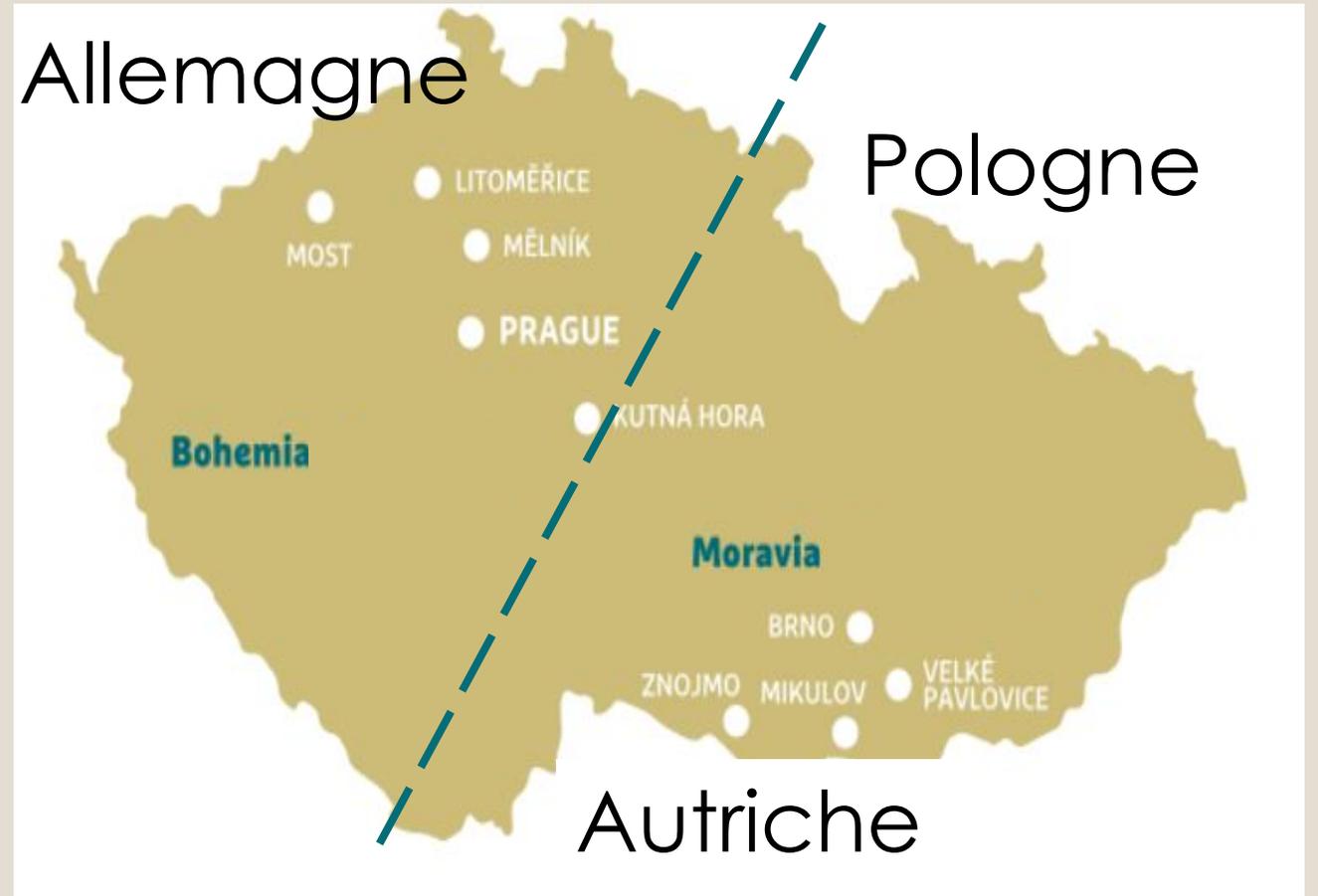
