

REVUE des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

BOURGOGNE
MAGAZINE



Le Hameau
du Vin



4^{ème} FESTIVAL INTERNATIONAL

30

DES FILMS VIDEO

31

DES ARTS ET METIER DE LA VIGNE ET DU VIN

MAI



Au Hameau du Vin

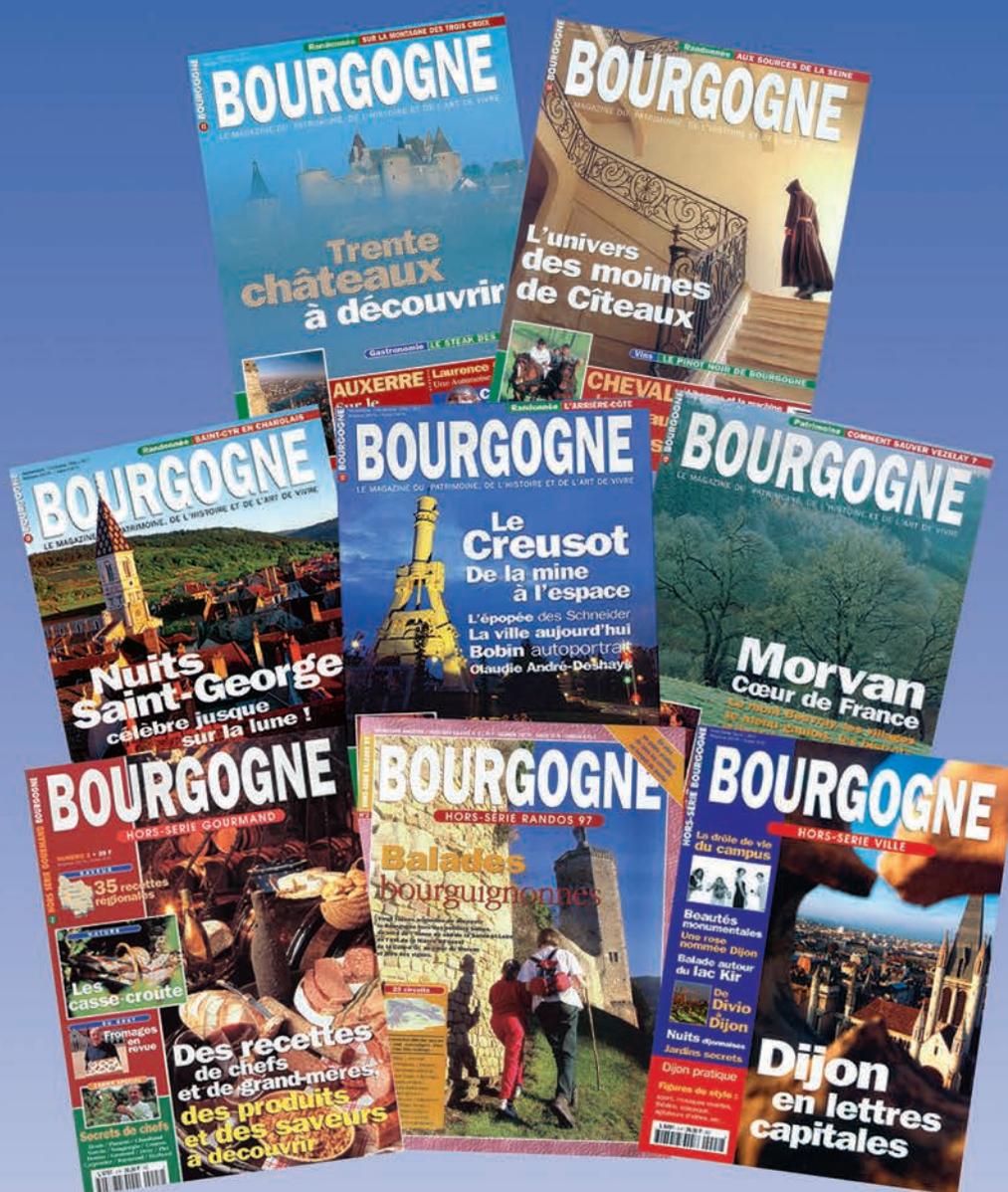
Romanèche Thorins en Beaujolais

OENOVIDEO 97



OENOVIDEO - MAISON DES VIGNERONS DU CHÂTEAU DE CHAINTRÉ - 71570 CHAINTRÉ - FRANCE
TÉL. [33] 03.85.37.43.21 - FAX [33] 03.85.37.19.83 - E-mail : oenee@club-internet.fr

**votre région
comme vous ne l'avez
jamais lue !**



**tous les deux mois
chez votre marchand
de journaux**

BOURGOGNE

LE MAGAZINE DU PATRIMOINE, DE L'HISTOIRE ET DE L'ART DE VIVRE

17, BD CLÉMENTEAU - 21000 DIJON - TÉL. : 03 80 73 56 64



Le Hameau du Vin

GARE DE ROMANÈCHE-THORINS

Tél. : (33) 03 85 35 22 22 • Fax : (33) 03 85 35 21 18

4^{ÈME} FESTIVAL OENOVIDEO 1997

Je remercie le comité d'organisation du Festival **OENOVIDEO** d'avoir choisi le Hameau du Vin pour théâtre de sa quatrième édition.

Je suis ravi que Jean François Robinet, Excellent Journaliste pour tout ce qui touche à la production et au monde agricole, préside cette manifestation.

Son dernier livre sur les gens et les produits du terroir de la Seine et Marne, qui est le premier ouvrage d'une belle et grande série, nous fait découvrir ses talents pour mettre en images et en écrits les richesses et le patrimoine des régions qu'il présente.

Au cours de ce Festival **OENOVIDEO**, on verra :

- dans le rôle du metteur en scène : la vigne
- Celui de réalisateur sera tenu par le vin
- La chorégraphie reviendra aux vignerons
- Les acteurs étant, évidemment, les gourmets-dégustateurs,
- La mise en onde sera attribuée au Négocembouteilleur.

