

Le Perspective Socioculturelle sur le Vin : Une Étude Comparative entre la
France et l'Inde

Title of the project : Le Perspective Socioculturelle sur le Vin : Une
Étude Comparative entre la France et l'Inde

Name(s) of the student(s) : Abhay Pratap
Rosell Joselyn D'Souza
Soní Kumari
Ishika Mandal

Course : B.A. French (Hons)

Year : 2020-2023

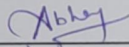
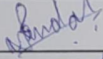
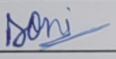
Name of the project supervisor : Ms. Shourya Dalvi (Asst. Prof)

Name of the college : GOA UNIVERSITY



DECLARATION BY THE CANDIDATE

We declare that the project report has been by us and to the best of our knowledge, it has not previously formed the basis for the award of any diploma or degree by this or any other University.

Roll no	Name	Signature
BA-F-20-01	Abhay Pratap	
BA-F-20-06	Ishika Mandal	
BA-F-20-09	Rosell Joselyn D'Souza	
BA-F-20-12	Soni Kumari	

CERTIFICATE BY THE SUPERVISOR

Certified that the project report is a record of work done by the candidates themselves under my guidance during the period of study and that to the best of my knowledge, it has not previously formed the basis for the award of and diploma or degree by this or any other University.



Ms. Shourya Dalvi (Asst. Prof.)

Project Supervisor



ACKNOWLEDGEMENT

Nous tenons à exprimer notre sincère gratitude à toutes les personnes qui nous ont aidés à mener à bien ce projet. Tout d'abord, nous remercions notre superviseure de projet, Mme Shourya Dalvi, pour ses conseils, ses précieux commentaires et ses encouragements tout au long du projet. Nous tenons à remercier nos parents pour leur soutien indéfectible tout au long de notre vie.

TABLE DE MATIÈRE

1. INTRODUCTION	6
2. Chapitre 01 : L'Histoire de Vin	8
1.1. Les mythes de la première création du vin	8
1.2. Histoire du vin en Inde	9
1.3. Histoire du vin en France	10
1.4. Méthode traditionnelle de fabrication du vin	10
3. Chapitre 02 : Les types de vin	13
2.1. Les catégories de base	13
2.1.1. Le vin rouge	13
2.1.2. Le vin blanc	15
2.1.3. Rosé	15
2.1.4. Le vin de dessert	15
2.1.5 Le vin pétillant.....	16
2.2. Le vin en Inde	16
2.3. Le vin à la maison.....	17
4. Chapitre 03 : Le rôle du vin dans la culture française	19
3.1. L'apéritif	19
3.2. Le vin - une partie essentielle de la gastronomie française	20
3.3. Le Vin Pendant les Fêtes.....	23
3.4. L'œnotourisme	23
3.5. Le vin dans la langue française	24
5. Chapitre 04 : Le rôle du vin en Inde	25
4.1. L'influence de la religion sur la consommation du vin	25

4.2. Le vin dans la culture indienne	28
4.3. Différents vins pour différentes occasions	29
4.3.1. Pinot Noir ou Sauvignon Blanc	29
4.3.2. Champagne pour les mariages	29
4.3.3. Sangria ou Punch pour la cuisine en plein air	30
4.3.4. Vin rouge pour la sortir en amoureux	30
6. Chapitre 05 : L'Analyse	32
7. CONCLUSION	34
8. BIBLIOGRAPHIE	36

Introduction

Le vin est une boisson très populaire dans le monde entier. Les gens adorent son goût exceptionnel, ses propriétés nutritionnelles et ses effets enivrants. De toutes les boissons alcoolisées, aucune n'a eu un si grand impact.

Le commerce du vin entre les différentes cultures a ouvert les réseaux pour les idées religieuses et philosophiques en Europe. Par exemple, à Londres, au cours du XVI^e siècle, le vin est devenu plus valorisé que la bière, car les gens ont appris l'élément de sophistication qui accompagne le vin. Les gens commençaient à associer le vin à leurs repas au lieu de la bière. Le vin est si vieux qu'il y a la mention du vin dans la bible et les chrétiens même aujourd'hui considèrent le vin comme le sang de Jésus Christ.

Bien que, la France est le plus grande productrice du vin, le vin n'a pas été découvert dans ce pays; c'est les romains et les grecs qui ont apporté cette boisson en France.

Dans cette recherche, nous essayons d'étudier le rôle du vin dans la société indienne et française. Nous allons savoir si la France a un impact socio-culturel sur l'Inde par rapport au vin. Si oui, comment?

L'objectif de cette étude est de découvrir s'il y existe les différences socio-culturels dans les deux pays et dans quel pays le vin joue un rôle majeur.

Pour mener cette étude, Internet est notre principal instrument de sources crédibles et d'informations qualitatives pour cette recherche. Nous avons consulté les sites crédibles. Nous avons recherché des informations authentiques sur YouTube et avons choisi ce qui est essentiel et qui peut soutenir notre projet. De plus, nous avons eu l'occasion de discuter avec une bretonne qui nous a donné quelques informations supplémentaires.

Cette recherche est divisée en cinq chapitres. Dans le premier chapitre, nous allons trouver l'Histoire du vin en Inde et en France, les mythes et une fable associée avec le vin, les premières évidences d'existences du vin et une méthode traditionnelle de la fabrication du vin.

Dans le deuxième chapitre, nous allons voir les différents types de vin en France et en Inde et le processus de vinification, les différents types de raisins cultivé en Inde et une recette de vin utilisé par une femme âgée goanaise.

Dans le troisième chapitre, nous allons découvrir le rôle du vin en France- les liens culturel, gastronomique et économique et son influence sur la langue française.

Dans le quatrième chapitre, nous allons découvrir le rôle du vin en Inde- les influences religieuse et comment ces influences ont un impact sur la consommation de vin en Inde.

Dans le dernier chapitre nous allons analyser le rôle du vin dans les deux pays - dans la culture, la société et la vie quotidienne.

Chapitre 1 - L'histoire du vin

Dans ce chapitre nous allons découvrir l'histoire du vin en Inde et en France , les origines et les mythes associés avec la création du vin.

