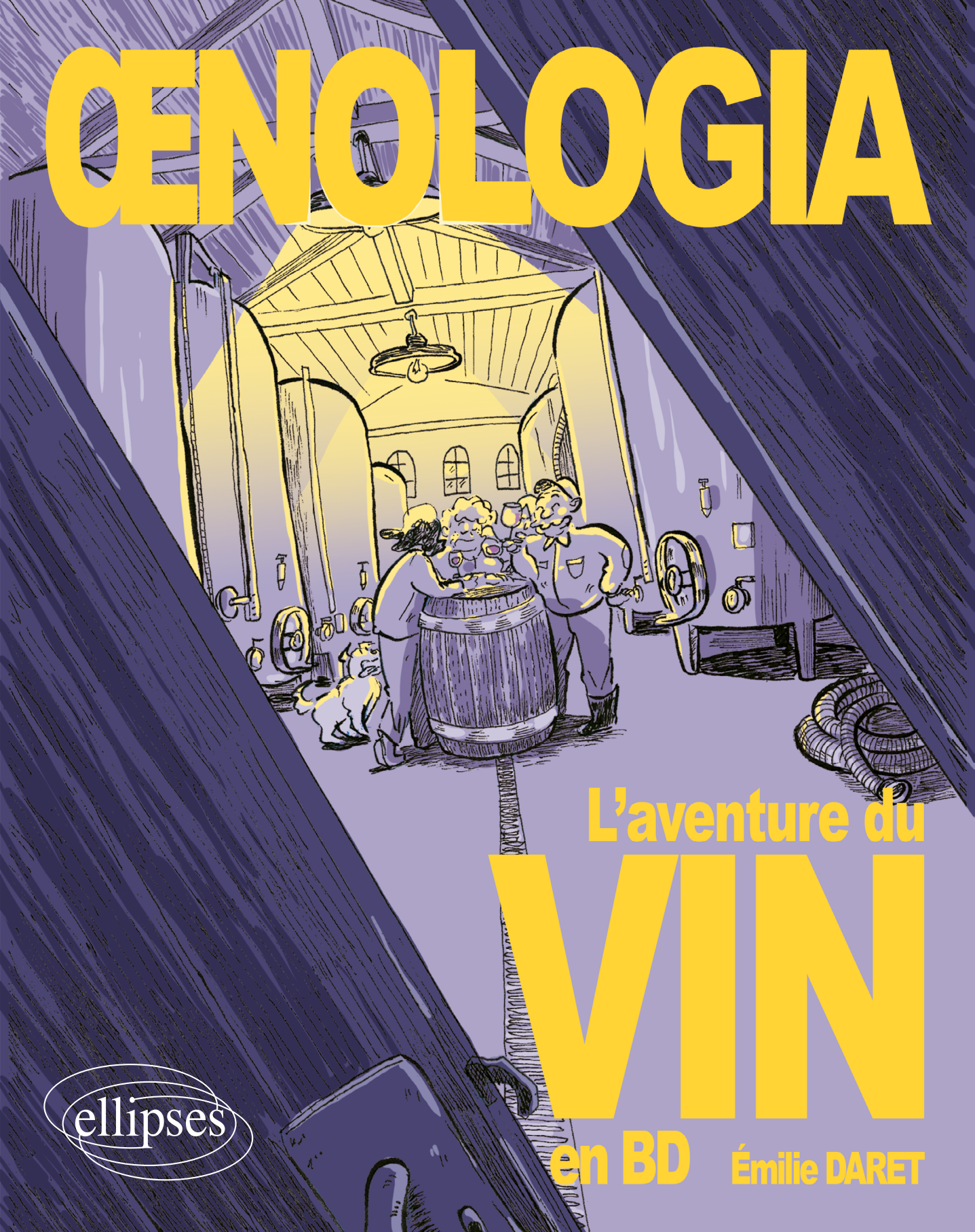
ŒNOLOGIA



L'aventure du VIN en BD

Émilie DARET

ellipses

ŒNOLOGIA

L'aventure du vin en BD

Émilie DARET

ellipses

Remerciements

Commençons par le commencement, un immense merci à Aurélie Roland, professeur à l'Agro et enzyme cataliseur de ce beau projet !

Merci à l'équipe de correcteurs et de pré-lecteurs.

