



La Vieille

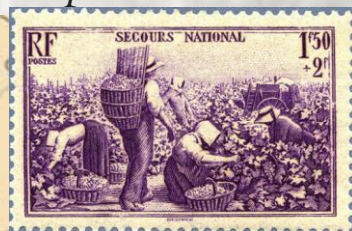
Alain Renoncourt 2021

Le vignoble français produit 3240 vins différents sur 80 départements et 16 grands vignobles .

Cinq pays représentent 50% de la surface totale du vignoble mondial (Espagne, Chine, France, Italie, Turquie) et l'Europe représente plus de 60%.

Un **domaine viticole** est un domaine rural voué à la viticulture. Il comprend un ou plusieurs vignobles et produit en général du vin (viniculture) qui est vendu en une ou plusieurs appellations.

Paradoxe : l'activité viticole couvre une grande pauvreté car les ouvriers agricoles connaissent des conditions de travail pénibles : temps partiels, faibles salaires, pénibilité des conditions de travail, absence de moyens de transport.

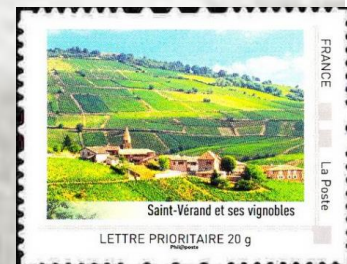
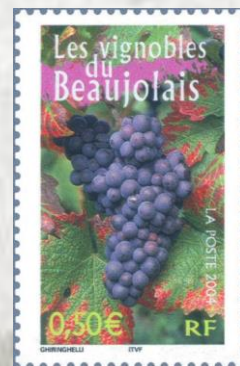


- | | | |
|-----------|----------------------|--------------------|
| Alsace | Cognac | Savoie |
| Armagnac | Corse | Sud-Ouest |
| Bordeaux | Jura | Vallée de la Loire |
| Bourgogne | Languedoc-Roussillon | Vallée du Rhône |
| Champagne | Provence | |

Le vignoble

Un climat ou clos , dans le cas du vignoble de Bourgogne, est un lieu-dit consacré à la viticulture et est un terroir viticole associant parcelle, cépage et savoir-faire.

Quatre cépages principaux : aligoté et chardonnay pour les vins blancs, gamay et pinot noir pour les vins rouges et rosés



« En Bourgogne, quand on parle d'un Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre »

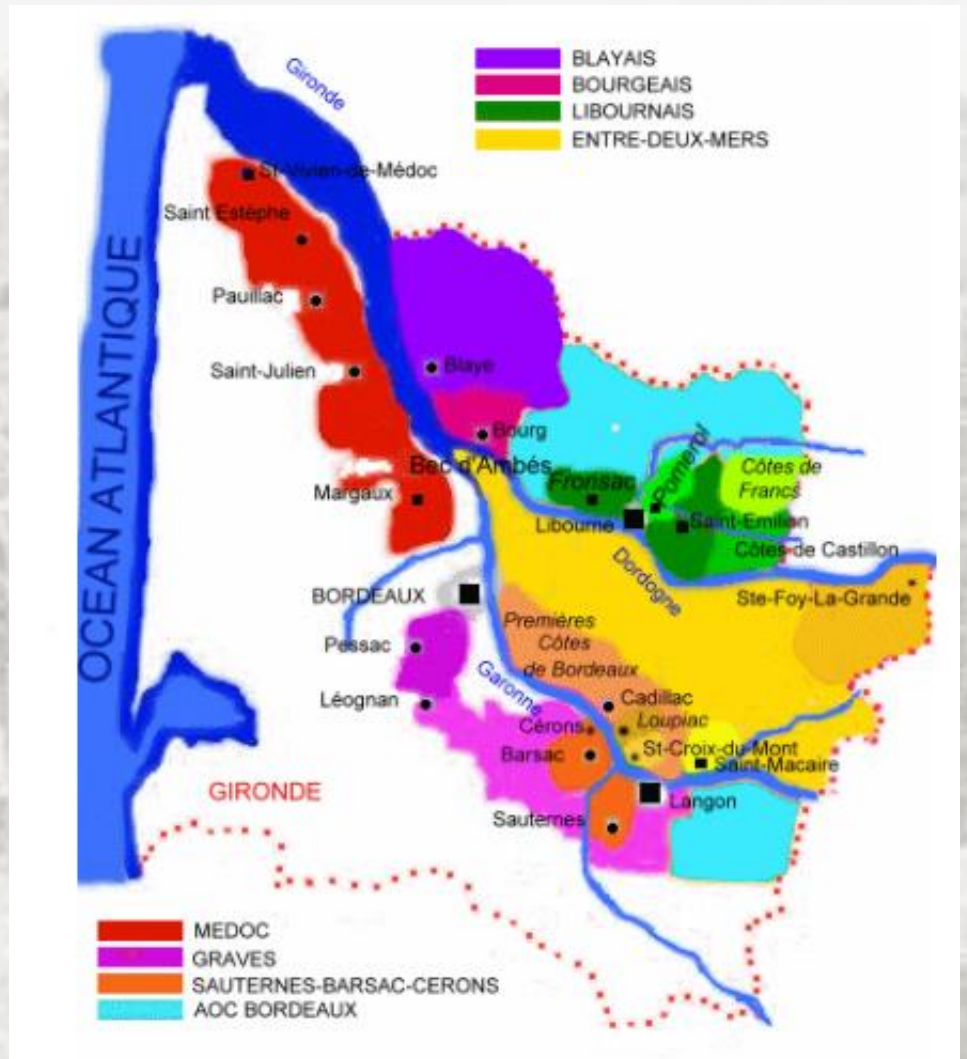
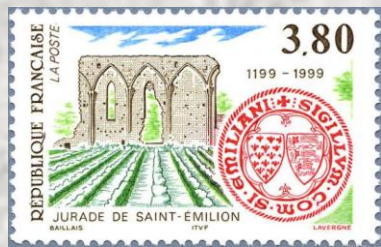
La Bourgogne



Dans le Bordelais, les propriétés viticoles portent le nom de **Château** (>3000).
 Pour avoir droit à la mention « château », le vin doit être vinifié au château.
 Trois classements existent pour les vins du bordelais : Grand Cru Classé (en 1855 : 87), Cru bourgeois (243 Médoc) et Cru Artisan (44).

