

1998



OENOVIDEO®

5^E FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDEO ET DU MULTIMEDIA
DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

22 - 23 MAI 1998 AU HAMEAU DU VIN
ROMANECHÉ THORINS EN BEAUJOLAIS



Le Hameau du Vin

revue des
œnologues
et des techniques œnologiques
et technologiques



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin

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

© N°87 HORS SERIE DE LA REVUE DES ŒNOLOGUES

La Revue des Œnologues



Revue des techniques vitivinicoles et œnologiques

5 Numéros par an - Tirage 18 000 ex.

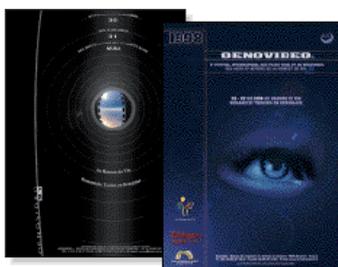
Janvier - Avril - Juin - Septembre
Novembre (Numéro Spécial SITEVI)

Numéros Hors-Série



Palmarès des Médailles d'Or des Vins de France

Diffusion Octobre 1998
Tirage 22 000 ex.



L'Officiel du Festival Oenovidéo

Les actualités de la communication par
l'image, les CD-Rom et Sites Internet
Tirage 3 000 ex.



L'Officiel des Ventes aux Enchères

Les Actualités de
l'environnement Culturel
Tirage 3 000 ex.

Collection Avenir Œnologie



Édition et Diffusion d'ouvrages scientifiques
et techniques sur les métiers de la Vigne et du Vin.

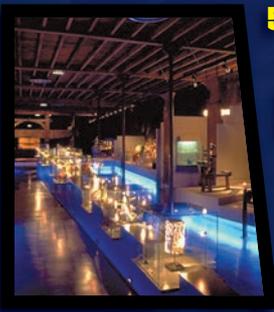
Service Télématique



3615 OENOTEL

- Offres et demandes d'emploi
- Achats et ventes de matériels
- Résultats des Grands Concours de Dégustation
- Les écoles de la dégustation
- Les Formations post-scolaires, universitaires et professionnelles

5^e Festival OENOVIDEO



En 1993 naissait le Hameau du Vin, théâtre de nombreuses rencontres des hommes de la vigne et du vin.

En 1993 naissait également le Festival Oenovidéo, compétition internationale du film vidéo des arts et métiers de la vigne et du vin.

Une collaboration était inévitable et je suis ravi d'accueillir pour ce cinquième anniversaire cette cinquième édition du Festival.

D'année en année, les professionnels de l'image ont fait preuve de détermination en valorisant la qualité, les richesses et le patrimoine de nos régions.

Je suis très honoré de recevoir Jean François BAZIN (homme de lettres, écrivain du vin et homme public) qui a accepté notre invitation à la présidence de ce 5^e festival.

Il aura la lourde tâche de la parfaite exécution du travail des 8 membres du jury qui ont accepté cette mission difficile.

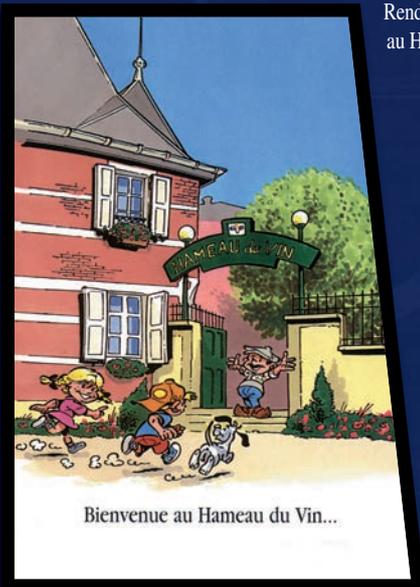
Un grand merci à l'OIV qui depuis le début soutient cette initiative. Il est le garant du souci de qualité qui nous anime et est le porteur de nos couleurs hors de nos frontières.

De tout temps, le vin a réjoui le cœur de l'homme et à l'heure de l'ouverture sur le grand marché mondial, nous sommes fiers d'apporter notre pierre à l'édifice en communiquant l'image du vin de tous les horizons.

Je souhaite que le festival Oenovidéo et le Hameau du Vin portent loin le travail des hommes du vin et vous remercie tous de l'appréciation que vous porterez à ce cinquième festival.

Rendez-vous donc les 22 et 23 mai prochains au Hameau du Vin.

Georges DUBŒUF



Le Hameau du Vin

GARE DE ROMANÈCHE-THORINS

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

L'OIV à Oenovidéo pour un festival international

Avec cette 5^e édition, le Festival International « Oenovidéo 98 » qui aura lieu du 22 au 23 Mai 1998 au Hameau du Vin à Romanèche-Thorins en Beaujolais (Saône et Loire), constitue désormais un événement majeur pour la communication audiovisuelle dans le secteur de la vigne et du vin. L'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) qui, depuis plus de 70 ans, encourage et développe la communication sur tout ce qui touche à la vigne, aux vins et autres produits issus de la vigne, se doit de donner un élan particulier à ce moyen de communication qu'est la vidéo, qu'elle soit destinée au grand public ou aux professionnels. Pour ces raisons, l'OIV s'est associé au Festival International « Oenovidéo » et réunit chaque année à cette occasion son Jury International des Prix que préside Son Excellence Frantisek LIPKA, poète, écrivain et diplomate originaire de Slovaquie, pays de tradition viticole. Les palmarès des précédentes éditions se caractérisent par la diversité des sujets présentés, mais tous sont le témoignage de l'attachement de l'homme à la terre ou aux produits et en expriment la fierté. La vigne et les vins, produits de tradition millénaires, ont su trouver par le moyen moderne de l'expression audiovisuelle un formidable média. Dans le cadre accueillant et performant du Hameau du Vin, les membres du Jury International des Prix de l'OIV confirmeront, par leur présence, le caractère mondial du Festival et distingueront les ouvrages audiovisuels qui répondront le mieux aux critères précis de sélection fixés par l'OIV. C'est un choix toujours très difficile, dès lors qu'il s'agit de retenir le meilleur parmi les meilleurs. Il conviendra ensuite de mobiliser toutes les énergies et de tout mettre en œuvre pour que les films primés au Palmarès du Festival International « Oenovidéo 98 » puissent bénéficier de la diffusion adéquate la plus large possible. C'est une préoccupation commune aux organisateurs du Festival et au Directeur Général de l'OIV.