De toute éternité, les évocations de la vigne ont balayé l'horizon de leurs feux tournants et parce qu'elle a accompagné depuis des millénaires nos plus vieilles civilisations, il était juste que par le miracle du vin, on lui rendit justice.

Le Festival **OENOVIDEO** va être, désormais, le papier de tournesol où chacun viendra s'informer pour savoir de quel côté il doit faire virer son attente : la joie ou le désenchantement.

Puisse le Festival **OENOVIDEO** servir de témoignage sensible aux recherches, aux espérances, aux phantasmes des générations vouées au culte de la vigne et du vin.

C'est le vœu que je forme pour le quatrième Festival **OENOVIDEO** en vous remerciant, tous et chacun, d'avoir choisi pour théâtre le Hameau du Vin, où vous êtes chez vous.

Georges DUBŒUF



L'OIV AU FESTIVAL OENOVIDEO

Le Festival **OENOVIDEO** est maintenant lancé et entre dans les programmes annuels. Il offre un forum remarquable de compétences aux producteurs et réalisateurs d'images qui mettent en valeur la grappe, la coupe et le vin. Ainsi se trouve réalisée par le dynamisme de « Forum Œnologie » l'une des ambitions de l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.) de donner un élan particulier à ce moyen moderne de communication qu'est la vidéo, qu'elle soit grand public ou professionnelle.

Le Festival **OENOVIDEO** est un lieu de rencontre en même temps qu'un lieu de diffusion de tout ce qui touche à la vidéo du secteur vitivinicole. Mâcon en est le siège ; un fois encore cette jolie ville du bord de Saône montre l'exemple.

Pour toutes ces raisons, l'O.I.V. s'est très volontiers associé à cette heureuse initiative en déplaçant à Mâcon son Jury des Prix que préside S. E. Frantisek Lipka, poète, écrivain et Ambassadeur d'un pays viticole, la Slovaquie.

L'O.I.V., organisation intergouvernementale qui rassemble 45 pays, entend ainsi saluer les producteurs et réalisateurs qui seront rassemblés à **OENOVIDEO** et confirmer le caractère mondial de cette prestigieuse manifestation.

Le Jury International des Prix de l'O.I.V.

- S.E. Frantisek LIPKA - Ambassadeur de Slovaquie en France et auprès de l'Unesco, M. LIPKA est poète et écrivain, Président du Jury des Prix de l'O.I.V.
- Mme le Professeur Susanne BRUN : de la Faculté du Pharmacie de Montpellier - Vice-Président du Jury des Prix de l'O.I.V.
- Mme Michèle ROUSSEAU - Directeur Général Adjoint de l'O.I.V. - Secrétaire Scientifique
- Mr Jean SCHWARZENBACH - Secrétaire Scientifique
- Mr Robert TINLOT - Directeur Général honoraire de l'O.I.V.
- Mr Georges DUTRUC-ROSSET - Directeur Général de l'O.I.V.

Georges DUTRUC-ROSSET
Directeur Général de l'O.I.V.

OENOVIDEO 97 LES ÉCRIVAINS DU VIN DU MULTIMÉDIA

Cette 4^{ème} rencontre se caractérise par sa richesse d'expressions et d'images.

44 films représentant 5 pays ont participé aux présélections, 12 films nominés vont exprimer la richesse visuelle des créatifs 1996/1997.

Pour la première fois, **OENOVIDEO** recevra d'autres expressions visuelles dans le cadre d'une confrontation toute nouvelle, CD-Rom et sites Internet des Arts et Métiers de la vigne et du vin.

Les réalisateurs de ces nouvelles créations au service d'un produit tenteront de nous faire découvrir leurs outils et leur sensibilité.

Le Jury d'**OENOVIDEO** 1997 aura la lourde tâche de porter un jugement sur une matière en pleine transformation.

La participation effective du Jury international des Prix de l'O.I.V. confortera notre jugement et permettra l'enrichissement collectif des savoir-faire dans une recherche où nous avons beaucoup à apprendre des réalisations étrangères.

Cette 4^{ème} édition d'**OENOVIDEO**, dans le cadre du Hameau du Vin confirme s'il en était besoin, la qualité de l'environnement de la manifestation mais aussi la gentillesse de l'accueil et du plaisir de se retrouver ainsi ensemble autour d'une réflexion visuelle.

A cet égard, **OENOVIDEO** 97 au Hameau du Vin donne une parfaite illustration de ce qui peut être fait pour renforcer les terroirs d'image des métiers de la Vigne et du Vin en s'aidant des technologies aux multiples facettes.

H.L. ARNOULD
Directeur du Festival
OENOVIDEO



1-2 **LES ÉDITORIAUX**

3 **SOMMAIRE**

5 **LES JURYS**

5 **LES TROPHÉES**

7 **LE RÈGLEMENT**

LES PARTENAIRES DU FESTIVAL

- Le Hameau du Vin
- La Revue des Œnologues
- Vin-Santé-Plaisir de Vivre
- Bourgogne Magazine

L'ORGANISATION DU FESTIVAL

- Forum Œnologie Association
- Le Hameau du Vin
- La Revue des Œnologues
- *Coordination Internationale* : Office International de la Vigne et du Vin

Avec le patronage de l'Office International de la Vigne et du Vin et la participation technique de Christian SHEARN de la Stéc CARDAN et de la Sté LONGRINE



Sommaire

8-9 **LES FILMS DU 30 MAI**

- 1 - De Proche en Proche - Les Vendanges en Cognacais - France - France 3
- 2 - Mauler - Fidèle à la Fête - Suisse
- 3 - Les Raisins de Noël - France - France 3
- 4 - Vigneron, un métier d'artiste - France - SCA le Vin de Sylla
- 5 - Richesses de Terroirs - France - Sté AKTIS
- 6 - Les Filles de Bacchus et d'Aliénor - France - France 3 Aquitaine

FILM PRÉSENTÉ HORS COMPÉTITION

- Vin jaune, le miracle du temps
France - Musée des techniques et cultures comtoises