3 cépages rouges : merlot (66%), cabernet sauvignon (22%), cabernet franc.

3 cépages blancs : sémillon (45%), sauvignon blanc (43%), muscadelle.



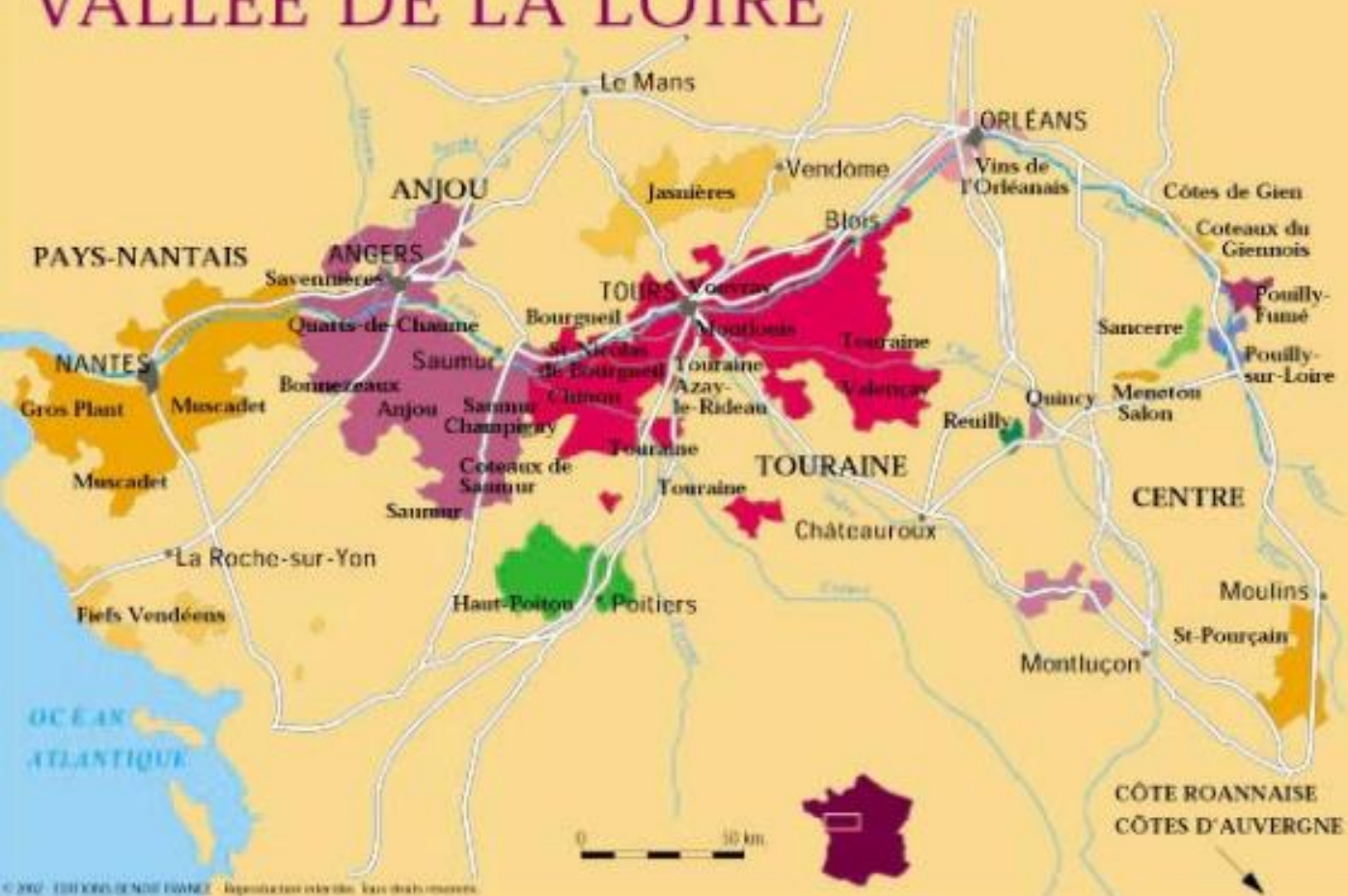
Le vignoble bordelais

Le vignoble de la **vallée de la Loire (69 appellations)** est délimité en quatre régions de production qui sont le pays nantais, l'Anjou, la Touraine et le Centre.

Les cépages utilisés dans la vallée de la Loire sont le cabernet franc, le grolleau, le gamay, le pineau d'Aunis, le pinot noir, le côt, etc. pour les vins rouges et rosés. Le chenin blanc, le sauvignon, le melon, le chardonnay, etc. pour les vins blancs.