Georges DUTRUC-ROSSET
Directeur Général de l'OIV.



Édito

Oenovidéo 98 au Hameau du Vin 5 ans déjà

En 1993, entre Chaintré et Mâcon est née l'idée de mettre en confrontation qualitative les images du vin. Dans le cadre culturel du Hameau du Vin, cette jeune idée s'est enrichie pour devenir aujourd'hui le spectacle des Images Internationales du Vin. L'attention portée par Georges DUBŒUF a été un encouragement et a permis à Oenovidéo de grandir en notoriété. En France, Oenovidéo fait partie des quelques 300 festivals de films et de vidéos, les professionnels de l'image le considèrent comme l'un des 10 meilleurs. Nous souhaitons à cette cinquième édition de monter quelques marches et aux jurys de faire les choix difficiles parmi les 22 réalisations nominées 1998 restant des 47 films présentés par 7 pays. Les trophées Cep d'Or 1998 seront officiellement remis à Paris lors d'une manifestation culturelle qui se tiendra début septembre prochain dans le cadre des salons de l'OIV. La participation du Jury des Prix OIV, le caractère international d'Oenovidéo nous encouragent pour les années à venir à envisager quelques pérégrinations. Mais le Hameau du vin restera le berceau d'Oenovidéo à partir duquel d'autres enfants grandiront et si l'ainée monte à Paris, et rend visite à d'autres hauts lieux du vin et de la culture, il reviendra régulièrement en Bourgogne Viticole, dans sa famille, entre Romanèche-Thorins et Chaintré.

H.L. ARNOULD
Directeur du Festival

Des chemins ruraux pour la mémoire

Dès le début des années vingt, le Ministère de l'Agriculture manifeste son intérêt pour ces « leçons de lumière » que le cinématographe peut dispenser dans les campagnes afin de « guider les agriculteurs sur la voie du progrès »... Une série d'enquêtes, un long travail parlementaire, la passion de quelques responsables politiques et... une dotation de 500 000 francs, prélevée sur les fonds du Pari Mutuel Urbain, rendront possible, dès 1923, la constitution du « Service du Cinématographe », un des tout premiers cinémas éducateurs s'adressant à un large public. Réunissant d'abord, des films courts, commandés aux « maisons » Pathé, Gaumont, Compagnie Universelle Cinématographique, ou Les Films Jean Benoit-Lévy... La « bibliothèque cinématographique de propagande et d'enseignement agricole » tracera les premiers chemins ruraux de notre mémoire. Le Bureau de l'Audiovisuel est la dernière évolution de l'intitulé « service cinéma » ou « cinémathèque » du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

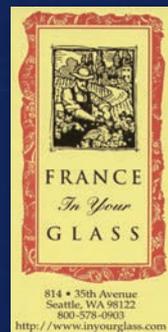
À vrai dire, actuellement au sein du Service de la Communication, cette entité administrative est organisée comme un « atelier ». La photographie y a rejoint le film et la vidéo ; tant en diffusion qu'en réalisation. Quatre collections sont entretenues, respectivement, depuis 1923 et 1947. Côté cinéma et vidéo, plus d'un millier de titres sont proposés en diffusion. Un millier d'autres films (dits d'archives) sont accessibles en consultation (dont près de cinq cents films 35 mm, muet, noir & blanc). Si le documentaire, le film pédagogique et le film scientifique dominent, l'œuvre de fiction et le film d'animation figurent en bonne place au catalogue, en héritage de la cinémathèque première manière qui associait l'information et la récréation dans un même programme. Côté photo : une collection généraliste et technique propose huit mille photographies couleur (diapos essentiellement) destinées avant tout à pouvoir aux besoins des diverses publications du ministère et aux demandes plus ponctuelles de la presse. Une autre collection, documentaire, constituée à partir de « commandes d'auteur », privilégie la subjectivité du regard de l'artiste, apte à compléter la visée du journaliste ou du technicien. Cette dernière est surtout exploitée pour des expositions et des éditions. À la photothèque comme à la cinémathèque si la « collection » est très prisée, elle doit être exploitable et valorisable. C'est pourquoi le Bureau de l'Audiovisuel (lieu de mémoire) se doit d'être aussi un lieu de ressources. Des professionnels de l'audiovisuel (réalisateurs, techniciens, chargés de production, documentaliste et responsables de diffusion) y sont chargés d'interpréter et de médiatiser des informations et des messages, délivrés par le ministère ou pointés par lui pour leur pertinence, en matière d'agriculture, de pêche maritime ou d'alimentation. Des films documentaires, des reportages (photo, vidéo), des tirages photographiques spéciaux, destinés à des expositions et des publications sont conçus et produits pour une bonne partie d'entre eux par une équipe intégrée. D'autres productions sont acquises à l'extérieur (cofinancement, achats de droits...). Toutes ces réalisations alimentent cette chronique des préoccupations et des mutations du monde agricole et rural, dont le ministère est également dépositaire et conservateur. De fait, à l'activité de communication institutionnelle dominante, vient s'agréger une dimension culturelle, artistique et patrimoniale indispensable à la réflexion et à la prospective.

Didier ROUSSELLE
(Chef de Bureau Audiovisuel)
Ministère de l'Agriculture et
de la Pêche - SCOM/BDV



