

Pour le VIGNOBLE

TRIMESTRIEL
Abonnement
1 an 10€
2 ans 16€

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

LOI HPST ADOPTÉE

NUITS-SAINT-GEORGES

PRIX RENÉ RENOU



PAGE 6



PAGE 7



PAGE 4

L'INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV)

L'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin (ISVV), plus grand pôle de recherche sur la vigne et le vin d'Europe a ouvert ses portes, cette année, à Villenave d'Ornon, commune de la banlieue bordelaise, incluse dans l'appellation Pessac Léognan. Il a été inauguré durant Vinexpo le 23 juin, par notamment le président de Région Alain Rousset principal financeur du projet. Impulsé et financé à hauteur de 70% de son budget (22 millions d'euros) par le Conseil régional d'Aquitaine, l'ISVV Bordeaux - Aquitaine est intégré à l'université de Bordeaux, dont il devient le premier institut pluridisciplinaire. Les autres financeurs sont la Communauté Urbaine de Bordeaux, le département, le CIVB et l'Union Européenne. Sur plus de 10.000 m², l'Institut accueille chercheurs, enseignants, ingénieurs, techniciens, administratifs, gestionnaires, étudiants... et possède la plus grande salle de dégustation au monde (79

postes). Sur ce campus se rencontrent les étudiants ou chercheurs de l'ENITA, de la faculté d'œnologie préparant le DNO, de Bordeaux Ecole de Management, de l'INRA, du Centre d'Etudes et de Recherches sur le Vin, du Centre Montesquieu de la Vigne et du Vin, du GESVAB, et de plusieurs UMR, unités mixtes de recherches.



Le président Alain Rousset a visité les installations en avril

LOI HOPITAL PATIENTS SANTÉ TERRITOIRES L'ARTICLE 24 ADOPTÉ AU SÉNAT

Concernant la vente au forfait, l'intervention de l'ANEV tant à l'Assemblée par la voix de Philippe MARTIN et au Sénat par la voix de Roland COURTEAU, ont permis de maintenir le principe des dégustations dans les foires, salons, fêtes traditionnelles et caveaux des viticulteurs.

Pour ce qui est de l'interdiction de vente d'alcool sur les aires d'autoroute. Grâce aux amendements, notamment de Roland COURTEAU, Gérard CESAR... l'interdiction de vente d'alcool sur les aires d'autoroute ne s'appliquera pas dans les boutiques de vente, les lieux de restauration. La ministre a fait une déclaration sur les points de vente de carburants sur les aires d'autoroute pour souligner qu'ils auraient le même régime que les points de vente situés sur le reste du territoire. Le Sénat a par ailleurs élargi les créneaux horaires de vente d'alcool dans les points de vente de carburants. L'interdiction de vente d'alcool débutera à 20 heures et non plus à 18 heures.

L'ANEV se réjouit d'avoir pu contribuer à faire émerger un équilibre entre les exigences d'aménagement du territoire, la protection du petit commerce et le légitime souci de santé

publique et ce sans que soit remise en cause la lutte contre l'alcoolisme au volant.

La prochaine étape des discussions du PLHPST sera la réunion de la commission mixte partiariaire (7 députés et 7 sénateurs) le 16 juin. Les débats en CMP porteront principalement sur la réforme hospitalière.

Sur le volet alcool, il n'y a pas de surprise à attendre de la discussion. Les parlementaires vont sûrement revenir sur les heures d'interdiction de vente d'alcool dans les points de vente de carburant (18 heures au lieu de 20 heures).

L'ANEV peut se féliciter de son implication dans la discussion de la loi HPST. Grâce à la très forte mobilisation de ses élus, nous sommes passés d'un texte d'inspiration prohibitionniste, où l'interdiction était la règle à un texte équilibré.

L'ANEV considère qu'une bonne politique de santé publique doit permettre de lutter contre les abus et les comportements dangereux. Mais il ne faut pas que la seule politique proposée vis à interdire, mais il faut éduquer et responsabiliser.

PUGET-VILLE, PREMIÈRE VIGNE-ÉCOLE DU VAR

Le maire Max Bastide, adhérent de l'ANEV pour sa commune a mis en pratique le projet Vigne-école proposé par notre association. La commune a mis à disposition 10 ares situés à proximité des écoles sur lesquels ont été plantés le 12 mars dernier, 250 pieds de vigne de cépages différents locaux (12). Les enfants des écoles ont été associés depuis le départ à ce projet dont la première vendange aura lieu en 2012. D'ici là les enfants participeront avec les vigneronnes au travail permanent de la Vigne. L'ANEV souhaite que l'exemple de Puget-Ville (à l'instar de nombreuses autres communes adhérentes) soit suivi un peu partout en France pour perpétuer une

culture millénaire, celle de la Vigne et du Vin. Le CD est toujours disponible et présentation du projet sur www.elusduvin.org