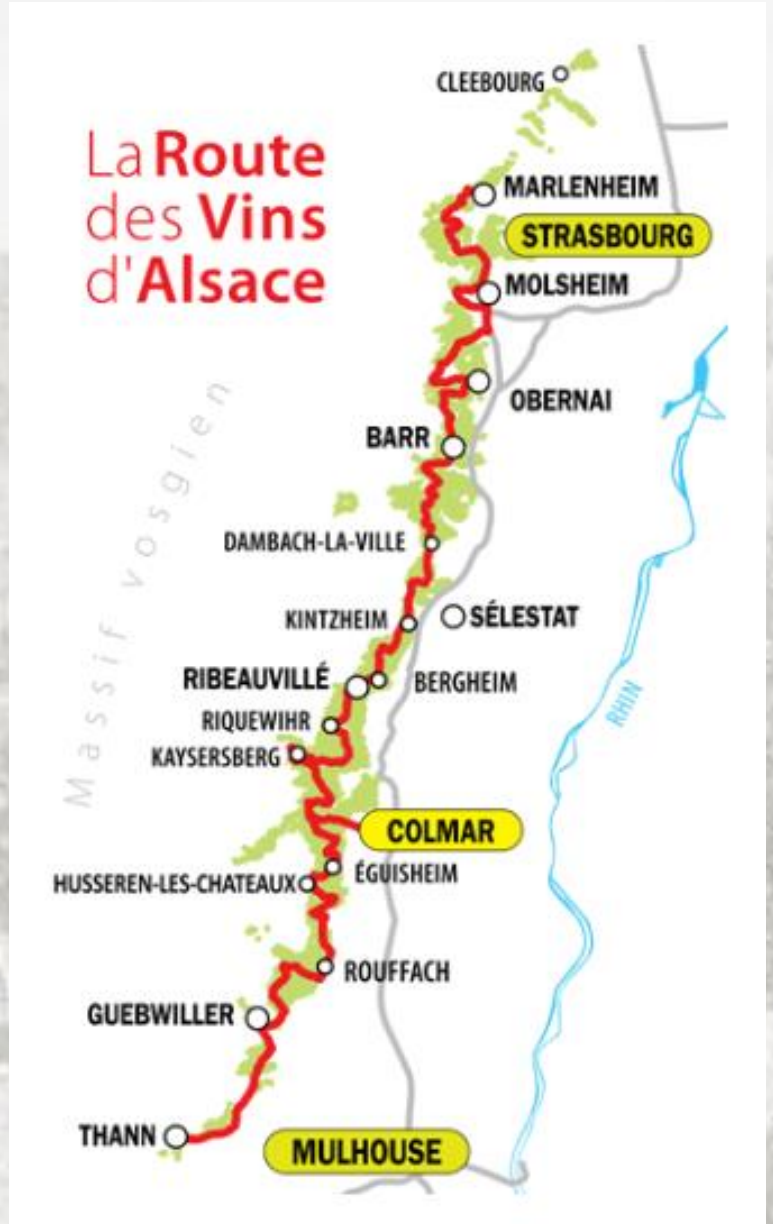
Les vins de la Loire sont plus digestes et frais que les vins méditerranéens, ses vignobles ne sont pas hiérarchisés – contrairement à la Bourgogne, et ils ne subissent pas de classement historique – comme c'est le cas à Bordeaux.

VALLÉE DE LA LOIRE



Les vignobles de Loire

Les cépages typiques des vins d'Alsace : riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat d'Alsace, sylvaner, pinot blanc, klevener. À cette liste, il faut ajouter le crémant d'Alsace qui se singularise en étant effervescent et l'edelzwicker qui est un assemblage de plusieurs cépages.



Le vignoble du sud-ouest a plus de 30 appellations. Les cépages noirs (Cabernets, Merlot) et blancs (Sauvignon, Muscadelle, Sémillon) traditionnels du Bordelais sont présents dans de nombreux vignobles, ils côtoient une diversité de cépages locaux d'autrefois qui donnent des vins typiques dans chaque vignoble (les plus connus : Bergerac, Madiran, Cahors, Jurançon et Gaillac...)

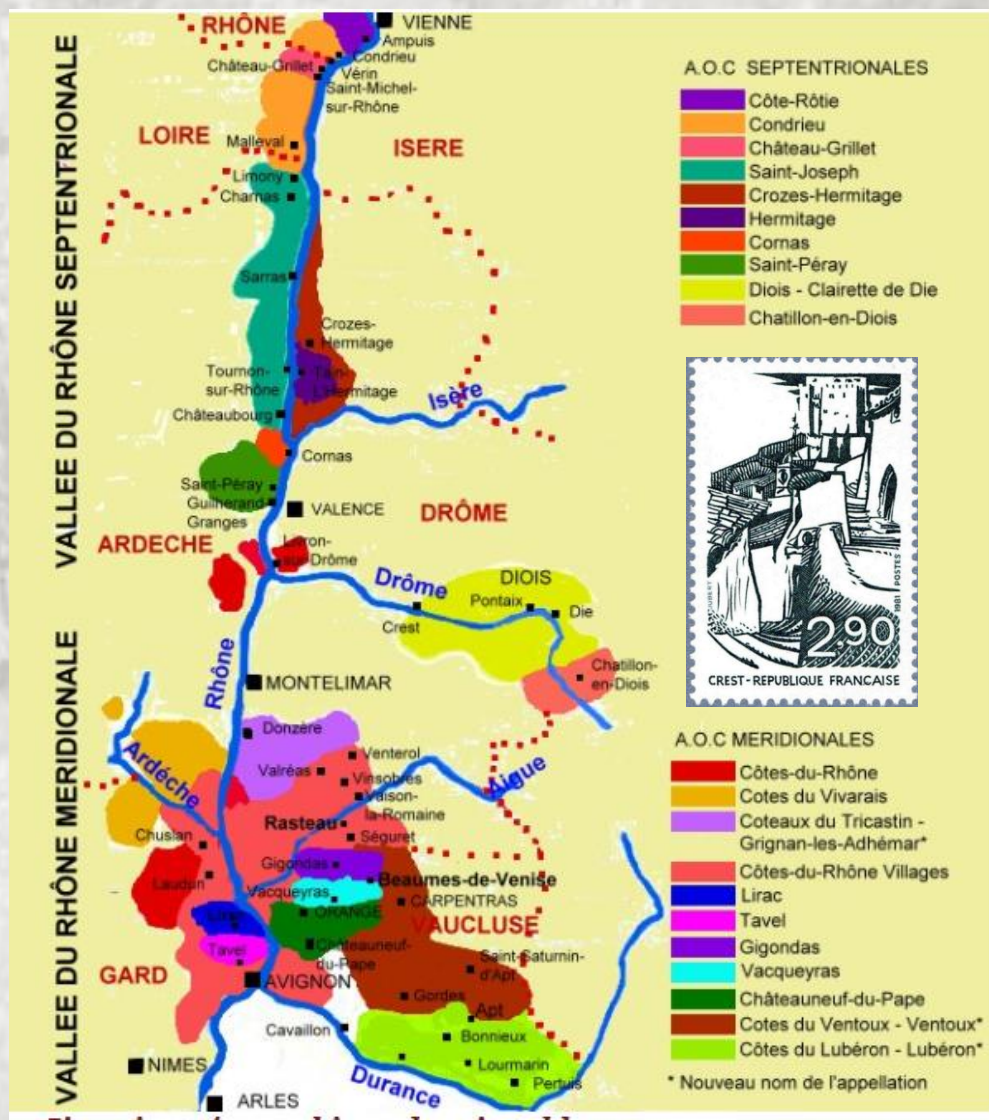


Les vignobles du sud-ouest

La vigne apparaît dans le sud des Côtes du Rhône à l'époque grecque, vers le IV^{ème} siècle av. J.-C. Grâce à la conquête romaine, elle se développe plus au Nord, au cours de la seconde moitié du I^{er} siècle.