Trophée Partenaires Vins, Tourismes et découvertes

« France in your glass » une compagnie spécialisée dans les vacances autour du vin et de la gastronomie, vous offre plus de 40 départs garantis vers Bordeaux, Bourgogne, Champagne, et la région Rhône-Provence en 1998. Ces voyages vont de 4 à 12 nuits et incluent des invitations et dégustations privées dans les vignobles français, souvent de propriétaires de châteaux ou de Domaines. Les programmes dirigés par des experts en vins locaux, sont réalisés pour des petits groupes (aussi petit que 2 personnes, jamais plus de 12). Les prix reflètent la nature luxueuse des programmes, et vont de 19 800 FF à 48 000 FF sur place uniquement et incluent l'hébergement de luxe comme les repas gastronomiques avec des grands vins. Parmi les « phares » de 1998 : 3 week-ends dans ces régions avec le distingué Michael Broadbent (autorité reconnue dans les vins, directeur Principal de la fameuse Vente Christie's à Londres), plusieurs programmes en Provence et les leçons de cuisine de Patricia Wells, auteur de revue gastronomique, deux « Grands tours de Champagne », Bourgogne et Bordeaux avec Ronald Holden, Président de la Société, ainsi que 2 magnifiques programmes en Toscane. Valable aussi cette année : un nombre illimité de programmes pour des voyageurs individuels qui voyagent en France sans faire toutes les réservations par « France in your glass ». « Les régions viticoles en France » sont des itinéraires pour 2 à 6 personnes, de 2 à 6 nuits, et sont guidés par des professionnels du vin en Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace et Provence. « Contrairement à la Californie, les régions viticoles françaises ne sont pas ouvertes au large public, mais sur invitations uniquement » remarque Ronald Holden. À travers un réseau de contacts privés de haut niveau, « France in your glass » et une équipe d'environ 20 professionnels, tous reconnus comme des experts dans la profession, peuvent arranger ces visites et dégustations privilégiées. « France in your glass » basé à Seattle (État de Washington) a créé depuis 1986 ces voyages spécialisés dans les vins et la gastronomie. Le Président fondateur Ronald Holden est un journaliste qui a publié 5 livres sur les vins et a contribué à la direction de journaux spécialisés. Andrea Mielke-Nims née en Europe, une professionnelle du tourisme est directrice du marketing des programmes. Un catalogue décrivant les prestations de « France in your glass » est valable en appelant le 1.800.578.0903. D'autres informations sont sur Internet sur le web, www.inyourglass.com, et de « France In Your Glass » par le service 1.800.842.4618.



Les Éditoriaux Sommaire Les Jurys, Les Trophées, Le Règlement

Les Films du 22 Mai

Soif de Vivre au Volant	5
Vetri Naturalmente	5
Le Centaure	5
Des Terroirs, des Cépages, des Hommes (<i>Pays d'Oc</i>)	6
Domaine Henri Bourgeois	6
Alary, une Vendange sans fin	6
Az = Mildiou, l'Oïdium et les autres	6
Vinaigre Balsamique	6
Le Petit Train des Vendanges	8
Le Viticulteur Architecte	8
Les Dieux du Vin	8

Les Films du 23 Mai

Le vin, première à Bacchus	10
Domaine de l'Hospitalet	10
L'esprit des Côtes du Rhône	10
Beaujolais	10
Les Bourgognes ont une âme - Vignobles du Mâconnais	10
Tradition - Noblesse - Modernité	11
Millésime Savoie	11
Millésime Porto	11
Olga la Rabelaisienne	11
N'est pas Vins de Pays du Var qui veut !	12
Italie : Vendange vue sur mer	12

N°88 Hors Série de la Revue des Œnologues

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

H.L. ARNOULD - Ingénieur-Agronome Œnologue

RÉDACTEUR EN CHEF

M. Bernard GAUTIER - Œnologue - Expert Tribunaux

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION

Monique CLAUDE

PRÉSIDENT DU COMITÉ DE LECTURE

C.QUITTANSON - Œnologue - Expert Tribunaux

MAQUETTE ET MISE EN PAGE

Franck ARNOULD

POUR TOUTE CORRESPONDANCE ET PUBLICITÉ

Maisons des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ
Tél. : (33) 03.85.37.43.21 • Fax : (33) 03.85.37.19.83

EDITIONS ŒNOPLURIMEDIA

SARL de Presse au Capital de 700 000 F - Groupe BOURGOGNE PUBLICATIONS
Siège social : Maisons des Vignerons du Château de Chaintré Cidex 453b - 71570 CHAINTRÉ
Direction : Gérant - Directeur général : H.L. ARNOULD

Les articles sont publiés sous la responsabilité entière de leurs auteurs. La S.A.R.L. ŒNOPLURIMEDIA ne peut être tenue pour responsable de quelque façon que ce soit en cas d'erreur ou d'omission. Toute reproduction, traduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective (loi du 11/07/92 article 335.2).

© Tous droits réservés pour tout pays, y compris C.E.I. et pays scandinaves.

Numéro de Commission Paritaire : 63.745

1-2

3

4

5

5

5

5

6

6

6

6

6

8

8

8

Les partenaires du Festival

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

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



Le Hameau du Vin



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin

REVUE DES
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

LES JURYS

Le Jury du 5^e Festival International Oenovidéo

Président : Jean François BAZIN

Journaliste - Écrivain du Vin

Avec la participation de Paul CADIAU, Auteur - éditeur

- Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie :
 - Philippe BACHY, Agronome-Œnologue.
 - Raoul FERNANDEZ, Journaliste.
- Professionnels de la vidéo, de l'Image et de la réalisation :
 - Régis ARNAUD, Réalisateur.
 - Jean POITRASSON, Réalisateur.
- Professionnels de l'histoire, sciences, littérature, arts, spectacles :
 - Gilbert GARRIER, Historien, Écrivain du vin.
 - Etienne PAOLI, Directeur artistique.
- Professionnels de la communication, de la publicité et de la presse :
 - Agnès LAROSE, Journaliste
 - Phillippe LEMAIRE, Journaliste.

Le Jury International des Prix de l'OIV

Président : S.E. Frantisek LIPKA

- Suzanne BRUN - 2^e Vice Président.
- Jean SCHWARZENBACH - Secrétaire Scientifique.
- Yann JUBAN - Administrateur de l'Unité « Droit, Réglementation, Organisations Internationales » représentant le Directeur Général de l'OIV.
- Lydie ALESSANDRELLO - Secrétaire du Directeur Général de l'OIV.

LES TROPHÉES

Les trophées « Cep d'Or » 1998

Le grand Jury Oenovidéo remettra les trophées « Cep d'Or » Oenovidéo 1998 :

- Trophée Spécial du Grand Jury
- Trophée Propriétaire (Film dont le budget ne dépasse pas 100 KF)
- Trophée Excellence (Film dont le budget dépasse 100 KF)
- 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 »
- Trophée du meilleur film destiné aux professionnels
- Mention spéciale ou prix laissé à l'initiative du Jury.



