



# Rapport de stage

Par Valeriia Malina

Qui a passé le stage de niveau 1

Chez S.C.E.A. MATRAY frères

1.09.2016 – 30.10.2016

## **Plan**

- Présentation de la région
- Présentation du village (Fleurie)
- Présentation de la famille
- Présentation de la région viticole
- Présentation du domaine
- La vinification
- Mes visites
- Conclusion

## Présentation de la région



**Auvergne-Rhône-Alpes** est une région administrative située dans la partie centrale et orientale du sud de la France. Elle a été créée par la réforme territoriale de 2014. Mise en place après les élections régionales de décembre 2015, elle regroupe les anciennes régions Auvergne et Rhône-Alpes. Elle se compose de 12 départements et d'une métropole à statut de collectivité territoriale: l'Ain, l'Ardèche, la Drôme, l'Isère, la Loire, le Rhône, la Savoie, la Haute-Savoie, l'Allier, le Cantal, Puy-de-Dôme, Métropole de Lyon. La région s'étend sur 69 711 km<sup>2</sup> et compte 7 757 595 habitants. Lyon est le chef-lieu de la région.

Cette nouvelle région regroupe des espaces très différents les uns des autres, tant sur le plan géographique (relief, climat), que sociologique, économique ou même culturel (langues régionales, traditions populaires), comme c'était déjà le cas pour Rhône-Alpes et, dans une moindre mesure, pour l'Auvergne. Si les anciennes régions Rhône-Alpes et Auvergne bénéficiaient chacune d'une cohérence liée aux axes de communication et à l'attraction de leur métropole respective, le nouvel ensemble apparaît hétérogène et a suscité une vive opposition de certains élus locaux lors de sa création.

Elle est limitrophe de cinq autres régions administratives : la Bourgogne-Franche-Comté au nord, le Centre-Val de Loire au nord-ouest, la Nouvelle-Aquitaine à l'ouest, la région Occitanie au sud-ouest et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au sud-est. Elle est

également limitrophe de deux pays étrangers : l'Italie, à l'est, et la Suisse, au nord-est.

Le sous-sol de la région compte de nombreux bassins houillers français anciennement exploités, pour la plupart, par les Houillères d'Auvergne, de la Loire et du Dauphine.

La région s'étend sur le Massif central à l'ouest et sur le massif des Alpes à l'est. Entre les deux, se déploie la vallée du Rhône. La moitié est du département de l'Ain est occupée par le sud du massif du Jura, qui occupe aussi une portion de l'Isère et une petite partie de l'ouest de la Savoie et de la Haute-Savoie.

Les principaux cours d'eau navigables sont la Saône et le Rhône. La Loire et l'Allier traversent l'ouest de la région.

### **Présentation du village (Fleurie)**



**Vue à côté de la chapelle**



**Mairie de Fleurie**

**Fleurie** est une commune française, située dans le département du Rhône en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le village s'étend sur 13,94 km<sup>2</sup> et il a 1266 habitants(2013).

La commune de Fleurie forme un amphithéâtre naturel dominé par la colline de la Madone, le symbole du cru Fleurie.

La chapelle de la Madone est située sur le point culminant du village. Si on monte on pourra voir les belles vues sur la vallée de la Saône et les Crys de Beaujolais. La nuit, les lumières allumées sur elle et elle peut être vue d'un point quelconque du village. La construction de la chapelle a deux légendes. La première concerne la guerre prussienne. Pendant cette guerre les prussiens traversaient la Saône et à la fin ils n'ont pas pu le faire. En l'honneur de la chapelle a été construite une croix. Et la deuxième liée à la maladie de vignes. Il y avait une période où tous les vignobles ont été couverts par la maladie, mais elle n'a pas touché les vignes de Fleurie.

Le village a une forte vocation touristique avec la présence d'un office de tourisme, du camping municipal, d'un hôtel et de nombreux restaurants. Sans oublier les paysages magnifiques et de très belles demeures ou châteaux donnant tout son charme au village.

Au centre de Fleurie il y a une cave coopérative. Pas beaucoup de villages peuvent se vanter.

Chaque année en octobre on passe le marché aux vins à Fleurie. Depuis 3 jours tous les viticulteurs de Beaujolais vont à Fleurie pour vendre leurs vins. Sur le marché aux vins on peut déguster et acheter pas seulement le vin mais encore les différents sortes de fromages, de macarons et plus.