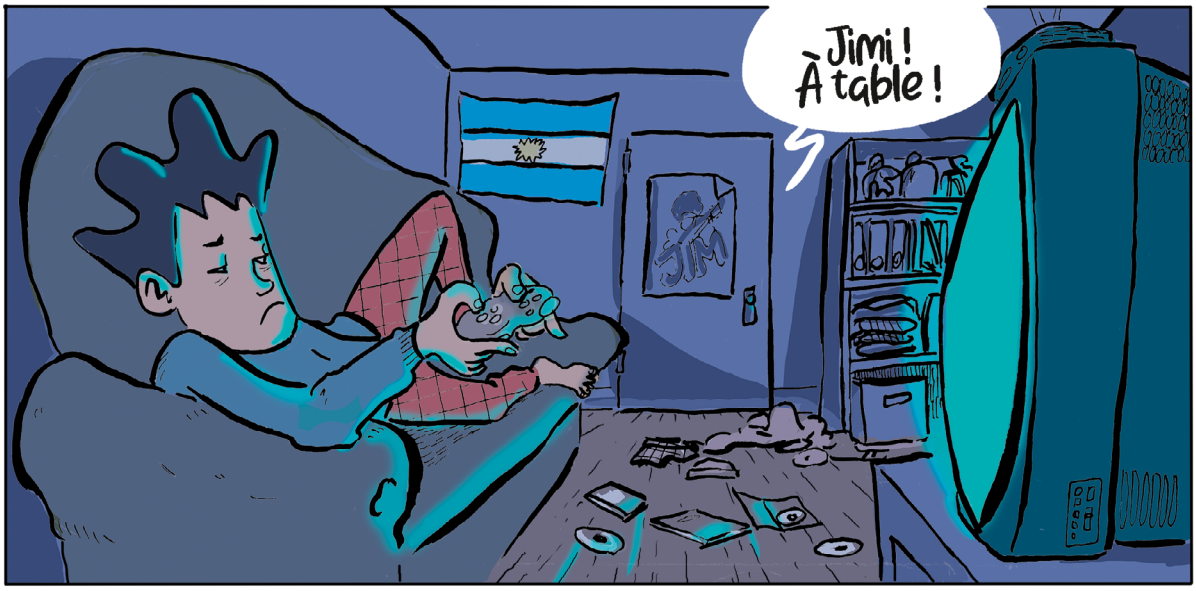
Merci à ceux qui ont pré-commandé le livre, je vous attends en librairie.

ISBN 9782340-074989
©Ellipses Édition Marketing S.A., 2022
8/10 rue la Quintinie 75015 Paris



Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5.2° et 3°a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).
Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

www.editions-ellipses.fr


Jimi ! À table !


Ce n'est pas possible d'avoir un poil dans la main comme ça...
Il faut que tu te trouves un job mon Jimi...


Tu sais tatie Danielle peut te faire travailler dans son magasin.
C'est un magasin de lingerie pour vieilles !

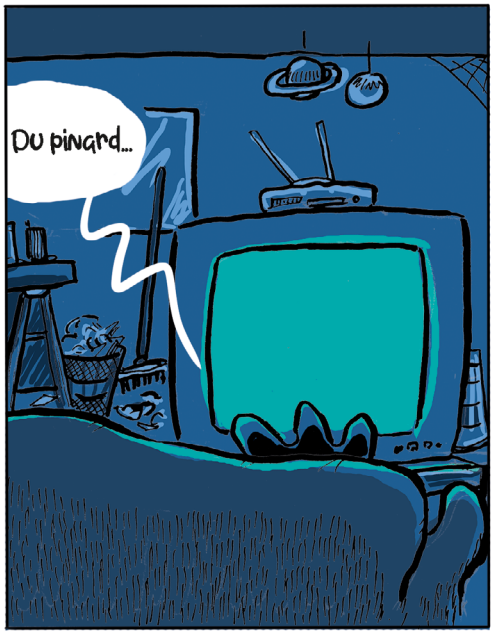

Oui enfin... c'est un commerce comme un autre... Et ce n'est pas que pour les vieilles...
Bon fiston, je comprends que ça ne t'emballe pas... j'ai mon copain Michou qui m'a dit que le domaine Darrey recherchait un ouvrier pour les vinifications, ce serait plus ...
Super du pinard ! ...

