

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.)

**COSTIÈRES DE NÎMES :
PRIX RENÉ RENOU 2009**

LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON



PAGE 2



PAGE 5



PAGE 6

CAIRANNE : PREMIÈRE CUVÉE DE LA VIGNE DE L'ÉCOLE YANN ARTHUS-BERTRAND

Ce vendredi 17 juillet a vu la présentation officielle de la première cuvée de la vigne de l'école Yann Arthus-Bertrand de Cairanne en présence de M. Vincent Séve, maire de la commune qui a mis le terrain à disposition des vignerons en 2004 (voir PLV N°32, 27,16&17). Ce Côtes du Rhône Villages « Cairanne » rouge 2007, est le premier fruit d'une collaboration efficace entre le syndicat des vignerons, l'école, la mairie et la cave coopérative. Ont été associés également les pépiniéristes producteurs du Comtat (Sarrians), les pépinières du Ventoux (Caromb), la coopérative agricole Provence-Languedoc (Cairanne), la S.A. Julien, fabricant de piquets (Cairanne) et les établissements Monnier (Sérignan). La cuvée se compose de 65% de grenache, 20% de syrah, 5% de mourvèdre et de 10% de vieux carignan. Les

raisins ont été vendangés à la main par les écoliers et vinifiés à la Cave Camille Cayran. L'étiquette a été réalisée par les enfants. Cette cuvée limitée à 480 bouteilles sera vendue au profit de la coopérative scolaire et financera l'achat de matériel pour les écoliers. Depuis bien d'autres vignes-écoles ont vu le jour mais Cairanne, reste pour l'ANEV un modèle d'une expérience réussie.



Présentation de la première cuvée de la vigne-école de Cairanne

AMORIM ET L'ANEV : COLLOQUE SUR LES CONTRADICTIONS DU VIN

A l'occasion de la remise des prix de l'Académie Amorim l'ANEV co-organise un colloque sur le thème : « La consommation de vin au carrefour des contradictions : état des lieux, propositions, remèdes et solutions ». Il aura lieu à Beaumes de Venise, le vendredi 6 novembre à 17h00. De nombreux intervenants de l'association (P-A.Martin et R.Courteau les co-présidents, F.Fabre, le trésorier, le sénateur A.Duffaut,

Michel Grégoire) mais aussi des personnes hautement qualifiées (Catherine Pivot Mme M-C.Tarby, Dr M.Roumegoux, C.Paly, A.Deyrieux, R.Tinlot...) viendront débattre. L'ANEV profitera de ce colloque pour annoncer des initiatives en faveur du patrimoine viticole français. En début d'après-midi l'ANEV tiendra son assemblée générale, celle de ses 10 ans d'existence qui seront fêtés le soir même

JOURNÉE VENDANGES DE LA CNAOC

L'ANEV a participé à la journée vendange organisée par la CNAOC le 11 septembre dans les Côtes de Provence. Ce fut l'occasion de découvrir le domaine du Château la Font du Broc situé sur la commune des Arcs sur Argens dans le Var et qui s'étend sur une superficie de 100 ha (dont 25 ha de vignobles). Ce moment de convivialité n'a pas empêché d'aborder des sujets importants pour la filière viticole. Il

en est ainsi de la réforme de l'OCM qui prévoit la libéralisation des plantations de vignes. Cette déréglementation de la production aura pour conséquence l'augmentation des surfaces plantées et au final la diminution de la qualité des produits. C'est pourquoi, la filière viticole devra se mobiliser au cours de ces prochains mois pour maintenir la maîtrise de notre potentiel de productions de vin.

VIGNES BUISSONNIÈRES

Organisé par le Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup cette ballade met à l'honneur tour à tour le terroir du Pic Saint-Loup. Pour l'édition 2009 les vignes autour du village de Valflaunès ont ainsi été découvertes. Le 13 et le 14 juin 2009 s'est déroulée la IX^{ème} édition des « vignes buissonnières ». Près de 3000 privilégiés ont pu profiter de la beauté du paysage du Pic Saint-Loup au cours d'une balade gastronomique de 6 km à travers vignes et garrigues ainsi que du vin de l'Appellation proposé par les 50 vignerons du Pic Saint-Loup. Les six étapes des « Vignes buissonnières » à travers vignobles et garrigues, guident le visiteur à la découverte d'un repas élaboré par un chef étoilé, en l'occurrence cette année Anne Majourel du restaurant le Ranquet à Tornac (un macaron Michelin), en collaboration avec Laurent Faure, chef au Délice des Princes. La manifestation a connu un succès considérable, qui s'accroît au fil des années, car près de 800 personnes supplémentaires inscrites, n'ont pas pu participer à cette édition faute de place.

Nicolas OLIVIER



Dégustations dans un paysage magnifique

ENOVIDÉO 2009 - PRIX ANEV / ADELPHÉ



La remise officielle des Prix du festival Enovidéo 2009 a eu lieu le mercredi 9 septembre au Sénat, Palais du Luxembourg à Paris. L'Association Nationale de Elus de la Vigne et du Vin (ANEV) et la société ADELPHÉ ont remis par l'intermédiaire de Francis Fabre, trésorier de l'association le trophée à M. Rémi Frégonèse, œnologue du Chai de Cilaos à La Réunion. C'est en effet le film « Vin de Cilaos-Histoire d'un renouveau » qui a obtenu le prix « Trophée cep d'Or Partenaire: Meilleure Action d'Intérêt Général » qui récompense le film qui a le mieux mis en valeur le travail des collectivités locales et territoriales et de leurs élus sur le vignoble, pour le développement durable, prix attribué depuis 7 ans par l'ANEV. Le film débute à la fin des années 1980 par l'introduction de cépages qualitatifs et la création d'une cave coopérative: le Chai de Cilaos. Il a été produit en 2008 par Imago Production/Chai de Cilaos- Réalisation Patrick Mangold. Il raconte le travail des hommes et des collectivités pour arriver à produire un vin digne de respect et qualitativement réussi. Un pari qui est en train de connaître le succès... ». Le 16^e Festival international des films documentaires sur la vigne et le vin a eu lieu les 8, 9 & 10 mai 2009 à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne. Enovidéo est le plus ancien et le seul festival dédié à la valorisation de l'image de la vigne et du vin à travers des films documentaires. 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 Enovidéo était Marc Rivière, réalisateur. La prochaine édition aura lieu l'an prochain à Aigues Mortes, au domaine Jarras (Listel) du 13 au 15 mai 2010.