Les Trophées Cep d'Or Partenaires

- La Revue des Œnologues remettra le Trophée spécial du Public.
- VSPV Association remettra le Trophée du meilleur film Vin, Santé, Plaisir de Vivre.
- France in Your Glass (USA) remettra le Trophée Tourisme, Vins et Découvertes.
- Forum Œnologie Association remettra le Prix Images d'Archives.

Les prix OIV

Le Jury de l'OIV remettra les prix OIV :

- 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 ».

LE RÈGLEMENT

Le Festival International Oenovidéo 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 représentants 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 Oenovidéo. Les membres du Comité Directeur ne peuvent en aucun cas être membres du Jury.

Soif de vivre au volant

Entreprise & Prévention, l'Automobile Club National et Mouvement Laser ont produit la cassette « Soif de Vivre au Volant », une vidéo destinée à sensibiliser les jeunes aux risques de l'alcool au volant. Parce que l'expérience individuelle constitue probablement la meilleure voie d'accès à la prise de conscience, le parti pris du film est de montrer quatre jeunes se prêtant à des tests de conduite à jeun, puis après avoir consommé de l'alcool. En effet, par insouciance, goût du risque ou excès de confiance en leurs capacités, les jeunes ont souvent tendance à sous-estimer l'incidence immédiate de leur consommation d'alcool sur leur aptitude à la conduite automobile. Interrogés dans un bar, un restaurant et à la sortie d'une discothèque, les jeunes conducteurs (et leurs passagers) se déclarent confiants dans leur capacité à conduire, mais acceptent de se prêter au jeu des épreuves sur circuit quelques jours plus tard. Mais si les tests réalisés à jeun se passent correctement, il n'en est pas de même après consommation d'alcool. De jour comme de nuit, trois épreuves de freinage (sur route sèche ou mouillée) apportent aux jeunes conducteurs et à leurs passagers la preuve irréfutable des effets de l'alcool au volant : réduction de la vigilance, rétrécissement du champ visuel, diminution des réflexes, altération de la capacité à apprécier les distances, etc. La prise de conscience est formalisée ultérieurement par les jeunes, qui en commentant leurs « performances » tirent eux-mêmes les enseignements de l'expérience qu'ils ont vécue.

Dépourvu de message moralisateur et utilisant leur langage, ce film a été tourné avec des jeunes âgés de 18 à 25 ans, en conditions réelles mais sécurisées. Il a été réalisé dans le cadre d'un programme initié par la Commission Européenne (DG VII/Transports) d'après une idée originale de l'ADAC (Allgemeiner Deutscher Automobilclub) avec le soutien financier de la FESR (Fédération Européenne de la Sécurité Routière) et de l'Amsterdam Group*. La plupart des pays de la Communauté Européenne ont ainsi réalisé (ou vont réaliser un film) au scénario équivalent, adapté toutefois aux réalités culturelles locales. La vidéo « Soif de Vivre au Volant » est diffusée auprès des Automobile-Clubs, des organismes institutionnels de sécurité routière, ainsi que de 800 auto-écoles et plus de 1 200 responsables de services d'éducation pour la santé et intervenants d'associations, d'organismes ou de structures spécialisées.

* L'Amsterdam Group, représenté en France par *Entreprise & Prévention*, est une association regroupant les principaux producteurs européens de boissons alcoolisées soucieux de lutter contre la consommation abusive d'alcool à travers la promotion d'un usage responsable et maîtrisé de leurs produits.

ENTREPRISE & PREVENTION

GRUPE DE REFLEXION ET D'INITIATIVES DE PRODUCTEURS DE BOISSONS

Le film a été produit en 1997
Par Entreprise & Prévention
Réalisation : François RIGOU
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 17'

1

2

VETRI Naturalmente

Le récipient en verre n'est pas un emballage commun, mais un vrai milieu naturel pour les aliments, qui souvent, comme le vin, y continuent leur cycle de maturation ; pourtant la vidéo développe le concept de naturalité du verre, à plusieurs niveaux : niveau du récipient ; niveau national l'emploi des ressources (la possibilité d'être réutilisée presque à l'infini) ; niveau de milieu de travail (pour la réduction totale en déchets industriels) ; et niveau de la communication, en tant qu'objet quotidien capable d'enrichir son contenu et d'améliorer la qualité de la vie. VETRI de Saint-Gobain se présente à ses partners comme étant l'interprète de cette philosophie d'entreprise, qui grâce aux sens de responsabilité de ses collaborateurs, en font une équipe soudée et permet la flexibilité et la personnalisation de ses services. Pour le montage a été utilisé un système AVID media composer qui permettait de mixer jusqu'à 30 niveaux d'image : il a été ainsi possible de donner à la vidéo un rythme serré, fait de plusieurs différentes images et fréquents superpositions, qui caractérisent dans le panorama des promos industrielles.



Le film a été produit en 1994
Par PRODUZIONI Srl
Réalisation : CREATIVANDO BY Srl
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 8'

Le Centaure

3

Ce film évoque une rencontre entre le cognac de Rémy Martin et une femme. Le Centaure est le symbole de la marque. Il incarne l'esprit du cognac Rémy Martin. Figure mythique, alliance du cheval et de l'homme, il porte en lui les forces de l'inconscient. À ce titre, il donne le pouvoir de séduire et il provoque les rencontres. Et c'est précisément une rencontre qui est évoquée dans le film, une rencontre en forme de séduction entre le Centaure (qui apparaît furtivement à plusieurs endroits dans le film), et cette très belle femme qui est comme envoûtée par lui. La scène se passe dans une grande soirée. L'esprit du Centaure se promène parmi les convives, et apparaît à une belle jeune femme élégante. La musique, le rythme et la mélodie en sont modifiés. Un jeu subtil de « course poursuite » commence alors, durant lequel la femme s'éloigne progressivement du reste des invités pour vivre intimement sa rencontre avec le Centaure, c'est-à-dire avec le cognac Rémy Martin. Le cognac est présenté comme une expérience sensuelle qui tire sa force d'un symbole unique, celui de la marque Rémy Martin.