10-11 **LES FILMS DU 31 MAI**

- 7 - Croquis de Vendanges - France - France 3 Aquitaine
- 8 - « Vin sur Vin » - France - Lazennec Bretagne/France 3 - C'est pas Sorcier
- 9 - Franchement Bourguignon - France - Cave de Viré
- 10 - Le Vin aux mille printemps - France - Sté Naturine
- 11 - Les Bourgognes ont une âme - France - B.I.V.B.
- 12 - Presseurs d'Or - France - U.P. Vidéo, Ville de Chenôve

FILM PRÉSENTÉ HORS COMPÉTITION

- Eiswein - le Vin de Glace - France - France 3 - Faut pas rêver

12 **LES CD-ROM ET SITES INTERNET**

- Le CD ROM de la Tonnellerie - France - Sté DARGAUD & JAEGLE
- À la découverte de la Bourgogne - France - CLEA MICRO EDITION
- Le CD-Rom des Vins de France - France - Éditions Sybex
- Site « Place du Vin » - France - Bacchus & Partners
- Site « L'Annuaire du Vin » - France - Intelligent Software
- Site « Côtes-du-Rhône » - France - Longrine Communication

ENIVREZ-VOUS D'IM@GES sans MODÉRATION



Longrine,
c'est la communication
multimédia : internet,
CD Rom, vidéo et son.

Aller goûter de toute urgence
le serveur des caves
des Côtes du Rhône sur
<http://www.vins-rhone.com>

Longrine, c'est aussi la communica-
tion institutionnelle, événementielle
et technique.

Plaquette et CD Rom sur simple demande.

LE JURY DU 4^{ÈME} FESTIVAL OENOVIDEO

•Président : Jean-François ROBINET
Journaliste - Chroniqueur

Avec la participation de Gilbert GARRIER
Historien - Écrivain du Vin

•Professionnels du Vin, du Tourisme et de la
Gastronomie
Alain ROSIER - *Sommelier*
Alain ROELS - *Rédacteur en chef de Bourgogne Magazine*

•Professionnels de la Vidéo, de l'Image et de la
Réalisation
Guy MARCONNIER - *Réalisateur Cinéma & Télévision*
Michel NAGEOTTE - *Producteur et Diffuseur d'images
Multimédia*

•Professionnels Histoire, Sciences, Littérature,
Arts et Spectacles
Jean LARGE - *Professeur agrégé d'Histoire - I.U.F.M. Lyon*
Danielle PAMPUZAC - *Éditeur et Écrivain*

•Professionnels de la Communication, de la
Publicité et de la Presse
Pascal DEVERTU - *Directeur communication au Conseil
Général de l'Yonne*
Annie LOIREAU - *Responsable de communication - Filière
viticole*

LE JURY INTERNATIONAL DES PRIX DE L'OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

•Président : S.E.M. Frantisek LIPKA - *Ambassadeur
de Slovaquie en France et auprès de l'Unesco, poète et
écrivain*

•Mme le Professeur Susanne BRUN de la *Faculté de
Pharmacie de Montpellier - Vice-Président du Jury des
Prix O.I.V.*

•Mme Michèle ROUSSEAU - *Directeur Général Adjoint
de l'O.I.V. - Secrétaire Scientifique*

•Mr Jean SCHWARZENBACH - *Secrétaire scientifique*

•Mr Robert TINLOT - *Directeur Général honoraire de
l'O.I.V.*

•Mr Georges DUTRUC-ROSSET - *Directeur Général de
l'O.I.V.*



Le Festival

LES TROPHÉES « CEP D'OR » 1997

Le Grand Jury **OENOVIDEO** remettra
les trophées « Cep d'Or » **OENOVIDEO** 1997

- Trophée Spécial du Grand Jury
- Trophée Propriétaire
(film dont le budget ne dépasse pas 100 000 FF)
- Trophée Excellence
(Film dont le budget dépasse 100 000 FF)
- Trophée de la meilleure image
- Trophée de la meilleure bande son
- Trophée du meilleur scénario et de la mise
en scène
- Trophée du meilleur film « Promotion des
Ventes »

LES TROPHÉES « CEP D'OR » MULTIMÉDIA

- Trophée Multimédia - CD-Rom
- Trophée Multimédia - Site Internet

LES TROPHÉES « CEP D'OR » PARTENAIRES

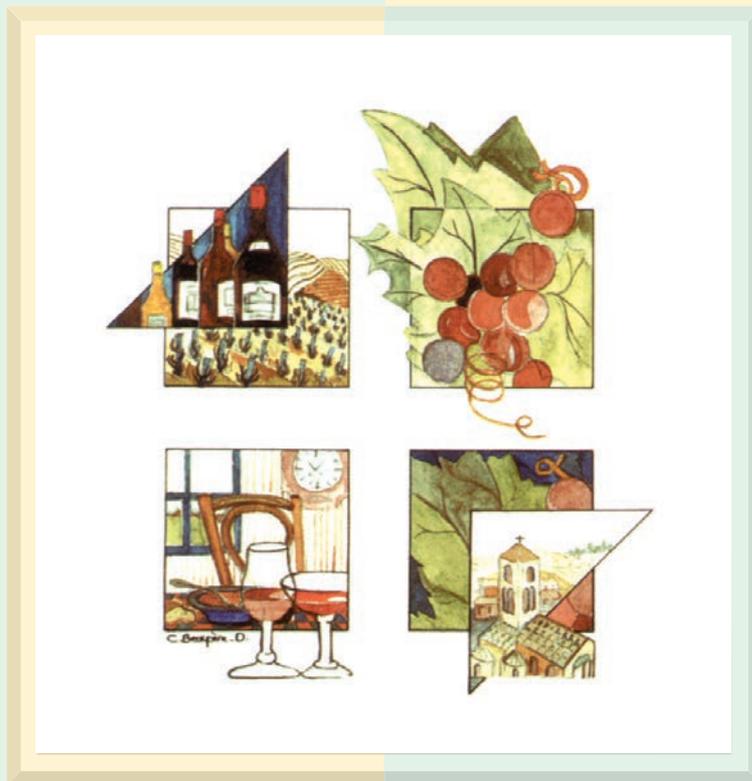
- V.S.P.V. Association remettra le trophée du
meilleur film Vin Santé Plaisir de Vivre
- Bourgogne Magazine remettra le trophée du
meilleur film pour son authenticité
- La Revue des Œnologues remettra le trophée
spécial du public

LES PRIX O.I.V.

