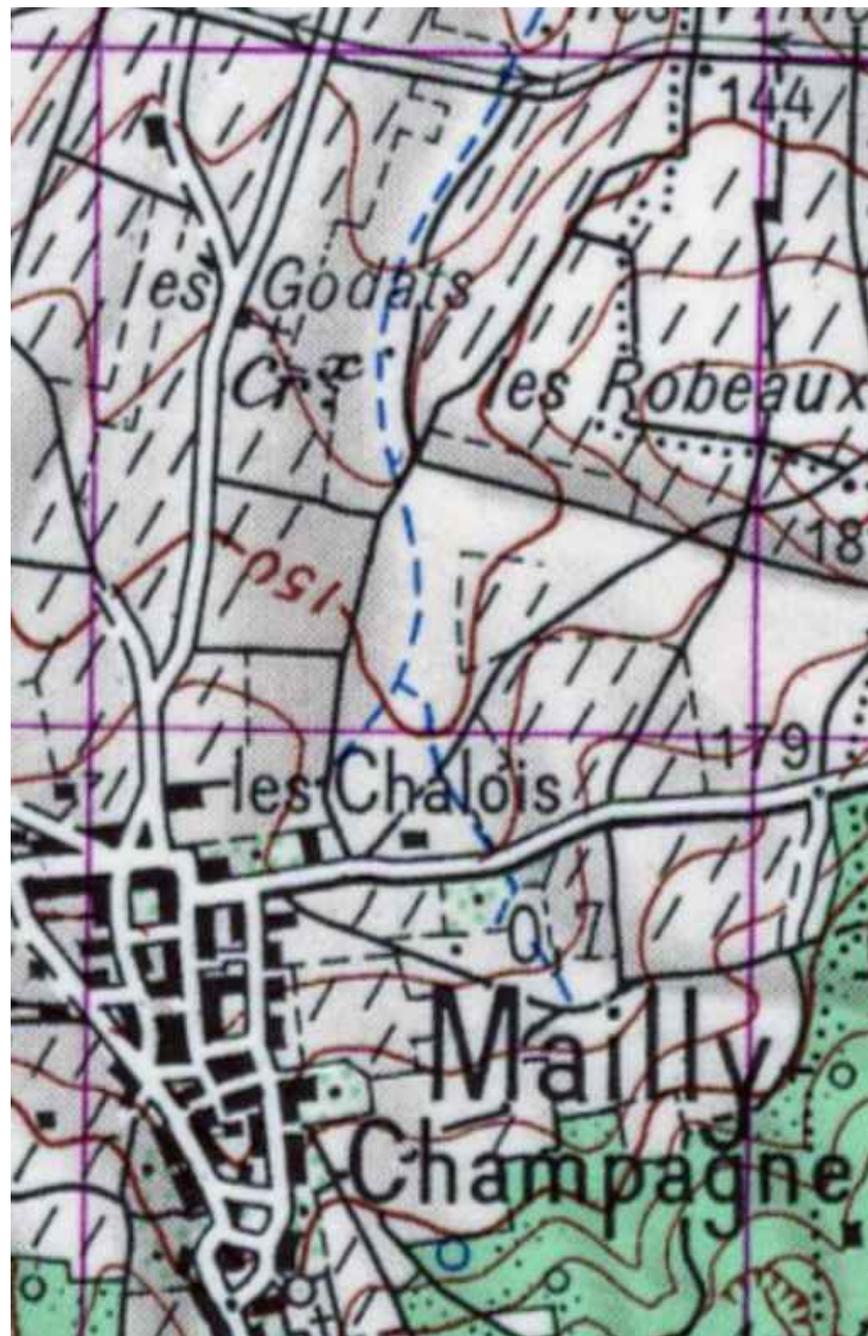
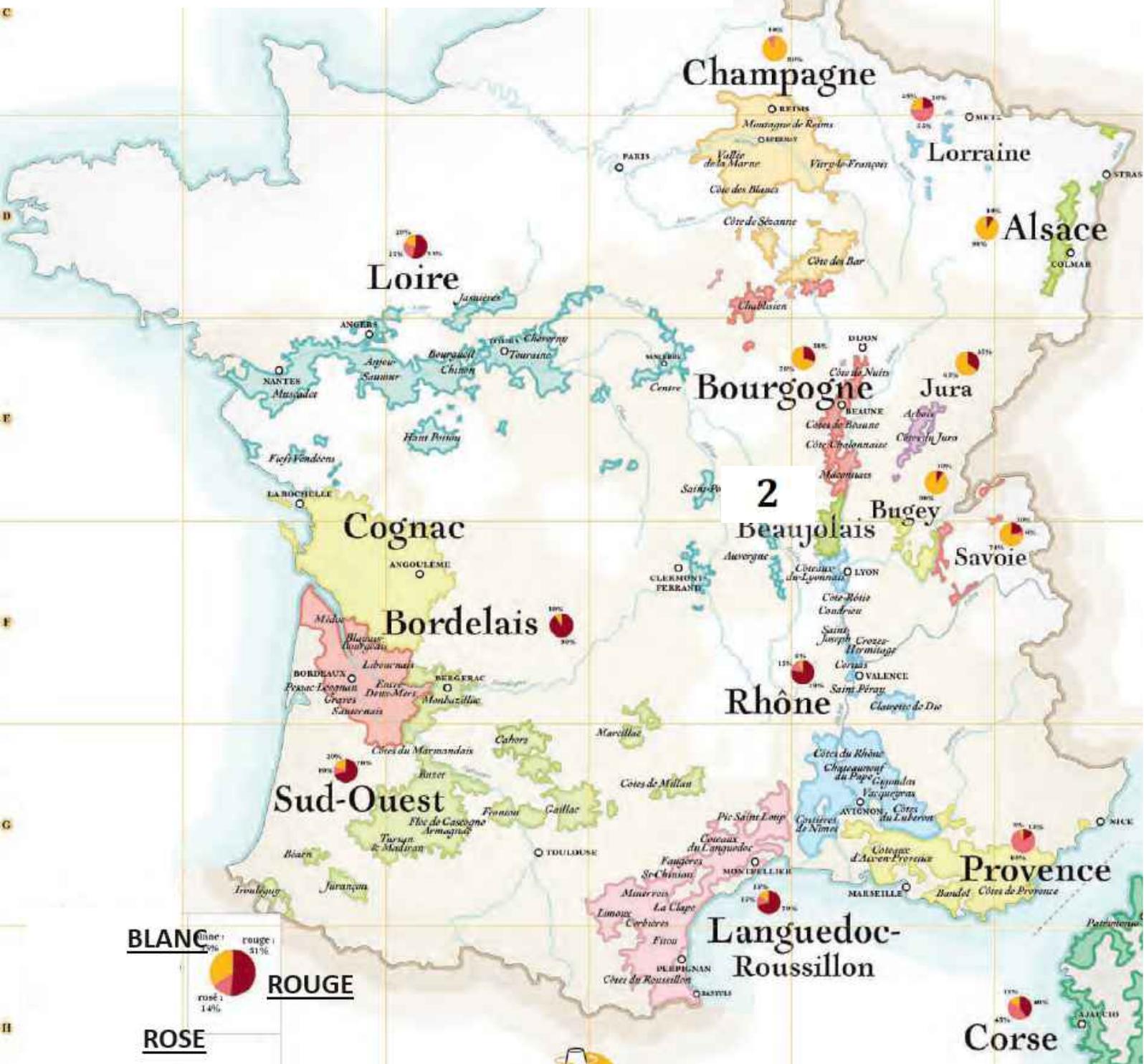


1- Repérer les espaces de viticulture sur les cartes topographiques
actuelles en 1950



2 - La localisation des grands vignobles



Quelques noms de vins ou d'appellation
 (L'ordre des vignobles ci-dessous respecte la hiérarchie de la notoriété française et internationale)

CHAMPAGNE
 Des marques:
 Moët & Chandon
 Veuve Cliquot

BORDEAUX
 Saint-Emilion
 Médoc
 Margaux
 Saint-Estèphe

BOURGOGNE
 Côtes de Nuit (Nuits-Saint-Georges)
 Côtes de Beune (Pommard, Montrachet)