## Présentation de la famille



Dans la famille il y a 6 personnes : couple Véronique et Bruno Matray et 4 enfants (3 filles et 1 fils : Bertille, Chloé, Maud et Pierre).

Bruno Matray (52 ans) – viticulteur. Il est propriétaire d'entreprise et il travaille depuis 24 avec ses 2 frères.

Véronique Matray (52 ans) – assistante export. Elle travaille au négoce de vin « Paul Sapin » à la Chapelle de Guinchay.

Chloé Matray (27 ans) – interne en médecine en hépato-gastro-entérologie à Marseille/Toulon.

Maud Matray (25 ans) – conducteur de travaux. Elle travaille dans l'entreprise « Bouygues Telecom » à Grenoble.

Pierre Matray (22 ans) – il fait sa formation d'ingénieur à Paris, pour le moment depuis 6 mois il fait le stage dans l'entreprise « SNCF ».

Bertille Matray (20 ans) – elle fait sa formation d'agronome à Rennes.

## Présentation de la région viticole



Le **Beaujolais** est une région géographique située au nord de Lyon en France, qui s'étend dans le nord du département du Rhône et dans le sud de la Saône-et-Loire. C'est une ancienne province française dont la capitale historique est Beaujeu, dont elle tire son nom, et la capitale actuelle est Villefranche-sur-Saône (chef-lieu d'arrondissement du Rhône).

C'est une région viticole, connue pour ses vins typiques, vins rouges issus à 99 % du cépage Gamay.

**Vignoble du Beaujolais en automne :**



**La production** moyenne s'élève à 1,1 million d'hectolitres par campagne réparti en douze AOC : Beaujolais, Beaujolais Villages et dix crus (Morgon, Régnié, Moulin à Vent, Côte de Brouilly, Brouilly, Juliéna, Saint-Amour, Chénas, Chiroubles et Fleurie). Seules les appellations génériques (les deux premières) peuvent prétendre à une commercialisation en primeur. Celui-là même qui est attendu dans le monde entier chaque année le troisième jeudi de novembre lors de la traditionnelle dégustation du « Beaujolais nouveau ». L'appellation couvre l'intégralité du vignoble du Beaujolais et propose six produits différents : le beaujolais blanc, le beaujolais rosé, le beaujolais rosé nouveau ou primeur, le beaujolais rouge, le beaujolais rouge nouveau ou primeur et le beaujolais supérieur. Il est fait quasi exclusivement à partir du cépage gamay pour les vins rouges et du chardonnay pour les vins blancs (ces derniers ne représentent que 3 % de la production totale).

### **Jeunes vignes et les grappes (gamay) :**



La majorité de la production est faite avec du gamay, mais la législation autorise d'autres cépages : chardonnay, aligoté, melon, pinot gris et pinot noir.

**Les vendanges** sont faites essentiellement à la main, les grappes de raisin devant arriver intactes dans les cuves. Le premier jour des vendanges varie selon la maturité des baies, qui dépend lui-même de l'ensoleillement reçu : les années relativement chaudes les raisins sont vendangés tôt, les années relativement froides les vendanges sont plus tardives. Le cépage essentiel est le gamay noir à jus blanc ; trois autres



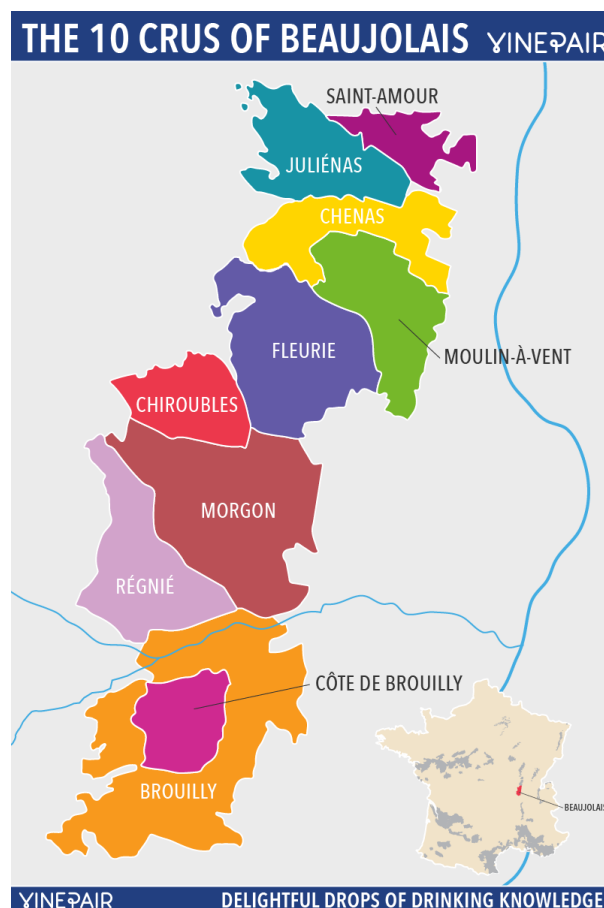
sont autorisés comme cépages accessoires, limités à 15 % au sein de chaque parcelle : l'aligoté B, le chardonnay B et le melon B. La taille est courte, en gobelet, éventail ou cordon, simple, double ou charmet avec 3 à 5 coursons à 1 ou 2 yeux.