1. 1 Les mythes de la première création du vin

Nous n'avons pas une source crédible sur la création du vin mais il y a une ancienne fable égyptien très connue. Dans cette fable il y avait une princesse à Persépolis en Egypte qui a perdu sa faveur avec le roi. La douleur était si fort qu'elle a décidé de boire le jus des raisins gâtés pour se suicider. Malheureusement, elle n'est pas morte, mais, elle est devenue ivre et s'est sentie libérée de tout son stress. Puis, elle voulait présenter sa découverte devant le roi. Le roi a été si impressionné qu'il l'a repris dans son cours.

Plusieurs personnes croient que cet histoire est vraie parce que les historiens ont trouvé les échantillons résidus du vin blanc dans la tombe de roi Tutankhamun. C'est pourquoi on peut dire que le vin joue un rôle très essentiel dans la culture égyptienne. Anciennement, le vin était fait avec des fruits comme la datte, la grenade, la figue et bien sûr les raisins. Les égyptiens l'ont bu pour fêter la naissance, le mariage, et la mort.

Bien que le mythe associé avec Egypt sonne très croyable mais les scientifiques et les archéologues croient aussi que Georgia est le plus vieux lieu avec l'histoire de fabrication du vin. On y a trouvé les vaisseaux du vin datant de 6,000 avant Jésus Christ. Avec une recherche profonde, ils sont arrivés à la conclusion que la fabrication du vin à Georgia existait 3000 ans avant l'invention de l'écriture et 5000 ans avant l'invention de l'âge de fer. Actuellement, Georgia est très célèbre pour ses vins et il exporte du vin dans des pays variés.



Figure 1- un vaisseau du vin trouvé en Géorgie datant 6000 avant Jésus Christ

https://cdn.sci.news/images/enlarge4/image_5427e-Wine-Georgia.jpg

1.2 Histoire du vin en Inde

En Inde, l'histoire du vin remonte à l'époque où les rois buvaient du vin à base de raisins et il fait également partie du folklore en tant que "somras" bu par les dieux dans la mythologie hindoue.

Les persans ont été les premiers à apporter l'art de la viticulture en Inde à l'âge du bronze. Bientôt, la pratique a été connue dans tout le pays et les gens ont commencé à faire des boissons avec des raisins ou des céréales fermentées. La viticulture a vécu également sous la colonisation anglaise au XIX^{ème} siècle mais le phylloxera a presque détruit l'industrie au bout de XX^{ème} siècle. La viticulture est rentrée en Inde pendant les années 1980 parce que beaucoup de bourgeois indiens ont pris un intérêt pour les produits de luxe.

Actuellement presque 70 producteurs produisent plus de 24 milliards de bouteilles de vin chaque année. Un peu plus de 10% est exporté aux étrangères .

En Inde, les raisins principaux sont Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot and Pinot Noir et les types blanc sont Sauvignon Blanc, Chenin Blanc and Chardonnay. L'un des pionniers de Nandi Hills était Kanwal Grover, fondateur de Grover Zampa, qui a investi dans les vignobles et expérimenté les raisins dans les années 1970. Aujourd'hui, Grover Zampa est considéré comme l'un des meilleurs vignobles de

l'Inde. Elle produit des assemblages de cabernet sauvignon et de style bordelais sous la supervision du consultant en vin français Michel Rolland.

1.3 Histoire du vin en France

Le vin français est né au sixième siècle avant Jésus Christ avec la colonisation de la Gaule méridionale par les habitants grecs. L'Empire romain autorise les régions du sud de la France à produire du vin. Saint Martin de Tours (saint patron de la France, père du monachisme en Gaule et premier grand chef du monachisme occidental) avait planté des vignes tout en répandant le christianisme pendant le quatrième siècle. Pendant les moyen âges les moines maintenaient et conservaient les connaissances et compétences pour faire du vin. Les monastères avaient les ressources, la sécurité et la motivation nécessaires pour produire un approvisionnement régulier de vin à la fois pour célébrer la messe et pour générer des revenus. Avec le temps, les nobles établissent les vignobles extensifs.

Malheureusement, la Révolution française a conduit à une accalmie dans l'industrie du vin parce que les vignobles appartenant à l'Église et à la noblesse ont été confisqués. La filière viticole française a été dévastée par la propagation du mildiou et du phylloxéra à travers l'Europe à la fin du XIXe siècle, la Première Guerre mondiale et la Grande Dépression. La menace de la concurrence contre de précieuses « marques » françaises telles que Champagne et Bordeaux a conduit à la création de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1935. Ce système de classification par le gouvernement est toujours en vigueur. Après la Seconde Guerre mondiale, une nouvelle génération de vignerons crée les vins français modernes que nous connaissons aujourd'hui.

1.4 Méthode traditionnelle de fabrication du vin

Les raisins frais et bien mûrs étaient utilisés pour fabriquer le vin dans le XV^{ème} siècle. Dans la méthode traditionnelle, les raisins sont cueillis quand la saveur, son acidité et sa maturité en sucre sont en équilibre. Puisqu'il n'y avait pas de technologies à cette époque, le processus de fermentation se déroule sans additifs. Ces vins donnent généralement les particularités de leurs vignobles et la qualité inhérente à ce lieu.

Dans le processus de fabrication traditionnel, les mêmes raisins ont été utilisés pour produire différentes variétés de vins. Bien que les vins aient un goût presque similaire mais pas le même, chacun reflète les subtilités et les différences des vignobles, les conditions de croissance des différentes régions, etc.

La Qvevri

La Qvevri est une ancienne méthode de vinification qui vient de Georgie, pratiquée même aujourd'hui. La vinification de Qvevri est pratiquée dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où des variétés uniques de raisins sont cultivées. Le Qvevri signifie un vaisseau de boue faite en forme d'œuf, utilisé pour la fabrication, le vieillissement et la conservation du vin. Les connaissances et l'expérience de la fabrication et de la vinification de Qvevri sont transmises par les familles, les voisins, les amis et les parents, qui participent tous aux activités communes de récolte et de vinification. Les enfants apprennent à entretenir les vignes, à presser le raisin, à faire fermenter le vin, à ramasser de l'argile et à fabriquer et cuire des Qvevris en observant leurs aînés. Le processus de vinification consiste à presser les raisins puis à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins dans le Qvevri, qui est scellé et enfoui dans le sol afin que le vin puisse fermenter pendant cinq à six mois avant d'être bu. La plupart des agriculteurs et des citoyens utilisent cette méthode de vinification. Le vin joue un rôle essentiel dans la vie quotidienne et dans la célébration d'événements et de rituels profanes et religieux. Les caves à vin sont

encore considérées comme le lieu le plus sacré de la maison familiale. La tradition de la vinification de Qvevri définit le mode de vie des communautés locales et fait partie intégrante de leur identité et de leur héritage culturels, le vin et la vigne étant fréquemment évoqués dans les traditions orales et les chants géorgiens.