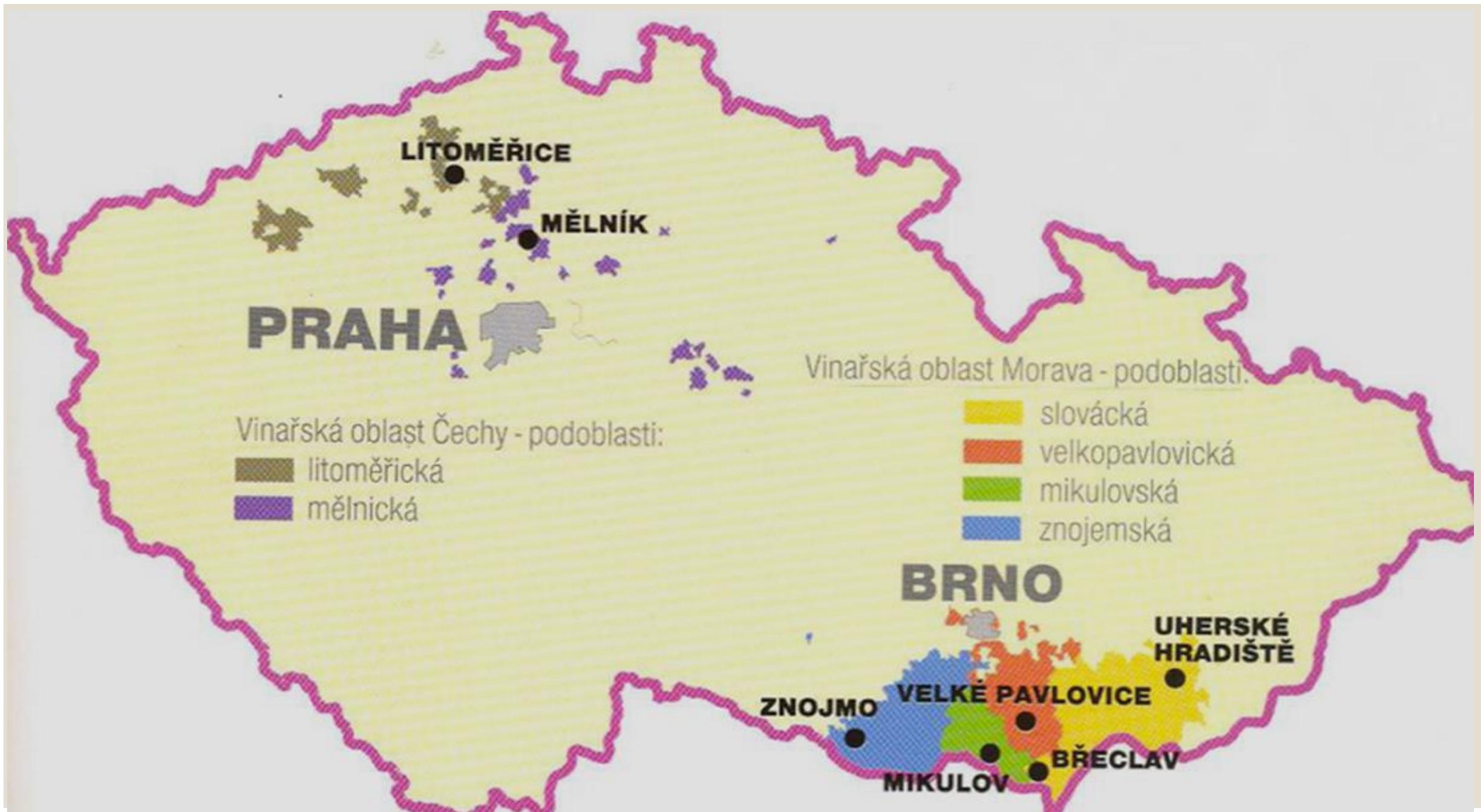


