

Le sommelier

gérer la cave : *to manage the cellar*
 présenter la carte des vins : *to show the wine list*
 aider : *to help*
 conseiller : *to advise*
 proposer : *to propose*
 informer : *to inform*
 expliquer : *to explain*
 choisir : *to choose*
 servir : *to serve*
 ouvrir la bouteille : *to open the bottle*
 mettre en carafe, carafier : *to pour into a carafe*

Les accessoires

un tablier : *apron*
 un verre : *glass*
 flute : *flute*
 une carafe : *carafe*
 décanteur : *decanter*
 pichet : *jug*
 un tire-bouchon : *corkscrew*
 un limonadier : *a waiter's friend (corkscrew)*
 bouchon (en plastique) : *(plastic) cork*
 un seau à glace : *ice bucket*
 un panier à vin : *wine basket*

La carte des vins

la carte des vins : *wine list*
 une page : *page*
 une appellation : *appellation*
 un millésime : *vintage*
 une catégorie : *category*
 la provenance : *origin*
 la région d'origine : *region of origin*

le nom du propriétaire : *name of the owner*
 le nom de la propriété : *name of the property*
 le nom du château : *name of the château*
 le nom du négociant : *name of the wine merchant*
 le nom du vin : *name of the wine*
 une bouteille : *bottle*
 une demi-bouteille : *half bottle*
 un verre de vin : *glass of wine*
 un carafon : *small carafe*

La bouteille

une capsule : *capsule*
 l'étiquette : *label*
 le bouchon : *cork*
 la contenance : *capacity*

Le restaurant

la salle : *dining room*
 la cave : *cellar*
 armoire à vin : *wine fridge*
 les convives : *guests (at a meal)*
 les invités : *guests*
 le repas : *meal*
 un repas d'affaires : *business meal*
 un déjeuner : *lunch*
 un dîner : *dinner*
 un apéritif : *aperitif*
 une entrée : *starter*
 un plat : *dish*
 un dessert : *dessert*
 un cigare : *cigare*
 une liqueur : *liqueur*
 une eau-de-vie : *brandy*
 Accords mets-vin : (► p.38)

ACCUEILLIR DES VISITEURS



- ✓ Bonjour, je vous souhaite la bienvenue.
Hello, welcome!
- ✓ Est-ce que vous avez trouvé le domaine facilement?
Did you have any trouble finding the estate?
- ✓ Nous allons commencer la visite par un tour dans les vignes et ensuite je vous ferai visiter le chai.
We'll start with a tour of the vineyard and then we'll visit the cellar.
- ✓ Est-ce que vous connaissez nos vins?
Do you know our wines?
- ✓ Souhaitez-vous déguster quelques-uns de nos millésimes?
Would you like to taste a few of our vintages?
- ✓ Tenez, voici un verre. Vous avez un crachoir ici.
Here's a glass. There's a spittoon there.
- ✓ Je vais vous expliquer en quelques mots comment nous travaillons.
Let me tell you a little about how we work.
- ✓ N'hésitez pas à revenir nous voir. Je vous remets une liste de nos vins à commander par correspondance. Nous livrons aussi à l'étranger.
Don't hesitate to come see us again. I'll give you a list of our wines that you can order. We also deliver to other countries.
- ✓ N'hésitez pas à consulter notre site web. Nous avons une newsletter qui vous donne des nouvelles du domaine.
You can visit our website. We have a newsletter that will keep you up to date with what's going on at the estate.
- ✓ Vous trouverez nos vins dans les restaurants suivants : ..., ...,
You'll find our wines at these restaurants:...
- ✓ Pourquoi notre vin s'appelle la "Cuvée de Micaela"? C'est une petite histoire. Je vais vous la raconter...
Why is our wine called "Cuvée de Micaela?" There's a nice little story to that, let me tell it to you...
- ✓ Que représente ce blason sur l'étiquette? C'est le blason du domaine. En fait, c'est celui de notre ancêtre qui a fondé le domaine en 1675.
What does the coat of arms on the label represent? It's the coat of

arms of the estate. Actually, it's the coat of arms of our family which established the estate in 1675.

- ✓ Le caveau est ouvert de 9 heures à 12 heures et de 14h30 à 18h30.

The cellar is open from 9 to 12 am and from 2:30 to 6:30 pm.

- ✓ Notre domaine est situé à Parcelle à 2 kilomètres à l'Ouest de Vignesville en direction de Domaine-Village sur la D59. Au rond point après la sortie de Parcelle, vous tournez à gauche et environ à 400 mètres vous apercevrez l'entrée du domaine.

Our estate is located at Parcelle, 2km west of Vignesville, towards Domaine-Village on the D59. At the roundabout after the village of Parcelle, you turn left and about 400 meters further on, you'll see the entrance to the estate.

PRÉSENTER LE DOMAINE

PRODUCTION

- ✓ Nous produisons des vins rouges et des vins blancs.
We produce both red and white wines.
- ✓ Notre gamme comprend des vins en A.O.C. et des vins de pays.
Our range has A.O.C. and vin de pays wines.
- ✓ Ce domaine produit des vins de garde.
This estate produces vintage-quality wine.
- ✓ Nous produisons 5000 caisses par an.
We produce 5000 cases per year.
- ✓ Le domaine fut fondé en 1850 et est toujours dans la famille.
The estate was founded in 1850 and has always been run by the family.

SUPERFICIE

- ✓ La superficie du domaine est de 50 hectares.
The vineyard's area is fifty hectares.
- ✓ Le domaine compte 27 hectares de vignes en appellation contrôlée.
On this estate, there are twenty-seven hectares of vines classified as Appellation Contrôlée.
- ✓ Le vignoble s'étend sur 6 hectares.
The vineyard covers six hectares.

Le Domaine

domaine : *estate*

château : *château*

vignoble : *vineyard*

parcelle : *parcel, plot*

cave : *cellar*

cave de vinification : *winery*

cave de stockage :

storage cellar

maître de cave : *cellar master*

exploitation viticole : *wine farm*

agriculture biologique : *organic farming*

biodynamie : *biodynamic farming*

lutte raisonnée : *sustained farming*

agriculture conventionnelle : *conventional farming*

PRODUCTEUR 

- ✓ Ce vigneron vinifie séparément chaque parcelle selon le type de vin recherché.

This winegrower vinifies each plot separately depending on the type of wine he intends to make.

- ✓ Ce producteur a choisi la production intégrée.

This producer has chosen integrated production.*

- ✓ Ce producteur est passé à la viticulture biologique.

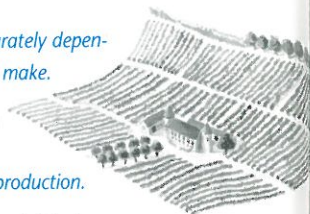
This grower has turned to organic viticulture.

- ✓ Le producteur n'utilise pas de désherbant.

This producer does not use weed killer.

- ✓ Ce domaine est conduit en biodynamie.

This estate uses biodynamic growing practices.



VIGNES 

- ✓ Une partie du domaine est composée de vieilles vignes qui ont en moyenne 25 ans.

The estate is partly composed of old vines with an average age of twenty-five years.

- ✓ Les jeunes vignes ne donneront pas un vin à grand vieillissement.

You cannot get a long-term cellaring wine from young vines.

- ✓ Nous utilisons les raisins des jeunes vignes pour les vins à boire jeunes.

We use grapes from young vines for early drinking wines.

- ✓ La vigne se porte bien lorsqu'elle est bien cultivée.

The vine is healthy when it is well cultivated.

- ✓ Sur cette exploitation, les vignes sont labourées.

On this wine farm, the vines are ploughed.

- ✓ Ce producteur récolte son raisin de vieilles vignes plantées à une densité de 10 000 plants à l'hectare.

This grower harvests grapes from old vines planted at a density of 10,000 vines to the hectare.

ENCÉPAGEMENT 

- ✓ L'encépagement est le suivant : 80 % de Cabernet Sauvignon,

10 % de Merlot et 10 % de Cabernet Franc.

Cabernet Sauvignon constitutes eighty per cent of plantings, Merlot ten per cent and Cabernet-Franc ten per cent.

- ✓ Ce sont les cépages typiques de la région.

These are the typical varieties of this region.

- ✓ Ce sont les cépages autorisés pour l'obtention de l'A.O.C..

These are the varieties allowed to get the A.O.C..

- ✓ La Syrah doit représenter au moins 80 % de l'encépagement

Syrah must constitute at least eighty per cent of the plantings.



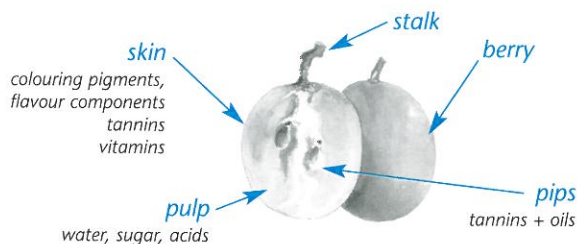
RENDEMENTS 

- ✓ Les vignes plantées avec un faible espacement ont un rendement moins important.

