

## La France, le pays du vin ?



(1) Le climat, la terre et l'histoire ont donné à la France une primauté évidente dans le domaine viticole. Toute une culture, un langage, des traditions sont là pour le prouver.

36 sommelier se dit « sommelier » dans toutes les langues.

(2) Une précision s'impose toutefois. Malgré le cortège de confréries folkloriques, la qualité du vin français telle qu'on l'apprécie aujourd'hui est relativement récente. La qualité dans ce domaine est fille autant de la tradition que du progrès technique. Ce n'est qu'à la fin du XVIIe siècle que sont arrivés bouteille et bouchon. C'est au début du XIXe siècle que la science du vin, l'œnologie, s'est développée en profitant des progrès de la chimie. C'est de ce moment que date la chaptalisation<sup>1)</sup> (du nom du chimiste Chaptal), qui permet de faire vieillir le vin dans les meilleures conditions. Puis, il y a le

développement des transports, sans lequel le vin serait resté à jamais une production de terroir, consommée localement. Les appellations sont encore plus récentes puisqu'elles datent de 1935. C'est donc de cette période assez récente que date la réputation de qualité de notre vin.

(3) Si le passé ne laisse aucun doute sur la primauté de la France, il en va autrement pour le présent et l'avenir. Sa domination est menacée de toute part. Par la montée en puissance de nos voisins européens (Italie, Espagne, Portugal), mais aussi par l'arrivée des pays d'outre-océans (Californie, Chili, Argentine, Australie, Afrique du Sud). L'Italie est le premier producteur et exportateur mondial de vin, devant l'Espagne et la France. Ces trois pays représentent la moitié de la production mondiale.

(4) La montée de l'Italie est significative des dangers que court le vin français. Même la forteresse du champagne est assaillie : l'Italie est passée en tête pour la production de vins pétillants. Les Italiens ont beaucoup appris de la France, et ils ont amélioré la qualité de leurs vins, certains sont devenus excellents. Notamment dans une gamme de prix « raisonnables », là où la production française est souvent douteuse. Ils y ont ajouté un savoir-faire en marketing et en communication frappant notamment en direction des marchés qui donnent le ton : les États-Unis, le Japon, la Chine. Et pour couronner le tout, les Chinois et les Indiens

achètent châteaux et vignobles. De  
quoi inciter les Français à mettre de

l'eau dans le vin de leur « splendide  
isolement » ?

noot 1 la chaptalisation: het alcoholgehalte verhogen door het druivensap te ontzuren en te  
verzoeten

## Tekst 9 La France, le pays du vin ?

---

- 1p **36** Choisissez le(s) mot(s) qui manque(nt) au premier alinéa.
- A Ainsi,
  - B D'ailleurs,
  - C D'autant plus que
  - D Pourtant,
- 1p **37** Zet onderstaande ontwikkelingen in chronologische volgorde, in overeenstemming met de tweede alinea.
- a La consommation du vin prend de l'ampleur grâce au progrès des transports.
  - b Le vin est embouteillé et bouchonné.
  - c Les meilleurs vins sont classés.
  - d La qualité du vin s'améliore grâce à un procédé chimique.
- Noteer de letters in de juiste volgorde op het antwoordblad.
- 1p **38** Laquelle ou lesquelles des constatations suivantes correspond(ent) au 3ème alinéa ?
- 1 La France a cédé sa primauté à l'Italie pour ce qui est des vins de qualité.
  - 2 La France compte toujours parmi les plus grands producteurs de vin.
- A la première
  - B la deuxième
  - C les deux
  - D aucune des deux
- 2p **39** Geef van elke bewering aan of deze wel of niet overeenkomt met de laatste alinea.
- 1 La qualité des vins italiens s'est améliorée beaucoup grâce aux connaissances œnologiques françaises.
  - 2 Les Italiens ont réussi à produire des vins de bonne qualité pas trop chers.
  - 3 Les Français profitent du savoir-faire en marketing et en communication des Italiens.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.

---

### Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.