# RÉGIONS VITICOLES DE LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



# Où se trouve la Tchéquie?





# Chronologie

2e siècle

Les Romains s'implantent, cultivent du raisin, font du vin (Welschriesling, Gruner Veltliner)

17th-19th Century

17 000 ha de vignobles sont cultivés en Moravie. Création d'écoles de viticulture. Les vins moraves sont de haute qualité, recherchés et commercialisés.

1950-1989

Le gouvernement communiste détruit l'industrie et interdit pratiquement la vinification

1991- Present

Lois sur le vin établies. Création du Fonds du vin. VOC (DOP) sont établis

13<sup>th</sup> -16<sup>th</sup> C.

Vignobles agrandis sous la famille Liechtenstein et nouveaux cépages bourguignons plantés par les moines cisterciens

1914-1949

La Première Guerre mondiale, la Grande Dépression et la Seconde Guerre mondiale entraînent un déclin de la vinification en Tchécoslovaquie

1989-1991

Chute du rideau de fer. La démocratie rétablie. Les gens se voit restituer leurs propriétés et leurs entreprises. La vinification recommence

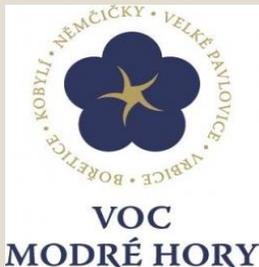
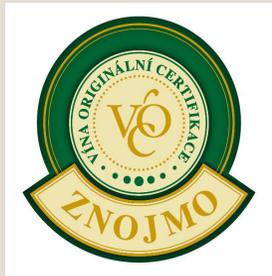
# Ré-émergence de l'industrie du vin

- La Révolution de Velours (1989) a vraiment tout changé.
  - Les vignerons tchèques ont rapidement cherché à retrouver leur réputation, leurs vignobles et leur place sur le marché mondial du vin.
  - Le savoir générationnel, l'internet, les écoles de viticulture et la collaboration ont permis aux vignerons de revenir dans le domaine et de prospérer.
- Ils ont commencé à planter et à replanter en préparation de l'entrée dans l'UE.
  - 1995 – Loi sur la Viticulture et l'Oœnologie
  - 2004 – Les Tchèques entrent dans l'UE; Des fonds sont disponibles pour aider à la vinification
  - 2009 – Premier VOC – Znojmo (similaire à l'AOC, DAC)
- Aujourd'hui, il y a 13 VOC - Znojmo, Mikulov, Palava, Blatnice, Modré Hory

# En chiffres

- 2 régions viticoles, 6 sous-régions
- 36 000 acres (18 000 hectares) plantés, 96 % en Moravie
- 1800 domaines viticoles, de nombreuses « boutiques »
- 70% des raisins plantés sont des cépages blancs aromatiques
- 13+ blancs, 10+ rouges : Nouveaux cépages créés et enregistrés dans le registre national tchèque des raisins, faisant preuve d'une forte innovation
  - Conçu pour résister au gel, à la moisissure et aux parasites = moins d'utilisation de produits chimiques dans les vignobles
  - Exemples incluant Andre, Aurelius, Cabernet Moravia, Muškát Moravský et Palava

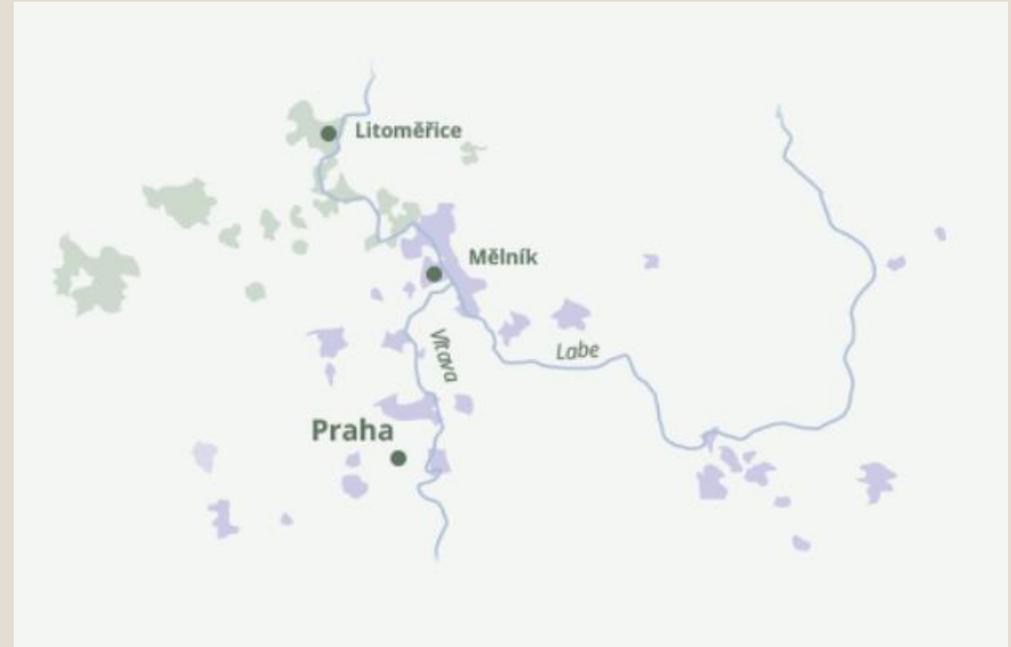
# VOC de Tchéquie – Vína Originální Certifikace