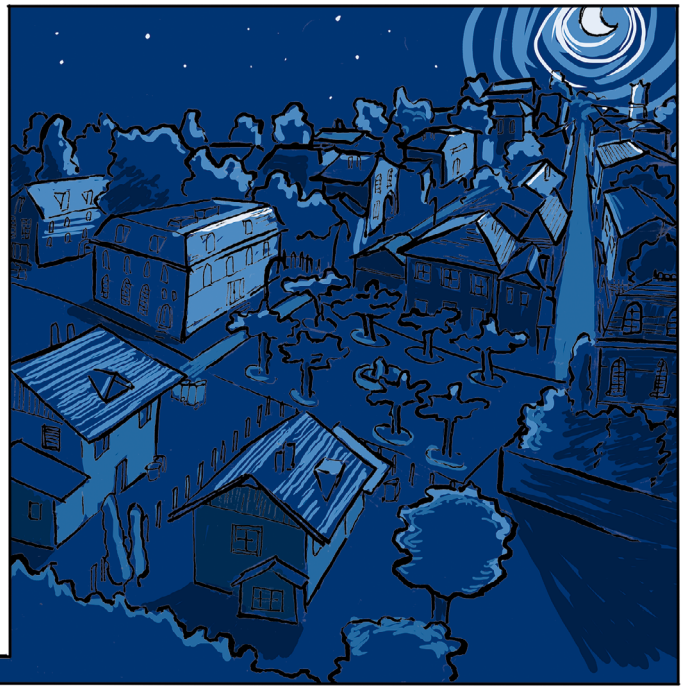


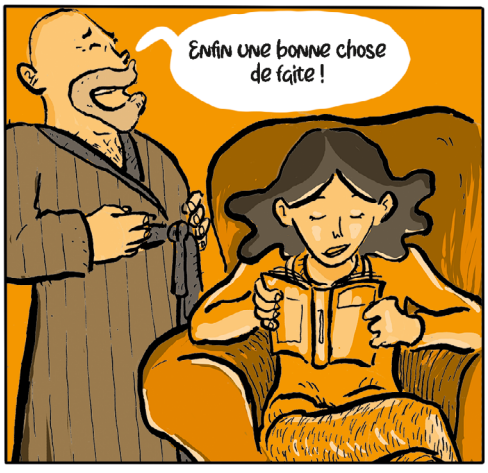
* Cette BD est à lire avec modération, tout excès comporte des risques


C'est bon ! c'est arrangé !
Tu débutes lundi !
C'est rapide...


C'est rendez-vous 7h là-bas !


Du pinard...




Enfin une bonne chose de faite !


Un vrai coup de génie le magasin de tatie Danielle.