ALSACE
 Leur nom est lié aux cépages
 Riesling
 Gewurztraminer

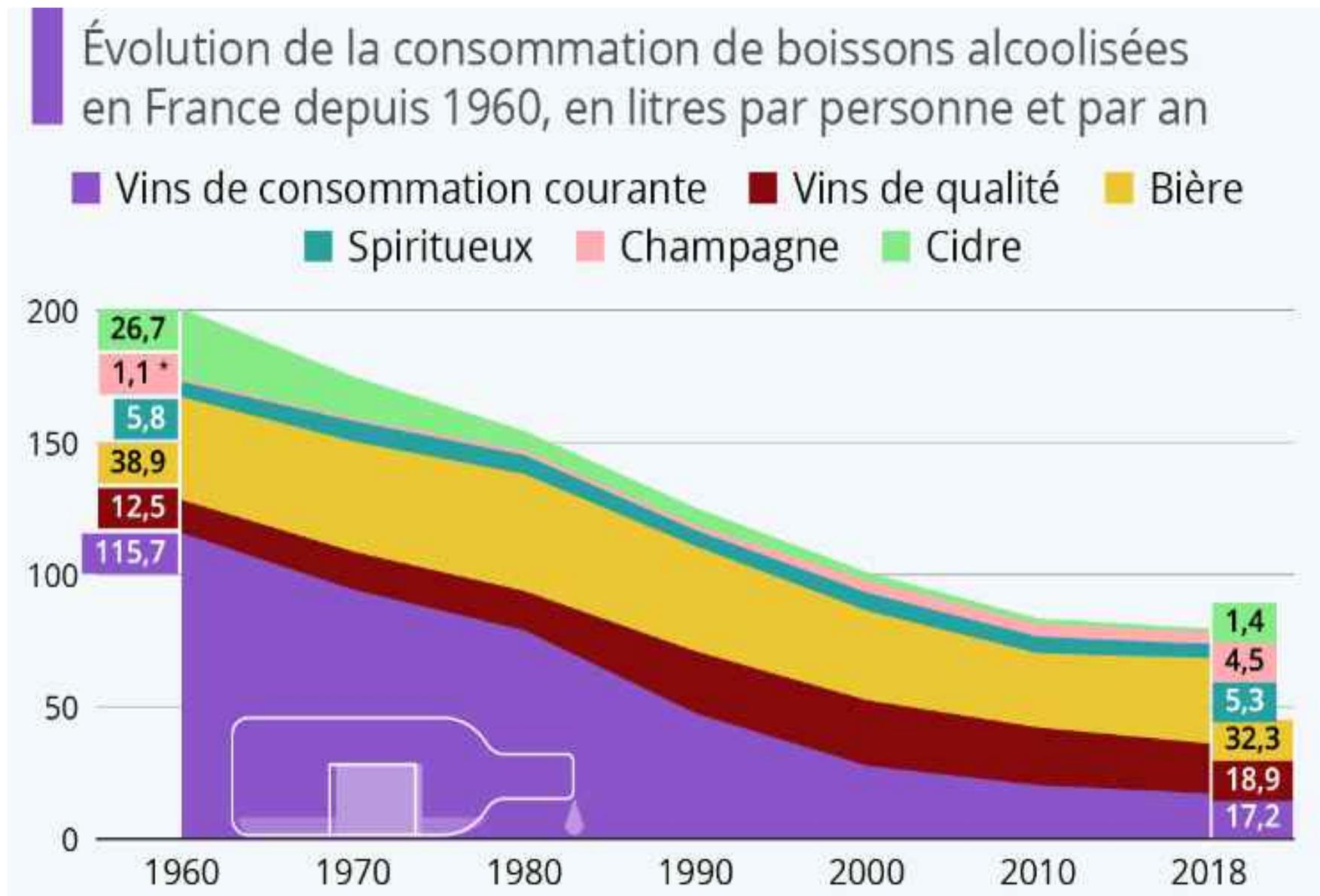
VALLEE DU RHÔNE
 Châteauneuf-du-Pape
 Côtes-du-Rhône

VINS DE LOIRE
 Sancerre
 Saumur

SUD-OUEST
 Gaillac
 Bergerac

LANGUEDOC et ROUSSILLON
 Nombreux Muscats
 Corbières

3- Une modification du comportement des consommateurs



4- Quelques paysages caractéristiques des vignobles français : une réelle dimension patrimoniale



Source : Office de tourisme de Saumur



Le vignoble de Champagne région de la Côte des Blancs sur la Côte ou "Cuesta de l'Île de France" au-dessus du village de Bergères-les-Vertus.

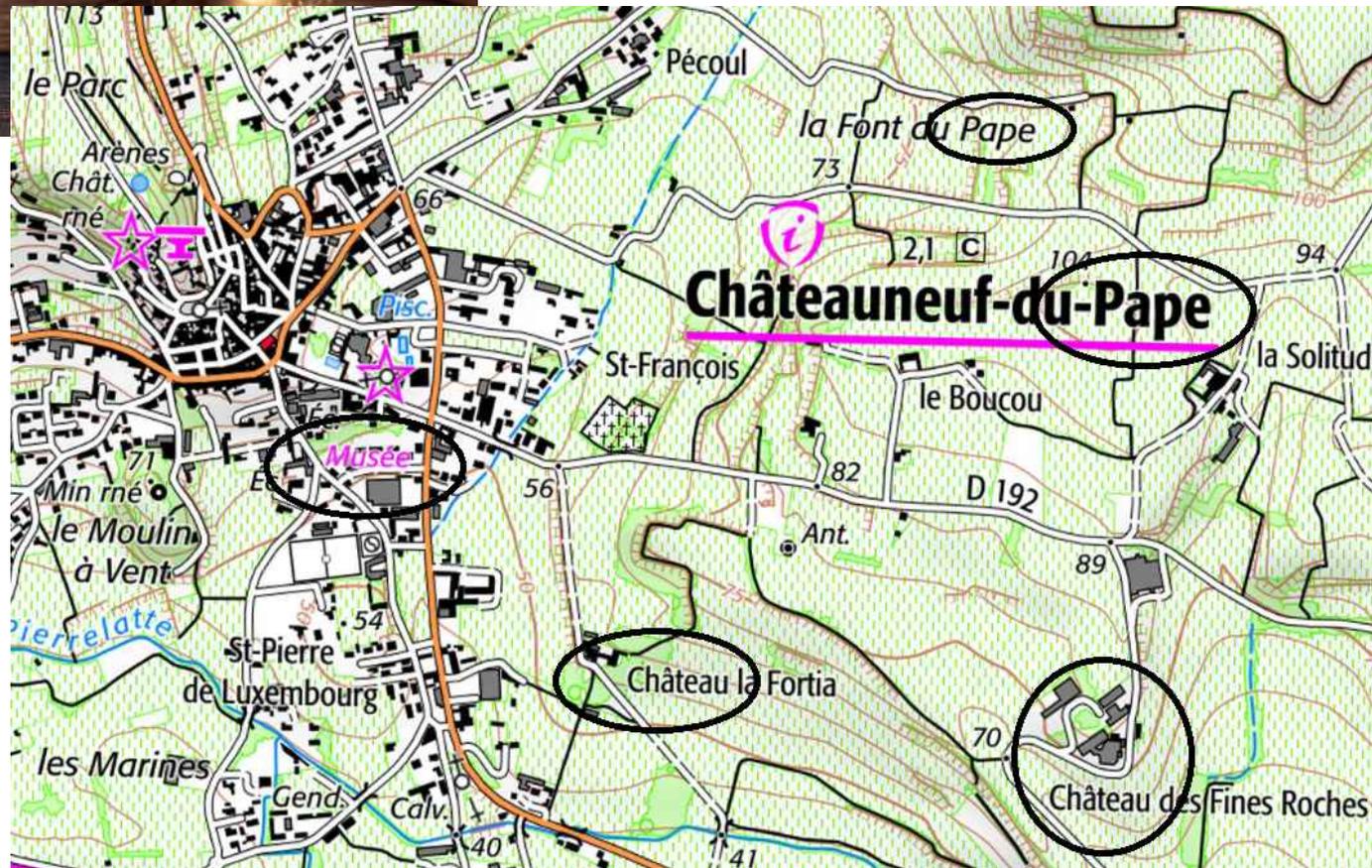


**Paysage caractéristique d'un vignoble de château du Bordelais
(Château Loudenne, Médoc) Source: aquitaineonline.fr**

5- Le vin, la boisson des puissants



Une bible avec le calice du vin (Source : freepik)

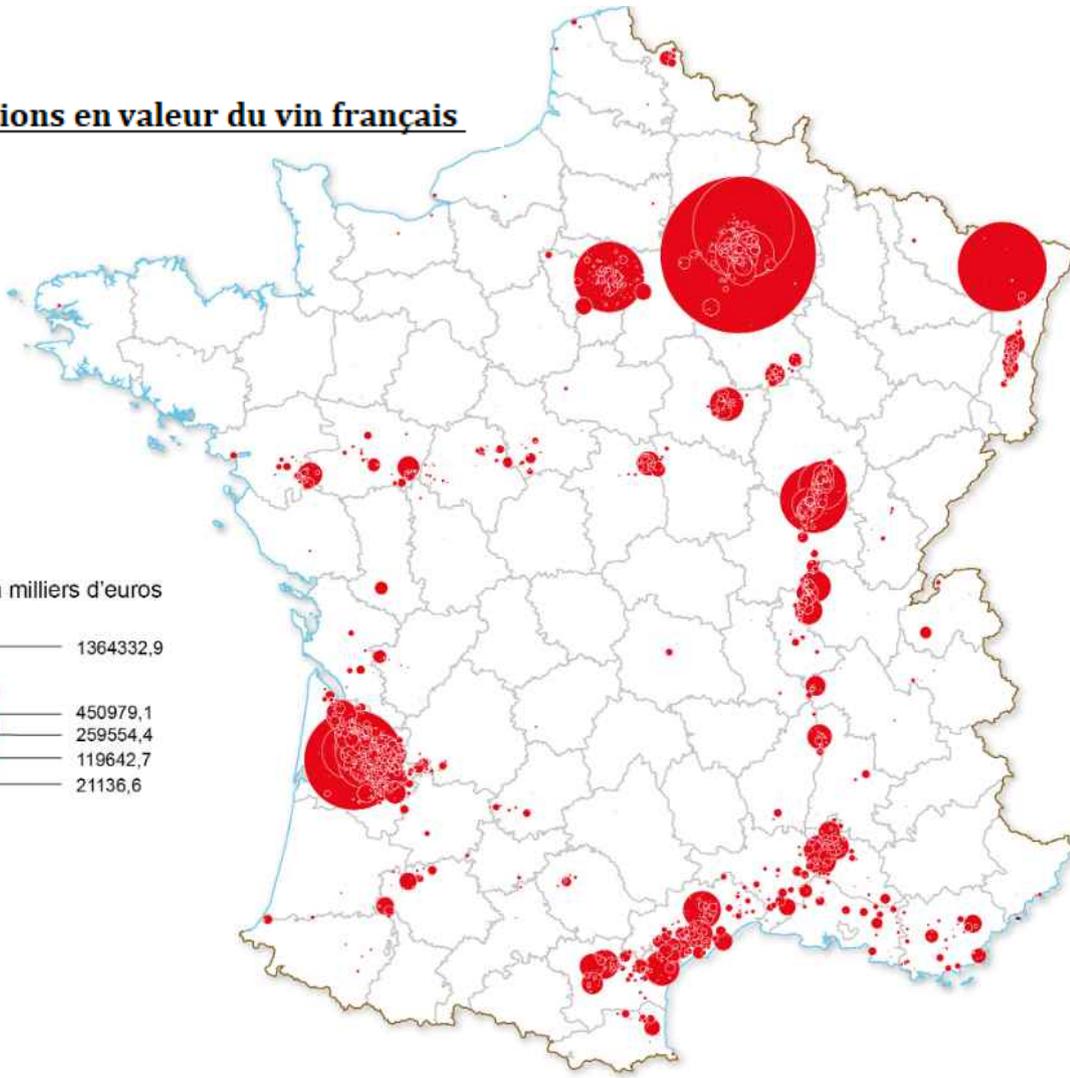
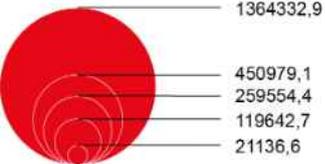


