

Voici les 9 manifestations qui ont été retenues pour le Prix ANEV /FIJEV – RENE RENOU 2008 (Voir aussi « Pour le Vignoble » N°16&17 et 23 et sur le site www.elusduvin.org - Dossier Education au goût , à la vigne, au vin en France).

Mutigny en Champagne : Le Sentier du Vigneron

Mutigny, petit village vigneron de la Champagne est composé de 230 habitants et situé en plein cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims.

La commune bénéficie d'un exceptionnel positionnement géographique sur un promontoire de 240 mètres d'altitude entre vignes et forêts qui lui donne le privilège d'avoir des points de vue d'exception sur la Grande Vallée de la Marne et le vignoble champenois et ainsi d'apercevoir 45 clochers de villes et villages de Champagne. La Champagne contrairement aux autres vignobles de France ou d'Europe voir même du monde n'avait pas, à l'arrivée d'une nouvelle équipe municipale en 1995, de sentier viticole structuré et organisé pour valoriser son vignoble et son vin, c'est pourquoi elle a décidé en partenariat avec le Parc Naturel Régional de réparer cette lacune en créant sur Mutigny « le Sentier du Vigneron », une boucle de 2.2 km dans le vignoble en contact direct avec la viticulture et les viticulteurs qui aurait lieu de avril à novembre (cycle végétatif de la vigne). Ce Sentier du Vigneron est enrichi de 11 panneaux ludiques et pédagogiques écrits en français et anglais avec photos et textes permettant de mieux comprendre le Champagne et de le découvrir autrement. C'est une équipe d'environ 10 personnes conduites par le Maire du village, Mr Beaulieu qui est mise en place à partir de 1998 afin d'écrire les textes de ces panneaux en association avec les représentants du Parc Naturel Régional, des viticulteurs, des Maisons de Champagne qui travaillent assidûment pendant 2 années sur l'histoire de la Champagne, l'économie, la climatologie champenoise, le sol, les cépages, les vendanges... et qui après bien des efforts arrive à replacer la vigne comme un élément moteur de la réussite du Champagne. Cette idée a bénéficié de l'appui financier du Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, de l'Etat, du Département, de la Région Champagne Ardenne et du Crédit Agricole Champ ardennais. Ce coût financier s'élève à environ 30 000€ de panneaux, textes, conception... Le Sentier du Vigneron a été inauguré en 2000 par de nombreuses personnalités et est devenu un lieu incontournable pour découvrir la Champagne et le Champagne. Une équipe a été constituée d'une animatrice à mi-temps et de plusieurs guides vacataires afin d'organiser les séjours des touristes sur Mutigny et en Champagne, de les accompagner lors de la visite sur le sentier et de leur faire découvrir à travers une dégustation de la cuvée communale, la diversité des champagnes de vigneron.

Afin de répondre aux attentes et besoins de notre clientèle, nous avons mis en place des formules de petit déjeuner champenois, buffet champêtre, repas champenois mais également des journées « clé en main » avec des combinaisons de sites touristiques locaux. Tout au long de la saison végétative de la vigne, le Sentier du Vigneron organise également des manifestations avec divers partenaires comme la Chambre d'Agriculture de la Marne, les offices de tourisme (Hautvillers, Epernay) et des écoles professionnelles comme :

-la Fête de la Vigne et du Vin (week-end de l'Ascension) : on retrouve de viticulteurs de la France, des producteurs fermiers locaux, des sites touristiques...