**Les dix crus du Beaujolais** (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié et Saint-amour) ne font pas partie de l'appellation beaujolais, ils correspondent à dix appellations plus restrictives en termes d'aire de production, de rendements et d'élevage.

- Brouilly - environ 20 % de la superficie totale. La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes de Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Étienne-la-Varenne et Saint-Lager.
- Chénas - L'appellation est située sur les communes de Chénas (Rhône) et de la Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire).
- Chiroubles - Ce vignoble se situe entre les appellations fleurie et morgon, sur la commune de Chiroubles. C'est la plus haute appellation parmi les dix crus du Beaujolais. Côte-de-Brouilly - L'aire de production couvre 320 hectares sur les communes de Cercié, Quincié-en-Beaujolais, Odenas et Saint-Lager.
- Fleurie - Le vignoble produisant le fleurie se limite à la commune de Fleurie, avec treize lieux-dits différents : la Madone, Grille-Midi, La Chapelle des Bois, Champagne, La Roilette, etc. Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes.
- Morgon - sur la commune de Villié-Morgon, à 54 kilomètres au nord de la ville de Lyon. L'appellation morgon est la deuxième du Beaujolais la plus étendue en surface après brouilly.
- Juliéna - Une grande partie de l'appellation est située dans le Rhône et une toute petite en Saône-et-Loire. Les communes concernées par l'AOC juliéna sont Juliéna, Émeringes et Jullié dans le Rhône et Pruzilly en Saône-et-Loire. Le juliéna est un des plus septentrionaux des crus du Beaujolais, avec le saint-amour un peu plus à l'est. Il est situé sur la rive nord de la vallée de la Mauvaise, petit affluent de la Saône.

- Moulin-à-vent - Il regroupe les meilleurs coteaux des communes de Romanèche-Thorins et de Chénas. La production est de 34 600 hectolitres<sup>14</sup> pour 660 hectares de surface.
- Régnié - L'appellation est située au nord du département du Rhône, orientée au sud face à l'Ardières, un affluent de la Saône. Largement situé sur la commune de Régnié-Durette, il comprend toutefois quelques parcelles sur Lantignié.
- Sant-Amour - L'appellation est située sur un plateau au sud de la Saône-et-Loire sur la commune de Saint-Amour-Bellevue exclusivement.

### Cru de Beaujolais :



## Présentation de domaine

### Château du Bourg



A 50 kms au nord de Lyon, au coeur des Crus du Beaujolais, le Château du Bourg, solide bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle, est un domaine viticole de 18 hectares situé dans le village de Fleurie.

Bruno, Denis et Patrick MATRAY, 3 frères vigneron, sont les héritiers du savoir faire familial. En effet, les origines viticoles remontent à Jacques MATRAY né en 1731 et vigneron à Chiroubles, le cru voisin.

Aujourd'hui encore, ils se attachent à élaborer des vins conviviaux et de caractère.

En 1992, Bruno et Patrick MATRAY reprennent en main la destinée du Château du Bourg.

Denis, le troisième frère, les rejoint en 2003 avec son diplôme d'œnologue. Le domaine s'agrandit alors et ils aménagent le cuvage au lieu-dit Adule.