- Basé sur le système germanique de mesure du poids du moût au moment de la récolte
- Détermine le vin de qualité, les vins de qualité avec attribut
- Les vins reflètent le terroir/la région d'où ils sont issus
- Les raisins proviennent uniquement d'emplacements et de vignobles sélectionnés
- L'évaluation des vins est réalisée par les vignerons eux-mêmes – membres de l'Association VOC
- VOC Znojmo basé sur les systèmes germanique et roman (poids Viti/Vini et « moût » germanique)

# Bohême– 4% du vignoble

- Deux sous-régions
  1. Litoměřice – 288 ha
  2. Mělník – 343 ha



662 hectares plantés

164 producteurs

152 vignobles

72 villages vitivinicoles

# Moravie – 96 % du vignoble

- Quatre sous-régions
  1. Mikulov – 4432 ha
  2. Slovacko – 4188 ha
  3. Velke Pavlovice – 4741 ha
  4. Znojmo – 3153 ha



16,000+ hectares plantés

18,874 producteurs

1126 vignobles

312 villages vitivinicoles

# Sous-région Mikulov



# Mikulov à la loupe

- VOC Mikulov créé en 2011
- Les raisins autorisés sont le Palava, le Welschriesling, le Riesling, le Pinot Gris, le Pinot Noir et le Pinot Blanc.
- Meilleurs villages viticoles :
  - Pavlov, Valtice, Dolni Dunajovice, Novosedly, Popice
- Meilleurs vignobles :
  - Sonberk, Kolby, Nepraš, Plener, Balaž, Volarik, Marcinčák, Gala

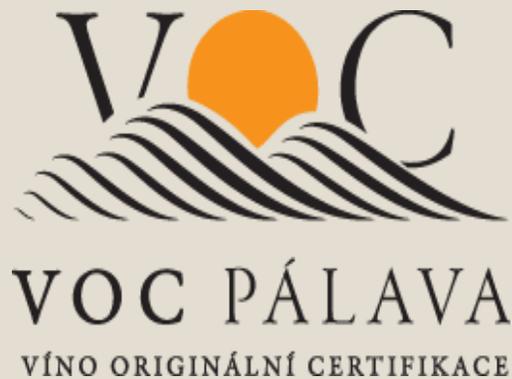


# VOC Mikulov



- Seulement six cépages autorisés :
- Rulandské Bílé (Pinot Blanc), Rulandské Modré (Pinot Noir), Rulandské Sědé (Pinot Gris), Pálava, Ryzlink Rynsky (Riesling), Ryzlink Vlašský (Welschriesling)
- Le moût destiné à la production de vin doit avoir une teneur minimale en sucre de 21° selon le compteur de moût standard
- Le moût pour les productions vitivinicoles doit avoir une teneur minimale en sucre de 21° à la récolte
- Le rendement ne peut excéder 2,5 kg/vigne
- Tous les raisins doivent être récoltés à la main
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