Closely planted vines have a lower yield per vine.

- ✓ Les vignes sont plantées autour de 4 000 pieds à l'hectare pour obtenir des rendements plus faibles par pied, donc des raisins plus denses, plus riches.

The vines are planted at a density of around four thousand vines per hectare to get lower yields per vine and richer more concentrated grapes.*



- ✓ Le rendement de ce vignoble est environ de 45 hectolitres par hectare.
This vineyard yields around forty five hectolitres per hectare (hl/ha).
- ✓ Ce vin est issu du Pinot Noir, c'est un cépage très sensible aux conditions climatiques ce qui explique ses faibles rendements.
This wine is made from Pinot Noir which is very sensitive to climatic conditions. This is the reason why yields are not very high.*

MISE EN BOUTEILLE ▶ p.101

- ✓ Le vin est mis en bouteille à la propriété.
The wine is estate bottled.
- ✓ Le vin est mis en bouteille à la coopérative.
The wine is bottled at the co-operative.
- ✓ Ce vigneron met en bouteille son vin, cela apporte un plus en qualité.
This winegrower bottles his own wine, which results in better quality.
- ✓ Ce domaine possède une chaîne d'embouteillage automatisée.
This estate owns an automated bottling assembly line.



La Vigne

- vigne : *vine*
- rangées de vigne : *rows of vine*
- grappe : *cluster, bunch (US)*
- cep : *vine stock*
- pulpe : *pulp*
- pépin : *pip*
- pruine : *bloom*
- peau : *skin*
- raffe : *stem, stalk*
- rameau : *vine-shoot (jeune), branch*
- sarment : *cane*
- courson : *spur*
- baguette fructifère : *fruiting cane*
- yeux : *nodes, buds*
- bras : *arm(s)*
- vrilles : *tendrils*
- bois : *wood*
- tronc : *trunk*
- racines : *roots*
- résistant au gel : *frost resistant*
- sève : *sap*
- montée de sève : *sap rising*
- débourrement : *bud break*
- bourre : *bud down*
- floraison : *flowering*
- fermeture de la grappe : *cluster closing, closing of the cluster*
- petit pois : *pea-sized berries*
- nouaison : *berry set*
- véraison : *veraison, ripening*
- maturité : *maturity*
- conduire la vigne : *to train the vine*
- palissage : *trellising*
- fil porteur : *carrier wire*
- relever : *to tie*
- relevage : *tying*
- pliage : *bending (of the cane)*
- piquets : *posts*
- tuteurs : *stakes*
- ébourgeonnage : *de-budding, disbudding*
- pampre : *vine-shoot*
- cisailler : *to cut back*
- rogner : *to trim*
- effeuillage : *leaf thinning, thinning out of the leaves*
- éclaircissage : *cluster thinning*
- vendanges en vert : *green harvest*
- sélection massale : *visual selection*
- greffage : *grafting*
- porte-greffe : *rootstock*
- greffon : *scion*
- coulure : *fruit set failure*
- chaussage : *butting, earthing-up*
- déchaussage : *ploughing back, debutting*
- griffage : *hoeing*
- arracher les vignes : *to uproot the vines*
- défoncement : *to break up the soil*
- mildiou : *mildew*

HIVER

- De novembre à février, la vigne entre dans une période de sommeil. On appelle cela le repos hivernal.
From November to February, the vine enters into a dormant stage. This is called the period of dor-mancy.
- Les feuilles sont toutes tombées. La sève ne circule plus dans la plante. Elle est descendue dans les racines à l'abri du froid.
The leaves have all fallen. The sap no longer circulates in the plant. It has gone down into the roots to take shelter from the cold.
- En janvier, la vigne est au repos. Le sarment n'a qu'une ébauche de bourgeon.
In January the vine is dormant. The cane is nothing but the begin-ning of a bud.
- En février, la vigne doit résister au froid : elle survit à une tempé- rature de -17°.
In February the vine has to survive the cold: it can tolerate tempe- ratures as low as minus 17°.

LA TAILLE

- C'est à cette époque que nous taillons la vigne afin de supprimer les sarments qui ont porté les fruits de l'année.
It's at this time that we prune the vine in order to remove the canes that have borne the year's fruit.
- Ce travail est le plus long et le plus importants des soins de la vigne. Il définit la vigueur et la fertilité de la vigne.
This is the most time consuming and important work in caring for the vine. It determines the vigor and the productivity of the vine.
- La taille Guyot simple est une taille longue. Une baguette fructi- fère de 6 à 12 yeux est installée comme tronc principal sur le fil porteur, dans le sens du palissage.
Simple Guyot is a long pruning . A six to twelve node fruiting cane is located on the carrier wire as the principal trunk, following the line of the trellising.
- La taille en cordon de Royat est une taille courte. Un ou deux bras horizontaux portent 2 à 5 sar-ments installés sur le fil por- teur dans le sens du palissage. Cette taille facilite les travaux mécanisés dans la vigne.

La Taille (pruning shape)

en cordon : *cordon pruning*

en cordon Royat :

Royat cordon pruning

en espalier : *espalier pruning*

en éventail : *palmet pruning*

en gobelet : *goblet pruning*

en Guyot : *Guyot pruning*

en lyre : *lyre pruning*

en quenouille : *cone pruning*

en pyramide : *pyramid pruning*

longue : *long*

courte : *short*

courson : *spur*

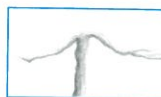
yeux : *buds*



Tailler en gobelet



Tailler en cordon de Royat



Tailler en lyre



Tailler Guyot

Cordon Royat is a short pruning. One or two horizontal branches bearing two to five canes is located on the carrier wire following the line of the trellising. This pruning facilitates mechanized work in the vineyard.

- La taille en Gobelet est une taille courte traditionnelle. Des bras longs s'ouvrant en éventail sur un tronc court permettent une bonne aération de la souche. C'est une taille particulièrement pratiquée dans les régions où la machine à vendanger n'est pas autorisée.

Gobelet is a traditional short pruning. The long branches open in a fan shape on a short trunk, allowing good air flow around the stock. This is a pruning used especially in regions where mechanized harvesters are not allowed.

- Nous commençons la taille dès que les feuilles commencent à tomber.
We start pruning as soon as the leaves begin to fall .
- La taille occupe tout l'hiver et doit impérativement s'achever quand éclosent les bourgeons, fin mars, début avril.
Pruning takes up the whole winter and has to be finished before

bud break at the end of March, beginning of April.

- ✓ Les sarments sont taillés à deux yeux, en coursons ou en porteurs.
The canes are pruned to two nodes, into spurs or fruiting canes
- ✓ Chaque année, de nouveaux rameaux apparaissent sur la vigne.
Each year, new branches appear on the vine.
- ✓ On supprime le bras qui a porté les fruits de la dernière récolte et on choisit celui qui portera les prochains raisins et le porteur à 2 yeux qui, lui, renferme le bras de la récolte de l'année d'après.
The arm that bore the fruit of the last harvest is removed. You then choose the cane that will bear the next grapes and the two-noded cane that will produce the branch for the following year's harvest.
- ✓ Pour chaque cep, il faut bien réfléchir avant de couper les sarments. On conserve généralement deux rameaux par pieds.
For each vine, you must think carefully before cutting the cane. You generally keep two branches per vine.
- ✓ On conserve quelques bourgeons à fruits sur les rameaux. Tous les autres sont éliminés.
A few fruit buds are kept on the branches. All the others are removed.
- ✓ Au moment de la taille, nous devons décrocher les vrilles de la vigne qui se sont agrippées aux fils de fer. C'est le dévissage.
When pruning, we have to unhook the tendrils of the vine that have attached themselves to the wires. This is called "dévissage".
- ✓ Les fils de fer empêchent la vigne de pousser comme une liane, en allant n'importe où.
The wires stop the vine from growing like a creeper—growing in any direction.
- ✓ En hiver, nous vérifions les fils, il faut en retendre certains et remplacer les écarteurs.
In winter, we check the wires. Some have to be tightened and separators replaced.
- ✓ Les sarments sont broyés et enfouis, nous restituons ainsi à la vigne ce qu'elle a produit.
The shoots are crushed and buried—in this way we give back to the vine what it has produced.
- ✓ Les sarments éliminés sont rassemblés au bout des rangs de vigne

pour être brûlés.

The removed shoots are gathered at the end of the rows of vines and burnt.

- ✓ On conserve quelques sarments pour les fameuses grillades à sarment...
A few canes are kept for the famous vine cane barbecues.
- ✓ Une vigne bien taillée est harmonieuse au regard.
A well-pruned vine is harmonious to the eye.

