

# Pour le VIGNOBLE

TRIMESTRIEL

Journal de l'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin (A.N.E.V.)

« Servez-leur du bon vin, ils vous feront de bonnes lois »

Montaigne

Edition Numérique

|  |   |
|--|---|
| Vie de l'ANEV  | 2 |
| Prix René Renou<br>Bataille noms de Domai-<br>ne - Carnet du Vin |   |
| Vie de l'ANEV  | 3 |
| Oenovideo 2013 à Car-<br>cassonne - Prix Adel-<br>phe/Anev       |   |
| DOSSIER : Traite-<br>ment des effluents vini-<br>coles           | 4 |
| Oenotourisme : deux<br>concepts...                               | 5 |
| 40 ans de la Comman-<br>derie des Côtes du Rhône                 |   |
| Des LIVRES pour<br>l'ÉTÉ   | 6 |
| Carnet<br>Nécrologie   | 7 |
| Brèves - sites   | 8 |

**TOUT L'ÉTÉ**  
**FÊTEZ LA VIGNE**  
**ET LE VIN**

-

**OENOTOURISME**  
**ET**  
**OPTIMISME :**  
**Vos devoirs de**  
**vacances...**

## FEMMES DE VIN

Si les Elus du Vin existent depuis 1999, il est une association qui depuis 2009 fédère les femmes du Vin. Il s'agit du « Cercle des Femmes de Vin », présidé par Anne Parent (Femmes et Vin de Bourgogne), qui regroupe 7 associations régionales de femmes du vin et qui en défendent ses valeurs. Il s'agit de « Femmes et Vin de Bourgogne » ([www.fevb.net](http://www.fevb.net)), « Etoiles en Beaujolais » ([www.etoilesenbeaujolais.com](http://www.etoilesenbeaujolais.com)), « Eleonores de Provence » ([leleonoresdeprovence.blog4ever.com](http://leleonoresdeprovence.blog4ever.com)), « divINES d'Alsace » ([www.divinesdalsace.com](http://www.divinesdalsace.com)), « Femmes VignesRhône » ([www.femmesvignesrhone.com](http://www.femmesvignesrhone.com)), « VINifilles du Languedoc » ([www.vinifilles.fr](http://www.vinifilles.fr)), Alienors du Vin de Bordeaux ([www.bordeaux-lesalienor.fr](http://www.bordeaux-lesalienor.fr)). Elles se

présentent comme « *un lobbying pour défendre le vin, sa culture, son patrimoine, son économie, son exception* ». Les Elus du Vin ne disent pas autre chose et se doivent donc de leur donner tous les moyens pour arriver à leurs fins. Parmi les actions qu'elles développent pour transmettre la culture du vin par l'éducation, l'in-



Vin ont décidé d'ouvrir leur domaine à des élèves de classe primaire un jour de septembre. Le Cercle Femmes de vin a signé également un manifeste contre la taxation « comportementale » sur le vin lors de Vinexpo 2013. Pour Chantal Pégaz, l'une des fondatrices du Cercle (avec Marie-Laurence Saladin de Femmes Vignes Rhône) et viticultrice en Beaujolais les femmes ont « *le souci de transmettre, d'éduquer, d'apprendre à consommer vraiment bien, avec modération bien sûr, mais avec respect, respect du produit et respect du travail pour ceux qui le font.* » Voilà pourquoi nous sommes, nous aussi, contre les Femmes de

formation et la pédagogie d'une consommation modérée nous avons noté une première action, marquante, avec l'organisation d'une journée nationale « Ecoles en vendanges » à la rentrée. Afin d'illustrer le côté pédagogique et culturel de leur métier, les Femmes de

Vin, tout contre.... car comme le dit Françoise Frissant-Le Calvez des Vinifilles : « *D'abord les filles c'est bien ! Tout simplement. Dans ce monde de brutes un peu de douceur...* ». Ca ne peut que faire du bien au monde du vin

