

## Thème 1 - La mondialisation en fonctionnement

Exploitation du documentaire *Mondovino* de Jonathan Nossiter

	Vins de Terroirs	Vins Globalisés
Acteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petits producteurs en général</li> <li>• Indépendants, parfois organisés en coopératives</li> <li>• Exploitations familiales " Ex : Hubert, Etienne et Alix de Montille à Volnay (8 ha), Battista Columba, Sardaigne (1,5 ha), Antonio Cabezas en Argentine (1 ha)</li> <li>• Beaucoup sont en France (Bourgogne, Midi, Loire, Alsace, Jura, Vallée du Rhône) et en Italie, lieux historiques du vin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gros producteurs dans le cadre d'entreprises parfois mondiales, parfois cotées en bourse</li> <li>• Grands domaines (bodegas en Amérique Latine, <i>wineries</i> US)</li> <li>• Exploitations familiales, mais ouverture fréquente du capital à d'autres groupes, voire introduction en Bourse</li> <li>• Domaines récents : les Staglin et les Mondavi (EU, Napa valley), les Etchart en Argentine</li> <li>• Domaines très anciens (plusieurs siècles) : les Frescobaldi et les Antinori en Italie, en Toscane, les Rothschild en France</li> <li>• Les pays neufs très représentés : Argentine, Chili, Australie, Etats-Unis, mais aussi, en France, le Bordelais</li> </ul>
Méthodes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorité au terroir c'est à dire au respect des données naturelles : géologie, ensoleillement</li> <li>• Grande variété de cépages, (parfois seuls, souvent combinés) dont beaucoup sont limités à de très petites aires de production</li> <li>• Méthodes traditionnelles mais forte intégration par les vignerons des avancées scientifiques ⇒ les méthodes de production ne sont pas figées dans des traditions rigides, l'opposition tradition/modernité n'a aucun sens dans le monde du vin</li> <li>• Des vins ayant à respecter un cahier des charges très strict (limitation des additifs, terroir précisément délimité, quantité limitée, etc.) pour bénéficier d'une AOC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une <b>production intégrée</b> : vin conçu en laboratoire par des <i>winemakers</i> comme Michel Rolland, traité par le vigneron et vendu grâce au marketing ds le monde entier</li> <li>• = grand rôle, en amont, de la chimie et, en aval des critiques (Robert Parker), des revues (<i>The Wine Spectator</i>) déterminant la cotation financière du vin</li> <li>• Des activités concentrées en très peu de personnes =&gt; même type de pratiques : oxygénation maximum (pour gagner du temps de maturation) et fût neuf (pour corser le goût) et domination écrasante de 2 cépages : le merlot et le cabernet</li> <li>• Pas de cahier des charges, pas d'AOC (nbre de producteurs aimeraient voir disparaître les AOC) : techniques de production sans aucune régulation.</li> <li>• Il existe même des labos conseillant les vignerons pour qu'ils fassent le vin qui plaira à tel ou tel critique</li> </ul>

	Vins de Terroirs	Vins Globalisés
Quel vin ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production limitée, parfois confidentielle comme la Malvasia di Bosa de Battista Columbu</li> <li>• Vins irréguliers selon les années, en quantité et en qualité : il y a de bonnes et de mauvaises années (d'où l'indication de l'année, ou millésime)</li> <li>• Vins complexes, qui nécessitent une certaine culture pour être accessibles, mais qui procurent un plaisir immense et durable ("vins en longueur" d'Hubert de Montille)</li> <li>• Vins qui demandent de la patience : leur maturation est lente, parfois il faut compter une dizaines d'années, sans certitude que le vin sera bon. C'est le cas de tous les grands bourgognes et de vins plus modestes comme le Cahors, (sud-ouest)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une production qui se compte en millions de bouteilles (ex : Rothschild : 30 millions)</li> <li>• Vin régulier quelque soit l'année et le millésime</li> <li>• Vin agréable, flatteur, "bluffant", en largeur mais sans longueur : goût boisé et vanillé</li> <li>• Techniquement parfait, mais sans vie</li> <li>• Vin idéal pour les amateurs pressés : ne se garde pas bien</li> <li>• Vin idéal pour les non-connaisseurs : pas compliqué à choisir, pas compliqué à comprendre</li> </ul>
Quelle approche ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du terroir</li> <li>• Humilité du producteur qui s'efface devant le vin qu'il produit</li> <li>• Approche cultivée des choses, raffinée</li> <li>• Patience</li> <li>• Mentalité de résistant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin = un business comme les autres, reposant sur des "challenges", en particulier produire un vin classé n°1 mondial, en note, en nombre de bouteilles ou en prix</li> <li>• Une certaine arrogance sociale (Staglin, Etchart)</li> <li>• Promotion de valeurs familiales traditionnelles (Mondavi, Staglin, Frescobaldi)</li> <li>• Confusion entre technique et modernité ⇒ profond mépris pour les "paysans" et autres "cul-terreux" synonymes d'obscurantisme</li> <li>• Une certaine autosatisfaction, un monde qui ne brille pas par sa culture (Michel Rolland)</li> <li>• Mentalité de collaborateurs (les Schryer, les Etchart)</li> </ul>