Remise du prix par Francis Fabre



(de g à d) : A. Cartron, Maire de Nuits St-Georges, Mr Ferreira Crisostomo, Directeur représentant le Groupe AMORIM, H-L. Arnould, directeur du festival et M. Rivière, président Enovidéo2009

SOMMAIRE

■ Page 2

Activités de l'ANEV

■ Page 3

Editorial - Sommaire - Ours

■ Page 4

Activités de l'ANEV

Prix René Renou 2009

■ Page 5

Nos adhérents...

La Région

Languedoc-Roussillon

■ Page 6

Dossier :

Prix René Renou 2009

■ Page 7

Manifestations - Brèves

■ Page 8

Livres - Sites

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 :

A. Deyrieux, Y.D'Amecourt, F. Dumesnil,
N. Olivier

Publicité nationale : MAN PRODUCT,

6, rue Girardin - 13007 MARSEILLE

Trimestriel – Numéro 35 – octobre 2009

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

Tirage Moyen : 2000 exemplaires

Crédit photos :

P1 - GM Raget - Atlas Nîmes Métropole
P2 - N.Olivier P4 - Festival la Plume et le Vin-Festival de
Thau-Confrérie de Sucs en brie - P5 - P6 - P7

EDITORIAL



Pour une TVA à 5,5% sur le verre de vin compris dans le repas.

A l'heure où les restaurateurs bénéficient d'un taux de TVA réduit, je propose un coup de pouce pour encourager la consommation modérée de vin dans les restaurants... Et encourager ce faisant la filière viticole française qui en a tant besoin !

L'état souhaite à la fois promouvoir une consommation modérée de vin et soutenir la filière viticole française, une de ses filières d'excellence notoire avec l'automobile et l'aérospatiale... Or, vu de Paris, ces deux objectifs paraissent inconciliables...

Les achats de vin en France diminuent chaque année... Car chaque année, la France perd des consommateurs réguliers de vin. Ces consommateurs sont remplacés par les jeunes générations qui ne partagent pas la culture gastronomique et œnologique et s'alcoolisent avec des boissons de type « pré-mix » au goût sucré.

Des spécialistes s'élèvent pour crier que la consommation modérée d'alcool, est indissociable de la consommation de vin. La consommation de vin est une culture qui invite à la modération. Une culture à laquelle l'art de la table initie...

Mais la consommation de vin dans les restaurants diminue d'année en année car les français ont peur de l'alcootest et parce que le vin en restauration est trop cher.

Aussi, à l'heure où le taux de TVA dans les restaurants diminue, je propose **que le verre de vin compris dans le menu**, puisse bénéficier d'un taux de TVA réduit, lui aussi.

L'objectif est multiple :

- promouvoir une consommation modérée de vin : 1 verre par repas, c'est 2 verres de vin par jour, c'est la quantité de vin admise par une très large communauté de scientifiques (OMS) et de médecins comme une consommation bénéfique pour la santé.
- rassurer les consommateurs, car avec 1 verre de vin par repas, ils pourront reprendre leur voiture sans danger pour eux et pour autrui.
- initier au cours du repas, à la culture du vin, qui est une culture qui protège d'autres modes de consommations dangereux pour la santé.
- donner un signe fort à la filière viticole et aux consommateurs et un outil de promotion cohérent avec la politique nationale qui entoure le vin : modération et éducation.
- Simplifier la comptabilité des restaurateurs qui propose des menus avec un verre de vin en leur permettant d'avoir un taux de TVA unique

Ce taux réduit doit s'accompagner d'un effort des restaurateurs sur le prix du vin au verre. Un verre de vin d'AOC régionale, avec un taux de TVA réduit, devrait se situer entre le prix d'un café et le prix d'une bière.

Yves d'Amécourt

Président de la Communauté de Communes du Pays de Sauveterre de Guyenne (33)
Conseiller Général de la Gironde - Maire de Sauveterre de Guyenne

PARTICIPEZ

À TOUTES LES ANIMATIONS

AUTOUR DU VIN ...

FÊTEZ LA VIGNE ET LE VIN TOUTE L'ANNÉE

PRIX RENÉ RENOU 2009

10 projets ont été présélectionnés par les fondateurs - l'ANEV et la FIJEV - et les partenaires, l'Association de la Presse du Vin, le grand Jury Européen, Vitisphère, Winetouriminfrance.com et les deux syndicats viticoles de Bonnezeaux et Vinsobres. Le vainqueur (voir ci-dessous) a été proclamé lors du VITeff à Epervain le 14 octobre 2009 (voir les 5 autres candidats dans PLV N°34).

Festival de Thau (34)

Premier festival des musiques du monde en Languedoc-Roussillon, le Festival de Thau navigue entre mer, étang et vignoble, qu'il embrase de musiques et de couleurs au gré de ses escales musicales dans les cités de la lagune de Thau. Pour sa 19^{ème} édition, le Festival de Thau s'adresse à toutes les générations à travers une programmation riche, alliant musiques du monde et musiques actuelles, avec des artistes des cinq continents venus faire connaître et partager leurs cultures. Dans une logique de développement durable, le festival mêle avec succès musiques et réflexion, sens de la fête et engagement, identité d'un territoire et ouverture au monde.

