****

**Napa Valley Rocks – Version Longue**

**Guide de l’instructeur**

**Sommaire**

* Introduction
* Faits saillants sur Napa Valley
* Sols
* Climat
* Viticulture
* Production
* Histoire
* Napa Valley Vintners (NVV)

**Durée de la présentation**

Une heure et 15 minutes (1.25 heures) est la durée recommandée pour cette présentation. Cela reste une recommandation et peut être modifié au choix du présentateur. La présentation est bâtit de sorte qu’une dégustation de vins de Napa Valley n’est pas obligatoire, elle peut tout de même y être ajoutée, soit tout au long de la présentation ou bien à la fin.

**Ce qu’il faut couvrir durant la dégustation**

Nous vous encourageons à couvrir les sujets suivants durant la dégustation :

* + Les faits saillants sur Napa Valley ainsi que les commentaires incluent dans les notes ci-dessous.
  + Votre expérience personnelle de Napa Valley, incluant ses vins et producteurs.

SVP créer votre propre façon de livrer la présentation en y incluant autant votre expérience personnelle, vos connaissances que les informations fournies ci-dessous. Chacune des diapositives contient relativement peu d’information pour en faciliter la lecture et en améliorer l’aspect visuel.

**Révision du PowerPoint**

Nous vous encourageons à réviser les diapositives afin d’améliorer votre présentation. Sentez-vous confortable d’ajouter/retirer certaines diapositives. Le but est de rendre le tout le plus intéressant possible.

**Quizz**

Utilisez le quizz au besoin, afin de valider l’apprentissage des participants (voir le document Quizz)

**Bon à savoir**

* Les éléments en **gras** sont les plus importants à couvrir
* Il y a de nombreux éléments additionnels/optionnels que vous pourrez utiliser. Il s’agit d’un choix personnel de l’éducateur.
* Les textes en *italiques* sont des indices (cues) de présentation.

**Faits saillants de Napa Valley et messages à faire passer**

*Vous devriez être familier avec ces informations concernant Napa Valley :*

**Napa Valley – Cultivons l’excellence**

**Des vins de la plus haute qualité, cultivés de main de maître dans un des endroits les plus extraordinaires du monde.**

*Nos vins*

* Napa Valley est synonyme de vins d’une qualité inégalée mondialement.
  + *Malgré que nous ne comptons que pour 4% de la production totale de Californie et moins de 1% de la production mondiale.*
* Nous bénéficions de 150 ans de tradition et d’innovation en gestion de la vigne et en technique de production.
  + *Les premières vignes de Napa Valley furent plantées en 1838-39 et le premier établissement vinicole commercial fut créé en 1861.*
* L’unique combinaison des types de sols, d’un climat idéal et d’une topographie variée permet la production d’une importante variété de vins de grande qualité
  + *On retrouve à Napa Valley la moitié des types de sols existants (dans le monde) et le climat y est de type Méditerranéen.*

*Notre engagement*

* Nous produisons le vin de façon responsable, dans la toute première appellation des États-Unis (établie en 1968).
  + *Aujourd’hui, l’appellation protège 32,000 acres de terres.*
* Environ 90% des terres du comté de Napa sont protégées du développement.
  + *La zone de conservation compte 444,000 acres protégées.*
* Plus de 40% des vignobles du comté de Napa sont certifiés « Napa Green » et près de 7 millions de caisses de vins sont produites annuellement par des wineries ayant obtenues cette certification.
  + *Napa Valley Vintners a comme objectif que tous les membres éligibles obtiennent cette certification d’ici la fin 2020.*

*Notre Vallée*

* Napa Valley est une des régions les plus impressionnantes des États-Unis de par sa beauté.
  + *Selon l’étude “Napa Valley Visitor Profile” de 2012, faite par le bureau de tourisme de la région, la beauté scénique de la Vallée est l’attribut auquel les visiteurs accordent le plus d’importance.*
* La collaboration entre les membres de l’industrie est un facteur clé du succès de Napa Valley
  + *Napa Valley Vintners (NVV) est une association sans buts lucratifs qui compte plus 525 établissement vinicoles membres.*
    - *Près de 80% de ceux-ci produisent moins de 10,000 caisses de vins par années et 95% d’entre eux sont propriété de familles.*
* Via “Auction Napa Valley” un célèbre encan annuel, NVV a pu remettre près de $160 millions à des oeuvres de charité.
  + *“Auction Napa Valley” a été créé en 1981 et mise ses efforts sur la communauté, la santé et l’éducation au sein du comté de Napa.*

**À propos de la région de Napa Valley**

Napa Valley est reconnue pour produire des vins de la plus haute qualité. Nous sommes très engagés dans notre culture d’excellence, faisant souvent office de leader pour les mesures environnementales et le soin que nous apportons à notre vallée. Apprenez-en plus sur napavintners.com

**À propos de Napa Valley Vintners**

Napa Valley Vintners, association à but non lucratif, travaille à cultiver l’excellence depuis 1944 en inspirant ses 525 membres à produire des vins de la plus haute qualité et ce avec constance. De plus nous considerons faire office de leader au niveau des initiatives environnementales. Apprenez-en plus sur napavintners.com

**Présentation**

**Diapo #1: Introduction**

Image: C’est un panorama de Napa Valley avec le logo de Napa Valley Rocks.

**À mentionner**

* *Adaptez votre introduction à votre auditoire*
* Bienvenue! Merci d’être ici aujourd’hui et merci de votre intérêt envers Napa Valley. Nous sommes heureux d’être présent aujourd’hui pour partager avec vous de l’information sur la région et vous expliquer ce qui fait de Napa Valley une des meilleures régions où produire du vin au monde.
* Peu importe votre expérience, vous quitterez le séminaire avec une meilleure compréhension de Napa Valley.

**Diapo #2: Promesse de marque**

Image: Pancarte de bienvenue à Napa Valley

**À mentionner**

* Nous débutons la présentation avec une proposition – **Des vins de la plus haute qualité, cultivés de main de maître dans un des endroits les plus extraordinaires du monde.**
* **Au cours de la présentation, nous plongerons dans les sujets tel que la géographie, la géologie, les types de sols, le climat, les technologies, l’histoire ainsi que la protection environnementale et le développement social durable à Napa Valley.**
* *Optionnel: parler du livre "Silverado Squatters" de Robert Louis Stevenson*
  + Nous ne sommes pas les premiers à reconnaître la qualité des vins de Napa. Les particularités de la région ont aussi été reconnues par l’auteur Robert Louis Stevenson dans son livre *Silverado Squatters* de 1883, dans un chapitre intitulé “Napa Wine”, où il reconnaît que les vins produits par Joseph Schram, Charles Krug et d’autres producteurs étaient “bottled poetry” *de la poésie embouteillée* (cité sur les 2 pancartes de Bienvenue de Napa Valley)
  + Il alla jusqu’à prédire – de façon juste – que: “the smack of California earth would linger on the palate of your grandson.”
  + Citation complète pour votre référence :
    - “Wine in California is still in the experimental stage; and when you taste a vintage, grave economical questions are involved.  The beginning of vine-planting is like the beginning of mining for the precious metals: the wine-grower also “Prospects.” One corner of land after another is tried with one kind of grape after another.  This is a failure; that is better; a third best.  So, bit by bit, they grope about for their Clos Vougeot and Lafite.  Those lodes and pockets of earth, more precious than the precious ores, that yield inimitable fragrance and soft fire; those virtuous Bonanzas, where the soil has sublimated under sun and stars to something finer, **and the wine is bottled poetry**: these still lie undiscovered; chaparral conceals, thicket embowers them; the miner chips the rock and wanders farther, and the grizzly muses undisturbed.  But there they bide their hour, awaiting their Columbus; and nature nurses and prepares them. **The smack of Californian earth shall linger on the palate of your grandson.”**

**Diapo #3: Le terroir**

Image: La définition du terroir

**À mentionner**

* Cette revendication de qualité -bien ancrée dans nos croyances- que les grands vins ne peuvent que provenir des grandes régions de production; et la clé pour être une grande région de production est de posséder cet unique atout que nous appelons : Terroir.
* *Suggestion d’interaction: Demander à l’auditoire de définir le mot terroir.*
* Dans le cadre de cette présentation, **nous définissons le terme terroir comme : l’environnement naturel dans lequel un vin est produit, incluant des facteurs tel que le type de sol, la topographie et le climat.**
* **Dans le cadre de cette présentation, nous vous proposons d’ajouter à cette définition la notion de “personnes”, parce qu’après tout, le terroir unique de Napa Valley se trouve à la jonction de la culture d’excellence (en production) de Napa Valley et de son environnement physique.**
* Dans le cadre de cette présentation, nous ferons l’usage de données scientifiques, faits intéressants, et faits historiques. J’espère pouvoir vous démontrer pourquoi Napa Valley a un excellent terroir, qui permet aux producteurs de créer des vins de la plus haute qualité cultivés de main de maître dans un des endroits les plus extraordinaires du monde.
* Nous parlerons aussi du leadership des producteurs (passés et présents) et comment la combinaison de la géologie, d’un climat idéal et de gens dédiés ont fait/font de Napa Valley ce qu’elle est aujourd’hui.

**Diapo #4: L’appellation Napa Valley**

Image: Carte de la Californie avec Napa Valley en Orange.

