



La Parcelle

Immersion

Une découverte, une passion, un métier

Domaine Puypezat-Rosette





Domaine Puypezat-Rosette

La *&* Parcelle

Immersion

Une découverte, une passion, un métier

Livret de découverte







Bienvenue sur la Parcelle Pédagogique de l'Association **BASE**

Perché sur les **coteaux de Rosette** en limite de Pécharmant, surplombant la vallée de la Dordogne, le domaine **Puypezat-Rosette** s'étend sur 13 hectares et produit vins blancs, rosés et rouges.

Son propriétaire Frédéric de Monner a permis à l'Association **BASE**, qui favorise l'insertion sociale et professionnelle à **Bergerac** de prendre soin d'une de ses parcelles.

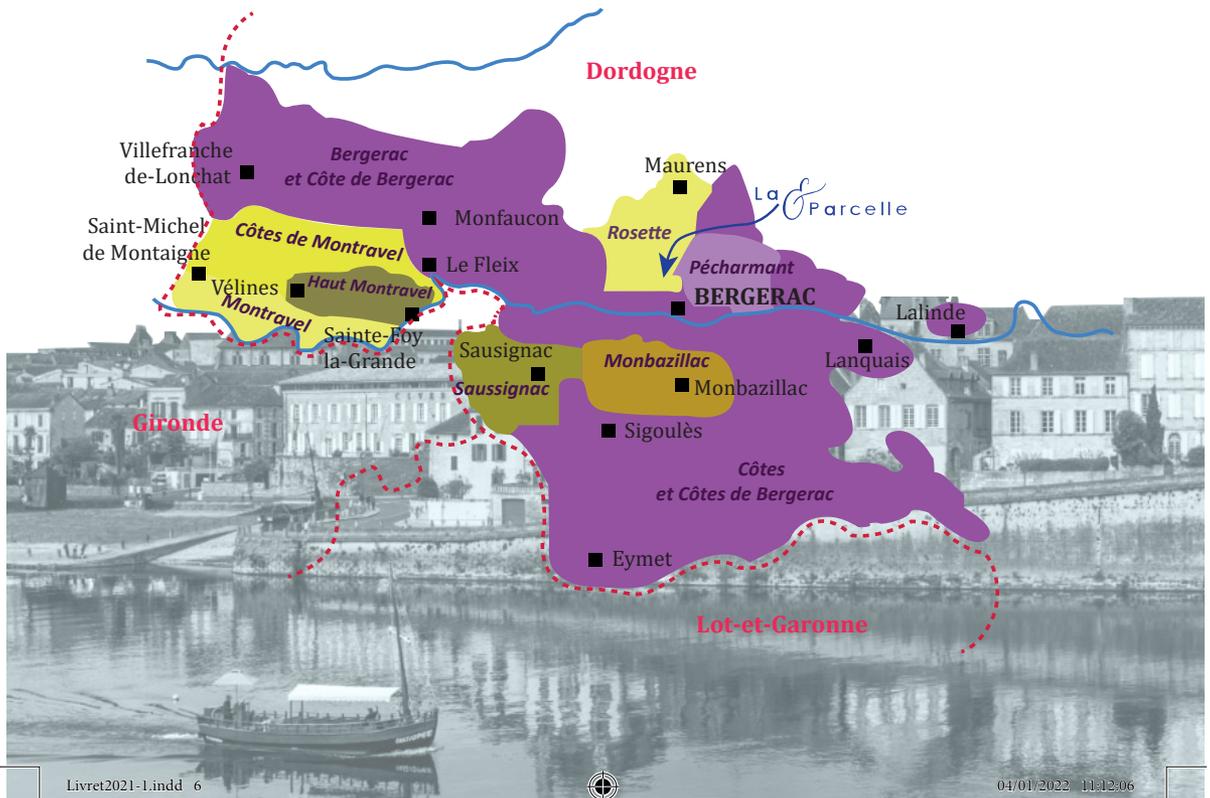




L'APPELLATION ROSETTE CONTRÔLÉE

Le Rosette est un **vin blanc moelleux** du vignoble de Bergerac, dans le Sud-Ouest de la France. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).