Chaque année, le Festival propose au public des dégustations de produits incontournables de l'étang de Thau, sous la bannière « Sud de France ». Vous retrouverez notamment les producteurs d'huitres et de Picpoul de Pinet, dont la réputation n'est plus à faire.

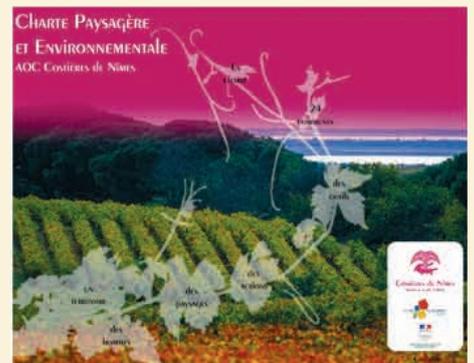


La Charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes (30)

Vainqueur du PRIX RENÉ RENOU 2009 .

La Charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes a été initiée par le syndicat de l'AOC Costières de Nîmes en janvier 2006, en partenariat avec la communauté d'agglomération Nîmes Métropole et la DIREN Languedoc-Roussillon. 18 mois d'échanges ont regroupé les acteurs du territoire afin d'aboutir à un projet partenarial. L'objectif était de valoriser l'image des produits AOC, en gérant l'évolution des aires de production et en communiquant sur la qualité des savoir-faire et des terroirs, de régir le cadre de vie avec la volonté de faire du paysage un outil de développement et d'amélioration du territoire et de préserver les ressources naturelles, en maintenant une diversité faunistique et floristique et en agissant pour limiter les risques naturels. La Charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes a été officiellement signée le 5 juillet 2007 marquant le point de départ de l'animation et de la mise en œuvre du projet de territoire. Un poste d'animateur permet de coordonner, soutenir et assurer le suivi et la réalisation des actions Charte (guide conseil « bâtiments agricoles » du

CAUE 30, formules courts séjours avec l'Office de Tourisme de Nîmes, balisage d'axes paysagers, jachères fleuries, zonage communal des potentiels agro-paysagers de l'AOC Costières de Nîmes...). Depuis le 26 mars 2009, les Costières de Nîmes adhèrent à la Charte Internationale des Paysages Viticoles de Fontevraud, réseau regroupant des territoires viticoles engagés dans une démarche volontaire optimisant la production viticole et la gestion des paysages.



Le site internet de la Charte paysagère

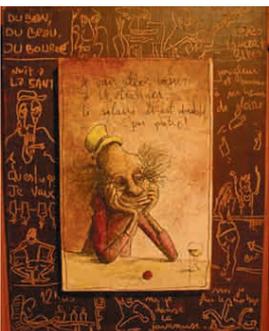
Le Pôle œnotouristique du Pays de Lunel (30)

La Communauté de Communes du Pays de Lunel (13 communes) est porteuse du projet à travers un Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT) qui privilégie « l'espace de respiration » entre Nîmes et Montpellier (un million d'habitants). Le Pôle œnotouristique est un des éléments structurants du SCOT - donc du territoire. Le site d'accueil touristique comprendra restaurant, bar à vin, caveau/boutique, salle de conférence, centre de bien-être, vigne pédagogique, jardin aromatique, amphithéâtre de verdure, espaces ludiques...

NDLR : Les travaux démarreront en 2009 et le Pôle œnotouristique, bien que sélectionné, n'a pas voulu concourir cette année.

Festival « La Plume et le Vin au féminin... » à la Calmette (30)

Ce projet, initié par deux étudiantes en œnotourisme très motivées, Audrey Forton et Marie Muller est destiné à faire vivre culturellement le village de La Calmette dans le Gard. Cet événementiel est axé sur l'alliance de la littérature et du vin, autour de la thématique « La Plume et le Vin au féminin ». Elles ont désiré mettre en avant les talents de femmes de divers horizons (amatrices, œnophiles ou professionnelles), en relation avec le vin et les arts, tout en promouvant les richesses du terroir de la région. Elles ont organisé des rencontres d'auteurs de la région avec leur public autour de séances de dédicaces et des moments de partages et d'échanges et marché du terroir : Vignerons et artisans du territoire et l'alliance « mets et vins » pour le plus grand bonheur gustatif des visiteurs. Le but était de montrer la diversité des vins et des produits phares du territoire : tapenade, huile d'olive, le petit pâté Nimois, les Vins de pays, Vin de pays d'Occ, Vin de pays du Gard, et les AOC Costières de Nîmes, Coteaux du Languedoc, la fraise de Nîmes, la Clairette de Bellegarde, la brandade de Nîmes. La première édition a eu lieu avec succès, les 16 et 17 mai 2009.



