



131a

nom vernaculaire	français	Vigne
	créole	Pyé vign
	anglais	Vine
	espagnol	Vid
	allemand	Weinstock



Les vignes sont des lianes de la famille des < Vitaceae >. Ce sont des plantes du genre < Vitis > largement cultivées pour leur fruit en grappes, le raisin, dont on tire un jus, le moût, qui devient du vin après fermentation.

habitat (suite)	<p>> Australie : introduite en 1788, en Nouvelle-Galles du sud, la vigne se répand au 19ème siècle dans beaucoup de régions du pays, mais le vignoble demeure concentré dans le sud-est et l'extrême sud, lieux des régions ensoleillées mais relativement fraîches.</p> <p>Aujourd'hui, 71% de la production mondiale du raisin est utilisée pour le vin, 27% pour les fruits frais et les jus et 2% pour les raisins secs. Les principaux pays producteurs de raisins sont, par ordre : l'Italie, la Chine, les USA, la France, l'Espagne, la Turquie, l'Iran, l'Argentine, le Chili et l'Inde.</p>
type	<p>La vigne est un arbrisseau grimpant qui s'attache au support par des vrilles. Les tiges ligneuses, appelées sarments, qui peuvent mesurer plus de 17 m de long, sont taillées en culture viticole. Un terrain planté de vigne s'appelle un vignoble. On distingue 3 grandes variétés de raisins :</p> <p>1) les raisins de table, 2) ceux destinés à la production de raisins secs et 3) les raisins à vins.</p> <p>La principale espèce de vignes cultivée en Europe et dans le monde est « <i>Vitis vinifera</i> ». Cette espèce est à l'origine de très nombreux cultivars, appelés < cépages > tels le cabernet, le chardonnay, le merlot, le pinot, le sauvignon, la syrah, le chenin, le riesling, le muscat, le gamay, le chasselas (cep planté au LMHTAG)... (plus de 6000 cépages à travers le monde).</p> <p>Pour obtenir du jus de raisin, on utilise plus particulièrement les variétés « <i>Vitis labrusca</i> » (en Amérique), et « <i>Vitis coignetiae</i> » (en Asie).</p>

origine

Caucase, Proche-Orient et Europe du Sud-Est.

L'histoire de la vigne se confond avec celle du Bassin méditerranéen.

- > Il y a plus d'un million d'années, la vigne y poussait déjà sous forme de lambrusques (lianes sauvages qui n'ont qu'une très lointaine ressemblance avec nos modernes cépages).
- > 6000 av. notre ère : apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie,
- > 3000 av. notre ère : la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie,
- > 2000 av. notre ère : apparition en Grèce,
- > 1000 av. notre ère : la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord,
- > 1000-500 av. notre ère : apparition en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France,
- > 500 av. notre ère - Moyen Âge : implantation au nord de l'Europe et jusqu'en Grande-Bretagne (l'extension de l'Empire romain va entraîner celle de la culture et du culte du vin dans les pas des légions romaines. Le « Dionysos » des Grecs, devenu le « Bacchus » des Latins se voit vouer un véritable culte comme l'atteste la villa des Mystères à Pompéi).
- > À la chute de l'Empire romain, l'Église maintient dans ses diocèses, la culture de la vigne et du vin, et répand sa commercialisation. Le vignoble s'étend alors régulièrement partout en Europe, aidé en cela par l'extension des ordres monastiques (la liturgie de la communion sous les deux espèces - le pain et le vin - est l'un des moteurs du maintien de la tradition viticole).
- > Le Moyen Âge se fait le témoin des progrès de qualité du vin. Alors que les vins de l'Antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes et d'aromates, le vin sous la forme que nous le consommons aujourd'hui, apparaît au Moyen Âge.

habitat

L'expansion de la civilisation chrétienne est à l'origine de l'expansion de la viticulture dans le monde.

- > Afrique du Sud : la vigne est implantée par les premiers colons en 1659 dans la province du Cap,
- > Mexique et de toute l'Amérique du Sud : l'industrie viti - vinicole dans ces pays est due à des cépages bordelais introduits au Chili au milieu du 16ème siècle,
- > Amérique du Nord : où existait déjà à l'état sauvage (Canada, État de la Virginie) une variété « *Vitis riparia* » aux fruits comestibles, se présentant sous forme de lianes s'enroulant autour des arbres. C'est au 18ème siècle que le vignoble californien se développe sous l'impulsion des moines franciscains.

Au Canada (Ontario, Colombie-Britannique, Québec et Nouvelle-Écosse), 80% des raisins produits sont transformés en vin (dont le vin de glace - ice wine).



131b

nom vernaculaire	français	Vigne
	créole	Pyé vign
	anglais	Vine
	espagnol	Vid
	allemand	Weinstock



fleur

Floraison au printemps en Europe. Les fleurs sont très petites, verdâtres et regroupées en grappes.



fructification

Août à octobre en Europe. Pour concentrer la saveur du vin, la vigne est taillée de façon à ne produire, en moyenne que 50 grappes par pied de vigne. À la fin de l'été vient le temps des vendanges : c'est l'époque où l'on récolte le raisin parvenu à maturité afin de produire du vin. Les vendanges peuvent être tardives (Spätlese en allemand) réalisées en novembre, ou très tardives, (décembre-janvier pour les vins de glace).



fruit Raisin

Baies de forme et de couleur variables. Les grains peuvent être verts (on dit alors raisin blanc), jaunâtres, rougeâtres, bleu-violet (raisin noir) et presque toujours noirs à l'état sauvage. La pulpe juteuse (avec ou sans pépins, selon la variété) est enfermée dans une peau fine, elle-même recouverte d'une pellicule poudreuse : la pruine.



utilisations

Le raisin est utilisé pour de très nombreuses productions du domaine de l'agro-alimentaire :

- > Production de raisin frais (raisin de table),
- > Production de raisins secs,
- > Production de boissons par vinification, de moûts de raisin concentré et d'alcool par distillation du marc,
- > Production de boissons à base de raisin (jus de raisin, pétillant de raisin),
- > Production de vinaigre et de verjus,
- > Production d'huile de pépins de raisin,
- > Réalisation de gelées et de confitures,
- > Réalisation de conserves au sirop et à l'alcool.



dolmas

En cuisine, les raisins frais et secs sont utilisés pour réaliser des sauces d'accompagnement ou entrer dans la composition de farces. Le raisin se marie avec les volailles (canard, cailles...), le gibier, le foie de veau, le poisson (appellation « Véronique ») et les fruits de mer. Une grappe de raisins est souvent présentée, en décor, sur un plateau de fromages.

En pâtisserie, le raisin frais entre dans la réalisation de salades de fruits, d'entremets, de tartes et de flans.

Secs (raisins de Corinthe et raisins sultanes (Grèce), de Smyrne (Turquie, Californie, Australie), raisins de Malaga (Espagne), ils sont utilisés dans de nombreuses préparations (riz au lait, gâteau de semoule, puddings, cakes, biscuits, tuiles...).

Les feuilles de vigne sont utilisées farcies de riz et/ou de viande pour réaliser les « dolmas », spécialité répandue dans les Balkans et Moyen-Orient.