PRINTEMPS

- ✓ Lorsque le printemps arrive, la vigne pleure : la sève qui arrive la blessure due à la taille forme une petite goutte qui rappelle une larme.
When spring arrives, the vine weeps; the sap that arrives at the pruning wound forms a small drop that looks like a tear.
- ✓ La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante.
The vines wake up—the sap begins to circulate throughout the plant again.
- ✓ Au printemps, au moment de l'éclosion des bourgeons, il y a toujours des risques de gelées et des risques de maladies.
At the time of bud break in spring, there are always the risks of frost and disease.
- ✓ La vigne reste fragile à cette époque : une température inférieure à 0° peut compromettre la récolte.
The vine is vulnerable at this time, a temperature lower than 0° could jeopardize the crop.
- ✓ Avec l'arrivée des beaux jours, les activités s'intensifient tandis que la vigne se développe.
With the arrival of summer, there is more and more to do as the vines grow.

DÉBOUREMENT

- ✓ En mars/avril, c'est le débourrement : les bourgeons commencent à se développer.
March/April is bud break, when the buds begin to grow.
- ✓ Pendant le mois d'avril, les bourgeons grossissent puis dans les

derniers jours du mois, ils s'ouvrent et les feuilles apparaissent.
Throughout the month of April the buds swell, then in the final days of the month, they open and the leaves appear.

- ✓ Le bourgeon est dans le coton, la bourre est bien visible.
The bud is "in the cotton" -- the down is quite visible.
- ✓ La pointe verte de la pousse est visible.
The green tip of the shoot is visible.
- ✓ Lors de la taille, il a été laissé deux yeux qui commencent à pousser au début du printemps.
During pruning, two nodes are left which start to grow at the beginning of spring.
- ✓ Le bourgeon s'ouvre. Les feuilles apparaissent.
The bud opens. The leaves appear.



DÉCHAUSSAGE

- ✓ On doit enlever la terre mise en novembre au pied de la vigne pour la protéger du gel. Cette opération s'appelle le déchaussage.
The soil placed around the foot of the vine in November, to protect it from freezing, has to be removed. This procedure is called ploughing back.

LABOURS

- ✓ Lorsque la taille est finie et que la vigne commence à pousser, est une période assez stressante.
The period when the pruning is finished and the vine begins to grow is quite stressful.
- ✓ Il y a beaucoup de labours à effectuer sur des périodes assez courtes, quand les conditions climatiques le permettent et quand le sol n'est pas trop humide.
There is a lot of ploughing to do during short periods of time, when weather conditions permit and the soil is not too damp.
- ✓ Nous pratiquons l'enherbement naturel un rang sur deux. L'autre rang est labouré afin de contribuer à un enracinement profond.
We practice natural grass cover-cropping every other row. The other row is ploughed in order to encourage deeper root growth.
- ✓ Certaines parcelles plantées en terrasses sont labourées au cheval.

Certain plots of land planted on terraces are ploughed by horses. (ici, le pluriel de "horses" est grammatical!)

- ✓ En mars, c'est la période de l'épandage des engrais organiques (naturels) et minéraux, pour stimuler la vie microbienne du sol. La vie microbienne est indispensable à la formation de l'humus et à l'assimilation des minéraux du sous-sol.
March is when the organic and mineral fertilizers are spread in order to stimulate the microbial activity of the soil. This activity is indispensable to the formation of humus and to the assimilation of minerals in the undergrowth.
- ✓ Nous avons réalisé le premier labourage de l'année avec une nouvelle charrue.
We've done the first ploughing of the year with a new plow.
- ✓ Labourer permet de supprimer l'utilisation de désherbants chimiques.
Ploughing allows us to avoid the use of chemical weed-killers.
- ✓ Nous sommes en mai, les labours réguliers se poursuivent.
It's May; the ploughing continues at regular intervals.
- ✓ Les bergeronnettes sont toujours présentes lors des labours, elles suivent de très près le tracteur pour débusquer les vers de terre.
Wagtails are always present during the ploughing. They follow very close behind the tractor to pick the worms out of the earth.

PLIAGE

- ✓ Les rameaux sont fixés au fil de fer pour que les nouvelles pousses se développent dans le sens des rangs de vigne : c'est le pliage.
The branches are attached to the wire so that the new shoots will grow in the direction of the vine rows; this is called bending.

PALISSAGE

- ✓ En avril, nous avons mis en place le palissage de 3 hectares de Mourvèdre plantés l'année dernière.
In April, we set up the trellis for the three hectares of Mourvèdre planted last year.
- ✓ Nous sommes également en train de reprendre le palissage de 2 hectares plantés il y a 20 ans.
We're also in the middle of fixing up the trellising on two hectares

planted twenty years ago.

- ✓ Attacher les baguettes au fil de fer permet de donner une forme à la végétation.

Fixing the cane to wires allows you to shape the plant.

- ✓ Cela permet à la végétation d'être orientée vers le haut pour bénéficier de la lumière.

That allows the vegetation to face upwards so that it can benefit from the light.

- ✓ Le palissage protège des maladies et permet au tracteur de passer.

Trellising offers protection from disease and allows clearance for the tractor.

Aujourd'hui, nous avons posé des piquets et des tuteurs.

Today, we set up the posts and stakes.

TRAITEMENTS

- ✓ Si le début de printemps est assez pluvieux, on commence à traiter la vigne contre les parasites et les maladies qui menacent la vigne tout au long de sa croissance.

If the beginning of spring is quite rainy, you begin treating the vines against parasites and diseases that will threaten them throughout their growth.

- ✓ Les parasites ne frappent pas tous au même moment : certains attaquent au début ou à la fin du printemps, d'autres en été. Il faut donc surveiller attentivement la vigne et rester vigilant.

Parasites don't hit all at the same time. Some attack at the beginning or ending of spring, others in the summer. You have to monitor the vines carefully and be vigilant.

- ✓ Cette année, nous avons commencé les traitements plus tôt que d'habitude, dès la sortie de la première feuille.

This year, we started spraying earlier than usual from the emergence of the first leaves.

- ✓ C'est en avril que nous avons réalisé le premier traitement préventif pour lutter contre l'excoriose.

It was in April that we did the first preventative treatment to fight against excoriosis.

- ✓ En mai, nous avons réalisé les deuxième et troisième traitements phytosanitaires.

In May, we did the second and third pesticide and weed-killer treatments.

- ✓ Certaines parcelles ne reçoivent que très peu de traitements dans l'année sans que la santé du cep en soit affecté.

Some plots are only very lightly spread during the year without the health of the vine stock being affected.

Si la vigne est atteinte par le mildiou, elle est détruite. Les feuilles et les grappes sèchent.

If the vine is attacked by mildew, it is destroyed. The leaves and the clusters dry out.

ÉBOURGEONNAGE – ÉPAMPRAGE

- ✓ C'est l'époque des travaux purement manuels sur la vigne.

It's a time of purely manual work with the vines.

- ✓ L'ébourgeonnage est une opération importante de la culture de la vigne. Il permet modifier le potentiel de récolte fixé lors de la taille.

Disbudding is an important procedure in vine growing. It allows you to adjust the potential crop size at the time of the pruning.

- ✓ Sur chaque souche, il faut enlever les contre-bourgeons et enlever les pampres du pied.

On each vine stock, the counter-buds and vine shoots must be removed.

- ✓ Le bourgeon que l'on va laisser va donner naissance des années plus tard à un nouveau bras.

The buds that you leave will give birth to new branches years later.

- ✓ Les bourgeons fertiles ne sont pas tous répartis de la même façon sur les sarments selon les espèces.

The fertile buds are not all distributed in the same way on the canes according to the variety.

- ✓ Ébourgeonner est un travail très physique qui demande aussi beaucoup d'attention et d'habileté.

Disbudding is very physical work that also requires close attention and skill.

- ✓ Pour ébourgeonner la vigne, il n'y a besoin d'aucun outil. Ce sont les mains du vigneron qui travaillent le mieux et le plus vite.

No tools are required for disbudding. It's the hands of the wine

grower that work best and fastest.

- ✓ Dès le mois de mai, on enlève les rameaux indésirables, qui ne donneront pas de fruits et qui puisent sur les réserves de la vigne. On appelle cela l'épamprage.

Starting in May, the unwanted branches are removed, those that don't give fruit and use up the vine's energy reserves. This is called the épamprage.

- ✓ On fait cela quand la vigne a poussé de 15 ou 20 centimètres. *This is done when the vine has grown fifteen or twenty centimeters.*

- ✓ Il faut travailler rapidement parce qu'au delà d'une certaine poussée les rameaux sont difficiles à enlever. *You have to work quickly because beyond a certain growth stage the branches are difficult to re-move.*

- ✓ On enlève tous les rameaux qui ont poussé directement sur le tronc ou sur les bras. *All the branches growing directly from the trunk, or on the arms, are removed.*

NOUVEAUX PLANTS

- ✓ Une fois la période de froid terminée, et avant la période de forte chaleur ou de sécheresse, nous remplaçons les plants morts l'année précédente.