**À mentionner**

* **Lorsqu’on apprend sur Napa Valley, une des choses les plus importantes à comprendre est sa situation géographique, puisque c’est ce qui rend Napa Valley unique : de par sa géologie et son climat.**
* C’est près, mais pas *sur* la côte et ni suffisamment dans les terres pour être considéré dans Central Valley. Ce fait est clé, puisque le climat dans la vallée n’est ni trop froid ni trop chaud pour cultiver des raisins de qualité.
* La Vallée est bordée de deux chaînes de montagnes – Les Mayacamas à l’Ouest et Les Vaca à l’Est.
* Napa Valley est situé en Californie du Nord, soit à 58 kilomètres de la côte Pacifique, 77 km de San Francisco, 579 km de Los Angeles et 400 km de la frontière avec l’Oregon.
* C’est précisément cet emplacement qui donne à Napa Valley son ensemble unique d’atouts et qui permet à ses producteurs de produire des vins de classe mondiale.
* **Napa Valley fut la première appellation, ou *American Viticultural Area*, à être reconnue en Californie en 1981.** *(Note: La première appellation créée aux États-Unis fut Augusta, Missouri)*
* **Une appellation (AVA) est une région géographique où l’on plante du raisin qui possède des caractéristiques qui la distingue, incluant :**
  + **Le climat**
  + **Le terrain et le type de sol**
  + **La culture et l’histoire**

**Diapo #5: Les sous-appellations de Napa Valley**

Image: Carte des appellations de Napa Valley

**À mentionner**

* **Depuis 1981, 16 sous-appellations ont été reconnues au sein de Napa Valley. Ce nombre de sous-appellations – chacune avec des atouts uniques – démontre la diversité du terroir que l’on retrouve dans la grande région de Napa Valley.**
* Lorsque l’on établit une appellation, les vignerons et les producteurs de la région travaillent ensemble à délimiter celle-ci et à lui donner un nom qui représente son côté distinctif.
* Cette information est par la suite transmise au *Tax & Trade Bureau of the U.S. Treasury Department*, lequel prend la décision si oui ou non l’appellation sera accordée.
* Les appellations américaines (AVA) diffèrent des appellations Européennes sur plusieurs points. Les AVA ne consistent qu’en une désignation géographique et ne limitent pas :
  + **Les cépages qu’on y retrouve**
  + **Les méthodes de viticulture et de production**
  + **Ou le rendement de la vigne**
* Les appellations Européennes régulent plus d’éléments; dont la culture et les procédés de production, tandis que les AVA ne régulent que quelques éléments de base.
* Un exemple est que lorsqu’une AVA est indiquée sur une bouteille, un minimum de 85% du raisin utilisé doit provenir directement de cette AVA (ce qui signifie que 15% peut provenir d’une autre AVA).

**Diapo #6: 4% des vins de Californie**

Image: Carte des États-Unis de l’Ouest

**À mentionner**

* Avant de plonger dans les éléments qui font de Napa Valley un endroit si spécial où cultiver du raisin pour en faire du vin, révisons quelques faits globaux qui nous aideront à mettre la région en perspective.
* Même si Napa Valley est connue à l’échelle planétaire dans le monde du vin, il s’agit d’une région de taille modeste.
* **Napa Valley produit seulement 4% de la production totale de Californie.**
* **Napa Valley compte environ 45,000 acres (18,200 hectares), ce qui correspond à environ 1/6 de la taille du vignoble de Bordeaux.**
* **La Vallée en soit n’est que de 48 km de longueur par 8 km de largeur, à son plus grand.**
* **\*\*Interaction optionnelle:** Quel pourcentage de la production Mondiale de vin est produit par la vallée de Napa ?

**Diapo #7: 0.4% de la production de vin Mondiale**

Image: Carte du monde

À mentionner

* **Napa Valley ne produit que 0.4% des vins du Monde.**
* **Seulement 9% de la superficie du comté de Napa est constitué de vignoble.**
  + La plupart se retrouvent sur le plancher de la vallée (38,000 acres).

**Diapo #8: Petits producteurs**

Image: 78% des membres de Napa Valley Vintners

**À mentionner**

* Et, **environ 80% des 550 établissements vitivinicoles membres de Napa Valley Vintners, produisent moins de 10,000 caisses de vin par année.**

**Diapo #9: Établissements familiaux**

Image: L’équipe de Stony Hill Winery

**À mentionner**

* **95% de tous les établissements vitivinicoles de Napa Valley, qu’ils soient membres ou non de NVV, sont gérés ou opérés par des familles.**
  + Cela inclus plusieurs établissements de taille importante  comme les propriétés des familles Jackson, Gallo et Trinchero.

**Diapo # 10: Impact économique**

Image: Récolte de vins blancs /statistiques économiques

**À mentionner**

* **Malgré sa petite taille, l’industrie du vin de Napa Valley a une importante présence dans la communauté locale:** 
  + **Ceci résulte en 46,000 emplois dans le comté de Napa**
  + **Son impact annuel local est de plus de 13 milliards de dollars**

**\*\*Interaction optionelle:**

* Quel impact (en $) croyez-vous que Napa Valley a sur l’économie américaine annuellement?
* Cette minuscule industrie qu’est le vin de Napa a un impact annuel de 50 milliards sur l’économie américaine.
* Compte pour 27% de l’industrie du vin en Californie.
* Comparable à 4% de la production de Californie.

*Les données proviennent du rapport de NVV de 2012 « Economic Impact Report », Stonebridge Research Group™ LLC*

**Diapo #11: Cépages les plus plantés**

Image: Vignoble

**À mentionner**

* **Grâce aux diverses conditions de croissance, une douzaine de cépages fleurissent à Napa Valley.**
* **Nous aimons à dire que nous faisons pousser de tout, de l’Albarino au Zinfandel.**
* Les conditions sont idéales pour faire pousser des cépages mieux adaptés aux climats frais, comme le Chardonnay et le Pinot Noir, autant que des cépages plus robustes comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc.
* **Les 6 cépages les plus plantés de la région, en ordre, sont : le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Merlot, le Pinot Noir, le Sauvignon Blanc et le Zinfandel.**

**Diapo #12: Cabernet Sauvignon**

Image: Raisins de Cabernet Sauvignon

**À mentionner**

* **À Napa Valley, le Cabernet Sauvignon est roi et la majorité des producteurs en produisent.** 
  + Près de 90% des membres de NVV produisent du Cabernet Sauvignon ou des assemblages à base de Cabernet Sauvignon.
* **Il compte pour 12% des récoltes de Californie, mais représente 40% des récoltes de Napa Valley (40% du tonnages récoltées ; 45% de la plantation en acres)**
* Il compte pour 60% de la valeur de la récolte : selon un récent rapport qui démontrait la valeur d’une tonne de chacun des cépages, le Cabernet Sauvignon de Napa Valley valait 6.6 fois la valeur moyenne de Californie.
* **La qualité Napa se reflète dans le prix de ses raisins.**

**Diapo #13: Sols**

Image: Vignoble de Napa Valley

**À mentionner**

* *Utilisez cette diapositive pour passer à la prochaine section et demander à l’auditoire s’ils ont des questions.*

**Diapo #14: Collisions des plaques techtoniques**

Image: Illustration de la plaque de Farallon et de la plaque Nord-Américaine

**À mentionner**

* **Il y a environ 150 millions d’années, une partie du plancher Pacifique nommé la plaque de Farallon est entré en collision avec la plaque Nord-Américaine, et s’est placée en dessous.**
* **Cette conjonction d’une plaque en dessous de l’autre a créé les trois principaux lits rocheux que l’on retrouve à Napa Valley.**

**Diapo #15: Sierra Nevada et la « séquence de la Grande Vallée »**

Image: Illustration de la “séquence de la Grande Vallée” et de la formation des montagnes Sierra Nevada

**À mentionner**

* **#1 : La “séquence de la Grande Vallée”:**
  + **Il y a environ 150-125 million d’années, lorsque le plancher de l’Océan Pacifique se déplaçait sous la plaque Nord-Américaine, une pression et une température intense créèrent un magma qui a remonté et a créé une chaîne de volcans ( jusqu’à la côte Ouest de l’Amérique du Nord ) qui devinrent ensuite les montagnes Sierra Nevada.**
  + **Au fil des ans, ces volcans se sont érodés, envoyant une quantité importante de sédiments volcaniques vers l’ouest, s’installant à la base des montagnes. Avec le temps furent formées des roches sédimentaires – principalement du grès et du schiste argileux –ce qui forma ce que l’on considère aujourd’hui la Vallée Centrale de Californie qui s’étend jusqu’à l’Océan Pacifique.**
  + **Les géologues appellent ce lit rocheux la “Séquence de la Grande Vallée”.**

**Diapo #16: La Formation Franciscaine**

Image: Illustration de la Formation Franciscaine

**À mentionner**

* **#2: Formation Franciscaine**
  + **Encore il y a 150-125 million d’années, lorsque ces volcans se formaient à l’intérieur des terres, des morceaux du plancher de l’Océan Pacifique ont été cisaillés en rencontrant les côtes, se déposant de façon inégale avec les dépôts marins sur cette nouvelle masse terrestre, qui s’étendait alors vers l’Ouest.**
    - Analogie: Imaginez que l’Amérique du Nord est comme un grattoir à peinture qui traverse le plancher de l’Océan Pacifique en grattant les morceaux irréguliers pour les amener vers l’Ouest du continent.
  + **Les géologues appellent ce lit rocheux la “Formation Franciscaine”.**
  + Dès lors, deux des trois lits rocheux principaux sont en place dans la vallée.