**Marc Olivier**  
[www.elusduvin.org](http://www.elusduvin.org)

## VIE DE L'ANEV

### PRIX RENE RENO 2013

#### Les Pré sélectionnés connus.

Le prix doit récompenser la collectivité ayant le mieux œuvré, au cours de l'année écoulée, pour la défense et la promotion du patrimoine culturel lié à la viticulture. Dans un premier temps 5 manifestations sont présélectionnées par le Jury (6 cette année à cause des ex-æquo). Puis on leur demande si elles veulent participer. Le vote a ensuite lieu. Cette année le gagnant sera proclamé lors du **Viteff à Epernay le 15 octobre 2013**. Les nominés sont

1 - La commune d'Ouveillan (11) pour « **Les Vendanges du Cœur** ». 2 - La ville de Berghheim (68) et les fêtes alsaciennes dont « **la Fête du Gewurztraminer** ». 3 - La Ville de Tours et « **Vitiloire** »

4 - Le Département de la Drôme (26) pour **Musée et Université du Vin**.

5 - Saumur Agglo et « **Festivini & Grandes Tablées du Saumur Champigny** » (voir photo ci-dessous).

6 - La Communauté de Communes du Pays de Lunel (30) et « **Viavino** » (voir page 5).



Secrétariat de l'ANEV  
ANEV

Mairie de Domazan

Avenue des Miougraniens  
30390 DOMAZAN

Tel : 04.66.57.03.28

Fax : 04.66.57.09.74-

E-mail mairie-domazan@wanadoo.fr

### Bataille des noms de domaines sur Internet « .vin » « .wine » : un mois pour s'entendre...

La réunion de l'ICANN, organisme en charge de la gestion des noms de domaine sur Internet, s'est terminée le 18 juillet à Durban. Le programme d'extension des noms de domaines se poursuit. Les discussions sur les dossiers « .vin » et « .wine » ont été très vives. L'ICANN a donné un mois au secteur viticole et aux candidats pour s'entendre.

L'extension des noms de domaine soulève de vives inquiétudes dans le secteur du vin. Lors de la dernière réunion de l'ICANN à Pékin, le GAC (instance consultative au sein de l'ICANN dans laquelle siègent les gouvernements) avait décidé de surseoir à la décision d'attribuer des extensions sur plusieurs noms de domaines, dont le dossier « .vin » et « .wine ». A Durban, les discussions au sein du GAC sur ce dossier ont été très tendues entre les américains et les européens, deux conceptions radicalement opposées se sont affrontées. Au final, le GAC a réussi à déboucher sur un compromis : un délai de 30 jours est donné au secteur viticole et aux candidats pour s'entendre.

Le secteur européen du vin appuyé par plusieurs gouvernements et la Commission européenne, manifeste depuis plusieurs mois sa très vive inquiétude sur l'absence de règle imposant le respect des droits de propriété intellectuelle et des appellations d'origine en particulier. Les risques sont pour le consommateur d'accéder à des sites comportant le nom d'une appellation d'origine et d'acheter des vins n'ayant aucun lien avec cette appellation voire des contrefaçons.

## CARNET DU VIN

### Jean-Benoît Kremer - ANEV

Depuis le 15 du mois de mai 2013 l'ANEV a embauché - à temps partiel - un chargé de de communication en la personne de Jean-Benoît Kremer. Agé de 24 ans il est originaire de Châlons-en-Champagne, et est diplômé de Sciences Po Lille. Basé à Paris, il sera chargé des relations avec les adhérents et de dynamiser l'association pour la préparer aux prochaines échéances à venir. Bienvenue à lui.



Photo : Jean-Benoît KREMER

### Au CIVB (Bordeaux)

#### Bernard FARGES, Président

Lundi 15 juillet, Bernard Farges, Président du Syndicat des Appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur et de la Confédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée, a été élu Président du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) pour un mandat de 3 ans. Photo (à droite)



#### Fabien BOVA, Directeur

Depuis le 1er juillet, Fabien Bova est le nouveau directeur général du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB). Il succède ainsi à Roland Feredj qui prend sa retraite après 24 années aux commandes de l'institution. Il quitte son poste de directeur général de France AgriMer. Photo (à gauche)