Inauguration de la Vigne-école de Puget-Ville

RHÔNE-ALPES : Développement de l'agriculture biologique

La Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB) a rencontré Michel Barnier en janvier dernier. Prenant tout d'abord acte de l'importance du réseau de groupements d'agriculteurs bio dans le paysage agricole français, le ministre de l'Agriculture a affirmé sa foi en l'agriculture bio et son intérêt pour les systèmes agricoles alternatifs respectueux de l'environnement. Les agriculteurs bio se sont réjouis de l'ambition de ce plan, même si beaucoup reste à faire: les conversions notamment, sont loin d'être en nombre suffisant pour atteindre les objectifs de triplement des surfaces en 2013, mais les dernières mesures prise par le ministre en fin d'année (12 M euros supplémentaires, déplaçonnement des aides à la conversion) pourraient changer la donne en 2009. Le même jour, se tenait la conférence régionale agriculture biologique à Agrapôle à Lyon, sous l'égide du directeur régional de l'agriculture Hervé Piaton et d'Eliane Giraud, conseillère régionale en charge de l'agriculture et des parcs naturels. Ce type de conférence s'est tenue dans chaque région française à la demande du ministre, afin de promouvoir le triplement des surfaces en agriculture biologique. Plus de 100 représentants des organisations professionnelles invitées avaient répondu présent à cette réunion où les questions de la recherche, de la formation, de la conversion et de l'organisation des filières ont été abordées successivement. Différentes pistes de travail ont été tracées pour encourager au développement de la bio en Rhône-Alpes, telles que la recherche et la sensibilisation/formation des agriculteurs et des agents de développement, les échanges de pratiques, le parrainage, l'accompagnement de la prise de risque pendant la conversion, la structuration des filières parallèlement au développement des surfaces.

Autre exemple :

En Rhône-Alpes, comme partout en France, on enregistre un fort engouement pour les produits bio en restauration collective de la part des différents publics et acteurs concernés : convives, enseignants, élus, cuisiniers, gestionnaires, parents d'élèves... La Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique (CORABIO) travaille au développement des repas bio en restauration collective et elle édite, depuis 2 ans, l'Annuaire des fournisseurs bio de Rhône-Alpes, un guide pratique professionnel mis à jour chaque trimestre. L'annuaire des fournisseurs bio est disponible en ligne sur le site Internet www.corabio.org



Conférence régionale agriculture biologique

SOMMAIRE

■ Page 2

Activités de l'ANEV

■ Page 3

Editorial - Sommaire - Ours

■ Page 4

Activités de l'ANEV

SILOT et Œnovidéo

■ Page 5

Nos adhérents...

Nuits St-Georges

■ Page 6

Dossier :

Prix René Renou 2009

■ Page 7

Manifestations - Sites

Livres - Brèves

■ Page 8

Publicité

Édité par :

ANEV, Université du Vin – Château de Suze
la Rousse – 26790 Suze la Rousse
Tel : 04 75 97 21 37 - Fax : 04 75 98 24 20
www.elusduvin.org
Courrier Electronique : contact@elusduvin.org

Directeur de la Publication,

Rédacteur en Chef : Marc Olivier

Courrier Electronique : mc.olivier@infonie.fr

Composition, Montage : Pierre Mourlevat

Suivi de Production : Yves Furic

Impression : Delta Color - Nîmes

ISSN : 1628-7169

Ont participé à ce numéro :

Corabio, F. Dumesnil

Publicité nationale : MAN PRODUCT,

6, rue Girardin - 13007 MARSEILLE

Trimestriel – Numéro 34 – juin 2009

Abonnement : 10 € / 1 an – 16 € / 2 ans

Tirage Moyen : 2000 exemplaires

Crédit photos :

P1 : Musiques en Champagne

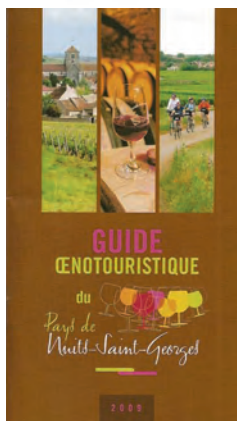
P2 : Photo Alban-Gilbert ©

P4 - P5 : Mairie de Nuits-Saint-Georges

P6 : Maccaferri S.A.S

EDITORIAL

Pas que des mauvaises nouvelles !



Après un premier trimestre « *horribilis* » (projet de loi Bachelot, rapport INCA, campagne de presse), les mois de mai et de juin 2009, n'ont, pour les responsables de l'ANEV et pour les vignerons, pas été alimentés que par des mauvaises nouvelles.

Cela semblait devenir la norme et ça fait du bien quand ça s'arrête ! En effet en premier lieu la fameuse loi H.P.S.T (quel beau nom !) a été adoptée au Sénat, tout au moins pour les articles qui tenaient tellement à cœur aux vignerons, et pour lesquels les élus de l'ANEV se sont tant impliqués (que ce soit à l'Assemblée ou au Sénat). Combien de jours, d'heures de présence, de jour comme de nuit, pour ne pas laisser tomber un projet qui, après de longues et fructueuses négociations, avait permis de trouver un consensus qui pouvait être à tout moment remis en question (voir page 2).

Ensuite s'est tenu à Lyon le premier salon de l'œnotourisme (voir compte-rendu p4) où l'on a pu se rendre compte que de nombreuses régions et entreprises avaient pris la mesure du défi qui attend la viticulture française dans cette activité et qu'elles avaient commencé d'agir. L'ANEV qui depuis 2003 incite ses adhérents à s'engager dans cette voie (voir PLVN°11 et 26, voir sur notre site www.elusduvin.org) et était un partenaire de ce salon ne peut que s'en réjouir.

Enfin la commission européenne a décidé - ouf - de faire marche arrière dans ses projets d'autoriser la fabrication de vin rosé en mélangeant du vin blanc avec du vin rouge.