Le peintre Paul Févier a créé pour cet événement

Confrérie des Coteaux de Sucey en Brie (94)



Des utopistes ou des visionnaires, ont, en 1985, à l'initiative de la Jeune Chambre Economique, réussi une renaissance symbolique du vignoble sucycien inauguré en grande pompe, sous la présidence de M. Jean-Marie Poirier, Maire de Sucey-en-Brie, puis peu après en 1987, la fondation de la plus ancienne confrérie du Val-de-Marne. La confrérie des Coteaux de Sucey en Brie a inauguré, le 11 septembre 2004, une galerie d'Exposition permanente consacrée à la vigne et au vin dans ses locaux du Fort de Sucey (accès par l'Allée des Douves). Il s'agit d'un vieux projet réalisé dans une galerie de défense longue de 15 mètres située à l'entrée du bâtiment

www.confrerie-sucey.asso.fr

NOS ADHÉRENTS ONT DU TALENT..... LA REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

La région Languedoc-Roussillon est une région hautement viticole. Les vigneron ne veulent pas disparaître et sont toujours à la pointe de nouvelles idées (Voir p4 les candidats retenus au prix René Renou 2009 – 4 sont issus de la Région). Face à une conjoncture difficile, marquée en 2008 par la hausse généralisée des charges, et une baisse prévisionnelle du revenu agricole de 8 à 15 % pour la « Ferme France », la Région Languedoc-Roussillon a mis en place des stratégies agricoles et viticoles adaptées afin de soutenir et de développer l'économie régionale. Elle commence à en récolter les premiers résultats. Quelles sont-elles ? Quels en sont les premiers résultats ?

Enquête M. Olivier



Responsable viticoles et élu du vin de la Région Languedoc-Roussillon (à Vinisud 2008)

La Stratégie « Sud de France » : 15 M€

La stratégie « Sud de France » consiste à valoriser les productions régionales, à soutenir les filières d'excellence, pour accompagner les entreprises et les exploitations agricoles dans la conquête de nouveaux marchés. Pour atteindre ce but : un programme régional promotion et événementiel « Sud de France », un programme régional de développement de l'Agriculture Biologique et un programme régional de différenciation par la qualité et l'origine. Le résultat est là : plus de 500 adhérents « Sud de France » et plus de 1 400 produits, des entreprises d'envergure de la filière agroalimentaire ont adhéré à « Sud de France (330 viticoles produisant 260 millions de bouteilles/an). La présence de « Sud de France » dans la GMS progresse et passe de 30 (2007) à 120 produits (2008), progression du CA de 3 à 10 % par magasin participant en 2008. Avec la stratégie « Sud de France » de valorisation des produits agricoles et Agroalimentaires régionaux, la Région valorise les productions du Languedoc-Roussillon et soutient les filières d'excellence, pour accompagner les entreprises et les exploitations agricoles dans la conquête de nouveaux marchés." **Georges Frêche**, Président de la Région Languedoc-Roussillon.



Sud de France s'affiche partout (ici à Vinisud)

Stratégie régionale de création et de maintien des activités dans les territoires ruraux : plus de 1,83 M€

La région Languedoc-Roussillon a choisi de soutenir les installations en agriculture et développer les activités agricoles et la pluriactivité. Pour ce faire deux programmes sont mobilisés : le Pacte Agriculture et le programme expérimental Pluriactivité. Les principaux bénéficiaires sont des candidats à l'installation, des projets collectifs d'installation portés par les territoires ou des opérateurs économiques, des projets d'entreprises en création ou de développement de pluriactivité. Depuis 2005 : plus de 1 400 candidats ont été accompagnés.

Stratégie Régionale pour la Viticulture : Le plan viticole : plus de 9,63 M€

Face à l'intensité de la crise viticole, la Région Languedoc-Roussillon a mis en place le plan viticole qui constitue un dispositif complet d'accompagnement des projets de développement de la filière régionale de l'aval jusqu'à l'amont. Les moyens sont : le Programme recherche expérimentation diffusion innovation, le Programme d'accompagnement des stratégies d'entreprises des agrofilières et des caves particulières, le Programme d'accompagnement de la restructuration viticole, et enfin le Programme « Sud de France » de promotion du vin.

Le concours général agricole : le concours officiel de référence pour les professionnels comme pour les consommateurs a vu le succès des vins et produits médaillés qui confirment la qualité des produits du Languedoc-Roussillon. A l'occasion du Salon international de l'Agriculture 2009, le Languedoc-Roussillon a récolté pas moins de 234 médailles d'or sur les 2 400 échantillons sélectionnés. Le Languedoc-Roussillon est la seule région à organiser ce concours de façon régionale pour la 2^{ème} année, en partenariat avec tous les syndicats viticoles départementaux.

Stratégie Régionale de développement des filières agricoles et halieutiques : plus de 8,2 M€.

Elle a pour but de favoriser le développement économique des entreprises agricoles, améliorer la valeur ajoutée de leurs produits et développer leur adaptation aux marchés. 5 programmes d'accompagnement : Programme IDEA, Programme de recherche expérimentation, Programme de développement des circuits courts, Programme d'accompagnement des groupements d'employeurs et CUMA, Programme d'accompagnement des partenaires agricoles.

Collaboration entre la Région Languedoc-Roussillon et Inter Rhône et Sud de France

L'Interprofession des vins de la vallée du Rhône, Inter Rhône, représentée par son Président Christian PALY et la Région Languedoc-Roussillon, représentée par son Président Georges FRÊCHE, ont signé à Roquemaure, en mars dernier, une collaboration visant à ce que les vins classés en Côtes de Rhône et en Costières de Nîmes produits dans la Région des entreprises du Gard puissent utiliser la marque *Sud de France* sur l'ensemble de leur vins AOC et Vins de pays, pour que ces entreprises soient ainsi bénéficiaires de l'ensemble de la Stratégie Régionale pour la Viticulture de la Région Languedoc-Roussillon.