## VIE DE L'ANEV (suite)

### OENOVIDEO 2013

#### UN GRAND CRU A CARCASSONNE

Le festival Œnovidéo\* 2013 a fêté ses 20 ans à Carcassonne, invité du Cru Minervois et de l'association « Les Grands Chemins en Minervois ». Il a eu lieu du 30 mai au 2 Juin et a mis en compétition 26 films de 14 pays différents. Le Grand Jury était Présidé par le réalisateur Christophe Barratier (les Choristes) . Chaque année le Festival Oenovideo va à la rencontre d'une région et de vignerons , cette année Carcassonne et le Minervois étaient l'hôte officiel. Philippe Coste, Président du Syndicat du Cru Minervois et tous les vignerons qui ont assuré l'accueil, le déroulement des séances , des dégustations et des after ( voyages, visites et gastronomie) ont placé la barre très haut en assurant un accueil personnalisé de grande qualité. Les lieux du festival (L'hôtel de la Cité et la Tour du Trésau), bien que de haute tenue, n'ont pas occulté la chaleur de l'accueil, la disponibilité de chacun, la variété

des échanges qui ont permis pendant 3 jours des rencontres si chaleureuses que seul le vin peut provoquer....

Merci à Christiane, Noémie et Françoise de l'Association les Grands Chemins, Stéphane, Patricia et Béatrice du Syndicat du Cru, Athanaël, Leslie, Bertrand et tous les autres de leur implication sans faille.

Marc OLIVIER

**Le Prix Adelphe / Anev - Trophée cep d'Or Partenaire** - de la meilleure action d'intérêt général a été décerné à « **UJVR – Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants** », film consacré à la Société Coopérative Agricole d'Exploitation en Commun (SCAEC), l'UJVR. Produit par Studio G film et réalisé par Florent et Rémy Gaillard, il a une durée de 7 minutes 22. Le Jury Adelphe / Anev a voulu reconnaître ainsi une démarche originale, initiée il y a 50 ans à Vercheny, dans la Drôme par 7 viticulteurs qui ont tout mis en commun.

Depuis ce temps-là - ils en sont à la deuxième génération - ils ont permis un maintien puis un développement de l'activité en milieu rural et aussi du tourisme grâce à la dimension paysagère de leurs vignobles.



Photo Leslie Xifre (c) : le grand Jury Œnovidéo 2013 à Carcassonne -

<http://www.elusduvin.org> et <http://www.adelphe.fr>

La cérémonie officielle de remise des Prix aura lieu le vendredi 27 septembre 2013 au Palais du Luxembourg au Sénat à Paris.



Photo : Autour du Président du Cru Minervois , Philippe Coste et du Directeur du festival H.L. Arnould, les élus du vin de Carcassonne et du Département de l'Aude



## DOSSIER : Traitement des effluents viticoles, des initiatives à soutenir pour les élus du vin

### Exemple: d'une plate-forme viticole de lavage biologique : Chassagne-Montrachet –

L'aire de retraitement biologique des effluents viticoles de Chassagne-Montrachet est inaugurée en juillet 2012. Le retraitement des eaux de cette aire de lavage repose sur le principe innovant du Phytobac®.

### Une plate-forme biologique innovante pour une viticulture durable

Depuis mai 2012, les viticulteurs de Chassagne-Montrachet utilisent un nouveau mode de lavage de leurs pulvérisateurs. Sous l'apparence d'une station de lavage pour véhicules particuliers, cette plate-forme intègre de nombreuses innovations qui préfigurent l'évolution de la viticulture moderne vers des pratiques de plus en plus soucieuses de la préservation de l'environnement. En utilisant l'aire de lavage du syndicat pour nettoyer leurs engins de pulvérisation, les viticulteurs garantissent que les rejets de traitement et les eaux de lavage seront intégralement récupérés et ne rejoindront pas les eaux usées de la station d'épuration communale. Indépendante du réseau d'assainissement collectif, la plate-forme permet de retraiter l'ensemble des effluents viticoles de la commune par un procédé biologique le Phytobac®. Développé en Suède au début des années 1990 sur la base des propriétés épuratrices naturelles des micro-organismes naturellement présents dans les sols agricoles, le Phytobac® s'inspire de ce procédé : les reliquats de pulvérisation sont épanchés dans deux bacs en béton étanches de 60 cm de profondeur contenant un substrat, mélange de paille et de terre. L'eau s'évapore, et les polluants se dégradent dans le sol en éléments minéraux de base. La toiture des bacs construite selon le principe d'une serre va permettre d'améliorer ce phénomène de décomposition sous l'effet de la chaleur.