L'appellation Rosette peut-être produite dans l'aire délimitée sur les communes de Bergerac, Creysse, Ginestet, Lembras, Maurens et Prigonrieux. Elle tire son nom d'un lieu-dit de la commune de Bergerac.





Le vignoble de Rosette bénéficie du même climat que Bergerac et d'un microclimat favorable de par sa forme : un ensemble de collines exposées plein sud face à la Dordogne.

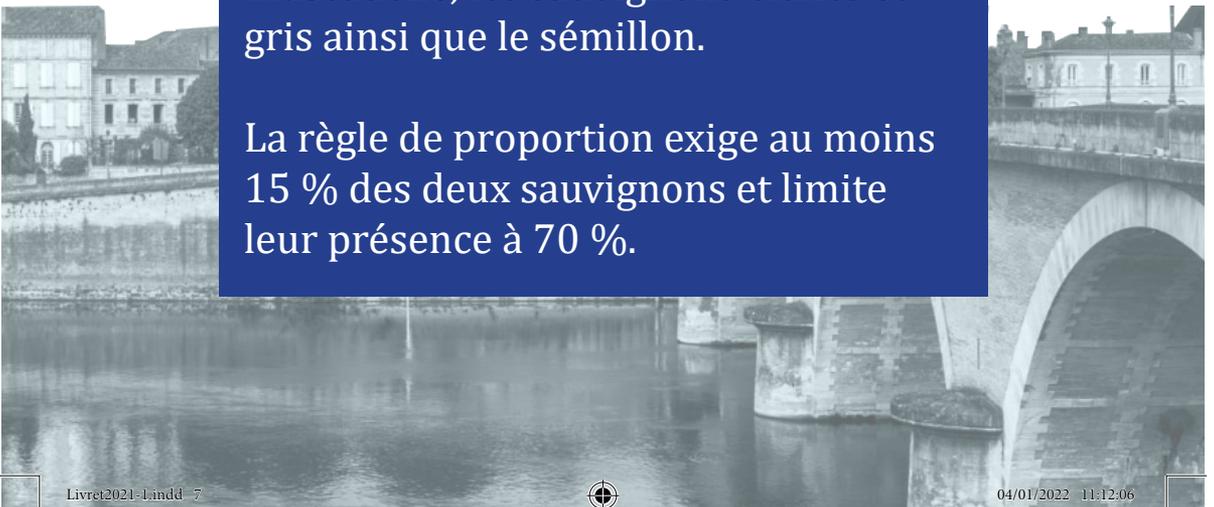
Le vignoble est établi sur un sol de sables argileux mêlés de graviers riches en fer qui ont été déposés par la rivière. Ils sont issus de l'érosion d'arènes granitiques du

Massif central et se sont accumulés en couches relativement épaisses sur le substrat sédimentaire calcaire de la région.

Ce sol est d'un pH à tendance acide, drainant et peu fertile qui se réchauffe vite au printemps. Cela en fait un facteur favorable à la culture de la vigne, entraînant une bonne précocité et par la suite une maturité optimale.

Les cépages préconisés par le cahier des charges de l'appellation sont la muscadelle, les sauvignons blancs et gris ainsi que le sémillon.

La règle de proportion exige au moins 15 % des deux sauvignons et limite leur présence à 70 %.





ENTRETIEN DE LA VIGNE EN SEPTEMBRE...



Surveillance de la maturation des grappes et début des vendanges :

Début septembre, les équipes contrôlent de près le degré de maturation des raisins, en relevant régulièrement des grappes, pour pouvoir fixer la date des vendanges. Pour parfaire cette maturité on enlève les feuilles qui entourent les grappes en vue d'améliorer l'aération et l'exposition de ces grappes.

Sur notre parcelle pédagogique ou sur les chantiers réalisés pour les domaines qui font appel à BASE, nos salariés pratiquent une vendange manuelle, qui garantit une meilleure sélection des grappes, ainsi qu'une gestion plus douce de la vigne.

