

Pour le VIGNOBLE

TRIMESTRIEL

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

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

Montaigne

Edition Numérique

<i>Vie de l'ANEV</i>	2
<i>Prix René Renou 2013</i>	
<i>Le lauréat proclamé</i>	
<i>Vie de l'ANEV</i>	3
<i>Le VITEff à Epernay</i>	
DOSSIER :	
<i>ADELPHÉ, partenaire de la viticulture</i>	4
<i>Nouvelles du Vignoble</i>	5
<i>Des LIVRES pour NOËL</i>	6
<i>Dégustations</i>	
<i>Domaine de VASSAL</i>	7
<i>Nécrologie</i>	
<i>Brèves - sites</i>	8

JOYEUX NOËL



**BONNES
FÊTES
DE
FIN D'ANNEE !**

LE VIN PREMIERE RICHESSE AGROALIMENTAIRE DE LA FRANCE !

C'est pas moi qui le dit c'est le gouvernement par l'intermédiaire de sa Direction générale des douanes et droits indirects - Département des statistiques et des études économiques et qui insiste bien pour que l'on cite la source : " *Après un repli marqué lors de la récession de 2009, les exportations de vins (hors champagne) repartent de l'avant pour atteindre un montant record de 5,6 milliards d'euros en 2012 (soit l'équivalent de 40 Airbus n.d.l.r !). Cette performance s'explique par le dynamisme des vins « haut de gamme » (ceux dont le prix au litre est supérieur à 20 euros), lié à l'augmentation des quantités écoulées, comme à celle des prix moyens. Sur ce segment, les ventes sont tirées par la Chine et Hong-Kong, ainsi que par le Royaume-Uni et les Etats-Unis.* » Le vin est la première filière exportatrice du secteur agroalimentaire, les vins et spiritueux constituent le deuxième excédent de la balance commerciale française. Alors il est temps que les Elus du Vin, que les vignerons, que tous ceux qui contribuent, en amont et

en aval à ce succès français, si rare par les temps qui courent et qui prouve qu'il y a encore, dans notre beau pays, des productions qui marchent, des artisans qui savent encore bien travailler, des commerciaux qui savent vendre crient que l'on n'a pas le droit de le dénigrer. Pas le droit de dire qu'il faut enlever la possibilité de vanter leur produit sur Internet (comme le sinistre sire, directeur général de l'ANPAA), pas le droit de les taxer encore plus comme des vulgaires marchands de mort (leader pas dealer !), pas le droit non plus comme l'a fort justement souligné l'association l'Honneur du Vin de lancer des campagnes comme celle « pour dire Non » lancée par l'INPES qui n'a pas sollicité l'avis du Conseil de Modération et de Prévention comme la loi l'y oblige. Mais les représentants de la filière ne sont plus nommés depuis un an et le Conseil de la Modération ne siège donc plus. C'était l'un des acquis de la dernière législature, il faut demander haut et fort son fonctionnement régulier. De même il est temps que les gouvernements qui se succè-

dent prennent vraiment en compte ce que pensent les français du vin. Comme l'a démontré le dernier baromètre réalisé par Ipsos/Vin et Société « *Les Français privilégient le vin pour accompagner les repas (94%), et 7 Français sur 10 le considèrent comme un produit convivial (71%). Les interviewés en font la boisson alcoolisée la plus naturelle (67%) et la meilleure pour la santé (75%) : les trois quarts des Français jugent que le vin est un aliment dont la qualité s'est améliorée ces dernières années (75%) et une alimentation fondée sur la consommation de fruits et légumes, d'huile d'olive et de vin rouge est perçue comme une habitude saine (85%)...Le vin est considéré comme la boisson la plus emblématique de la France (62%). Il contribuerait ainsi à l'image et à la grandeur du pays.* ». Et en plus il fait du bien à notre balance commerciale... Alors je pense que ce qui devrait « *vraiment saouler les français* » ce serait de ne pas pouvoir passer des fêtes de fin d'année sans boire du champagne, des vins blancs, rosés ou rouge, partager avec famille et amis ces instants de paix. **Marc Olivier**

PRIX RENE RENOU 2013

SAUMUR Agglo, lauréate

pour son soutien à « Festivini » et « Les Grandes Tablées du Saumur-Champigny ».