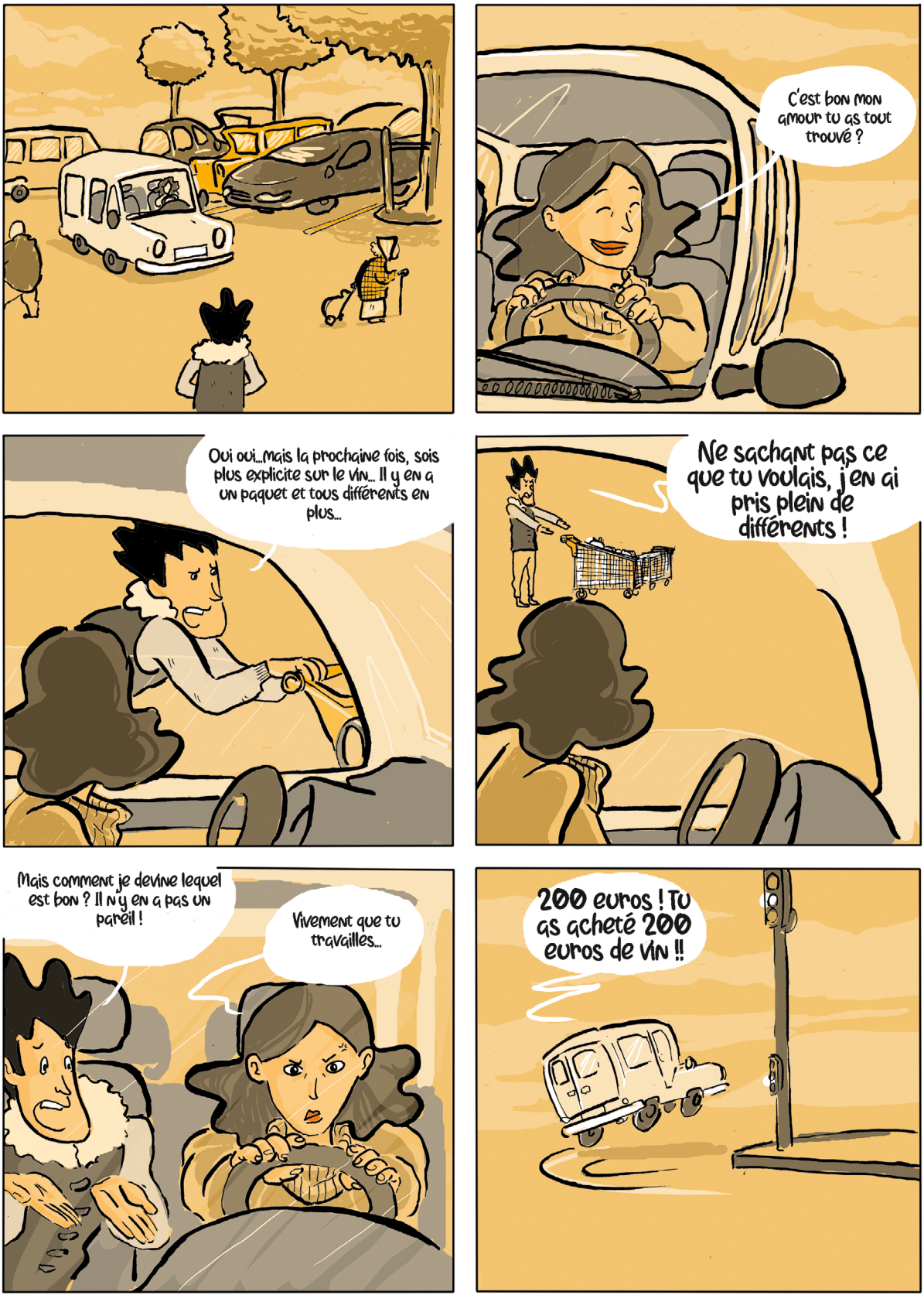

SUPER MARKET
Je te recupère dans une heure.
Voici la liste, merci mon Jimi.
De rien...


Reviens plutôt dans deux heures...


Et il nous reste...
du vin...
Ça devrait être rapide.


Et voilà le rayon... Vin... le grand rayon vin...

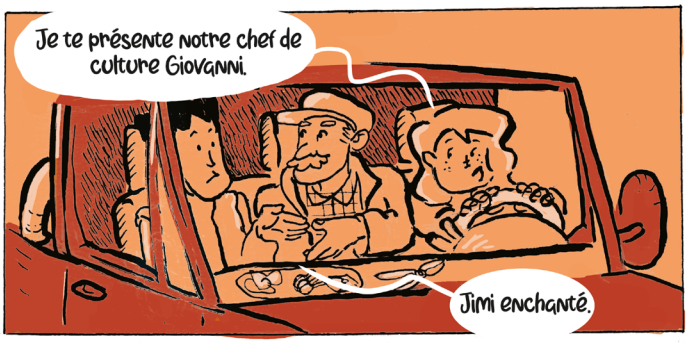

Lequel prendre ? J'aurais dû lui demander sa marque...
Elle est pas mal l'étiquette là...
Mais ils ont peut-être mis le paquet sur le design parce qu'il n'est pas bon...
Celui-là l'étiquette est moche, ils ont dû plus s'appliquer sur le vin...
Ou un cubi
Bio... Si c'est bon pour la nature c'est bon pour nous, non ?... ou... Ça veut dire quoi bio en fait ?

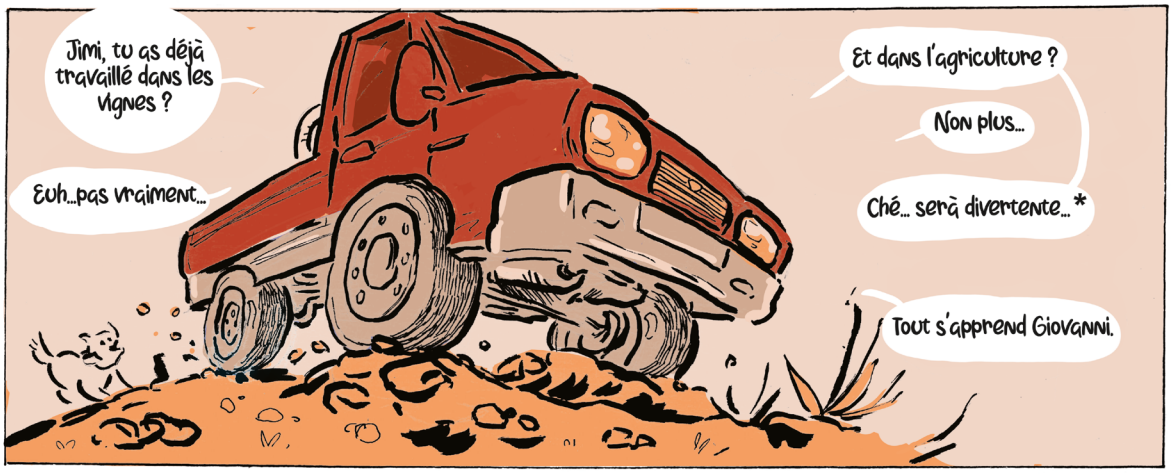

C'est bon mon amour tu as tout trouvé ?
Oui oui...mais la prochaine fois, sois plus explicite sur le vin... Il y en a un paquet et tous différents en plus...
Ne sachant pas ce que tu voulais, j'en ai pris plein de différents !
Mais comment je devine lequel est bon ? Il n'y en a pas un pareil !
Vivement que tu travailles...
200 euros ! Tu as acheté 200 euros de vin !!