Le Jury International des Prix de l'O.I.V. remettra
les prix O.I.V.

- Prix pour la « Valorisation des produits de la
Vigne »
- Prix pour la « Connaissance de la Vigne et de
ses produits »
- Prix pour la « Formation et Vulgarisation
scientifique et technique »
- Prix pour la « Vigne et vin, composantes d'une
civilisation »

Vin Santé Plaisir de Vivre®



**Avec vous
A travers le monde
Nous forgeons les outils du futur
Pour le bien-être et l'équilibre
de tous**

Le Règlement

OENOVIDEO - FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDÉO DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

Le Festival International **OENOVIDEO** créé à l'initiative de la Revue des Œnologues, est organisé par les Écrivains du Vin et a pour objet de :

- Mettre en valeur l'image des Arts et Métiers de la vigne et du vin
- D'améliorer par la compétition les films et vidéogrammes
- Valoriser la communication sur les boissons fermentées à base de fruits et les arts et métiers de la vigne et du vin.

Conditions d'admissions

Les films présentés traitent de la filière des métiers de la vigne et du vin dans son contexte gastronomique, touristique, industriel, scientifique et technique, historique et enseignement, arts graphiques, arts musicaux, santé, plaisir de vivre.

Présentation

Les présentations sont faites en français ou en langues étrangères, de préférence sous-titrées. Chaque présentation devra être accompagnée d'un texte de présentation d'un maximum de 10 lignes mettant en évidence :

- Les objectifs de réalisation et le ciblage
- L'essentiel du scénario.

Chaque présentation devra être accompagnée d'une fiche technique. Les présentations feront l'objet d'une présélection. À l'issue de cette présélection, le producteur de l'œuvre s'engage à préciser le coût de la réalisation.

Les trophées Cep D'Or

Au cours du Festival annuel, les œuvres reconnues se verront décerner les trophées « Cep d'Or » suivi du millésime. Les Trophées se répartissent de la manière suivante :

- Trophée Spécial du Grand Jury
- Trophée du film destiné aux professionnels
- Trophée du meilleur scénario et de la mise en scène
- Trophée de la meilleure image
- Trophée de la meilleure bande son
- Trophée propriété
- Trophée du film dont le budget ne dépasse pas un certain seuil (fixé annuellement)
- Trophée prestige : Trophée du film dont le budget ne dépasse pas un certain seuil (fixé annuellement)

Les trophées à la diligence du Grand Jury peuvent ne pas être décernés.

Composition du Grand Jury

Le Grand Jury est composé de 9 personnalités : Un Président et 8 membres représentant de manière équitable les catégories professionnelles suivantes :

- *Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie*
- *Professionnels de la vidéo, de l'image et de la réalisation*
- *Professionnels de l'histoire et de la littérature des arts et du spectacle*
- *Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité et l'édition.*

En l'absence de Président, celui-ci est désigné parmi les membres et dispose d'une voix prépondérante.

Comité Directeur

Le Festival est animé par un Comité Directeur composé de 5 à 7 membres, qui a pour fonction de :

- Désigner les membres du Grand Jury
- De procéder à la présélection et définir l'ordre de projection en séance publique
- D'assurer la bonne marche technique du Festival.

Les membres du Comité Directeur sont animés d'un souci de promotion des métiers de la Vigne et du Vin. Les membres du Comité Directeur œuvrent au succès du Festival. Lorsqu'un membre du Comité Directeur souhaite s'impliquer plus avant dans l'organisation matérielle et financière du Festival ou des activités qui s'y attachent, il devra signer un protocole de partenariat avec le représentant de Bourgogne Publications, Société éditrice de la Revue des Œnologues, détentrice des marques : Les Écrivains du Vin et Festival International **OENOVIDEO**. Les membres du Comité Directeur ne peuvent en aucun cas être membres du Jury.



PLACÉ SOUS LE HAUT
PATRONNAGE DE
L'OFFICE INTERNATIONAL
DE LA VIGNE ET DU VIN

DE PROCHE EN PROCHE LES VENDANGES EN COGNACAIS

DE PROCHE EN PROCHE nous donne rendez-vous sous la tonnelle du côté de Cognac pour les vendanges 95. Ici les vendanges sont une affaire sérieuse qui ne laisse place à aucun folklore, aucune réjouissance. Les vignobles, de petite surface, 4 ha en moyenne, incitent les viticulteurs à la mécanisation pour un meilleur rendement. Ici pas de vendangeurs, mais des machines à vendanger ultra perfectionnées, sillonnent la campagne à raison de 4 ha par jour. 20 000 exploitants, installés le long des rives de la Charente, en Aunis Saintonge et Angoumois continuent de produire ces eaux de vie, qui par magie, et surtout grâce au talent des maîtres de chai, deviendront une eau de vie aux arômes subtils. Cependant, ce produit du terroir, fruit d'un savoir faire vieux de trois siècles, est essentiellement vendu à l'export et, la France n'est que le sixième consommateur. Jean Paul Croizet, viticulteur à Orlut en Charentes, Yvon Braastad, Directeur de Communication d'un grand nom du Cognac, Bernard Guyonnet du B.N.I.C. et Thierry Verrot, restaurateur, seront au rendez-vous pour vous faire découvrir l'alchimie de cet alcool et des 150 millions de bouteilles vendues par an.