DDB

Advertising

Le film a
été produit en 1997
Par Wanda
Réalisation : Gil BAUWENS
Budget : supérieur à 200 000 F
Durée du film : 30''

Vendredi

Des Terroirs, des Cépages, des Hommes

Un dialogue entre le réalisateur et une monteuse vidéo visionnent des images de l'immense vignoble du Pays d'Oc est le fil conducteur de ce film. Ce parti pris de réalisation met en avant l'alliance entre tradition et modernité qui fait le succès des Vins de Pays d'Oc.

Doté d'une formidable diversité de terroirs et de climats, le Languedoc-Roussillon partage un même patrimoine : le vin.

À l'origine de l'essor des Vins de Pays d'Oc : une nouvelle politique d'encépagement (adaptation des cépages aux différents sols) et une mobilisation des jeunes vignerons de la région derrière un seul objectif : Produire des vins de pays de qualité, sans renier les traditions ni les technologies modernes.

Le film a été produit en 1997

Par Pile Production

Réalisation : Bertrand LEFEVRE

Budget : De 100 000 à 200 000 F

Durée du film : 9'

Alary, Une vendange sans fin

Un jour, à l'ombre d'une soupe au pistou, Denis Alary est venu me trouver... « J'aimerais bien avoir un petit film sur le domaine un film qui montrerait comment on travaille... Que le spectateur en plus de l'arôme du vin, découvre la propriété et les terres sur lesquelles sont élevés Syrah, Grenache, Mourvèdre et autres cépages des Côtes du Rhône... Un film pour transmettre les parfums et les sensations du terroir situé sur les Coteaux de la Font d'Estevenas et les terrasses des Garrigues à l'ombre de Cairanne... Le soleil, la Provence, les oliviers, les vignes élevées de père en fils depuis 1692, balayées par le Mistral... Un film, portrait d'une vinification traditionnelle et artisanale, témoignage du travail d'une année dans les vignes, en toute humilité... »

Aujourd'hui, bien au-delà du film, j'ai découvert l'âme et l'émotion d'un viticulteur, fidèle à la passion viticole...

Christophe Reichert.

Le film a été produit en 1998

Par Denis ALARY

Réalisation : Christophe REICHERT

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : 8' 30"

4

Henri Bourgeois, le Viticulteur Sancerrois

Depuis 10 générations, notre famille cultive la vigne au cœur du Sancerrois. Nous avons implanté notre domaine dans le célèbre village de Chavignol réputé pour ses vins (issus de coteaux pentus et bien exposés) et pour son fromage de chèvre, le « Crottin de Chavignol ». Exploitant 2 hectares en 1950, Henri Bourgeois et ses fils ont constitué un vignoble de 60 hectares judicieusement répartis dans les meilleurs coteaux de Sancerre et de Pouilly-Fumé. Nous nous efforçons de donner à la vigne et à la vinification le meilleur de nous-mêmes tant par nos efforts perpétuels que par notre cœur. La tradition transmise de père en fils veille sur le respect du terroir, des usages culturels et des vinifications, parfois améliorées par de nouvelles techniques viti-vinicoles. Ainsi, elle permet de proposer des vins issus d'une grande diversité témoignant de l'authenticité des différents coteaux du vignoble.

C'est avec plaisir que nous vous recevrons à Chavignol à notre domaine afin de vous faire vivre et partager notre passion à travers nos vins de Sancerre et Pouilly-Fumé.

6

Le film a été produit en 1996

Par Bata Productions

Réalisation : Michel GAURIAT

Budget : Inférieur à 100 000 F

Durée du film : 12'

7

Az Mildiou, l'Oïdium et les autres

La Nature est un creuset d'innovation. En la copiant, les chercheurs ont mis au point la nouvelle génération de matière active contre les pathogènes de la vigne. 30 ans d'expérimentation : la preuve chez le Mildiou, l'Oïdium et les autres.

SOPRA

Le film a été produit en 1997

Par ZENACA - SOPRA

Réalisation : Pierre SERGUEEFF

Budget : supérieur à 200 000 F

Durée du film : 22'

8

Vinaigre balsamique

Longtemps considéré comme un médicament, le vinaigre balsamique est devenu le produit viticole le plus précieux et donc le plus cher qui soit. Cette liqueur qui n'a rien d'un vin aigre puisqu'elle est élaborée à partir du jus de raisin frais dont on bloque la fermentation par chauffage à 90° fait un retour en force dans la cuisine italienne. Son mode d'élaboration et de conservation (au moins douze ans d'âge par transvasement successifs dans six tonneaux d'un bois différent) font de cette liqueur le condiment de luxe le plus prisé d'Italie. C'est sa version industrielle qui l'a fait connaître à l'étranger, c'est elle aussi qui risque de le faire disparaître si les instances européennes ne savent pas distinguer la pâle copie de l'original.

TFI

Le film a été produit en 1997 par TFI - Italie

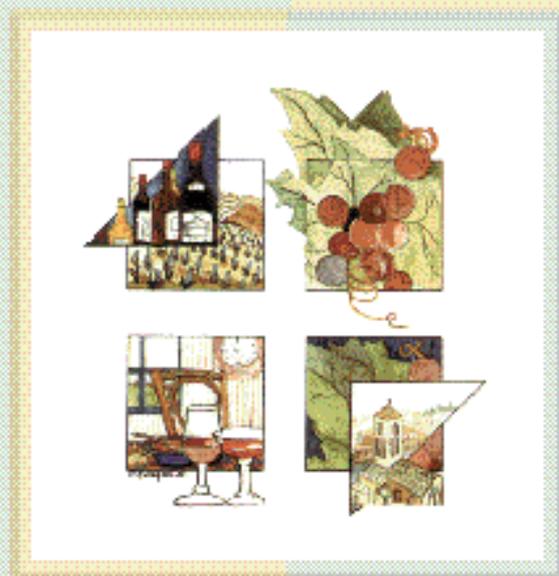
Réalisation : Maurice OLIVARI

Budget : Inférieur à 100 000 F

Durée du film : 1' 45"

Vin - Santé - Plaisir de Vivre®

**Avec vous
A travers le monde**



**Nous forçons les
outils du futur**

**Pour le bien-être
et l'équilibre de tous**

**Association Vin Santé Plaisir de Vivre
Conférences - Animations - Réflexions et actions**

**86, Rue Victor HUGO - 71000 MÂCON - France
Tél. : (33) 03.85.39.43.36 - Fax (33) 03.85.39.40.79**

Le petit train des vendanges

Il n'y a que des Italiens pour aller accrocher des vignes à la verticale au-dessus de la Méditerranée.