Once the cold is over and before the period of strong heat or possibly drought, we replace the plants that died the previous year.

- ✓ En mars, nous avons planté 1.3277 Ha de grenache. *In March, we planted 1.3277 hectares of Grenache.*

- ✓ Nous re-plantons des plants issus de sélection massale afin de maintenir la diversité. C'est une sélection traditionnelle qui consiste à choisir les plus beaux céps que l'on reproduit. *We re-plant plants based on visual selection in order to maintain diversity. It's a traditional selection based on choosing the most beautiful vines that we've produced.*

- ✓ Les nouveaux plants de vigne ont été produits dans une pépinière, puis greffés sur des pieds américains (résistants au phylloxéra). *The new vine plants have been produced in a nursery, then grafted onto the American root-stocks—these are phylloxera-resistant.*

- ✓ Depuis la catastrophe du phylloxéra vers 1860 la vigne est multipliée par greffage.

Since the phylloxera disaster around the 1860's, the vines are propagated by grafting.

- ✓ Des cépages européens sont greffés sur des pieds américains. Le pied est appelé porte-greffe. Le sarment greffé est appelé greffon.

European vines are grafted onto American stocks. The stock is called the rootstock. The grafted shoot is called the scion.

RELEVAGE

- ✓ La vigne a poussé très vite depuis l'ébourgeonnement. *The vines have grown very quickly since disbudding.*

- ✓ A peu près au moment de la fleur ont lieu les premiers relevages. Les rameaux sont attachés avec un lien en osier. *Around flowering, the first of the tying begins. The shoots are attached with a length of wicker.*

- ✓ C'est une période qui est très tendue parce qu'il y a beaucoup de choses à gérer à la fois, à la vigne et à la cave avec les premières mises en bouteilles et les premières expéditions. *It's a very tense period because there are many things to manage at the same time, in the vineyard, and in the winery, with the start of bottling and the first shipments.*

- ✓ Pour que les sarments ne cassent pas sous leur poids ou sous les rafales du vent, il faut les protéger en les glissant entre les fils de fer.

The canes must be protected so that they don't break under their own weight or in gusts of wind. This is done by tucking them between the wires.

- ✓ La vigne est guidée sur le palissage pour profiter du soleil. *The vine is guided by the trellising so that it can take full advantage of the sun.*

- ✓ C'est un travail délicat. Il faut travailler doucement pour ne pas casser le moindre sarment. *It's delicate work. You have to work gently so you don't break any of the canes.*

FLORAISON

- ✓ En mai/juin, c'est la floraison avec l'apparition de petites fleurs.
Flowering occurs in May /June with the appearance of small flowers.
- ✓ La floraison a commencé le 26 mai.
Flowering started May twenty-sixth.
- ✓ Au mois de juin, c'est la pleine floraison. La vigne fleurit pendant 10 à 15 jours.
In the month of June, it's the height of flowering. The vine flowers for ten to fifteen days.
- ✓ L'air sent la fleur de vigne. C'est une odeur fine et douce qui rappelle le tilleul, le miel ou la pêche blanche. A la fin de la fleur, l'odeur s'estompe.
The air smells of vine flowers. It's a delicate, mild scent evocative of lime blossoms, honey or white peaches. As the flower fades, so does the scent.
- ✓ La période de la fleur est très importante, on a toujours peur que la température baisse, qu'il y ait des pluies. Dans ces cas là, la fleur risque de mal se passer et de se prolonger.
The flowering period is very important. We're always afraid that the temperature will fall, that it will rain; in which case, there's a danger that the flowering will be prolonged and unsuccessful.
- ✓ On risque alors d'avoir la coulure c'est-à-dire sur une grappe des raisins normaux et des petits raisins.
So there's a risk of fruit set failure, that is to say a normal-sized cluster with small grapes.
- ✓ La coulure est un phénomène naturel, particulièrement sensible sur certains cépages, qui conduit au dessèchement de la fleur non fécondée ou du jeune raisin au premier stade de son développement. C'est une sorte de sélection naturelle.
Fruit set failure is a natural phenomenon--certain varieties are particularly sensitive. It leads to the drying out of the unproductive flower or young grape in the first stage of its growth. It's a sort of natural selection.



ÉTÉ

- ✓ En juillet, le feuillage continue à se développer et les fleurs vont donner des grains de raisins.
In July, the leaves continue to grow and the flowers produce the berries.

NOUAISON

- ✓ La nouaison est le passage de la fleur au fruit.
Berry set is the transition from flower to fruit.
- ✓ Les baies ont la taille d'un petit pois et la grappe est formée.
The berries are the size of small peas and the cluster is formed.
- ✓ La nouaison est bien avancée mais il est encore trop tôt pour estimer si nous avons eu une floraison parfaite ou s'il y a un peu de coulure.
Berry set is well advanced, but it's still too early to estimate if there has been a perfect flowering or if there was some fruit set failure.
- ✓ La nouaison est dépassée et il est plus facile d'évaluer la récolte.
Berry set is over and it is easier to evaluate the crop.
- ✓ La récolte semble supérieure (inférieure) aux premières estimations faites au moment de la fleur.
The crop appears to be better than (inferior to) the first estimates made during flowering.
- ✓ Les grappes ont beaucoup grossi et certains pieds sont déjà très proches du stade de la fermeture de grappe, lorsque les grains finissent pas se toucher.
The clusters have become much larger and some vines are already very close to the stage where the cluster closes-- when the berries touch each other.
- ✓ Les raisins ont atteint leur taille définitive, le processus de maturation ne va pas tarder à commencer.
The grapes have attained their final size, it won't be long before the ripening process begins.



VÉRAISON

- ✓ Le peu d'accalmie que l'on puisse trouver c'est quand le raisin commence à mûrir, fin juillet, début août environ jusqu'à la deuxième quinzaine d'août.

Around the end of July, beginning of August, and until the second half of August, there's a bit of a quiet period when the grape starts to ripen.

- ✓ En août, c'est le début de la véraison. Le raisin change de couleur et se met à mûrir.

Véraison starts in August. The grape changes colour and starts to ripen.

- ✓ Les raisins se colorent soit en rouge, soit en jaune, deviennent moins acides et s'enrichissent en sucres et en arômes.

The grapes turn either red or yellow, become less acidic and richer in sugar and aroma.

- ✓ La véraison se poursuit avec une bonne homogénéité.

Véraison continues quite evenly.

- ✓ Le raisin a encore toute sa pruine, ce léger duvet bleu qui disparaît à pleine maturité. Le raisin devient alors luisant.

The grape still has all its bloom, the light sheen of blue that disappears in full maturity. The grape becomes shiny.

- ✓ Les sarments deviennent bruns et beaucoup plus durs : ils se transforment en bois.

The canes turn brown and become much tougher; they turn into wood.

- ✓ C'est le début du ralentissement de la végétation, la sève circule moins vite.

The plants begin to slow down, the sap circulates less quickly.

- ✓ La véraison se termine lorsque les baies deviennent translucides et se colorent.

Véraison is over when the berries become translucent and change colour.

ROGNAGE

- ✓ Jusqu'au mois d'août, le vigneron coupe tout ce qui sort du plan de palissage : il rogne la vigne.

Until the month of August, the wine grower cuts away everything that grows out of the trellising he trims the vine.

- ✓ En période de croissance, les sarments peuvent prendre plusieurs centimètres par jour, il est nécessaire de couper les hauts et les côtés régulièrement.

During the growing period, the canes can grow several centimeters a day. It's necessary to trim the tops and sides regularly.

- ✓ Il fait très chaud en ce moment et les températures élevées accélèrent beaucoup la pousse de la vigne.

It's very hot at this time and the elevated temperatures stimulate the growth of the vine.

EFFEUILLAGES

- ✓ Pour que les baies profitent au maximum du soleil, on enlève certaines feuilles selon l'exposition de la parcelle.

Certain leaves are removed according to the exposure of the plot, so that the berries can get the most sun.

- ✓ L'effeuillage contribue à éviter la formation de pourriture et permet l'aération des grappes.

Leaf thinning helps avoid rot and allows air flow around the clusters.

LE TEMPS ET SES CONSÉQUENCES

- ✓ Nous avons eu des orages très violents en milieu de journée. Il est tombé beaucoup d'eau : 12 millilitres en 15 minutes.

We had some very violent storms in the middle of the day. There was a lot of rain twelve milliliters of rain in 15 minutes.

- ✓ Cela fait plusieurs années que nous avons de fortes précipitations.

That makes several years that we've had heavy rains.

- ✓ Les températures sont caniculaires, la vigne a besoin d'eau.

The temperatures are heat-wave level, the vines need water.