Dans les régions méditerranéennes, la récolte peut commencer dès la fin août. Cependant, dans la plupart des vignobles, les vendanges se déroulent de la mi-septembre à la mi-octobre environ, à l'exception des vendanges tardives.

La vigne, un bassin d'emploi

Le secteur viticole est dynamique dans notre région, cependant les vignerons peinent à trouver une main d'œuvre qualifiée et fiable. Le taux de chômage est par ailleurs élevé sur l'ensemble de la communauté d'agglomération et beaucoup se retrouvent peu qualifiés et isolés de l'emploi. Forte de ce constat, l'Association BASE a créé en 2015 un chantier d'insertion autour des métiers de la vigne, et propose ses services à une vingtaine de vignerons de la région.





LA VIGNE EN NOVEMBRE...

Pré-taille et buttage :

La vigne, abandonnant son feuillage flamboyant automnal, s'installe dès novembre dans un repos hivernal. Les équipes taillent les longs sarments (c'est la «pré taille») et buttent les ceps de vigne pour les protéger du froid et ainsi favoriser l'écoulement des eaux de pluies hivernales. Les vins primeurs sont alors mis en bouteilles.



Sur les domaines du Montbazillac nos salariés pratiquent les vendanges tardives. Les vendangeurs passent plusieurs fois dans les rangs pour récolter uniquement les grappes prêtes. Elles sont arrivées à maturité lorsqu'elles sont un peu rabougries, fripées comme des raisins secs. le raisin ainsi botrytisé devient fragile, cette récolte nécessite donc de la délicatesse.

Vient ensuite la surveillance de l'évolution des vins nouveaux.

Des professionnels satisfaits.

Depuis 2015, nous développons des partenariats solides auprès des vigneron du territoire : Château la Renaudie, Château Brisseau Belloc, Château vieux Sapin, Château la métairie haute, Château du Rooy, Château Monplaisir, Château Grand Boisse, Clos les côtes, Château Puypezat Rosette, Château le Martinat, Domaine du Grand Jaure, Domaine de Leyrissat. La liste s'étoffe, et tous ces partenaires nous font confiance.





ENTRETIEN DE LA VIGNE EN DÉCEMBRE...



Début de la **taille**:

A la mi-décembre, le cycle des travaux de la vigne est bouclé. Les travaux de taille reprennent, amorçant une nouvelle année ou «campagne» viticole. La température des caves doit aussi être adaptée pour garantir les fermentations.

C'est la partie la plus technique du métier. L'encadrant technique fait preuve de pédagogie et d'inventivité pour transmettre ce savoir faire délicat. Nous encourageons la taille Guyot, Guyot Poussard, pour une gestion plus douce et respectueuse des pieds de vigne.

EN JANVIER...

Poursuite de la taille:

La tradition fixe symboliquement la Saint-Vincent (patron des viticulteurs fêté le 22 janvier) pour marquer le début officiel de la taille. Traditionnellement, on dit qu'à la Saint-Vincent, «l'hiver s'en va ou se reprend».

La vigne, vecteur d'insertion professionnelle

Au sein de notre Association Chantier d'Insertion, la vigne occupe une place particulière. Elle rassemble, à travers des travaux variés, des aspects essentiels de l'insertion par l'emploi : un ancrage local, un bassin d'emploi, le travail en équipe, tout comme la montée en compétence.





LE TRAVAIL DE LA VIGNE EN FÉVRIER...

Taille et tirage de bois :

Dans les chais, le vin d'appellation Rosette est prêt. Il attend sa mise en bouteille. Dans les vignes les salariés «tirent les bois» : on enlève le bois taillé des rangs de vignes pour mieux maîtriser sa croissance l'année suivante, et améliorer la pérennité de la vigne pour les années futures.



Le tirage de bois est une opération très physique qui dure plusieurs semaines. Cela demande de l'endurance et de la patience.