# VOC Palava



- Créé en 2012
- Une seule variété autorisée – Ryzlink Vlašský (Welschriesling)
- 2108 hectares au total, 750 en vigne, 14 Welschriesling
- Vignobles conduits selon la production intégrée, l'irrigation n'est pas autorisée
- Les vins doivent être produits à partir de raisins cultivés dans des vignobles enregistrés ; récolté à la main
- Les principaux sites viticoles incluent Goldhamer, Zeleзна

# Sous-région Slovacko



# Slovacko à la loupe

- VOC Blatnice créé en 2013
  - 25 caves membres
  - Les cépages autorisés sont le Pinot Blanc, le Pinot Gris, le Chardonnay et le Riesling.
- Meilleurs villages viticoles :
  - Bzenec, Moravská Nová Ves, Uherske Hradiste
- Meilleurs vignobles :
  - Nove Vinarstvi, Vinarstvi Hruska, Petratur, Krasna Hora



# Slovacko à la loupe

## Climat

- Altitude plus basse et températures plus fraîches, modérées par les rivières Morava et Kyjovka
- Blatnice a des étés chauds et secs et un printemps court

## Géographie

- Situé dans la moitié orientale de la Moravie du Sud, à la frontière de la Slovaquie et de l'Autriche
- Sols de la moitié orientale formés par les montagnes des Carpates : forte teneur en calcaire, argiles lourdes, excellente rétention d'eau
- Sols argileux rocheux et plus chauds à Blatnice, parfaits pour le Riesling

## Statistiques

- La température annuelle moyenne est d'environ 13 °C.
- Précipitations = 450 mm/an
- Ensoleillement = 1 650 heures/an
- 4188 hectares cultivés
- Les altitudes varient de 150 à 300 m au-dessus du niveau de la mer

# VOC Blatnice



- Créé en 2013
- Des vignes peuvent être plantées à Blatnice pod Svatym Antoninkem
- Les vignerons doivent être membres de la Guilde des vignerons de Blatnice
- Les raisins doivent être récoltés à la main et respecter un poids minimum de « moût » de 20° NM
- Les vins doivent être conservés en cave au minimum 5 mois après la récolte
- L'affinage ou le vieillissement en barrique française grillée n'est pas autorisé
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

# Sous-région Velke Pavlovice



# Velke Pavlovice à la loupe

- VOC Modre Hory créé en 2011
  - Uniquement des VOC contenant des cépages noirs exclusivement en raison du macroclimat plus chaud : Modry Portugal (Blauer Portugieser), Saint Laurent, Frankovka (Blaufränkisch)
- Meilleurs villages viticoles :
  - Němčičky, Bořetic, Velké Bilovice, Vrbice, Kobylí
- Meilleurs vignobles :
  - J. Stavek, Kamil Prokes, Gurdau Winery, Springer, VINO z Kobylí, Syfany, Nestarec, Valka



# Velke Pavlovice à la loupe

## Climat

- Sous-région la plus chaude et la plus sèche de Moravie
- Coteaux exposés sud, sud-ouest, vents chauds favorisant la maturation automnale

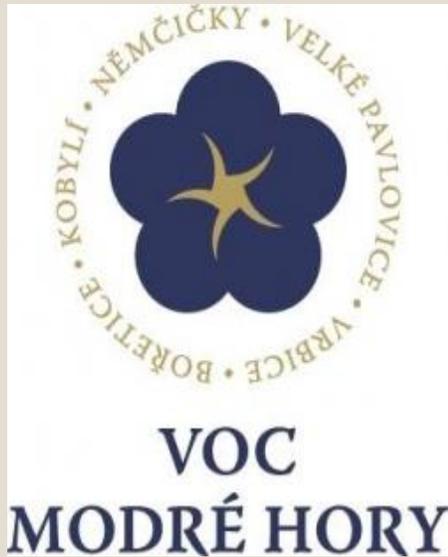
## Géographie

- La gamme de sols comprend un mélange de grès, d'argiles calcaires, de sable, de loess et un peu de calcaire.
- Le sol des Blue Mountains est composé d'une teneur élevée en magnésium
- Les vignobles sont entourés par la forêt de Ždánice