- ✓ On a découvert des raisins grillés.

Some burnt grapes were discovered.

- ✓ Nous attendons la pluie. La pluie est annoncée pour les prochains jours.

We're waiting for rain. Rain was forecasted for the next few days.

- ✓ Nous envisageons de faire tomber les raisins qui ne pourront pas mûrir dans ces conditions.

We're considering removing the grapes that won't be able to ripen in these conditions.

ÉCLAIRCISSEMENT

- ✓ Nous avons effectué la taille en vert pour limiter la production.
We did some cluster thinning to limit the production.
- ✓ Certaines parcelles sont trop chargées en grappes. Nous allons en supprimer une partie pour que celles qui restent soient mieux alimentées et de meilleures qualités et puissent mieux parvenir à maturité.
Some plots are over-burdened with clusters. We did some thinning so that the remaining clusters would be better nourished, of a higher quality and can more successfully reach maturity.
- ✓ Nous avons une coulure importante, la moitié des grains est manquante.
We have a serious failure to set fruit, half the berries did not appear.
- ✓ Notre objectif est de produire au maximum 40 à 50 hectolitre par hectare (un demi-litre par pied).
Our goal is to produce a maximum of four to five thousand liters per hectare, that's half a liter per vine.



PRÉPARER LES VENDANGES

- ✓ A partir de la mi-août, nous préparons les vendanges.
From mid-August we get ready for the harvest.
- ✓ Il faut préparer les locaux et le matériel, laver les cuves et les tonneaux. Il faut aussi préparer les pressoirs, les caissettes pour la récolte.
The premises and the equipment must be prepared, the vats and

the barrels washed. The presses and picking bins also have to be readied.

- ✓ Il faut commencer à penser à la date des vendanges.
You have to start thinking about the date of the harvests.

AUTOMNE

- ✓ En septembre/octobre, c'est l'époque des vendanges.
September/October is harvest time.
- ✓ Généralement, les vendanges commencent la première quinzaine de septembre. C'est une nouvelle période très dure et très intense qui dure un mois.
Usually, harvesting begins in the first two weeks of September. It's a new difficult and very intense period that lasts one month.
- ✓ Les raisins sont récoltés soit manuellement, soit mécaniquement avec une machine à vendanger.
The grapes are either picked by hand or by machine with a mechanical harvester.
- ✓ La fleur est apparue tôt cette année.
The vine's flower appeared very early this year.
- ✓ Nous avons vendangé plus tard que les autres années.
We harvested later than in past years.
- ✓ Nous avons pris le risque d'attendre la maturité complète des raisins.
We took the risk of waiting for the grapes to be fully ripe.*
- ✓ Nous vendangeons le plus tard possible.
We harvest as late as possible.
- ✓ Nous vendangeons d'abord la Syrah, puis le Cinsault et enfin le Grenache.
We harvest the Syrah first, then the Cinsault, and finally the Grenache.

DATE DES VENDANGES

- ✓ Nous avons décidé du jour de début des vendanges.
We've decided on the day for the beginning of the harvest.

- ✓ C'est le grand jour! C'est le début des vendanges.
It's the big day! It's the beginning of the harvest.
- ✓ Déterminer la date des vendanges est un processus complexe.
Figuring out the harvest date is a complex process.
- ✓ On a quelques points de repère très fiables qui nous aident à déterminer la date des vendanges.
There are several reliable reference points that help us determine the harvest date.
- ✓ L'un d'eux, assez fiable, est de compter 100 jours à partir du début de la floraison pour obtenir la date de la maturité.
One of the most reliable, is to count one hundred days from the beginning of flowering, to determine the date of maturity.
- ✓ Un autre repère, plus fiable celui-là, est le début la maturité, ce que l'on appelle la véraison.
Another, even more reliable reference point, is the beginning of the ripening called véraison.
- ✓ Quand les premiers grains commencent à se colorer, on compte 45 à 50 jours.
You count forty-five or fifty days from when the first berries begin to change colour.
- ✓ C'est beaucoup plus précis et à 2 ou 3 jours près cela correspond à la maturité pleine du raisin.
It's much more precise, and give or take 2 or three days, it corresponds to the peak maturity level of the grape.
- ✓ On peut donc prévenir quinze jours à trois semaines à l'avance la troupe des vendangeurs.
So you can notify the groups of grape pickers two or three weeks in advance.
- ✓ Enfin, des contrôles de maturité permettent d'affiner et suivre l'évolution réelle de la maturité.
In the end, the maturity checks allow you to become more precise and follow the real progress of the ripening.
- ✓ Cela reste un moment difficile parce qu'on se dit qu'on aurait pu commencer plus tôt ou plus tard.
That's the difficult moment, because you think you could be starting too early or too late.

- ✓ D'autres facteurs entrent en jeu : les prévisions météorologique le temps qu'il a fait pendant l'année, la présence de maladie, entre autres.
Other factors that come into play include: weather forecasts, the weather during the year, the presence of disease, among other things.
- ✓ L'expérience donne un schéma de récolte, mais nous pouvons le bouleverser parce que des parcelles sont plus sensibles à la pourriture, par exemple.
Experience gives you some guidelines for the harvest, but we can turn these upside-down because some plots are more sensitive to rot, for example.
- ✓ J'ai toujours tendance à vendanger à bonne maturité, mais il y a le risque des pluies, le risque de la pourriture.
I always have a tendency to harvest in full ripeness, but there's the risks of rain and rot.
- ✓ C'est vrai que c'est un moment délicat. C'est le métier qui veut ça.
It's true that it's a delicate moment. It's part of the job.
- ✓ J'essaye de maintenir le côté vendanges tardives. Cela peut m'obliger à ramasser assez vite, sur une courte période, mais j préfère vraiment attendre une bonne maturité.
I try to stay on the side of late harvest. That can force me to pick quite quickly, during a short period of time, but I really prefer to wait for a good degree of ripeness.
- ✓ Le climat chaud et sec de l'été a favorisé des vendanges précoces par rapport aux autres années.
The hot and dry weather of summer favoured an early harvest compared to other years.
- ✓ L'odeur de la vendange est partout. On sent le fruit mûr. Nous sommes imprégnés de ses parfums gras et sucrés.
The smell of the harvest is everywhere. It smells of ripe fruit. The fat, sugary scent is everywhere.
- ✓ Les arômes de fruit embaument toute la cave. (LaBorie)
The whole cellar is heavy with the smell of fruit.

TECHNIQUE

- ✓ La vendange se fait manuellement.
The grapes are hand-picked.
- ✓ La vendange manuelle abîme très peu le raisin et permet de contrôler l'état sanitaire de chaque grappe.
Hand picking causes minimal damage to the grapes and lets you check each bunch's condition.
- ✓ Les vendanges manuelles sont imposées par l'A.O.C.
Hand harvesting is required for this A.O.C. classification.
- ✓ L'égrappage et le foulage étant interdits, les vendanges mécaniques sont impossibles.
As de-stemming and crushing are forbidden, you cannot harvest by machine.*
- ✓ Les raisins sont récoltés mécaniquement.
The grapes are picked (from the vine) by a mechanical grape harvester. (OU the grapes are harvested by machine).
- ✓ La cueillette commence en fin de matinée, après la disparition de la rosée.
he picking begins at the end of the morning, after the dew has disappeared.
- ✓ Les vendangeurs commencent leur travail à 7h30 le matin, jusqu'à midi. Ils reprennent ensuite à 14 heures, jusqu'à 17 heures.
The pickers start work at 7:30 in the morning and work until noon. They start again at 2 and work until 5.
- ✓ Les vendangeurs prélèvent les grappes et les mettent dans des paniers.
The grape-pickers remove the clusters and put them in bins.
- ✓ Les paniers sont ensuite vidés dans les hottes des porteurs.
The bins are then emptied into carrier's "hottes" – baskets worn on the back.
- ✓ Les seaux des vendangeurs et les hottes sont lavés à chaque retour des vignes (2 fois par jour).
The picking buckets and the "hotte" are washed twice a day at each return from the vineyard.
- ✓ Le raisin passe des hottes dans des tombereaux et arrive dans les cuves.

Then the grapes are transferred from the baskets into tipcarts and brought to the vats.

- ✓ Le raisin doit arriver le plus rapidement possible à la cave de vinification.

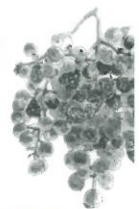
It is important that the grapes reach the winery as soon as possible.

- ✓ Il est essentiel de vérifier la température des raisins pour éviter qu'un excès de chaleur fasse partir trop vite la fermentation.

Checking the grapes' temperature is essential to avoid too much heat, which would cause fermentation to start too soon.

- ✓ Le raisin est trié et vérifié grappe par grappe.

The grapes are sorted and checked cluster by cluster.