Ces entreprises, après avoir accompli les démarches d'adhésion à la marque *Sud de France*, pourront apposer comme une signature Sud de France sur les bouteilles des vins AOC Côte du Rhône et Costières de Nîmes ainsi que sur les emballages et les objets de publicité sur les lieux de vente. Ainsi à l'occasion des salons et manifestations Vinisud, Vinexpo, Prowein, Inter Rhône apportera une visibilité à *Sud de France* par le regroupement des entreprises gardoises (qui représente environ 1/3 des exposants des salons) dans un espace permettant une visibilité *Sud de France* et assurera des animations consacrées aux AOC gardoises d'Inter Rhône. Un dispositif particulier sera également mis en place lors de la prochaine édition de Découvertes en Vallée du Rhône en 2011. En matière d'œnotourisme, les modalités d'un rapprochement du réseau des caveaux labellisés par Inter Rhône avec la démarche Qualité tourisme *Sud de France* seront étudiées par la Région et Inter Rhône afin que les entreprises gardoises disposant d'un caveau de vente directe de leurs vins puissent bénéficier des avantages de ces deux réseaux. La Région apportera un financement à Inter Rhône par la mise en œuvre des modalités particulières aux entreprises gardoises pour l'ensemble de ces manifestations. Pour ce faire, Inter Rhône déposera auprès de la Région une demande de financement annuel qui regroupera l'ensemble des actions. La Région mettra en avant les vins AOC Côtes du Rhône et Costières de Nîmes dans toutes les manifestations qu'elle organise, au même titre que les autres vins du Languedoc-Roussillon.

Les vins *Sud de France* des entreprises gardoises seront notamment mis en avant dans les opérations menées par Sud de France Export en France et à l'export ainsi que dans les Maisons de la Région à l'international. Les Maisons de la Région à l'international seront, selon les modalités habituelles, ouvertes aux entreprises gardoises et à Inter Rhône pour des opérations de promotion des vins *Sud de France*.



Signature de la Charte Inter Rhône et Région
(C. Paly et G. Frêche)

L'aide à la communication et aux Salons

La région L-R aide la communication du Vin grâce à «*Sud de France*» et à ses actions spécifiques (filières bio, Concours général), en aidant les viticulteurs à être présents sur les salons, à l'export. Mais la Région aide aussi les trois Salons d'envergure qui se déroulent maintenant à Montpellier. C'est le cas de Vinisud et du Sitevi (tous les deux ans) et de Millésime Bio.

SITEVI 2009 - Montpellier du 1 au 3 décembre

L'ANEV est partenaire du SITEVI. Le SITEVI c'est tout d'abord un salon d'affaires plébiscité - 92% des visiteurs étaient satisfaits en 2007, 83% étaient déjà présents en 2005 et 91% envisageaient de revenir en 2009 (photo p1 au centre). C'est la référence business internationale avec 25% d'entrées professionnelles internationales en provenance de 58 pays: les 5 premiers pays par visiteurs sont l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal et l'Allemagne. C'est aussi le carrefour mondial de l'Innovation. Le SITEVI s'inscrit comme révélateur de nouveautés avec le Palmarès de l'Innovation. Cette année, les grandes tendances



sont: **1**-la viticulture raisonnée: miniaturisation des capteurs portables, performance des systèmes électroniques de gestion et de tri embarqués. **2**-La conduite des vignobles : exigences de qualité du travail, de protection de l'environnement et de santé des opérateurs. **3**-les Nouvelles possibilités en œnologie pour le traitement des moûts et la filtration, simplification de la programmation des pressoirs. **4**-Les Nouveautés relatives aux secteurs de l'embouteillage, du packaging et au suivi analytique de la qualité des vins. Lors du Sitevi 2007, 18 conférences ont été organisées et 2 matinées Euroviti qui ont réuni près de 2000 auditeurs ainsi que 18 ateliers de 30 mn. De nombreux partenaires sont au rendez-vous: FranceAgriMer, Vignerons Coopérateurs, Vignerons Indépendants, Inter Rhône, Institut Français de la Vigne et du Vin, Union Internationale des Œnologues, La Vigne, Vinidéa, AFED, CETIE, Ubifrance et Isagri... En 2009, le SITEVI innove avec encore plus de nouveautés: nouveaux secteurs, ateliers thématiques, visites d'exploitations, jeu concours...

MILLESIME BIO 2010

La 17^{ème} édition de «*Millésime Bio*» se tiendra les 25, 26 et 27 janvier 2010 au Parc des Expositions de Montpellier, et confirmera ainsi son implantation à Montpellier (après Perpignan et Narbonne). En 2009 le salon mondial et professionnel *Millésime Bio* a réuni: 354 exposants producteurs et négociants (+27% en un an), venus d'Afrique du Sud, Allemagne, Espagne, France, Grande-Bretagne, Italie, Pologne, Portugal, Roumanie. 1700 visiteurs professionnels européens, nord-américains et japonais essentiellement, représentant 700 entreprises des métiers d'achat du vin (+50% en un an). Au total, 31 pays étaient représentés (hors France), dont 14 hors Union Européenne. Fort du succès de l'édition 2009 (notre photo p1 à d), qui lui permet d'atteindre une dimension mondiale, *Millésime Bio 2010* accueillera plus de 400 exposants (vignerons et metteurs en marché) au Parc des Expositions de Montpellier. *Millésime Bio* c'est un salon créé par les professionnels de l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon, et conçu pour des professionnels. Le regroupement d'une offre de vins issus de l'agriculture biologique provenant de tous les pays/régions de production, la présentation du nouveau millésime. C'est aussi un indicateur de l'état du marché et un concept unique au monde: stands clés en main, tous identiques. Seul le vin fait la différence!