ENTRETIEN DE LA VIGNE EN MARS...

Poursuite de la taille. L'opération se poursuit jusqu'au mois de mars. Le vin a en principe fini de fermenter, y compris en ce qui concerne les fermentations malolactiques.

La qualification professionnelle

Le travail du pôle vigne est accessible : avec une bonne résistance physique et de la bonne volonté, tous nos salariés acquièrent les gestes essentiels. Certaines pratiques, comme la taille, nécessitent toutefois une vigilance et une pédagogie spécifique.





LA VIGNE EN AVRIL...



Pliage :

Avec le printemps, la vigne s'éveille et le débourrement est déjà bien avancé : les bourgeons s'ouvrent et de petites feuilles apparaissent.

Le pliage est une tâche qui nécessite technique et délicatesse. La baguette est fine et doit être manipulée avec adresse. Il arrive qu'elle casse si on la manipule trop brusquement. Sans baguette, pas de raisin pour les prochaines vendanges...

La taille est finie, et les vignerons palissent sur fil de fer. C'est à dire qu'ils attachent la vigne horizontalement pour maintenir les sarments.

Comme pour la taille, il existe différents types de pliage. On plie la baguette en arcure ou à plat selon les cépages.

Le pôle vigne : une capacité à accueillir des personnes en grandes difficultés

La langue : certains salariés, en arrivant, ne maîtrisent qu'à peine le français. Au terme de leur parcours, à travers des formations diverses et le travail en équipe, ils acquièrent progressivement la langue.

La mobilité : le départ se faisant en groupe à notre atelier de l'Alba, BASE organise l'aller et le retour des groupes, et favorise, avec son accompagnatrice en insertion, le passage de l'examen du permis de conduire.





ENTRETIEN DE LA VIGNE EN JUIN...

Relevage, rognage et floraison :

Dans les vignes palissées, le viticulteur «accolé» les vignes, c'est-à-dire qu'il lie les jeunes rameaux contre les fils de fer.



Pour contenir la croissance de la vigne qui peut vite devenir touffue et envahissante - ce qui est néfaste pour la bonne maturation des raisins -, on procède aussi au rognage (ou écimage) des rameaux.

En juin, les vignes sont en fleurs. Cette étape discrète et critique pour les viticulteurs signe aussi l'arrivée des grappes de raisins qui vont permettre d'élaborer le vin de l'année.

C'est aussi à cette époque que la vigne fleurit.

L'accompagnement socio-professionnel

Le parcours de chacun de nos salariés est unique. Toutefois, beaucoup de ceux du pôle vigne suivent des formations sur la taille, ou la conduite d'engins au CFPPA La Brie. Ils en profitent aussi pour passer le permis de conduire, faire des micros crédits et bénéficient au besoin d'un soutien concernant leur santé, leurs droits...





LA VIGNE EN JUILLET-AOÛT...



Éclaircissage et traitement contre les parasites :

Après la floraison, on peut déterminer le nombre et la répartition des grappes sur les ceps.

L'éclaircissage est la méthode la plus efficace pour équilibrer les objectifs de la production avec le potentiel de la vigne. Pour répartir régulièrement la charge sur tous les sarments de la souche et homogénéiser la production nos salariés doivent retirer les grappes denses ou boudinées, les grappes mal formées et en surnombre.

S'il y a trop de grappes, on procède alors à un éclaircissage, qui consiste à ôter les grappes surnuméraires avant leur maturation. En effet, un nombre de grappes excessif peut nuire à la bonne maturité de la vigne.

En août, les travaux du sol s'arrêtent en général mais la surveillance du vignoble reste indispensable. Sa protection peut être nécessaire jusqu'en septembre s'il subsiste des risques de développement de maladies.

La vigne, vecteur d'insertion professionnelle

Certains parcours de vie sont plus délicats que d'autres, et l'intégration au monde du travail n'est pas simple. Sur le pôle vigne, l'encadrant technique est toujours avec son équipe, qu'il accompagne et forme tout au long de l'année.