VENDANGES TARDIVES

- ✓ Avec beaucoup de soleil, de chaleur et peu de pluie, les raisins peuvent être vendangés tard.
When you have lots of warm sunshine and low rainfall, grapes can be harvested late.
- ✓ Ces vins ont été élaborés à partir de vendanges tardives.
These wines are made from a late harvest.*
- ✓ Les raisins sont récoltés passerillés sur pied.
The grapes are harvested raisined on the vine.
- ✓ Les raisins sèchent sur pied, ce qui a pour effet de concentrer le sucre dans les baies, et sont récoltés par tris successifs.
The grapes are left on the vine to dry, which concentrates the sugar in the grapes, and they are then harvested in successive pickings.*

POURRITURE NOBLE

- ✓ Les raisins ont été vendangés très mûrs et atteints par la pourriture noble.
The grapes have been harvested late and affected by noble rot.
- ✓ Les raisins qui ont la peau fine sont facilement sujet à la pourriture noble.
Thin-skinned grapes are prone to noble rot.
- ✓ Elle est provoquée par un champignon, le botrytis cinerea, qui

dans certaines conditions climatiques (de l'humidité le matin puis une chaleur sèche) attaque les raisins, les dessèche et a pour effet, sur les raisins blancs, de concentrer le sucre contenu dans les baies.

It is caused by a fungus, the Botrytis cinerea, which under certain climatic conditions (humidity in the morning, then dry heat) attacks grapes, shrivels them, and on white grapes concentrates the sugars in the berries.

- ✓ La pourriture noble oblige à cueillir le raisin à la main et par tris successifs.
Grapes affected by noble rot have to be hand harvested and sorted in successive pickings.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- ✓ Le cycle végétatif s'est déroulé à merveille durant l'été mais les éléments se sont déchaînés avant la date des vendanges.
The growing cycle went perfectly during the summer, but the elements went wild before the harvest date.
- ✓ L'été a été très sec.
The summer was very dry.
- ✓ Nous avons eu beaucoup de vent, cela tend à sécher et à concentrer les raisins.
There was a lot of wind, that tends to dry the grapes, making them more concentrated.
- ✓ Les jours ont été chauds et les nuits fraîches, ce qui a permis de conserver une meilleure acidité que l'année dernière.
The days were hot and the nights were cool, this allowed us to retain a better acidity than last year.
- ✓ Cette année, les conditions climatiques ont menacé les vendanges.
Weather conditions threatened this year's harvest.
- ✓ La pluie a pourri une partie de la récolte.
The harvest has been partly rotted by rain.
- ✓ On ne ramasse pas les raisins quand il pleut. Lorsqu'il a plu, nous attendons que le vent ait séché les raisins avant de continuer la vendange.
Grapes are not picked when it rains. If it rains, we wait until the

wind has dried the grapes before continuing the harvest.

ETAT SANITAIRE - QUALITÉ

- ✓ Les millésimes sont le reflet de l'état sanitaire du raisin lors des vendanges.
Vintages reflect the grape's state of health during harvest time.
- ✓ Cette année, les raisins sont d'excellente qualité.
This year, the grapes are of high quality.
- ✓ La petite taille des fruits a permis d'obtenir des vins rouges concentrés en arômes de fruit.
Red wines with concentrated fruit aromas were obtained thanks to berries' small size.
- ✓ La qualité est magnifique. Il y a une absence totale de pourriture.
The quality is magnificent. There's absolutely no rot.
- ✓ L'état sanitaire est parfait, la couleur et le degré sont au rendez-vous.
They're in a perfect state of health, the colour and sugar content are present.
- ✓ Un mauvais raisin ne donnera jamais un bon vin.
A bad grape will never make a good wine.*

PERSPECTIVES

- ✓ Ce millésime devra être bu rapidement car son potentiel de garde est faible comparativement aux autres années.
This vintage must be drunk soon as its potential for cellaring is short compared to other years.
- ✓ Ce devrait être un grand millésime.
This should be a major vintage.

RENDEMENTS - QUANTITÉ

- ✓ Les vendanges se sont terminées le 28 septembre 2002, le volume est plus faible que les autres années.
The harvest ended the twenty-eighth of September 2002. The volume was lower than other years.
- ✓ La quantité est un peu juste. Il nous a manqué une pluie au mois d'août, ce sera au profit de la qualité.
The quantity is a bit low. We missed a rainfall in August that would have improved the quality.

- ✓ Les vendanges sont terminées
The harvest is finished.
- ✓ En octobre, les feuilles changent de couleur.
In October, the leaves change colour.
- ✓ Au début de l'automne, les feuilles des cépages blancs virent du vert clair au jaune intense. Les feuilles des cépages noirs du vert foncé au pourpre.
At the beginning of autumn, the leaves of the white varieties turn from bright green to an intense yellow. The leaves of black varieties, from dark green to crimson.
- ✓ Chaque parcelle porte sa couleur.
Each plot has its color.
- ✓ La sève commence à descendre dans les racines.
The sap begins to descend into the roots.
- ✓ En fin de saison, les feuilles tombent et sont emportées par le vent.
At the end of the season, the leaves fall and are carried away by the wind.
- ✓ Après les vendanges, il faut préparer la vigne à la prochaine récolte.
After the harvest, the vine needs to be prepared for the next crop.
- ✓ Les vignes reçoivent les derniers soins avant leur repos d'hiver.
The vines receive their final interventions before their winter rest.
- ✓ Le griffage a pour but d'aérer le sol en surface afin de favoriser la pénétration des eaux de pluie.
The purpose of the hoeing is to aerate the soil at the surface in order to encourage the penetration of rain water.

ARRACHAGE - DÉFONCAGE

- ✓ Après la vendange, les pieds morts en cours d'année sont également arrachés et brûlés. C'est une des activités importantes de cette saison.
After the harvest, rootstocks that have died during the year are pulled up and burnt. It's one of the important activities of this season.
- ✓ Certains pieds meurent de maladies ou parce qu'ils ont été arrachés par les tracteurs ou bien encore foudroyés lors des orages.

Certain vines died of disease, were uprooted by the tractors or struck by lightning during storms.

- ✓ Une des parcelles était une parcelle de Syrah vieille de 35 ans.
One of the plots was a plot of 35-year-old Syrah.
- ✓ Nous avons arraché des parcelles à replanter dans 4 ans.
We have uprooted some plots for replanting in four years.
- ✓ Lorsque nous arrachons des vignes, nous laissons la terre se reposer pendant 6 ans avant une nouvelle plantation.
When we uproot vines, we let the soil rest for six years before a new planting.
- ✓ Pendant ces 6 années, nous utilisons des céréales pour décompacter le sol.
During these six years, we use grains to break up the soil.
- ✓ Nous préparons les parcelles à replanter par un défoncement en profondeur.
We get the plots ready for replanting with a deep ploughing.
- ✓ Les ceps arrachés ont été brûlés pour éviter toute contamination.
The uprooted vine stocks were burnt to avoid contamination.

CHAUSSAGE

- ✓ Nous recouvrons les pieds de vigne d'un monticule de terre, c'est le chausage (ou butage).
We create a mound of earth around the lower part of the vine trunks. This is called butting or earthing up.
- ✓ Cela les protège du froid et surtout cette opération crée un sillon entre chaque rang de vigne qui va permettre l'écoulement des eaux de pluie.
This protects them from the cold and above all, this procedure creates a furrow between each row of vines that allows rain water to flow.

FUMURE

- ✓ La fumure organique est apportée avant l'hiver sur l'ensemble des parcelles.
Manure is brought onto all the plots before winter.
- ✓ Un labour général est réalisé pour enfouir la fumure.
An overall ploughing is done to bury the manure.

PARLER DU CÉPAGE

cépage : *grape variety*

- ✓ Le cépage Clairette donne du vin blanc.
The grape variety Clairette produces white wine.
 - ✓ Ce vin est fait à partir du Pinot Noir.
This wine is made from Pinot Noir.*
- Note :** les noms de cépage en anglais sont les noms utilisés en français, sauf pour la Syrah qui est appelée *Shiraz* en Australie et en Afrique du Sud.
- ✓ C'est un vin de cépage.
This is a varietal wine.
 - ✓ C'est un vin d'assemblage.
This is a blended wine.
 - ✓ C'est un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot.
It is a blend of Cabernet Sauvignon and Merlot.
 - ✓ Le Cabernet Sauvignon apporte au Merlot de la structure.
Cabernet Sauvignon gives backbone to the Merlot.*
 - ✓ Le Merlot est peu tannique et de faible acidité, il apporte sa richesse et son moelleux.
Merlot is low in tannins and acidity, so it brings richness and smoothness.*
 - ✓ Les nombreuses possibilités de combinaisons des différents cépages offrent une gamme de crus aux saveurs uniques.
The many combinations of the different grape varieties produce a range of crus with unique flavours.



