


Épisode 100 - Les vendanges - Transcription en français

REJOINS LE CLUB PODCAST FLUIDITÉ :

- **Transcriptions PDF bilingues** FR + Anglais / FR+ Espagnol / FR + Portugais
- **Le podcast bonus “je vous explique”** où j’explique les parties difficiles de l’épisode avec les conjugaisons, les temps, le vocabulaire, la culture, etc.
- **+ la version MP3** de l’épisode sans générique, ni annonce, ni publicité
- **+ les épisodes avant leur publication !**
- **+ l’accès au groupe privé Télégram !**
- **+ chat vocal/vidéo** en groupe privé Télégram 1h / semaine
- **+ 1 live Youtube privé par mois Questions / réponses**

Clique sur l’image pour devenir membre du club VIP maintenant. 

Bonjour et bienvenue dans podcast FLUIDITÉ, épisode numéro cent (100) où je vais vous expliquer comment on récolte et comment on produit le vin en France. Alors, restez à l’écoute !

Bonjour et bienvenue dans podcast FLUIDITÉ, épisode numéro cent (100) où je vais vous expliquer comment on récolte et comment on produit le vin en France. Alors, restez à l’écoute !

[GÉNÉRIQUE]

Avant de commencer, je vous invite à rejoindre notre club VIP. C’est un club privé sur Patreon où vous avez des contenus additionnels pour approfondir mes contenus et faire de l’écoute active.

Pour chaque épisode ou vidéo, vous avez accès à la liste du vocabulaire en PDF, les transcriptions bilingues, la version audio mp3 à télécharger et un autre podcast où j’explique la grammaire que j’ai utilisé.

Le club VIP, c’est aussi une communauté de plus de 200 membres. On discute ensemble sur le groupe Télégram et sur le forum Discord où on fait des réunions en groupe. Vous

pourrez pratiquer votre français, trouver ou partager des ressources avec des amis qui s'aident les uns les autres.

Je vous mets le lien sur les plateformes de podcast et sur Youtube pour vous y inscrire. C'est seulement 5€ par mois et vous êtes libre de rester autant de temps que vous voulez.

Mes contenus sont faits pour tous les niveaux. Donc, si vous m'écoutez en podcast, vous pouvez premièrement écouter l'épisode et ensuite regarder la version vidéo sur Youtube avec les sous-titres : en français, mais aussi en espagnol, en anglais, en portugais ou en arabe si vous êtes débutants pour comprendre la majorité.

Ensuite vous réécoutez sans les sous-titres plusieurs fois pour mémoriser naturellement le vocabulaire. Donc je vous laisse le lien dans la description de l'épisode pour pouvoir accéder à la version avec sous-titres sur Youtube. Et sur mon site, vous pourrez aussi télécharger la transcription gratuite en français.

Alors en France, on est en pleine saison des vendanges. Les vendanges, c'est le fait de récolter les raisins qui serviront à produire du vin. C'est une étape très importante dans le processus de fabrication du vin, très connue des français et qui fait partie de notre culture. Donc on va en parler aujourd'hui et je vais vous expliquer comment ça fonctionne. J'ai déjà fait un épisode sur le vin, mais je n'ai jamais expliqué comment on le récoltait en détail. Et je vais aussi vous expliquer les étapes de fabrication du vin après les vendanges, donc après la récolte.

Bon, c'est le deuxième épisode qui parle de vin sur ma chaîne, donc je vous confirme que c'est un sujet très important pour nous les Français. Même si vous n'avez pas vu mon épisode sur le vin, mon premier épisode, ça ne vous empêchera pas de comprendre celui d'aujourd'hui. Donc vous pouvez continuer à m'écouter.

Alors, pour simplifier, le vin provient du jus de raisin. Ce ne sont pas les mêmes variétés que le raisin de table, donc le fruit qu'on mange. Mais avant, je croyais que si. Donc j'ai déjà goûté un grain de raisin de vin et, en effet, ce n'est pas très bon !

Bref, le raisin pousse sur une plante qu'on appelle la vigne et les variétés de vigne sont appelés les cépages.

Le champ ou l'ensemble des champs composés de rangées de vignes est appelé un vignoble et la personne qui fabrique du vin est un vigneron ou une vigneronne. Pour les métiers ou adjectifs, au féminin, on double le N et on ajoute un E quand le mot masculin finit par "ON" comme dans "champion", masculin et "championne", féminin.

Le lieu ou la propriété où il y a les vignobles et où on fabrique du vin est appelé "un domaine viticole" ou "un château". Donc si vous regardez une étiquette de vin, vous verrez écrit "domaine + le nom" ou "Château + le nom".