Pour les Elus du Vin et leur association ce trimestre restera un bon souvenir avec de nouvelles adhésions comme la ville de Narbonne, et bientôt peut-être les Régions Bourgogne ou Provence, la communauté d'agglomération de Nîmes Métropole, de nouveaux sénateurs. Ce fut aussi le plaisir de participer à Œnovidéo chez un adhérent - Nuits-Saint-Georges - qui a fait honneur à l'ANEV (photo : l'œnotourisme à Nuits-Saint-Georges).

C'est aussi pour l'ANEV - qui vient d'avoir **10 ans le 15 JUIN 2009** - la preuve que l'association ne s'est jamais aussi bien portée, qu'elle progresse toujours (plus de 610 adhérents), qu'elle participe comme partenaire à de nombreux événements partout en France (Vit'eff, Œnovidéo, Prix R. Renou, Sitevi, SILOT, Vinisud), qu'elle est reconnue par les vignerons et par les pouvoirs publics (et aussi les œnophobes) comme une force de défense et de proposition sur le vin.

Ce qu'elle a toujours voulu être.....

M. OLIVIER
ANEV

PARTICIPEZ

À TOUTES LES ANIMATIONS

AUTOUR DU VIN ...

FÊTEZ LA VIGNE ET LE VIN TOUT L'ÉTÉ

CENOVIDEO 2009: un grand millésime

Le 16^{ème} festival CEnovidéo qui s'est déroulé les 8, 9 et 10 mai 2009 à Nuits-Saint-Georges restera comme un grand millésime. C'est notamment l'avis d'Henri-Laurent Arnoult son directeur et fondateur, avis partagé par tous les habitués. Tant par la qualité des œuvres filmées ou photographiques présentées, la fréquentation importante du public (environ un millier de visiteurs sur les 3 jours) que par l'organisation parfaite de la manifestation ». Cette année pas moins de 31 films nominés venus de 12 pays différents, soit 10 heures de projection sur les 3 jours, ont été présentés au public et soumis à l'appréciation d'un jury composé de personnalités, de journalistes et de spécialistes du monde du vin. Les plus grands noms du cinéma et de la télévision étaient présents ou représentés: Martin Scorsese, la BBC, l'agence CAPA, France 2, France 3.... Le président du Grand Jury du 16^e festival CEnovidéo était Marc Rivière, réalisateur. Les jurés ont retenu « **La Géorgie pour l'amour du vin** », long-métrage de 53 minutes qui relate le passé de cette ancienne cave de l'empire soviétique. (page 1 à droite – le Jury officiel). A cette occasion l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin et la société Adelpho ont décerné le prix spécifique créé il y a huit ans le «Trophée cep d'Or Partenaire: Meilleure Action d'Intérêt Général». Ce prix récompense le film qui aura le mieux mis en valeur le travail des collectivités locales et territoriales et de leurs élus sur le vignoble pour le développement durable. Le Prix 2009 a été remis au film: « Vin de Cilaos-Histoire d'un renouveau ». «Le renouveau du vignoble de Cilaos – à la Réunion- débute à la fin des années 1980 par l'introduction de cépages qualitatifs et la création d'une cave

coopérative: le Chai de Cilaos. Le film a été produit en 2008 par Imago Production/Chai de Cilaos- Réalisation Patrick Mangold.



Les partenaires et le directeur d'CEnovidéo

Le nouveau Trophée (création en verre de Frédéric Morin de Saillans-26) sera remis officiellement le mercredi 9 septembre au Sénat, Palais du Luxembourg à Paris. Au cours du festival on a appris que le réalisateur Marc Rivière allait entamer le tournage d'un film sur le Vin, produit par Yves Rousset-Rouard avec comme acteur Miche Leeb.

Terroir d'Images



Patrick Cronenberger

Lors du festival CENOVIDEO à Nuits St Georges le prix du partenaire «ESTATES & WINES - The Moët Hennessy Wine Division» a été remis au photographe Patrick Cronenberger pour une photo mettant en scène la «tour du Château Loudenne et vignes» - Médoc-Gironde. Pour le Grand Prix de l'exposition TERROIRS D'IMAGES 2009 il faudra attendre

le 9 septembre lors de la remise des trophées CENOVIDEO 2009 au Sénat à Paris.

CEnovidéo 2010

Le choix de la ville qui accueillera le 17^e festival n'est pas encore arrêté. En revanche, le thème choisi pour le concours photographique Terroir d'Images 2010 est «L'eau et la vigne». Les inscriptions sont reçues jusqu'à fin janvier 2010 à l'adresse:

**Terroir d'Images,
Maison des vignerons du Château de
Chaintré 71 570 Chaintré. Tél. 03 85 37 43 21
ou cenoideo@mail.oeno.tn**

Prix National de l'Enotourisme

Le 27 mai 2009, Paul Dubrulle, président du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme a lancé le 1^{er} Prix National de l'Enotourisme.



Paul Dubrulle lors de l'inauguration
avec B. Escoffier le promoteur du SILOT

Les dossiers d'inscription doivent être retournés au Conseil Supérieur de l'Enotourisme avant le 17 août 2009.