CABERNET FRANC



GAMAY



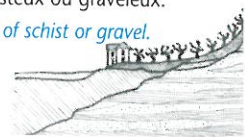
GRENACHE

PARLER DU TERROIR

- ✓ Le terroir est la combinaison sur un site particulier d'une géologie et d'un microclimat.
The terroir is the combination of both soil and local microclimate.

TYPE DE SOL

- ✓ Les sols constituent un facteur important qui agit sur la qualité des vins.
Soils are an important factor in the quality of wines.
- ✓ Dans cette région les sols sont schisteux ou graveleux.
In this region, the soil is composed of schist or gravel.
- ✓ Les sols sont très profonds.
Soils are very deep.
- ✓ Dans cette région, les cailloux emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent à la vigne durant la nuit.
In this region, stones absorb heat from the sun during the day and radiate it back to the vine during the night.
- ✓ Ici, le sol retient l'humidité sans pour autant être détrempé.
Here, the soil is able to retain moisture without becoming waterlogged.*
- ✓ Ce vin a un caractère très minéral parce que la vigne est obligée de s'enfoncer dans la roche pour trouver sa nourriture.
This wine has a focused mineral character because the vine has to dig down deep into the rock layer to find its nourishment.*
- ✓ Ce vin a un caractère différent selon qu'il sera issu d'un sol à dominante argilo-calcaire ou argilo-siliceuse.
This wine has a different character depending on whether it comes from a soil mainly composed of clay and limestone or clay and silica.*
- ✓ Les terres d'alluvions sont légères et génèrent des vins parfumés, élégants et fins.
Light alluvial lands produce fine and elegant fragrant wines.
- ✓ Ce vignoble se caractérise par des sols granitiques et sablonneux donnant des vins fins.
The characteristic granite and sandy soils of this vineyard produce fine wines.



- ✓ La plus grande partie du vignoble bénéficie de terres riches en oxyde de fer et de manganèse qui contribuent à l'originalité du vin.

Most of the vineyard's soil is high in iron and manganese. These contribute to the wine's distinctive flavour.

- ✓ Les sols sont calcaires et argileux produisant des vins très colorés, au bouquet délicat et au vieillissement long.
The soils are mainly composed of limestone and chalk producing very colourful wines with a delicate bouquet and good ageing ability.
- ✓ Les vignes poussent sur des pentes d'ardoise.
The vines grow on slate slopes.

TOPOGRAPHIE

- ✓ Les vignes sont plantées sur des coteaux dont les pentes fortes rendent l'accès des machines impossibles. Tout est fait à la main.
The vines are planted on steep hillsides, which makes the use of machines impossible All the work must be done by hand.*

TYPE DE CLIMAT

climat : *climate*

- ✓ Le climat est typiquement méditerranéen avec de faibles précipitations.
The climate is typically Mediterranean, with low rainfall.
- ✓ Le climat est continental : sec et chaud pendant l'été avec des précipitations régulières le reste de l'année.
The climate is continental : dry and hot in the summer with regular rainfall during the rest of the year.

SAISONS

- ✓ Les printemps sont frais et pluvieux.
Springs are cool and rainy.
- ✓ Les étés sont chauds et orageux.
Summers are hot and stormy.
- ✓ L'automne sec et très ensoleillé est très favorable à la maturation du raisin.
A dry and very sunny autumn is favourable to grape ripening.

Les sols

terre : *earth*

vie microbienne : *microbic life*

terre rouge : *red earth*

sol : *soil*

sous-sol : *subsoil*

sols d'alluvions : *soils composed of alluvium*

sols argilo-calcaires :
chalky-clayey soils

sols argilo-siliceux :
siliceous-clayey soils

sols de galets roulés : *soils with large pebbles*

sols granitiques : *granite soils, granitic soils*

sols de grès : *sandstone soils*

sols marneux : *marly soils*

sols marno-sableux :
sandy-marly soils

sols volcaniques : *volcanic soils*

température du sol :
soil temperature

drainage : *drainage*

tendance à l'humidité d'un sol
a soil's disposition to moisture

ROCHE

roche : *rock*

ardoise : *slate*

ardoise brisée : *broken slate*

argile : *clay*

calcaire : *limestone*

couche de pierre : *stony layer*

craie : *chalk*

granit : *granite*

graviers : *gravel*

grès : *sandstone*

marne : *marl*

sable : *sand*

silice : *silica*

minéraux : *minerals*

TOPOGRAPHIE

pente : *slope*

pente douce : *gentle slope*

pente raide : *steep slope*

terrasse : *terrace*

- ✓ Les hivers sont froids et les étés chauds.
Winters are cold and summers are hot.

- ✓ Les hivers sont doux.
Winters are mild.

VARIATIONS DE TEMPÉRATURES

- ✓ Les écarts de température sont faibles pendant l'année.
The temperature range during the year is narrow.
- ✓ Le climat est chaud et ensoleillé.
The climate is warm and sunny.

MICROCLIMAT

- ✓ Le microclimat chaud convient parfaitement au chenin.
The warm microclimate is perfect for Chenin.
- ✓ Le microclimat dont bénéficie le vignoble permet au botrytis cinerea de se développer facilement.
The vineyard's microclimate encourages the spread of botrytis cinerea.

ENSOLEILLEMENT

- ✓ Ce cépage a besoin de beaucoup de soleil pour mûrir.
This grape variety needs plenty of sun to ripen properly.
- ✓ Les vignes sont plantées sur des coteaux à l'exposition privilégiée.
Vines are planted on hillsides with the best exposure.
- ✓ Les vignes sont exposées au sud-est.
The vines face southeast.
The vines have a southeast exposure.
- ✓ Le vignoble est planté sur des pentes qui bénéficient d'un ensoleillement important.
The vineyard is planted on slopes that get a great deal of sunshine.
- ✓ L'été a été très chaud et la quantité de sucre dans les raisins a vite augmenté.
The summer was extremely hot and the grape sugar levels rose quickly.*

INTEMPÉRIES

- ✓ Le domaine est abrité par les collines des vents du nord et de la pluie.
Hills shelter the vineyard from north winds and rain.
- ✓ Le gel ou la pluie au mauvais moment peuvent anéantir une récolte.
Frost or rain at the wrong moment can wipe out a harvest.
- ✓ Les rendements ont été réduits à cause de la grêle pendant la floraison.
Yields were reduced by hail during flowering.
- ✓ La sécheresse a permis une maturation complète des raisins.

The grapes fully matured due to conditions of drought.

- ✓ Cette région a été touchée par la sécheresse.
This region was affected by drought.

Les climats

climat méditerranéen :

Mediterranean climate

climat océanique :

oceanic climate

climat continental :

continental climate

climat tempéré :

temperate climate

METEO

chaud (très) : *hot*

chaud : *warm*

degré (celsius) : *degree (Celsius)*

doux : *mild*

frais : *cool*

froid : *cold*

gel : *frost*

geler : *to freeze*

grêle : *hail*

ensoleillé : *sunny*

microclimat : *microclimate*

neige : *snow*

neiger : *to snow*

orage : *storm*

pleuvoir : *to rain*

pluie : *rain*

pluvieux : *rainy*

sécheresse : *drought*

température : *temperature*

temps : *weather*

temps (beau) : *fine weather*

temps sec : *dry weather*

vent : *wind*

vents forts : *strong winds*

venteux : *windy*

Les saisons

printemps : *spring*

été : *summer*

automne : *autumn*

hiver : *winter*

LE MÉTIER DE VIGNERON

UNE JOURNÉE DE VIGNERON 

- ✓ Je commence en général ma journée vers 7h15.
I usually start my day around quarter after seven.
- ✓ Mes journées sont très chargées. Il y a le travail qui est programmé et les imprévus qui bouleversent l'organisation.
My days are really busy. There's scheduled work and unexpected things that disrupt the plans.
- ✓ Je prépare les outils et ensuite je vais travailler sur les parcelles.
I get the tools ready and then I go work on the plots of land.
- ✓ Hier, j'ai dû refaire quelques ouvrages en terre pour canaliser l'eau et protéger certaines parcelles avant la venue des orages.
Yesterday I had to redo some earthworks to channel the water and protect certain plots before the storms.
- ✓ En faisant ce travail, je me suis aperçu que dans une parcelle j'étais envahi par le mildiou. J'ai chamboulé mon programme pour protéger les grappes en les traitant, à la dernière minute en fin de journée.
While I was doing this, I noticed that one plot had been invaded by mildew. At the end of the day, at the last minute, I turned my schedule upside-down to treat the grapes to protect them.
- ✓ J'ai fait du cisailage. Il s'agit de couper les rameaux qui ont poussé excessivement avec une cisaille.
I cut back some branches. This involves using shears to cut back the branches that have grown too much.
- ✓ Entre-temps, j'ai reçu quelques clients pour une dégustation et j'ai passé quelques coups de téléphone.
In the meantime, I held a tasting for several clients and made a few calls.
- ✓ Beaucoup de travaux se succèdent ainsi sur une journée.
So, there is a lot of work, one job after another, in a day.
- ✓ Chaque journée est pleine de rebondissements.
Each day is full of new developments.