-la Semaine du Goût : réception d'écoles maternelles et primaires, dégustations de produits locaux cuisinés par les élèves, visite guidée du vignoble

Le sentier du vigneron reçoit régulièrement des journalistes, des personnalités voulant découvrir le Champagne sur recommandation des professionnels du tourisme de la région. Ce site touristique a le soutien permanent de la presse régionale comme France 3 Champagne Ardenne, France Bleue... et a déjà eu l'honneur de bénéficier d'émissions et de reportages en dehors de notre région FR3 Lille ainsi que des articles de presse au niveau international (Belgique, Hollande, Angleterre...). Mutigny et son Sentier du Vigneron peut aujourd'hui après 7 années d'activité se féliciter d'avoir eu comme visiteurs pratiquement au moins un visiteur d'un des pays composant notre planète. Ce sont environ 10 000 à 12 000 visiteurs en individuels et groupes qui, à ce jour, ont visité ce site en utilisant le service de notre équipe ou bien des autocaristes, des agences de voyages référencent le produit dans leurs catalogues. A ce jour, c'est la municipalité de Mutigny qui assure la vie du Sentier du Vigneron. A noter que ce site d'exception donnera naissance dans les prochains mois à un magasin de produits touristiques et

Le sentier du Vigneron à Mutigny (51)

Le Millésime et la ville de Grenoble (38)

Qu'est-ce qu'un festival d'œnologie ? Les grenoblois prétendent avoir inventé le concept : il s'agit d'un événement qui privilégie une approche culturelle du vin. Le cœur de la manifestation est le programme d'ateliers de dégustation, où les visiteurs, quel que soit leur niveau, travaillent avec les meilleurs spécialistes sur des thèmes œnologiques particuliers. Depuis la plus classique des initiations à la dégustation (l'œil, le nez, la bouche...) jusqu'à des thèmes plus techniques qui s'adressent aux amateurs avertis ou aux professionnels, les dégustateurs progressent toujours par l'échange de savoirs et la dégustation appliquée. Dans un cadre urbain exceptionnel, l'association des vins et des musiques — principalement la musique de chambre — donne au Millésime son ambiance particulière. Le programme s'adresse autant aux mélomanes et aux œnophiles avertis qu'aux néophytes de toutes générations, dans un subtil équilibre entre œnologie, musique et marché aux vins . <http://www.lemillesime.fr>

Depuis 1995, le Millésime s'installe chaque année au mois d'octobre en plein centre de Grenoble sur la place Victor Hugo, transformée pour l'occasion en village de toile et de verdure.

Convivialité, plaisir et connaissance

Sans équivalent en France et probablement en Europe, le Millésime est un véritable appel aux sens et à l'intelligence, cherchant à allier convivialité, plaisir et connaissance. A la fois populaire et exigeant, le Millésime revendique une approche culturelle du vin, et offre à tous les publics l'occasion d'une découverte ludique de l'œnologie, et d'une balade détendue à travers l'histoire de la musique occidentale.

10 jours pour les papilles et les oreilles !

- des soirées de concerts et de dégustations,
- des rencontres œnologiques et musicales en ville,
- découverte des vins chez les restaurateurs partenaires

Un temps fort de 4 jours place Victor Hugo

- 50 ateliers de dégustations : de l'initiation à l'atelier thématique,
- une scène centrale pour les concerts acoustiques : musique de chambre, jazz et musiques populaires traditionnelles,
- des viticulteurs venus de toute la France et des centaines de vins présentés,
- avec le soutien des commerçants et des entreprises grenobloises
- plus de 12 000 visiteurs attendus chaque année

Département du Haut-Rhin et L'Univers du goût en Alsace (68)

En Alsace l'association « L'univers du goût » fonctionne bien. Son objectif : promouvoir le goût, développer chez les enfants une culture du goût et un éveil sensoriel. Les instigateurs (dont le vigneron Olivier Ravier dans le Beaujolais) pensaient qu'il fallait reposer les bases d'une éducation à la consommation, pour que le consommateur de demain soit capable lui-même de raisonner son comportement vis-à-vis des produits qui lui sont proposés. Dans le monde actuel rien n'est fait – bien au contraire - pour favoriser la consommation responsable des jeunes. Comment s'étonner alors que, plus tard, dépourvus de tout esprit critique, ils ne

sachent pas raisonner leur consommation de café, de cigarettes, de chocolat ou d'alcool ? Les conséquences de l'abus sont réelles en termes de santé publique sur les adolescents et jeunes adultes. Et pas uniquement en cas d'abus d'alcool. Tout le monde connaît les problèmes du tabac, sans parler de ceux, grandissants, de l'obésité, des douleurs articulaires, des caries, de l'hypertension, et qu'il faut envoyer en centre spécialisé pour qu'ils réapprennent à s'alimenter correctement...