Le film a été produit en 1995
Réalisation : Gérard VAZIAGA
Budget : Inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 26'

1

LES RAISINS DE NOËL

Un reportage de Simon Freige, Anne Kérisel et Guy Nevers. A 50 kilomètres de Paris, dans le village de Thomery, il existe une tradition centenaire : celle de la culture du raisin chasselas. La particularité de ce raisin est de pousser à la verticale, sur de grands murs orientés au sud. Louis Perfezou, un habitant du village, est désormais le seul à cultiver ce raisin, auquel il consacre tout son temps. Louis est intarissable sur son chasselas. Après la cueillette de centaines de grappes qui poussent dans son jardin, il les conserve dans une mystérieuse cave, dans laquelle des milliers de petites bouteilles replies d'eau reçoivent chacune une grappe. Grâce à ce procédé qui a fait la richesse et la réputation de Thomery, ce raisin se conserve pendant des mois dans un excellent état de fraîcheur, et les grappes sucrées font les délices de ses proches à Noël.

Le film a été produit en 1996
par France 3 - Unité « Faut pas Réver »
Réalisation : Simon FREIGE et Anne KERISEL
Budget : Inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 12'

3

MAULER - FIDÈLE À LA FÊTE

A l'écart du riant vignoble neuchâtelois, dans une vallée vouée à l'horlogerie, le visiteur non averti peut s'étonner qu'on y produise du « champagne ». Pourtant, depuis 1829, les grands vins mousseux Mauler ont acquis une très large renommée. Trois fils conducteurs constituent la trame du film. Il y a d'abord l'histoire du Prieuré St Pierre, lieu prédestiné. Fondé en l'an 936 par des moines bénédictins venus de Cluny, il accueillit plus tard des visiteurs de marque comme la Duchesse de Nemours et Jean-Jacques Rousseau avant d'abriter dans ses murs le grand art de la champagnisation. C'est ensuite l'étonnante destinée de la famille Mauler, originaire d'Alsace, autre pays de grands vins. Au siècle dernier, Louis-Edouard Mauler fonde la Maison et s'installe au Prieuré de Môtiers. Aujourd'hui, ses descendants de la quatrième génération, en fidèles gardiens de la tradition, dirigent l'entreprise qu'ils ont développée et adaptée aux exigences de notre temps. Enfin, le film révèle le subtil processus d'élaboration des grands vins mousseux selon la méthode champenoise traditionnelle. Enveloppé dans sa légende, le Mauler est d'abord un don de la nature, élaboré ensuite dans le respect de celle-ci et de ses lois : travaux de la vigne, vendanges, assemblage, longue maturation en bouteilles dans la fraîcheur des caves du Prieuré, adjonction enfin de la liqueur, secret de la Maison. Enfin, le Mauler fait éclater sa vigueur longtemps retenue. Fidèle à la fête comme à la tradition, il fait jaillir sa mousse fraîche et déploie ses délicats colliers de bulles.

Le film a été produit en 1996 par PARATTE Films
Réalisation : André PARATTE
Budget : de 100 000 à 200 000 Frs
Durée du film : 17'30

2

« VIGNERON, UN MÉTIER D'ARTISTE »

Cette silhouette qui se profile là-haut sur une crête des Monts du Vaucluse, avec sa boîte de couleurs et son chevalet de campagne, nous allons la suivre sur les sentiers colorés des Côtes du Lubéron, au cœur viticole de ce pays voué au vin depuis l'Antiquité. Dans ce décor, à chaque instant, nous sentirons la présence amie de l'homme qui, sans rien bouleverser, a peu à peu façonné ces paysages, comme un hommage à la terre de Provence. Ici à la touche nerveuse du peintre correspondra le geste simple et précis du vigneron, à tous les stades, de la culture à la vinification. Nous irons à la rencontre des vignerons, nous découvrirons le sérieux et la sagesse de ces hommes, les mêmes qui ont su à force de patience apprivoiser les collines, en extraire la richesse, l'ocre ce colorant exporté à travers le monde entier, les mêmes, confiseurs ou céramistes qui, au travers des générations successives, se sont transmis leur savoir-faire et leur passion.

Le film a été produit en 1996
Réalisation : Jacques MORVANT
Budget : Inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 10'

4

LES RICHESSES DE TERROIRS LES APPELLATIONS D'ORIGINE EN MIDI-PYRÉNÉES

Diffusé à l'occasion du Congrès National de l'I.N.A.O. au mois de mai 1996 à Toulouse, ce film nous invite à un périple dans les Terroirs de Midi-Pyrénées : une promenade en forme d'anthologie ponctuée par la présentation des produits qui les honorent. Une variation d'impressions poétiques et de commentaires précis (soumis à l'approbation de l'I.N.A.O.), qualifie le professionnalisme des producteurs, leur discipline pour bien faire et leur détermination dans la recherche de la qualité optimale.

Le film a été produit en 1996

Réalisation : François MORMETA

Budget : Supérieur à 200 000 Frs

Durée du film : 26'

5

LES FILLES DE BACCHUS ET D'ALIÉNOR

Bacchus est leur dieu, mais la féminité est leur image de marque. En juin 1995, elles acquièrent leur notoriété lors de la 8^{ème} biennale Vinexpo, le Salon des Professionnels du vin. Depuis, Elles ne cessent d'être sollicitées et parcourent l'Europe pour promouvoir les couleurs et les vins qu'elles font naître dans leurs domaines. Leur association baptisée « Alienor de Bordeaux », regroupe 12 femmes de 12 appellations différentes. Aujourd'hui, les femmes viticultrices sont plus nombreuses qu'avant même si dans les caves et les chais, les vieux préjugés ont la vie dure. Dans certaines caves, on interdit encore aux femmes de rentrer au moment de la vinification, pensant que cela peut altérer le vin. Ces femmes ont donc dû s'intégrer, se faire reconnaître dans un milieu où l'homme régnait jusqu'alors en maître. Issues de 12 appellations représentant la quasi totalité de la Gironde, les Alienor ne sont pas concurrentes, mais complémentaires. Elles parlent souvent de leur vin comme d'une naissance et évoquent leur plus jeune millésime comme leur plus jeune enfant. Bien que viticultrices, de la plantation du raisin jusqu'au produit fini et à sa commercialisation, les Alienor n'en sont pas moins femmes. Elles ont ensemble 37 enfants. Elles doivent donc concilier leur vie de mère et de viticultrice, gérer les problèmes d'intendance, d'enfants et de propriété. L'initiative de ces femmes n'est pas seulement une action de charme. Elle est surtout économiquement importante. En 18 mois d'existence, l'association a commercialisé quelque 20 000 bouteilles. Chaque vignoble bénéficie de la renommée de ce groupe hors du commun.