Règlement disponible sur :
www.prix-oenotourisme.com/

LE SILOT A LYON

Le 1^{er} salon international de l'oenotourisme de Lyon (SILOT) vient de se tenir les 15, 16 et 17 mai 2009 avec un bilan plutôt encourageant, tant au niveau du visitorat professionnel (+ de 6000 visiteurs) que des prévisions de réinscription, même si les visiteurs grand public furent moins nombreux qu'espérés. Il a été inauguré par Paul Dubrulle, président du conseil national de l'oenotourisme.



Lors de l'inauguration

Cahors se dévoile

Parmi les conférences programmées de nombreuses régions (Languedoc, Jura, Alsace, Aude) ont pu présenter leurs initiatives, leurs espoirs et leur volonté. Parmi elles le Lot a affirmé sa vocation oenotouristique. Le vignoble de Cahors est très ancien puisqu'il remonte à l'époque romaine. Il a inspiré le roman de Jean-Charles Chapuzet « Cahors,

le roman du vin noir » véritable invitation à venir découvrir sur place l'art de vivre de cette région, ses paysages, ses légendes, ses vins, ses vignerons, sa gastronomie (Voir PLV N°30). Le vignoble de Cahors revendique son identité au travers du Malbec, cépage emblématique et historique du vignoble qui devient tendance dans le monde entier. En avril 2008, l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC) a organisé les premières Journées Internationales du Malbec. Un nouveau plan d'action a été présenté.

Bordeaux absent

Toutes les régions viticoles de France étaient représentées plus ou moins bien: L'Aude était invité d'honneur et avec elle, le Beaujolais (16 exposants), l'Alsace (12 exposants), la Bourgogne (9 exposants), la vallée du Rhône et la Champagne (5 exposants), mais le Bordelais (1 exposant) avait manifestement décidé de boycotter ce Salon. C'est bien mais c'est encore trop peu quand on sait que les pays comme l'Italie, la Suisse, la Hongrie étaient déjà là et qu'ils représenteront 30% des exposants du prochain salon. Dans ce genre d'activité, il est toujours bon d'être parmi les premiers.

En 2010 à Lyon et Bruxelles

L'insistance des organisateurs à vouloir imposer ce salon dans la région lyonnaise a fini par payer car les exposants étaient unanimes Lyon est la

ville idéale pour recevoir ce salon d'un point de vue accès, environnement et localisation géographique au cœur de plusieurs régions viticoles de renom. L'ANEV avait soutenu dès le début cette initiative de la société Vin'Events (B. Escoffier) et a fait partie des premiers partenaires (avec Winetourismfrance et l'APV). Elle se félicite que l'oenotourisme qu'elle essaye de promouvoir en permanence auprès de ses adhérents élus prenne de plus en plus de place dans l'offre touristique globale. Il en va de l'avenir du Vin et donc de millions de personnes en France. Les Organisateurs vont donc continuer leur travail pour positionner LYON comme la ville Européenne de l'oenotourisme, et les premières demandes d'inscriptions au salon 2010 (du 5 au 7 mai) permettent déjà d'espérer un doublement du salon. L'ANEV sera toujours à leurs côtés pour défendre le vin et sa culture.

www.vinomedia.fr
et www.winetourismfrance.com



Organisateur et partenaires du Salon
International de l'Enotourisme

NOS ADHÉRENTS ONT DU TALENT..... NUITS-SAINT-GEORGES

Nuits-Saint-Georges est une jolie petite ville de 5661 habitants (recensement 1999) située sur le Meuzin, affluent de la Saône, à l'issue d'un vallon pittoresque. Elle s'étend sur une plaine fertile que bordent les coteaux précieux où l'on récolte ce vin exquis dont la réputation est connue dans le monde entier. *Photo (page couverture): la Côte des célèbres crus, de Nuits-St-Georges.* Nuits sera et restera toujours une ville de négoce. N'oublions pas que ses crus s'étendent sur 318 hectares, répartis sur les communes de Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey. Elle se situe à mi-chemin entre Dijon et Beaune en plein cœur de la « Côte de Nuits ». Ce vignoble est constitué de Pinot noir. Nuits-Saint-Georges, un nom connu du monde entier.

Nuits-Saint-Georges est adhérente à l'ANEV et elle a accueilli cette année le 16^{ème} festival CEnovideo (voir article page 4). Il faut féliciter le maire Alain Cartron, son équipe municipale et ses services municipaux, la Maison Jean-Claude Boisset ainsi que les vigneronnes Anne-Mignotte-Jafflin et Béatrice Dubois qui ont parfaitement organisé et animé ce festival. Bien entendu Nuits-Saint-Georges vit de sa viticulture et de son CEnotourisme mis en musique par l'office de Tourisme du Pays de Nuits-Saint-Georges (présent au premier SILOT à Lyon – voir p4). Visiter l'Imaginarium (voir PLV N°26), le Cassissium, le Clos de Vougeot... La commune possède sa vigne communale dont le vin est dégusté lors des manifestations officielles et organise aussi la vente des vins des Hospices à la bougie depuis 48 ans...



Au centre le maire de Nuits-Saint-Georges, Alain Cartron, à gauche le président du Jury, Marc Rivière, à droite Henry-Laurent Arnould, directeur (et fondateur) d'ENovideo et Patrice Lagouarde, président du Jury Bayer CropScience

La vente des Vins

La Vente des Vins des Hospices marque l'ensemble du Pays de Nuits-Saint-Georges; en effet, au sortir de l'hiver, elle constitue le premier événement de l'année et, en quelque sorte, donne le ton. Ce week-end correspond tout à fait à l'esprit des Nuits qui aiment se retrouver dans une ambiance aussi conviviale et agréable que possible et faire partager, à tous ceux qui leur feront le plaisir de venir les rencontrer, leur joie de déguster et découvrir le nouveau millésime.