LA MISE EN BOUTEILLE...

En 2020, **BASE** a pour la première fois mis en bouteille le vin issu de sa parcelle pédagogique.

L'étiquette a été réalisée par le pôle événementiel de BASE. Son impression a été confiée à un imprimeur de Bergerac, et les coffrets réalisés par l'ESAT des Papillons blancs.

Le collage des étiquettes a été réalisé par le pôle vigne avec le soutien de notre vigneron Frédéric de Monner.



Les sorties

Beaucoup de nos salariés ayant acquis sur le terrain les connaissances nécessaires, prétendent à leur sortie aux emplois viticoles dans les domaines de la région, sur lesquels ils ont parfois déjà travaillé. D'autre s'orientent durant leur parcours sur d'autres voies : la mécanique, la conduite, le tatouage...







Déroulement de l'**Immersion** sur la Parcelle Pédagogique

- 1. Connaître le cépage composant la Parcelle**
 - le Sauvignon gris
- 2. Découverte des métiers autour de la vigne**
 - témoignages des viticulteurs et étudiants
- 3. Explication des 5 étapes de la confection d'une cuvée**
- 4. Reconnaissance olfactive des notes florales d'un vin et dégustation**
- 5. Exposition de la Parcelle**
- 6. QUIZZ**
- 7. Bilan collectif**





La Parcelle : une découverte, une passion, un métier

Cette immersion vous permet de **découvrir** le métier viticole. Elle peut susciter l'envie de travailler dans ce domaine par la suite.

Cet évènement valorise l'intégration et la **mixité sociale** en accueillant aussi un public féminin et promeut l'évolution dans ce domaine d'activité.

On y découvre la pratique de la taille Guyot-Poussard (sécateur électrique) ainsi que tous les corps de métiers du milieu viticole, les différents cépages, le procédé de taille de vigne etc. ...

L'immersion se fait par la participation collective via la mise en situation et elle

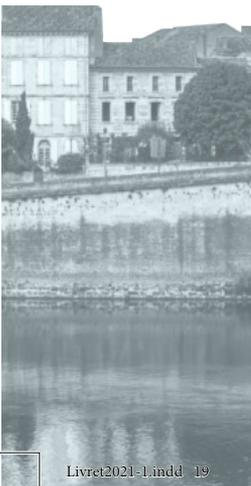




valorise votre **démarche** en vous proposant des ateliers :

- Sentir les différents vins
- Découvrir les étapes de la confection d'un vin
- Participer à un quizz
- Profiter des témoignages de différents viticulteurs et d'étudiants du CFPPA de la BRIE

L'immersion sur la Parcelle fera peut-être naître des **vocations** par la prise de contact avec ces métiers méconnus. Peut-être pourriez-vous avoir l'envie d'intégrer notre pôle vigne ou des formations viticoles dans le futur ?





Les 5 étapes de la confection d'une cuvée



Vendange :

L'époque à laquelle les raisins sont récoltés détermine l'acidité, l'amertume et la saveur du vin. Il est important de déterminer le meilleur moment afin que le vin soit parfaitement équilibré.

Il existe 2 méthodes : à la main ou mécaniquement. Nombreux sont les viticulteurs qui préfèrent faire leurs vendanges à la main car les machines peuvent malmener les raisins et le vignoble.

Foulage et pressurage :

Une fois les raisins triés, ils sont prêts à être agrappés et foulés. Des presses mécaniques écrasent et foulent le raisin. On obtient un jus de raisin fraîchement pressé qui se nomme le moût. Celui-ci contient les peaux, les graines et les débris solides, le tout regroupé porte le nom de tanins.

Pour le vin blanc, le vigneron foule et presse les raisins rapidement pour séparer le jus des peaux, graines et autres résidus solides. Le but est d'empêcher que le vin ne colore et que des tanins non désirés ne filtrent dans celui-ci.

Le vin rouge, en revanche, reste en contact avec les peaux pour développer son arôme, sa couleur et accroître des tanins supplémentaires.