(Source : Géoportail)

6- Réseau de communication et commercialisation du vin : un atout logistique

Exportations en valeur du vin français

Exportations en milliers d'euros



Fait avec Philcarto * <http://philcarto.free.fr>

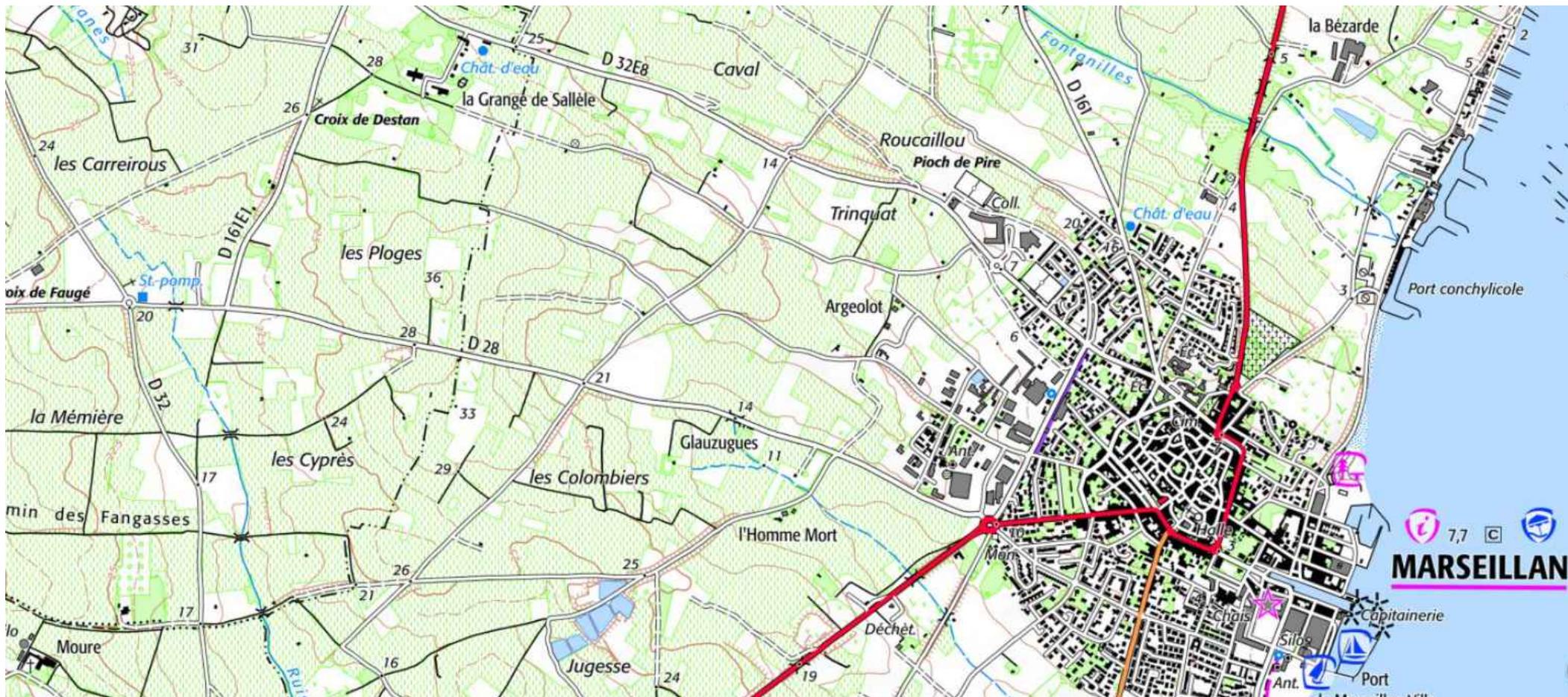
F. Legouy, Le commerce international du vin et ses logiques territoriales à plusieurs échelles, OpenEdition Journals, 2019.

Réseau autoroutier français en 2010

2010

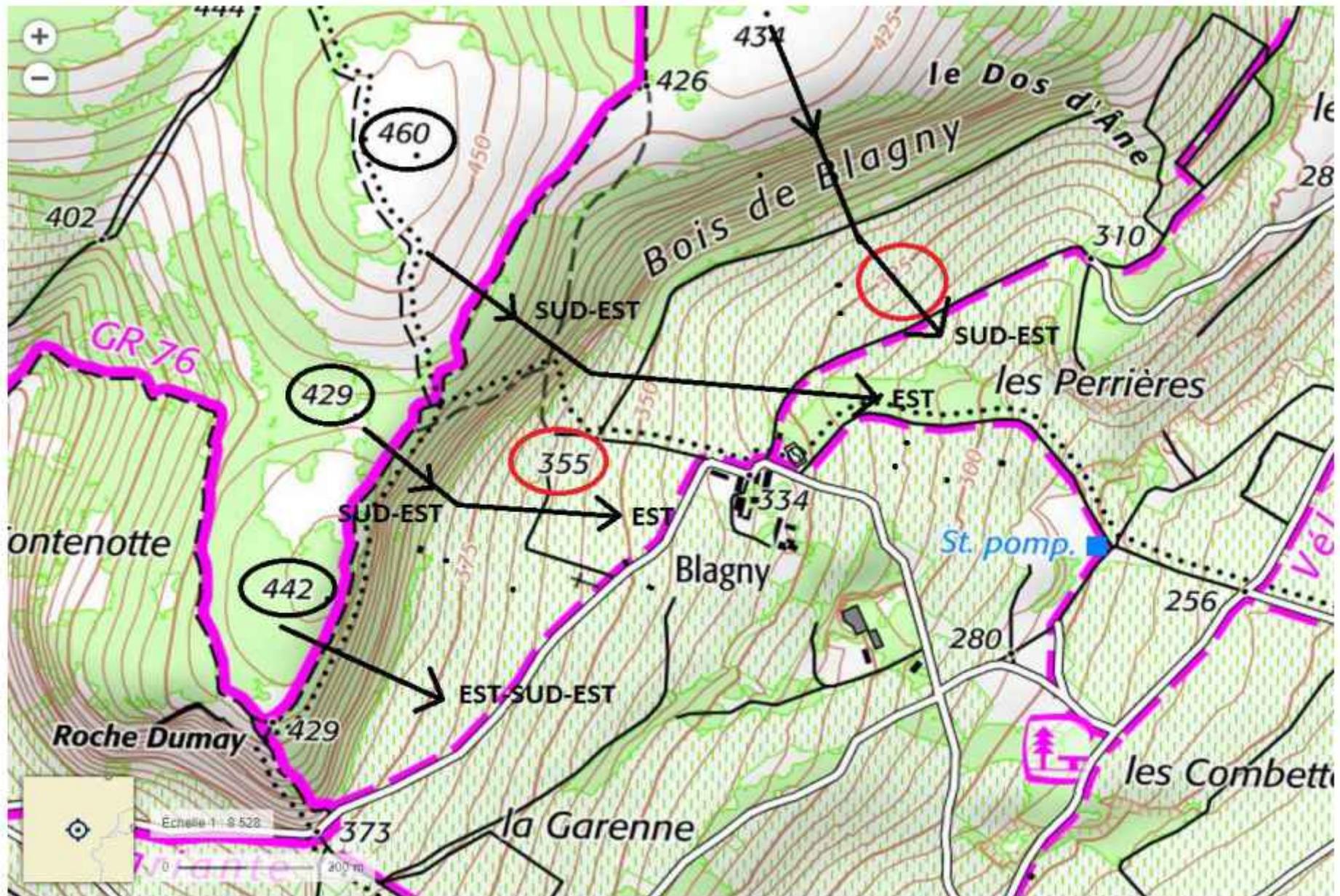


7 – Un exemple de vignoble de plaine : le Languedoc (source : Géoportail)



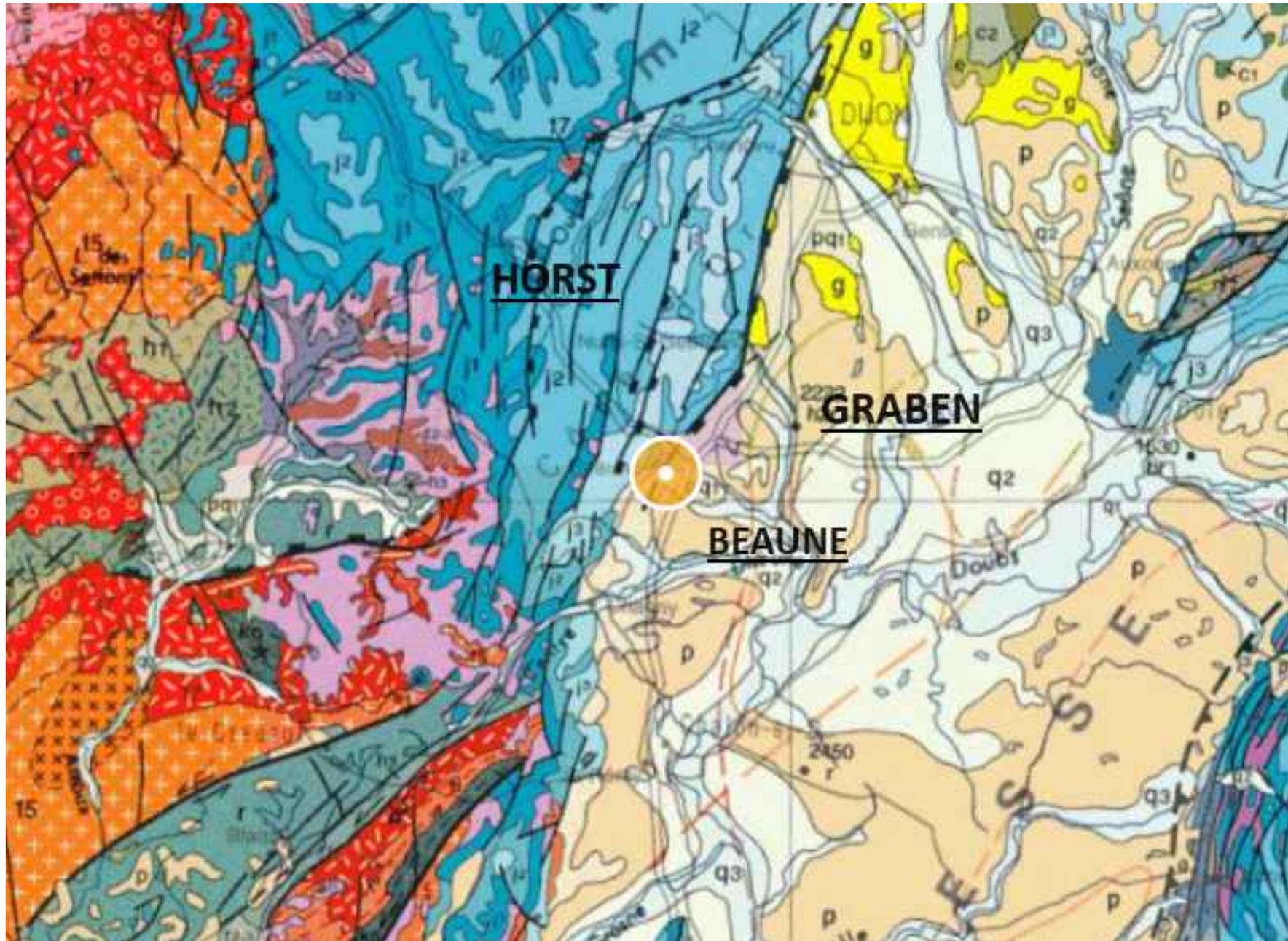
Noter les courbes de niveau relativement espacées