Le point fort de ces deux journées est bien sûr la Vente des Vins au cours de laquelle sera mise en vente la récolte de l'année des vignes du domaine que les Hospices.

Le Domaine

Le Domaine fait partie intégrante de l'Hôpital Local avec un budget de fonctionnement qui lui est propre. Avec plus de 12 hectares répartis sur Nuits, Prémieux, Gevrey, la palette compte 14 climats différents. La production amène à proposer 140 pièces de vin environ à la vente. Aussi tous les ans, il est vendu une pièce de vin au profit d'une œuvre caritative dévouée à une cause humanitaire ou médicale. En 2009, c'est la fondation « greffe de vie » qui a été l'heureuse bénéficiaire.

Site internet:

www.ville-nuits-saint-georges.com



La vente aux enchères

En plus, un programme d'activités diverses et variées était proposé autour de cet événement; il permettait bien sûr de mieux connaître les vins de Nuits-Saint-Georges et ceux qui les produisent mais aussi de s'initier à tous les secrets du chocolat, de découvrir la ville avec ses commerçants et ses diverses associations, d'assister à des spectacles et des animations, ou encore de participer à un semi-marathon couru au milieu des vignes et des rues historiques de la ville; en un mot, de passer un excellent moment riche en découvertes et en souvenirs potentiels.

ESPRIT DE LA FÊTE AVEC LE SEMI MARATHON DE LA VENTE DES VINS

Comme sa voisine Beaune, Nuits-Saint-Georges a ses hospices, sa vente des vins et son semi marathon. Le parcours est constitué d'une première boucle de 10km avec la traversée du Clos de Vougeot, puis d'une deuxième boucle avec le passage au centre ville, puis un crochet par Vosne Romanée avant le retour sur Nuits.

LA FÊTE DU CHOCOLAT

D'année en année, le succès populaire de la Fête du Chocolat est un élément capital pour le succès de la Vente des Vins. Pour la 48^{ème} édition Mickaël Azouz, le charismatique chocolatier fut un des piliers de cette manifestation. Il a réalisé, avec douze autres Maîtres-Chocolatiers, des créations originales pour célébrer l'accord entre chocolat et pinot noir, le cépage des vins de Nuits-Saint-Georges.

ECLAT DU VIN

AVEC LE SYNDICAT VITICOLE

Les vigneron producteurs de l'appellation Nuits-Saint-Georges sont les partenaires privilégiés de la 48^{ème} Vente des Vins des Hospices de Nuits. Ils organisent « La Nuit des Nuits », depuis plusieurs années. Cette soirée est de venue incontournable dans ce weekend festif. Et cette année « Les Nuits au grand Jour » le premier salon réunissant l'ensemble des grands vigneron producteurs de Nuits-Saint-Georges, destiné à faire déguster et acheter leurs vins au grand public.

Nuits-Saint-Georges : une mosaïque de terroirs

L'appellation Nuits-Saint-Georges étend son fief sur les communes de Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey plus au sud: 316 hectares dont... 310 hectares de vins rouges! Une mosaïque de terroirs. Le coteau de Nuits est orienté vers l'est, l'exposition la plus favorable. La vigne est plantée entre 240 et 400 mètres d'altitude. Venant de l'ouest, la vallée du Meuzin, où se niche la ville, sépare le vignoble en deux parties. Le nord, vers Vosne-Romanée, avec des sols plus légers, propose des vins d'une grande finesse, au soyeux magnifique. Au sud, les sols plus profonds donnent des vins structurés, solides et complexes. Assurément des vins de garde. Près de la moitié de ces terres promises aux palais les plus fins ont été classées premiers crus (près de 150 ha). Les Saint-Georges, Les Vaucraains, Les Porêts Saint-Georges, Les Chaboeufs, Les Didiers, Le Clos des Argillières, Les Boudots, La Richemone, Aux Murgers, LeClos de Thorey... pour n'en citer que quelques-uns. Ruée vers l'or pourpre... Sur les terres de Nuits règne un souverain: le pinot noir, le cépage des grands vins rouges de Bourgogne. Magnifié par ces sols, exalté par le climat qui règne ici, caressé au savoir-faire des vigneron, il donne le meilleur de lui-même: des vins incomparables, reconnus, recherchés dans le monde.

Les vins de Nuits en chiffres

Les «Nuits-Saint-Georges» ou «Nuits» sont des vins d'appellation communale (on dit aussi «appellation village») et premier cru produits sur deux villages (et deux seulement) de Côte-d'Or: **Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey.** SUPERFICIE DE PRODUCTION: Nuits rouge: 310ha, dont premier cru: 146 ha Nuits blanc: 6,3ha, dont premier cru: 3,5ha PRODUCTION ANNUELLE: Nuits rouge: 18 millions de bouteilles, dont premier cru: 8,7millions de bouteilles Nuits blanc: 300000 bouteilles, dont premier cru: 187000bouteilles.