Fermentation :

Après le foulage et pressurage, la fermentation entre en jeu. Le moût commence à fermenter naturellement dans un délai allant de 6 à 12 heures avec l'aide des levures sauvages présentes dans l'air. Les vignerons peuvent aussi intervenir en ajoutant





une levure élevée industriellement qui apporte de la consistance et prédit le résultat final. La fermentation continue jusqu'à ce que les sucres se soient transformés en alcool.

Pour créer un vin sucré, les vignerons arrêtent la fermentation avant que le sucre se transforme. Cette étape peut prendre de 10 jours à plusieurs mois.

Clarification :

Lorsque la fermentation est achevée, commence la clarification. Il s'agit d'un procédé dans lequel les résidus solides (les cellules de levure mortes, les tanins et les protéines) sont retirés. Le vin est transféré dans un nouveau réservoir comme un fût de chêne ou une cuve en acier inoxydable. Le vin peut ensuite être clarifié par collage ou filtration.

On parle de collage lorsque des substances sont ajoutées au vin pour le clarifier. Le viticulteur peut ajouter de l'argile, à laquelle les particules indésirables vont adhérer. Ainsi, elles vont migrer vers le fond du réservoir.

On parle de clarification lorsqu'on utilise un filtre pour capturer les plus grosses particules présentes dans le vin.

Une fois clarifié, il est transféré dans une autre cuve et préparé pour la mise en bouteille ou une maturation future.

Maturation, mise en bouteille :

La maturation et la mise en bouteille sont les dernières phases du procédé de fabrication du vin. Deux options s'offrent aux viticulteurs : mettre tout de suite le vin en bouteille ou le faire vieillir d'avantage. Cette opération peut se faire lorsque le vin est soit :

- En bouteille
- Dans des cuves en acier inoxydable
- En fût de chêne



Lorsqu'on fait vieillir le vin en fût de chêne, celui-ci sera plus souple, plus rond et lui confèrera des arômes de vanille plus prononcés. Cette technique augmente également l'exposition du vin à l'oxygène pendant sa maturation, ce qui réduit la quantité de tanins et aide le vin à obtenir un goût très fruité. Après la maturation, les vins sont mis en bouteilles, qui sont soit fermées par un bouchon en liège ou par une capsule à vis selon la préférence du viticulteur.







Quizz !

- On vendange le raisin lorsqu'il est :
 1. Pas tout à fait mûr
 2. Mûr
 3. Bien mûr
- De quelle couleur est la fleur de vigne ?
 1. Verte et blanche
 2. Verte et rouge
 3. Rouge et jaune
- Avec quel matériau fabrique-t-on les tonneaux ?
 1. Du tissu
 2. Du plastique
 3. Du bois
- On cultive la vigne pour :
 1. Ses feuilles
 2. Son bois
 3. Ses fruits
- Comment appelle-t-on un pied de vigne ?
 1. Un arbuste
 2. Un buisson
 3. Un cep
- Comment s'appelle le dispositif qui consiste à maintenir la vigne au moyen de poteau et de fil de fer ?
 1. La taille
 2. Le greffage
 3. Le palissage
- Qu'est-ce qu'un cépage ?
 1. Un moine Bénédictin
 2. Un outil pour tailler les vignes
 3. Une variété de plants de vigne
- Qu'est-ce que le phylloxéra ?
 1. Un outil agricole
 2. Une sorte de cépage
 3. Un puceron d'Amérique qui donne une maladie aux vignes
- À quoi tient la qualité d'un terroir ?
 1. Au hasard
 2. A la nature et au savoir-faire du vigneron
 3. A la publicité





- **Que signifie AOC ?**

1. Attaque Organique Catastrophique
2. Appellation d'Origine du Canton
3. Appellation d'Origine Contrôlée

- **De quand datent les AOC ?**

1. Du 20e siècle
2. De l'Antiquité
3. De la création de la parcelle de Puypezat Rosette

- **D'où vient le terme de climat dans son sens viticole ?**

1. De l'allemand « klimat » qui désigne une terre ensoleillée
2. Du grec « klima » qui désigne une inclinaison
3. De l'anglais « climate » qui signifie le beau temps