8- Le vignoble de Bourgogne : l'exemple d'un vignoble de coteau

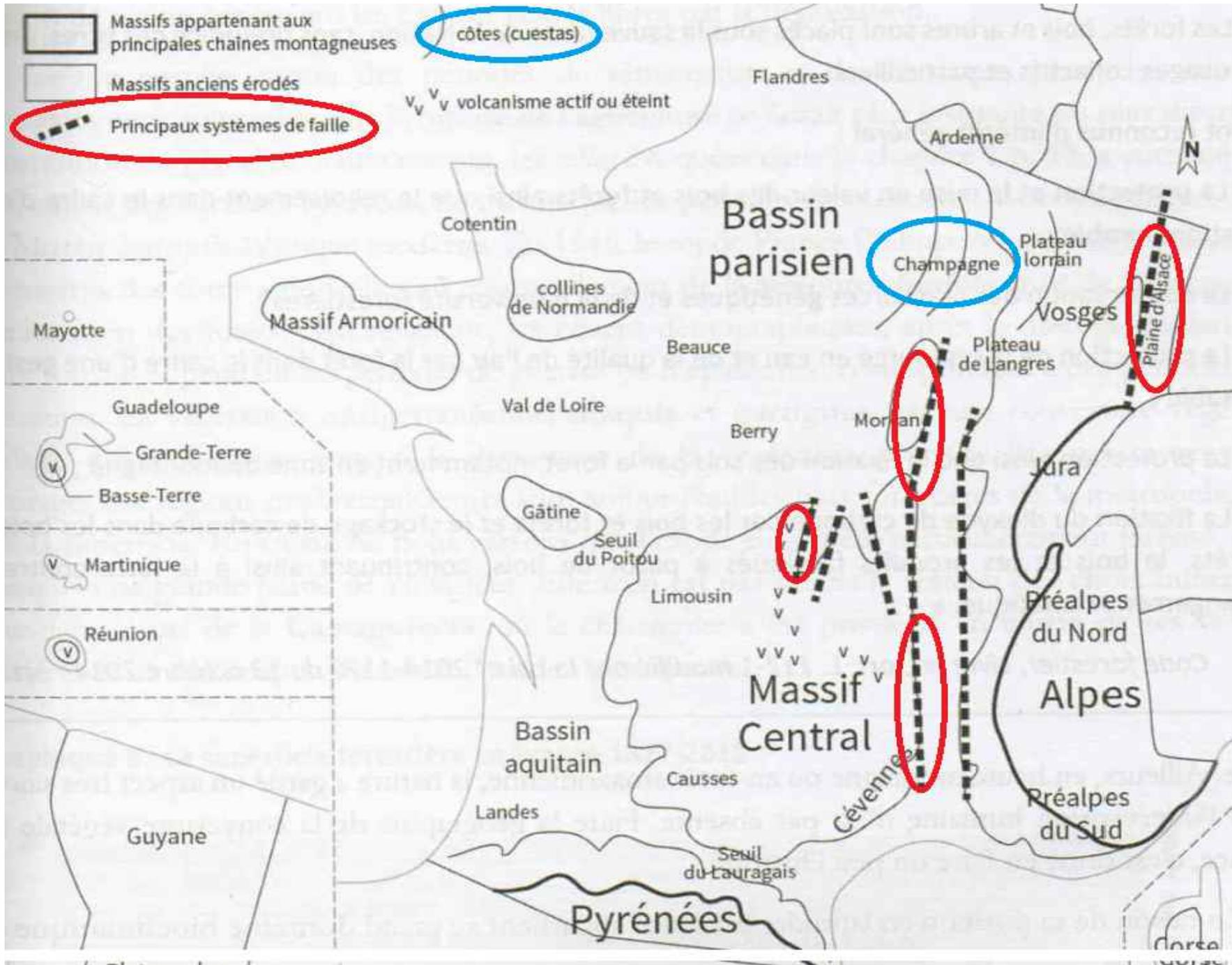


- rechercher l'altitude en haut de la pente puis en bas de la pente ;
- tracer dans votre tête un trait perpendiculaire aux courbes de niveau et apposer une flèche virtuelle en bas de la pente : vous avez l'exposition, la flèche montrant la direction

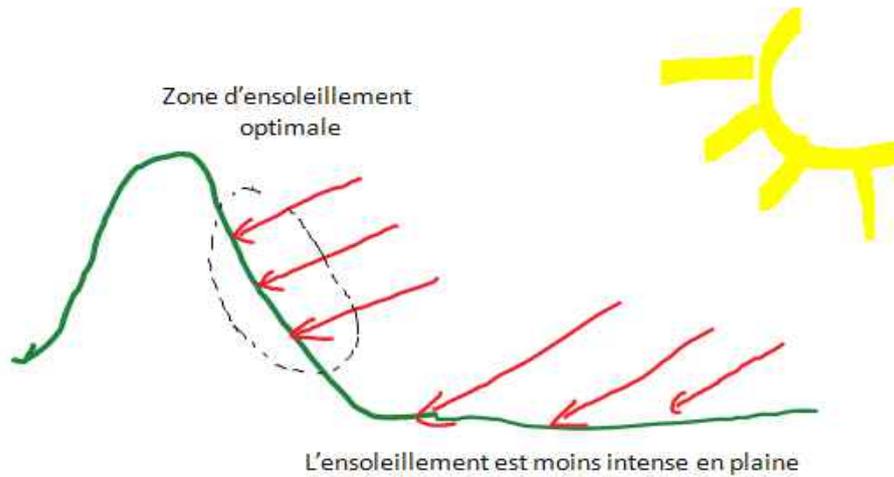
9- Un talus en correspondance avec une logique de relief faillé (source : carte géologique au 1/1 000 000 - Géoportail)



10- Les vignobles en relation avec un relief faillé (HORST/GRABEN)



11- Le rôle de la pente dans la définition du territoire viticole optimal



Le rôle de l'angle d'incidence

Source: Le vin, pas à pas

CLIMAT D'ABRI

A l'est d'une élévation topographique en France métropolitaine, le climat est donc relativement :

PLUS CHAUD
PLUS SEC
PLUS ENSOLEILLÉ
MOINS VENTE

Tous ces facteurs sont favorables à l'élaboration d'un bon vin.

L'Effet de Föhn au passage d'un relief

C'est un vent froid et humide qui devient chaud et sec au passage d'un relief

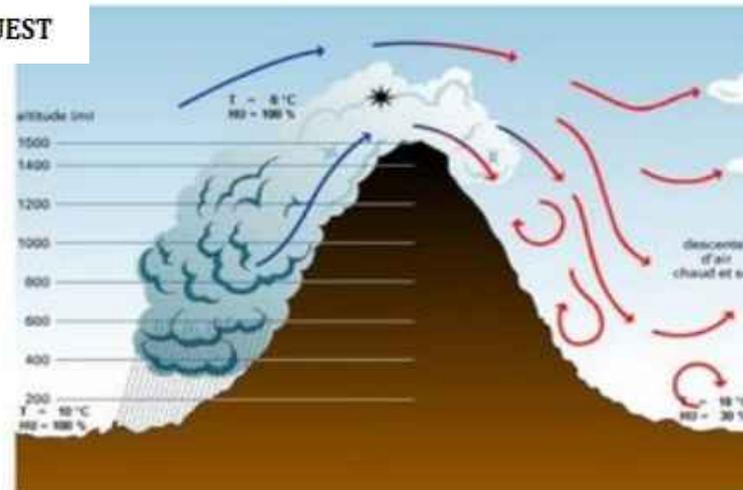
En amont, l'air est soulevé, se refroidit, se condense. Un nuage se crée.

Il pleut sur le versant au vent, la quantité d'eau dans le nuage diminue, de la chaleur se libère.

De l'autre côté de la montagne (sous le vent), l'air redescend, plus sec (les gouttelettes d'eau s'évaporent et le nuage disparaît). On assiste également à un réchauffement notable.