## Statistiques

- La température annuelle moyenne est de 9,5 °C
- Les précipitations sont de 580 mm/an
- L'ensoleillement est de 1871 heures/an
- 130 hectares en culture
- L'altitude est d'environ 180 m au-dessus du niveau de la mer

# VOC Modre Hory



- Seuls les cépages noirs autorisés :
  - Modry Portugal (Blauer Portugieser), Frankovka (Blaufränkisch), Svatovavřinecké (St. Laurent)
- 18 vignobles participants | 130 hectares
- Les vins rouges doivent être vieillis au minimum 18 mois
- Tous les raisins doivent être vendangés à la main
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

# Sous-région Znojmo



# Znojmo à la loupe

- VOC Znojmo a été créé en 2009
- Première appellation établie
- Les raisins autorisés comprennent le Riesling, le Grüner Veltliner et le Sauvignon Blanc.
- Meilleurs villages viticoles :
  - Znojmo, Novy Saldorf, Dolni Kounice, Nove Branice, Kravi Hora
- Meilleurs vignobles :
  - Thaya, Vinarstvi Spalek, Lahofer, Oulehla



# Znojmo à la loupe

## Climat

- Climat de croissance frais alors que le Dyje (Thaya) Rover modère les températures

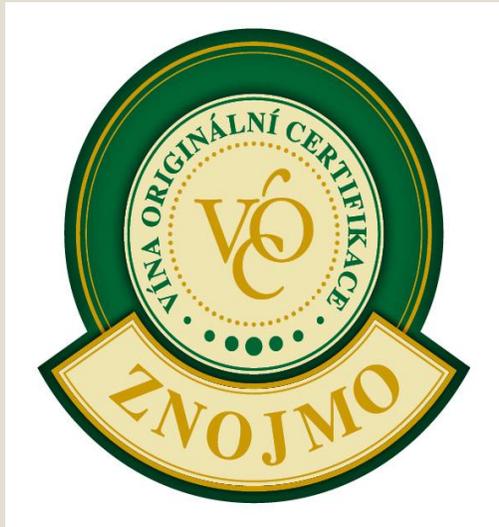
## Géographie

- Les types de sols comprennent le granit, le loess, l'argile, le grès. La granodiorite, un sol antérieur à la période jurassique, est dominante à Dolni Kounice
- Kravi Hora est un prestigieux site viticole à flanc de colline

## Statistiques

- La température annuelle moyenne est de 9,2 °C
- Les précipitations sont de 583 mm/an
- L'ensoleillement est de 1650 heures/an
- 3500 hectares cultivés
- Les altitudes varient de 216 m au-dessus du niveau de la mer