Un matin à 6h00
Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip
6h15
Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip
6h30
Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip Bip
6:30
Il est 6h45 ! Travail à 7h !!!
Bip Bip Bip
Allez zou !
au @# % ! Mais quel vélo de #@% !!
Ras le £@# !
#@$£ !!



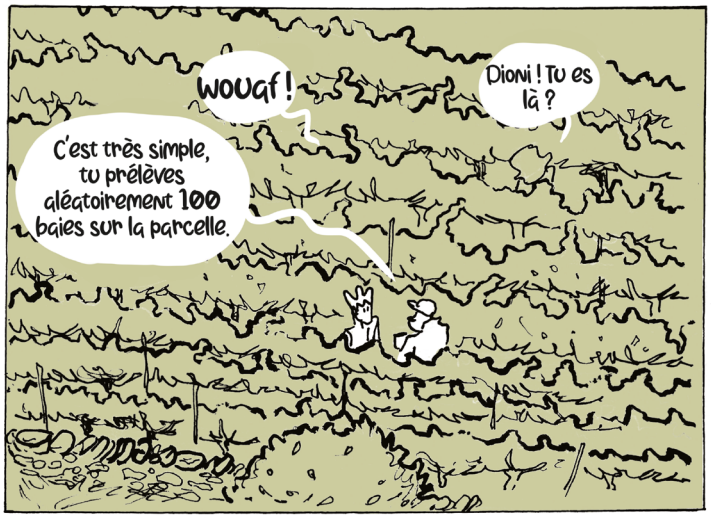








* ça va être drôle

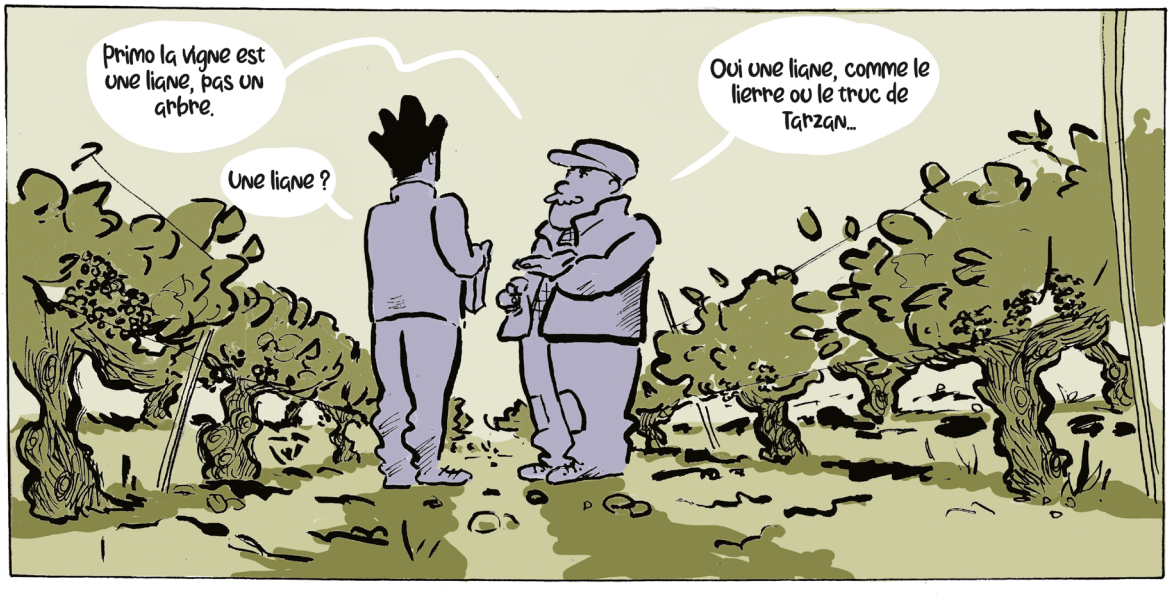

Dioni ! Tu es là ?
Wouaf !
C'est très simple, tu prélèves aléatoirement 100 baies sur la parcelle.


Si je comprends bien, je récolte des baies un peu partout sur les arbres de vigne et je les mets dans ce sac de congélation...?


Une vigne n'est pas un arbre...


Ah oui...? C'est quoi alors ?


Mais tu sors d'où toi...?
...
Mâ... « tout s'apprend... ». Je t'explique quelques trucs... de base...