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 créé il y a 6 ans le Prix René RENOU. Ce prix est appelé René Renou en hommage au vigneron et ancien président du Comité Vins de l'INAO (1952-2006). Il récompense la collectivité « ayant le mieux œuvré, au cours de l'année écoulée pour la défense et la promotion du patrimoine culturel lié à la viticulture »*. Peut être admise la candidature de toute commune, communauté de communes, département ou région française ayant réalisé un projet autour du vin d'ordre éducatif, environnemental ou œnotouristique ayant valeur d'exemple et de reproductibilité par d'autres collectivités.

Festivini :

C'est le festival du vin pendant 8 jours en septembre. Depuis 4 ans : un événement tous les jours, sur tous les sujets, gastronomie, culture (cinéma, photo), sport, bien-être, dégustation et débats.

« Vins, saveurs et bonne humeur » est le slogan de la manifestation dont les foulées du Saumur-Champigny. (photo ci-après).



Les Grandes Tablées :

Depuis 13 ans les vignerons ont décidé de partager leur amour des produits du terroir. Le concept : Une table monumentale, l'organisation d'un repas assis et partagé à un prix accessible pour chacun, avec les vins du terroir (2 jours en juillet/août). Depuis les petites et grandes Tablées se sont multipliés dans les rues des villes et villages de France. C'est la première manifestation à avoir reçu, en septembre dernier, le label « Grande Table » attribué par le ministre de l'Agriculture.

Saumur Agglo - La Communauté d'Agglomération Saumur Loire Développement est constituée de 32 communes, comptant près de 65 000 habitants. Elle est présidée par Michel APCHIN, maire de Saumur - www.agglo-saumur.fr



TROPHÉE ANEV / FIJEV PRIX RENE RENOU 2013

* Les lauréats : 2012 commune de Marciac (32) - 2011 commune de Cairanne (84) - 2010 département de l'Ain (01) - 2009 - la Communauté d'Agglomération Nîmes Métropole et 2008 la ville de Grenoble (38).



La proclamation du Lauréat 2013 a eu lieu dans le cadre du Vit'eff, partenaire du Prix depuis sa fondation par Anne Meglioli, secrétaire générale de la FIJEV et Marc Olivier, directeur honoraire de l'ANEV et animateur du Prix R. Renou (photo).
LES PARTENAIRES : Le Club des partenaires du Prix est composé d'associations et de sociétés motivées par la défense de la Culture du Vin : l'AEFO (Association Européenne de Formation à l'Oenotourisme), l'Agence de Presse Une Autre Provence, « Edonys », la TV du vin plaisir, le Vit'eff et winetourismfrance.com. Ces partenaires assurent la diffusion des résultats et la promotion du vainqueur. Ils participent au jury avec les fondateurs ainsi que la famille de René Renou. Les partenaires VIN sont : le syndicat du Cru « Bonnezeaux » et la cave Balma Venitia de Beaumes de Venise.

Secrétariat de l'ANEV

Mairie de Domazan

Avenue des Miougraniers

30390 DOMAZAN

Tel : 04.66.57.03.28

Fax : 04.66.57.09.74 -

E-mail mairie-domazan@wanadoo.fr

VIE DE L'ANEV (suite)

LE VITEff à EPERNAY

Partenaire de l'ANEV pour le Prix René Renou (voir page 2) le VITEff est le salon référent pour les vins effervescents. Il se tient tous les deux ans à Epernay. C'était cette année sa 12ème édition : une édition réussie...Durant 4 jours, au Millesium d'Epernay le monde des technologies des vins effervescents était au rendez-vous! La programmation effervescente du salon a accueilli près de 20 000 visiteurs avec une belle qualité de fréquentation dont témoignent les 440 exposants : un public professionnel favorisant les échanges business.