**Diapo #17: La fosse de San Andreas**

Image: Illustration de la Fosse de San Andreas

**À mentionner**

* **Il y a environ 25 million d’années, la plaque de Farallon, laquelle s’est retrouvée en dessous de la plaque Nord-Américaine a modifié sa trajectoire et a commencé à bouger de façon latérale le long du continent, créant ce qu’on appelle aujourd’hui la Fosse de San Andreas.**

**Diapo #18: Le volcanisme à Napa**

Image: Illustration de l’activité volcanique

**À mentionner**

* **#3: Volcanisme à Napa:**
* **L’émergence de la Fosse de San Andreas a produit une nouvelle activité volcanique le long de la Fosse, crachant du magma par-dessus ce qui avait été créé par la Formation Franciscaine et la Séquence de la Grande Vallée. Ce nouveau magma devint alors le 3è type de lit rocheux, aujourd’hui connu comme le Volcanisme à Napa ( la même chose existe aussi à Sonoma ).**
* **Avec le temps, l’activité volcanique a remontée jusqu’à la côte, émergeant à des endroits spécifiques pour une certaine période de temps et continuant sa route vers le Nord alors que les plaques glissent l’une devant l’autre.**
* **Il y a 5 millions d’années, cette activité volcanique émergea dans la région qui allait devenir Napa Valley, emplissant la vallée avec une variété de roches volcaniques.**
  + Il est important de savoir que toutes les roches volcaniques ne sont pas pareilles. Le terme « volcanique » se réfère à toute une catégorie de différentes roches qui proviennent du matériel volcanique. Les roches diffèrent, dépendamment de leur composition en minéraux provenant du magma. Il peut s’agir de roches qui ont émergé d’un volcan ou de roches qui ont refroidies sous la surface; comment elles ont été déposés et où, à quelle vitesse elles ont refroidies, leur contenu en gaz, etc. sont tous des facteurs qui influencent le type de sol que l’on retrouvera à différents endroits.
* **La variété des sources de lits rocheux qui ont fait de Napa Valley ce qu’elle est aujourd’hui – la Séquence de la Grande Vallée, la Formation Franciscaine et le Volcanisme à Napa - était donc maintenant en place.**

**Diapo #19: Chaîne côtière**

Image: Photo d’une vallée avec chaîne de montagnes sur chaque côté.

**À mentionner**

* **Il y a 3 millions d’années, les chaînes Vaca et Mayacamas ont été surélevés, créant ainsi une vallée entre les deux. Éventuellement, cette vallée fut nommée Napa Valley.**

**Diapo #20: Types de sols de Napa Valley**

Image: Photos de trois vignobles

**À mentionner**

* **Comprendre la géologie de Napa Valley est important, mais c’est ce qui se passe ensuite qui est vraiment la clé pour comprendre comment pousse la vigne – parce qu’après tout, la vigne pousse dans le sol et non pas dans le lit rocheux lui-même.**
* **Avec le temps, le lit rocheux que l’on retrouvait sur le côté des montagnes des deux côtés de la vallée s’est brisé. La pluie a créée l’érosion de la montagne à flanc de coteau, balayant les sédiments vers le bas où ils furent déposés sur le plancher de la vallée.**
* **Avec le temps, la végétation a poussée et est morte, ajoutant de la matière organique au sol qui s’est donc mixé. Furent ainsi créés d’innombrables combinaisons composant le sol.**
* Le plancher plat de la vallée comme on le connaît aujourd’hui a été principalement créé dans le dernier million d’année.
* **Comme résultat, il y a trois types de sols distinctifs dans Napa Valley, dépendamment de où on les retrouve – de Montagne, Alluviaux et Fluviaux – chacun possédant un ensemble unique de caractéristiques nécessitant une implication différente dans le traitement de la vigne.**
  + - **Il s’agit ici des grandes catégories, et ne représente que brièvement la variété des sols retrouvés à Napa.**
* **Lorsque l’on pense aux types de sols, il est important de comprendre:**
  + - **Son origine – de quel type de lit rocheux provient-il?**
    - **Le processus qui l’a amené ici – était-il déjà là, a-t’il été amené là par l’érosion ou provient-il d’un ancien cours d’eau?**
* En regardant chacune des catégories dans les diapositives suivantes, gardons en tête l’origine du sol, le processus qui l’a amené à cet endroit et l’implication de ces deux facteurs dans la culture de la vigne et le style de vin.

**Diapo #21: Sol de Montagne**

Image: Photo d’un vignoble en montagne

**À mentionner**

* **Les sols de Montagne sont les sols que l’on retrouve en flanc de coteaux des deux côtés de la vallée.** 
  + **Origine**: **ces sols sont le premier résultat du lit rocheux sous-jacent** **– Franciscain, Séquence de la Grande Vallée ou Volcanique (et rappelez-vous qu’il en existe d’autres).**
    - Leur contenu en minéraux permet de comprendre le lit rocheux sous-jacent
  + **Processus de formation** (comment est-ce arrivé à cet endroit): **ces sols furent créé sur place (ils ne proviennent de nul part d’autre)**
* **Effet sur la culture de la vigne:**
  + **Sols minces et pauvres en nutriments.**
  + **Les vignes peinent à survivre, ainsi elles ont peu de vigueur et de rendements.**
  + **Plus cher à cultiver**
  + **L’irrigation est presque toujours essentielle puisque le sol ne retient que peu d’humidité.**
  + **Les vignes de montagnes produisent des fruits ayant une saveur intense, avec des tannins structurés et des arômes complexes, ce qui se reflète dans les vins qui en sont issus.**

**Diapo #22: Sols alluviaux**

Image: Photo d’un vignoble ayant un sol alluvial

**À mentionner**

* + **Les sols alluviaux sont les seconds en importance dans Napa Valley et sont le produit de l’érosion.**
    - **Les sols alluviaux se créé lorsque la pluie fait s’éroder le sol de montagne tout le long des coteaux jusque dans la vallée où les sédiments sont déposés le long de la base de la montagne, formant des cônes alluviaux.**
    - Les Terrasses (Bench) bien connues de Napa sont en fait des cônes alluviaux – Rutherford Bench, Oakville Bench, etc.
    - **Origine: Les sols alluviaux sont le produit du lit rocheux que l’on retrouve sur le flanc des collines environnantes et reflète le contenu minéral de leur lit rocheux.**
    - **Processus de formation: Se fixe à la base d'une montagne après avoir été lavé en descente le long d'un cours d'eau**
    - **Tous les sols alluviaux partagent ces caractéristiques: ils sont creux et rocailleux, modérément fertiles et bien drainés.**
    - Ils sont tous différents, par contre, chaque cône alluvial reflète la composition minérale du lit rocheux de sa propre montagne
      * + Ainsi, la Terrasse à l’est d’Oakville est différente de sa Terrasse à l’ouest, puisque les Mayacamas au-dessus d’Oakville sont principalement Franciscaine et Séquence de la Grande Vallée, alors que les Vacas au-dessus d’Oakville sont principalement Volcaniques.
    - **Effet sur la culture de la vigne:**
      * + **Plus facile à planter et à cultiver que les sols de montagne.**
        + **Les vignes ont moins de difficultés parce que les sols sont plus fertiles et retiennent mieux l’eau que les sols de montagne, quoiqu’ils ne soient pas aussi fertiles que les sols fluviaux.**
        + **La vigne est capable de faire des racines profondes.**
        + **Les baies sont plus fruitées et cela se reflète dans les vins.**
        + **Plusieurs vignobles reconnus de Napa Valley se retrouvent sur des sols alluviaux comme To Kalon et Martha's Vineyard.**

**Diapo #23: Sols fluviaux**

Image: Photo d’un vignoble ayant un sol fluvial

**À mentionner**

* **Les sols fluviaux sont les troisièmes en importance dans Napa Valley**.
  + **Lorsque les ruisseaux de montagne envoient les sédiments sur les coteaux, les particules plus fines – principalement du limon et de l’argile - traversent les sols alluviaux et se retrouvent sur les berges de la rivière Napa.**
  + **Origine:** **Produit du lit rocheux le long des collines en amont**
  + **Processus de formation: Le sol est déposé le long de la berge avec la crue des eaux au fil des années.**
  + **Effets sur la culture de la vigne:**
    - **Comparé aux sols de montagne et alluviaux, les sols fluviaux sont plus fertiles, composés principalement de limons et d’argiles, et retiennent mieux l’eau.**
    - **Les cultivateurs utilisent souvent le procédé de “dry farm” comme partie prenante de leurs efforts à maintenir la vigueur de la vigne.**
    - **Les cultivateurs ont tendances à planter des pieds de vignes et des cépages qui sont compatibles avec des sols plus vigoureux.**

**Diapo #24: Diversité des sols**

Image: Carte des divers sols

**À mentionner**

* **Comme résultat du procédé complexe qui a formé Napa Valley telle qu’on la connaît aujourd’hui, cette minuscule région de production de vin possède l’une des diversités de sols les plus variées de la planète.**
* Cette image démontre, littéralement, qu’il est possible d’avoir différents types de sols dans le même vignoble à Napa Valley.
* **Napa Valley possède:**
  + **Six des douze types de sols existants**
  + **33 variétés de sols**
  + **Plus de 100 variations de sols**

**Où poussent les meilleurs raisins?**

* **Les raisins de haute qualité sont cultivés dans les trois principaux types de sols.**
* La différence entre des raisins de haute qualité et des raisins de basse qualité est basée sur la multitude des décisions qu’un cultivateur prend lorsque vient le temps de décider où planter quoi et d’adapter ses pratiques afin d’être le plus en symbiose avec le vignoble possible.
* **Tous les trois types de sols – de montagnes, alluviaux, et fluviaux – permettent de produire des raisins de classe Mondiale.**