### Un projet largement soutenu



La commune de Chassagne-Montrachet a apporté son soutien au projet en cédant le terrain à moindre coût. Puis plusieurs aides financières ont été obtenues : Agence de l'Eau Rhône Méditerranée-Corse (50%), Le Pays Beaunois - Programme Leader (11%), Conseil Général (10%) et le Conseil Régional (9%). Une cotisation annuelle de 400€ ht par exploitation viticole finance les 20% restant.

### Un outil gagnant pour les viticulteurs et l'environnement.

La plate-forme présente de nombreux avantages pour les domaines viticoles : - La proximité et la facilité d'accès- Le coût minime grâce à une structure collective (en comparaison à plusieurs installations individuelles) et grâce aux subventions accordées par plusieurs acteurs sensibles à la préservation de l'environnement - La simplicité d'utilisation : carte magnétique individuelle et rechargeable selon le besoin de chaque vigneron, accès libre et sécurisé, rapidité d'usage. ... et pour l'environnement : - La limitation de la consommation d'eau grâce à une temporisation de lavage - L'amélioration du rendement du lit biologique grâce à un nouveau système d'aspersion par

tourniquet mis au point spécialement pour ce projet - La simplicité d'entretien : l'ensemble a été pensé pour être « agricole » ; simple, rustique, mais efficace - La possibilité de gérer les do-

maines en bio et en lutte intégrée - L'absence de déchets grâce à un travail en circuit fermé ; ce système est moins lourd que les filtrations de traitement qui génèrent des cartouches qu'il faut incinérer dans des centres spéciaux.

- La cohérence d'un système peu lourd par rapport au niveau faible de pollution des eaux de lavage. L'aire actuelle a été conçue de manière évolutive afin de permettre, dans un second temps, de collecter les eaux de toiture et de les utiliser dans le cycle de lavage.

### Dates et chiffres clés

Mars 2008 : volonté forte de créer une aire de lavage communale ; commission de 6 personnes du syndicat viticole de Chassagne-Montrachet se lance alors dans le projet.

Août 2011 Début des travaux - Mai 2012 Ouverture de l'aire de lavage aux engins de pulvérisation  
Coût total = 265 000 € HT  
Photo: Syndicat de Chassagne-Montrachet

## OENOTOURISME : DEUX CONCEPTS

### Viavino et Néovinum

Deux sites œnotouristiques bien différents ont ouvert leurs portes en juin : Viavino, près de Lunel (Hérault), et Neovinum, à Ruoms (Ardèche).

#### Viavino

Créé par la Communauté de Communes du Pays de Lunel, entre Montpellier et Nîmes, Viavino est un hameau comportant 1.353 m<sup>2</sup> de bâtiments. L'investissement est de 7,3 millions d'euros. 30.000 visiteurs sont attendus la première année. La maison du tourisme est à l'entrée du site, avec un atelier du goût et des salles de formation à la dégustation. Plus loin s'abrite un point de location de vélos, et une salle de découverte des vins. Une capitelle héberge une boutique. Une halle pour les séminaires d'entreprises et un restaurant complètent les lieux couverts. Les espaces extérieurs comprennent un jardin aromatique, un théâtre de verdure, un très beau patio, des vignes pédagogiques et une « arène » de jeux pour les enfants. Les choix architecturaux valorisent l'environnement mais aussi les matériaux, couleurs et codes des traditions régionales. Un tel ensemble, diversifié, s'adresse à des clientèles multiples pour des activités variées : événements, détente, sport, tourisme d'affaires...

Photo - Viavino (A.Deyrieux)



### Neovinum



Photo : Neovinum (M.O.)

L'UVICA – Vignerons Ardéchois, groupement de 14 caves coopératives, table aussi sur 30.000 visiteurs pour ce site qui couvre 1.500 m<sup>2</sup> et représente un investissement de 3,5 millions d'euros. Outre l'espace d'accueil et le caveau de vente, le lieu comporte un parcours de visite en trois salles. La salle Terroirs concerne la nature et le travail de la vigne. Dans la salle suivante, les visiteurs se familiarisent avec l'œnologie et la vinification, avant de découvrir les accords mets-vins dans la salle Papilles. La visite est accompagnée par un guide qui, salle après salle, dialogue avec les personnages des films projetés. Une dégustation suit cette visite. Une salle d'approfondissement permet l'amusement des enfants, et la formation des parents autour de thèmes complémentaires. La balade peut se poursuivre à travers un patio d'agrément et un jardin ampélographique.