LE MÉTIER DE VIGNERON 

- ✓ Il y a un côté artistique, dans le métier de vigneron. C'est plus qu'un métier où tout est calculé.
There's an artistic side to the job of wine grower. It's more than a job where everything is already worked out.
- ✓ Le côté intuitif fait que l'on arrive à personnaliser son travail, personnaliser ses vins.
The intuitive side comes in when you get to personalize your work, personalize your wines.
- ✓ Le côté artistique est très présent pendant les périodes où l'on travaille beaucoup avec l'intuition.
The artistic side is there during periods where you work a lot with your intuition.
- ✓ Il faut savoir sentir les périodes où la vigne est peut-être un peu moins à l'aise, savoir attendre un peu plus tard pour cisailer, savoir attendre le bon moment pour les différents travaux.
You must have a feel for the periods when the vine is perhaps a little less at ease, know to wait a little later to cut back, know to wait for the right moment for the different jobs.
- ✓ Le choix du moment est important.
Choosing the right moment is important.
- ✓ Pendant les vendanges, c'est ramasser cette parcelle avant l'autre.
During the harvest, it's picking this plot before the other.
- ✓ Ce sont ces aspects-là qui participent à l'originalité d'un millésime.
These are the points that contribute to the originality of a vintage.
- ✓ Chaque millésime est une découverte.
Each vintage is a discovery.
- ✓ Il faut que le terroir s'exprime de la meilleure façon possible.
The terroir must express itself in the best way possible.
- ✓ Je suis toujours à la recherche de techniques de vinification les plus adaptées à mes différents terroirs.
I am always looking for wine-making techniques most suited to my different terroirs

- ✓ Je fais des essais chaque année et je me fais une idée du résultat par la dégustation.
I try new things every year and I get an idea of the results by tasting it.
- ✓ J'affine chaque année. Je me remets en cause aussi.
I get more precise every year. I challenge myself, too.
- ✓ Tout cela fait qu'on arrive à personnaliser des vins et que le schéma de vinification et le style de vinification peuvent changer.
All that together allows you to personalize the wines and that the outline and style of the wine-making can change.
- ✓ Ce sont des petites touches qui font qu'on arrive à personnaliser le vin, même si c'est avant tout le terroir, sa minéralité, qui marquent le vin.
There are little touches that are made when you personalize the wine, even if it's the terroir and its minerals that mark the wine.
- ✓ C'est une passion. On porte cela en soi et le vin c'est un peu son bébé.
It's a passion. You carry it inside you and the wine is a little like your baby.
- ✓ C'est un travail où tous les jours sont très différents parce que la vigne est un être vivant. La végétation bouge. Le vin aussi bouge. Il a ses périodes d'épanouissement, ses périodes de fermeture et c'est passionnant à suivre.
It's a job where every day is different because the vine is a living thing. The plant moves. Wine also moves. It has its periods of opening and closing and it's exciting to follow.
- ✓ C'est vrai qu'il y a une touche personnelle ou une touche "maison". Cette touche s'exprime au travers des buts que l'on se fixe.
It's true there's a personal touch or a "house" touch. This touch is expressed in the goals that are set.
- ✓ Elle s'exprime dès la vendange, dès le pressurage et le débouillage et non pas seulement lors du travail du vin au cellier et dans les cuves.
It expresses itself from the time of the harvest, from the pressing and the clearing and not only at the time of the wine making in the cellar and in the vats.

SENTIMENTS POUR LE VIN 

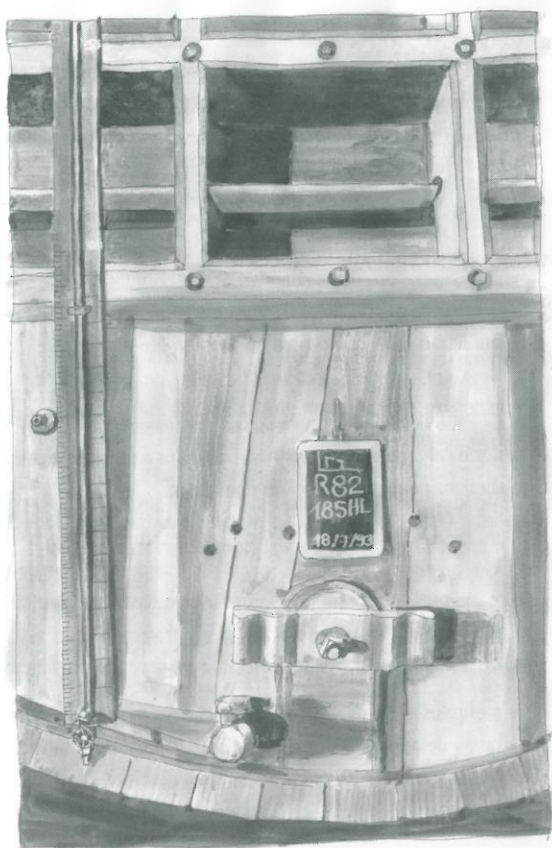
- ✓ Chaque millésime est différent. Il y a des millésimes où l'on est satisfait de bout en bout, que l'on porte au fond de soi, dans son cœur, qu'on estime.
Each vintage is different. There are vintages where you are satisfied from start to finish, that you carry deep down, in your heart, that you treasure.
- ✓ D'autres millésimes apportent moins de satisfaction. Dans ces cas là, on pense déjà au suivant pour oublier quelques mésaventures.
Other vintages hold less satisfaction. In that case, you often think of the following one to forget certain misadventures.

MÉMOIRE DU TRAVAIL

- ✓ Sans cesse, je me dis, tiens, face à cette situation, qu'est-ce qu'aurait fait mon grand-père ou mon arrière-grand-père ?
I always say to myself, faced with this situation, what would my grandfather or great-grandfather have done ?
- ✓ Tels que j'ai pu les connaître je me dis qu'ils auraient fait ça ou ils auraient pensé comme-ci ou comme-ça.
Just as if I had know them, I tell myself they would have done this or they would have thought this or that.
- ✓ Je connais les vins de mon grand-père et de mon arrière-grand-père.
I know the wines of my grandfather and my great-grandfather.
- ✓ Ce n'est plus le même style de vins que je peux faire actuellement ou que je ferai plus tard, car nous sommes guidés par un savoir issu de la science.
It's no longer the same style of wine that I can make now or that I will make later, because we're guided by scientific knowledge.
- ✓ Beaucoup de ces connaissances n'étaient pas en la possession des vignerons d'autrefois qui travail-laient beaucoup par l'instinct.
A lot of knowledge wasn't in the possession of past wine growers who worked a lot by instinct.
- ✓ Ce n'est pas moins bien, l'intuition a même certainement été oubliée.
It wasn't less good. Certainly, intuition has also been lost.

- ✓ Mais par contre, il y avait quand même des vins qui étaient lou-
pés par un manque de connaissances et aussi un manque de
technologie.

*But on the other hand, there were wines that were flawed by a
lack of knowledge and equipment.*



PARLER DE LA VINIFICATION



Vinification : *winemaking method*

- ✓ La cave de vinification doit être d'une propreté méticuleuse.
The winery must be absolutely clean.
- ✓ A leur arrivée en cave, les raisins sont triés.
The grapes are sorted when they arrive at the winery.
- ✓ Moins d'une heure s'écoule entre la cueillette et le pressurage
ce qui évite toute oxydation au raisin.
*Less than an hour passes between picking and pressing, which
avoids any oxidation of the grape.*
- ✓ Les vinifications se font cépage par cépage.
Each grape variety is individually vinified.

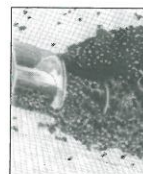


FOULAGE

- ✓ Avant d'être foulé, le raisin est placé en chambre
froide pendant une nuit.
*The grapes are placed in a cool room overnight
before crushing.*
- ✓ Le raisin n'est pas foulé dans le cas d'une macération
carbonique.
Grapes are not crushed when undergoing carbonic maceration.*

ÉGRAPPAGE

- ✓ On égrappe totalement les mauvaises années
pour éviter les goûts herbacés.
*In bad years, the grapes are totally de-stemmed
to avoid herbaceous flavours.*
- ✓ Nous n'égrappons pas les grandes années.
*In good years, the grapes are not de-stemmed (the stems are not
removed from the grapes).*
- ✓ L'égrappage est réalisé avec précaution pour ne pas égratigner
la rafle qui rendrait alors des tanins amers et durs.
*The grapes are carefully de-stemmed to avoid scratching the stem,
which could produce bitter, hard tannins.*



FOULAGE MÉCANIQUE