Au sud de Gênes, les falaises côtières abritent les vignobles le plus escarpés qui soient ; quelques centaines d'hectares qui produisent le vin « des cinq terres », une appellation antique mais en voie de disparition tant les vendanges sont acrobatiques : plus d'un moins d'écart entre les premières et les dernières grappes coupées, ce n'était pas fait pour affiner le caractère du produit. Jusqu'au jour où l'un des vendangeurs a eu l'idée du petit train à crémaillère...



Le film a été produit en 1997 par TF1 - Italie

Réalisation : Maurice OLIVARI

Budget : Inférieur à 100 000 F

Durée du film : 2'10''

Les dieux du Vin

Ce film « Les Dieux du vin, ou de la vigne au verre » est une promenade en Languedoc, où s'exprime le plus grand vignoble du monde. Depuis Bacchus ou Dionysos, couronnés de pampres et de raisins, le vin est breuvage humain, breuvage divin. À l'aube du troisième millénaire, on assiste à une véritable « renaissance » de la viticulture, au renouveau de « l'esprit du vin », de son goût, de sa consommation, passant de la lambrusque au cru AOC. Histoire et traditions, gastronomie et santé, fêtes et terroirs, sociologie et œnologie, nouvelles technologies et recherche, ce film nous conte la production de cet élixir de vie, par la grâce de « l'homme-vigneron », de « l'homme-cépage », à jamais tuteur de la vigne, les pieds bien plantés dans le sol méditerranéen, la tête dans le bleu du ciel languedocien.



Le film a été produit en 1998

Par ORPHÉE PRODUCTIONS

Réalisation : Claude VERNICK

Budget : Supérieur à 200 000 F

Durée du film : 29''

9

Le Viticulteur architecte

Montage réalisé à partir d'archives sur des scènes de vendanges tournées en 1973 et 1967 dans le pays du vignoble Loire-Atlantique. Noir et blanc et couleurs alternent suivant les périodes, mais aujourd'hui à 25 ans d'intervalle, les gestes et les outils restent les mêmes.

Cette valorisation du patrimoine rural se poursuit aujourd'hui par le soutien du Crédit Agricole au Conseil Général dans l'organisation de l'exposition sur le patrimoine viticole du vignoble nantais. Cette exposition « le Viticulteur Architecte » organisée à la Garenne Lemot, permet en effet au plus grand nombre de découvrir, ou de retrouver, les richesses du département de Loire-Atlantique.



11

Le film a été produit en 1997
Par Le Conseil Général de Loire Atlantique

Réalisation : Bertrand LATOUCHE

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : 10''

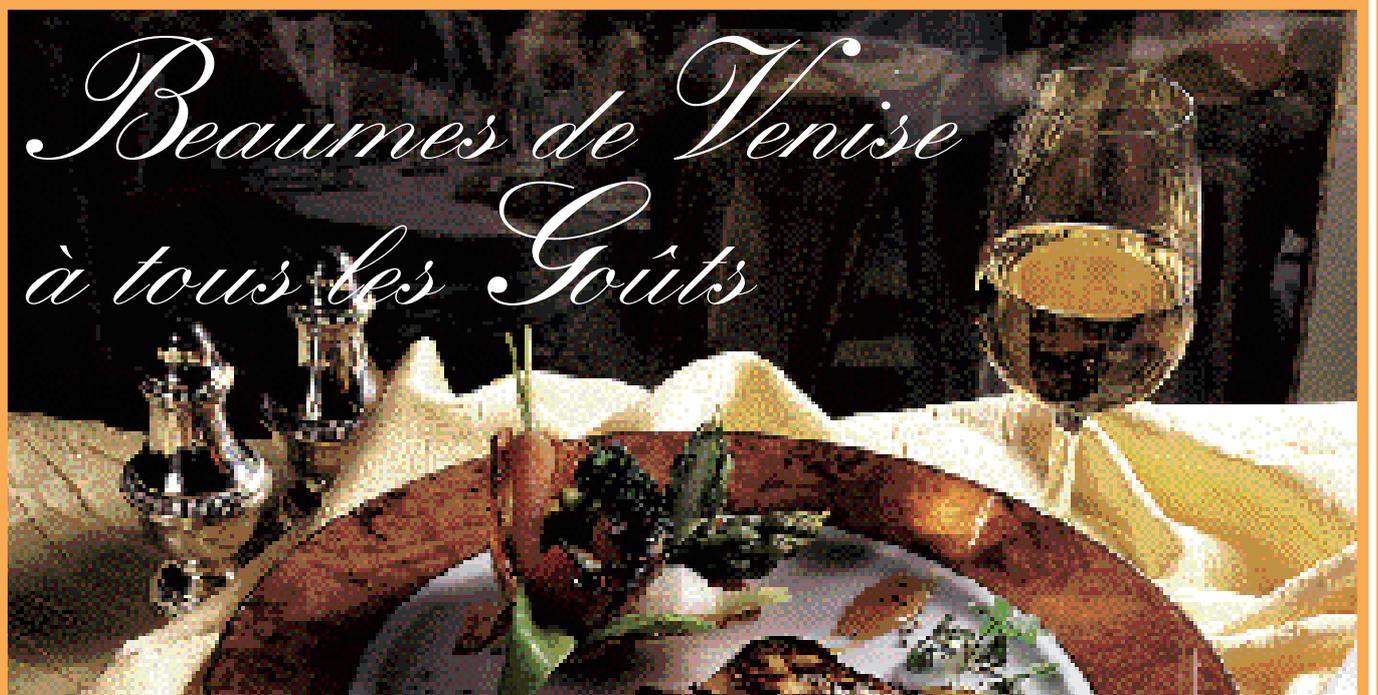
HORS COMPÉTITION

Extraits de films muets de 1913 à 1938 sur une musique de piano-accompagnement d'Annick Chartreux,



Collections du Ministère de l'Agriculture
Réalisation : Jean Benoit-Levy, Albert Mourlan,
JK Raymond-Millet, Edmond Floury & Géo Clerc.
Durée : 16 minutes

*Beaumes de Venise
à tous les Goûts*



VIGNERONS
DE BEAUMES DE VENISE

TEL : 04 90 12 41 00 - FAX : 04 90 65 02 05

Studio Michel Martin 04 90 33 74 74

Le Vin, première à Bacchus...