Viavino- Chemin de Vérargues 34400 Saint-Christol France - [www.viavino.fr](http://www.viavino.fr)

Néovinum - Boulevard de l'Europe Unie 07120 Ruom - [www.neovinum.fr](http://www.neovinum.fr)

**André Deyrieux**

### LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE A 40 ANS

Les Commandeurs de la Commanderie des Costes du Rhône avaient voulu marquer d'une pierre blanche les 40 ans de leur ordre en organisant le 5ème Mondial en France et en programmant quatre jours consécutifs de fête. Ils y sont parvenus au-delà de toute espérance.... Alléchés par le programme une quarantaine de Commandeurs et leur famille, venus du monde entier, avaient répondu présents. De Séoul en Corée du Sud à Liège en passant par le Canada, les Etats-Unis l'Allemagne et la Belgique, les représentants des 10 Baronniees à travers le monde ont participé avec enthousiasme mais aussi intérêt et passion au programme proposé, accompagnés en permanence par une dizaine de Commandeurs qui avaient consacré leur temps à leurs collègues étrangers. Le point

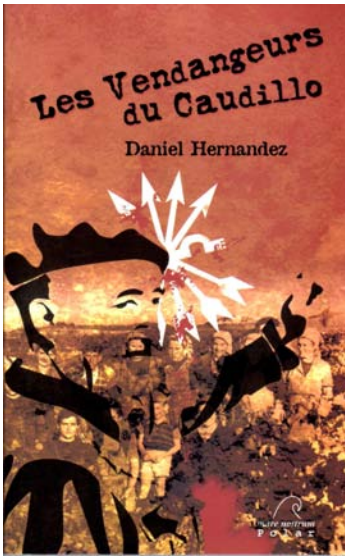


d'orgue fut le Chapitre d'été et du 40<sup>ème</sup> anniversaire, le 433<sup>ème</sup> de l'histoire de la Commanderie, le samedi 29 juin. Au cours de celui-ci 3 nouveaux Commandeurs furent adoubés, un Consul confirmé ( M. Donghyun Lee de Séoul) et 9 Chevaliers reçus dont Christophe Barbier, journaliste, directeur de l'Express et Cyril Payon, Président de l'Union des œnologues de France (notre photo).

Le rôle de la Commanderie dans la communication de l'Appellation - la Commanderie représente en effet toutes les Côtes du Rhône - avait été rappelé avec force lors de la rencontre des Commandeurs avec les dirigeants d'Inter Rhône à Avignon le vendredi 28 juin. M.O.

## DES LIVRES POUR L'ÉTÉ

### Polars du Vin à déguster



### Les vendangeurs du Caudillo et autres .....

Le roman policier est un style de littérature qui sied parfaitement au temps de l'été. Mais quand celui-ci se double d'intrigues qui se passent dans le monde du vin, donc en région, et plus particulièrement dans le Languedoc - Roussillon, il devient une obligation, un devoir. Avec Daniel Hernandez vous avez de quoi lire tout l'été puisqu'il publie son dixième roman avec « *les requins de la recherche* ». Mais nous vous conseillons deux opus plus anciens mais plus viniques. « *Les vendangeurs du Caudillo* » qui se passe dans les années cinquante et nous décrit de façon très précise le temps de la vendange avec ses métiers, ses instruments, ses animaux. Le tout dans une langue très populaire matinée d'occitan. L'intrigue fait ressurgir un passé qui met

du temps à s'oublier... du vécu ! « *Les cathédrales du vin* » est plus près de nous et nous montre un monde en profonde mutation : celui des coopératives viticoles obligées de fusionner pour pouvoir encore exister. Le tout bien entendu sur fond d'intrigue policière dont l'originalité trouve sa vraisemblance dans l'imagination sans bornes de l'auteur....et toujours dans cette langue qui est du français régional, celui qu'on parle, que l'on aime et que l'on apprécie pendant les vacances ....au sud de Clermont Ferrand, en Occitanie !