**Diapo #25: Climat**

Image: Photo d’un paysage avec un arbre dans un vignoble

**À mentionner**

* Le second aspect du terroir est le **climat**, lequel a un important impact sur la saveur des raisins.
* **Dans Napa Valley, il y a deux éléments qui ont une influence majeure et qui touchent presque toute la région, la rendant idéale pour faire pousser des raisins de classe Mondiale:**
  + **Le climat qui y est méditerranéen, ce qui signifie qu’il n’y pleut pas durant la période croissance des vignes.**
  + **Les nuits qui y sont fraîches, ce qui est généré par le brouillard qui se glisse dans la vallée provenant du froid de la Baie de San Pablo (qui est l’extension Nord de la Baie de San Francisco) et de l’Océan Pacifique.**
* Mais, tout comme pour les types de sols, **il y a une multitude d’influences qui existent au sein de la région qui créés une grande diversité de conditions climatiques affectant chaque sous-région de la vallée de façon différente.**

**Diapo #26: Climat Méditerannéen**

Image: Photo d’un paysage de Napa Valley

**À mentionner**

* **La principale influence climatique dans la vallée nous provient de son climat méditerranéen, lequel ne se retrouve que sur 2% de la surface de la planète.**
* **La saison de croissance y est longue et sèche, marquée par des jours d’été chauds, des soirées plus fraîches, un niveau d’humidité bas et beaucoup d’ensoleillement, ce qui constitue des conditions idéales pour le mûrissement des raisins (spécialement le Cabernet Sauvignon)**
* **Un manque de pluie estivale et un faible taux d’humidité contribue aussi à la constance des millésimes et réduit le risque de maladies dans les vignobles.**
  + **Les chutes de pluies débutent habituellement en hiver lorsque les vignes sont en dormance.**

**Diapo #27: Brouillard à Napa Valley**

Image: Photo d’un paysage brumeux à Napa Valley

**À mentionner**

* **Des journées chaudes et sèches avec peu ou pas de pluie durant la saison de croissance n’est pas une garantie de qualité. Des soirées fraîches sont aussi nécessaires pour que les raisins mûrissent tranquillement et de façon uniforme, créant ainsi un bel équilibre entre sucre et acidité.**
* **Due à sa position unique au sein de la chaîne côtière, près de, mais pas sur la côte, les conditions de Napa Valley favorisent la présence du brouillard marin durant la saison de croissance des vignes.**
* **Ceci est créé lorsque l’air chaud de la vallée intérieure de Californie remonte, tirant alors l’humidité et l’air frais du Pacifique, formant ainsi du brouillard.**
* **Le brouillard arrive à Napa de la Baie de San Pablo au sud et d’un espacement dans les montagnes au nord de Calistoga, on l’appelle le Chalk Hill Gap.**
* Ce phénomène se répète à quasiment tous les jours durant les mois les plus chauds de l’année.
* **Dans une journée type d’été à Napa Valley, les températures peuvent monter jusqu’à 32 degrés Celsius durant la journée et baisser jusqu’à 10 degrés Celsius la nuit.**
* **Pour sa part, le brouillard n’affecte pas toutes les régions de la vallée uniformément.**
  + **Le brouillard est plus fréquent dans la partie sud de Napa, puisqu’il provient de la Baie de San Pablo, et aussi au nord de Calistoga où il provient de Chalk Hill Gap dans la vallée de Russian River.**
  + **À l’exception de quelques rares journées, le brouillard d’été se dissipera dans le milieu de la matinée à peu près partout, en débutant à St. Helena.**
  + **Tel que démontré dans la photo, plusieurs vignobles de Napa qui sont situés à flanc de montagne sont au-dessus de la ligne de brouillard, laquelle monte habituellement entre 425 et 485 mètres.**
    - **Avec peu ou pas d’influence du brouillard, ces vignobles obtiennent plus d’heures d’ensoleillement, ont moins de fluctuations de température entre le jour et la nuit et ont une température moyenne plus basse due à l’altitude.**

**Diapo #28: Précipitations annuelles**

Image: Photo aérienne de Napa Valley

**À mentionner**

* **Les précipitations à Napa Valley ont lieu presque exclusivement durant l’hiver – entre Novembre et Avril – avec peu ou même aucune précipitations durant la période de croissance (été).**
* **Durant les mois d’hiver, la partie plus au Nord de la vallée reçoit une quantité significativement plus élevée que la partie Sud – 150 cm et plus dans les montagnes du Nord contre 45 cm dans la région de Carneros.**
  + Globalement, les montagnes reçoivent plus de précipitations que le plancher de la vallée.

**Diapo #29: Altitude et Topographie**

Image: Photo aérienne de Napa Valley

**À mentionner**

* **L’altitude et la topographie** sont aussi des éléments d’une importance cruciale dans les diverses conditions climatique que l’on retrouve à Napa Valley.
  + **Altitude**
    - Elle change le long du plancher de la vallée, au sud elle est au niveau de la mer dans l’estuaire près de la Baie de San Pablo, jusqu’à Calistoga au Nord (107 m)
    - La chaîne de montagne qui créé la vallée de Napa monte jusqu’à 800 mètres, permettant aux vignobles de pousser à une altitude assez variée.

**Topographie-** La pente d’un vignoble ainsi que sa direction peuvent avoir une influence majeure sur le développement des raisins et sur les soins qu’il faudra apporter à la vigne.

* + - Pente (l’angle vertical du vignoble)
    - Aspect (la direction vers laquelle est orienté le vignoble)
  + **Comme vous pouvez le constater dans la photo, on retrouve à Napa Valley des vignobles d’altitude, de topographie, de pentes et d’aspect différents, créant donc une importante variété des vignobles et des conditions.**

**Diapo #30: Température**

Image: Photo aérienne de Napa Valley

**À mentionner**

* **Dans un vignoble spécifique, l’altitude et la proximité avec l’Océan Pacifique (via San Pablo Bay et Chalk Hill Gap) influence beaucoup les variations de température au cours de la journée, et on dénote d’importantes différences d’un endroit à l’autre dans l’AVA.**
  + **En été, il peut y avoir un écart aussi grand que 10-15 degrés de différence entre Carneros (qui est rafraîchit par la brise marine) et les régions plus au Nord.**
  + Les températures sont plus fraîches dans les zones plus en altitude.
* **À cause de l’effet rafraîchissant de la couche marine, il y a un important changement de température entre le jour et la nuit partout dans la vallée.**
  + Les fluctuations sont plus importantes dans la vallée supérieure (entre 20-30 degrés)
  + Les fluctuations sont moins importantes dans la partie Sud de la vallée (entre 10-20 degrés)
  + Les fluctuations sont beaucoup moins importantes dans les montagnes (entre 5-10 degrés)

**Diapo #31: Viticulture**

Image: Vue aérienne d’un vignoble

**À mentionner**

* Alors que le sol et le climat sont des éléments prérequis pour avoir un excellent terroir, la magie ne pourrait pas opérer si ce n’était pas aussi grâce aux gens qui travaillent la terre, cultivent la vigne et produisent le vin.
* **Regardons comment les pratiques dans le vignoble et dans la winery se sont basées sur les types de sol et le climat pour permettre de créer des vins de très haute qualité.**

**Diapo #32: Choix des cépages à planter**

Image: Un vignoble nouvellement planté

**À mentionner**

* **Qu’est-ce qui fait que cette terre qu’est Napa Valley nous permet de créer d’aussi bons produits?**
* Le climat méditerranéen est idéal pour permettre aux raisins de se rendre à maturité avec un risque minimal de maladie et une bonne constance d’un millésime à l’autre.
* L’importante fluctuation de température entre le jour et la nuit permet de préserver l’acidité naturelle des raisins, laissant la chance aux producteurs d’obtenir un bon équilibre entre maturité et acidité.
  + Le sucre est produit par photosynthèse durant les heures d’ensoleillement, et sa rapidité de production s’accentue lorsque la température augmente.
  + L’acidité, laquelle est très élevé dans les raisins non-mûrs, diminue par la respiration, qui se produit 24 heures par jour; des températures fraîches la nuit font diminuer le métabolisme du raisin, diminuant ainsi la respiration et préservant l’acidité.
* **La diversité des types de sol et des microclimats permet aux vignerons de planter le bon cépage au bon endroit (assisté par l’absence de réglementation dictant quelle variété planté).** 
  + Exemple: Pinot Noir et Chardonnay à Carneros et Cabernet Sauvignon plus haut dans la vallée; le Cabernet est planté dans des sols plus rocheux ou graveleux tandis que le Merlot sera planté dans des sols argileux.