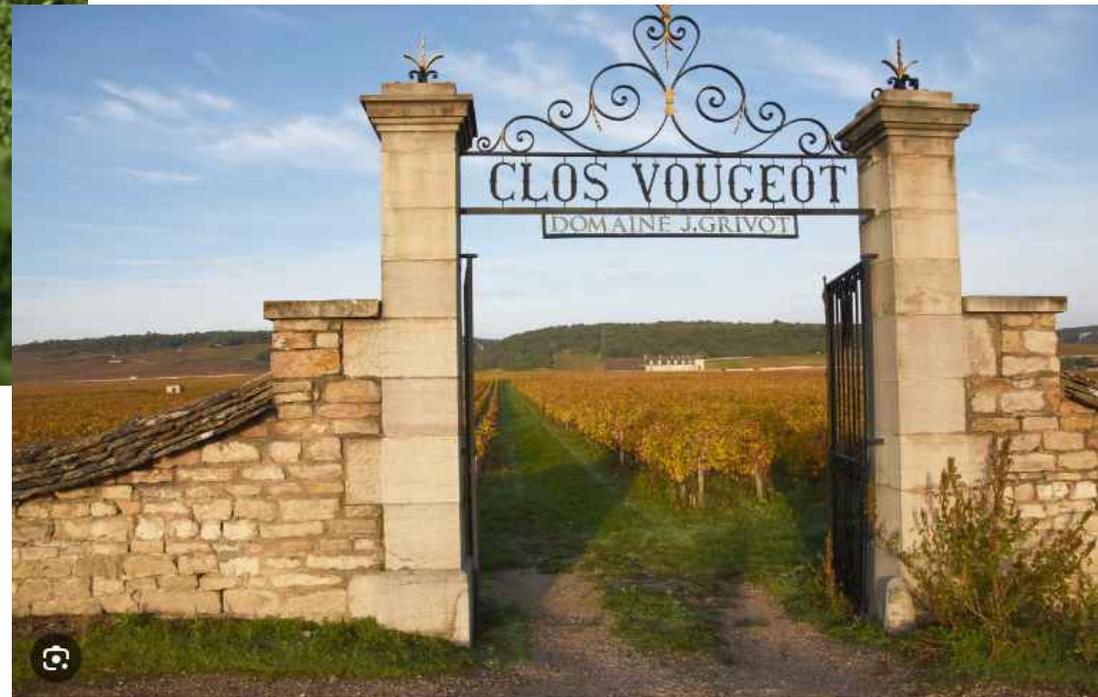
Cet effet de Föhn est observé au pied des Pyrénées (par vent de sud à sud-ouest), sur l'Alsace (par vent d'ouest à sud-ouest) ou encore sur la côte méditerranéenne (par vent de nord à nord-ouest).

FLUX D'OUEST



Ce schéma général fonctionne également avec des reliefs plus modestes (plateau bourguignon) mais l'effet est un peu amoindri.

12- Un paysage agraire entre valorisation du terroir et patrimonialisation



Source: Office du tourisme [Gevret-Chambertin](#) - Nuits-Saint-Georges

13- L'exemple du château de la Rivière AOC Fronsac



Jacques Borie
1960 - 1994



Jean Leprince
1994 - 2003



James Grégoire
2003 - 2013



柏联集团
BOLIAN GROUP

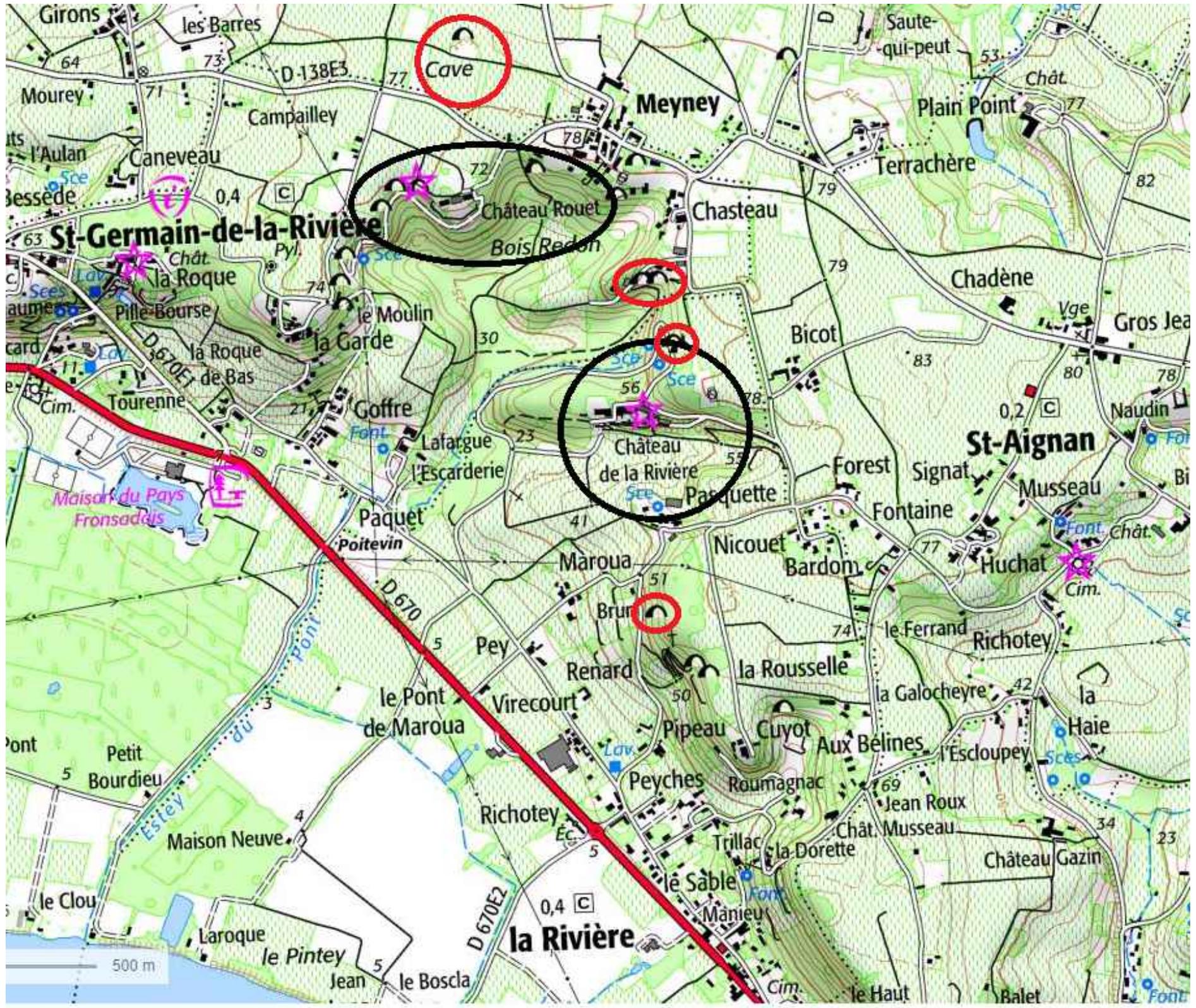
Le Groupe Bolian
depuis fin 2013

A partir du début des années 60, Jacques Borie va s'intéresser au vignoble en le reconstituant et avec ses 45 hectares, en faire le plus important du Fronsadais...

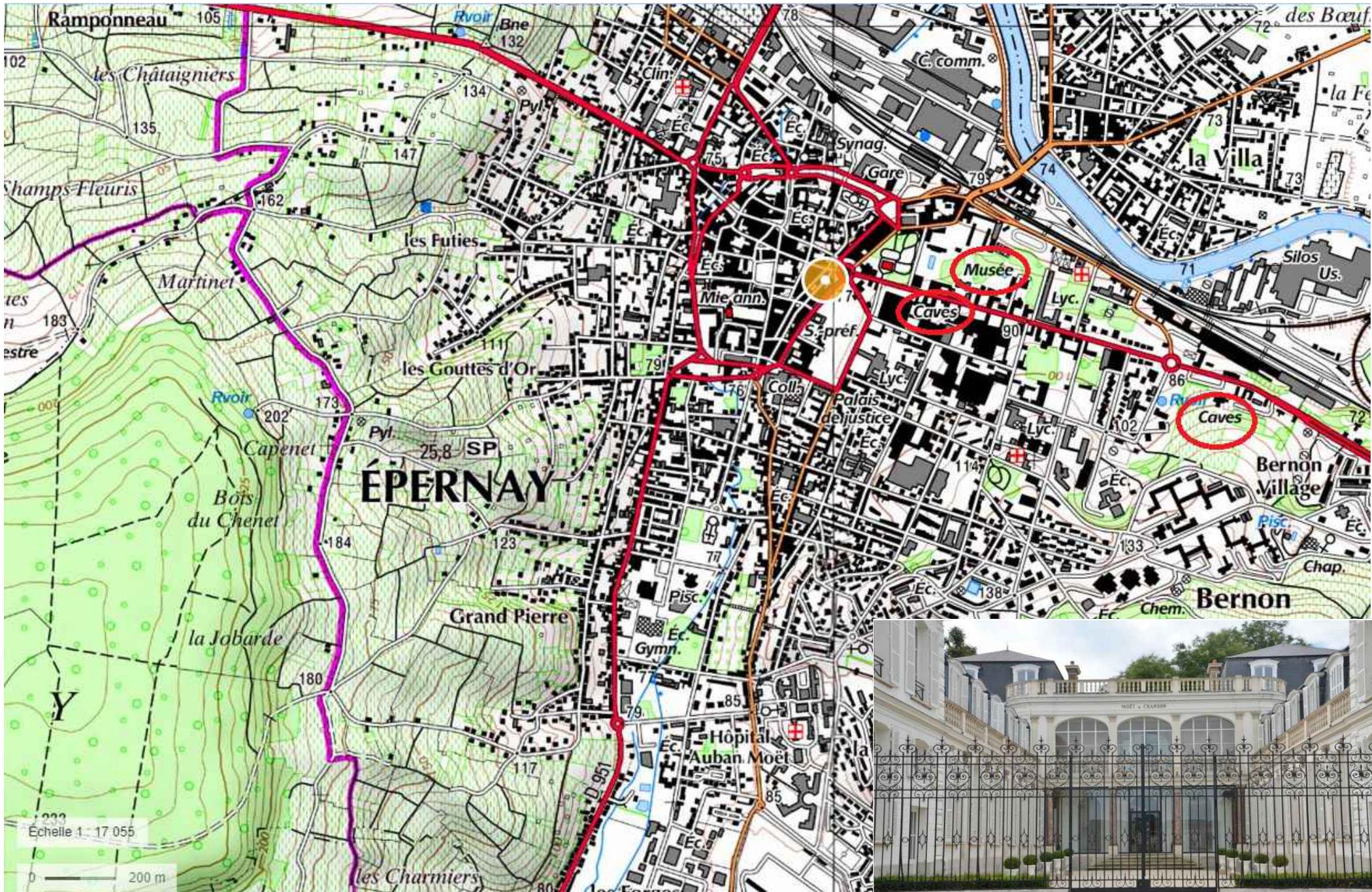
Directeur des productions, Directeur de l'activité laitière, Directeur du développement à la Coopérative des agriculteurs de Bretagne (1962-72), Jean Leprince, avait également été directeur général du groupe Pinault entre 1972 à 1988.

