

Mesdames et Messieurs,

Avec comme thème les mots du vin , je vous propose un petit voyage didactique dans l'univers des Appellations, du sol, (notre terre), au vin, (notre plaisir).

Our theme today is - using words to describe and understand wine. I'm going to take you on a voyage of discovery through the Appellations Universe, from the soil (our earth) to wine (our pleasure).

Vous savez sans doute que la France est un des pays les plus riches en régions de productions de vin AOC – AOP -(Appellation d'Origine Contrôlée – Appellation d'Origine Protégée) .

As I am sure you are aware, France is one of the countries richest in AOC – AOP/PDO (Appellation d'Origine Contrôlée – Appellation d'Origine Protégée/ Protected Designation of Origin) wine making regions.

Le triptyque fondamental du vin d'appellation :

C'est la quintessence de l'adéquation entre :

Le terroir

Le cépage

Le savoir faire

Depuis la nuit des temps des hommes cherchent, découvrent, innovent, vulgarisent. Ces traditions séculaires sont les fruits d'innovations réussies.

The founding trinity of an appellation wine is the quintessential blend of:

Terroir

Grape variety/ies

Know how

Man has been investigating, discovering, innovating and popularising since the dawn of time. Our age-old traditions are the fruit of successful innovations.

Situé entre Lyon et Mâcon, le Beaujolais s'étire sur 55 km de long sur les départements du Rhône et de la Saône et Loire. Le vignoble compte près de 20000 hectares de vignes plantés en deux cépages différents, le Gamay et le Chardonnay pour les vins d'appellations d'origine protégée. Le Gamay, utilisé pour les vins rouges et rosés représente plus de 90% de la superficie du vignoble. Le chardonnay donne les Beaujolais et Beaujolais villages blanc.

Le cépage *Gamay noir à jus blanc* offre une grande diversité et une variété de vins des plus fruités aux plus complexes en fonction des terroirs, du climat et du savoir-faire des vignerons.

Le vignoble du Beaujolais compte 2 appellations régionales : Beaujolais, Beaujolais villages et 10 crus : Morgon, Fleurie, Brouilly, Côte de Brouilly, Moulin à vent, St Amour, Chiroubles, Chénas, Régnié, Juliéas.

The Beaujolais region spreads from just north of Lyon to just south of Mâcon over 55 km, mainly in the administrative department of Rhône but also in Saône et Loire. The Beaujolais vineyard covers around 20000 hectares (very approximately 50000 acres) and is planted with 2 different grape varieties for the Protected Designation of Origin wines: Gamay and Chardonnay. Gamay, used for red and rosé wines, makes up 90% of the vineyard surface area. Chardonnay gives white Beaujolais and Beaujolais Villages.

As a grape variety, *Gamay Noir à Jus Blanc* (the skin is 'black' and the juice 'white') gives us great diversity and a wide variety of wines from really fruity to more complex, depending on the terroir, climate and how the vinegrower-winemakers deploy their skills.

In the Beaujolais vinegrowing region, there are two regional appellations: Beaujolais and Beaujolais Villages; and 10 Crus: Morgon, Fleurie, Brouilly, Côte de Brouilly, Moulin à Vent, St Amour, Chiroubles, Chénas, Régnié and Juliéas.

Nous sommes en Beaujolais Terres d'exception dans le monde des appellations.

Within the Appellation world, Beaujolais is a land of exception.

Ce cépage unique en rouge, le Gamay Noir à Jus Blanc permet l'expression de la diversité, de la richesse des différents terroirs d'appellation du Beaujolais.

Gamay Noir à Jus Blanc is the only grape variety used to craft red wine here and as such is really special in that it allows the diversity and wealth of all the different Beaujolais appellation terroirs to shine through.

Des terres argilo-calcaires aux arènes granitiques, en passant par les granits roses, les porphyres bleus, les manganèses, etc... chaque vigneron trouve dans son appellation, dans son terroir la matière à exprimer son savoir faire, son âme de vigneron, autour de ce cépage, le Gamay.

From limestone-clay soils to granitic arena, via pink granite, blue porphyry and manganese etc. each vinegrower-winemaker finds, within their appellation and terroir, the raw material necessary to spotlight their skills and know-how, their very soul even, all pivoting around the Gamay grape.

Le Gamay ce cépage peu cultivé ailleurs a trouvé sa terre de prédilection en Beaujolais depuis toujours et suscite de plus en plus de nouveaux adeptes dans le monde. (Pour preuve le concours annuel le mondial du gamay).

Gamay is a variety that is not much grown outside its time-honoured home of choice that is the Beaujolais region. Today, its following is growing all over the world. (Proof of this is the annual Mondial du Gamay competition).

C'est un cépage au goût moderne, avec les qualités que plébiscitent les nouveaux consommateurs, à savoir, la fraîcheur, le fruit, les arômes, la rondeur, la souplesse, les critères du vin plaisir, convivial, universel.

This variety is highly suited to modern tastes, with qualities that people new to wine drinking love; freshness, fruitiness, great aromas and flavours, a rounded mouthfeel and suppleness. These qualities all come together to provide a wine for pleasure and enjoyment, making it universal.

Ce bref éclairage, permet de comprendre toute la puissance de l'AOC –AOP à produire de la diversité et de l'originalité.

This quick overview has shown the power of AOC –AOPs to provide both diversity and originality.