### Daniel Hernandez

Daniel Hernandez a fait toute sa carrière comme chercheur au CNRS, au Four Solaire d'Odeillo. Il attend d'être à la retraite et son 10ème livre pour situer une de ses intrigues dans le monde de la Science... Avec "*Les Requins de la Recherche*", l'auteur lève donc le voile sur l'univers opaque des laboratoires de recherche scientifique et leurs expériences au plus près du Soleil. Ce livre a été sélectionné pour le prix Intramuros 2013 de Cognac qui sera attribué en octobre. Editions Marenostrum -12€ - 10 titres du même auteur [www.marenostrumedit.com](http://www.marenostrumedit.com). M.Olivier

### Réussissez votre projet d'œnotourisme.

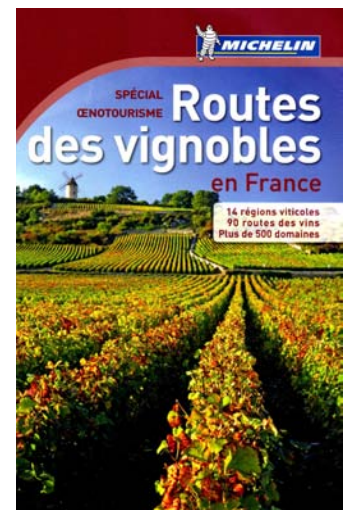
Ce n'est pas tout de faire du raisin puis du vin, si bon soit-il, si le public ne vient pas à sa rencontre et à celle de celui qui le fait, le vigneron. L'œnotourisme n'est pas la panacée mais c'est une valeur sûre de cette rencontre. Pour réussir son projet il faut au vigneron, certes avoir de bonnes idées, mais il faut aussi un tant soit peu de rigueur et d'études avant de se lancer. Pour mettre tous les atouts de son côté Yohan Castaing, qui a fait du Conseil en marketing du vin son métier, donne des conseils pour se lancer dans ce qui reste une grande aventure : amener la clientèle dans son domaine ou sa cave par le biais du tourisme et de la culture pour lui faire découvrir le vin !

Editions Dunod -240 pages - 29€ - <http://www.dunod.com>



### Route des Vignobles en France

Quand le vigneron ou la cave se retrouvera dans ce guide Michelin, il pourra se dire qu'il a réussi son projet d'œnotourisme, car ceux que l'on y trouve, ont déjà tout prouvé et sont parmi les pionniers du genre.



N'attendez donc pas d'y voir cités des réalisations comme Neovinum ou Viavino (voir page 5). Il faudra attendre quelques années car les mises à jour ne semblent pas très rapides.. Néanmoins toutes les adresses qui y sont nous semblent dignes d'intérêt...quant aux indications plus spécifiques sur les vins, elles demandent souvent à être complétées ou mises à jour. Mais faire un guide sur 14 régions viticoles, 90 routes des vins et 500 domaines cela relève un peu de la gageure. Guide Michelin - 16€.

**CARNET**

**Jean-Marie AURAND, directeur de l'OIV**

M. Jean-Marie AURAND succédera, à partir du premier Janvier 2014 à M. Federico Castellucci, à la direction de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Il a exercé de multiples responsabilités au sein du ministère de l'Agriculture depuis 1975.



**Cyril PAYON, président des œnologues**

Le Conseil national de l'Union des Œnologues de France a réélu, le mardi 14 mai dernier, Cyril PAYON à la présidence de l'U.O.E.F. pour un nouveau mandat de 3 ans . Si son premier



mandat a été marqué par la révision des Statuts, du Code de déontologie et du règlement intérieur de l'Union des Œnologues de France, il compte poursuivre les travaux pour arriver à une profession réglementée.

« Nous gagnerons en crédibilité et écoute en obtenant ce statut et ainsi nous valoriserons notre profession. » a-t-il déclaré .

**Photo : Cyril PAYON**  
**Bertrand-Gabriel Vigouroux, nouveau président de l'UIVC**

Récemment élu président de l'Union interprofessionnelle des vins de Cahors (UIVC), Bertrand-Gabriel Vigouroux désire placer son mandat sous le signe du développement à l'international. À 47 ans, cet ardent défenseur du terroir et du malbec entend bien développer la marque Vin de Cahors .