Figure 2- Vieillissement du vin dans un qvevri

<https://ich.unesco.org/en/photo-pop-up-00973?photoID=07898>

Chapitre 2 - Types de vins

Dans ce chapitre nous allons discuter les différents types de vins.

2.1. Les cinq catégories de base

Évidemment, il existe différentes distinctions entre vins comme le goût, la technique, l'importance culturelle etc. On trouve plusieurs types de vins mais pour faciliter la compréhension, il y a cinq catégories de base.

- Le Vin Rouge
- Le Vin Blanc
- Rosé
- Le Vin de Dessert
- Le Vin Pétillant



Figure 3: Les types de vin

<https://www.dannyswineandbeer.com/blogs/how-to/different-types-of-wine-explained>

2.1.1 Le vin rouge

Surtout le vin rouge est le type le plus connu de vin. Les raisins noirs donnent une couleur rouge au vin. Il faut cueillir les raisins quand ils sont parfaitement mûrs. Pas

trop mûr mais pas trop tôt aussi car ces différences auront un mauvais effet sur le vin. A la cave, le vigneron peut choisir de laisser les tiges, de les ramener ou d'utiliser les grappes entières de raisin. Chaque décision va donner un goût différent au vin. Par exemple, Cabernet Sauvignon ramène les tiges pendant que Pinot Noir utilise la grappe de raisin. Puis, on ajoute de la levure pendant le processus de fermentation. Le processus de fermentation du sucre en alcool peut prendre 5-21 jours. Certains peuvent prendre jusqu'à 4 années. Par exemple, Vin Santo et Amarone.

Après ce processus, le vigneron met les peaux restantes dans un pressoir de vin. Le résultat de cette étape donne 15% plus de vin. Puis, c'est l'élevage. Le vin rouge est gardé dans plusieurs récipients de stockage ; par exemple, des fûts en bois, des réservoirs en béton ou en verre ou en argile et aussi en acier inoxydable. Le vin a un effet différent selon la durée et le navire utilisé pour l'élevage.

Puis on mélange les différents fûts du même raisin pour compléter le processus. L'assemblage est une étape difficile car vous devez utiliser le sens de la texture sur votre palais au lieu du nez.

Pour clarifier le vin, les vignerons peuvent utiliser certains éléments comme les blancs d'œufs ou l'argile bentonite. Alors le vin est filtré pour réduire les risques de l'attaque bactérienne.

A la fin on fait l'embouteillage des vins. Vous devez assurer que le passage du vin au bouteille est fait avec le moins d'exposition possible à l'oxygène. Pour aider la préservation du vin, une petite quantité de dioxyde est ajoutée. Ces bouteilles sont stockées dans les caves à vin pendant des années.

2.1.2. Le vin blanc

La qualité du vin blanc dépend de l'acidité. Un bon vin blanc est décrit comme aigrette ou croustillant. Quelques vins blancs très connus sont Chardonnay, Sauvignon Blanc et Pinot Noir. La différence entre le vin blanc et le vin rouge est que le premier est fait avec les raisins blancs et les peaux sont séparés avant la fermentation. Le processus reste presque le même.

2.1.3 Rosé

Le vin reçoit son nom de sa couleur. La différence entre le vin rouge et rosé est que le rosé est plus doux et moins corsé. Le tanin est relativement faible car souvent, la durée de l'infusion de peau de raisin rouge pendant la fermentation est courte. Le rosé laisse un goût fruité qui ressemble à framboise, cerise, melon, fraise et fleur. Le Rosé de Provence donne un goût de fraise et des pétales de rose pendant que le Rosé Pinot Noir donne un goût de pastèque, de fraise, de melon, de pomme sauvage. De cette façon, chaque Rosé a son propre goût.

2.1.4 Le Vin de Dessert

Comme le nom l'indique, le vin de dessert est servi après un repas seul ou avec un autre dessert plus doux. Le vin de dessert est, sans aucun doute, plus doux que le vin rouge et le vin blanc. Il existe différents vins de dessert mais il y a quatre styles principaux. Ce sont le Vin de Dessert Pétillant, Le Vin de Dessert légèrement sucré, Le Vin de Dessert richement sucré et le Vin Fortifié. En Inde, le vin de dessert préféré s'appelle « Late Harvest Chenin Blanc » de « Sula ». En France c'est « Sauternes » fabriqué à Gironde de Bordeaux. Ce vin est principalement préparé avec le Sémillon ; ce sont les raisins blancs à peau dorée par la pourriture supérieure.

Traditionnellement, Sauternes donne au palais le goût de fruits, de caramel au beurre, des épices etc.

2.1.5 Le Vin pétillant

Le vin pétillant a des bulles sur la surface est très souvent doré . Il y a deux méthodes pour préparer le vin pétillant français : le Méthode Champenoise ou la fermentation de bouteille est l'autre s'appelle Méthode Charmat ou le méthode de fermentation en cuve fermée. Ce vin doit être fermenté deux fois ; l'un pour l'alcoolisme et le deuxième pour créer les bulles. Le vin pétillant laisse un goût fruité comme des pommes, du citron etc.

Comme Rosé, le vin pétillant a une variété de goûts ; piquant,floral,crémeux,aux noisettes, doux ou parfumé. Un vin pétillant très connu est le *Champagne*.

2.2 Vin en Inde.

L'inde est l'un des pays les plus vastes dans le monde et c'est pourquoi elle a une variété de climats à travers les régions. Cela rend le pays une terre qui cultive presque tous les fruits incluant les raisins.

Voici quelques variétés de raisins qu'on trouve en Inde.