L'objectif à travers l'Univers du Goût est l'éducation à la consommation pour prévenir l'habitude de l'excès, qui mène ensuite à la boulimie, à l'alcoolisme, au tabagisme, ou la recherche de l'ivresse. « **Prévenir, pour ne pas avoir à guérir** », comme le rappelait Claudette Chauvet, ancienne présidente de l'Univers du Goût en Champagne et elle disait aussi « *L'alcool n'est pas le vrai problème. C'est la façon de boire de l'alcool qui est en cause..... Le goût est un support d'éducation extraordinaire, car il permet de parler à la fois de plaisir et de responsabilité. C'est un support éducatif motivant, car il n'est pas moralisateur. C'est sur les comportements qu'il faut agir : il faut réapprendre aux jeunes - et aux moins jeunes - à être des consommateurs matures. C'est pour cela que l'Univers du Goût a été créé par les vignerons dans différentes régions viticoles. Parce que nous pensons qu'il existe des politiques alternatives à la loi Evin. La répression ne résout rien.* »

L'Univers du Gout en Alsace (source : revue Les vins d'Alsace-NH)

L'association « l'Univers du Goût en Alsace » a vu le jour en février 2000 à l'initiative de l'Association des Viticulteurs d'Alsace avec le soutien du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, du Crédit Agricole Alsace Vosges, de Groupama et du Lycée Agricole et Viticole de Rouffach. Les actions de l'Univers du Goût en Alsace étant restées en sommeil suite au décès prématuré de son animatrice, Emmanuelle Rudinger-Weibel à l'été 2004, Cécile Bernhard-Reibel, Présidente et Jean-Paul Goulby, Directeur, sur avis des membres fondateurs de l'association, ont décidé de donner un second souffle à l'Association en confiant, en avril 2005 à Nadine Husser, le secrétariat et la coordination des actions de l'Univers du Goût en Alsace. Le 13 octobre 2005, dans le cadre de la Semaine du Goût, l'Univers du Goût en Alsace avait convié les inspecteurs de l'Education Nationale et Conseillers pédagogiques du Haut-Rhin à une soirée « vin nouveau » pour une mise à l'épreuve de leurs papilles, mais surtout afin de faire le point concernant les actions de développement du Goût dans les écoles et les attentes de l'Education Nationale. Toujours soucieux de répondre aux besoins des enseignants et d'être en adéquation avec les programmes scolaires (produits adaptés aux classes bilingues et initiateurs de projets pédagogiques), l'Univers du Goût en Alsace travaille depuis début 2006 en collaboration avec les Inspecteurs d'Education Nationale du Haut-Rhin et Bas-Rhin, en charge du dossier « Goût ». Une séance d'initiation au Goût a eu lieu le 11 avril dernier, destinée aux Inspecteurs de l'Education Nationale du Haut-Rhin. Elle a permis à l'Univers du Goût en Alsace de conforter les liens tissés depuis sa création avec l'Education Nationale et de faire reconnaître l'importance de ses actions au niveau de la formation des Maîtres en matière de Coût. Cette séance aura été l'occasion pour l'Association de présenter un prototype de la nouvelle mallette pédagogique, de développer une séance d'initiation au Coût revisitée façon « Glupies » (personnage créé pour l'événementiel de la Foire Européenne de Strasbourg 2005), mais surtout de faire connaître son réel besoin de trouver auprès de l'Education Nationale un interlocuteur permanent, réceptif du message. Les Inspecteurs de l'Education Nationale du Haut-Rhin sont repartis satisfaits, félicitant l'Association pour sa réactivité et l'assurant de leur soutien dans le développement des actions en faveur du Goût. L'engagement d'une action en faveur de l'éducation des enfants pour la découverte - ou la redécouverte - de nos produits du Terroir est un travail de longue haleine. Gageons donc

de la réussite de ce vaste programme et transmettons à nos enfants cet héritage précieux. Il en va de l'avenir de notre patrimoine culturel ! »