**Jamais homme noble ne hait le bon vin. ( Rabelais )**

**Prix AMORIM 2013**

Depuis 1992, l'Académie Amorim récompense chaque année un chercheur ou une équipe de chercheurs, toutes nationalités confondues, ayant publié une thèse, des travaux ou des ouvrages récents traitant de l'œnologie ou favorisant une meilleure connaissance dans le domaine du vin à partir d'études scientifiques, ethnologiques, sociologiques, juridiques, économiques, littéraires ou sémiologiques. Le lauréat 2013 est Dorothee Boyer-Paillard, « Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce : la reconnaissance juridique des 'territoires des productions typiques » . A l'heure où la reconnaissance et la protection des systèmes applicables aux indications géographiques sont plus importants que jamais, Dorothee

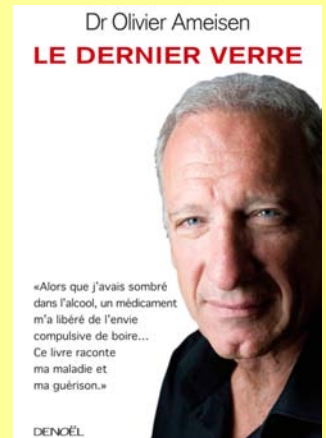


Boyer-Paillard s'est basée sur l'étude d'un texte de loi fondateur de notre code de consommation pour mieux s'interroger sur les droits de reconnaissance et de protection des marchandises. Le Prix de l'initiative a été attribué à Julie Coutton et son application Que Boire, Que Manger. Disponible sur iPhone et sur Android. La remise des prix était précédée d'un débat au cours duquel de nombreuses personnalités du monde du vin sont intervenues pour débattre du vin bio, sa réglementation, ses marchés et sa communication. *Photo Amorim*

**NECROLOGIE**

**Dr Olivier AMEISEN**

Celui grâce à qui on guérira bientôt, peut-être, des milliers d'alcooliques, le Docteur Olivier Ameisen, est décédé le 18 juillet. Lui dont la parution du livre « Le Dernier Verre » avait donné de l'espoir à des milliers de dépendants de l'alcool et à leur famille, aura eu la joie avant de disparaître de voir le médicament qu'il voulait que l'on prescrive contre cette addiction , le Baclofène, enfin autorisé à la prescription . En effet le 3 juin une « recommandation temporaire d'utilisation » (RTU) permet aux médecins de prescrire le produit à leurs patients en toute légalité. En souvenir de son implication la lutte doit continuer pour arriver à la reconnaissance officielle du traitement contre l'alcoolisme. Son combat doit être poursuivi par tous, ses amis et ceux qui luttent contre ce fléau.



C'est l'occasion de recommander la lecture de son livre à ceux qui ne l'ont pas faite. Le témoignage poignant d'un homme qui avait tous les talents, qui a sombré dans l'alcool, mais qui a vaincu l'alcoolisme. (Editions Denoël)

## EDITE PAR ...

ANEV

contact@elusduvin.org

Directeur de la

Publication - Max Feschet

ISSN : 1628-7169

Composition - Montage :

APUAP-84600 Valréas

apuap@aliceadsl.fr

Ont participé à ce numéro :

Marc Olivier - André

Deyrieux - Nicolas Olivier

Numéro 47 - juillet 2013

ASSOCIATION NATIONALE DES ELUS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

## SITES

Le site sur le Minervois : <http://www.leminervois.com>Le site du VITEFF : <http://www.viteff.com>Le site d'ADELPHE : [www.adelphe-recyclage.com](http://www.adelphe-recyclage.com)Le site sur le tourisme vitivinicole : [www.winetourisminfrance.com](http://www.winetourisminfrance.com)Le site de la FIJEV : [www.fijev.org](http://www.fijev.org)*Brèves...Brèves...Brèves...*RETROUVEZ-NOUS SUR LE  
WEB :[WWW.ELUSDUVIN.ORG](http://WWW.ELUSDUVIN.ORG)**Cheverny fête les vendanges et 20 ans d'AOC**