- Anabeshahi
- Arkavati
- Arkashyam
- Bangalore blue
- Gulabi
- Sultana, le raisin turque est trouvé dans le plus grand nombre.

Traditionnellement, il y a une nécessité d'irrigation en raison de la température élevée du pays. Le climat est aussi la raison pour la production de raisins toute l'année. Les producteurs principaux du raisin en Inde sont Maharashtra, Kashmir et Karnataka et des marques connues de vin sont Sula, Vallone Vineyards, Zampa, Myra etc.

Zampa Chêne Grande Réserve (Vin Rouge)

Le nom « Chêne » vient du mot français chêne . Ce vin est un beau mélange de Syrah et de Tempranillo. Ce vin met en valeur les goûts de chocolat , vanille et café. Cela fait l'un des plus connus vins Indiens.

Charosa Sauvignon Blanc

Ce vin est fabriqué à Nashik. Sa qualité et son goût fruité font croire beaucoup de gens que c'est le meilleur vin de l'Inde.

2.3 Vin à la maison

Beaucoup de gens en France et en Inde préparent aussi du vin à la maison. Évidemment il y a des distinctions entre les recettes, le climat et aussi les types de raisins dans les deux pays. Nous avons trouvé une recette de vin utilisé par une femme âgée goanaise : Margaret Nunes, qui habite à Guirim, prépare le vin depuis environ dix ans.

Souvent, elle achète les raisins noirs au marché pendant les mois de mars à mai. Tout d'abord elle les lave et les sépare du pédoncule. Puis ,elle les écrase avec la main où parfois elle utilise le broyeur. Elle fait bouillir de l'eau et après l'eau est à température ambiante, elle l'ajoute à la purée de raisins dans un bocal ou dans un jar de porcelaine et met le couvercle. Pendant la semaine qui suit, elle remue le mélange chaque jour

une fois le matin et une fois la nuit. Le huitième jour, elle tamise la purée et ajoute du sucre et de la levure et remet le couvercle. Après 21 jours, elle passe la purée au tamis et embouteille le liquide, voilà, le vin est prêt.

Chapitre 3 - Le Rôle du Vin dans la Culture Française

Le vin est étroitement lié à la culture française pendant des centaines d'années. Quand on parle du vin on pense à la France et le contraire est également vrai. L'influence du vin n'existe pas que dans le secteur économique de la France, mais aussi dans leurs habitudes, la vie quotidienne, les fêtes, la langue qui contient de nombreuses phrases autour du thème du vin. Commençons par un « rituel » qui est devenu très répandu en France après la seconde guerre mondiale. Ce rituel s'appelle l'apéritif.

3.1 L'Apéritif (ou l'apéro)

Cette tradition remonte à l'époque de l'Égypte ancienne qui était ensuite adaptée par les Grecs et les Romains. Le mot « apéritif » vient du mot Latin « apertivus ». Ce dernier signifie « ouvre » ou « débiter ». Aujourd'hui, l'apéritif ou « l'apéro » est un terme commun en France. Une heure avant le dîner, les Français prennent l'apéritif ce qui veut dire le moment où l'on déguste un (ou deux) verre d'une boisson alcoolisée généralement avec un repas léger ou quelque chose pour grignoter en passant du temps avec les proches. Le but de cette heure sacrée n'est pas de s'enivrer, mais d'ouvrir l'appétit. Selon la tradition, il faut boire son verre d'apéritif après avoir trinqué. C'est un moment de convivialité avec la douce ivresse qui rend ce moment plus agréable.

Il existe plusieurs choix comme l'apéritif. Le Pastis est l'une des boissons classiques pour l'apéritif qui est surtout consommé dans le sud de la France. Un autre classique est le kir : une boisson à base de crème cassis et de vin blanc. En remplaçant le vin blanc avec le champagne ou un vin mousseux, nous obtenons le Kir Royal. De plus, le champagne et le rosé sont également servis comme apéritif avec des collations comme

du fromage, de la charcuterie comme un saucisson, des légumes ou des cacahuètes, des olives, des chips, etc.

L'apéritif peut avoir lieu dans un bar où même dans la maison. Généralement, la maison est un bon choix en tenant compte du prix. Pour les enfants, les boissons non alcoolisées sont servies.

Comme mentionné auparavant, l'apéritif n'a pas pour but de s'enivrer mais c'est d'ouvrir l'appétit en créant une ambiance conviviale pour que les Français puissent se détendre. Parfois, il est même possible qu'ils sortent et prennent l'apéritif dans un parc.

On trouve aussi un type d'apéritif qui s'appelle « l'apéritif dînatoire ». Si nous prenons le dîner avec l'apéritif au lieu de le suivre, c'est ce qui est appelé un apéritif dînatoire. En plus, compte tenu des nombreux types de vin qui sont consommés pour ce rituel français, l'importance du vin dans la vie quotidienne des Français devient alors évidente.

3.2 Le vin - une partie essentielle de la gastronomie française

Les Français sont fiers de leur gastronomie parce qu'elle constitue une grande richesse culturelle pour le pays. La France est connue dans le monde entier pour son art culinaire et la dégustation des plats est très souvent accompagnée d'une bonne bouteille de vin.

Pour commencer, il faut connaître les règles de base avant de servir un vin avec un plat. Cela devient complexe en raison des différents facteurs qui influencent la décision. En bref, il faut tenir compte des six différents types de goûts : salé, acide, amer, sucré, gras et piquant. Ensuite, les composantes gustatives du vin qui sont l'acidité, l'amertume et la douceur. Une fois que l'on le sait, il nous reste une autre

chose à savoir, c'est d'avoir la connaissance de bien accorder les six goûts aux composantes gustatives du vin. Par exemple, le vin rouge s'accorde bien avec de la viande rouge ou le vin blanc accompagne souvent un plat fin comme du poisson parce qu'ils sont complémentaires.