**Diapo #33: Pratiques dans le vignoble**

Image: Un travailleur récoltant des raisins

**À mentionner**

* **Lorsqu’il plante et cultive son vignoble, un producteur peut utiliser autant des méthodes efficaces éprouvées que les dernières technologies disponibles de *UC Davis* et d’autres universités spécialisées.**
* **Les producteurs peuvent utiliser les dernières technologies adaptées aux attributs de leurs vignes dans leur vignoble spécifiquement.** 
  + Exemple: Des pieds de vigne résistant à la sécheresse ainsi des clones adaptés aux coteaux où l’eau est plus rare.
* **La grande majorité des vignobles sont cultivés et récoltés à la main, permettant de donner l’attention nécessaire à chaque vigne.**
  + Il est connu qu’il n’est pas rare que chaque vigne d’un vignoble soit touchée jusqu’à 10 fois par la main de l’homme en une seule saison.
    - Taillage, ajustement de la canopée, effeuillage, coupe de fruits et récolte.
  + Les cultivateurs sont capables d’ajuster les rendements d’un vignoble selon sa vigueur et celle de ses vignes, ce qui permet un bon équilibre.
* **Pour conclure: La combinaison: excellents sols, climat idéal, et une fine attention aux détails dans les vignobles permet à Napa Valley de produire des raisins de la meilleure qualité et surtout, bien adaptés à leur environnement.**

**Diapo # 34: Terroir et viticulture**

Image: Graphique démontrant la relation entre le choix d’un site et des pratiques viticoles

**À mentionner**

* Alors comment le terroir dirige-t’il la viticulture? Premièrement, **les cultivateurs** **doivent chercher à comprendre le site de leur vignoble ; c’est seulement ensuite qu’ils peuvent sélectionner les meilleures pratiques viticoles à utiliser.**
* **Choix du site:**
  + **Topographie**
  + **Composition du sol**
  + **Drainage**
  + **Exposition au soleil**
  + **Microclimat**
* Ces facteurs nous informent sur **les pratiques viticoles à utiliser,** comme**:**
* **Sélection du matériel génétique (pieds de vignes et clones)**
* **Gestion du sol**
* **Techniques d’irrigation**
* **Palissage et gestion du feuillage**

**Diapo #35: Technologie**

Image: Station météorologique

**À mentionner**

* **Pour les aider à toujours s’améliorer dans la viticulture et dans la production de vin, les producteurs de Napa Valley exploitent les plus récentes technologies dans les vignobles et dans les wineries.**
* Vignoble:
  + Utiliser les plus récents clones et pieds de vigne
  + La cartographie des vignobles utilisant le satellite de la NASA
  + Surveillance de la vigne pour avoir les informations sur ce qui s’y passe en temps réel.
    - Exemple: technologie de capteurs dans la vigne de *Fruition Sciences*
  + Stations météorologiques aidant les cultivateurs à prévoir les conditions dans les différents vignobles, leurs permettant de prendre des décisions cruciales comme au sujet de l’irrigation.
  + Autres recherches faites à *UC Davis* à Oakville
* **Fait intéressant:** Dans les années 1980-90, le phylloxera a encore frappé la région, forçant les propriétaires viticoles de replanter des milliers d’acres de vignes. En plus d’être coûteux à l’industrie, **il s’avéra que ce fut une bénédiction déguisée. Cela a permis aux gestionnaires de vignobles de repenser leurs pratiques vitivinicoles avec des technologies plus avancées avant de replanter leurs vignes.** Aujourd’hui, 25 ans plus tard, les gestionnaires de vignobles commencent à replanter les vignobles plantés dans le sillage du phylloxera, leur donnant une belle opportunité de mettre en pratique la leçon qu’ils ont appris durant le dernier cycle de replantage.

**Diapo #36: Production**

Image: Des travailleurs pelletant dans un réservoir

**À mentionner**

* **Comment les producteurs de Napa Valley créé-t-il des vins de qualité?**
* On dit souvent que dans toutes régions vinicoles de qualité, “winemaking starts in the vineyard ” *l’art de faire du vin débute dans le vignoble.*
  + C’est le travail du producteur de transformer les fruits de haute-qualité en vin de classe Mondiale.
* La majorité des producteurs de Napa Valley s’entendent pour dire que “less is more” et leur approche est douce et peu interventionniste, laissant les raisins s’exprimer eux-mêmes.
* Cela dit, **il y a plusieurs choses que le producteur fait dans la winery qui créé un environnement où l’on peut produire des vins de haute-qualité. Dans les prochaines diapositives, nous allons explorer certaines de ces choses que font les producteurs et qui permettent d’assurer une qualité irréprochable des vins.**

**Diapo #37: Être attentif aux détails**

Image: Un producteur faisant un pigeage manuel dans un réservoir

**À mentionner**

* **Être attentif aux détails**: **Les producteurs dans la Vallée de Napa sont très attentifs même aux plus petits détails dans la production de leurs vins, pour assurer un contrôle accru de chacune des étapes.**
* Voici quelques exemples:
  + **Fermentation en petits lots**: Les producteurs font fermenter les raisins des différentes parcelles individuellement pour en garder la singularité et perpétrer l’attention aux détails qui a débuté dans le vignoble.
  + **Évaluation journalière**: En cours de fermentation, les producteurs ne testent pas uniquement les ferments dans leurs laboratoires, ils dégustent aussi chacun des lots pour s’assurer que tout se déroule comme prévu.
* Le winemaker Matt Crafton du Château Montelena décrit le *winemaking* comme “avoir les bonnes personnes, le bon équipement, le bon support, au bon endroit, au bon moment.” Il va aussi à dire que les winemakers “investissent beaucoup de temps, argent et efforts pour faire des petits changements incrémentaux dans leurs processus parce que cela en vaut la peine.”
* *Considérez de discuter de ce que fait votre winery ou bien de ce que vous avez déjà vu se faire dans une winery.*

**Diapo #38: Équipement et technologie**

Image: Trieur optique

**À mentionner**

* **Les producteurs utilisent les meilleurs équipements et technologies (incluant des presses, concasseurs, pompes, réservoirs etc.) afin d’assurer une manipulation très douce des fruits et des vins jusqu’à la winery.**
* Fûts de chêne
  + Plusieurs vins sont fermentés et/ou vieillis dans des barriques de chênes de haute qualité qui permettront de développer des saveurs complémentaires aux vins.
  + L’utilisation du chêne est souvent comparée au cadre autour d’une toile: il met l’accent et met en valeur l’œuvre d’art.

**Diapo #39: Évaluation constante**

Image: Cylindre gradué avec hydromètre qui mesure le niveau de sucre dans un vin en fermentation.

**À mentionner**

* **Évaluation constante: Les winemakers de Napa Valley évaluent de façon constante leurs vins pour en assurer la qualité.**
* En plus de les déguster tous les jours durant la fermentation, les producteurs :
  + Dégustent et évaluent leurs vins tous les mois durant le processus de vieillissement.
  + Ont accès à des analyses chimiques/biologiques très poussées pour constamment évaluer leurs qualités et obtenir des informations qui les aideront dans leurs processus de décision quant à la production.
  + Se fient à leurs propres connaissances et compréhension de la science pour faire des ajustements subtils à leurs vins basés sur leur goût ou sur les données obtenues par le passé.
  + Conservent méticuleusement leurs données.
* Dans certains vignobles, les winemakers ont 40 ans et plus d’expérience avec une seule et unique parcelle. Les pionniers des années 60 et 70 sont, parfois, toujours en activité, travaillant les mêmes parcelles. Leur expérience est réellement précieuse et irremplaçable.

**Diapo #40: Expérimentation**

Image: Presse pneumatique (automatisée) dans un réservoir de rouge.

**À mentionner**

* **Expérimentation**: **Les producteurs font différentes expérimentations et tentatives afin de découvrir comment pousser encore plus loin le niveau de qualité, incluant d’essayer différentes levures, moyens de fermentation, équipements, types des barriques et plus encore.**

**Diapo #41: Collaboration et Education**

Image: Des winemakers qui dégustent et apprennent ensemble à l’annuelle « Innovation & Quality Conference » à Napa Valley

**À mentionner**

* **Une culture de collaboration: Finalement, la culture de collaboration à Napa Valley permet aux winemakers de constamment partager leurs connaissances et d’aider les autres à améliorer la qualité de leurs vins.**
* Les producteurs collaborent et participent régulièrement à des rencontres sur les techniques de productions et partagent leurs expériences.
* NVV offre régulièrement des cours qui aident les producteurs à parfaire leurs connaissances et à améliorer la qualité de leur production.
* Ils participant aussi à des programmes de croissance de la connaissance dans des établissements d’apprentissage tels que *UC Davis*, *Sonoma State University* et même dans des collèges publics locaux, lesquels ont des programmes avancés en œnologie.
* Et, surement le plus important, les producteurs partagent leurs connaissances dans les milliers d’interactions informelles qu’ils ont entre eux, en partageant repas, verres et conversations dans les restaurants locaux autour de la vallée.

**Diapo # 42: Histoire**

Image: Chronologie de l’histoire de Napa Valley.

**À mentionner**

* **Napa Valley a une histoire de production très riche et complexe qui remonte à 1838 et qui inclue plusieurs jalons excitant tout comme des périodes d’innovation et aussi quelques périodes plus difficiles pour les producteurs. Aujourd’hui, l’industrie est à son paroxysme, mais réfléchissons un peu à tout ce que cela a pris pour en arriver où nous sommes.**
* **\*Intéraction optionnelle:** *Qui connais le premier évènement qui a marqué l’industrie vitivinicole de Napa Valley? Indice : ce fut en 1838.*

**Diapo #43: George Yount**

Image: En arrière-plan: George Yount en 1838-39

**À mentionner**

* **L’histoire de la production de vin à Napa Valley débute en 1838-39, lorsque George Calvert Yount, fondateur de Yountville, planta le premier vignoble dans la vallée.**
* Le Général Mariano Vallejo lui offrit le “Rancho Caymus Mexican land grant” pour ses services dans l’armée Mexicaine. Les vignes provenaient de la Mission de Sonoma et étaient de la variété *mission* laquelle provenait du Mexique (grâce aux moines Franciscains qui s’étaient établis le long de la côte).
* **Note**: Les raisins *mission* sont une variété de Vitis Vinifera, introduit sur la Côte Ouest par l’Espagne par des missionnaires catholiques et utilisée pour faire des vins de table sacrés et des vins fortifiés. Même s’ils étaient vinifera, cette variété n’est pas considérée comme qualitative.