L'innovation au cœur de l'effervescence

La remise du Prix à l'Innovation de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne a eu lieu lors de l'inauguration officielle du VITEff. Inauguration à laquelle participaient de nombreux élus de la Région dont le coprésident de l'ANEV, Philippe Martin, député d'Epernay (*notre photo*)



En partenariat avec la Région Champagne-Ardenne, le Club des Entrepreneurs Champenois, Oséo, le CIVC, Carinna, la Direccte et l'Union des OEnologues de France Région Champagne, il a récompensé les produits les plus novateurs de la filière vini-viticole parmi ceux présentés sur le salon. -

Dont l'Entreprise Ravillon dans la catégorie « Viticulture Durable », en association avec Nexxtep Technologies et Philippe Gauthier pour Minitract, le tracteur enjambeur téléguidé (*notre photo*)



Les visiteurs ont pu découvrir les innovations de l'ensemble des candidats au Prix à l'Innovation sur leurs stands grâce au Parcours Innovation. Le VITEff est aussi un salon international. Le mercredi 16 octobre étant dédiée à l'International, le VITEff a mis l'Espagne à l'honneur en proposant une dégustation descriptive de Cava. Dans le cadre de la Journée de l'International « Avec nous, osez l'export », la Table Ronde avec notamment un focus pays

sur l'Australie a attiré une soixantaine de participants, les vignerons champenois ont également assisté à plus de 150 Rendez-Vous Export Pays et Thématiques. Environ 220 délégations de producteurs de vins effervescents sont venues d'Australie, du Brésil, du Mexique, des Etats-Unis, d'Inde ou encore du Portugal, ces représentants internationaux ont marqué leur fort intérêt pour les innovations techniques et la richesse du patrimoine champenois. L' espace Food, Champagne & Tourism a suscité l'enthousias

me des visiteurs, ravis de constater la valorisation de la culture, du savoir-faire et du patrimoine de la Champagne-Ardenne. Cet espace a notamment accueilli les Ateliers Gourmands « le Champagne et le Repas » proposés par Geoffrey ORBAN, fondateur d'Educavin . Dans une ambiance conviviale et gourmande, il a fait aux visiteurs, dont beaucoup d'internationaux, la parfaite démonstration d'alliances mets-vin classiques et audacieuses. Les gourmets ont été ravis d'assister en direct aux Ateliers Gastronomiques de Jean-Claude PELLETIER de l'Académie Nationale de Cuisine, section Marne. Les Jeunes Talents du Champagne ont fait la démonstration de leur savoir-faire lors de séances quotidiennes de dégustation autour d'un cépage : Chardonnay, Pinot, Assemblage et Rosé.

Le VITEff est organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay dont l'objet est le développement économique de son territoire, au profit des entreprises et collectivités. La CCI-REIMS EPERNAY représente les intérêts des 13 000 entreprises de son territoire auprès des acteurs économiques et des pouvoirs publics. www.reims.cci.fr.

Le prix René Renou a été proclamé lors de la soirée de gala qui s'est tenu à la Maison Burtin, siège du Champagne Besserat de Bellefon qui fêtait à cette occasion les 170 ans de sa fondation. (*photo*)



L'ANEV remercie chaleureusement le VITEff de son partenariat maintenant pérenne et tout particulièrement son Commissaire général Jean-Marc Cecon .

DOSSIER : ADELPHÉ PARTENAIRE DE LA VITICULTURE

Adelphé S.A. est une société anonyme agréée par les pouvoirs publics pour la prise en charge des déchets d'emballages ménagers. La société présidée par Georges Ortola, vigneron à Narbonne, a été créée en 1993 à l'initiative des entreprises du secteur des vins et spiritueux, rejointes en 2006 par celles du secteur des entreprises du médicament. Filiale d'Eco-Emballages, Adelphé assure la responsabilité élargie des producteurs (R.E.P.) en matière de gestion de la fin de vie des emballages de leurs produits consommés par les ménages. Le rôle d'Adelphé est de contribuer activement au recyclage des emballages ménagers en accompagnant et en rémunérant les collectivités territoriales en charge de la collecte sélective et du tri, et les filières de recyclage des matériaux. Adelphé participe également à diverses expérimentations destinées à améliorer les performances de la collecte sélective et

du tri, et la sensibilisation des consommateurs au tri de leurs emballages.

La filière Vins & Spiritueux, engagée dans la réduction à la source des emballages.