Les vins des **Côtes-du-Rhône septentrionales** sont principalement des vins de mono-cépages. (Les vins rouges avec le cépage syrah et les vins blancs avec les cépages: viognier, marsanne et roussanne).

Dans la zone **méridionale**, les vins sont élaborés par l'assemblage de cépages principaux et de cépages secondaires (les vins rouges avec le cépage Grenache, les vins blancs avec les cépages Clairette et Bourboulenc).



Les vignobles de la vallée du Rhône

Pierre Pérignon, dit **dom Pérignon**, est un moine bénédictin qui a importé de Limoux (Languedoc) la méthode de la prise de mousse du vin dite "méthode champenoise".

Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le meunier et le chardonnay.

En 2017, l'hectare dans la région de la côte des Blancs oscille en moyenne entre 2 et 2,2 millions d'euros.

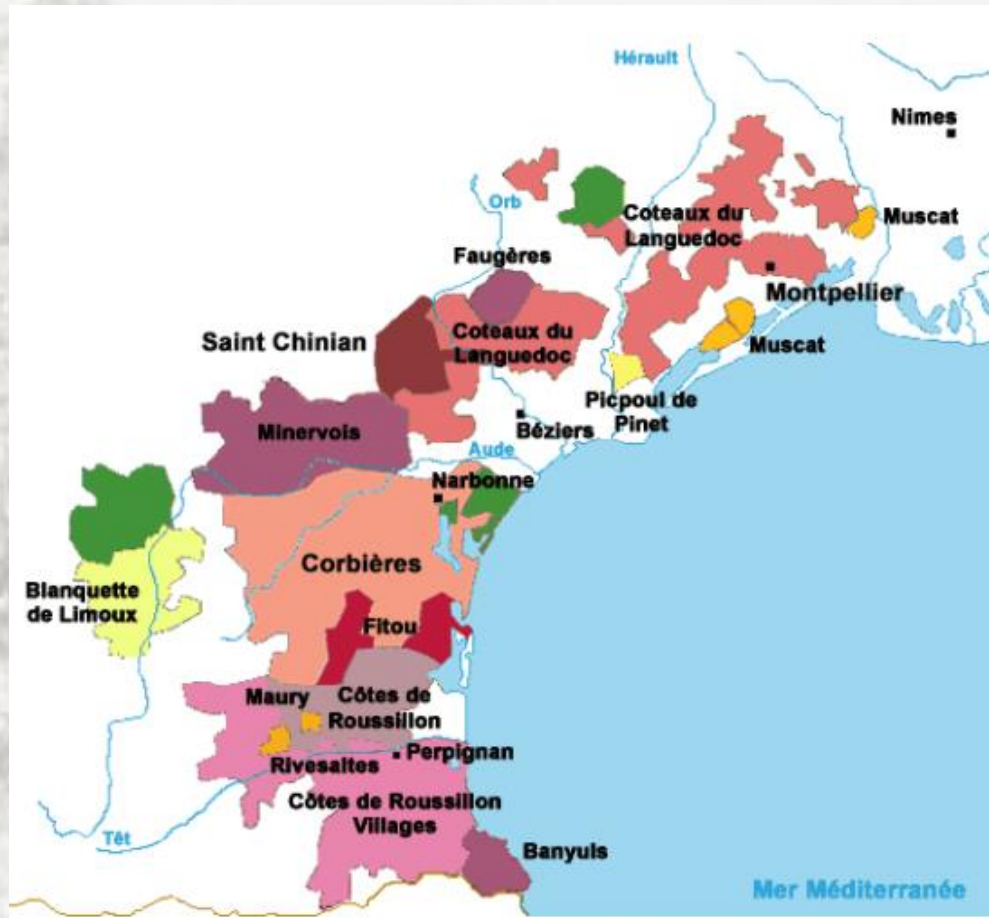
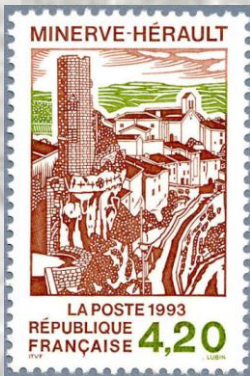
Une particularité de la Champagne est que les rendements viticoles sont exprimés dans les décrets en kilogrammes de raisin par hectare, et non en hectolitres de vin par hectare comme pour tous les autres vignobles.



Le vignoble du **Languedoc-Roussillon** est un des plus grands de France avec une superficie de plus de 245 000 hectares plantée de vignes.

Les cépages grenache et syrah sont bien représentés et offrent des vins typés comme Fitou, Corbières, Saint Chinian...

Le nom de **Minerve** n'a rien à voir avec la déesse antique du même nom, son nom viendrait probablement du celte «men» (mont, montagne).