Le film a été produit en 1996

par France 3 Aquitaine

Budget : Inférieur à 100 000 Frs

Durée du film : 11'20

6

Hors Compétition

VIN JAUNE LE MIRACLE DU TEMPS

Unique en France à la fois par ses caractères et son mode d'élaboration, le vin jaune est un vin paradoxal. Sa maturation dans des fûts laissés en vidange pendant plus de six ans devrait donner du vinaigre, mais dans le Jura des levures spécifiques permettent d'obtenir ainsi un vin original et de haute qualité. Les analyses en laboratoire et le savoir-faire empirique des vignerons se conjuguent pour obtenir de façon moins aléatoire que naguère ce produit prestigieux, relativement rare et coûteux, qui peut vieillir en bouteille plus de deux siècles en conservant toutes ses qualités. On découvre dans ce film les nombreuses conditions nécessaires à l'obtention du vin de jaune, telles que l'emploi du cépage savagnin, la présence de levures spécifiques du vignoble et des caves du Jura, le soutien du Laboratoire d'Analyses Départemental, et bien entendu le savoir-faire des vignerons. La séquence clé du film est consacrée à un événement spectaculaire, défiant la raison : l'ouverture, puis la dégustation d'une bouteille de vin jaune de 1774, soit le 220 ans d'âge... Un vin dont la vigne a été taillée sous Louis XV et le raisin cueilli sous Louis XVI, et qui s'est transmis de génération en génération jusqu'à la famille d'un arboisien contemporain. Celui-ci a souhaité la soumettre à l'examen d'un groupe de spécialistes du Vin Jaune parmi lesquels de nombreux scientifiques. Les résultats de cette dégustation sont étonnants : ce vin contient toujours des levures vivantes, a conservé une évidente typicité de vin jaune et offre encore des arômes de fruits confis et de sous-bois tout à fait remarquables.

Le film a été produit en 1995

*par Musées des Techniques et Cultures
Comtoises - France*

*Réalisation : Georges NIVOIX et
Claude ROYER*

Budget : De 100 000 à 200 000 Frs

Durée du film : 15'

CROQUIS DE VENDANGES

Michèle FAURE et Jean Paul ITEY ont suivi les vendanges à Saint-Emilion et dans le Médoc, dans des châteaux de grands crus classés, Cheval Blanc et Mouton-Rothschild. Dans ces châteaux, les traditions se maintiennent, et ce sont des centaines de vendangeurs qui font encore le travail à la main. Au Château Cheval Blanc, la même famille basque-espagnole revient vendanger depuis 30 ans. Le Château Mouton-Rothschild possède le dernier cuvier traditionnel en bois pour la vinification.

*Le film a été produit en 1996
par France 3 Aquitaine
Budget : Inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 12'30*

7

FRANCHEMENT BOURGUIGNON

L'objectif était de souligner l'appartenance à la Bourgogne de Viré, dans la tradition, dans l'antériorité. Ce film a été réalisé sans préparation des « hommes », c'est à dire que nous voulions que l'expression soit naturelle, vienne du « cœur ». Nous ne voulions pas de « déballage » de quantité, de matériel, ... ne pas dire que nous étions les meilleurs ; être vrais... Montrer nos passions, insister sur ce qui fait la « Cave de Viré ». En ce qui concerne le Mâcon Viré, nous avions souhaité le présenter au quotidien à travers des scènes évocatrices, aussi bien de la vie de tous les jours, que des moments privilégiés. Nous voulions aussi montrer le rôle des vigneron dans la cave, et inversement. Nous sommes « Franchement Bourguignon ».

« Bonne vision », « Bons regards »

*Le film a été produit en 1996
par Image du Vin
Réalisation : Jacques MORVANT
Budget : Inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 11'*

9

LE VIN AUX MILLE PRINTEMPS

Voyage imaginaire à la découverte du vin aux Mille Printemps. Le spectateur est invité à un voyage imaginaire lors duquel il va découvrir à la fois le terroir de l'Appellation du nord au sud, mais également la naissance du vin à travers des images esthétiques, émouvantes et spectaculaires.

*Le film a été produit en 1996/97
par le Syndicat AOC St Joseph
SCEA Rochevine
Réalisation : Jérôme FRENAY et
Bernard GILLE
Budget : Supérieur à 200 000 Frs
Durée du film : 9'*

10

« VIN SUR VIN » (DE LA VIGNE AU VIN)

Destination du Camion : Fred et Jamy nous emmènent faire les vendanges en Bourgogne et nous révèlent les secrets de fabrication du vin.

Missions spéciales :

Fred nous fait découvrir les techniques de vendanges et nous explique en quoi consistent les étapes de la fermentation et de la macération. Nous parlerons des notions de terroir, de l'importance du climat et du sol. Puis nous assisterons à une dégustation de vin en compagnie d'une œnologue. Nous verrons également le rôle des fûts de chêne, la mise en bouteille et la fabrication des bouchons.

Expériences réalisées dans le camion :

- Anatomie d'un pied de vigne
- Le rôle du soleil dans le mûrissement du raisin
- Comment le sucre se transforme-t-il en alcool ? (le taux d'alcool dans le vin)
- Qu'est-ce que le collage du vin ?
- Quels sont les effets et les dangers de la consommation d'alcool ?

*Le film a été produit en 1996
Coproduction : Lazennec Bretagne/France 3
Budget : Supérieur à 200 000 Frs
Durée du film : 26'*

8

LES BOURGOGNES ONT UNE ÂME

« **L**es Bourgognes ont une âme » est un film produit par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne. L'objectif de ce film institutionnel, réalisé en 1996, est de présenter le vignoble et les vins de Bourgogne. Son ambition n'est pas d'expliquer la Bourgogne, mais de simplement « planter le décor » en restituant le vin dans l'ambiance de son environnement géographique, touristique, culturel et festif. Ce document de 10 minutes qui a choisi le registre de l'émotion, s'adresse avant tout au « grand public » qui découvre la région et est présenté par le B.I.V.B. et les entreprises en introduction à une conférence-dégustation ou une visite de cave. Scénario : un couple de jeunes amateurs de vin sont accueillis par un jeune vigneron bourguignon qui leur fait déguster sa production. Les vins qu'ils dégustent les entraînent, au gré de leurs souvenirs, sur les chemins de la Bourgogne avec l'évocation des différents vignobles, des lieux touristiques et des manifestations vineuses.