Primo la vigne est une ligne, pas un arbre.
Une ligne ?
Oui une ligne, comme le lierre ou le truc de Tarzan...


Deuxio, comme la plupart des plantes, la vigne est soumise au phototropisme, ses parties aériennes cherchent la lumière...
...au gravitropisme, ses racines suivent le sens de gravité...
Et aussi au thigmotropisme...
C'est-à-dire qu'elle est attirée par les surfaces solides. Et comme une liane, elle s'accroche à l'aide de ses vrilles.
Tercio, une autre particularité... la vigne, contrairement à certains arbres fruitiers, ne déclenche pas sa floraison avant que la croissance végétative ne soit entamée.
C'est vrai que les vignes sont toujours vertes quand elles ont des fleurs... alors que les cerisiers sont en fleur sans feuilles.
Mais pourquoi ?
Question de stratégie.
Elle préfère s'assurer un apport d'énergie au lieu de tout perdre dans une fécondation...? Je ne sais pas trop bambino...
Hum... ça se vaut...
Donc la vigne est une liane domestiquée ?
C'est ça ! Chaque année on la taille pour lui donner sa forme connue.
Et dans quelle famille entre-t'elle ?

Famille des Vitaceaes

Genre

Ampelopsis

Vitis

Parthenocissus

Espèce

Vitis berlandieri

Vitis vinifera

EURASIE

Vitis coignetiae

cousin d'Asie

Vitis amurensis

cousin d'orient

Vitis labrusca

Vitis riparia

Vitis rupestris

cousins américains

Sous-espèce

Vitis vinifera subsp silvestris

Vitis vinifera subsp sativa

Un dessin vaut tous les grands discours. Ici nous commençons la taxonomie à partir de la famille.

6000 Cépages (variétés)

Merlot, Chardonnay, Syrah, Cabernet Franc, Pinot noir, Grenache, Mourvèdre, Alicante, Carignan, Riesling, Gamay, Chenin, Abouriou, Malbec, Chasselas, Folle Blanche, Jacquère, Maccabeu, Roussane, Marsanne, Manseng et bien d'autres...

Clones

Chaque cépage dispose de plusieurs clones.
ex: aligoté n°935, n°920, n°621, n°263, n°263, n°402

En France, vous comptez 2000 de ces variétés dont 200 significativement cultivées. Elles sont cataloguées en fonction de leur couleur de pellicule, « n » pour les raisins noirs, « b » ceux à peau jaune (blanc) et « g » ceux à pellicule rose. On dira donc le grenache n.

« Cépage » c'est le nom du raisin retrouvé sur la bouteille ?

Non, c'est le nom de la variété, par exemple : Merlot, Chardonnay...

C'est comme avec les pommes, tu as la Pink lady, la Granny smith, la Royal gala...

Là nous sommes sur une parcelle de grenache. C'est un cépage méditerranéen.

Comment le sais-tu ? C'est écrit dessus ?

Non...sciocco*...

On appelle ampélographie, la science de la description et de la reconnaissance des vignes.

L'OIV** a retenu 14 descripteurs primaires pour différencier les vinifera, comme :