Département de la Gironde et La marque « Vignobles et chais en Bordelais »®

Afin d'améliorer la lisibilité et l'attractivité de l'offre vitivinicole départementale, la charte d'accueil « Vignobles et Chais en Bordelais »®, créée en 1995, est devenue une marque en 2005, à laquelle adhèrent plus de 400 signataires (châteaux, maisons de négoce, caves coopératives...) déterminés à promouvoir et valoriser le tourisme vitivinicole en garantissant aux visiteurs un accueil de qualité. Elle réunit par une convention les partenaires suivants : le Conseil Général de la Gironde, le Comité Départemental du Tourisme de la Gironde, le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), la Fédération des Syndicats des Grands Vins de Bordeaux AOC, la Fédération des Syndicats du Commerce en gros des Vins et spiritueux de la Gironde, et la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Les bénéficiaires de la marque « Vignobles et Chais en Bordelais »® s'engagent notamment à : Réserver un accueil chaleureux et personnalisé aux visiteurs. Déclarer et respecter les modalités d'ouverture à la visite. Disposer d'une aire de stationnement adaptée et d'un espace dédié à l'accueil et à la dégustation. Proposer une visite gratuite ou payante avec la découverte d'un lieu de vinification et/ou d'élevage. Afficher les conditions de visite dégustation. Ne pas assujettir la prestation de visite dégustation à une obligation d'achat. Promouvoir l'offre touristique environnante. Afficher l'appartenance à la marque. Les avantages apportés sont d'apporter une garantie de qualité aux visiteurs. Puis Offrir une identité commune à l'ensemble des signataires, de s'inscrire dans, une dynamique de réseau départemental et enfin de bénéficier d'opérations de promotion. De plus cela peut permettre de bénéficier, sous certaines conditions, d'aides financières du Conseil Général pour l'aménagement des locaux d'accueil.

« LA VIGNE DES ENFANTS » de la Ville de Banyuls (66)

La ville de Banyuls (Pyrénées Orientales) a la chance extraordinaire d'avoir eu un riche propriétaire, nommé Paul Reig, qui, à sa mort en 1912, a fait don au bureau de bienfaisance de la commune (devenu le bureau d'aide sociale et rebaptisé en 1986 Centre Communal d'Action Sociale) d'un legs important.. Le Centre Communal d'Action Sociale exploite directement une vingtaine d'hectares de vignes (production moyenne de 500 hectolitres) avec un régisseur et 4 employés. Il produit sa propre cuvée Paul REIG en Banyuls et en Collioure vendus en bouteilles, le reste étant porté en coopérative. Quand on va à l'école primaire à Banyuls, en CM1 & CM2 au Groupe scolaire Aristide Maillol, on devient forcément vigneron. Il y a 10 ans à l'initiative de Mme Monique Sapéras la directrice, une expérience est née sur la « vigne des enfants de Banyuls », d'une quarantaine d'ares qu'ils ont reçu en héritage de la ville. Depuis son décès, c'est Mme Francine Garbay qui lui a succédé et continue avec le même enthousiasme cette noble tâche. Bien entendu tout est sujet à expérience, enrichissement et travail scolaire sur ce thème.