*Le film a été produit en 1996 par B.I.V.B.
Réalisation : Vidéo Company
Budget : De 100 000 à 200 000 Frs
Durée du film : 10'
Autres versions : Anglais et Allemand*

11

PRESSEURS D'OR

Le vieux village de Chenôve en Côte d'Or, recèle l'un des joyaux du patrimoine viti-vinicole médiéval : Les Pressoirs des Ducs de Bourgogne. Construits pour le plaisir et la prospérité des seigneurs du lieu, ils témoignent aujourd'hui autant de la puissance ducal que de l'ingéniosité des concepteurs du monumental mécanisme. L'énorme contrepoids de pierre qui fait son originalité (et qui doit son nom, la « Margo », à une duchesse de petite vertu...) a traversé les siècles sans défaillir et continue de démontrer son étonnante efficacité. Héritière d'une longue et prestigieuse tradition, la communauté viticole de Chenôve a pris la succession des presseurs des ducs. Et lorsque, une fois l'an, le troisième week-end de septembre, la « Margot » se soulève dans les craquements pathétiques du bois, l'admiration se mêle à l'émotion : c'est une invitation à voyager dans le temps, à boire et à rêver...

Le film a été produit en 1996
par U.P. Vidéo, Ville de Chenôve
Réalisation : J. Marc BORDET
Budget : de 100 000 à 200 000 Frs
Durée du film : 19'

12

Hors Compétition

EISWEN

« LE VIN DE GLACE »

C'est l'hiver, quand les températures descendent bien en dessous de zéro, que les viticulteurs de la Sarre vivent des jours et des nuits d'inquiétude. Chez Egon Muller, l'un des domaines les plus illustres du monde, les périodes de grands froids sont aussi les périodes de grande agitation. C'est que les vendanges du Eiswen se préparent. Le Eiswen ou vin de glace exige des raisins gelés au moins 7 degrés minimum, et plus il gèle fort meilleur sera le vin. Chaque année Egon Muller relève le défi et laisse sur pied des raisins en attendant un gel suffisant, et chaque année c'est un coup de poker avec le temps. Il n'est pas rare, faute de gel que la récolte soit perdue. Le Eiswen est un vin très rare et très cher, parmi les plus chers du monde qui ne se vend qu'aux enchères une fois par an à Treves où il atteint des prix astronomiques. Les vendanges se décident vers 4 heures du matin aux heures les plus froides. Tout doit se faire dans l'urgence en pleine nuit quand les conditions sont les meilleures et que les raisins sont glacés comme des billes de verre.

Le film a été produit en 1996
par France 3/Faut pas rêver/Écran Total
Réalisation : Geneviève ROGER et
Ionut TEIANU
Budget : Supérieur à 100 000 Frs
Durée : 11'04

LE CD ROM DE LA TONNELLERIE

Comment communiquer avec les outils d'aujourd'hui ? Pour Jean Marcel JAEGLE, PDG de la Tonnellerie DARGAUD & JAEGLE, la réponse est simple : en réalisant un CD-Rom ! En effet, avec une clientèle largement internationale, réparties sur tous les continents et dans tous les grands vignobles du monde, Jean Marcel JAEGLE ne peut pas faire visiter sa tonnellerie à tous ses clients. Le CD-Rom, en associant aux textes des photos, des séquences vidéos, du son, permet une véritable visite guidée de la tonnellerie, en montrant en plus toute l'activité du merrandier, qui choisit et débite les chênes pour fabriquer le merrain, permettant ainsi d'associer le travail réalisé en amont de la tonnellerie. Autre avantage du CD-Rom : la possibilité de découvrir cette activité à son rythme, sans nécessairement suivre un plan pré-conçu, en revenant à tout moment sur un geste, une explication, un savoir-faire, ou en se laissant guider par l'ordre naturel des opérations. En parallèle du processus de fabrication, le CD-Rom présente ainsi les hommes, les tonneliers et les différents fûts avec leurs caractéristiques. Enfin, le CD-Rom est bilingue : il suffit de cliquer sur le drapeau français ou anglais pour avoir les textes dans sa langue ; même la vidéo de bienvenue de Jean Marcel Jaegle est enregistrée dans les deux langues ! Une belle démonstration de faire-savoir, pour un savoir-faire exemplaire.

CD-Rom réalisé en 1996
par ATRITEK (Mr Henry MECHIN)
Budget : de 100 000 à 200 000 Frs

CD

À LA DÉCOUVERTE DE LA BOURGOGNE

Un CD-Rom sur la Bourgogne ! Ce nom magique évoque aussi bien la gastronomie que le vin. Le Grand Vin. En parcourant ce CD-Rom, vous découvrirez la Bourgogne et le Bourgogne. Dix thèmes constituent cet ouvrage, des chiffres à la culture, en passant par la vigne, sans oublier « les papilles ». Vous apprendrez ou redécouvrirez ces choses merveilleuses parfois oubliées qui donnent une âme à une région. Pour ce qui nous intéresse plus particulièrement, la rubrique de céps en verres, nous avons souhaité de façon simple et concise, faire connaître aux profanes mais amateurs de grands vins, le processus de la création du vin. Nous allons donc découvrir les vignobles composant la Bourgogne, puis la vinification, le rapport « passionnel » de l'homme avec le vin ainsi que le vin et les chiffres. Pour parfaire vos connaissances, nous n'avons pas oublié de mettre à disposition un glossaire de façon à bien employer les mots pour respecter et aimer le vin de Bourgogne. Voilà, de simple profane, vous deviendrez amateurs de bons et beaux crus. Ce CD-Rom a pour but de donner envie à vous tous, de venir en Bourgogne en profitant de ses richesses multiples. L'art et la vigne ne se dissocient pas, surtout en Bourgogne où la région et une de ses richesses portent le même nom.