Challenge Millésime Bio: le concours international organisé par *Millésime Bio* est aussi un des moments forts du salon, c'est aussi la 3^{ème} édition de son concours! La dégustation des échantillons par un jury de professionnels aura lieu le 16 novembre 2009 www.millesime-bio.com

VINISUD 2010



VINISUD est un salon d'affaires qui conjugue professionnalisme et convivialité. C'est la vitrine des vins méditerranéens: dernières innovations, nouveaux millésimes, c'est un espace de dégustation en toute liberté au Palais Méditerranéen, un service gratuit de rendez-vous d'affaires et un lieu privilégié de conférences et d'animations. Le prochain rendez-vous mondial des vins méditerranéens aura lieu les 22, 23 & 24 février 2010 à Montpellier au Parc des expositions. L'édition 2010 se prépare dès maintenant et réunira 1 650 exposants de vins méditerranéens. Des producteurs français du Languedoc, du Roussillon, de la Provence, de la Vallée du Rhône, du Sud-Ouest, de la Corse, et des producteurs étrangers venant d'Espagne, d'Italie, Portugal, Tunisie, Turquie, Maroc, Algérie... Tous les deux ans 33 000 visiteurs professionnels du monde entier, Importateurs, Distributeurs, Grossistes, Détaillants, Cavistes, Grande Distribution, Agents, Food & Beverage Manager, Œnologues, CHR, Sommeliers font le déplacement pour découvrir les vins méditerranéens.

ACTUALITÉS - SALONS - CONCOURS

**15^e FESTIVAL LE MILLÉSIME :
GRENOBLE DU 15 AU 25 OCTOBRE 2009**

Après un épisode 2008 « Vins de Corse » et marqué par la distinction par l'ANEV du prix René Renou 2008, le festival consacre sa 15^{ème} édition à la région Rhône-Alpes. Une région dont on méconnaît l'incroyable richesse viticole : les vins du Bugey, du Beaujolais, toute la Savoie, les Crus des Côtes du Rhône septentrionales, le Diois, l'Ardèche et la Drôme méridionales, les coteaux du Lyonnais, du Forez, du Roannais, du Vivarais et du Tricastin, et des vins de pays exceptionnels..! Au final, un programme de dégustations et d'animations œnologiques concocté avec les meilleurs spécialistes - œnologues, sommeliers, historiens, journalistes, auteurs, viticulteurs et acteurs de l'œnotourisme - qui témoignent de leur passion commune. De belles rencontres en perspective! Comme chaque année, de centaines en cinquantenaires, le festival part en ballade dans les quatre derniers siècles de l'histoire de la musique occidentale. Les compositeurs millésimés cette année sont : en haut de l'affiche, Joseph Haydn (1732-1809), le moins connu des trois géants de la période classique, le romantique allemand Félix Mendelssohn (1809-1847), le baroque Georg Friedrich Haendel (1685-1759), le brésilien moderne Heitor Villa-Lobos (1887-1959), ou encore le saxophoniste Lester Young et le clarinettiste Benny Goodman, tous deux nés en 1909. Avec plus de 14 000 visiteurs attendus cette année, le Millésime attire amateurs et professionnels, mélomanes et œnophiles; on y vient parfois de loin en famille ou entre amis, dans une ambiance simple et conviviale. C'est pour son originalité et son approche culturelle du vin que la manifestation a été récompensée en 2008 par le prix René Renou.



Responsables du festival Le Millésime
et élus au cœur de Grenoble

TROPHÉE DES SEPT CEPS

Le 11^{ème} TROPHEE DES SEPT CEPS aura lieu le Samedi 24 Octobre à AINTEREXPO à Bourgen-Bresse, dans le cadre du Salon de la Gastronomie, à partir de 9 heures 30, le jury étant présidé par Georges PERTUISSET, ancien Président de la Sommellerie Française. Le trophée trouve une place de plus en plus remarquée dans le concept des vins autour du Mont-Blanc.

Renseignements : www.aintereexpo.com

EFFERVESCENTS DU MONDE®

La 7^e confrontation des meilleurs « Effervescents du Monde® » se déroulera les 19 et 20 Novembre 2009 à Dijon. « Effervescents du Monde® » est organisé par l'Association Forum Œnologie avec la participation de la Revue des Œnologues et de l'École Hôtelière du Lycée Le Castel (Dijon) centre d'évaluation des performances sensorielles des Experts-Jurés et lieu de la rencontre. Durant la dégustation, le service des vins est assuré par la classe des élèves en « Mention complémentaire de sommellerie », de l'École Hôtelière du Lycée Le Castel. La Société Services Actions Qualité assure l'informatisation de l'ensemble des données et résultats de la confrontation. L'édition 2008 avait été un succès, avec une participation en progression, signe de l'intérêt croissant pour les compétitions internationales de qualité : 24 pays, 418 échantillons et 75 experts jurés internationaux.

Renseignements et résultats détaillés par pays sur www.effervescents-du-monde.com

PREMIER CONCOURS DE MALBEC

Le Concours Des Vins (CDV) lance un nouveau concours de vins de cépages qui sera organisé les 28 & 29 novembre prochains : « Malbec International Competition ». L'objectif est de remettre en lumière le cépage Malbec. Ce concours réunira environ 300 échantillons provenant d'une dizaine de pays et rassemblera une trentaine de dégustateurs, parmi les meilleurs spécialistes du Malbec du Monde. Ce concours est organisé selon le déroulé OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) à l'image des Citadelles du Vin, autre concours organisé par le CDV et certifié OIV. Il offre aux producteurs des conditions de dégustation strictes de leurs produits et garantit un professionnalisme de haut niveau de dégustation.

www.malbeccompetition.com

LE BIVB EDUQUE

En cette rentrée, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) permet aux élèves des écoles primaires de Bourgogne de mieux connaître leur région, et notamment ses vignes et ses vins. 258 écoles (soit 1 060 classes de CP, CE et CM) participent à cette heureuse initiative pédagogique. Le BIVB a mis à leur disposition, différents outils de travail (guide du maître, posters, fiches de travail ou « cahier de la vigne ») sur les thèmes de la vigne, du grain de raisin, des vendanges et des vinifications. Ils seront traités dans le cadre du programme scolaire habituel. Les enseignants qui veulent se joindre au mouvement peuvent commander leur kit sur le site internet dédié :

www.decouvretabourgogne.com.