Il y a de nombreuses possibilités lorsqu'il s'agit d'accorder les vins et les plats. En voici quelques-unes:

- **Pinot Noir** : Les plats qui contiennent des ingrédients terreux ou un goût terreux accorde très bien avec un vin rouge comme Pinot Noir.
- **Chardonnay** : La combinaison des fruits de mer préparés dans une sauce riche avec Chardonnay est délicieuse.
- **Champagne** : Le Champagne est souvent bu avec des aliments salés en raison de la légère note de douceur fruitée que l'on trouve dans plusieurs vins effervescents comme le brut Champagne. Cela le rend plus frais lorsqu'il est servi avec les mets salés.
- **Cabernet Sauvignon** : Avec un steak ou des mets d'agneau, le Cabernet Sauvignon est un très bon choix. Ces vins sont riches en tanins donc il se marient bien avec un steak grillé. De plus, la présence des notes fruitées et mûres se marie avec la viande rouge.
- **Sauvignon Blanc** : Le Sauvignon Blanc se marie bien avec les vinaigrettes, du poisson rôti ou sauté et du fromage de chèvre.
- **Rosé Sec** : Presque tous les types de fromage se marient bien avec un rosé sec, qui a l'acidité du vin blanc et le caractère fruité du vin rouge. Le rosé s'accorde également avec le poisson grillé, la salade fraîche et même une grande assiette de charcuterie.



Figure 3 - Accords mets et vins

https://www.winetourism.com/files/2022/11/food_and_wine_pairing_chart.png

Nous venons de voir quelques vins et les mets avec lesquels ils se marient bien. Les vins ne sont pas seulement un excellent accompagnement pour les plats, mais aussi un ingrédient très utile dans la préparation de différents plats. En particulier dans la gastronomie française, le vin est un élément central. En fait, il y a plusieurs types d'alcools qui sont utilisés en cuisine mais le plus populaire des alcools de cuisson, c'est le vin. Voyons quelques recettes indispensables dans la gastronomie française:

- **Le bœuf bourguignon** : C'est un classique que tout le monde connaît. Le bœuf bourguignon est un plat français qui est composé de morceaux de viande de bœuf, des carottes, des champignons, des oignons etc. Tout cela est cuit dans une sauce bourguignonne à base de vin rouge. Souvent, un vin rouge plus puissant est recommandé pour la sauce comme un Bordeaux ou un Côte du Rhône.
- **Le coq au vin** : Le coq au vin est également un plat très connu. Ce plat a une grande importance pour les Français parce que c'est l'emblème de la gastronomie française puisque l'emblème de la France est le coq. Il est préparé avec un vin rouge puissant comme le bœuf bourguignon. L'élément clé est que le vin imprègne la viande, dans ce cas, les chairs du coq que l'on cuisine est cuit avec des légumes comme des carottes, des champignons etc.

- **La choucroute** : Nous avons un troisième plat à base de chou. Ce plat est cuit dans du vin, et le chou coupé en fines et longues lamelles. En raison de la durée de cuisson longue, l'alcool disparaît et il ne nous laisse que les arômes du vin. Le chou recevra une touche de moutarde de Dijon pour lui donner un peu de saveur.

3.3 Le Vin Pendant Les Fêtes

En France, les fêtes sont souvent liées au vin. Il est courant de boire du vin pour célébrer des occasions spéciales telles que les anniversaires de mariage ou de naissance, voire une promotion professionnelle ou le Noël et le nouvel an etc. En plus, ce que l'on voit très souvent qui est servi pendant les fêtes, c'est le champagne. Pourtant comment ce vin pétillant et doré a acquis un tel rôle dans nos célébrations?

Il y a de nombreuses légendes autour de la popularité de ce vin mousseux. La plus populaire est l'histoire de Clovis, le roi des Francs. On dit que pendant son règne, le vin local : le champagne, faisait partie de tous les festins dans chaque cérémonie. C'est ainsi que cette boisson locale est devenue un produit de luxe. De plus, c'était Louis XV qui a autorisé le transport du champagne dans des bouteilles parce que cela permet une meilleure conservation des bulles. Petit à petit, avec l'exportation de champagne dans les autres pays comme les États-Unis et la Russie, le champagne est devenu un véritable symbole de la France aux yeux du monde. Aujourd'hui, dans les différents médias, le champagne est plus popularisé. Par exemple, les films, les séries, les livres et même la musique.

3.4 L'œnotourisme

L'œnotourisme, ou le tourisme viticole, connaît une croissance constante en France. On estime qu'un tiers de touristes choisissent la France pour les vacances en raison de

la gastronomie et du vin. Par conséquent, les régions viticoles comme Bordeaux, Champagne, Beaujolais, Bourgogne, Rhône, Alsace etc sont de grandes destinations touristiques qui proposent aux touristes une diversité des produits liés au vin et à la vigne. Les chiffres par rapport aux nombres de touristes qui visitent ces régions viticoles et à la dépense sont époustouffants : 10 millions de touristes viennent à la découverte des vins français chaque année représentant une dépense globale de 5,2 milliards d'euros.

3.5 Le vin dans la langue française

Un autre aspect de l'influence du vin dans la culture française est l'influence sur la langue. C'est un aspect subtil mais la langue et la culture sont fermement liées. Vu que le vin a une grande importance pour les Français, même la langue contient des expressions ou des mots particulièrement liés au vin. En voici quelques-unes:

- 1) « Quand le vin est tiré, il faut le boire » signifie que quand quelque chose est fait, il ne faut pas revenir en arrière.
- 2) « Être entre deux vins » parle de l'état où l'on est proche de l'ivresse, commencer à ressentir les effets de l'alcool.
- 3) « Mettre de l'eau dans son vin » veut dire modérer ses propos et ses réactions ce qui vient de Grèce Antique où les philosophes coupaient leur vin pour retarder l'ivresse.

En plus, il y a des mots argotiques pour désigner la qualité d'un vin - pour désigner le mauvais vin rouge, on peut utiliser le terme familier « La vinasse », pour le mauvais vin blanc, c'est « le picrate » et pour un mauvais vin en général, on dit « de la piquette ». Donc, le vin a eu une influence prépondérante sur la langue française.

Chapitre 4 - Le rôle du vin en Inde

La consommation de vin en Inde est traditionnellement limitée pour des raisons culturelles et religieuses, mais maintenant elle augmente avec la croissance de la classe moyenne et le contact avec les tendances mondiales. Le rôle du vin varie selon les régions et les religions. Généralement, la consommation d'alcool a été mal vue dans la culture indienne traditionnelle, à quelques exceptions.