pilosité et couleur de l'apex et des rameaux

pilosité, forme, denture, nervures des feuilles

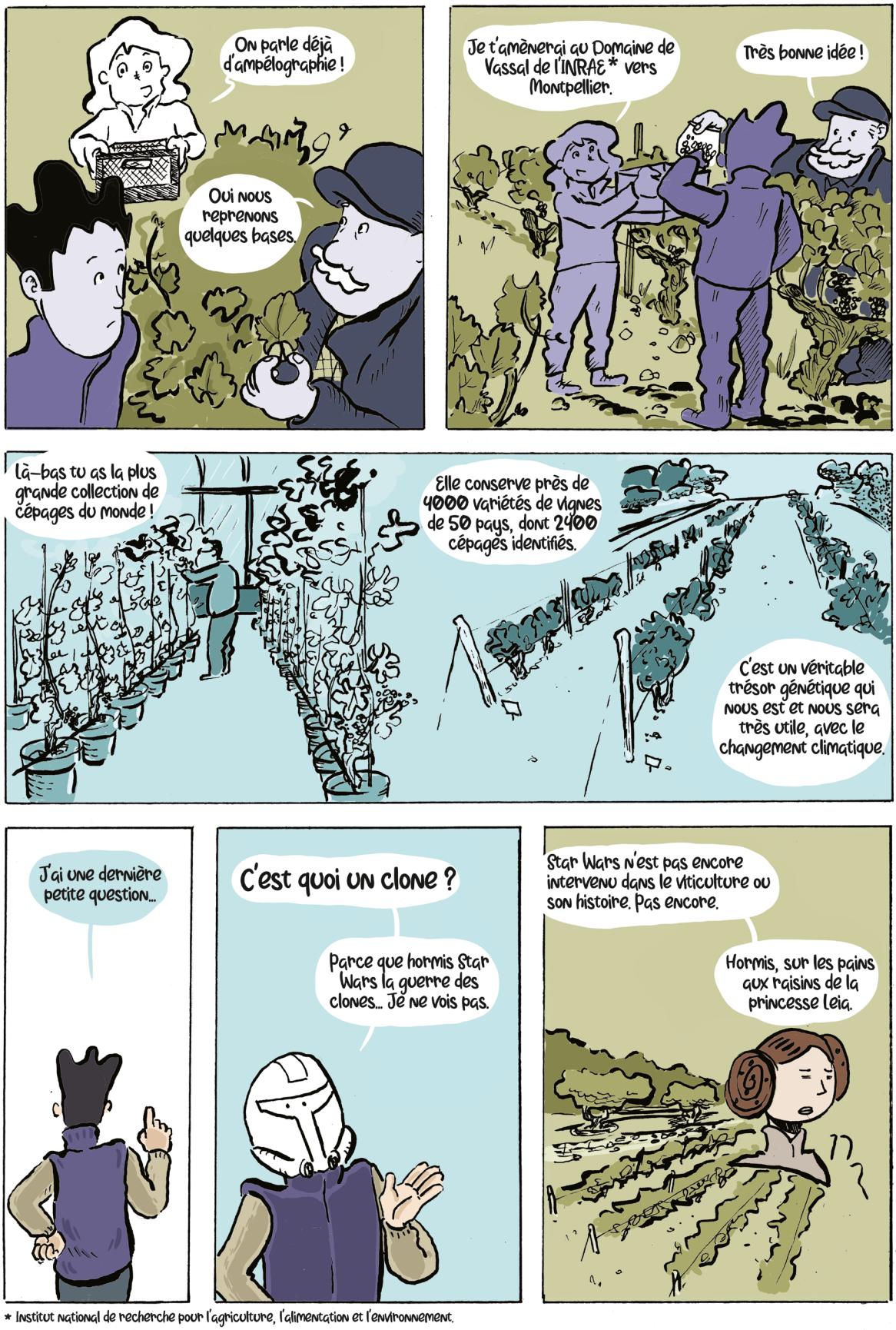
forme, couleur et taille des grappes

Le grenache est très reconnaissable avec sa couleur verte sur la quasi totalité de ses organes. Il est aussi très glabre et son port est érigé. Voilà.

Sa couleur verte...

... Ils sont tous verts...