À Bacchus est un florilège des films réalisés par Images du Vin. Au cours de cette promenade, nous découvrirons les vigneronns avec leur passion, leur savoir-faire, pour produire des vins dignes d'être sur les plus grandes tables. Convivial, chaleureux, c'est pas les mots qui manquent pour décrire ces nectars qui font de nos soirées entre amis, nos meilleurs souvenirs !



Le film a été produit en 1998
Par Christian SHEARN Productions - Images du Vin
Réalisation : Jacques MORVANT
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 8'

L'esprit des Côtes du Rhône

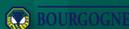
Ce film est un film d'ambiance de type « clip vidéo » de 5 minutes qui présente la qualité et la diversité des vins des Côtes du Rhône, et témoigne ainsi de la puissance et du dynamisme de la deuxième appellation de France, somme de richesses authentiques à taille humaine. Cette impression se retrouve au long du fil conducteur de la vidéo : une maquette originale du vignoble au long du Rhône, de la partie septentrionale à la partie méridionale, reconstituée grâce à près de 5 000 bouteilles de vin des Côtes du Rhône. Son format de 5 minutes permet une utilisation en boucle sur des salons professionnels ou grand public en fond de présentation, lors d'animation sur des lieux de vente et en caveau de dégustation, ou bien en introduction de séminaires sur les vins des Côtes du Rhône.



Le film a été produit en 1997
Par CIVCRVR
Réalisation : Les Films du Soleil/ Jacques MORVANT
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 5'

Les Bourgogne ont une âme Vignoble du Mâconnais

Une artiste peintre, chevalet planté au milieu des vignes du Mâconnais, égrène, en pensée et sur la toile, les saisons de la vigne et raconte le vignoble du Mâconnais dans sa dimension architecturale, touristique, historique et surtout humaine. Chaque saison est rythmée par un travail dans la vigne ou dans la cave jusqu'au moment tant attendu, mais aussi tant redouté, de la dégustation.



Le film a été produit en 1998
Par VIDÉO COMPANY
Réalisation : BIVB
Budget : inférieur à 100 000 F
Durée du film : 7'

12

Domaine de l'Hospitalet

Le Domaine de l'Hospitalet, c'est 1 000 hectares de nature dominant la Méditerranée, sur les hauts d'une ancienne île, le massif de la Clape. C'est un vignoble de 29 cépages différents, un terroir exceptionnel de calcaire fissuré, un immense chai souterrain creusé dans le roc à 10 mètres de profondeur et de grands vins. C'est un ensemble de 16 musées-expo et collections à visiter, sur la vigne et le vin, la nature du massif de la Clape, les automobiles anciennes et les attelages historiques. C'est aussi 2 restaurants à découvrir, une auberge de 22 chambres avec vue sur les vignes et piscine dans le parc. C'est enfin un village des métiers d'arts, avec des ateliers de santons du Languedoc, verre soufflé, meubles peints et patinés, dorure à la feuille, compositions florales et parfums, avec aussi l'herboristerie et la miellerie de l'Hospitalet. À découvrir absolument !

Domaine de l'Hospitalet



14

Le film a été produit en 1998
Par ORPHÉE PRODUCTIONS
Réalisation : Claude VERNICK
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 16'

Beaujolais

Chacun a entendu parler du beaujolais nouveau. Certains sont de fins connaisseurs des crus du beaujolais. Plus rares sont ceux qui en situent le terroir, entre Lyonnais et Mâconnais... Mais qui connaît le Pays beaujolais ? Les vignobles en sont un agréable avant-goût. Les monts couverts de résineux, à l'ouest du territoire, ont une saveur authentique qui réjouira les amoureux de la nature. Tous les climats s'y rencontrent : le vignoble, abrité des vents pluvieux, prends des airs méditerranéens alors que les reliefs couverts de prairies ou de sapins, s'apparentent plutôt à la montagne vosgienne. Les témoins divers d'une histoire foisonnante apaiseront la soif de découvertes des curieux. Partout, en beaujolais, on retrouve les traces de la turbulente épopée des sires de Beaujeu. Enfin, les fumets d'une cuisine séculaire mettront l'eau à la bouche de plus d'un gourmand. Le Pays beaujolais, c'est la révélation d'une nature généreuse et belle !



16

Le film a été produit en 1997
Par INGÉNIMAGE
Réalisation : Ingénimage
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 12'

Tradition - Noblesse - Modernité

Au siècle dernier, portés par un rêve romantique, à quelques années près, Lady Hester Stanhop, Alphonse de Lamartine et Gérard de Nerval se sont retrouvés en territoire libanais. Le prince, après avoir fait servir les rafraîchissements pour ses compagnons et pour moi, entra dans cette petite partie de la maison spécialement consacrée aux femmes ; il avait bu seulement avec nous un verre du vin d'or au moment où l'on apportait le souper (*Gérard de Nerval*).

Si Bacchus, dont le temple est à proximité, à Baalbeck, a introduit une note païenne et dyonisienne, c'est déjà dire combien nos contrées, depuis la plus haute antiquité, étaient le royaume privilégié et prédestiné de cette boisson. Une terre argilo-calcaire, un climat sans caprices notoires, et surtout un soleil, une lumière extraordinaire, méditerranéenne, voilà les atouts majeurs et secrets de ce vin généreux. Dominé par des montagnes trapues et majestueuses, ksara est érigé au cœur de la Békaa en 1857, grâce à la diligence des Pères Jésuites installés au Liban. Couvent célèbre pour son vin, nanti du premier observatoire au pays des Cèdres, Ksara représente la parfaite alliance des dons de la nature et de la force constructive de l'homme. Là, dans cette plaine fertile, s'étendant à perte de vue, épanoui au soleil, frémissant au vent, vit au rythme des saisons un vignoble de 300 hectares soigneusement entretenu. Enfin, le vin est conservé dans une cave millénaire qui a établi la réputation de Ksara.