(Bruno, Denis, Patrick)

L'exploitation :

**BEAUJOLAIS  
BLANC (4  
hectares) :**

- 2 hectares à Theizé dans les Pierres Dorées
- 2 hectares à Ville-sur-Jarnioux, au



sud du Beaujolais.

- 0,6 hectare de jeunes vignes (la première vendange sera en 2017)

Cépage est Chardonnay.

**BEAUJOLAIS ROSE ET BEAUJOLAIS VILLAGES  
ROUGE :**

- 3.5 hectares sur 2 lieux-dits, les Cluseaux et les Marrans.

Ces 2 parcelles, l'une riche en manganèse, l'autre granitique sont conduites avec enherbement et travail du sol pour élaborer des vins fruités et gourmands.

Cépage est Gamay.

**Fleurie :**

- 5,5 hectares
  - 1,5 hectare à Grille-midi
  - 4 hectares autour de Château du Bourg



Cépage est Gamay.

## ✚ BEAUJOLAIS ROUGE :

- 4,6 hectares à Julié纳斯
- 1 hectare à Chiroubles
- 2,7 hectares à Morgon

Cépage est Gamay.

## ✚ CAVE COOPERATIVE/CREMANT DE BOURGOGNE

- 4,2 hectares à Belleville (jeunes vignes)
- 4 hectares à Belleville (plantation en 2019)

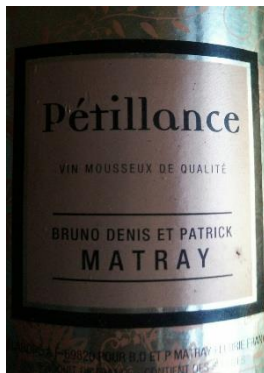
### Sociétés :

- S.C.E.A. (société civile d'exploitation agricole) – production de vin. Cette partie est occupée par Bruno et Patrick.
- S.A.R.L. Bruno Denis Patrick Matray 5 société à responsabilité limitée)
  - Vent du vin est occupée par Denis à partir de 2011.

### Production :

#### Pétillance :

- Quantité du sucre : 5g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) : 7,5%



#### Fleurie Montgenas :

- Quantité du sucre : 0,6g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) : 12,8%
  - Elevage en cuve de 12 mois.
- Conduit fermentation alcoolique à 20°C.



### **Fleurie «Grille-midi» :**

- Quantité du sucre : 0,3g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) :13%
- Elevage en cuve de 12 mois. Mise en bouteille au domaine.
- Conduite fermentation alcoolique à 20°C.



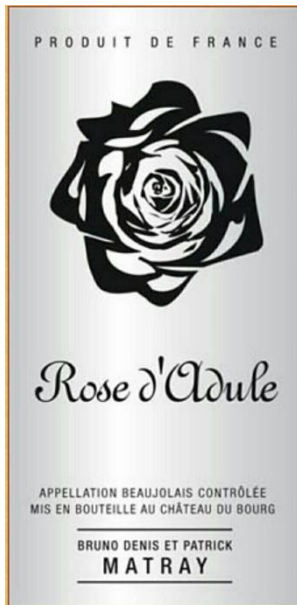
### **Fleurie (classique) :**

- Quantité du sucre : 0,3g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) :13%
- Elevage en cuve de 7 mois. Mise en bouteille au domaine.
- Conduite fermentation alcoolique à 20°C.



### **Beaujolais Village :**

- Quantité du sucre : 0,3g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) :12,8%
- Elevage en cuve de 6 mois. Mise en bouteille au domaine.
- Conduite fermentation alcoolique à 20°C.



## Beaujolais Rosé (Rosé d'Adule)

- Quantité du sucre : 0,3g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) :13%
- Elevage en cuve de 5 mois. Mise en bouteille au domaine.
- Conduite fermentation alcoolique à 18°C.



## Beaujolais Blancs :

- Quantité du sucre : 0,3g/l
- TAV (titre alcoolique volumique) :13%
- Elevage en cuve de 8 mois. Mise en bouteille au domaine.
- Conduite très lente de la fermentation alcoolique à 16°C.

## La vinification



Avant le vendage les cuves subissent un nettoyage sérieux. D'abord elles sont nettoyées par soude et elles sont vidées par karcher. Après elles sont vidées avec moins fort désinfecteur depuis 8-10 min et après il faut faire le même en utilisant l'eau au lieu de désinfecteur. Encore sont désinfectés tous les outils, filtres, bacs etc.