**Diapo #44: La ruée vers l’or**

Image: Photo des prospecteurs; années 1848-1855

**À mentionner**

* En 1849 débuta la ruée vers l’or en Californie et amena des milliers de personnes dans le Nord de la Californie.
* En 1850, la Californie obtient son indépendance du Mexique et le comté de Napa fut créé.
* San Francisco passa d’un village de 200 habitants en 1846 à une ville de 36,000 habitants en 1852.
* La population du comté de Napa commençait à augmenter, les prospecteurs et les entrepreneurs y prenait résidence et plusieurs d’entre-eux étaient des immigrants provenant de régions viticoles de l’ancien monde *(old world).*
* Les colons produisaient principalement du grain et élevaient du bétail, mais l’exploitation minière jouait aussi un rôle important dans l’économie. Pendant que l’or était exploité dans la Sierra, le comté de Napa devenait un centre important pour l’exploitation d’argent et de mercure.

**Diapo #45: La naissance d’une industrie**

Image: Vignerons pionniers; années 1860-1870

**À mentionner**

* **Entre 1860 et 1870, des européens comme Jacob Schram, Charles Krug et Jacob Beringer arrivèrent à Napa, désireux d’essayer de produire des vins qui rivaliseraient avec les vins de leur mère-patrie.**
* Dans les années 1860, George Belden Crane amena le premier cépage qualitatif de Vitis Vinifera à Napa Valley. Le cépage *mission* utilisé par le passé produisait des résultats assez quelconque.
* Calistoga s’établit comme une destination touristique importante et le “Napa Valley Railroad Company” complète sa voie ferrée jusqu’à elle en 1868, apportant son lot de riches touristes dans la vallée.
* Le chemin de fer transcontinental est complété en 1869. La plupart des vins de l’époque étaient expédiés en vrac vers San Francisco pour la vente et distribution.
* **Charles Krug est reconnu comme le premier à établir une winery de type commerciale dans Napa Valley en 1861. Schram planta le premier vignoble à flanc de collines dans la vallée. Jacob Beringer travaillera pour Charles Krug et créera Beringer Brothers en 1875.**
* Tout ceci se produit alors que les effets du phylloxera se font sentir en Europe. Débuté en 1863 en France on note qu’en 1870, 40% des vignobles y furent détruit. La forte demande pour des vins de qualité permettra alors à Napa Valley de se faire une place et de se faire connaître comme une région viticole de choix.

**Diapo #46: La révolution qualitative**

Image: Inglenook en arrière-plan; années 1879-1900

**À mentionner**

* **Gustave Niebaum**, **un marchand de fourrure finlandais, utilise son énorme fortune pour importer les meilleurs cépages d’Europe à Napa.**
* **En 1879 il fonde Inglenook, la première winery de type Château aux États-Unis. Il est aussi le premier à vendre du vin en bouteilles.**
* La winery fut construite par Hamden McIntyre, qui fut aussi le premier winemaker à Inglenook. McIntyre construira aussi plusieurs caves emblématiques encore connues aujourd’hui (Far Niente, Chateau Montelena, Eschol--now Trefethen, et Greystone Cellars—aujourd’hui CIA Greystone).
* Les vins d’Inglenook ont rapidement gagné le monde, aidant à établir une réputation qualitative pour Napa Valley.
* **Environ en même temps, H.W Crabb fonda To Kalon où sont cultivés plus de 400 types de cépages.**

**Diapo #47: Le premier Boom!**

Image: Ancienne photo de l’Orme en face de chez Beringer, au nord de St. Helena.

**À mentionner**

* **En 1889, Napa comptait plus de 140 établissements vinicoles.**
* Napa vivait un important boom, quoi que l’on ne puisse toujours pas la qualifier de grande région de production – cette description serait plus appropriée pour parler de Californie en général, comme Los Angeles, Sonoma, et Livermore.

*PHOTO: Avenue of Elms, St. Helena, autour de 1900, Frederick Beringer (assis sur une barrique), à côté de sa fille.*

**Diapo #48: Une première tempête: Le Phylloxera**

Image: Cultivateurs déplantant des vignes à cause du Phylloxera; années 1890.

**À mentionner**

* Qu’est-ce que l’histoire si elle ne compte pas quelques embûches?
* **Dans la fin des années 1890, le phylloxera, un petit insecte suceur de sève qui se nourrit dans les racines des vignes et les tuent, frappe la région et décime le vignoble de Napa.**
* **La surface du vignoble passe de 15,807 à 2,000 acres en moins de 12 ans.**

**Diapo #49: D’autres tempêtes et embûches**

Image: Tremblement de terre, prohibition et la Grande Dépression, années 1906-1933

**À mentionner**

* Entre 1906 et 1933, l’industrie du vin de Napa Valley a été affectée par plusieurs évènements d’envergures et désastres étant survenus en Californie et aux États-Unis.
* **En 1906, le tremblement de terre de San Francisco détruit 30 millions de gallons de vin de Californie dans des entrepôts de San Francisco, une part importante provenant de Napa Valley, détruisant ainsi une grande partie des réserves.**
* **Huit ans plus tard, en 1914, le monde bascule et débute la Première Guerre Mondiale, les États-Unis s’y joignant en 1917.**
* **En 1920, la prohibition débuta et dura 13 ans.**
* **En 1929, la Grande Dépression apporta son lot de défis dans tout le pays, incluant plusieurs difficultés pour le marché du vin de Napa.**

**Diapo #50: Rétablissement**

Image: Photo historique d’employés d’un établissement vinicole en 1933.

**À mentionner**

* **\*\*Intéraction optionnelle:** Qui peut deviner combien de wineries de Napa Valley ont subsisté Durant la prohibition? Réponse 12.
* **À la fin de cette période, seulement 12 wineries subsistèrent à Napa Valley, produisant des vins sacrés ou médicinaux – et faisant probablement un peu de contre-bande.**
* Tranquillement, Napa Valley se remettra sur la voie de la récupération.

**Diapo #51: Renaissance**

Image: Des vignerons influents; années 1933 à 1960

**À mentionner**

* **La renaissance de Napa, suite à la seconde guerre mondiale est due en grande partie à différents vignerons influents :**
  + **Louis M. Martini** fonda sa winery du même nom en 1933.
  + **Georges de Latour**, de Beaulieu Vineyards, recruta **Andre Tchelistcheff** en 1938. Tchelistcheff était un oenologue de l’Institut Pasteur en France, et il amena plusieurs idées révolutionnaires à Napa Valley comme la vinification propre, la fermentation avec température contrôlée et le vieillissement en petites barriques de chêne français.
  + En 1939, **John Daniel, Jr.** (le neveu de Gustave Niebaum) hérita d’Inglenook et fut en charge de l’établissement pendant 25 ans.
  + En 1943, la famille **Mondavi** acheta Charles Krug Winery et emménagea à Napa Valley depuis Lodi.
* Quelques établissements qui existèrent avant la Prohibition reprirent vie entre les années 1930 et 1960, mais la croissance des nouveaux établissements était plutôt limitée.
  + - **Stony Hill Vineyard** (fondée en 1952) et **Heitz Wine Cellars** (fondé en 1961)
  + **En 1966, Robert Mondavi créa sa fameuse winery sur l’autoroute 29** avec comme objectif de produire des vins qui rivaliseraient avec les vins les plus fins d’Europe.
    - Les stratégies marketing reconnues de Mr. Mondavi ont apporté une reconnaissance Mondiale à Napa Valley et ses vins.
    - Il croyait beaucoup en l’hospitalité et recevait beaucoup de visiteurs dans sa salle de dégustation publique.
    - Sa vision a aidé à propulser Napa Valley dans le monde du vin et est reconnue comme un facteur très important dans la renommée que la région a aujourd’hui.

**Diapo #52: Création de NVV**

Image: Image des membres fondateurs de NVV en 1944

**À mentionner**

* **Sept vignerons de Napa Valley ont signés une entente d’association en Octobre 1944 avec comme idée que “we are stronger together than individually.” *« nous sommes plus forts ensemble qu’individuellement »***
* Plusieurs de ces vignerons, comme Louis Martini, John Daniel, Jr., et Robert Mondavi savaient que les défis ne manqueraient pas dans leur industrie naissante, incluant les menaces naturelles et le développement des règlementations.

*Plusieurs des membres fondateurs de NVV sont présents dans cette image, laquelle fut prise autour du mois de fondation de NVV. De gauche à droite:* ***Charles Forni*** *(Napa Valley Cooperative Winery),* ***Robert Mondavi*** *(C. Mondavi & Sons),* ***Brother Timothy*** *(Mont La Salle),* ***Al Huntsinger*** *(Napa Valley Cooperative Winery),* ***Mike Ahern*** *(Freemark Abbey),* ***Charles Beringer & Fred Abruzzini (****Beringer Brothers),* ***Louis M. Martini, John Daniel Jr*** *(Inglenook Vineyard Co.), and* ***Martin Stelling, Jr.*** *(Sunny St. Helena).*

**Diapo #53: Fondation de la réserve agricole de Napa Valley**

Image: Photo historique du comté de San Mateo montrant de l’agriculture.

**À mentionner**

* **La réserve agricole de Napa Valley fut la première zone de conservation aux États-Unis**
* **Fondée en 1968, elle est très efficace depuis près de 50 ans, et protège aujourd’hui plus de 32,000 acres dans la vallée et encore plus d’acres de terres dans les zones autours.**
* Un autre 55,000 acres de terre de Napa Valley ont été placés sous conservation permanente par une fiducie foncière locale.
* **Il s’agit ici d’une photo aérienne de Napa Valley et de Santa Clara Valley prise autour de 1940 – ces deux communautés sont situées à moins de 2 heures de San Francisco.**

**Diapo #54: La réserve agricole aujourd’hui**

Image: Photo récente de la même région du comté de San Mateo.