- **Qu'est-ce que l'oïdium et le mildiou ?**

1. Des variétés de vignes
2. Le nom qu'on donne aux travailleurs de la vigne
3. Des maladies de la vigne

- **Comment distingue-t-on la vigne sauvage de la vigne cultivée ?**

1. On cherche des gobelets à proximité
2. On cherche des amphores a

vin à proximité

3. On observe les pépins du raisin

- **Comment s'appelle la branche qui porte les grappes de raisin ?**

1. Un cep
2. Un sarment
3. Une bûchette

- **Qui est le principal protecteur des vignerons ?**

1. Saint Georges
2. Saint Benoît
3. Saint Vincent

- **Qu'est-ce qu'un enjambeur ?**

1. Un vendangeur qui enjambe les rangs de vigne pour cueillir les plus hautes grappes
2. Une sorte d'escabeau qui permet de passer de l'autre côté du rang de vigne
3. Un tracteur à trois ou quatre roues qui permet d'enjamber les rangs de vigne

- **Qu'est-ce qu'un «tastevin» ?**

1. La petite coupelle basse en argent ou en métal argenté utilisée pour goûter le vin
2. L'ouvrier chargé de tâter les bouteilles de vin avant de les ouvrir





3. Un thermomètre spécialement conçu pour mesurer la température du vin

• Qu'est-ce que « taster » ?

1. Presser un peu de moût de raisin dans sa main pour pronostiquer la qualité du vin
2. Goûter, déguster le vin
3. Mettre les bouteilles en tas avant de les laver

• Qu'est-ce que le «débourement» ?

1. La période où la vigne est nettoyée de la bourre, les bourgeons sont trop nombreux
2. Le moment où la pression de la sève fait éclater les bourgeons
3. Le moment où les grappes de raisin sont nettoyées de leur boue

• Dans quel ordre se succèdent les étapes du cycle végétatif de la vigne ?

1. Période de dormance, débourement, floraison, nouaison, véraison, vendange
2. Floraison, vendange, période de dormance, débourement,

véraison, nouaison

3. Période de dormance, vendange, floraison, nouaison, véraison, débourement

• Auxquels de ces éléments le vigneron a-t-il affaire pour produire du bon vin ?

1. Le relief, le sol et l'ensoleillement
2. L'offre, la demande et le prix des vins
3. La ville, la campagne et les fleuves

• Quel médecin, à laissé son nom à l'une des méthodes de taille de la vigne ?

1. Pasteur
2. Feuillat
3. Guyot

• Le Château Puypezat Rosette est situé

1. Sur les coteaux ouest de Bergerac
2. Sur les coteaux nord de Bergerac
3. Sur les coteaux sud de Bergerac





- **Le Châteaux Puypezat Rosette est exposé :**
 1. Sud/sud est
 2. Nord/nord est
 3. Plein ouest

- **Le Château Puypezat Rosette vendange :**
 1. À la main
 2. À la machine
 3. À dos d'âne

- **Le Château Puypezat Rosette se trouve :**
 1. En Périgord vert
 2. En Périgord pourpre
 3. En Périgord blanc

- **Quel type de vin produit le Château Puypezat Rosette ?**
 1. Rouge, blanc, rosé
 2. Rouge, rosé
 3. Rouge, blanc





Grâce à la confiance d'un vigneron et avec le soutien de nos **partenaires**, nous avons créé ce lieu de formation au travail de la vigne d' environ 2 hectares.



Lieu d'apprentissage et de sociabilité, ces vignes font la fierté de nos apprentis vignerons qui ajoutent à la fraîcheur et aux arômes subtils du vin les qualités de **l'économie sociale et solidaire**.

De la plantation à l'étiquetage, ce sont toutes les étapes de ce travail sensible, ancrées sur notre territoire, qui sont réalisées par nos salariés en **parcours d'insertion**.