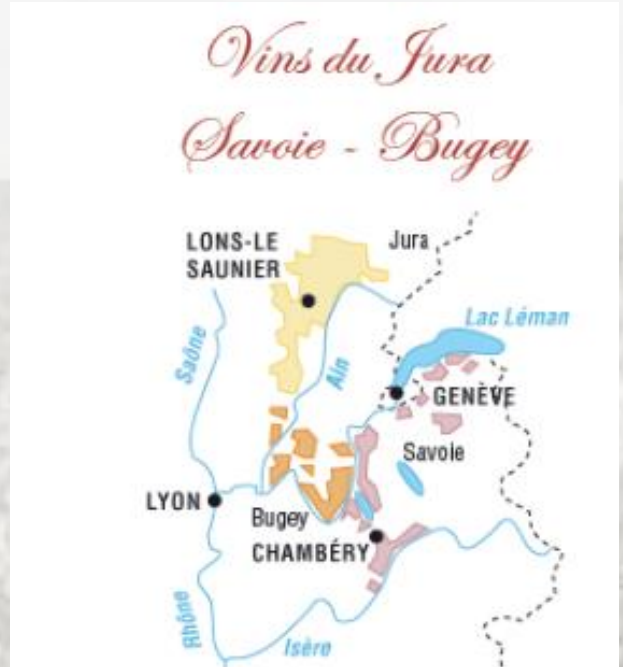
Le Languedoc Roussillon

Le vin jaune du Jura ne peut être commercialisé uniquement que dans une bouteille appelée le clavelin, ayant une contenance de 62cl. Notons aussi les vins d'Arbois.

Les vignes de Savoie (appellations Abymes et Apremont..) et du Bugey (Roussette, Cerdon..) sont plantées à une altitude comprise entre 250 mètres à 500 mètres.



Lons Le Saunier



En Provence, la région de Bandol recèle quelques fabuleux vins rouges, qui sont à dissocier des vins rosés frais. Quant à la viticulture corse, influencée par les pratiques italiennes, elle offre des vins rouges et blancs étonnants, et des muscats subtils.



Jura, Savoie, Bugey, Provence, Corse

Les grands terroirs de **Cognac** sont les suivants : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins bois, Bons Bois, Bois ordinaires.

Les cognacs peuvent se trouver sous les appellations :

- **VS ou ***** ce qui signifie que la plus jeune eau-de-vie utilisée dans l'assemblage est âgée d'au moins 2 ans.
- **V.S.O.P (very superior old pale) ou V.O (very old)**, dans ce cas, la plus jeune eau-de-vie utilisée est âgée d'au moins 4 ans
- tandis que dans le **X.O (extra old), Extra ou Napoléon**, elle est âgée de 6 ans.



Dans l'**Armagnac**, les régions viticoles et les appellations du même nom se décomposent en : armagnac, bas-armagnac, armagnac-ténarèze, haut-armagnac et blanche-armagnac.

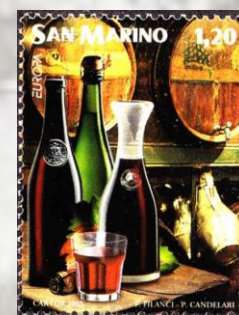
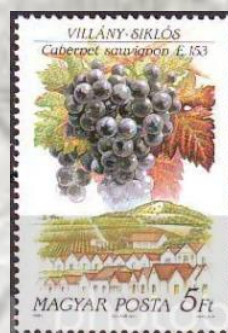
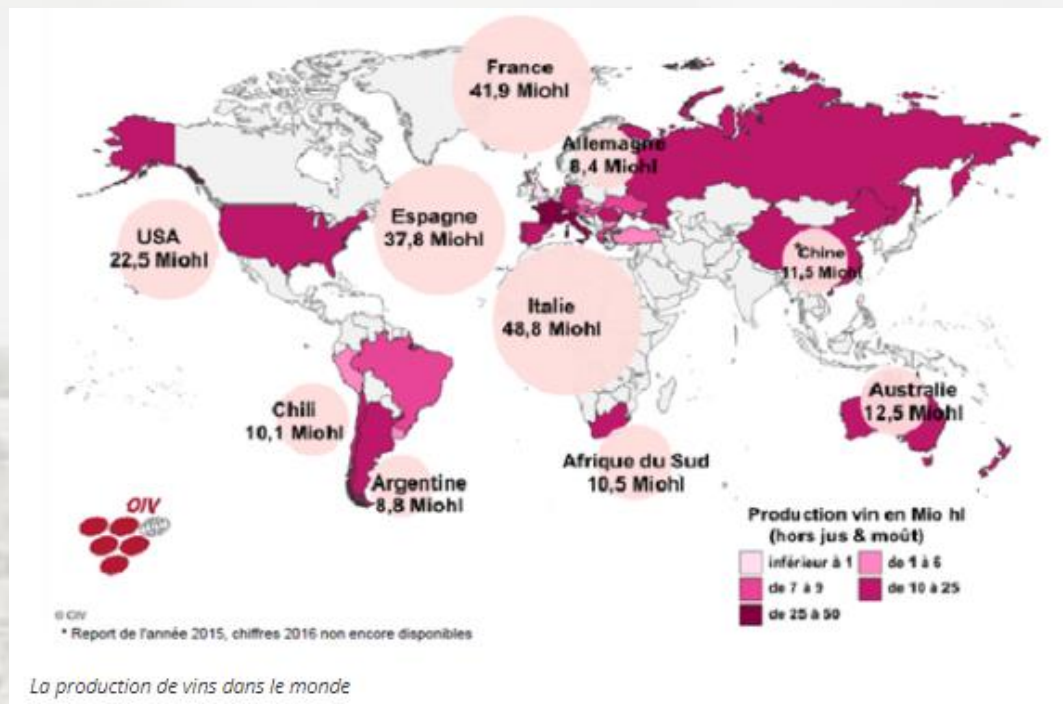


L'**eau-de-vie** est obtenue par distillation (simple ou double) d'une boisson faiblement alcoolisée ou de marc : vin de chaudière (eau-de-vie de vin), marc de vin (eau-de-vie de marc) ; boisson de fruits, de rhizomes, de grains. (exemple whisky, vodka, rhum, calvados...).

le **marc de raisin** est l'ensemble des résidus secs résultant du pressurage ou du foulage des raisins ainsi que de la cuvaison. De cette dernière est issu le marc dit de cuve ou de vin dont la distillation produit de l'**eau-de-vie de marc**, ce marc étant en outre valorisé comme condiment.

Eaux de vie : Armagnac , Cognac...

Le meilleur vin du monde pour le millésime 2021 est le Château Mouton Rothschild qui remporte la plus prestigieuse des compétitions œnologiques avec son premier cru 2018.



Les vignobles étrangers

Les activités de l'agent viticole sont principalement liées à l'entretien de la vigne :

Hiver : l'agent viticole taille la vigne.