L'objectif de réduction à la source fixé par le Grenelle de l'environnement a été atteint : entre 2007 et 2012, la mise sur le marché de plus de 100 000 tonnes d'emballages ménagers a été évitée. Les acteurs de la filière Vins & Spiritueux ont contribué à la réalisation de cet objectif en menant des actions volontaires et concrètes de réduction à la source, portant notamment sur les bouteilles et les caisses-outres.

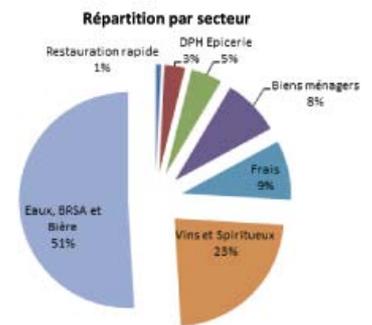
Qu'est-ce que la réduction à la source des emballages ?

Les emballages représentent 18,3% de la poubelle des ménages en France, soit 80kg/an1. La réduction à la source des emballages est l'action de réduire la quantité et le volume des emballages utilisés afin de limiter les déchets et leurs impacts sur l'environnement. Elle constitue aussi un levier de compétitivité pour les entreprises et un intérêt sociétal.

Pour quantifier les actions des entreprises et mesurer les efforts réalisés, Adelphé et Eco-

Emballages ont développé l'Indicateur de réduction à la source.

La présentation de l'eco-conception des emballages a lieu par des réunions dans le vignoble (*ici à Avignon – notre photo*)



L'engagement des entreprises en faveur de la réduction à la source

Parmi les 672 bonnes pratiques qui ont pu être identifiées grâce à l'Indicateur de réduction à la source, près des trois quarts (74%) correspondent à des actions réalisées par le secteur des boissons dont la filière Vins & Spiritueux. Après le plastique (39,7%), le verre est par ailleurs le matériau dont le poids a été le plus réduit (38,5%).

Pour consulter le rapport annuel 2012 d'Adelphé : <http://www.adelphé.fr/>



Le verre : un matériau performant dont la collecte peut encore progresser



Nouvelles du vignoble

PRIX DE L'OIV

Depuis plus de 80 ans, le Jury des Prix de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) récompense les meilleurs ouvrages écrits dont le contenu représente un apport scientifique, original (apport d'idées nouvelles et personnelles), pertinent et de portée internationale pour le secteur de la vigne et du vin. Ces ouvrages sont jugés par un panel de spécialistes (professeurs d'université, journalistes, scientifiques, historiens) en viticulture, œnologie, économie vitivinicole, vin et santé, histoire, littérature et beaux-arts.

Cette année, le Jury des Prix de l'OIV, qui s'est réuni le 5 juin 2013, a attribué le Prix de l'OIV dans la catégorie « Histoire-Littérature » à : Florilège de Discours savants sur le Vin de Azéline Jaboulet-Vercherre - Éditions Féret (Voir PLV N°46) (photo)

La CAVE de TAVEL, Monument historique !



Par arrêté du préfet de Région du 11 juin 2013, la cave de Tavel vient d'être inscrite au titre des monuments historiques pour sa richesse architecturale. En effet, la cave de Tavel marque un tournant en terme d'architecture régionale par son style « néo provençal ». En 1937, l'architecte Henri Floutier et le sculpteur Armand

Pellier mettent en valeur la cave de Tavel en mariant les traditions régionales et la pierre de Tavel. C'est la première fois qu'une cave coopérative viticole est inscrite aux monuments historiques pour son architecture. De plus, la cave de Tavel vient de se voir décerner le label « patrimoine du XXe siècle ». *« Au-delà des enjeux de protection, ces inscriptions et label viennent récompenser les efforts de mise en valeur de notre cave de génération en génération. Ils s'inscrivent dans notre volonté d'accueillir toujours mieux et plus de visiteurs, amateurs et touristes. Etre monument historique est un plus dans notre stratégie de développement œnotouristique »* déclare Christian Paly, président de la cave de Tavel (notre photo).

Une Vigne Monument Historique aussi !