En effet un atelier viticulture existe et perdure au sein de l'école, animé par une association dénommée « les papis vigneron ». Ce sont d'anciens vigneron retraités, entre 15 et 20 personnes qui ont décidé de s'investir pour transmettre leur culture et leur passion aux jeunes générations pour qu'elles ne tombent pas dans l'oubli. Ils conseillent donc toute l'année les élèves pour les faire participer à tous les travaux de la vigne. Ensemble ils vont répéter les

gestes vigneron et ils commencent chaque année par les vendanges le jour de la fête des vendanges du cru. Ce jour là, le troisième samedi d'Octobre après une matinée de cueillette, de chants et de poésie, ils déjeunent ensemble autour d'une grillade et l'après midi les comportes sont amenées au centre du village pour la bénédiction et le pressurage. Puis toute l'année ils vont apprendre les gestes et la conduite de la vigne, l'entretien des murettes, de la plantation à la taille. Cette expérience est vraiment remarquable par son côté naturel et ancré dans le plus profond de l'âme de cette population. En effet les papis vigneron qui sont les titulaires d'un savoir faire ancestral se doivent de le transmettre aux jeunes enfants de Banyuls afin que ce qui a toujours fait l'originalité mais aussi la richesse de ce cru perdure à travers les siècles. Travail de la vigne jusqu'au vin et toute l'hydraulique, les pierres sèches, c'est la connaissance de toute une civilisation régionale qui est en jeu. Une relation forte s'établit entre ces « papis » et leurs enfants qui va bien au-delà de la pédagogie et de la transmission des savoirs. C'est une relation d'écoute, de respect mais aussi d'amour filial. Il faut avoir vécu ce moment de la vendange pour en ressentir toute la symbolique et l'espoir dans un futur aussi serein qu'il véhicule.

le Pavillon du Milieu de Loire, centre d'interprétation de la Loire des îles et du vignoble de Pouilly-sur-Loire.

La Ville de Pouilly / Loire (Nièvre)

Chef-lieu d'un canton rural du département de la Nièvre, au nord de la Bourgogne, la ville de POUILLY-sur-LOIRE (1800 habitants) est située à mi-distance de la source et de l'embouchure de la Loire. Sur la nationale 7 et l'A77, à 2h00 au sud de Paris, blottie au pied d'un coteau, Pouilly a su exploiter un site bien exposé et un sol généreux pour y faire dorer un vignoble réputé qui porte son nom, le Pouilly Fumé. Elle est également au cœur d'une Réserve Naturelle, la Réserve Naturelle du Val de Loire créée en 1995, qui illustre bien toute la richesse d'un milieu naturel façonné en partie par celui qu'on dénomme aujourd'hui le dernier fleuve sauvage d'Europe. Ces deux atouts ont été à la base de l'idée du Pavillon du Milieu de Loire, projet de développement durable de la commune de Pouilly-sur-Loire axé sur la valorisation de l'environnement et de la culture locale. Equipement touristique et de découverte de la nature qui s'inspire du concept des centres d'interprétation de la Nature, le Pavillon du Milieu de Loire permet de sensibiliser les visiteurs à la valeur écologique et patrimoniale de cette partie du fleuve Loire. Ouverte depuis le printemps 2002, c'est une structure d'accueil dont l'un des objectifs est de donner aux visiteurs l'envie de découvrir en « grandeur nature » le paysage ligérien. La visite du centre donne des clés pour décrypter et observer une mosaïque de milieux naturels en perpétuel changement, recelant une faune et une flore riches et diversifiées. Chef-lieu d'un canton rural du département de la Nièvre, au nord de la Bourgogne, la ville de POUILLY-sur-LOIRE (1800 habitants) est située à mi-distance de la source et de l'embouchure de la Loire. Sur la nationale 7 et l'A77, à 2h00 au sud de Paris, blottie au pied d'un coteau, Pouilly a su exploiter un site bien exposé et un sol généreux pour y faire dorer un vignoble réputé qui porte son nom, le Pouilly Fumé. Elle est également au cœur d'une Réserve Naturelle, la Réserve Naturelle du Val de Loire créée en 1995, qui illustre bien toute la richesse d'un milieu naturel façonné en partie par celui qu'on dénomme aujourd'hui le dernier fleuve sauvage d'Europe. Ces deux atouts ont été à la base de l'idée du Pavillon du Milieu de Loire, projet de développement durable de la commune de Pouilly-sur-Loire axé sur la valorisation de l'environnement et de la culture locale. Equipement touristique et de découverte de la nature