Avant de vider des bacs avec des raisins dans la cuve il faut mettre le filtre dans elle et fixer en utilisant tartre et à la fin la cuve est fermée.



**à gauche-désinfecteur**

**à droit-soude**



**kärcher**



**désinfection**

**pendent 8-10 min**

### **La vendange :**

Cette année, il y avait très fort orage 2 fois c'est pourquoi Beaucoup des viticulteurs ont perdu grande partie de sa récolte.

Cette année la vendange a passé sur 13 hectares de vignes à Beaujolais village, à Fleurie pour le rouge et à Theizé et à Ville-sur-Jarnioux pour le blanc.

Le raisin est ramassé à la main par vendangeurs polonais (16 personnes) depuis 10 jours.

Le rendement autorisé pour le rouge est 52 hl/ha.

### **Le vin rouge :**

A cause de la grêle parfois les baies étaient trop petites c'est pourquoi pour éviter le risque du goût de verdure il fallait égrapper le raisin par machine.

Pour la cuvaison on utilise les cuves béton.

Quand la cuve est complète on sulfite la vendange avec SO<sub>2</sub>.





## Beaujolais village(BV) :

Pour le raisin de BV on utilise le système de fermentation court (moins 6 jours) parce que ce vin devrait être prêt pour Beaujolais Nouveau.

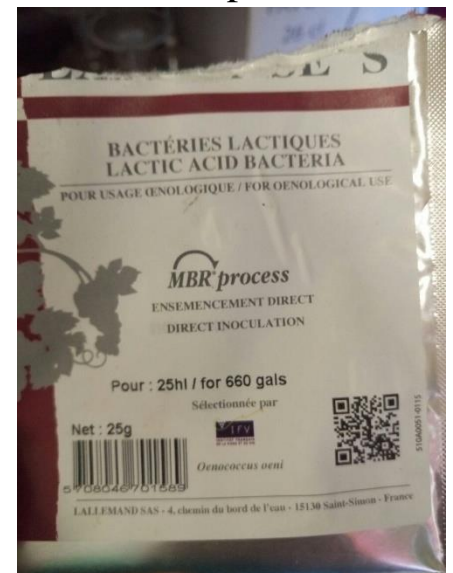
On a utilisé chauffage vers 33°C et on a ajouté des levures sèches actives (LSA) pour commencer la fermentation alcoolique, mais quand la température a chuté un peu (vers 27°C) de levures travaille mieux.

Pendant 3-4 jours de fermentation on faisait le remontage 10-15 min (mélange de jus dans la cuve).

Après 3-4 jours on a fait le pressurage en utilisant le pressoir pneumatique. Quand le pressurage a fini il fallait refroidir le paradis jusqu'à 20°C.

Quand la fermentation alcoolique a fini il fallait commencer la fermentation malolactique (c'est le processus de transformation de l'acide malique en acide lactique. Pour le vin rouge cette procédure est obligatoire). Pour commencer la fermentation malolactique il fallait ajouter les bactéries lactiques.

Cette procédure coûte très chère c'est pourquoi on fait une cuve et après quand elle a fini on propagée dans d'autres en utilisant le lie de cette cuve.



## Fleurie :



Pour le vin de Fleurie on utilise le même processus de fermentation sauf que on ne utilise pas la fermentation court.

Pour le vin de Fleurie on chauffe le jus avec du raisin jusqu'à 25°C et macération passe depuis 8-15 jours après quoi on fait le pressurage.

A la fin de septembre on a fait encore un jour de vendange. Le raisin avait été installé dans la cuve l'inox et après on a utilisé thermovinification (on avait chauffé le jus avec le raisin jusqu'à 65°C pendant 12 heures et après on a refroidi vers 25°C).

### **Le vin blanc :**

Contrairement à rouge on a fait le pressurage tout de suite, parce que le raisin blanc n'a pas le couler et il n'a pas besoin passer la fermentation avec le raisin.

Après le pressurage on a refroidi jusqu'à 10°C pour les bourbes ont réglé. Quand ils étaient arrivés (après 2 jours) on a fait le soutirage. Et après on a réchauffé 18°C et on a ajouté LSA pour commencer le processus de fermentation.

### **Le beaujolais Rosé :**

Les deux dernières années la récolte n'est pas très grande c'est pourquoi la production de vin rosé est arrêtées à l'heure actuelle.

