignan and Grenache grape varieties are grown in Languedoc-Roussillon, while Riesling and Gewurtzraminer are more often grown in the Alsace region.*

## BON À SAVOIR

### 90 À 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<sup>e</sup> siècle, les maladies de la vigne sont contenues. Mais avec l'apparition du phylloxéra, insecte piqueur apparenté au puceron, la viticulture française est dévastée et doit intégralement se reconstruire. Les grands savants de l'époque, comme Louis Pasteur

sont mobilisés pour combattre cette maladie de la vigne.

Finalement, c'est l'utilisation d'hybrides producteurs directs ou de porte-greffes, issus d'espèces américaines et résistants au phylloxéra qui ont fonctionné. Néanmoins, la vigne américaine amenée en Europe, a également causé l'introduction de nouvelles maladies telles que le mildiou ou l'oïdium.



## DES VIGNES

La vigne est présente dans 66 des 96 départements français. 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.

## THE VINES

*Vines are grown in 66 of the 96 French departments. They can adapt to most environments. The grapes grown vary widely depending on the terrain, climate, and composition of the soil. For example, all kinds of grapes can be grown around the Mediterranean, whereas in northern France the focus is on grape varieties that can withstand cold temperatures.*



## 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...

## THE SHAPES

*The winegrower prunes the vine by removing shoots that are too small, too big or diseased. This helps the plant to grow and encourages the growth of buds at the base of the vine. If it is not trimmed the vine grows too quickly and its arms cannot support the weight of the grapes. The vine is trained into different shapes depending on the kind of grapes required: large or small, sweet or sour.*

## GOOD TO KNOW

### 90 TO 100 DAYS

*This is the average number of days that elapse between the flowering of the vine and the harvest.*

### URBAN VINEYARDS

*Most vineyards are found in the countryside, but there are also urban vineyards! For example, grapes are grown and harvested every year in Paris at Montmartre and the Parc de Bercy.*

### WHEN VINES GET SICK...

*Until the 19th century, growers generally managed to control the diseases that afflict vines. But the arrival of phylloxera, sap-sucking insects related to aphids, devastated the French wine industry and it had to rebuild itself from scratch. Top scientists of the time, such as Louis Pasteur, were called on to find a way of fighting this disease. A solution was finally found: direct*

*utilisation of hybrids or grafted vines from American native species that were resistant to phylloxera. But unfortunately, the introduction of American rootstock to Europe resulted in other diseases, such as mildew and powdery mildew.*


# L'ŒNOTOURISME : UNE CHANCE POUR LA VITICULTURE FRANÇAISE

*WINE TOURISM:  
AN OPPORTUNITY  
FOR FRENCH  
WINEGROWERS*



**10 000**  
CAVES  
TOURISTIQUES

Source : Atout France 2010



**10 MILLIONS**  
D'ŒNOTOURISTES / AN  
42% SONT ÉTRANGERS

Source : Atout France 2016

## LA VIGNE ET LE VIN JOUENT UN RÔLE DE PREMIÈRE IMPORTANCE EN FRANCE :

- Un rôle économique, grâce au dynamisme de la production et de la distribution ;
- Un rôle environnemental dans la préservation des paysages ;
- Un rôle culturel, avec une influence forte sur les modes de vie, l'art de vivre ainsi que les rythmes et les traditions des Français.

Ces valeurs contribuent au rayonnement culturel de la France à travers le monde.

De plus en plus de touristes viennent à la rencontre des exploitations et exploitants viticoles pour venir déguster, acheter, découvrir le vin mais également la région viticole. Pour les producteurs, qui renforcent la notoriété de leur produit et vendent leur vin, la plus-value est réelle, tout comme pour les professionnels du tourisme, qui bénéficient de la renommée et de l'attractivité de leur destination viticole tout en faisant vivre un terroir et son identité.

Source : Atout France

## LE PROFIL DES ŒNOTOURISTES *WHO ARE THE WINE TOURISTS?*

### LES ÉPICURIENS CONNOISSEURS

venus majoritairement pour déguster, acheter du vin, visiter des caves

### LES CLASSIQUES TRADITIONAL

le vin participe à la découverte du patrimoine d'une destination mais pas exclusivement, ils sont moins adeptes des séjours en régions viticoles

### LES EXPLORATEURS EXPLORERS

le vin, la vigne, le vignoble sont les motifs déterminants du séjour, ils en cherchent les secrets, les adresses méconnues

### LES EXPERTS EXPERTS

sont à la recherche de la découverte de l'histoire, de la culture d'un terroir, de tout l'univers du vin



## WINEGROWING PLAYS A VITAL ROLE IN FRANCE:

- An economic role due to the dynamics of production and distribution;
- An environmental role in conserving the landscape;
- A cultural role because of its impact on the ways of life, art of living and the rhythms and traditions of the French people.

These values all contribute to the spread of French culture around the world.

More and more tourists come to visit vineyards and wine growers and to taste, buy, and learn more about wine and wine-growing regions. For producers who are trying to build the reputation of their products and sell their wine, this represents real added value. There are also benefits for tourism operators who reap the rewards of the reputation and attractiveness of their particular wine-growing region, and it helps to support the terroir and its identity.

Source: Atout France



**10 000**  
CELLARS  
OPEN TO VISITORS

Source: Atout France 2010



**10 MILLION**  
WINE TOURISTS PER YEAR  
4.2% FOREIGNERS

Source: Atout France 2016

They mainly come to taste and buy wine and visit the cellars.

**40%**



Wine is part of exploring the heritage of a destination, but they do not take regular holidays in wine-growing regions.

**24%**



Wine, vines and vineyards are the focus of their visit, they are looking for insider tips and little-known wineries.

**20%**



They are looking to learn more about the history and wine culture of a terroir and everything relating to the world of wine.

**16%**











À LA  
DÉCOUVERTE  
DE LA  
VIGNE ET  
DU VIN  
EN FRANCE  
*ON THE TRAIL  
OF THE VINE  
AND WINE  
IN FRANCE*



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

A propos de Vin & Société : Vin & Société est une structure unique en France qui fédère et représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin : production, négoce et interprofession. Elle est composée de 28 membres : 7 organisations nationales, 21 organisations professionnelles régionales. Fortement implantée en régions et porteuse de la dynamique de toute une filière, Vin & Société souhaite transmettre les traditions et les valeurs du vin tout en étant un laboratoire d'idées nouvelles pour le vin et la société de demain.

*About Vin & Société : Vin & Société is the only association in France to bring together and represent the 500,000 players involved in the wine sector. It is made up of 28 members : 7 national organisations and 21 professional regional organisations. It has a strong regional base and is committed to driving forward the whole sector. Vin & Société aims to pass on the traditions and values of wine while acting as a think tank for ideas on wine and the society of tomorrow.*