4.1 L'influence de la religion sur la consommation du vin

Dans l'hindouisme, la consommation d'alcool est généralement découragée, car on pense qu'elle obscurcit l'esprit et conduit à des actions imprudentes et nuisibles, perturbant le progrès de la vie. De plus, l'alcool est considéré comme une force tamasique ou négative, qui peut perturber la pratique spirituelle. Cependant, il existe quelques rituels ou occasions hindous où le vin est utilisé comme offrande aux dieux. Par exemple, dans certaines traditions tantriques, le vin est utilisé comme symbole du nectar divin, et consommé en petite quantité dans le cadre d'un rituel. De même, lors de certaines fêtes ou occasions propices, le vin peut être offert aux divinités comme forme de culte. Il est important de noter que l'utilisation de vin ou d'autres substances intoxicantes dans l'hindouisme est généralement très réglementée et ne fait pas partie de la pratique traditionnelle hindoue. En fait, de nombreuses communautés et organisations hindoues découragent activement la consommation d'alcool et promeuvent un mode de vie sain et sobre comme moyen de croissance spirituelle et de bien-être.

Si l'on voit le rôle du vin en Inde selon la mythologie hindoue. Le vin a joué un rôle important dans une partie de la culture humaine. Dans la mythologie indienne, le vin a été mentionné dans diverses histoires et a été associé à différentes divinités. Selon la

mythologie hindoue, on dit que Lord Shiva est le dieu de 'somras'. On pense qu'il a bu la fameuse boisson "Soma", qui est considérée comme le précurseur du vin. On croyait que le soma avait des propriétés divines et qu'il était consommé lors de rituels religieux. Dans l'épopée du Ramayana, le Seigneur Rama est décrit comme offrant du vin au sage Vasishtha lors d'un yanga (rituel du feu sacré). On pense que le vin était offert pour honorer le sage et invoquer les bénédictions des dieux. De même, dans le Mahabharata, les Pandavas sont décrits comme consommant du vin pendant leur exil. On dit que le vin les a aidés à faire face aux difficultés de la vie dans la forêt.

Dans le sikhisme, la consommation d'alcool est strictement interdite, car on pense qu'elle obscurcit l'esprit et conduit à un comportement immoral. Cela les éloigne des objectifs spirituels et de la pratique du mode de vie sikh. Les gourous sikhs, qui sont les chefs spirituels de la foi sikh, ont enseigné que l'utilisation de substances intoxicantes entraîne la perte de la maîtrise de soi, l'altération du jugement et la possibilité de se blesser et de blesser les autres.

Le code de conduite sikh, connu sous le nom de Sikh Rehat Maryada, interdit explicitement la consommation de substances intoxicantes, notamment l'alcool, le tabac et les drogues. Ce code est suivi par de nombreux sikhs, qui le considèrent comme un aspect important de leur discipline et de leur pratique spirituelles.

De plus, la consommation d'alcool est considérée comme une violation du principe sikh du seva, ou service désintéressé envers les autres. Les sikhs sont appelés à servir les autres avec humilité et compassion, et la consommation d'alcool peut interférer avec cet aspect important de la pratique sikh.

Dans l'ensemble, l'interdiction de l'alcool dans le sikhisme est enracinée dans la croyance qu'un esprit et un corps sobres sont nécessaires à la poursuite de la

croissance spirituelle et à l'accomplissement de ses devoirs envers soi-même et envers les autres.

Dans l'islam, la consommation de vin est strictement interdite, car elle est considérée comme un péché et nocive pour l'esprit et le corps et a également des effets négatifs sur les individus et la société dans son ensemble. Ils enseignent que le corps et l'âme sont des dons de Dieu et doivent être traités avec respect et soin. Consommer de l'alcool est perçu comme un manque de respect envers ce don et un acte d'ingratitude envers Dieu. Ils croient que le vin est une source de nombreux maux, y compris, mais sans s'y limiter, l'ivresse, la dépendance et les comportements irresponsables. Cela peut conduire à se faire du mal à soi-même et aux autres, et peut également conduire à un déclin des valeurs morales et spirituelles. Le vin est également considéré comme une source de tentation qui peut détourner les gens du droit chemin.

L'islam accorde une grande importance au maintien d'un corps et d'un esprit sains, et l'alcool est considéré comme nocif pour les deux. Il peut endommager le foie et d'autres organes, altérer le jugement et la coordination et entraîner des accidents et d'autres situations dangereuses.

Dans le christianisme, le vin joue un rôle majeur dans le sacrement de la communion, où il symbolise le sang du Christ. Le vin a également un rôle important dans les mariages catholiques car il est un élément essentiel du sacrement de la Sainte Communion, qui est généralement célébré pendant la messe de mariage.

Lors d'un mariage catholique, le couple échange souvent des vœux et des alliances, puis procède à la célébration de l'Eucharistie avec ses invités. Cela implique généralement l'utilisation d'un calice contenant du vin qui a été consacré par le prêtre, qui est offert au couple et à ses invités à boire. Où il représente la joie et la célébration du sacrement de mariage.

Dans l'Église catholique, le vin représente le sang de Jésus-Christ, versé pour le salut de l'humanité. Au cours de la célébration eucharistique, le prêtre consacre le pain et le vin, les transformant en corps et sang du Christ. Les fidèles prennent ensuite le pain et le vin consacrés, censés fournir une nourriture et une grâce spirituelles.

Par conséquent, le vin a une association majeure avec les divinités et les rituels religieux, le vin a également été une partie importante de la culture et de la cuisine indiennes.

4.2 Le vin dans la culture indienne

L'Inde a une longue histoire de vinification, remontant à la civilisation de la vallée de l'Indus. Aujourd'hui, le vin est produit dans diverses régions de l'Inde et a gagné en popularité parmi les connaisseurs et les amateurs de vin. Il convient de noter que la consommation d'alcool en Inde est réglementée par les gouvernements des États et que les restrictions sur la vente et la consommation d'alcool varient d'un État à l'autre. Dans certains États, l'alcool ne peut être vendu que dans des magasins appartenant au gouvernement ou dans des établissements agréés tels que des hôtels et des restaurants. Il est important de connaître les réglementations et coutumes locales lors de la consommation d'alcool en Inde.