Nous en avons déjà parlé dans le N° 46 de PLV, mais cette vigne sise à Sarragachies (Gers) a reçu la visite de nombreux élus venus se rendre compte de cette réalité . Notre photo : Philippe Martin Ministre de l'Ecologie et du Développement Durable, Stéphane Le Foll Ministre de l'Agriculture, Martin Malvy Président de la Région Midi-Pyrénées, Jean-Pascal Pédebernade viticulteur de cette parcelle, et Olivier Bourdet-Pees Directeur Général de Plaimont Producteurs. Une première dans le vignoble !



LA CUVÉE

DES TROIS SENATEURS !

Tous les vigneron ne décrivent pas forcément leurs élus. Certains vont même jusqu'à leur dédier une cuvée. C'est le cas de Jean Pierre Arnaud (Commandeur des Costes du Rhône et ancien cadre Edf) et Jean Christophe Giammatteo (entrepreneur de T.P) qui ont voulu rendre hommage aux sénateurs actuels de la Drôme, tous membres de l'ANEV, qui défendent le vin depuis longtemps dans tous leurs mandats (au sénat, dans leur ville, dans leur département). La présentation a eu lieu à Valence, le 14 Novembre dernier, en présence de ces 3 sénateurs ravis et flattés à la fois d'être ainsi associés à leur breuvage favori, 3 sénateurs qui ont pour nom : Jean BESSON, Didier GUILLAUME et Bernard PIRAS (notre photo : les 3 sénateurs et les 2 vignerons).

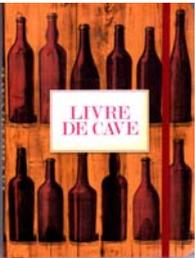


La cuvée est un côtes du Rhône rouge AOP. Cette cuvée, millésime 2012, a obtenu la médaille d'or avec félicitations du jury 2013 du concours des vins d'Orange. C'est le fruit d'un assemblage Grenache 60%, Syrah 30% et Carignan 10%. D'une Robe profonde, intense, avec de jolis reflets tirant sur le grenat, et une pointe de rubis. Mise en bouche souple, directe, fruitée, bon équilibre gras / acidité. Cuvée rare à déguster entre connaisseurs. www.domainedescsars.com

DES LIVRES POUR NOËL

Pour Noël, il faut bien sûr offrir du vin mais aussi des livres qui en parlent. Alors là aussi le choix est vaste.

Pour gérer sa cave...



Que vous soyez passionné d'œnologie ou simplement amateur de vin, ce Livre de cave est fait pour vous. Répertoirez-y les bouteilles qui composent votre cave, notez-y les références des vins que vos amis vous ont fait découvrir, les adresses de propriétaires relevées dans la presse, ainsi que vos impressions et souvenirs de dégustation. Avec en plus : Un glossaire des termes du vin . Des pochettes pour conserver les étiquettes de vin et les articles de presse-Prat Editions-16 €

Pour les jeunes...



Ce livre d'initiation et de transmission, pour les jeunes et les moins jeunes, donnera les bases d'une information indispensable à la découverte de l'œnologie et au développement des connaissances de base pour la dégustation. Est-il vrai que certains micro-organismes transforment le

raisin et produisent de l'alcool ? Et qu'est-ce que la fermentation malolactique ? Combien de litres contient une barrique ? Quelle plante produit le liège ? Les réponses à ces questions et à tant d'autres sont des gouttes de technique, de poésie, d'histoire et de connaissance : Pour découvrir avec bonheur que « le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde » comme le disait Rabelais. Editions Féret - 14,50 € -Auteur : Teresa Severini Zaganelli , œnologue italienne.

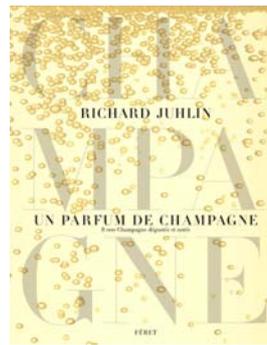
Pour les femmes...