Printemps/été : Il réalise tous les traitements et travaux du sol (dont les labours)

Développement de la vigne, jusqu'aux vendanges, par diverses opérations :

relevage et palissage (insertion des branches dans les fils releveurs);

ébourgeonnage (réduction du nombre de bourgeons);

épamprage (élimination des gourmands, pousses non productives);

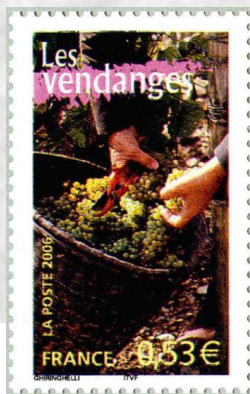
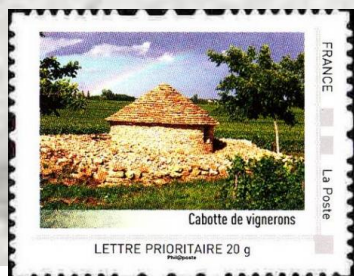
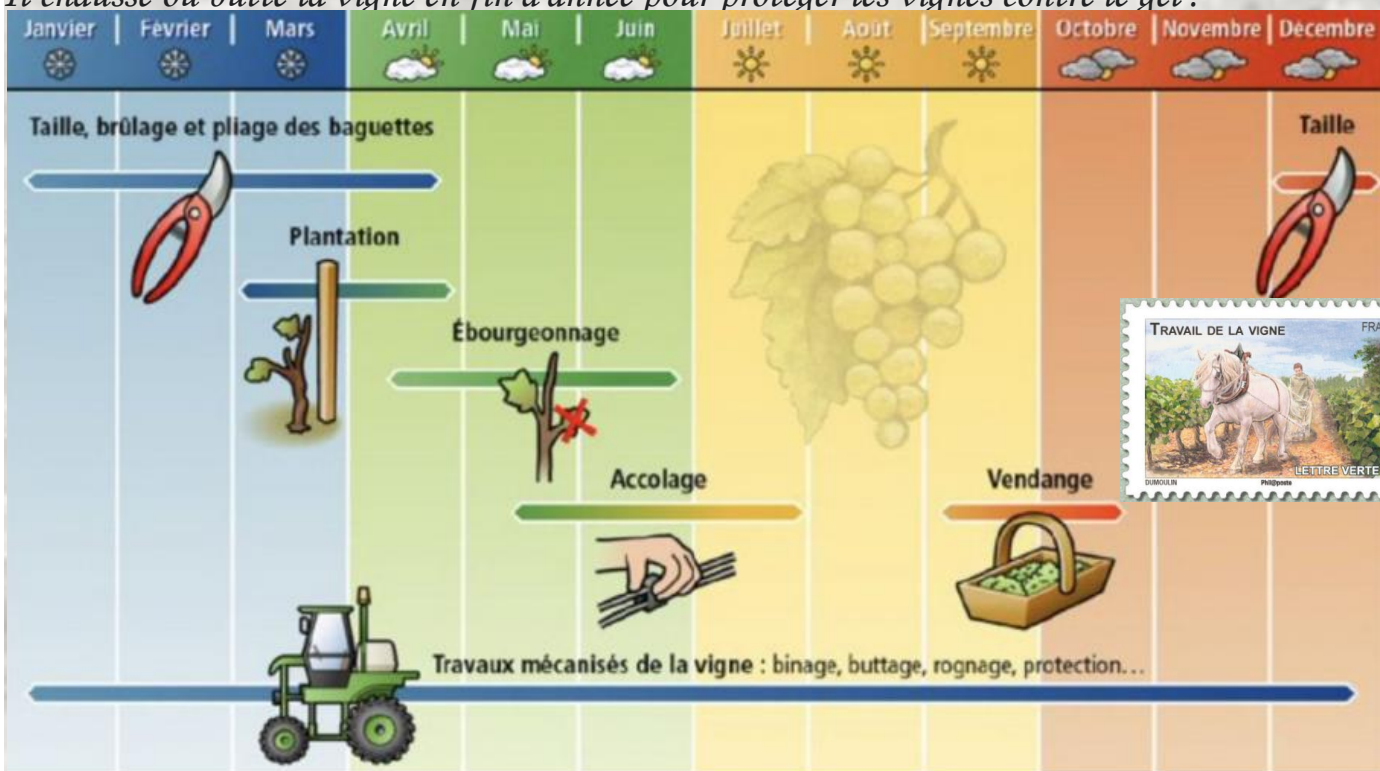
écimage ou rognage (coupe des branches trop longues);

vendanges vertes (réduction du nombre de grappes par pied);

effeuillage (coupe de feuille pour une meilleure maturité du raisin).

En septembre ou octobre, vendanges (coupeur, porteur ou conducteur de machine)

Il chasse ou butte la vigne en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel.

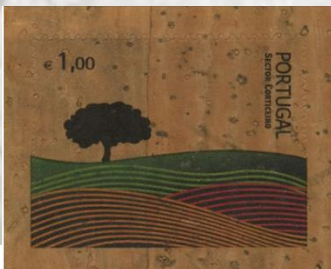


Le travail des vignerons

Chaque année dans le monde il se bouche environ 17 milliards de bouteilles, 60% de ces bouteilles sont bouchées en liège. Les autres sont des agglomérés de liège ou des synthétiques.