En Inde, Goa est également connue pour être une destination populaire pour le tourisme. Le vin joue un rôle important dans l'industrie touristique de Goa, car il offre une expérience unique aux touristes pour explorer les caves et la boisson locale, feni base de noix de cajou. Goa a une longue histoire de vinification, remontant à l'ère portugaise. Le vin le plus célèbre à Goa est le 'Port Wine, qui est un vin doux et fortifié élaboré à partir de raisins cultivés localement.

L'industrie vinicole indienne produit une gamme de vins, notamment des vins rouges, blancs, rosés et mousseux. L'une des caractéristiques uniques de l'industrie vinicole indienne est l'utilisation de cépages indigènes tels que les raisins Chenin Blanc et Shiraz de la vallée de Nashik et le raisin Bangalore Blue. Ces raisins produisent des vins au caractère indien unique, avec des saveurs et des arômes différents des régions viticoles traditionnelles.

La consommation de vin est également devenue plus populaire parmi les jeunes, en particulier dans les zones urbaines. Bien qu'il ne soit toujours pas aussi populaire que d'autres boissons alcoolisées telles que la bière et le whisky. Le vin est généralement consommé lors d'événements formels et haut de gamme, tels que les mariages, les cocktails et les dîners d'affaires. Il est également couramment apprécié dans les restaurants et les hôtels des grandes villes, en particulier ceux qui se spécialisent dans la cuisine européenne ou fusion et les dégustations de vin et les festivals sont également de plus en plus courants. Le vin est souvent associé à la sophistication et au luxe, et est considéré comme une boisson qui convient aux occasions spéciales.

4.3 Différents vins pour différentes occasions

4.3.1 Pinot noir ou Sauvignon Blanc

Pour une rencontre décontractée, un vin plus léger comme le Pinot Noir ou le Sauvignon Blanc pourrait être plus approprié. C'est un vin plus doux car il contient plus de sucre que le sauvignon blanc, qui a moins de sucre mais des niveaux d'acidité plus élevés.

4.3.2 Champagne pour les mariages

C'est une tradition dans les mariages catholiques, une célébration remplie de joie, de repas et de danse. Une certaine effervescence pétillante doit être partagée. Pour cette occasion, du champagne ou du Prosecco est le complément parfait.

4.3.3 Sangria ou Punch pour la cuisine en pleine air

Ce sont des options délicieuses et rafraîchissantes. En utilisant du vin rouge ou blanc comme base, mélangez des fruits frais et des herbes avec des éclaboussures de jus et secouez vigoureusement pour rehausser la saveur. Lorsqu'il s'agit de créer la meilleure combinaison pour un groupe, il est préférable de rechercher et d'expérimenter.

4.3.4 Vin rouge pour la sortie en amoureux

Lorsque vous profitez d'un bon dîner romantique avec un être cher, c'est l'occasion idéale pour un peu de vin rouge. Du Cabernet Sauvignon au Pinot Noir en passant par le Zinfandel, il existe un certain nombre d'options de vins rouges disponibles pour accompagner le plat principal. Les vins rouges vont des corps lourds aux buveurs légers et faciles.

Certains des meilleurs vins rouges indiens

- Cabret Shiraz Par Sula
- Sette par Fratelli Vins
- Big Banyan Merlot
- Quatre saisons Barrique Réserve Shiraz
- La Reserve par Grover Zampa
- Reserve tempranillo par Charosa
- York Arros

Le vin est souvent servi à la réception ou à la cérémonie du sangeet, qui est un événement précédant le mariage qui implique de la musique, de la danse et des célébrations. Les vins rouges, blancs et mousseux sont des choix populaires, et de nombreux couples optent pour un mélange de vins pour répondre à différents goûts.

Certains établissements vinicoles indiens ont même commencé à produire des vins spécialement pour les mariages et les occasions spéciales, avec des étiquettes personnalisées indiquant les noms et la date du mariage du couple.

Cependant, il est important de noter que la consommation d'alcool est toujours un sujet sensible en Inde, et il est important que les couples respectent les croyances et les préférences de leurs invités.

Chapitre 5 - Analyse

Après avoir approfondi le sujet de la place ou le rôle du vin dans les deux pays, la consommation s'avère très variée. En Inde, en raison des différences dans la culture et l'économie par rapport à la France, le vin n'est pas aussi consommé qu'en France.

L'Inde est un pays laïc dont les habitants sont autorisés à choisir leur religion. La plupart des indiens suivent l'hindouisme, puis l'islam et il y a des chrétiens mais en minorité. Étant donné que la consommation de l'alcool est interdite dans l'islam et que l'hindouisme porte un avis pas très positif sur l'alcool, la consommation du vin reste limitée. Toutefois, le vin a une grande importance au sein de l'Eglise parmi les chrétiens.

Ensuite, la pauvreté est un sujet très grave en Inde et le vin est considéré comme un produit de luxe en raison de son prix élevé. Par conséquent, ce ne sont que les Indiens de la classe moyenne qui peuvent se permettre d'acheter du vin de temps en temps alors que les riches sont ceux qui consomment le vin le plus souvent.

Nous avons constaté également que malgré que la consommation du vin n'est pas encouragée, il existe cette tendance des boîtes de nuit et des bars en Inde qui sont surtout populaires et très fréquentés par les jeunes.

En revanche, le vin est une partie intégrale de la vie quotidienne des Français. Il existe la pratique de l'apéritif qui a lieu plus ou moins tous les jours avant le dîner. En outre, le dîner peut être accompagné par un verre de vin rouge. En plus, même les plats français contiennent du vin qui est ajouté pendant la cuisson. En fait, ce facteur d'utilisation du vin dans la cuisine est absent en Inde. La cuisine indienne ne contient

pas d'alcool dans les plats. Les boissons alcoolisées sont toujours consommées avec les plats (ce qui est plus répandu maintenant, vu la tolérance et l'acceptation de leur consommation) au lieu de les ajouter aux plats pendant la cuisson. Cependant avec la globalisation, il y a des restaurants français en Inde, pourtant, ils ne sont pas si nombreux.

Nous avons ainsi remarqué qu'en France, le vin est un élément indispensable de la culture. Tandis qu'en Inde, le vin n'a que commencé à avoir une influence sur la culture avec la globalisation et les changements graduels qui ont rendu le vin un produit de luxe qui n'est plus mal vu par une grande partie de la société et aujourd'hui, il est très apprécié et souvent romancé en raison de son lien avec la France par beaucoup d'Indiens. Donc la France a des connotations liées à la classe et au chic dans la culture indienne également.