Le CD-Rom a été réalisé en 1996
par Cléa Micro Édition (Nathalie BRETZNER)
Budget : de 100 000 à 200 000 Frs

CD

LE CD ROM DES VINS DE FRANCE

« Les Vins de France » s'est donné comme priorité, outre un tour de France viticole, de faire connaître et aimer les grands crus de nos régions. Cinq sections passent en revue ce qu'il faut apprendre : situer géographiquement un vin, distinguer ses différents arômes, savoir le déguster, en acheter dans les meilleures conditions et, pourquoi pas, gérer sa cave intelligemment. Une trentaine de minutes de vidéo, des textes clairs et concis permettent de reconnaître une Appellation d'Origine Contrôlée, appréhender les différences entre les cépages, comprendre comment se fabrique un vin et quelles sont les conditions climatiques favorables à son bon développement, « traduire » les indications portées sur les étiquettes... tout ce qui indique un parfait œnologue. Ensuite, une étude de régions précises et des vins qu'elles fournissent permet d'entrer dans le cœur du produit. Douze appellations sont répertoriées dont Beaujolais, Champagne, Alsace, Loire, Sud-Ouest ou encore Bordelais. De l'art de déboucher une bouteille au choix du verre, de la taille de la vigne à ses caractéristiques biologiques en passant par l'explication de grands crus aux bonnes adresses pour dénicher de bonnes petites bouteilles pas chères, ce CD-Rom est une véritable encyclopédie des vignobles français.

CD-Rom réalisé en 1995

Éditeur : Sybex

Budget : de 100 000 à 200 000 Frs



« PLACE DU VIN »

Adresse : <http://www.placeduvin.com>

Éditeur multimédia français spécialisé dans la filière vin, Bacchus & Partners a créé Place du Vin en 1995. Aujourd'hui leader en Europe avec plus de 450 000 connexions mensuelles, Place du Vin est un support de choix pour toucher amateurs et professionnels du vin sur internet. En effet, Place du Vin, All About wine dans sa version anglaise, offre à ses visiteurs un espace entièrement consacré au monde du vin pour discuter, se documenter et acheter. Bacchus & Partners développe et organise ce service à forte valeur ajoutée d'information - 450 pages illustrées sur toutes les régions viticoles, l'information économique mondiale, une revue de presse mensuelle, etc... et très apprécié pour ses fonctionnalités - 12 000 vins français accessibles par critères, système de commande avec caddie, calcul automatique des frais de port, achat en ligne ou par fax, etc. Des professionnels aussi différents que Inter-Magnum ou les Champagnes Hamm, Ginestet ou Dom Pérignon, Armagnac Castarède ou le Château des Ravatys - au total plus d'une cinquantaine aujourd'hui - profitent de Place du Vin pour conquérir et fidéliser de nouveaux prospects.

Site réalisé en 1995

par Bacchus & Partners

Budget : Supérieur à 200 000 Frs



« L'ANNUAIRE DU VIN »

Adresse : <http://www.winecollection.com>

Cet ouvrage contient de nombreuses informations sur les Producteurs et Viticulteurs Français. Des régions : Alsace, Champagne, Loire, Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Corse, Cognac. Vous trouverez toutes informations sur les producteurs et leurs vins. Durant votre visite, veuillez noter les références qui vous intéressent et notez les dans le rapport de Visite.

Un petit coup d'œil aux Nouveautés...

- Visitez nos Promotions et le Coin du Sommelier
- Et n'oubliez pas le Club des Clubs
- Consultez notre Carte des Vins ou le Répertoire par régions
- Et la Liste des Producteurs...
- Vigne Service, notre Espace réservé aux professionnels de la vigne

Site réalisé en 1995

par Intelligent Software - Patrick SALIOU

Budget : de 100 000 à 200 000 Frs



« CÔTES DU RHÔNE »

Adresse : <http://www.vins-rhone.com>

LONGRINE Communication, c'est 14 compétences au service de la communication industrielle et commerciale. De la campagne d'affichage aux dernières techniques multimédia, LONGRINE a intégré les savoir-faire et tous les outils de création et de production : régie vidéo numérique, Silicon Graphics (avec programme 3D Power Animator), imageur pour diapositives, studio prises de vues, studio d'enregistrement son numérique, diaporama, stations infographiques... Depuis 10 ans, LONGRINE est spécialisée dans les techniques Multimédia (son, image, animation 3D) et tout naturellement, met aujourd'hui cette expérience au service de ses clients pour réaliser les actions nécessaires au développement des entreprises : CD-ROM, bornes interactives, serveurs internet. Lafarge, SNCF, Ducros, Atrium, Dynastar, Comité des Côtes-du-Rhône (dont nous venons de réaliser le serveur internet : <http://vins-rhone.com>), l'Institut Rhodanien, ... nous ont fait confiance. Documentation + CD-Rom LONGRINE, sur simple demande. LONGRINE Communication Tél. 04 90 14 48 48 - Fax 04 90 85 66 97
E Mail : longrine@longrine.fr

Site réalisé en 1997

par Longrine Communication

Budget : Supérieur à 200 000 Frs



" Un Autre Regard "

Au-delà de l'image porteuse d'imaginaire et d'interprétation,
il y a une réalité : un savoir faire qui sait harmoniser avec
bonheur la tradition et l'innovation, le respect d'une culture
et l'exigence contemporaine.

Un autre regard sur le monde qui nous entoure.

**CARDAN est une société de production de films,
de création d'événements et de multimédia.**

CARDAN LYON
24, Rue Clément MAROT
69007 LYON
Tel 04 72 71 50 60
Fax 04 72 71 50 61



CARDAN METZ
4, Rue Belchamps
BP 9018
57037 METZ CEDEX 1
Tel 03 87 55 19 00
Fax 03 87 66 91 80

CARDAN est une filiale de VTCOM groupe FRANCE TELECOM