Entre 2003 et 2013, James Grégoire qui était lui aussi tombé sous le charme de ce domaine unique, avec l'expertise de ...

Depuis la fin de l'année 2013, Le Château de la Rivière est tourné vers l'avenir sous l'égide du groupe Bolian et sous la responsabilité de ...



16- La viticulture, au cœur des villes



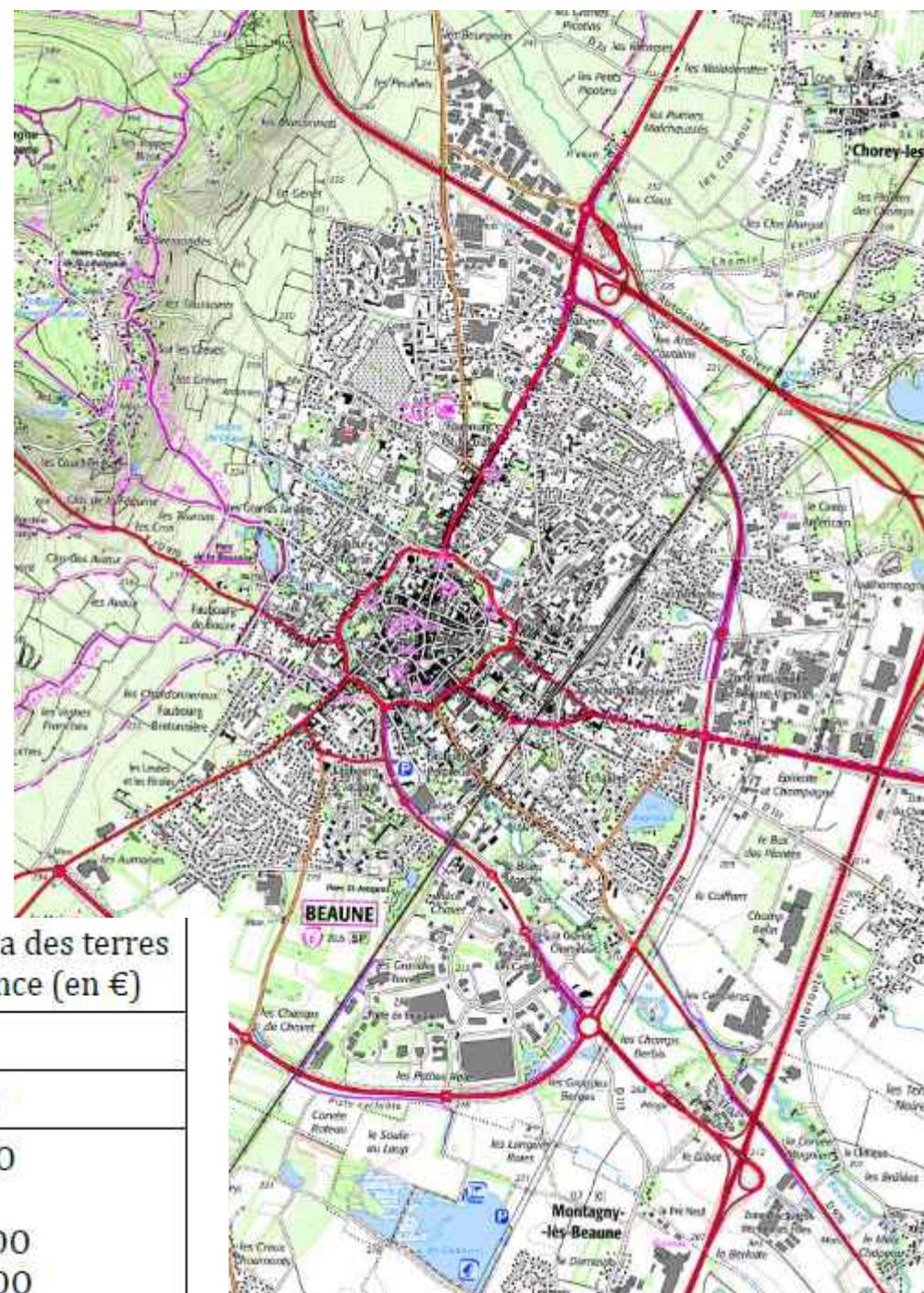
Moët & Chandon - Avenue de Champagne (Epernay)



BEAUNE
VITI AGRO
CAMPUS
LYCÉE VITICOLE

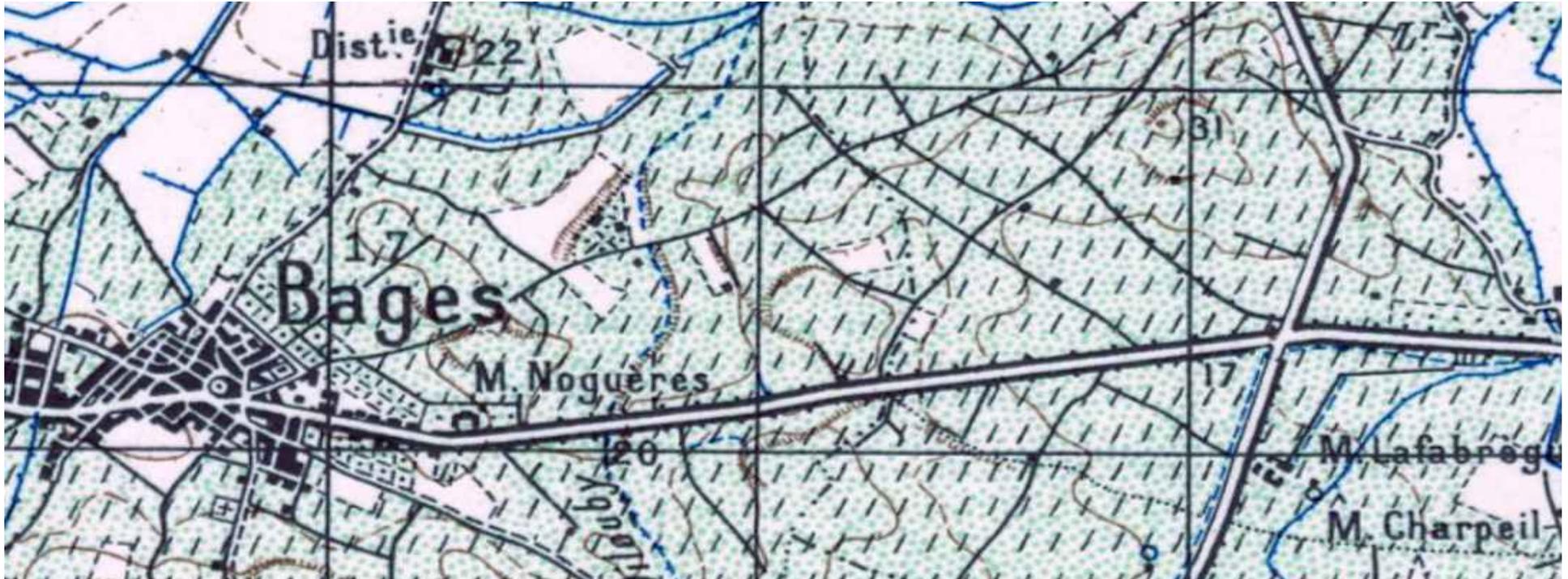


18- Les grands vignobles résistent à la pression foncière



Orientation agricole de la parcelle	Prix moyens par ha des terres agricoles en France (en €)
- Grandes cultures	6080
- Elevage bovin	3 660
- Vignobles AOP dont	147 300
- Champagne, Côte d'Epernay	1 187 000
- Bourgogne grand cru	6 250 000
- Bordeaux saint-Emilion	250 000
- Vignobles hors AOP	14 200

19- Les vignobles de production de masse en voie de disparition (1950-2024)
entre pression foncière et diversification agricole