Conclusion

En conclusion, notre recherche est un assemblage d'informations sur le vin surtout en Inde et en France. Tout d'abord nous avons vu l'origine du vin et son histoire riche à travers les pays soit l'Egypte ou Georgia. En même temps, nous avons appris comment les persans ont apporté l'art de vin en Inde. Ensuite nous avons fait une petite visite dans l'histoire du vin dans le cadre religieux en France et avons remarqué l'impact de la révolution française et les autres mésaventures sur la viticulture. Puis, nous avons découvert les catégories de base de vin, leur qualité et les processus de vinification. En outre, nous avons vu les variétés de raisin en Inde et la viticulture en Inde avec les vins les plus connus et leur caractère. Nous avons aussi trouvé une recette de vin à la maison.

Dans la deuxième moitié, le rôle du vin dans la culture française est discuté. Ici nous avons parlé de l'apéro et de son importance dans la gastronomie française. La combinaison de vin et les aliments sont aussi mentionnés. Nous avons appris le rôle du vin dans les fêtes et la langue française avec des mots et expressions reliés au vin. A la fin, nous avons vu l'existence du vin en Inde, dans les religions, dans la culture et les traditions.

Notre problématique est de savoir si la France et la viticulture ont un impact en Inde. La conclusion s'avère que oui, la France et sa culture de vin ont un impact sur l'Inde. Cependant, cet impact est limité à la population active ou riche. Une bouteille de vin de bonne qualité est cher pour la plupart des gens indiens. Alors le vin est vu comme un produit de luxe. Quelques gens sont influencés par la culture française et le fait d'avoir un bon vin pour une célébration pendant soit le mariage soit l'anniversaire est associé avec la richesse et l'élégance. Il y a une population fortunée qui veut

apparaître plus chic achète très souvent le vin. En outre, les jeunes sortent à la discothèque, aux pubs pour boire du vin parfois, mais si on parle du reste de la population qui n'achète pas le vin, elle est divisée en différentes catégories. Par exemple, beaucoup d'indiens ne boivent pas de vin en raison de leur religion qui porte un regard négatif sur l'alcool. Une autre partie d'Indiens ne peuvent pas acheter le vin à cause de leur statut financier et les autres ne boivent pas du tout l'alcool. Selon nous, si le statut financier des Indiens s'améliore, le rôle du vin dans le mode de vie des Indiens se développera aussi et peut-être, le vin sera consommé plus souvent dans l'avenir et pour satisfaire les besoins de la population il y aura de nouveaux vignobles en Inde.

Si l'on veut faire avancer cette recherche, on pourrait analyser la distribution de l'accès au vin à travers les classes sociale et la différence en économie entre Inde et en France.

Bibliographie

1. Aldridge, Eleanor. "A Beginner's Guide to Classic French Aperitifs."
afar.com, 29 september 2022,
<https://www.afar.com/magazine/a-beginners-guide-to-classic-french-aperitifs>.
2. "Ancient Georgia traditional Qvevri wine- making method." unesco, 2013,
<<https://ich.unesco.org/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870>>.
3. Andre, Annie. "History of French grapes used in French wines."
annieandra.com 2023,
<<https://www.annieandre.com/the-curious-history-and-joy-of-french-wine-a-beginners-guide/>>.
4. Desimone Mike and Jenssen Jeff. "The history of wine." Winemag, 2017,
<<https://www.winemag.com/2017/04/25/exploring-the-history-of-wine-in-india/>>.
5. "Five different types of wine explained." dannyswineandbeer.com.,
<<https://www.dannyswineandbeer.com/blogs/how-to/different-types-of-wine-explained>>.
6. "Food and Wine Pairing." winefolly.com,
<https://winefolly.com/wine-pairing/getting-started-with-food-and-wine-pairing/>.
7. Hardwood Lumber Company. "Different Wines for Different Occasions."
hardwood-lumber.com, 17th September 2018,
<https://hardwood-lumber.com/blog/different-wines-for-different-occasions/>.

8. "How Red Wine is Made." winefolly.com
<<https://winefolly.com/deep-dive/how-is-red-wine-made/>>.
9. Morais, Rodolfo. "French wine regions and history." grapes and grains, 2017,
<https://www.grapesandgrains.org/2017/06/french-wine-regions-and-history.html>.
10. Pande, Neha. "A wine for every occasion." herzindgi.com.,
<https://www.herzindagi.com/diary/the-best-wine-for-every-occasion-article-188163>.
11. "Pourquoi boit-on du champagne pendant les fetes ?" tendances.orange.fr,
<https://tendances.orange.fr/bien-etre/nutrition-et-gourmandise/article-pourquoi-boit-on-du-champagne-pendant-les-fetes-CNT000001b1s0c.html>.
12. Renault, Fabric. "Have an aperitif: French savoir-vivre."
mieux-vivre-autrement.com, 12 june 2015,
<https://www.mieux-vivre-autrement.com/prendre-l-apero-le-savoir-vivre-a-la-francaise.html/amp>.
13. "The role of wine in religion." finewinemaster.com, <
<https://finewinemaster.com/the-role-of-wine-in-religion/>>.
14. Sacha. "French apéro." french-iceberg.com, 2021,
<https://french-iceberg.com/french-apero/>.
15. Schiessle, Courtney. "How Sparkling Wine is Made." winemag.com., 14 may
2019, <<https://www.winemag.com/2019/05/14/how-sparkling-wine-made/>>.
16. "What is apéro, and why do the french love it so." parisuncovered.com, 8 may
2019,
<https://parisuncovered.com/2019/05/08/what-is-apero-and-why-do-the-french-love-it-so/>.

17. "Wine and Religion." justwineapp.com,

<<https://justwineapp.com/article/wine-and-religion>>.

18. "Wines for different occasions." winestogift.in

<<https://www.winestogift.com/gifts/guide-wine-for-all-occasions>>.

19. Wynne, jackie. "History of wine." arena flowers,

<<https://www.arenaflowers.com/pages/history-of-wine/>>.