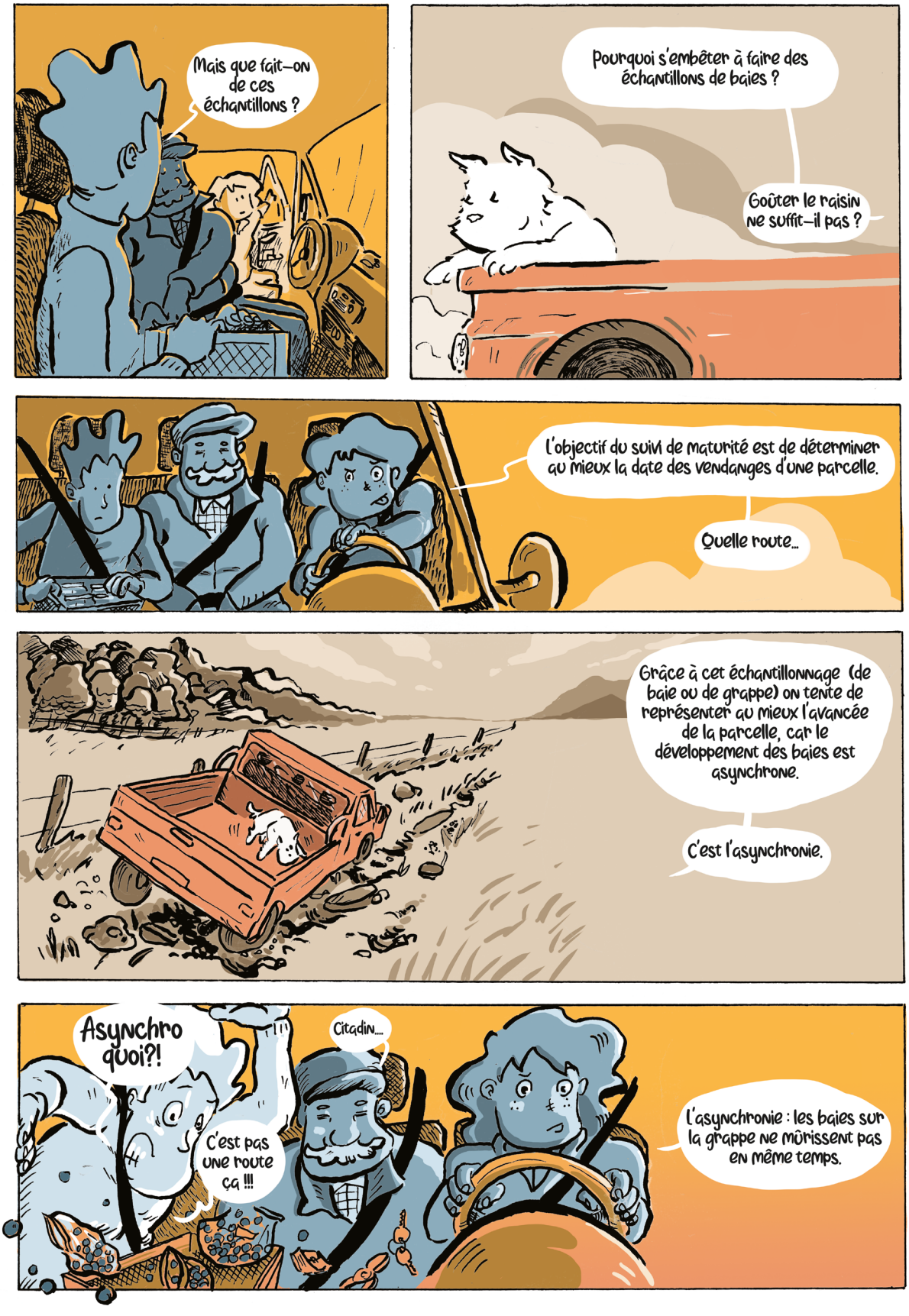
* Imbécile en italien ** Organisation Internationale de la Vigne et du Vin



* Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.



* Institut Français de la Vigne et du Vin.


Mais que fait-on de ces échantillons ?
Pourquoi s'embêter à faire des échantillons de baies ?
Goûter le raisin ne suffit-il pas ?
L'objectif du suivi de maturité est de déterminer au mieux la date des vendanges d'une parcelle.
Quelle route...
Grâce à cet échantillonnage (de baie ou de grappe) on tente de représenter au mieux l'avancée de la parcelle, car le développement des baies est asynchrone.
C'est l'asynchronie.
Asynchro quoi?!
Citadin...
C'est pas une route ça !!!
L'asynchronie : les baies sur la grappe ne mûrissent pas en même temps.

Tu as dû observer que sur certaines grappes, des baies sont encore vertes...

...alors que d'autres sont déjà mûres. C'est ça l'asynchronie.

Si je peux me permettre...

...un petit point sur le développement de la vigne et de la baie serait intéressant...?

Oui ! En effet !

Nœud

bourgeon latent ou d'hiver

En hiver, la vigne sans ses feuilles est au repos. Seuls, les bourgeons persistent.

Ces petites structures ont déjà en elles, une bonne partie des plans de la structure finale.

coupe transversale

primordiaux

écailles

C'est assez compliqué, mais tout est quasi programmé.

Avec l'arrivée des beaux jours (hausse des températures, de la lumière et des ressources carbonées et azotées) la vigne débourre... elle se réveille...

Débourrement

Le printemps s'installe et les rameaux se développent, formant divers organes.

Apex: exerce la dominance apicale*

Vrille: permet de s'accrocher.

Feuille: présente sur tous les nœuds.

Entre-coeur & bourgeon axilaire.

Inflorescence: future grappe, présente au début du rameau, 1 à 3 par rameau.

mai–juin

La vigne est hermaphrodite, c'est-à-dire que chaque fleur porte des organes mâles (étamine) et femelles (pistil) et peut donc devenir un fruit (résultat de la fécondation). Une inflorescence compte 200 à 1000 fleurs... pas mal non ?

inflorescence

fleur

C'est aussi à la floraison que la vigne devient autotrophe**.

Si les températures sont bonnes et qu'il ne pleut pas (trop), le capuchon s'enlève et libère les organes reproducteurs, qui se pollinisent entre eux... c'est la fécondation.

capuchon

pollinisation

grain fécondé

* À travers une diffusion hormonale, elle empêche le développement des structures secondaires (entre-cœur, bourgeon auxiliaire)

** La vigne vit sur ses produits de la photosynthèse et plus sur ses réserves (c'est l'indépendance !)