L'invention de la **bouteille de vin** moderne date de 1645 et est anglaise d'où le standard de 0,75 litre depuis le 19ème siècle (un gallon 4,5 l, une barrique 50 gallons soit 300 bouteilles). La forme dépend des vignobles

- Le piccolo : 20 cl (1/4 de bouteille)
- La chopine ou le quart : 25 cl (1/3 de bouteille)
- Le demi ou la fillette : 37,5 cl (1/2 bouteille)
- Le pot : 46cl (2/3 de bouteille)
- La bouteille : 75 cl
- Le magnum : 1.5 L (2 bouteilles)
- La Marie-Jeanne ou le double magnum : 3 L (4 bouteilles)
- Le réhoboam : 4.50 L (6 bouteilles)
- Le jéroboam : 5 L (presque 7 bouteilles)
- Le mathusalem ou l'impériale : 6 L (8 bouteilles)
- Le salmanazar : 9 L (12 bouteilles)
- Le balthazar : 12 L (16 bouteilles)
- Le nabuchodonosor : 15 L (20 bouteilles)
- Le melchior : 18 L (24 bouteilles)



Timbre en liège

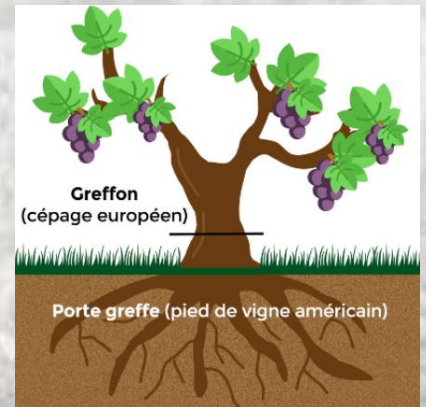
Bouteilles, bouchon, contenu...

Le **phylloxera** est une sorte de pucerons ravageurs de la vigne qui désigne aussi la maladie.

L'insecte est originaire de l'est des États-Unis et a provoqué, à partir du vignoble gardois, une grave crise du vignoble européen puis mondial dès 1864 due à l'imprudence de pépiniéristes ou d'expérimentateurs (expansion de 30km/an).

Il a fallu plus de trente ans pour la surmonter (dont 10 ans perdus suite à des controverses entre chercheurs), en utilisant des **porte-greffes** issus de plants américains naturellement résistants au phylloxéra.

Il existe encore des vignes franches de pied (pied de vigne planté directement, sans porte-greffe) qui n'ont pas été atteintes par le phylloxéra (ex champagne Bollinger).



Les "avantages" qui ont découlé de cette calamité... : Meilleur choix des cépages (Aramon, ugni blanc, cabernet-sauvignon, merlot et merlot blanc), naissance d'une viticulture moderne qui passe du mode extensif au mode intensif, replantation en ligne (avant plantation dispersée) avec des écarts plus grands entre les rangs pour faciliter les traitements tractés, réduction importante du nombre de pieds à l'hectare, généralisation du palissage sur fil de fer.

Le phylloxera

L'œnologie est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin. Ses domaines d'applications vont de la culture de la vigne à l'élaboration du vin, son élevage et son conditionnement. Le sommelier n'est pas forcément un œnologue.

La dégustation du vin se compose de trois étapes d'analyse :

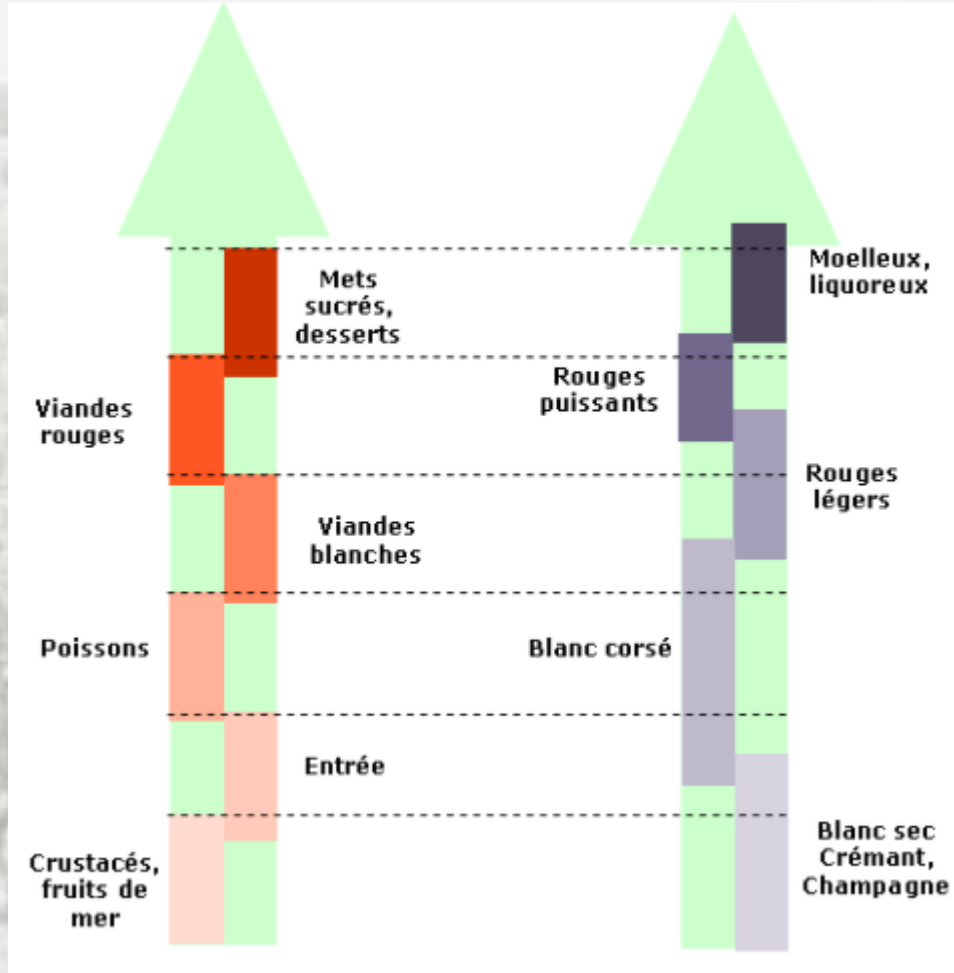
- la robe, par la vue,
- le nez avec l'odorat,
- la bouche par le goût et l'odorat par la rétro-olfaction

La « sécheresse » d'une boisson caractérise le faible taux de goût sucré, de douceur d'une boisson alcoolisée. (sec < 4 gr/l, demi sec < 12, moelleux < 45 et liquoreux > 45 gr/l)



Un vin peut être : acerbé, agressif, aimable, ample, aqueux, austère, bourru, capiteux, cassé, charnu, avoir du corps, charpenté, consistance du vin, onctuosité, fluidité, corsé, coulant, court, décharné, délicat, dur, enveloppé, épanoui, enjoué, équilibré, étoffé, fatigué, ferme, fondu, foxé, frais, franc, gouleyant, gras, généreux, léger, lourd, maigre, mordant, mou, nerveux, onctueux, perlant, pétillant, plat, plein, pointu, puissant, racé, râpeux, rêche, riche, rond, solide, souple, suave, tendre, tranquille, vert, vif, vineux, velouté, viril.