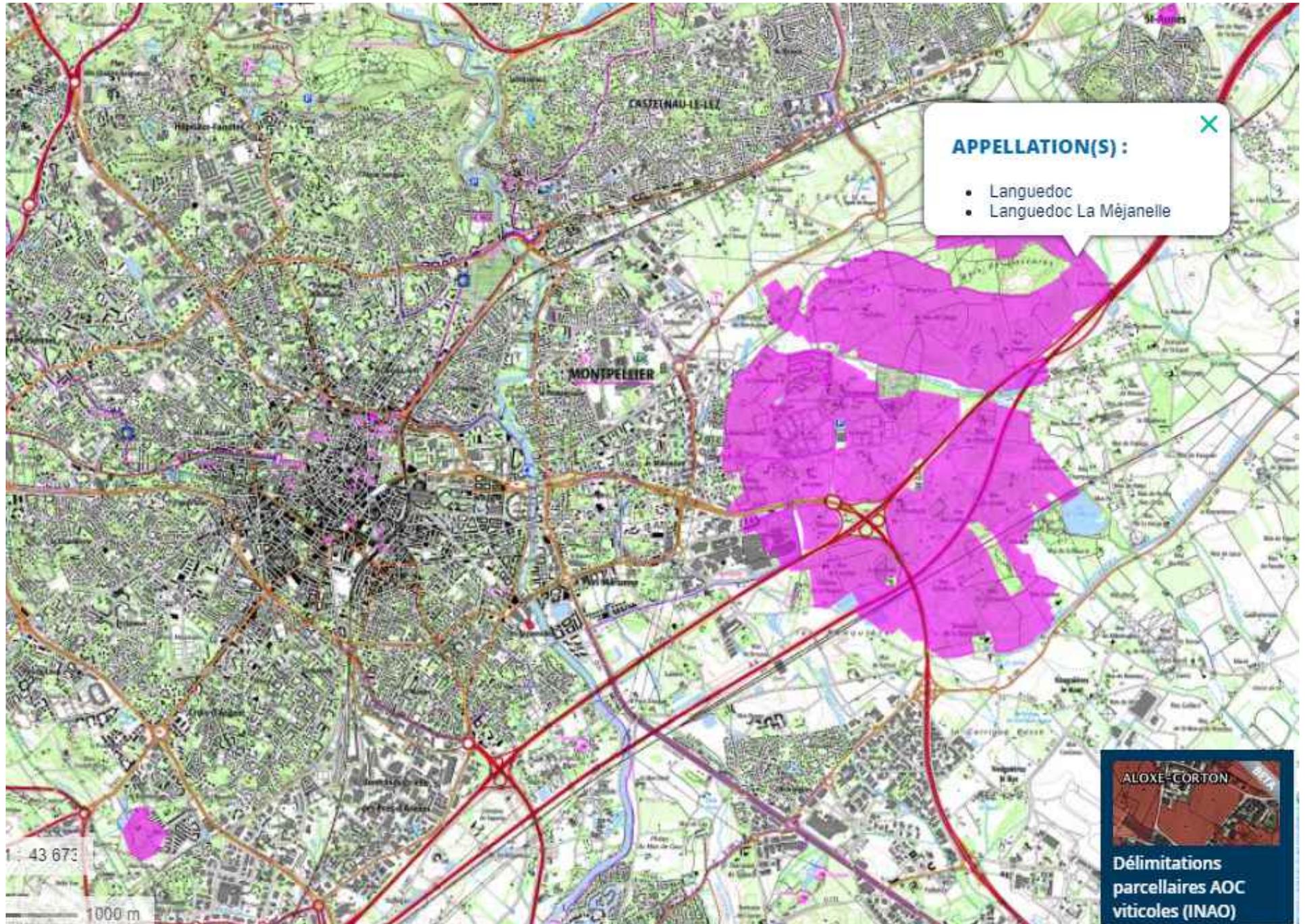


20- La labellisation signe une montée en qualité

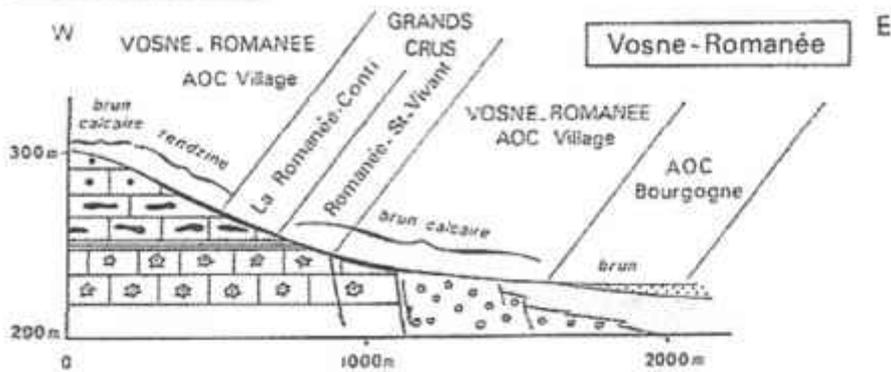
Source : C. Allmang, *Memento de géographie*, 2018)

<u>LABELS</u>	<u>ACTEURS DELIVRANT LE LABEL</u>	<u>CAHIERS DES CHARGES</u>	<u>QUELQUES CHIFFRES</u>
<p>AOP Appellation d'Origine Protégée</p> <p>AOC Appellation d'Origine Contrôlée</p> 	<p>UE</p> <p>INAO au niveau français</p>	<p>→ Région de production délimitée</p> <p>→ Cépages définis</p> <p>→ Techniques de vinification</p> <p>→ Degrés d'alcool et rendements encadrés</p>	<p>→ 366 AOC/AOP</p> <p>→ 441 000 hectares (la grande majorité des vignes)</p>
<p>IGP Indication Géographique Protégée</p> 	<p>UE et INAO</p>	<p>→ Région de production plus grande qu'une AOP</p> <p>→ Choix libre des cépages par le vigneron</p> <p>→ Techniques de vinification moins réglementées</p>	<p>→ 74 IGP</p> <p>→ ¼ de la production de vin</p>
<p>VSIG Vin Sans Indication Géographique = Vin de table</p>	<p>-</p>	<p>→ Pas d'indication géographique («vin de France»); vin de la Communauté européenne</p> <p>→ Pas de contraintes de cépages ou de techniques de vinification</p> <p>→ Pas de mention millésime obligatoire</p>	<p>→ Seulement 5% de la production total</p>

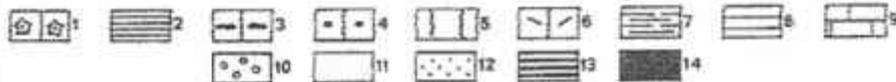
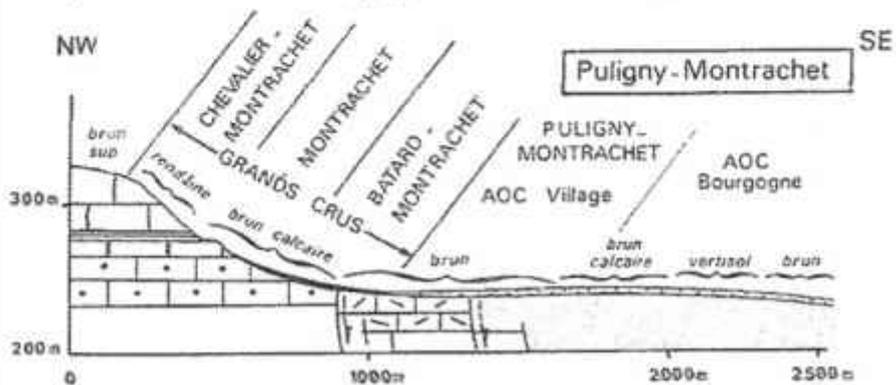
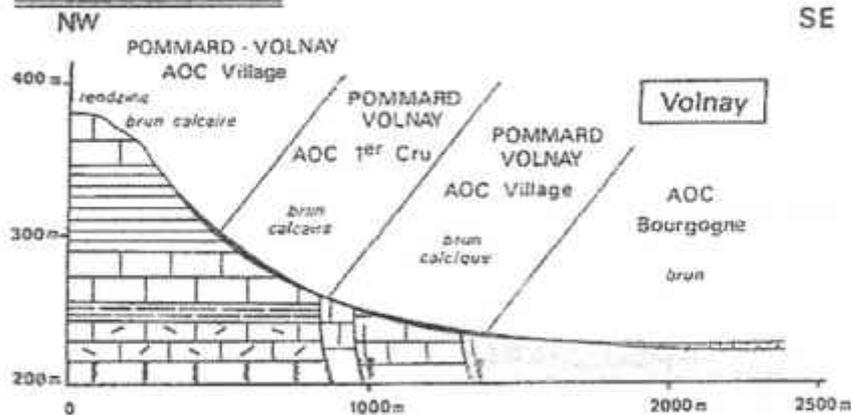
21- L'effet territorial visible d'une labellisation (Source : Géoportail)



CÔTE DE NUITS



CÔTE DE BEAUNE



22- Une hiérarchie des vins s'établit à l'échelle de la pente elle-même

La structure de la Côte :

- 1 - calcaire à entroque (Bajocien),
- 2 - marnes à ostrea acumulata (Bajocien supérieur),
- 3 - Pierre de Prémmeaux, 4 - Oolithe blanche, calcaires oolithiques et bioclastiques (Bathonien moyen),
- 5 - calcaire de Comblanchien (Bathonien moyen),
- 6 - dalle nacrée (Callovien),
- 7 - marno-calcaires et marnes de Pernand (Oxfordien moyen),
- 8 - marnes de Pommard (oxfordien supérieur),
- 9 - calcaires de Nantoux (Oxfordien supérieur),
- 13 - intercalations marneuses entre 4 et 5.

Le remplissage du fossé bressan :

- 10 - conglomérats, calcaires et argiles (Oligocène),
- 11 - marnes, sables et cailloutis (Plio-Pléistocène).