### **Conclusion :**

Quand la fermentation avait fini on est sorti le vin dans les cuves bien fermés ou le vin sera jusqu'à embouteillage.

## **Mes visites**

Pendant mon stage en France j'ai vu beaucoup de différentes lieu.



J'ai visité Lyon 2 fois. Le premier au début de mon stage. 4 septembre ma famille d'accueil m'avait pris à Lyon et elle a fait très bonne excursion du vieux Lyon autour de place de Fourvière. Le vue près de Notre Dame de



Basilique était juste formidable! Après nous avons fait une promenade à travers les rues de la vieille ville. A midi j'ai goûté les plats traditionnels lyonnais dans le Bouchon Lyonnais. Après nous sommes descendus en tramway au musée des confluences (d'un côté de musée un lieu où la Saône se jette dans le Rhône).

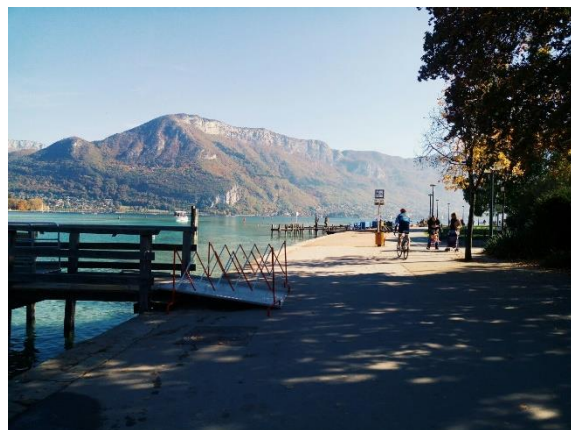
A côté de musée nous avons pris des vélos et nous sommes descendus en vélos du Rhône en regardant les beaux paysages de la ville.

Deuxième fois était en octobre. Nous avons avec une stagiaire ukrainienne visité Lyon encore une fois. Nous avons fait encore un tour de vieux Lyon et après nous promenions sur Presqu'île. Nous avons visité le centre de confluence et directement le musée des Confluences. 4 octobre j'étais à la Fête de Paradis à Odenas avec 2 stagiaires de FEFU. La musique d'orchestre en costumes nationaux a créé de merveilleuse atmosphère de fête.



Avec un stagiaire j'ai visité en vélo beaucoup de différents villages du Beaujolais comme Lancié, Romanèche-Thorins, Villié Morgon, Morgon et encore nous avons visité le château de Pizay.

22-23 octobre ma famille d'accueil moi avec une stagiaire amenait à Annecy. C'était inoubliable! 22 octobre était mon anniversaire. C'était mon meilleur anniversaire dans ma vie. Le lac, les Alpes, incroyable architecture de la ville avec charme français créent une





atmosphère de beau conte. La vue sur les Alpes d'un belvédère semblait trop jolie pour être vrai.

25 octobre j'ai visité Hameau Duboeuf avec un stagiaire. Dans ce musée on peut connaître l'histoire de Beaujolais d'une manière très intéressante et dans la dernière

salle j'ai fait une petite dégustation avec un très beau barman qui connaît bien la façon de présenter les produits.

Et à la fin de mon stage j'étais avec des stagiaires de Beaujolais à Paris. Il y avait très peu de temps mais nous avons réussi à voir Paris à l'extérieur et visiter les lieux qui sont très connus comme la Tour Eiffel, le Louvre, les Champs-Élysées, l'Arc de Triomphe.



### **Conclusion**

Je veux remercier la FEFU, elle m'a donné la chance obtenir cette expérience et j'étais directement dans la famille Matray. Cette famille est belle ! Ici tout le temps il y a ambiance chaleureuse et les gens sont très sympathiques.

Cette famille est devenue comme un natif pour moi. Grâce à eux, il n'a pas si difficile à surmonter la barrière de la langue et après moins d'un mois, j'ai arrêté de craindre de parler.

Merci Bruno qu'il était le meilleur patron et merci Véronique et tous leurs enfants que ils étaient grands interlocuteurs.

Merci Véronique elle m'a donné la chance de goûter beaucoup de plats français.

Merci que vous m'avez montré la France, ses côtés différents et vous avez organisé beaucoup de différentes visites.

Vous allez me manquer, je ne vais pas oublier le temps passé avec vous.