La fête des vendanges, programmée le 7 septembre prochain à Cheverny (Loir-et-Cher), sera empreinte d'une tonalité particulière puisqu'elle marquera le point d'orgue des festivités célébrant les 20 ans des AOC Cheverny et Cour-Cheverny. Lancée le 26 mars, jour-anniversaire de la parution du décret officiel officialisant l'appellation, la célébration des 20 ans des AOC Cheverny et Cour-Cheverny a rythmé la saison viticole. « L'AOC nous a permis d'entrer dans la cour des vignobles reconnus pour ses qualités et son terroir unique », précise Daniel Tévenot, président du syndicat. Les vigneronnes qui seront une nouvelle fois au rendez-vous le 7 septembre pour proposer à la dégustation leurs vins sur la place de l'église. [www.20ansdesaoc.fr](http://www.20ansdesaoc.fr)

**VENTE AUX ENCHERES**

Lutter contre le cancer est une question de moyens. Et parfois aussi d'audace. La Fondation AVEC, présidée par le Professeur David Khayat, organise une vente aux enchères de vins exceptionnels le 7 octobre prochain avec la Revue du Vin de France à partir de 19h chez Christie's (9, avenue Matignon 75008 - Paris. Tél.: 01 40 76 85 85). L'Association pour la Vie-Espoir contre le Cancer, devenue en mars dernier Fondation AVEC, reconnue d'utilité publique, agit depuis plus de 15 ans dans la lutte contre le cancer. La Revue du Vin de France a décerné le titre d'« Homme de l'année 2012 » au Professeur David Khayat, chef du service d'oncologie de l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière à Paris, président honoraire et fondateur de l'Institut National du Cancer (INCa). Le Professeur David Khayat qui a consacré sa vie à la lutte contre le cancer, combat certaines idées reçues au sujet de la consommation modérée de vin. Le professeur et le magazine ont décidé d'unir leurs forces dans le cadre d'une action caritative ambitieuse. Cet événement de philanthropie et d'espoir n'aurait pu se concrétiser sans le formidable élan de générosité des viticulteurs qui ont répondu présents, faisant don de flacons de prestige de grands formats, magnum, double-magnum, impériale, jéroboam et mathusalem venus de Bordeaux, de Bourgogne, de la Champagne et de tous les autres vignobles français. Au total plus de 370 bouteilles d'exception ont été offertes par des domaines prestigieux et de grandes maisons pour faire de cette vente un moment exceptionnel. Cet événement est une nouvelle illustration du formidable engagement des hommes et des femmes qui font le vin, celles et ceux qui le célèbrent, et qu'ils peuvent être associés à une action caritative d'envergure au bénéfice de la santé et de la vie. Fondation AVEC : [www.fondation-avec.org](http://www.fondation-avec.org)

**LES COTEAUX DE TAIN SITE CLASSE**

Les coteaux viticoles de l'Hermitage sont emblématiques des paysages viticoles rhodaniens et constituent la vitrine de l'AOC Hermitage, prestigieuse appellation des Crus des Côtes du Rhône. Ainsi, par décret du ministère de l'écologie en date du 05 juin 2013, les paysages remarquables des coteaux de l'Hermitage sont protégés en tant que « site classé » sous les critères « pittoresque et historique ». Ce classement consacre des sites d'exception au même titre que les monuments historiques. Les coteaux viticoles de l'Hermitage sont le témoin d'une conquête ancestrale de la pente par des techniques d'exploitation traditionnelles qui sont encore d'usage aujourd'hui. Leur classement consacre un vignoble exceptionnel, son histoire et le travail des vigneronnes qui ont façonné, de génération en génération, ces terrasses surplombant le méandre du Rhône qui baigne la ville de Tain l'Hermitage. Le site des coteaux de l'Hermitage s'étend sur 160 hectares, sur les communes de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage. Il englobe la totalité du vignoble de l'AOC Hermitage qui couvre 137 hectares, exploités par 35 vigneronnes. Au regard de la qualité exceptionnelle des coteaux viticoles de l'Hermitage et de sa reconnaissance en tant que paysage d'exception, l'ambition partagée est d'accompagner son devenir. Son classement n'a pas pour but de figer son paysage et son développement mais tout au contraire de permettre son évolution tout en assurant la pérennité des éléments essentiels qui portent son identité et ses qualités.