Vous êtes une jeune femme, bien sous tous rapports et vous cherchez (l'homme) le vin idéal : racé, élégant, généreux, riche, puissant, vif, nerveux, classique, exubérant, souple, complexe, brillant, rond, fin, subtil, beau, bon, mûr, jeune, nature, franc...(rayer éventuellement quelques mentions inutiles ou contradictoires) pour : - l'accompagner dans les dîners en ville - partager des nuits d'ivresse* - étancher sa soif de plaisir** - découvrir son château - le marier avec des plats délicieux - bien vieillir ensemble...*avec modération, **sans modération. Ce guide vous est INDIS-

PENSABLE en toute situation ! Si vous êtes un homme, ce guide n'est pas fait pour vous. Vous avez juste le droit de l'offrir. Editions Féret -14,50 €

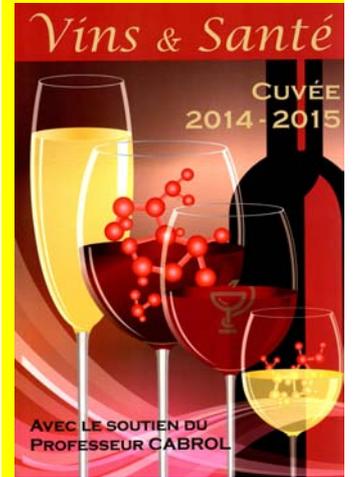
Pour les amateurs de Champagne



Richard Juhlin est un surdoué. Il a reçu à sa naissance un goût et un odorat prodigieux. Le Champagne est sa passion et il en est devenu le premier expert au monde. La première partie de Parfum de Champagne est consacré à la présentation du Champagne sous tous ses aspects. Nous découvrons ainsi le parcours champenois de l'auteur et l'ensemble des informations précieuses à connaître avant toute dégustation. Dans la seconde partie de l'ouvrage 8 000 Champagne dégustés et notés, où les Maisons et vigneron de Champagne sont présentés par ordre alphabétique. Le nombre de cuvées notées pour chacun d'eux peut aller d'une seule à plusieurs dizaines de notes quand différents millésimes et cuvées ont été retenus. Il indique également ses Champagne d'exception. Ce livre est un guide sans équivalent pour choisir et acheter les meilleurs Champagne. 400 pages, relié, richement illustré – Féret - 54,50 € -

Pour ceux qui aiment le vin, amateurs et néophytes...

Pour la 19ème année consécutive le guide Vins et Santé a sélectionné des vigneron respectueux de leur environnement dont les vins ont été goûtés et testés scientifiquement. Vous ne trouverez nulle part ailleurs des infor-



mations aussi précises et précieuses sur la composition du vin, sur les apports bénéfiques sur la santé comme l'expliquent les scientifiques dans ce guide dont le préfacier est le Professeur Christian Cabrol qui sait, lui, ce que Santé et Vins veulent dire. A consommer donc sans modération-Dubos.N. CO Editions - 425 pages - 24€ TTC. Il faut rendre grâce à ces éditeurs qui chaque année témoignent avec ce guide ... qui devrait être remboursé par la Sécurité Sociale !

Marc OLIVIER

Dégustations

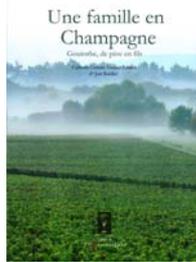


Cuvée: Seigneur de Gicon 2012 –Chusclan

C'est un Côtes du Rhône Villages Chusclan rosé, produit par la cave des Vignerons de Laudun-Chusclan dans le Gard. Vinifié traditionnellement avec Grenache noir et Syrah, il a une expression de fruits rouges et de bonbons anglais –Idéal pour plats en sauce et fromages. Prix : 5,20€

Cuvée Prestige Champagne Goutorbe - Aÿ

La maison Goutorbe à Aÿ fait partie des valeurs sûres depuis près d'un siècle. La cuvée brut Prestige premier Cru est très représentative de l'appellation et du travail du vigneron. 70% de pinot noir, 25% de chardonnay et 5% de pinot meunier. « *Son Bouquet frais, fruité et admirablement généreux, sa bouche nette, pure et harmonieuse avec arômes de fruits sucrés...* » - Gerhard Eichelmann (Guide Larousse du Champagne 2012). Un bon champagne pour apéritif et entrées. En demie 9,80 € en 75 cl, 17,05 € en magnum 39,15 €.