André Deyrieux



le site du
BIVB

BREVES...**Nominations****YVES BENARD, président de l'OIV**

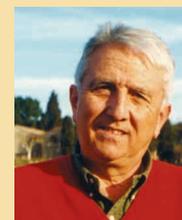
Yves BÉNARD

Yves Bénard, dont la candidature avait été présentée et soutenue par la France, a été élu, pour 3 ans, Président de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), lors de l'Assemblée générale qui s'est tenue, le 3 juillet à Zagreb (Croatie). L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin est un organisme intergouvernemental regroupant 43 pays, dont 21 de l'Union européenne. L'OIV a son siège à Paris et a un caractère scientifique et technique. Ingénieur agronome et œnologue de formation, Yves Bénard a notamment été, de 1994 à 2007, Directeur général de l'activité Champagne et vins de LVMH. Depuis 2007, il est vice-président du Conseil permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et président du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de cet institut.

Jean-Louis BUËR**Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

Jean-Louis BUËR

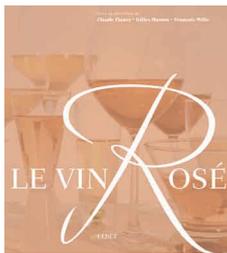
Jean-Louis Buër est nommé directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) à compter du 29 juillet 2009. Ancien élève de l'École nationale d'administration, Jean-Louis Buer était depuis avril 2006 directeur général de l'enseignement et de la recherche au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche après avoir été le Conseiller auprès du Ministre de l'agriculture et de la pêche de juin 2005 à avril 2006 et directeur du cabinet du secrétaire d'Etat à l'agriculture, à l'alimentation, à la pêche et aux affaires rurales d'avril 2004 à juin 2005. Jean-Louis Buër a été, de 1997 à 2001, Directeur adjoint de l'Office national interprofessionnel des Vins (ONIVINS) après avoir été Conseiller technique au cabinet du Ministre de l'agriculture. Il succède à Marion Zalay nommée directrice générale de l'enseignement et de la recherche au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

SERVITEURS DU VIN NOUS ONT QUITTÉ**Paul AVRIL**

Paul AVRIL

Paul Avril, Producteur de Chateaufort-du-Pape, est décédé en juin dernier. Paul Avril, dans la lignée des Chateaufortais ayant milité pour la défense des AOC à l'instar du Baron Le Roy ou plus près de nous de J. Quiot, a été le président du conseil permanent de l'INAO de 2000 à 2002 et membre du comité national des vins et eaux de vie pendant plus de trente ans, dès 1968. Il avait été également, président du comité régional Vallée du Rhône de l'INAO de 1987 à 2000. Vigneron éclairé il avait en 2007 vu son vin, « clos des papes 2005 », classé « meilleur vin du monde » par la revue américaine spécialisée Wine Spectator. « Avec le décès de Paul Avril, l'INAO perd l'une de ses grandes figures et le monde des appellations d'origine l'un de ses plus fervents ambassadeurs » ont déclaré Michel Prugue et Marion Zalay, président et directrice de l'INAO.

LE VIN ROSÉ

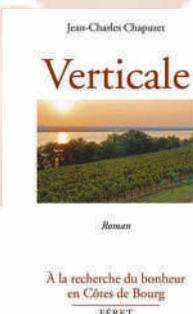


Il fallait au Rosé une Bible, elle est signée Editions Féret. Penser «vin Rosé», c'est imaginer, concevoir, créer, déguster avec pour fil d'Ariane, la couleur rose, accessible et mystérieuse, attrayante et source

de détente. Ce livre répond ainsi à un double objectif : d'une part, rassembler les connaissances disponibles sur le vin Rosé, d'autre part, fournir des éléments de réflexion sur les différentes étapes allant de la genèse à la valorisation du produit. Il ne correspond pas à un agrégat de recettes ; il n'assène pas de règles intangibles ; il admet des avis parfois contradictoires sur des questions encore en débat. L'ensemble des informations qu'il contient facilitera la connaissance et la compréhension du Rosé dans tous ses éléments et sous toutes ses formes. Le vin Rosé est composé de trois grandes parties : son univers, sa genèse, expliqués sous les prismes de l'histoire, de la géographie et de l'économie ; ses techniques, détaillées de l'élaboration à la conservation des vins Rosés (de nombreux résultats d'expérimentations et d'expertises y sont présents), les données fondamentales en viticulture, en physico-chimie du raisin et du vin et en microbiologie, y sont également rappelées ; la perception de sa production à travers une étude unissant les continents : de la France en passant par les marchés européens aux pays de la Méditerranée, les Amériques, l'Afrique et enfin l'Asie. Cet ouvrage a été réalisé par 65 auteurs passionnés : chercheurs, enseignants-chercheurs, œnologues, sommeliers, techniciens et praticiens. Il s'adresse aux professionnels, enseignants, chercheurs, étudiants, amateurs curieux, et à tous ceux qui ont pour passion le vin Rosé.