Maintenant que vous connaissez ce lexique, je vais vous dire comment fonctionne le cycle annuel de la vigne et comment on arrive à faire du vin.

De mi-novembre à mars, c'est l'automne et l'hiver en France, donc il ne se passe rien, la vigne se repose et ne produit ni feuille, ni fruit vu qu'il fait trop froid.

Si vous allez en France durant cette période, vous verrez juste les troncs des vignes dans les vignobles, donc rien d'intéressant pour cet épisode sauf que les vignerons en profitent pour tailler les pieds des vignes, qu'on appelle des ceps.

Alors, fin mars ou début avril, des petites pousses commencent à grandir sur les pieds, on les appelle les bourgeons. Ensuite, à la fin du printemps, il y a des feuilles qui apparaissent et qui se transforment rapidement en fleurs.

Puis, fin juin, au début de l'été, les fleurs se transforment en petites baies, comme des petites billes.. Vers le mois d'août, les baies grandissent et changent progressivement de couleur pour devenir rouges ou vertes selon le cépage, vert clair.

En fait, peu importe la couleur de la peau du raisin, son jus est toujours transparent. Avec un cépage blanc ou vert, on ne fait que du vin blanc. Et avec un cépage rouge, on peut faire du blanc ou du rosé si on laisse la peau rouge macérer avec le jus.

Plus on laisse macérer longtemps, plus le vin devient rouge. Donc si on laisse macérer la peau rouge dans le jus seulement quelques heures, on fait du vin rosé et du rouge si on la laisse plus longtemps.

D'ailleurs, pour faire du champagne, on utilise notamment un cépage rouge qui s'appelle le "pinot noir", mais aussi un cépage blanc.

Pour faire du vin blanc, on ne fait pas du tout macérer le vin avec la peau du raisin, donc il reste blanc.

Puis, la maturation commence, donc le raisin devient de plus en plus mûr.

Et enfin, entre fin août et octobre, on fait les vendanges, donc on récolte le vin arrivé à la maturation qu'on souhaite. En général, c'est environ cent (100) jours après les premières floraisons mais ce délai va dépendre des conditions climatiques, mais aussi du type de vin.

En gros, plus on veut du vin sucré, plus on doit laisser le temps au raisin de mûrir un peu plus. Donc en majorité, on récolte le vin rouge plus tôt que le vin blanc plus sucré.

Et à propos des conditions climatiques, le soleil accélère la maturation du fruit. On dit que ce seront des vendanges précoces, comme celles de cette année deux mille vingt-deux (2022) puisqu'on a eu un été particulièrement chaud.

A contrario, s'il y a eu peu de soleil, ce seront des vendanges tardives.

Une anecdote culturelle : c'est du mot "vendange" que vient le nom du premier mois du calendrier républicain, un calendrier créé pendant la révolution et utilisé jusqu'en mille huit cent six (1806). Mais ce n'est pas le calendrier actuel. Et ce premier mois du calendrier républicain s'appelait "vendémiaire" et allait du vingt-deux (22) septembre au vingt et un (21) octobre, donc la période des vendanges.

Donc les vendanges ont même influencé la création de ce vieux calendrier républicain. C'est pour dire que la culture du vin rythmait la vie du pays à cette époque.

Et après les vendanges, la vigne retourne en repos hivernal, donc les feuilles jaunissent et tombent petit à petit jusqu'à ce qu'il ne reste que le tronc et des branches vides.

Mais revenons aux vendanges : vu qu'elles représentent la fin du cycle annuel des vignes, c'était à l'époque un moment de fête dans tous les villages français. Un moment de retrouvailles entre différentes catégories de personnes : les paysans, les seigneurs, tous se réunissaient pour ce grand moment.

C'était aussi un évènement religieux puisque certains vignobles étaient dédiés à la fabrication du vin pour la messe, qui représente le sang du Christ.

Pour vendanger, de nos jours, ça se fait majoritairement par des machines mais il y a toujours des petits vignobles qui ne peuvent que vendanger manuellement dans le cas où il

Il y a une pente raide ou alors si c'est un petit domaine qui ne produit pas beaucoup, par exemple.

Donc pour faire ces vendanges, on fait appel à beaucoup de personnel saisonnier qui n'a pas besoin de qualifications particulières, donc très souvent ce sont des jeunes, mais aussi des expatriés qui viennent d'arriver en France. Du coup, ça peut être l'occasion pour vous si vous êtes en France depuis peu de temps.