Et en sus un livre qui retrace joliment l'épopée du champagne et de la famille Goutorbe.

Cuvée Champ du Roy Château Coupe-Roses à La Caunette (34).



Vin de Pays des Côtes de Brian

Cépages : Muscat, Viognier, Grenache Blanc Marsanne.

« *Dans sa robe or pale au nez explosif dans une belle expression de fruits à chair blanche et florale offre son lot d'arômes, une chair affirmée, pleine de personnalité et équilibrée...* » (Christiane Mortès) - Prix : 6.90 €
Château Coupe Roses - Françoise Le Calvez/ Pascal Frissant -34000 La Caunette - Agriculture biologique - <http://www.coupe-roses.com/>

Incertitudes sur l'avenir de la collection ampélographique de Vassal

Le lido de Marseillan (Hérault), des vignes franc-de-pied protégées du Phylloxéra par le sol de sable, une collection de 2.300 cépages de Vitis Vinifera créée en 1876... bienvenue au Conservatoire ampélographique de l'INRA à Vassal, un véritable patrimoine que, selon l'expression consacrée, le monde entier nous envie. Décrite par certains comme le Louvre des cépages, le conservatoire n'est cependant pas qu'un musée. Enrichi chaque année de nouvelles variétés, il constitue une banque de données génétiques incomparable et - accessible aux chercheurs et aux vignerons du monde entier - sert à de nombreuses recherches cruciales pour les évolutions des vignobles. Il est envisagé aujourd'hui de le déménager, ce qui on l'imagine ne peut s'improviser et comporte des risques. Or ni les modalités du déménagement, ni ses raisons (vente des terrains par le propriétaire, augmentation du loyer, montée des eaux...) n'ont fait l'objet d'une communication et d'informations officielles. Aussi l'inquiétude gagne-t-elle vignerons, scientifiques, journalistes, amateurs de vieux cépages et défenseurs de la biodiversité, qu'ils soient en France ou à l'étranger. Des courriers aux ministères de l'Agriculture et de la Recherche, la mise en ligne d'une page facebook, une pétition qui a recueilli jusqu'à maintenant plus de 4000 signatures, de tables-rondes... témoignent de l'intérêt croissant porté aux patrimoines de la vigne et du vin en France. Les "inquiets" souhaitent principalement un débat public et transparent sur l'avenir du Conservatoire, et plus substantiellement une réflexion concertée sur l'avenir de la conservation des cépages en France - <https://www.facebook.com/ledossiervassal>—André DEYRIEUX

NECROLOGIE

Jean-Michel LEMETAYER

Jean-Michel Lemetayer est décédé le 31 juillet 2013 à l'âge de 62 ans. Il avait été notamment Président de la FNSEA (2001 – 2010) et était président de la SOPEXA depuis Juin 2009. Pour la FNSEA : « *Depuis son installation comme agriculteur en Ille et Vilaine en 1977, il s'était mis à disposition du monde agricole pour lequel il a milité dans son département puis dans sa région auxquels il est resté profondément fidèle. Toujours disponible, il a, au niveau national, assumé d'importantes responsabilités chez les Jeunes Agriculteurs, auprès des producteurs de lait et à la FNSEA... Défenseur et promoteur infatigable de l'Agriculture et des paysans, c'est dans les négociations internationales qu'il portait haut la demande de respect des producteurs et affirmait l'importance des productions agricoles partout dans le monde pour assurer de justes équilibres entre alimentation, territoires et niveau de vie des paysans...* »



Responsable et militant ancré dans le réel et l'actualité, il a su faire intégrer le secteur de la production agricole dans les filières alimentaires et dans le dialogue social, donnant ainsi une image moderne et volontaire au syndicalisme agricole. »

EDITE PAR ...