Le film a été produit en 1996
Par LASER FILMS
Réalisation : Bahige HOJEIJ
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 11'

Olga la Rabelaisienne

L'histoire : Ne dites jamais à Olga Raffault qu'elle est viticultrice ; elle n'aime pas ce mot et lui préfère celui de vigneronne. Son métier : caresser la vigne et en tirer la quintessence. À 83 ans, Olga Raffault est l'une des rares figures féminines de la vigne. Véritable mémoire du Chinonais elle revendique l'appellation de « Rabelaisienne d'Origine Contrôlée ». Olga est très attachée aux méthodes traditionnelles et se refuse à tout modernisme excessif : chez elle, pas de machine à vendanger, elle refuse de tomber dans la facilité. Elle a raison : son Chinon rouge vient encore de remporter une médaille d'or au Salon de l'Agriculture. Objectifs de la réalisation : Regard sur l'évolution de la vigne ; Regard féminin sur un monde généralement réservé aux hommes ; À travers Olga c'est la mentalité vigneronne qui s'exprime : chaleur, hospitalité, humour, tendresse.



Le film a été produit en 1997
Par FRANCE 3 - Paris Ile-de-France Centre
Réalisation : Xavier ROLLAND & Pierre-Dominique LEPAIS
Durée du film : 5' 33''

17

18

Millésimes - Savoie

Chaque semaine sur la RTBF (Télévision Belge), l'émission Millésimes permet de découvrir une région viticole du monde. Après une présentation en studio par Guy Lemaire et Louis Havaux, un reportage conduit le téléspectateur sur le terrain à la découverte du terroir. La Savoie, un vignoble perché dans la montagne dont on pourrait penser qu'il est en péril, au contraire, la relève s'organise. Après une période de désertification qui a suivi la guerre, les jeunes viticulteurs se sont organisés à tel point que la population viticole rajeunit. Un gage de bonne santé qui se répercute sur le vin en pleine évolution qualitative. Un message que les anciens ont bien compris. Ils suivent avec respect les conseils de leurs cadets en matière de nouvelles techniques de vinification. Autre aspect important, le vignoble savoyard possède encore de réelles possibilités d'extension. De nombreux coteaux particulièrement propices à la viticulture sont encore en friche et pourraient être rendus à la vigne. La Savoie, un vignoble qui a de l'avenir.



Le film a été produit en 1997
Par UNICAP Télévision
Réalisation : Jean Philippe DAVE
Budget : inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 13'

19

Millésimes - Porto

Chaque semaine sur la RTBF (Télévision Belge), l'émission Millésimes permet de découvrir une région viticole du monde. Après une présentation en studio par Guy Lemaire et Louis Havaux, un reportage conduit le téléspectateur sur le terrain à la découverte du terroir. Si le raisin mûrit dans le Douro, le vin, lui, est élevé à Villa Nova de Gaia. C'est là qu'il acquiert toutes les qualités qui feront de lui un grand Porto. Dans ces caves remarquables, il vieillit en toute sérénité sous l'œil de vinificateurs attentifs. C'est là aussi qu'entrent en scène les assembleurs, de véritables magiciens qui assurent la pérennité de ce vin muté. Une promenade au cœur du Porto, un vin renommé mais pas toujours connu comme il le mérite.



Le film a été produit en 1997
Par UNICAP Télévision
Réalisation : Jean Philippe DAVE
Budget : inférieur à 100 000 Frs
Durée du film : 13'

N'est pas Vins de Pays du Var qui veut !

Étendus sur toute la zone viticole du département, les Vins de Pays du var représentent plus de la moitié des vins rosés de la région. Elaborés le plus souvent « par saignée », ces rosés, vifs et fruités, se distinguent par une couleur vive, éclatante, allant du rose pâle, au rose orangé, tuilé, en passant par de très belles teintes pivoine et cerise. Ils sont principalement issus de cépages Grenache, Cinsault, Syrah, et Roussanne du Var.

Les vins rouges, puissants et tanniques, sont élaborés à partir de Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, et Mourvèdre, cépage noble qui apporte une structure tannique et des arômes poivrés. Le Cabernet Sauvignon vient compléter l'encépagement. Les Blancs, nerveux et fins, ne représentent que 6 % de la production totale. Les Vins de Pays du Var se découpent en 4 zones : les Vins de Pays d'Argens, des Maures et Esterel, du Mont Caume, des Coteaux du Verdon.



Le film a été produit en 1998
Par Christian SHEARN Productions -
Images du Vin
Réalisation : Jacques MORVANT
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 12'

21

Italie : Vendanges vue sur mer

Entre Portofino au nord et la Spezia au sud, les « Cinque Terre » s'accrochent aux éperons rocheux des Apuanes face à une mer hostile qui bat les falaises neuf mois sur douze. Ici, on monte et on descend sans cesse. Des passages en escaliers relient des rues pentues comme des toboggans. Tout est difficile. Le moindre déplacement demande des efforts d'alpiniste. Longtemps isolés, les gens d'ici ne pouvaient compter que sur eux-mêmes. Pour avoir leur vin, ils ont planté des vignes sur le flanc des montagnes, en terrasses, soutenues des murs de pierres sèches. Travail titanesque, car les pentes sont vertigineuses (de 60 à 80 % de déclivité).

La vigne ne se vend pas, ne s'achète pas. C'est un bien familial que l'on se transmet. Pour les vendanges, on bat le rappel de toute la famille et des amis. Il en vient de partout. Tous abandonnent leur travail pour sacrifier au rite. Personne n'y déroge.



Le film a été produit en 1997
Par FRANCE 3
Réalisation : Derri BERKANI &
Jean-Jacques REVEREND
Durée du film : 12'

22

HORS COMPÉTITION

Café du commerce

En 1973, dans la région de Béziers, un négociant en vin, venu de Belgique, décide d'acheter des vignes. Il parcourt le vignoble avec sa Mercedes, propose des achats de terre, des restructurations du parcellaire, en un mot "met le pays à feu et à sang" en prétendant à juste titre que le vin produit est médiocre, qu'il est en surproduction, qu'il ne trouve pas de débouché sur le marché.

Filmé sans comédiens et sous forme de « happening », cette enquête dénonce efficacement le malaise des régions viticoles de faible qualité.



Production : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Réalisation : René Couderc
Montage : Bernard Dartigues
Image : Gérard de Battista
Son : Michel Faure
Durée : 26 minutes