qui s'inspire du concept des centres d'interprétation de la Nature, le Pavillon du Milieu de Loire permet de sensibiliser les visiteurs à la valeur écologique et patrimoniale de cette partie du fleuve Loire. Ouverte depuis le printemps 2002, c'est une structure d'accueil dont l'un des objectifs est de donner aux visiteurs l'envie de découvrir en « grandeur nature » le paysage ligérien. La visite du centre donne des clés pour décrypter et observer une mosaïque de milieux naturels en perpétuel changement, recelant une faune et une flore riches et diversifiées. L'exposition permanente a été produite par la commune de Pouilly sur Loire.

Ville de Le Pallet : Le Musée du Vignoble Nantais

Le musée du Vignoble Nantais : un musée de territoire

Le Musée du Vignoble Nantais mène une expérience sur l'éducation des jeunes avec l'aide du conseil général. Cette dernière, très ludique, permet d'accueillir des élèves du primaire et du secondaire dans des ateliers pédagogiques ou des journées complètes.

a) Visite du Musée. Le Musée du Vignoble Nantais permet d'approcher et de comprendre un terroir viticole, celui du Muscadet. Il présente l'histoire d'une activité vivante à travers plus de 1000 objets et engins liés au cycle des saisons et au travail du vigneron. Sur demande : possibilité de visites guidées thématiques (terroirs, vinification, histoire des techniques, histoire des cépages) - Accompagnateurs gratuit - *Durée : 1h*. Le musée est situé sur la ville du Pallet (44330), 82, rue Pierre Abélard – Tel : 0240809013 – Fax : 0240804981 ou musee-du-vignoble-nantais@wanadoo.fr.

« Visite d'une exploitation viticole »

Description : La viticultrice fait visiter son domaine et présente le matériel viticole et les machines : tracteur enjambeur, machine à vendanger, pressoir, cuves de fermentations, ...

Cycles 1, 2 et 3 - *Durée : 1h*

Atelier « Eveille tes sens » toute l'année

Description : Grâce à des manipulations simples et des expériences ludiques, cet atelier permet d'éveiller deux sens essentiels à la dégustation : l'odorat et le goût. Cycle 1 et 2 - *Durée : 1h*

Atelier « La vie d'un Cep » de avril à juin

Description : « La vie d'un Cep » pour cycles 2 et 3 - Il était une fois la vigne...

Au programme : démonstration de greffage, plantation d'un cep de vigne et découverte de son cycle de vie. Cycle 2 : plantation en pot, chaque enfant repart avec son cep . Cycle 3 : plantation sur l'exploitation viticole - *Durée : 1h*

Atelier « Vendanges » en septembre

« Vendanges » pour cycles 2 et 3- Septembre, le mois des vendanges! Notre viticultrice vous initiera aux vendanges manuelles sur son domaine. Vous pourrez également découvrir la machine à vendanger, les pressoirs en fonctionnement et déguster le jus de raisin fraîchement pressé! - *Durée : 1h*