L'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin (ANEV) et la Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin & des Spiritueux (FIJEV) ont lancé en 2008 le Prix René RENO. Un club des partenaires du Prix a été créé qui comprend cette année: l'APV (l'association de la Presse du Vin), le Grand Jury Européen, le VIT'eff, Vitispère, Wineturisminfrance.com, et les syndicats des Crus «Vinsobres» et «Bonnezeaux» motivés pour donner plus de communication au lauréat et à la cause du vin. Rappelons que peut être admise la candidature de toute commune, communauté de communes, département ou région française ayant réalisé un projet d'ordre éducatif, environnemental ou œnotouristique ayant valeur d'exemple et de reproductibilité par les autres collectivités. Le jury a présélectionné 10 actions qui lui ont semblé remarquables. Il a demandé à chacune des collectivités si elles voulaient participer. Le nom du lauréat sera dévoilé lors du Vit'eff le 14 octobre prochain à Epemay. Voici 5 des actions retenues (les 5 autres dans le N°35 de Pour le Vignoble)

Stratégie de l'ENTRE DEUX MERS

En mars 2006, l'Entre-deux-Mers a présenté, lors de la première vague d'appel à projets des Pôles d'Excellence Rurale un dossier de candidature. L'Entre-deux-Mers en Gironde est la partie du département comprise entre la Garonne, de l'estuaire de la Gironde jusqu'à Sainte-Foy-la-Grande et La Réole. Depuis quelques années, l'Entre-deux-Mers structure son offre touristique. Le plus de cette démarche c'est la capacité du territoire à s'organiser: les communes ont délégué leurs compétences en matière de tourisme à l'intercommunalité, les offices de tourisme locaux signent chaque année une convention avec le pays d'accueil touristique. Cela permet d'harmoniser notamment la signalétique et l'information. C'est l'Office de Tourisme de l'Entre-Deux-Mers (OTEM) qui porte le projet: «**L'œnotourisme, une stratégie de développement économique de l'Entre-deux Mers**». (Voir le site: <http://tourisme.entredouxmers.com>). Ce projet vise à ancrer un développement économique du territoire par l'œnotourisme, en se basant sur la valorisation de l'itinérance, du vignoble et des produits du terroir. Il s'articule autour de plusieurs opérations de réhabilitation du patrimoine vernaculaire. L'ambition de ce projet est de structurer l'offre touristique à l'échelle de l'Entre deux Mers en s'appuyant sur les atouts que représentent les filières œnotourisme et vélo. Le projet se concrétise en premier lieu



par l'aménagement d'une signalétique lisible, cohérente et transversale (utilisation des technologies Internet et SIG). Puis, il se traduit par la création de 7 produits touristiques tels que la réhabilitation de la Gare de Citon-Cénac située sur la voie verte Roger Lapebie en gîte d'étape et centre de ressources locales. Il porte aussi sur la création d'un produit touristique alliant œnotourisme et géologie sur le site coquillier de Sainte-Croix du Mont. Pour finir cette liste non exhaustive des réalisations, on peut citer le redéploiement de Planète Bordeaux à Beychac et Caillau via un équipement muséographique présentant le terroir et les 2000 viticulteurs de l'aire d'appellation.

LE PRINTEMPS DE GAILLAC

L'appellation Gaillacoise fête chaque année son traditionnel «Printemps du Gaillac» lors d'un week-end désormais incontournable. Vins, gastronomie, culture, sport et nature sont autant d'activités qui ont été proposées durant ces 4 jours de fête. Cette année encore, terroir, gastronomie et authenticité étaient au rendez-vous de ce week-end de l'ascension. De nombreuses activités étaient proposées pour découvrir les vins et vignobles: initiations à la dégustation, visites des caves, repas gastronomiques, découverte du millésime 2008 sont autant d'animations proposées par les vignerons. La gastronomie du sud-ouest et les spécialités régionales étaient présentes dans les marchés gourmands ou autres cours de cuisine, les producteurs fermiers font déguster leurs produits de terroir. La culture: Villages médiévaux, châteaux, domaines viticoles, expositions de voitures anciennes... Le vignoble de Gaillac a présenté aux visiteurs toutes les richesses de son patrimoine culturel. La nature: Balades dans les vignes, découverte des animaux et des fleurs, viticulture biologique. Le sport: Randonnées pédestres ou bien équestres, survol du vignoble en avion, balades en kayak. Le Printemps de Gaillac c'est un excellent catalogue de ce qu'est le label «Tourisme de terroir», accueil œnotouristique de qualité qui allie la qualité et le goût des produits à la culture, le sport, le tourisme. (photo p.1 à gauche)

Réhabilitation du Coteau de Brézème (Drôme)

Elle est due à l'action de la Communauté de Communes du Val de Drôme et de la Commune de Livron avec le concours de l'Union européenne (fonds Feder), de l'Etat (fonds nationaux d'aménagement et de développement du territoire), du conseil régional Rhône-Alpes, du conseil général de la Drôme et le travail de deux viticulteurs. Ce sont toutes ces forces conjuguées qui ont permis au coteau de Brézème, de renaître. L'architecte qui a supervisé l'étude et la réalisation des travaux était M. Sébastien Giorgis, architecte-paysagiste vauslusien. Au delà de la réhabilitation du paysage, des terrasses et du site il en a mis en avant le caractère économique: «Au chapitre économique, les terrasses offraient l'opportunité de deux hectares supplémentaires, à ajouter aux 18 dédiés au cru local, du nom éponyme du coteau: Brézème et pour le travail de deux vignerons.» C'est l'entreprise FRANCE MACCA-



FERRI S.A.S de VALENCE (www.maccafferri.fr) qui a conduit les travaux de Septembre 2001 à Mars 2002. Le résultat est qu'en 2009 le coteau a retrouvé sa fonction première et fait la fierté des habitants et des élus qui ont contribué à lui redonner vie.