*Le mariage **vin et cuisine** remonte à l'Antiquité. Il va traverser le Moyen Âge, s'enrichir à la Renaissance et devenir un véritable classique de nos jours. Lors d'un repas, on respecte généralement l'ordre des plats, du bas vers le haut : fruits de mer, entrée, poissons, viandes blanches, viandes rouges, mets sucrés, desserts. Ceci permet de faire un enchaînement progressif, de monter en puissance. Pour le vin, c'est pareil, mais on l'oublie trop souvent. Il faut commencer par le bas, puis remonter vers le haut.*

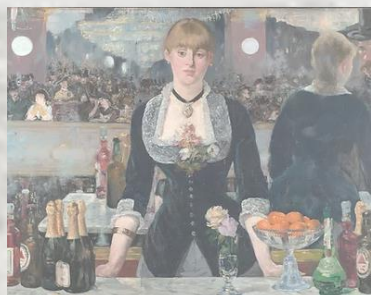


Le vin et la gastronomie

Compagnon des Muses, le vin est à la croisée des arts, que ce soit les arts plastiques, les arts décoratifs, la littérature ou encore la musique.

Les maîtres de la peinture décrivent l'univers de la vigne et du vin.

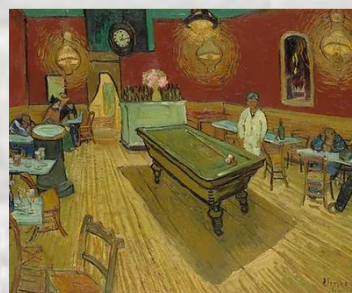
Les artistes ont associé le vin au sacré comme au profane, aux manifestations collectives comme aux expériences plus intimes (De vin divin en vin Sacré, De boire en savoir-boire, De vigne en port, En nature morte, En enluminure).



Manet : un bar aux folies bergères



Caillebotte : Le déjeuner bergère



Van Gogh: café de nuit



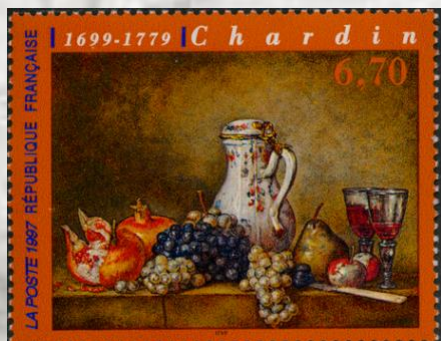
Hopper: nature morte à la bouteille de vin et au verre



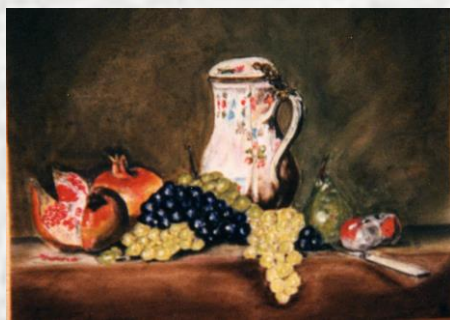
Picasso: verres, bouteilles de vin...



Van Gogh: vignes avec vue sur Auvers



Chardin: raisins et grenades



Notez que je n'ai pas reproduit les verres!



Soixante-quinze ans après l'émission du timbre original, la législation ne permettrait plus de faire apparaître le verre de vin que regarde cette Languedocienne, en application de la loi Evin de 1991 sur la prévention de l'alcoolisme (cf *Stigmatisation du Finistère.*)

La loi du 10 janvier 1991, dite loi "EVIN" ne prohibe pas la publicité en faveur des boissons alcooliques mais l'encadre strictement »propagande = par son graphisme, sa présentation, l'utilisation d'une dénomination, d'une marque, d'un emblème publicitaire ou d'un autre signe distinctif, rappelle une boisson alcoolique »

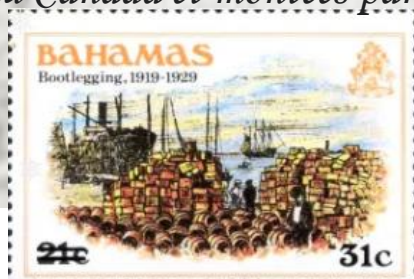


Porte-timbre



Chaque année le Finistère boit plus de 7 millions d'alcool pur

L'archipel *Saint Pierre et Miquelon* a joué un rôle lors de la prohibition aux États-Unis grâce à son statut de colonie française. La loi américaine n'y est pas applicable et l'île connaît, de 1919 à 1933, une réelle prospérité grâce au trafic d'alcools, de vins français et de whisky, acheminés clandestinement sur les côtes canadiennes et américaines par des goélettes ou des vedettes rapides construites au Canada et montées par des Saint-Pierrais.



La lutte contre l'alcoolisme, la prohibition

Depuis quelques décennies, les produits phytosanitaires employés dans les vignobles ont été ou sont encore une source importante de pollution du sol et de pollution de l'eau (superficielle ou souterraine) et de l'écosystème par les pesticides et en particulier par l'arséniate de plomb (autrefois) et par le cuivre (laissé par la bouillie bordelaise) depuis quelques décennies, deux produits qui ne sont pas biodégradables. D'autres produits phytosanitaires (désherbants, fongicides, insecticides) peuvent laisser de nombreux résidus et molécules de dégradation plus ou moins toxiques pour certaines d'entre elles dans le sol, l'eau ou l'air.



Premier timbre sur papier recyclé alga carta naturelle verde (d'où les taches sur le timbre!)

Impacts environnementaux



LA VIGNE :

au carrefour de l'humain et du divin *Ljubi*