**À mentionner**

* **Pour souligner l’importance de la réserve agricole, une photo fut prise à deux moments distincts, et comme on dit si bien, une image vaut milles mots.**
* **Aujourd’hui, plus de 444,000 sur les 500,000 acres du comté de Napa sont sous protection du développement; ceci inclut des zones protégées dans la réserve agricole mais aussi dans d’autres servitudes de conservation.**
* **La fondation de la réserve agricole constitue uniquement un exemple de l’histoire de Napa Valley en terme d’agriculture durable, qui inclut aussi le passage à une définition d’ordonnance des vignobles en 1990** (il s’agit de définir ce qu’est une winery en tant que centre de transformation agricole et d’identifier ce qu’elle peut et ne peut pas faire sur ses terres.), **d’une ordonnance de d’agriculture et de protection des cours d’eau dans les années 90** (visant à limiter l’érosion et l’accumulation de sédiments dans la rivière Napa) **et le programme Napa Green,** lequel nous regarderons plus en profondeur un peu plus loin, parmi d’autres.
* **Aujourd’hui, les vignerons de Napa Valley cultivent dans un cadre règlementaire parmi les plus strictes du pays.**

**Diapo #55: Le jugement de Paris en 1976**

Image: Le panel des juges au jugement de Paris en 1976

**À mentionner**

* Si l’on devait sélectionner un évènement responsable d’avoir propulsé Napa Valley au rang de région vinicole reconnue, c’est bien le jugement de Paris en 1976.
* **\*\*Interaction optionnelle:** Qui sait quels types de vins Californiens furent dégustés à l’aveugle?
* Cette dégustation comparative à l’aveugle de **Cabernet Sauvignon** et de **Chardonnay** comparait la Californie avec les meilleurs vins de Bordeaux et de Bourgogne. Quand la dégustation fut terminée, les juges ont donnés tous les honneurs au Château Montelena Chardonnay et au Stag’s Leap Cabernet Sauvignon.
* **Napa Valley ne serait plus jamais la même, et le nombre de wineries passa alors d’une simple douzaine à plusieurs centaines aujourd’hui. Le travail d’arrache-pied des producteurs de Napa commençait à rapporter.**

**Diapo #56: Napa Valley est reconnu comme une appellation**

Image: Le panneau de Bienvenue de Napa Valley en 1981

**À mentionner**

* **Tel que discuté précédemment, 1981 fut une année charnière à Napa puisque la région fut officiellement reconnue comme la première appellation de l’état de Californie.**

**Diapo #57: L’encan inaugural de Napa Valley**

Image: Photo d’un encan de Napa Valley en 1981

**À mentionner**

* **Aussi en 1981, Robert et Margrit Mondavi, ainsi que d’autres producteurs ainsi qu’NVV débutèrent une petite vente de pâtisserie pour lever des fonds pour les deux hôpitaux de la région. Aujourd’hui, l’encan de Napa Valley est l’un des évènements charitables récoltant le plus de succès, cet encan a permis d’amasser et de distribuer près de 160 millions de dollars aux organismes sans buts lucratifs de la région œuvrant principalement pour l’éducation des enfants et dans la santé de la communauté.**

**Diapo #58: Étiquettage conjonctif et révolution qualitative**

Image: Des bouteilles de vin et des vignes affectées par le Phylloxera, fin des années 1980 et début 1990.

**À mentionner**

* **Étiquetage conjonctif**: **Dans le sillage qui mena Napa Valley à devenir une appellation en 1981, plusieurs autres petites régions commencèrent à avoir le même souhait de reconnaissance – Howell Mountain fut la première zone -comprise dans Napa Valley - à être reconnue comme une AVA. Avec cette nouvelles perspective et la crainte que la grande région de Napa Valley n’obtiennent plus autant d’attention qu’auparavant, les producteurs locaux signèrent une pétition et obtinrent une loi qui imposait d’indiquer l’appellation Napa Valley au côté des sous-appellations (comprises dans la vallée) sur les étiquettes des bouteilles de vin. (Cette loi ne s’appliquerait pas à Carneros et Wild Horse puisque ces deux appellations ne sont pas situées en totalité dans la région de Napa).**
* **Révolution qualitative: À la fin des années 80 et au début des années 90, le Phylloxera, qui avait dévasté la vallée il y a de cela 100 ans, était de retour et détruisait les vignes de la vallée encore une fois.** (Le Phylloxera attaqua les pieds de vignes AXR1, lesquels étaient largement plantées dans la vallée et étaient reconnues pour leur résistance à cette maladie.)
  + **Malgré cette nouvelle infestation qui causait d’énormes dommages tout en étant très coûteuse pour les vignerons, cette situation offrait aussi une chance aux vignerons de replanter leurs vignobles avec l’aide des toutes dernières technologies provenant de *UC Davis* et autres centres de recherche, ce qui améliorera encore une fois la qualité dans la vallée.** Finalement, ce replantage fut une avancée positive pour les vins de Napa Valley.

**Diapo #59: Inauguration de “Premiere Napa Valley”**

Image: Bouteille “Premiere”; année 1997

**À mentionner**

* **En 1997, Napa Valley Vintners créa “Premiere Napa Valley”, un encan de vins hors de l’ordinaire, offerts en petits lots pour les gens de l’industrie vitivinicole.** Les objectifs de cet encan étaient divers: 1) de promouvoir Napa Valley auprès de la clientèle de l’industrie, 2) d’amener la qualité à un niveau supérieur en permettant aux producteurs de produire des cuvées de qualité supérieure, et 3) de lever des fonds pour supporter la mission de l’association de promouvoir, protéger et améliorer l’appellation Napa Valley.

**Diapo #60: Certification Napa Green**

Image: Un vignoble dans les années 2000

**À mentionner**

* **Terre “Napa Green”** 
  + S'appuyant sur les règlements environnementaux établis dans les années 1990, les vignerons de la vallée de Napa, ainsi que plusieurs autres organismes locaux, régionaux et nationaux, ont élaboré le programme de terres certifiées vertes à Napa au début des années 2000.
  + Le programme met de l’avant des pratiques agricoles durables spécialement conçues pour améliorer le bassin hydrographique de la rivière Napa et restaurer l'habitat naturel, y compris la conservation des sols et l'utilisation d'une gestion intégrée antérieure.
  + C'est le programme de «meilleures pratiques» le plus complet de l'industrie vinicole, qui réunit et dépasse près de 20 «meilleures pratiques» locales, étatiques et fédérales.
  + Plus de 40% des vignobles de Napa Valley sont désormais certifiés Napa Green.

*Note importante: Le programme “Napa Green Land” est différent du programme “California Certified Organic” puisque le premier prend en considération les la façon dont est cultivée le sol, par exemple : comment est gérée une propriété en entier (routes, espaces et vignobles). Le programme CCO regarde plutôt les ajouts, par exemple: si les produits chimiques utilisés sont bio ou non-bio. Les deux programmes sont donc plutôt complémentaires.*

*Information additionnelle: Pour débuter le processus, l’un doit s’inscrire auprès du* [*California Land Stewardship Institute (CLSI)*](http://www.fishfriendlyfarming.org/)*, lequel aide à créer le plan d’exploitation qui correspond aux exigences du programme “Napa Green Land”. Lors de l’inscription, chaque membre reçoit une assistance personnalisée et a droit à un examen sur le terrain. Les composantes du programme sont spécifiques au bassin versant de la rivière Napa et sont techniquement fondées et impliquent une analyse scientifique importante. Le plan agricole aborde tous les aspects et décrit en détail les pratiques à suivre visant à assurer la conservation des sols, la conservation de l'eau, un bon drainage, l'amélioration des corridors riverains, l'amélioration des pêches et l'amélioration à long terme de la durabilité.*

*Le producteur, en collaboration avec le directeur technique du programme, présente le plan d’exploitation à l'équipe de certification, composée des Pêches de la NOAA, de la Commission régionale de contrôle de la qualité de l'eau et du Commissariat de l'agriculture du comté de Napa. L'équipe de certification visite la ferme et discute du calendrier d'implantation du site et du plan d'exploitation avec le propriétaire. Chaque plan d'exploitation agricole est certifié en fonction de l'exhaustivité et de l'exactitude dans la description des ressources et des pratiques actuelles de l'exploitation, des pratiques de gestion optimales requises et du calendrier d'exécution. Une fois certifié, le producteur reçoit une lettre de chacun des organismes de certification qui reconnaît l'engagement du producteur à améliorer la qualité de l'eau et les valeurs de l'habitat. La certification est valide pour une période de cinq ans.*

* **“Napa Green Winery”**
* **“Napa Green Certified Winery"** Est un programme complémentaire lancé en 2008 qui met en œuvre les meilleures pratiques pour les établissements vinicoles afin de réduire, réutiliser et recycler l'énergie, l'eau et les déchets pour ainsi éliminer les gaz à effet de serre.
* 47 établissements sont certifiés Napa Green et beaucoup d’autres sont en cours de certification.
* Plus de 7 millions de caisses de vin sont produites par des wineries certifiées.