VITILLOIRE, LA FETE DES VINS DE LOIRE



La ville de Tours a fêté le vin les 23 & 24 mai, à l'occasion de la cinquième édition de «Vitiloire». En quelques années, l'événement est devenu pour les parti-

culiers un rendez-vous incontournable avec la viticulture ligérienne. Pendant deux jours, 130 vigneron, caves coopératives et négociants, représentant la quasi-totalité des appellations du Val de Loire, s'installent en plein air, en plein centre-ville, pour présenter leurs vins au grand public. Et pour permettre à chacun de découvrir, en toute simplicité, la diversité des vins du Val de Loire, de nombreuses animations pédagogiques sont prévues: un atelier «comment déguster?» animé par l'Institut de Dégustation, un atelier «quel vin choisir?» organisé par la section Val de Loire de l'Union de la Sommelier Française, une soirée d'initiation à la dégustation organisée à l'Hôtel de l'Univers par Slow Food Val de Loire avec des points d'accueil «prescription» qui, au travers d'un test de préférence sensoriel, guident le néophyte vers les vins susceptibles de lui convenir. Au delà du public local, les touristes sont également invités à profiter de cette occasion pour passer un week-end en Touraine. Et cette année encore, ils ne se sont pas fait prier...

«Destination Vignobles en Médoc»: une démarche institutionnelle partagée



Afin de développer une offre œnotouristique cohérente, les institutions médocaines se sont regroupées autour du programme «Destination Vignobles en

Médoc». Cette démarche collective et concertée, qui regroupe les institutions (Conseil Général de la Gironde, Conseil Régional d'Aquitaine), les partenaires touristiques (labels d'hébergeurs, Offices du Tourisme, Pays Médoc, Comité Régional de Tourisme d'Aquitaine...), les partenaires viticoles (Conseil des Vins du Médoc, Syndicats Viticoles...) ou encore la Chambre d'Agriculture, a été initiée en 2005, suite à un appel à projet régional. L'objectif est double: valoriser des opérateurs qui se sont positionnés en ambassadeurs du territoire en s'engageant sur la qualité de leur accueil, et faciliter la découverte du territoire et du terroir en favorisant la mise en place de partenariats entre les opérateurs engagés dans cette démarche. L'effet réseau doit ainsi jouer à plein entre viticulteurs, restaurateurs, hébergeurs, cavistes, etc. La démarche «Destination Vignobles» a ainsi donné naissance au guide «Destination Vignobles en Médoc» depuis maintenant 4 ans, qui recense les châteaux et hébergeurs du Médoc dans le but de présenter au visiteur une offre claire et de qualité. Ce guide est gratuit et disponible sur simple demande auprès des Offices du Tourisme et des Maisons du Vin du territoire. Il est téléchargeable sur le site internet du Conseil des Vins du Médoc www.medoc-bordeaux.com.

SALONS - CONCOURS

10^{ÈME} FESTIVAL

« MUSIQUES EN CHAMPAGNE »

Organisées par la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, la M.J.C. Intercommunale d'Aÿ et les communes qui accueillent un concert, les « Musiques en Champagne 2009 » font la promesse d'éveiller tous les sens! Sous la lignée de la Marnothérapie, les 6 soirées prévues dans le cadre du festival associent musique, découverte et convivialité. En vous proposant à chaque concert une animation (conférence, dégustation, visite...), Musiques en Champagne se veut, une occasion originale de découvrir un terroir unique. Du 23 au 30 août, ces concerts entre Vignes et Forêts seront l'occasion de (re)découvrir autrement les charmes de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne. Renseignements et réservations à L'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers- Place de la République. Tél: 03.26.57.06.35 ou courriel: info@tourisme-hautvillers.com. - Photo (première page au centre): Musiques en champagne

VITEFF 2009 :

DU 14 AU 17 OCTOBRE A EPERNAY

L'ANEV est partenaire du Vit'eff. La filière mondiale de l'effervescence a rendez-vous tous les deux ans pour le Vit'eff - le salon international des techniques champenoises et effervescentes à Epernay. Le Vit'eff permet pendant 4 jours de s'informer sur les techniques et tendances autour des vins effervescents. Pour sa 10^e édition anniversaire, l'équipe a choisi de développer la partie « dégustation et plaisir » du salon en mêlant dégustations descriptives, ateliers gastronomiques et ateliers « gourmands ». Il se veut également éco-responsable et met en avant la thématique du développement durable. Le Vit'eff, à travers son organisateur la CCI Reims Epernay, a signé une charte d'écoresponsabilité dans laquelle l'équipe s'engage à diminuer son impact sur l'environnement. Le Développement Durable est au cœur de la programmation 2009 avec la conférence Efficacité énergétique, développement durable: des leviers pour rebondir. Cette conférence est organisée en partenariat avec l'ADEME (l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) et le CIVC (Comité interprofessionnel des vins de Champagne). Le colloque *Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe?*, la journée technique des œnologues: *Stabilisation tartrique des vins*, Le Workshop IFV sur *l'Eco Conception des caves et des exploitations viticoles*.

