

SYNOPSIS

Chronique

CARBONNEAU A.

La Camargue : Une nature sauvage qui sait se faire terroir !

Partie II – La viticulture de la Camargue ou une image de « David et Goliath » 05

Les caractéristiques générales de la viticulture de la Camargue sont présentées sur la base de deux exemples complémentaires : les Domaines Listel, puissant groupe de production à caractère industriel et le Domaine de Grand Corbières, cave particulière familiale orientée vers la viticulture biologique et les vins de terroir.

Mots thématiques Français : Filière vitivinicole, Terroir, Œnologie
Mots clés Français : Camargue, Viticulture, Typicité du vin

The Camargue : A wild nature which knows how to be terroir !

Part II – The viticulture of Camargue or an image of « David and Goliath » 05

The general characteristics of the Viticulture of Camargue are presented on the basis of two complementary examples : Domaines Listel, a large wine industry group, and Domaine de Grand Corbières, a private family cellar oriented towards organic Viticulture and terroir wines.

Mots thématiques Anglais : Wine sector, Terroir, Œnology
Mots clés Anglais : Camargue, Viticulture, Wine style

Articles

*** AUDEMA P., CHELLI E., VAGNET A. - Article**

La Turquie : Analyse des principaux terroirs naturels, des spécificités de l'encépagement et des types de productions 11

La Turquie est un pays possédant une grande histoire viticole. Elle est aujourd'hui le sixième producteur mondial. La viticulture est présente dans toutes les régions du pays. Elle se caractérise par la multiplicité de ses terroirs naturels et sa richesse en variétés (1253 cépages). Une autre de ses caractéristiques est la diversité des productions. En effet, 30% de la production de raisins est destiné à être consommés en tant que raisins de table frais ; 37% de la production est utilisé pour produire des raisins secs ; 30% de la production est destiné à la fabrication de jus de raisins et autres produits traditionnels ; et enfin seulement 3% de la production est transformé en vin.

Mots thématiques Français : Cépage
Mots clés Français : Turquie, Viticulture, Vin, Raisin, Production, Encépagement

Turkey : An analysis of main natural terroirs, specificities of grapevine varieties and types of productions 11

Turkey has a long history of viticultural experience. Today, Turkey is the sixth largest producer of grapes in the world; there are viticultural areas within all the regions of Turkey. Turkish viticulture is characterized by the multiplicity of natural "terroirs" and its richness in grape varieties (1253 grapevines). Turkish grape production is varied: 30% of the production is offered as fresh, 37% is dried to produce raisins, 30% is used to make fruit juices and other traditional products, and finally only 3% of the grape production is used to make wines.

Mots thématiques Anglais : Vine variety
Mots clés Anglais : Turkey, Viticulture, Wine, Grape, Production, Grape Varieties

*** PAVIOT O., BOUBEE DE GRAMONT A.L., PITOIZET S., DESPERRIERES G. - Article**

Les vins effervescents dans le Monde 20

Des terroirs similaires ont été regroupés sous des appellations communes comme Champagne, Crémant, Cava, profitant de sols, de conditions météorologiques, de cépages similaires, ou ayant comme point commun la même technique de vinification (Sekt, Prosecco méthode Cuve close). Après la seconde guerre mondiale, grâce à l'avancée technologique, les écoles d'œnologie russes et allemandes ont développé de nouvelles méthodes de vinification comme la méthode continue, dérivant de la méthode Charmat, ou la méthode de transfert, dérivant de celle traditionnelle utilisée en Champagne. Ceci pour essayer de s'affranchir des coûts de main d'œuvre ou pour faciliter l'automatisation, frein à l'élaboration d'effervescents d'entrée ou de moyenne gamme. De nombreux signaux montrent que la consommation et la production de vins effervescents augmentent dans le monde et se différencie.

Mots thématiques Français : Filière vitivinicole, Œnologie
Mots clés Français : Vins, Effervescent, Mousseux, Terroir, Cépage, Technique culturales, Techniques œnologiques, Consommation, Champagne, Crémant, Cava, Prosecco, Limoux, Asti, Lambrusco, Franciacorta

Sparkling wines around the world 20

Many similar terroirs, soils, grape varieties, vine management, climates are gathered to create a unique appellation such as Champagne, Cremant, Cava... Other appellations were built on the wine making method such as Sekt, Prosecco... After the second World War, thanks to the technological progress, Russian and German have developed wine making methods in order to enhance the workforce cost and to the automation to produce low and mid-range segment sparkling wine. These techniques are, for example, the Charmat methods instead of the Continuous Method. Finally many signs show that consumption and sparkling wine production grow up around the world and differ.

Mots thématiques Anglais : Wine sector, Œnologie
Mots clés Anglais : Wine, Sparkling, Terroir, Grape varietie, Vine management, Winemarketing methods, Consumption, Champagne, Cremant, Cava, Prosecco., Limoux, Asti, Lambrusco, Franciasorta