# VOC Znojmo

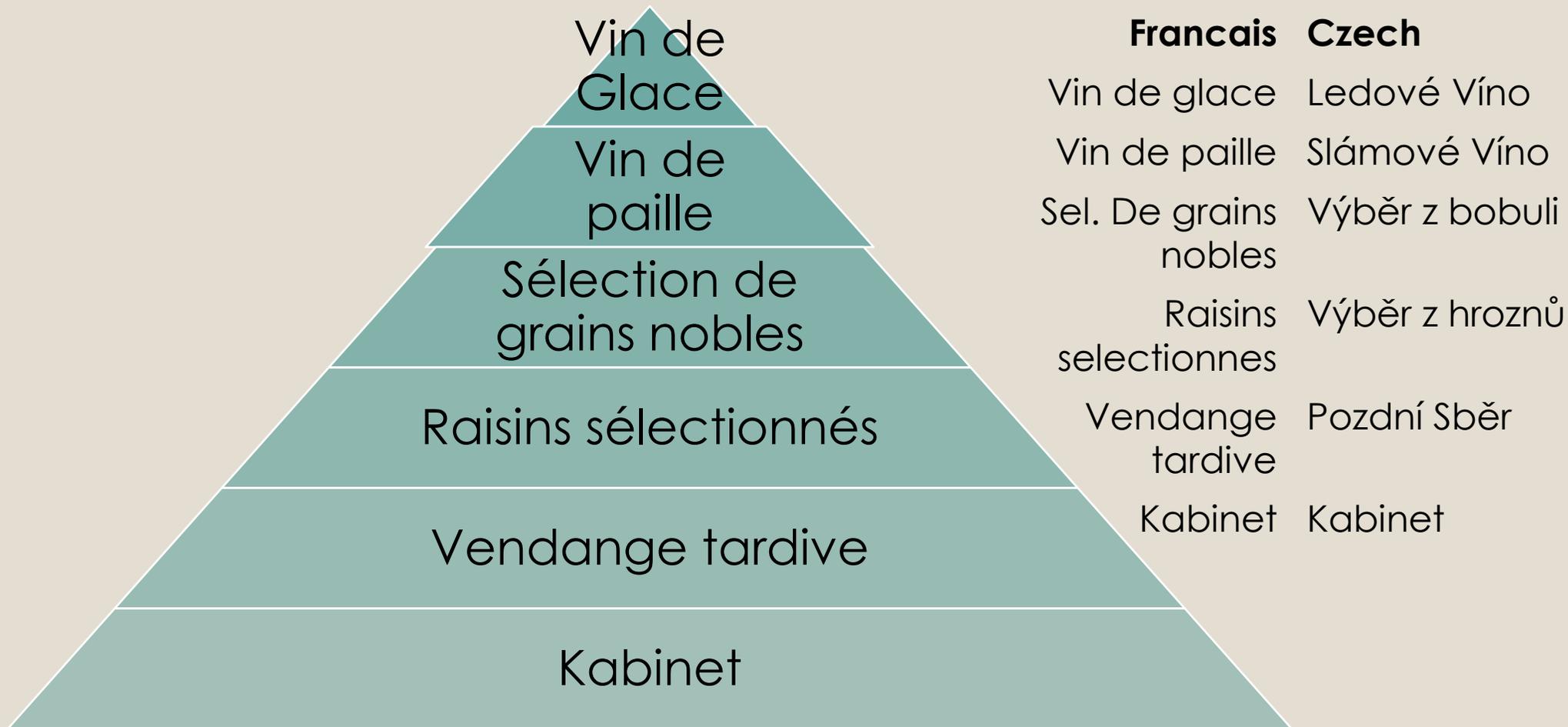


- Créé en 2009
- Seule appellation à combiner les styles d'étiquetage germanique et roman
- Les raisins doivent avoir une teneur minimale en sucre de 19° NM
- La teneur maximale en sucre résiduel et en alcool est respectivement de 25 g/l et 13,9 %
- Maturation | le vieillissement en barrique française grillée n'est pas autorisé
- Tous les raisins doivent être récoltés à la main et répondre aux exigences minimales de poids « moût »
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

# Terminologie

<b>Francais</b>	<b>Czech</b>
Sucre	Cukr
Acidité	Kyseliny
Alcool	Alkohol
Extrait sans sucre	Extrakt bez Cukru
Sec	Suché
Demi-sec	Polosuché
Demi-doux	Polosladké
Doux	Sladké

# Pyramide des vins de qualité



# En dernier lieu...

- Les vigneronns tchèques utilisent des techniques de vinification anciennes et modernes, en adoptant des méthodes de culture biologiques, BIO et biodynamiques.
- Les vins tchèques couvrent un large spectre d'arômes, de saveurs et d'équilibre
  - Des blancs frais à l'acidité prononcée, des rouges amples et typés (surtout vieillis), des rosés qui ont une belle couleur et un caractère jeune et des mousseux de méthode traditionnelle.
- Les variétés les plus populaires ne sont pas encore connues des Canadiens...
  - Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Welschriesling, Frankovka et Saint Laurent
  - Palava, Cabernet Moravia, Neuberger et André sont des cépages tchèques

# Questions?

- **Brenda Bourgeois**
  - [Brenda@Nicheandnosh.ca](mailto:Brenda@Nicheandnosh.ca)
  - +1.902.448.5231
- **Gabriel Riel-Salvatore**
  - [Griels@hotmail.com](mailto:Griels@hotmail.com)
  - +420 605 400 367