Particularité de la Vinification Beaujolaise traditionnelle.

The Specificities of traditional Beaujolais vinification.

(elle n'exclue pas des pratiques Bourguignonnes dans certaines appellations par ex : Moulin à vent - Morgon -)

(This does not exclude the use of Burgundian techniques in certain appellations e.g.: Moulin à Vent or Morgon)

Récolte manuelle en grappe entière

Whole bunch manual picking

Encuvage en grappe entière (pas d'égrappage)

Whole bunch vatting (no de-stemming)

Macération carbonique (saturation de la cuve en gaz carbonique naturel produit par levures dans le process de vinification)

Carbonic maceration (the vat is saturated in the CO2 that is produced naturally by the yeasts as part of the vinification process)

Assemblage vin de goutte et vin de presse (pour obtenir la cuvée)

Combining run-off and press juices (to get the cuvée)

La durée de vinification en cuve avant pressurage dure en moyenne de 6 à 15 jours selon les choix du vigneron et les appellations.

Vinification in the vat before pressing lasts an average of 6 to 15 days depending on the winemaker's choice and the appellation.

Dans les crûs du Beaujolais, en fonction des terroirs, des expositions, de la tradition, toutes les pratiques de vinification Bourguignonnes peuvent être pratiquées.

L'égrappage partiel.

Le pigeage

Le grillage

L'élevage sous bois

Dans toutes les vinifications Beaujolaises, les vins sont qualifiés de secs (sans sucre résiduel)

Ayant effectués les fermentations secondaires (malactiques – désacidification naturelle du vin)

Throughout the Beaujolais Cru area, depending on the terroir, aspect or tradition any Burgundian vinification technique may be used.

Partial de-stemming.

Punching down the cap

Gridding (the cap)

Oak/wood maturing

For all AOC/AOP Beaujolais vinifications, the wines fall into the dry category (no residual sugar) once they have undergone their secondary fermentation (malo-lactic – the natural de-acidification of wine)

Après l'évocation de ces grands principes le vin s'élabore avec la passion du vigneron, tel un cuisinier en recherche d'excellence et de sublimation.

I have outlined the basic mechanics of crafting a wine. It is important not to forget, however, that wine is created out of a vinegrower-winemaker's passion, just like a great chef who is always in pursuit of excellence, their aim is to transcend the grape.

Quelques notions de l'approche de la dégustation.

A few notions of how to approach tasting

Je veux d'abord rassurer l'auditoire; la perception des goûts et des odeurs dépend de la physiologie naturelle de chacun et de son environnement social et culturel.

The first thing I want to do is reassure you; the perception of flavours and aromas depends on your own individual physiology as well as your social and cultural environment.

La dégustation est tout d'abord la recherche du plaisir de la découverte, et de l'originalité, elle ne doit pas être normative, elle procède simplement de règles simples, d'approches basiques, et permet ainsi une bonne appréhension du produit.

What tasting is really about is a voyage of discovery and finding the originality of any given wine. It shouldn't ever be standardised. Just following a few simple rules, using basic approaches will truly help you to understand the product.

La chronologie d'approche de la dégustation est simple, après le choix d'un verre approprié.

Once you have chosen the glass best suited to the wine, the steps are easy to follow.

1 – Porter le vin à son regard, l'observer, de nombreuses remarques vont vous livrer des informations, notamment via la couleur, son intensité, ses nuances, sa profondeur, sa limpidité etc ...

1 – Take a good look at the wine, your eyes will give you a great many pointers as to what the wine is like, particularly the colour, its intensity, the tints and glints of other colours, the depth and limpidity etc.

2 –il faut ensuite tourner légèrement le vin dans le verre et le sentir : les premières sensations vont vous amener vers des souvenirs olfactifs que vous traduirez, par des mots, des ressemblances, des souvenirs, des métaphores, des associations etc.

2 – Then, you gently swirl the glass and smell the wine: your initial sensations will awaken your olfactive or ‘smell’ memory for you to translate into words using similarities, memories, metaphors and associations etc.

3 – La dégustation arrive enfin avec le premier jet en bouche, c’est l’attaque premières sensations des papilles exacerbées
Vient ensuite le milieu de bouche, c’est là que l’on roule le vin, qu’on le grume, qu’on l’exhale et c’est là que le vin tente de convaincre, voir d’impressionner.

3 – Finally, it’s time to taste, with the first sip. The initial sensations on your impatient taste buds is called the attack.
The next stage is mid-palate, where you gently roll the wine around your mouth and pull a little air through it. This is when a wine gets to convince you of its worth, or even to impress you.

Après l’expulsion la dernière phase c’est la finale, le verdict !! tous les mots qui traduisent les ressentis, le volume, la longueur, le gras, le soyeux, etc .. autant de termes que chaque vigneron prendra plaisir à vous faire appréhender en allant jusqu’à la notion de « caudalies » et de « Queux de paon ».

After you have emptied your mouth, the final sentence is to describe the finish, the verdict!! It’s time to translate your feelings into words; volume, length, fattiness, silkiness etc. all the terms that any vinegrower-winemaker will be delighted to share with you and help you to use correctly, up to and including “caudalie” and “peacock’s tail”.

Ces quelques mots sont une invitation à la curiosité lors de votre découverte pratique du vin.

I hope that, this short introduction will encourage you to go out and use your curiosity to the full when you set out to put your discovery of wine into practice.

Olivier Ravier