Le musée du Vignoble Nantais a pour ambition de donner aux visiteurs les clés de compréhension de la viticulture nantaise, de manière didactique et ludique. Depuis l'implantation de la vigne au Moyen-Age jusqu'à aujourd'hui, les objets racontent l'histoire de ce terroir viticole, l'évolution des techniques, mais également la tonnellerie, le folklore, et le commerce du vin. Que se passe-t-il dans la vigne et dans la cave au fil des saisons ? Qu'est ce qu'un Muscadet sur Lie ? Une vigne se travaille toute l'année et lorsque le vin est en cuve, il faut porter une attention particulière à sa vinification. La visite dévoile les techniques courantes et spécifiques au vignoble de Nantes. Des bornes multimédias et des objets permettent de

présenter la viticulture actuelle. Ces informations peuvent être complétées par une visite de cave, car le dialogue avec les viticulteurs est essentiel pour bien comprendre leur travail et leur produit . Une salle est réservée à Pierre Abélard, théologien né au Pallet en 1079. Une vidéo très intéressante et un parcours historique illustré de nombreuses gravures et reproductions y retracent sa vie et celle d'Héloïse. Site de l'association Pierre Abélard : www.pierre-abelard.com. Logé dans un bâtiment contemporain, conçu en 1995 par l'architecte Jean-Claude Pondevie, le musée du Vignoble Nantais s'inscrit dans un environnement végétal et utilise des matériaux et des éléments de l'architecture du vignoble nantais. Le musée du Vignoble Nantais est Musée de France ; **ouverture** : toute l'année sur réservation et sans réservation d'avril à novembre :

Le musée est fermé tous les lundis. Visites guidées les dimanches à 15h30. **autour du musée** : un point de départ de sentier de randonnée au cœur des vignes, des tables de pique-nique en accès libre et une aire de repos pour les camping-cars. **contacts** : Musée du Vignoble Nantais - 82, rue Pierre Abélard - 44330 Le Pallet - tél 02 40 80 90 13 - fax 02 40 80 49 81 - musee-du-vignoble-nantais@wanadoo.fr . Le musée fait partie du réseau « Jeunes Aventuriers - les visites dont tu es le héros ».

« La Villa QUINCY » - conservatoire du Sauvignon

Un vigneron, René Marchais, possédait deux modestes maisons à Quincy face à face : l'une où il vivait travaillant dans des annexes sommaires son vin qu'il entreposait dans sa belle cave. Il faisait déguster son vin dans l'autre maison appelée caveau par un abus de langage partagé par tout le voisinage. C'est avec ces deux maisons, pour commémorer les soixante-dix ans de l'appellation d'origine contrôlée Quincy, que la Communauté de Communes et l'Association des vignerons envisagèrent la création d'un centre destiné à magnifier le sauvignon, cépage qui a essaimé dans le monde mais dont Quincy serait, selon certains ampélographes, le lieu d'origine. La scénographie, moderne et originale, intégrée dans un environnement préservé, s'inscrit dans son écrin villageois médiéval. Elle évoque le cépage sauvignon et sa diffusion dans le monde à partir de la surface restreinte d'un vignoble révélé par des hommes. Cette anastomose entre ancien et contemporain crée une saveur particulière à la Villa Quincy. C'est cette délicieuse accordance de saveurs, qui fait le charme même du vin de Quincy, acidulé et fruité, sec et parfumé tout à la fois. Espace muséal scientifique, informatif et ludique, il s'appuie au premier chef sur son caractère architectural pour encourager la visite. Vous y participerez à des dégustations visuelles, tactiles, auditives, olfactives et enfin gustatives. Tous vos sens seront envoûtés et vos papilles en conserveront le souvenir. Ceux qui auront goûté à la Villa Quincy devront le faire avec modération, au risque d'en subir une addiction certaine et très agréable ! La surprise de cette scénographie interactive et le renouvellement des expositions encourageront à plonger dans l'odyssée du Sauvignon et à retremper ses lèvres à cette coupe. De même que le Quincy neuf se découvre chaque année, la Villa Quincy vous révélera l'odyssée du Sauvignon. En 2006, une trentaine de viticulteurs travaille sur une surface de 220 ha de vignes, surface retrouvée du vignoble de 1936 et ils produisent 12 000 hectolitres de vin. La taille des exploitations viticoles est aujourd'hui comprise entre 4 et 20 ha de vignes. Il y a une douzaine de chais de vinification où sont élaborés les vins de Quincy. La spécialisation professionnelle s'est affirmée au sein d'exploitations dont la moitié a gardé une activité agricole. Une coopération professionnelle intense s'est développée sur plusieurs plans : viticole, avec du matériel en commun, lutte anti-gel menée avec des éoliennes communes, vinicole, avec des chais de vinification communs à plusieurs exploitations et œnologique, avec l'intervention d'œnologues professionnels pour les suivis de vinification. Aujourd'hui les vignerons ne sont plus principalement dans le village mais répartis sur Brinay, Quincy et les communes environnantes. Ils ont su contribuer à la notoriété retrouvée du Quincy et à l'affirmation de l'identité du pays de Vierzon dont Quincy est devenu un fleuron. La Villa Quincy, qui a été inaugurée en 2007, en est la manifestation évidente.