Rendez-vous et plus d'information sur www.viteff.com

OUVEILLAN :

15^{ÈMES} VENDANGES DU CŒUR

Pour leur 15^e édition, les Vendanges du Cœur d'Ouveillan proposeront le dimanche 19 juillet en soirée (22h) un concert unique de la RFM Party 80 version 2009. Douze artistes seront sur scène au cours d'un spectacle présenté par Laurent Petitguillaume : François Feldman, Jean-Luc Lahaye, Jean-Pierre Mader, Début de Soirée, Cookie Dingler, Luna Parker, Le Grand orchestre du Splendid, Désireless, Peter et Sloane, Thierry Pastor, Jackie Quartz et Eric Morana chanteront leurs succès. Comme chaque

année, une cuvée spéciale sera mise en vente parallèlement (elle a été sélectionnée tout récemment par plusieurs personnalités, dont le Toulousain Jean-Pierre Mader), 4 000 bouteilles à l'étiquette originale destinée au grand public. Une vente aux enchères de fûts se déroulera peu avant le spectacle le 19 juillet, avec des vins spécialement réservés à l'événement. Les bénéfices de l'opération seront reversés aux Restos du Cœur. En 14 ans, ces Vendanges si particulières ont ainsi fait don de plus de 750 000 euros à l'association chère à Coluche.

Renseignements : 04 68 46 81 45.



En 2008 c'est Calogero qui avait animé la soirée

LIVRE

LES ARÔMES DU COGNAC



Ce livre d'émotions et de sensations à travers les arômes des cognacs est autant celui d'une rêveuse que d'une dégustatrice. Les grands amateurs le savent : déguster un Cognac, c'est se laisser emporter par une valse d'arômes... Notes vives et joyeuses de poire, de citron, de jeune raisin, paniers débordants de fruits frais. Fragrance évanescence de la fleur de vigne, jeu de cache-cache de la timide violette, tilleul, rose fraîche écluse au sortir d'un alambic... Les différents arômes évoqués sont reliés à des sensations ou des souvenirs, le tout parsemé de citations et extraits de poèmes. L'ensemble ravira amateurs et consommateurs, public de destination de cet ouvrage. Bienvenue dans l'univers des Cognacs, et bonnes dégustations! Beau livre relié de Véronique Lemoine - Photos magnifiques de Philippe Roy - Couverture cartonnée - 24x26 cm 112 pages 200 photographies couleur - 25 euros Le site des Editions Féret: <http://www.editions-feret.fr>

LETTRES DE GOÛT
L'ABÉCÉDAIRE DE JACQUES PUISAIS

La recherche du goût juste est une quête sans fin. Pour réaliser cet abécédaire, Denis Hervier a rencontré, verres et couverts en mains, Jacques Puisais. Cet empêcheur de boire et de manger en rond, nous lance ici, à chaque lettre, à chaque mot, des appâts pour alpaguer notre curiosité grâce à son infinie poésie du quotidien, mettant en exergue sa devise, « le goût ne s'achète pas, il se vit ».

BREVES...

Nominations

Bruno KESSLER, président de l'AFED

Bruno Kessler a été réélu à la présidence de l'AFED (Association française des éleveurs, embouteilleurs et distributeurs de vins et spiritueux) lors de la dernière assemblée générale annuelle d'avril. Jean-Claude Frappier et Michel-Laurent Pinat, trésorier et secrétaire.

Fabien BOVA, directeur général de FRANCEAGRIMER

Fabien Bova a été nommé directeur général de FranceAgriMer, sur décision du conseil des ministres du 1^{er} avril 2009. FranceAgriMer, nouvel établissement public administratif créé le 25 mars 2009. Le directeur délégué de la filière viticole a été nommé. Il s'agit d'Eric Rosaz, directeur depuis 10 ans des Vignerons Indépendants de France (VIF).

DEUX GRAND SERVITEURS DU VIN
NOUS ONT QUITTÉ

Gérard BALOUP



Gérard BALOUP

Gérard Baloup, fondateur en 1988, avec les présidents Edgar Faure et Jacques Chaban-Delmas, de la Conférence Européenne des Régions Viticoles (CERV), qui devint en 1994 l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV), est décédé le 2 mai 2009, dans sa 83^e année. Gérard Baloup, de même que l'AREV, n'a pas ménagé ses critiques contre l'OCM vins, et notamment ses projets de dérégulation. Plus d'information: www.arev.org

Jean-Pierre CATHALA



J.P. CATHALA

Jean-Pierre Cathala est décédé le 3 mai dernier à Narbonne. Jean-Pierre Cathala était, à 65 ans, un œnologue reconnu par tous ses pairs mais surtout connu pour avoir largement contribué au succès de «Toques et Clochers», la fête organisée depuis 1991 par les vignerons du Sieur d'Arques. Il travaillait en ce moment, avec le sous-préfet Gérard Dubois à la création d'une grande fête annuelle du même type à Narbonne.

Ses termes se marient si bien entre eux que nous les mordons jusqu'à la pulpe: «Le levain de la France c'est le vin...». Ce ne sont pas les élus du vin français qui le démentiront - de A à Z, nous sommes tous quelque part des fils de Jacques Puisais. Editions Féret - 10x18 cm 148 pages - 30 photos - 18 €