Informations additionnelles: Inscrivez votre établissement vinicole dans le programme « Napa Green Certified Winery » en saisissant les informations de votre établissement vinicole dans la base de données « Green Business » de Californie. Le coordonnateur des affaires vertes du comté de Napa travaille avec les wineries sur les étapes nécessaires pour s'assurer que les objectifs du programme sont atteints. Après votre visite sur le site, votre établissement vinicole sera officiellement certifié par le programme « California Green Business » et sera ensuite certifié. Les établissements certifiés doivent répéter ces étapes chaque trois ans.

**Diapo #61: Protection de la marque**

Image: Des bouteilles

**À mentionner**

* **Dans les mêmes années, NVV au nom de ses membres commença à augmenter ses efforts pour protéger le nom de marque Napa Valley autour du monde.**
* De plus en plus, les gens réalisaient l’importance du lieu d’origine lorsque l’on parlait de production de vins de qualité supérieure.
* **C'est pourquoi les vignerons de la vallée de Napa ont uni leurs forces avec les principales régions vinicoles du monde entier pour faire respecter et protéger les noms des vignobles.**
  + Cette coalition vise à sensibiliser les consommateurs et à influencer les décideurs politiques sur l'importance de l'intégrité des noms de lieux viticoles.
  + Les membres de la coalition sont: Napa Valley, Champagne, Jerez-Xérès-Sherry, Oregon, Porto, État de Washington, Walla Walla Valley, Tokaj, Willamette Valley, Victoria, Chianti Classico, Paso Robles, Long Island, Bourgogne / Chablis, Santa Barbara et Bordeaux.
* **Selon NVV, pour qu’un produit contienne le terme “Napa Valley” sur l’étiquette, ou même dans le nom de marque, il faut que le vin dans la bouteille soit bel et bien de cette région.**
* En d’autres termes, les consommateurs ont le droit de savoir la provenance des vins qu’ils boivent.
* Les vignerons de la vallée de Napa veillent à ce que les lois sur l'étiquetage des vins soient respectées partout dans le monde et ont mené la lutte jusqu'à la Cour suprême des États-Unis, la Chine, l'Union européenne et d'autres pays importants.
* Voici quelques étapes importantes:
  + **2005**: NVV amène un cas contre Bronco Wine Company jusqu’à la Cour Suprême et gagne, établissant dès lors que toute marque utilisant le nom Napa, ou n’importe lequel des noms d’appellations contenues dans Napa devrait se qualifier de contenir un minimum de vin provenant effectivement de l’appellation. Cette loi vient renforcir la loi d’étiquetage conjonctif de 1990.
  + **2007**: Napa Valley devient la première région vinicole non-européenne officiellement reconnue par l’Union Européenne.
  + **2012:** Napa Valley devient la première région vinicole au monde qui est reconnue en Chine (avant même Bordeaux et la Champagne).
  + Nous surveillons en permanence les applications de marques partout dans le monde afin d'assurer le respect de ces principes.

**Diapo #62: Aujourd’hui**

Image: Nouvelle plantation de vignes

**À mentionner**

**• Aujourd'hui, la vallée de Napa a une industrie du vin dynamique qui est bien respectée sur la scène mondiale, s'efforçant de relever les défis de l'avenir.**

**• Plus de 25 ans après l'épidémie de phylloxéra de la fin des années 80 et début des années 90, les producteurs commencent un cycle de replantation leur donnant l'occasion d'améliorer une fois de plus la qualité des vins de Napa.**

**Diapo #63: Aujourd’hui**

Image: Panneaux signalétiques dans Napa

**À mentionner**

* **Aujourd’hui, Napa Valley cherche à travailler de manière durable et de devenir la région où ces pratiques sont le plus développées dans le monde.**
* **En 2015, Napa Valley Vintners annonça son objectif : que tous les membres de NVV soient certifiés Napa Green, le plan étant de l’atteindre d’ici 2020.**

**Diapo #64: Aujourd’hui**

Image: Des membres de NVV présentant un chèque à un organisme de charité

**À mentionner**

• En plus de s'efforcer d'être l'une des régions vinicoles les plus vertes au monde, Napa Valley s'efforce également d'être un modèle de durabilité sociale.

• La façon la plus efficace pour rendre à la communauté locale est jusqu’à maintenant à travers l’Encan de Napa Valley.

• Cette vente aux enchères caritative qui a lieu tous les mois de juin, a permis à NVV de donner près de 160 millions de dollars depuis sa création en 1981, principalement dans les domaines de la santé communautaire et de l'éducation des enfants.

• L'argent fait la différence dans la vie de bon nombre de clients des organismes sans but lucratif du comté de Napa et constitue une source importante de financement pour bon nombre d'entre eux.

**Diapo #65: Aujourd’hui**

Image: Des résidents locaux marchant dans un vignoble

**À mentionner**

* En plus de s'occuper de la collectivité grâce au produit de la vente aux enchères de Napa Valley, NVV et l'industrie vinicole locale cherchent constamment des moyens de renforcer la bonne volonté et la compréhension entre l'industrie et de la communauté.

Ces programmes comprennent:

* + Adopter une école, où les établissements vinicoles et d'autres entreprises locales sponsorisent les écoles
  + Le « Napa Neighbors Program », dans lequel les habitants ont accès à des expériences spéciales et des rabais dans de nombreux établissements vinicoles
  + Le matin dans la cave et l'après-midi dans les vignobles où les vignerons invitent les résidents locaux à apprendre comment l'industrie fonctionne tout en dégustant un ou deux vins
  + Enfin, et probablement le plus important, presque toutes les caves sont impliquées dans de nombreux organismes de bienfaisance grâce à des dons et à l'implication de ses employés

**Diapo #66: Napa Valley Vintners**

Image: Les bureaux de NVV

**À mentionner**

* **Maintenant que nous avons couvert l’histoire complexe de la production de vin à Napa Valley, parlons un peu plus de Napa Valley Vintners et de ce que l’on fait aujourd’hui en tant qu’entité.**

**Diapo #67: Notre mission**

Image: Paysage

**À mentionner**

* **Sept décennies après sa création et comptant plus de 525 wineries, NVV travaille toujours à promouvoir et protéger – et aussi à rehausser l’image– de Napa Valley en tant que région vinicole de première ligne.**
* **Notre mission: Promouvoir, protéger et rehausser l’appellation Napa Valley.**
* Les membres de NVV sont profondément impliqués dans la conservation et dans l’agriculture durable, et aussi à supporter leur économie locale.
* L’industrie du vin de Napa Valley a aussi développée une culture de collaboration forte et est très fière de son héritage.
* Comme l'appellation est définie par les sols, le climat, la géologie et la topographie, elle a également été façonnée par la contribution de son peuple.

**Diapo #68: Promouvoir la vallée**

Image: Une dégustation organisée par NVV

**À mentionner**

* **Le travail de NVV se divise en trois grandes catégories: le marketing et la promotion de l'AVA, la protection et l'amélioration de la région et de l'industrie et le sentiment de collaboration et de communauté au sein de la communauté viticole.**
* **Que ce soit sur la route ou à la maison, les membres de NVV travaillent ensemble pour promouvoir la vallée de Napa grâce à une variété de programmes.**
* Nos dégustations, nos encans, et « Premiere Napa Valley », sont des activités qui encouragent les vignerons à créer certains des vins les plus rares et de la plus haute qualité fabriqués dans la vallée de Napa.
* Chaque année, NVV invite aussi des groupes de gens de l’industrie, d’éducateurs et de journalistes à Napa Valley pour qu’ils en apprennent plus sur l’appellation et ses vins.

**Diapo #69: Protéger la Vallée**

Image: Paysage

**À mentionner**

* **La deuxième catégorie de travaux de NVV implique ses efforts pour protéger la vallée de Napa: son nom, son industrie, ses terres, ses habitants.**
* **Les travaux incluent également la protection de la collectivité, la protection des noms et de la durabilité.**
* **NVV travaille également à la protection de l'industrie vinicole.**
* **Les vignerons font attention à ce qui se passe dans l'industrie vinicole en général.**
* **Tout comme les membres fondateurs de NVV dans les années 1940, les vignerons aujourd'hui comprennent qu'ils peuvent faire plus ensemble que seuls.**
* **NVV surveille activement les problèmes liés aux vignobles et prend des mesures collectives au besoin.**
  + **Par exemple, l'industrie vinicole de la vallée de Napa s’est elle-même imposée, à deux reprises des taxes**
    - **La première améliorant les efforts locaux pour surveiller et éradiquer les pestes et les maladies du vignoble**
    - **Et l'autre aide à financer le logement pour les travailleurs de la vigne.**

**Diapo #70: Favoriser la collaboration dans l’industrie**

Image: Fête organisée par NVV

**À mentionner**

* **Enfin, NVV œuvre pour favoriser le sentiment de collaboration qui existe au sein de la communauté vinicole de la vallée de Napa. Ils le font en convoquant des réunions et des fêtes réservées à l'industrie et en fournissant une myriade de programmes d'éducation et de formation à l'intention des employés des vignobles, afin d'améliorer leurs emplois. Comme Robert Mondavi disait : «Dans la vallée de Napa, une marée montante soulève tous les bateaux ».**

**Diapo #71: 5 choses à retenir**

Image: Liste des 5 choses à retenir

**À mentionner**

*Cette diapositive est l'occasion pour le présentateur de terminer la présentation, en réitérant les points précédemment présentés. Nous encourageons le présentateur à adapter ces articles à l'auditoire.*

**Nous souhaitons que vous quittiez en ayant retenu les 5 éléments suivants:**

1. **Endroit extraordinaire**
2. **Vins de qualité**
3. **Culture de Collaboration**
4. **Industrie prospère**
5. **Un historique d’excellence**

**Diapo #72: Apprenez-en plus**

Image: Site web de NVV