<http://www.villa-quincy.fr/villa-quincy>

- **1936** : accession de QUINCY à l'AOC
- **1956** : 250 vignerons, 4 500 hl, 150 ha d'AOC
- **2006** : 30 exploitations viticoles, 12 000 hl, 220 ha

La commune de Scherwiller (67)

Pour le sentier viticole et sentier gourmand (1 fois par an) et table d'orientation du vignoble (Voir aussi le numéro 23 de « Pour le Vignoble »)

Cette commune d'Alsace centrale de 2400 habitants, au pied du château de l'Ortenbourg qui domine le vignoble des coteaux bordé de l'authentique voie romaine, sur la D35 appelée « Route des Vins », à 3 kms de Sélestat est située à une altitude de 185 mètres.

C'est ici que triomphe le cépage riesling, ce fleuron des Alsaces qui recouvre 60% des 328 hectares de Scherwiller . Ici , tout le monde est vigneron soit de métier, soit de cœur ! La conviction des élus c'est : « reconnaître l'importance première de la vigne aux plans économique et culturel ; nous nous faisons dès lors un devoir d'accompagner et de soutenir cette branche économique pas comme les autres, qui touche, par ses très larges implications au plus profond des activités et sensibilités humaines. »

Cette conviction se traduit par de nombreuses actions et accompagnements tous azimuts en concertation avec la viticulture locale à côté de laquelle la municipalité agit ; il en est ainsi de l'aménagement et l'entretien du réseau viaire dans tout le vignoble ou bien des chemins structurants car une bonne partie du réseau secondaire sont revêtus. Sur le vignoble du piémont, l'installation d'un système d'hydraulique agricole permet l'évacuation des eaux qui ravaient auparavant les chemins.

Sentier Gourmand à Scherwiller

L'idée des sentiers gourmands est partie du Piémont, dans la perspective de diversifier les animations et le public. Celui de Scherwiller est une promenade de 5 kilomètres dans le vignoble avec 7 haltes dégustation- mets et vins - et elle a lieu chaque année le premier dimanche de septembre depuis 10 ans. Chaque participant se voit remettre un badge et part sur un chemin à travers les vignes. L'opération a commencé avec 130 participants . Maintenant, elle a lieu à guichets fermés (3000 inscrits en). La mise en place des animations se fait en étroite collaboration avec l'office du tourisme et les vignerons. Chaque viticulteur est responsable d'une halte.

La table d'orientation

Le 8 juillet 2005 a été inauguré une belle table d'orientation, installée sur les hauteurs du « Sommerberg » (la colline de l'été - du soleil) où flotte le pavillon européen, symbole authentique de la culture de la vigne omniprésente dans le pays depuis le passage des Romains. Cette table d'orientation a été offerte par les viticulteurs grâce à l'organisation du sentier gourmand. L'inauguration a été aussi l'occasion de rappeler « les valeurs essentielles pour éviter au vignoble régional de rencontrer les difficultés présentes dans d'autres régions : qualité, dynamisme et une foi sans faille du viticulteur emmené à s'adapter aux exigences des consommateurs. »