On recrute des coupeurs qui vont couper les grappes de raisins en les sélectionnant. Mais aussi des porteurs, qui vont amener de grosses quantités de raisin coupé jusqu'à un conteneur plus grand. On fait aussi appel à des ouvriers cavistes, qui vont aider le vigneron à préparer et nettoyer les cuves, vérifier l'état du matériel, etc pour que la production du vin puisse commencer.

Personnellement, je n'ai jamais fait les vendanges quand j'étais plus jeune parce que je n'habitais pas à côté d'un vignoble et parce que je faisais d'autres travaux saisonniers en fait. Mais ça m'aurait intéressé de les faire.

Alors, ensuite ? Qu'est-ce qu'on fait de ce raisin récolté ? Comment on en fait du vin ?

Une fois qu'on a récolté les grappes de raisin, on va les écraser et les presser pour en faire sortir le jus.

Avant, les vignerons le faisaient avec les pieds, mais maintenant la grande majorité le font avec des machines, c'est quand même plus efficace, mais moins traditionnel.

Donc à cette étape, pour faire du vin blanc, on sépare rapidement la peau et les graines du jus, pour ne pas que le vin se colore. Et donc on laisse la peau en contact avec le jus un peu plus longtemps pour que le futur vin prenne sa couleur rosé ou rouge.

Ensuite, le jus est placé dans de grandes cuves pour sa fermentation, donc c'est le fait de transformer le sucre en alcool et ça prend quelques jours, moins d'un mois en général.

Vient après l'étape de clarification, où on va séparer le liquide du solide, donc on garde seulement le jus, bien sûr.

Puis, le vigneron a deux options : il peut choisir ou non de faire vieillir le vin quelques mois, ce qu'on appelle la maturation du vin. Dans ce cas, il va placer le vin dans des barriques en chêne dans une cave avec une certaine température et un certain taux d'humidité. Mais ça peut être aussi dans des cuves en inox.

Une autre option également possible est l'assemblage. Le producteur va combiner plusieurs cépages à différents pourcentages pour créer son vin.

Dans l'épisode sur le vin, j'ai dit qu'une appellation était parfois composée de plusieurs cépages. Donc le vigneron doit respecter ce dosage de cépage selon l'appellation que possède son domaine viticole. Par exemple, ça peut être soixante pourcent (60%) de Cabernet-Sauvignon plus quarante pourcent (40%) de Merlot, etc.

Et pour finir, c'est l'embouteillage, on va mettre en bouteille le vin. Alors, un embouteillage, c'est aussi le mot qu'on utilise pour dire que la circulation routière est bloquée quand il y a trop de voitures.

Donc l'embouteillage, c'est le fait d'embouteiller un liquide.

On va aussi étiqueter la bouteille, c'est donc l'étiquetage.

Une petite astuce de français, les mots qui terminent par "AGE" sont masculins en majorité sauf quelques rares exceptions comme "la plage", "la page" ou "l'image" qui sont féminins.

Donc après toutes ces étapes, les producteurs de vin ont le droit de le vendre à partir du quinze (15) décembre. Sauf, si le vin porte la mention "nouveau" ou "primeur" sur l'étiquette, qui veut dire que c'est un vin jeune qui n'a pas été vieilli comme j'ai expliqué tout à l'heure. Si c'est un vin nouveau ou primeur, il peut être commercialisé à partir du troisième jeudi du mois de novembre qui tombe le jeudi dix-sept (17) cette année.

Vous connaissez sûrement le plus connu des vins nouveaux ou des vins primeurs, c'est "le Beaujolais Nouveau" qui a une réputation mondiale et dont sa sortie est attendue par beaucoup de pays. Donc c'est un vin primeur, un vin jeune et qui ne peut se garder que 6 mois. Mais, c'est un vin pas cher, donc convivial et facile à boire. Il a été popularisé en France et dans de nombreux pays du globe comme en Allemagne, aux Etats-Unis ou au Japon où on écrit partout "le beaujolais nouveau est arrivé" et tous attendent la date fatidique pour ouvrir les premières bouteilles. Donc c'est devenu un produit de marketing aussi.

Voilà, pour cet épisode sur les vendanges et la fabrication du vin !

Dites-moi dans les commentaires si vous avez appris de nouveaux mots et si vous avez appris de nouvelles choses sur le vin ! Voilà n'hésitez pas à réécouter plusieurs fois pour bien assimiler tout ce français jusqu'à ce que vous compreniez seulement l'audio presque entièrement. Si vous l'avez écouté jusqu'ici, l'épisode vous a intéressé, donc mettez un petit like et abonnez-vous sur Youtube, ça m'encourage à créer encore plus de contenus, encore plus de vidéos.

Vous pouvez me donner vos suggestions dans les commentaires avec plaisir.
Salut et à bientôt !