ANEV

contact@elusduvin.org

Directeur de la

Publication - Max Feschet

ISSN : 1628-7169

Composition - Montage :

APUAP-84600 Valréas

apuap@aliceadsl.fr

Ont participé à ce numéro :

Marc Olivier - André

Deyrieux - Nicolas Olivier

Numéro 48 - décembre 2013

ASSOCIATION NATIONALE DES ELUS
DE LA VIGNE ET DU VIN

SITES

Le site du VITEFF : <http://www.viteff.com>Le site d'ADELPHE : www.adelphe.frLe site sur le tourisme vitivinicole : www.winetourisminfrance.comLe site de la FIJEV : www.fijev.orgLe site des Editions FERET : <http://www.editions-feret.fr>*Brèves...Brèves...Brèves...*

Millésime Bio - La 21ème édition de Millésime Bio 2014, le Salon mondial des vins biologiques aura lieu les 27, 28 & 29 janvier 2014 au Parc des Expositions de Montpellier. Rendez-vous incontournable du secteur de la viticulture biologique, le salon Millésime Bio revient du 27 au 29 janvier 2014 au Parc des Expositions de Montpellier. Pendant trois jours, plus de 4000 professionnels iront à la rencontre de 750 exposants venus de tous les pays ou régions de production. Au coeur de cette 21ème édition : dégustations, échanges avec les producteurs, conférences sur le marché du vin bio ... Millésime Bio, un concept unique - Le regroupement d'une offre de vins biologiques provenant de tous les pays ou régions de production.-Un lieu d'échanges et de découvertes avec des conférences et des espaces de libre dégustation.- Nouveauté 2014 : l'ouverture d'un troisième hall pour optimiser les conditions de dégustation et accueillir de nouveaux exposants .

La Vigne de Suresnes veut l'IGP

- La récolte du millésime 2013 du Clos du Pas Saint-Maurice a eu lieu à partir du 4 octobre dans le plus grand vignoble d'Ile-de-France. Où l'on attend que l'INAO réponde à la demande d'IGP déposée en juillet par les Vignerons franciliens. Les vendanges du vignoble de Suresnes ont lieu cette année plus tardivement qu'à l'habitude. Durant quatre jours, à compter du lundi 7 octobre, quatre équipes de douze vendangeurs bénévoles se succéderont sur la seule vigne avec vue sur la Tour Eiffel, pour prendre part à la récolte du millésime 2013 qui a bénéficié d'un nouveau pressoir pneumatique. Répertorié comme l'un des plus anciens d'Ile-de-France, le vignoble de Suresnes, avec près de 5000 pieds, est aujourd'hui le plus grand de la région. Il habille sur un hectare les pentes du Mont- Valérien, offrant une vue unique de la ville aux cimes du bois de Boulogne, aux toits de Paris et, au-delà. Plantée à 85% de chardonnay et 15% de sauvignon, la vigne a fait l'objet d'un travail constant de restructuration et d'amélioration depuis 1983.

LA F.N.I.V.A.B. devient France Vin Bio - Dans un contexte de forte augmentation des volumes de vin certifié bio, la F.N.I.V.A.B. (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique) devient France Vin Bio pour représenter la filière bio dans son intégralité, de la production à la commercialisation. Cette fédération est structurée autour des associations interprofessionnelles suivantes : AIVAB-C (Association Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique de Champagne), AIVB-VL (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Val de Loire), Arbio Aquitaine (Association Interprofessionnelle Bio d'Aquitaine, au sein de laquelle les viticulteurs sont représentés par le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine - SVBA), Sudvinbio (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon). Elle s'appuie sur les structures régionales déjà organisées d'Aquitaine, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon et Val de Loire. Elle rassemble producteurs et négociants et représente la moitié des entreprises de la filière. Le premier Président est Richard Doughty (vigneron, Château Richard 24).

RETROUVEZ-NOUS SUR LE
WEB :WWW.ELUSDUVIN.ORG

ISAGRI A 30 ANS



Sur son stand au Sitevi de Montpellier la société ISAGRI était fière de présenter ses dernières solutions . Isagri est un des acteurs majeur du développement de l'informatique en Europe, notamment pour la viticulture...et ce depuis 30 ans. Quelques chiffres permettent de se rendre compte combien le secteur de la viticulture, outre la production, peut engendrer de richesses : 1400 salariés, 140M d'euro de CA, 110.000 utilisateurs 8 filiales en Europe, 1 au Canada, un pôle media (Terre-net Média), 250 personnes en Recherche et Développement - Le Siège est à Beauvais (60)

www.isagri.fr

BON ANNIVERSAIRE !