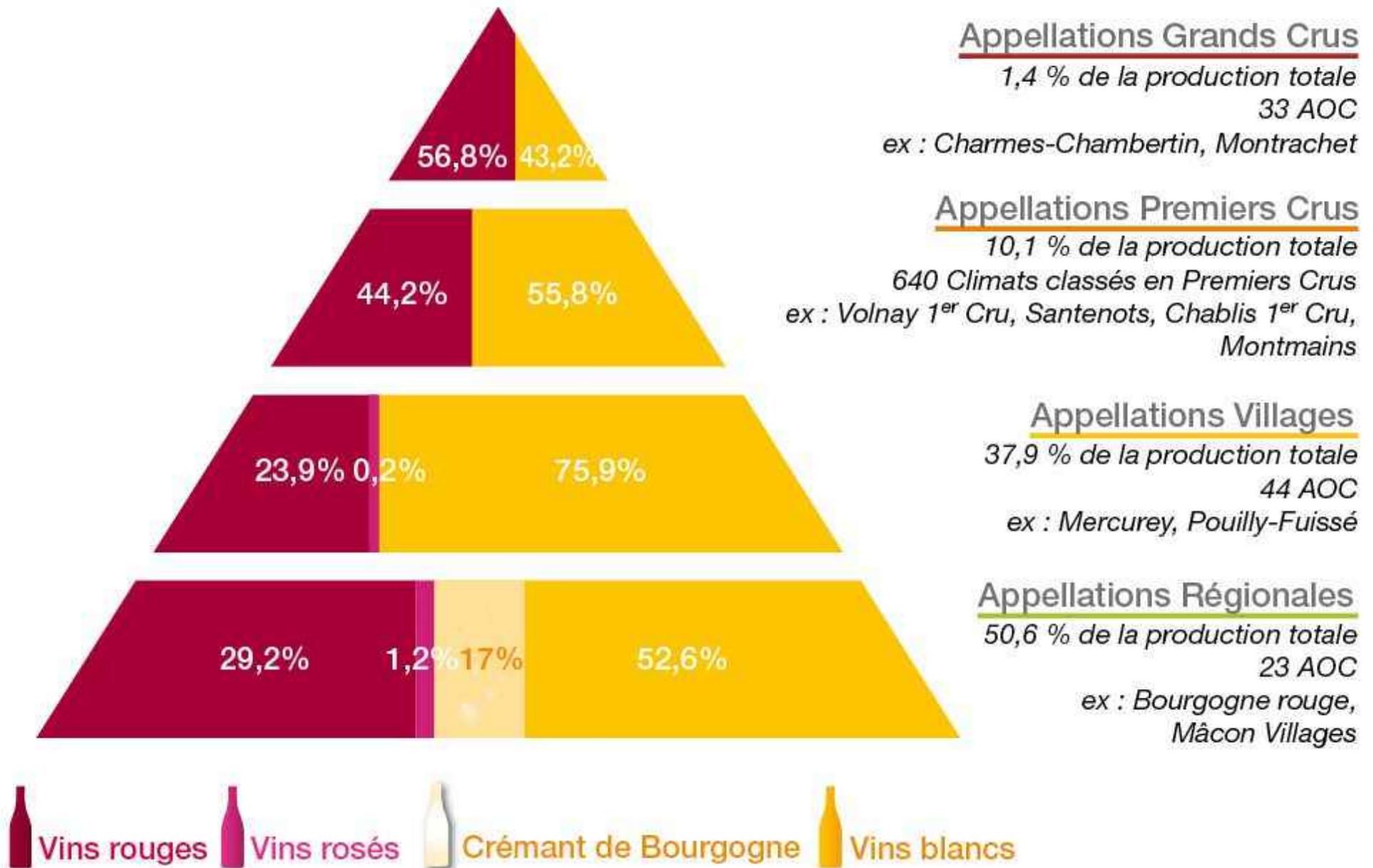
Les formations superficielles :

- 12 - alluvions et limons d'épandage,
- 14 - colluvions calcaires.

Schéma des terroirs dans le vignoble de la Côte Bourguignonne

(d'après Mériaux, Chrétien, Vermé et Leneuf in Pomerol et al. 1990).

24 – Une hiérarchie qui s'ordonne par les prix et la réputation

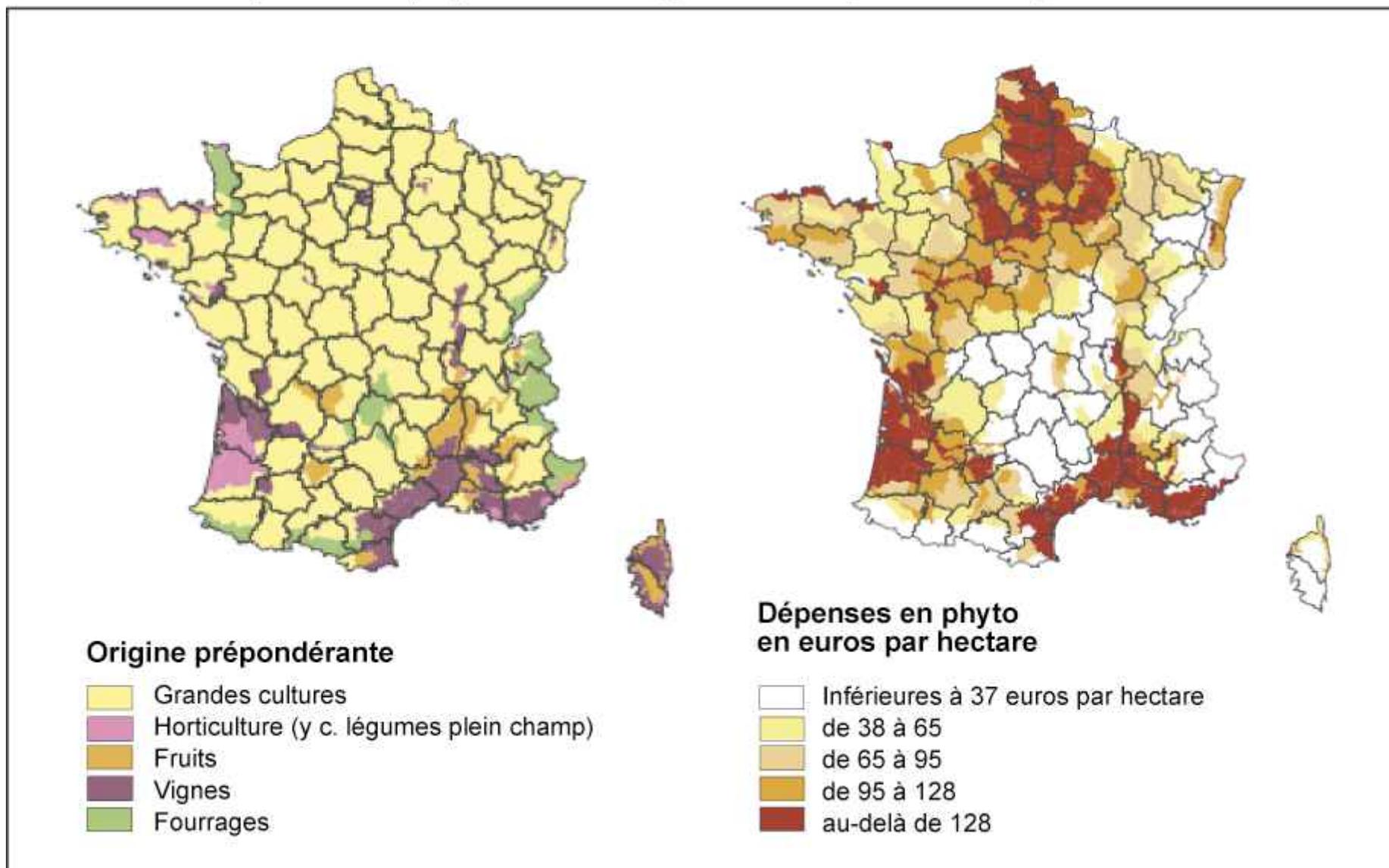


Données moyennes production 2008-2012

25- Un exemple de classement par millésime (Vin de Bordeaux)

Tendances moyennes des 6 derniers millésimes des appellations viticoles du vignoble de Bordeaux						
Appellation (Nombre: 42)	2013	2012	2011	2010	2009	2008
Atlantique IGP	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime
Barsac ★ AOC AOP	Bon millésime	Millésime médiocre	Bon millésime	Excellent millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime
Blaye AOC AOP	Millésime moyen	Millésime moyen	Bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime
Bordeaux ★ AOC AOP	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime
Bordeaux supérieur ★ AOC AOP	Bon millésime	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime
Cadillac AOC AOP	Bon millésime	Millésime moyen	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime
Canon Fronsac AOC AOP	Millésime moyen	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime du siècle	Très bon millésime
Cérons AOC AOP	Bon millésime	Millésime moyen	Très bon millésime	Excellent millésime	Millésime du siècle	Millésime moyen
Côtes de Blays AOC AOP	Bon millésime	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Excellent millésime	Très bon millésime
Côtes de Bordeaux AOC	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Très grand millésime	Millésime exceptionnel	
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire AOC AOP	Bon millésime	Millésime moyen	Bon millésime	Excellent millésime	Millésime exceptionnel	
Côtes de Bourg, Bourg et Bourgeais AOC AOP	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime
Crémant de Bordeaux AOC AOP	Millésime moyen	Millésime moyen	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Bon millésime
Entre-deux-Mers AOC AOP	Millésime moyen	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime
Fronsac ★ AOC AOP	Millésime moyen	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Grand millésime
Graves ★ AOC AOP	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Millésime exceptionnel	Très bon millésime

Répartition des petites régions agricoles selon l'origine et le niveau de la pression phytosanitaire (pesticides par hectare)



Source : Inra. source des données : Areste - MAAPRAT - SSP

27- Une culture en partie mécanisée



MACHINE A VENDANGER Principe de fonctionnement



Transport du raisin par une noria :
2 chaînes de paniers souples



Pour traiter la vigne, enrichir les sols, le tracteur enjambeur

Aspirateur et broyeur débarrassent
la récolte des feuilles, pétiotes et sarments

Les batteurs font vibrer la vigne
(jusqu'à 600 vibrations par minute)



Batteurs

Les baies de raisin tombent
dans des godets

La vendange est forcément éraflée.
Les rafles restent sur la vigne



28- Une viticulture exigeante en main d'œuvre : L'exemple des vendanges en Beaujolais



www.beaujolais.com

LE CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

VOUS OUVRE SES PORTES



Descriptif des chambres

1er niveau

Charlemagne(Suite)

1^{ère} chambre (17m²)

Un lit de 160 x 200, une salle de bains privative avec toilette attenante, mise à votre disposition télévision, wifi, bouilloire.



Seconde chambre (26 m²)

Un lit de 180 x 200 ou deux lits de 90 x 200 une salle de bains privative avec toilette attenante, mise à votre disposition, télévision, wifi, bouilloire.

Ces deux chambres communiquent et ainsi se transforment en suite pour une famille de 5 personnes.



Tarif TTC des chambres en 2015
(Petit-déjeuner compris, une bouteille de vin offerte)

BASSE SAISON (Du 15/01 au 30/04)
Et du 01/10 au 15/12)

Chambre	1 personne	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Chambre Du marquis	236 €	256 €		
Charlemagne	159 €	182 €	267 €	289 €
Aliénor	137 €	159 €		
Viollet-Le-Duc	182 €	202 €		
Marie-Charlotte	170 €	192 €	220 €	244 €

HAUTE SAISON (Du 01/05 au 30/09)

Chambre	1 personne	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Chambre Du Marquis	265 €	287 €		
Charlemagne	182 €	202 €	289 €	312 €
Aliénor	159 €	182 €		
Viollet-Le-Duc	202 €	224 €		
Marie-Charlotte	192 €	214 €	242 €	267€

UN LIEU MAGIQUE

30 – L'œnotourisme permet la valorisation de la filière viti-vinicole

La Route des Vins d'Alsace