Le Vin Rosé
Editions FÉRET - 336 pages - 66 €

VERTICALE



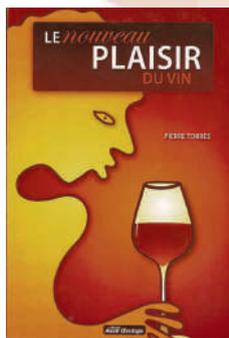
De Jean-Charles Chapuzet - (À la recherche du Bonheur en Côtes de Bourg). Après un roman historique sur le vignoble de Cahors (Cahors, le Roman du vin noir, éditions Féret, 2008), Jean-Charles Chapuzet a choisi les Côtes de Bourg comme nouveau port d'atta-

che pour ses écrits. L'histoire se résume ainsi : « Bertrand, jeune professeur à la faculté de Dijon, et son amie Audrey, étudiante en botanique et amoureuse de vins, sont en quête d'évasion. Ils décident, l'espace d'un été, de mettre les voiles pour un vignoble au climat généreux. Le hasard désigne les Côtes de Bourg dans le Sud-Ouest. Partis pour se distraire et visiter la région, Audrey et Bertrand ne sont pas au bout de leurs surprises et de leurs découvertes... Mais est-ce vraiment le hasard qui les a conduits dans ces vignes ? » Les pérégrinations de ces deux personnages

nous entraînent au cœur de l'histoire des Côtes de Bourg, ses batailles, ses trésors, ses célébrités, ses légendes... L'auteur s'est servi de multiples réalités (faits divers, rumeurs locales...) pour nourrir sa fiction, elle en est d'autant plus prenante. De la première à la dernière page, elle se déguste aussi facilement qu'un vin du terroir dont elle est issue. On peut dire de Verticale qu'il est le premier « roman œnotouristique ».

Éditions FÉRET
13 x 18,5 cm - 160 pages - 16 €

LE NOUVEAU PLAISIR DU VIN

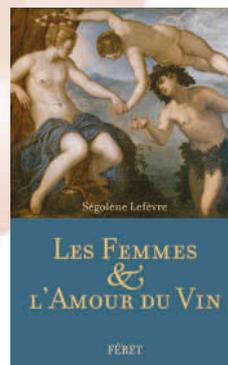


De Pierre Torrès - Avant propos de Jean Lhéritier, président de slow Food France. Jean-Robert Pitte dans sa préface nous avertit : « Attention, ce livre est politiquement incorrect. Il sera jugé dangereux par les puritains. Pierre Torrès ose accoler les mots vin et plaisir, ce

qui est tellement peu dans l'air du temps ! Il éduque, donne à comprendre, à maîtriser ses pulsions, à aimer. C'est lui qui a raison, bien sûr ». Cet ouvrage consacré à la dégustation du vin s'articule autour de cette idée simple que le plaisir va de pair avec la connaissance. Pierre Torrès nous fait partager son savoir avec les mots clairs, une approche pragmatique et une ouverture de vue qui donnent envie de le suivre. Ce livre nous aide non seulement à comprendre tout ce que l'on peut ressentir lorsque nous goûtons un vin, mais nous explique aussi comment mettre tout nos sens à la fête. Plus de que jamais, la capacité à bien maîtriser son propre ressenti à l'analyse sensorielle sera certainement un des meilleurs garde-fous pour profiter du plaisir du vin... Autres livres sur la dégustation du vin : Educvin : votre talent de dégustation de Jean-Claude Buffin - Découverte de la dégustation du Champagne de Carine Herbin et Joël Rochard - Dictionnaire du vin d'Yves Renouil - Le nez du vin en 54 arômes de Jean Lenoir - Editions Oenoplurimedia, Collection **Avenir Œnologie - 160 pages. Format 23,5 x 16,5 cm Prix Franco France : 26 euros TTC Disponibles sur : www.oeno.tm.fr**

LES FEMMES ET L'AMOUR DU VIN

De Ségolène Lefèvre - Au fil des pages de ce livre, nous croisons des paysannes et des bourgeoises, des nonnes et des prostituées, des femmes du monde et des courtisanes,



des sommières et des vigneronnes, des journalistes et des prêtresses, des ménades et des ambassadrices du vin. Des anonymes et des célébrités qui toutes ont aimé et aiment le vin. Les femmes et le vin ! Deux sujets qui font couler beaucoup d'encre, gloser interminablement et

parfois dresser hommes et femmes les uns contre les autres. Il est vrai que depuis que l'homme fait du vin, beaucoup a été dit, écrit, chanté sur les femmes et le vin. Les deux alliés étant à l'origine de fantasmes, de croyance, de symboles, voire même de malédictions, mais trop de thèses contradictoires et de nombreuses idées reçues ont été et sont encore colportées. De servante d'auberge à sommière, du verre d'eau rouge aux jurys de dégustations, de vendangeuse à viticultrice, il en a fallu des audaces, des folies, de la constance pour réussir et se faire reconnaître dans ce monde très masculin. Il n'est plus question de guerre des sexes à l'aube du XXI^e siècle, mais d'un plaisir partagé autour d'une boisson pas comme les autres qui assemble dans un verre culture, convivialité, plaisirs, et passions.

Éditions FÉRET
15 x 24 cm - 184 pages - 19 €.

BASTA LA CRISE



Pierre Jamar est un Ovni belge, débarqué comme correspondant de presse au milieu d'un monde viticole de la Vallée du Rhône qui est saisi par la crise. Lui dit : Basta la crise car il voit dans la volonté de tous ces hommes et ses femmes qui ne cessent d'améliorer

leur produit, plus que des raisons d'espérer. Le vignoble de la Vallée du Rhône doit continuer à vivre, à inventer des solutions, à faire jouer la solidarité, l'imagination et la tradition tout en continuant dans la route de la qualité qui est une quête infinie : c'est son message.

140 pages - 20 €
Les Éditions de L'ESCOUBERT
9, rue Saint-Louis - 84860 Caderousse

SITES

Le site du Sitevi : www.sitevi.com

Le site d'Adelphé : www.adelphé-recyclage.com

Le site d'Œnovidéo : www.oenovideo.oeno.tm.fr

Le site sur le tourisme vitivinicole : www.winetourisminfrance.com

Le site des Editions Œnoplurimédia : www.oeno.tm.fr

Le site des Editions Féret : www.editions-feret.fr