

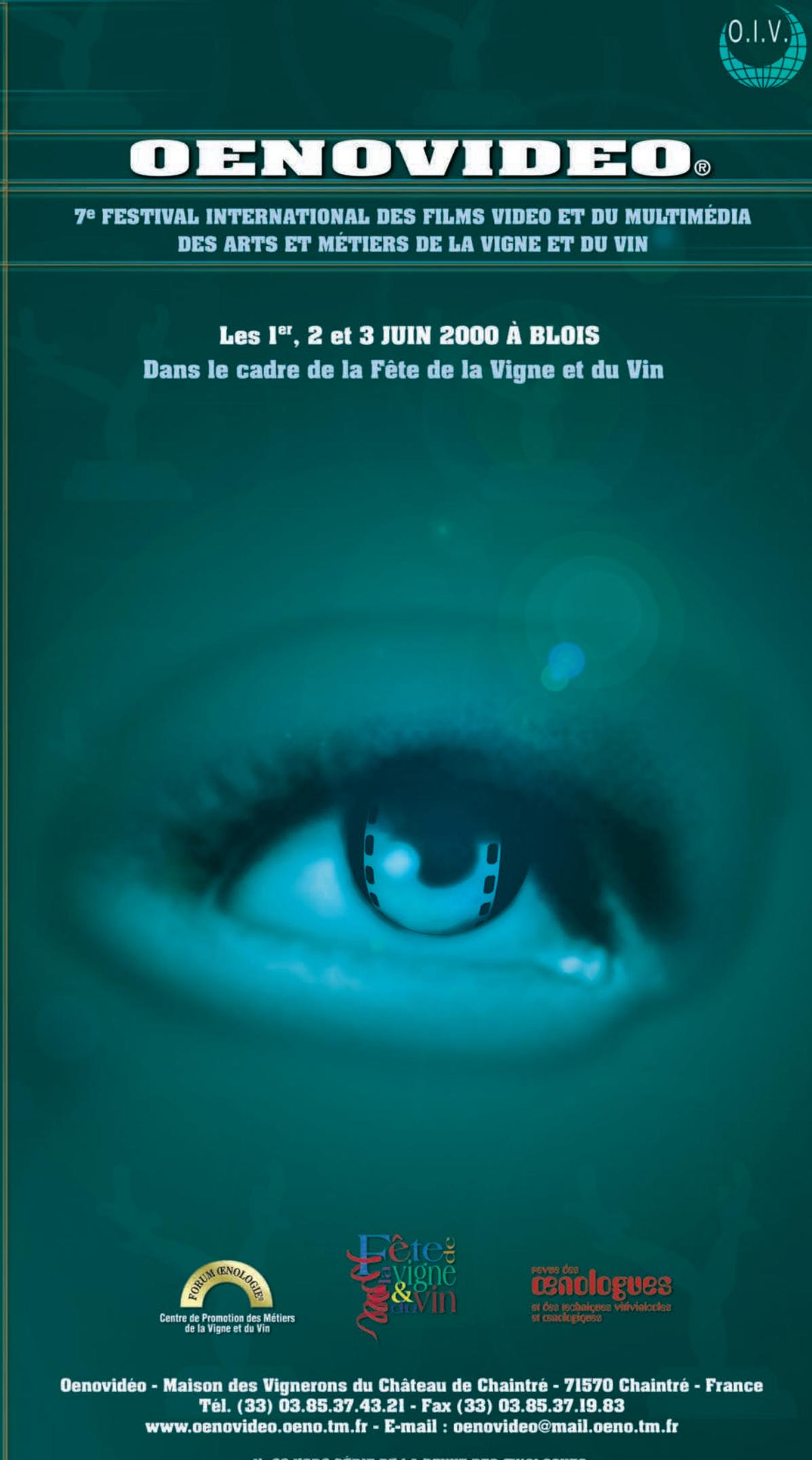
2000



OENOVIDEO®

7^e FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDEO ET DU MULTIMÉDIA
DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

Les 1^{er}, 2 et 3 JUIN 2000 À BLOIS
Dans le cadre de la Fête de la Vigne et du Vin



Vin Santé
Plaisir de Vivre

LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin



REVUE DES
œnologues
et des techniques viticoles
et œnologiques

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
www.oenovideo.oeno.tm.fr - E-mail : oenovideo@mail.oeno.tm.fr



La Revue des Œnologues



Revue des techniques vitivinicoles et œnologiques

5 Numéros par an - Tirage 18 000 ex.
Janvier - Avril - Juillet - Septembre
Novembre (Numéro Spécial SITEVI)

Numéros hors-série



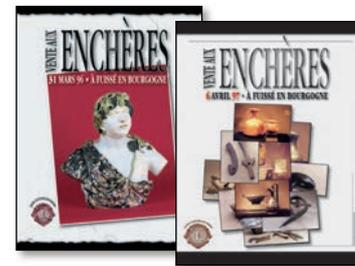
Palmarès des Médailles d'Or des Vins de France

Diffusion Octobre 2000
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

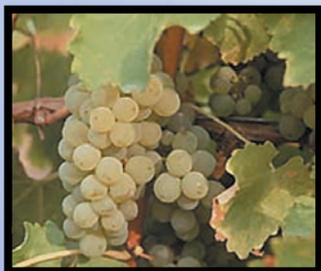
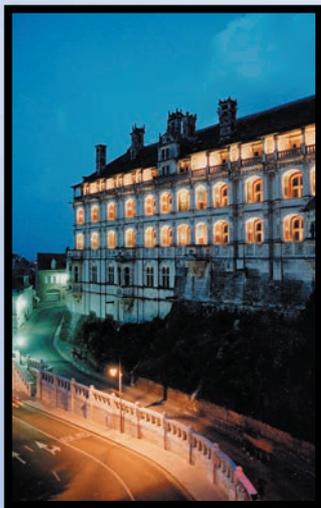
Sites Internet

Avec Oenoplurimédia, vous pouvez faire avancer votre projet de site internet dans un environnement professionnel dont les références sont autant de signes de confiance...

www.oeno.tm.fr
www.pea.pechiney.com
www.promenades-en-france.com



www.edv.oeno.tm.fr
www.oenovideo.oeno.tm.fr
www.chardonnay-du-monde.com



Bienvenue à Blois en Loir et Cher...

La fête de la vigne et du vin nous rappelle cette belle tradition des hommes et de la terre. De cette parfaite symbiose naît la perfection du goût. Joyau des palais, l'élixir aux mille couleurs, blanc, rouge, rosé appelle les vrais connaisseurs à la modération. Les hommes fidèles aux traditions séculaires, nous invitent aux voyages à travers leur travail quotidien, rempli de passion et d'amour. On ne peut apprécier un bon vin sans en connaître l'artisan.

Cette fête de la vigne et du vin est donc l'occasion d'échanges, de rencontres et de connaissance, à travers notamment le festival Oenovidéo entre professionnels et amateurs.

Je vous souhaite un bon séjour à Blois et de grands moments de dégustation et de découvertes insolites.



Jack LANG

Ministre de l'Éducation nationale

Sur les bords de la Loire, ce fleuve majestueux, la ville de Blois, son Château, sa cathédrale et ses nombreux édifices évoquant très souvent des pages de notre histoire, accueillera le 7^e Festival Oenovidéo. C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de reconnaissance pour les organisateurs que nous recevons cette grande manifestation qui a trait à l'un des plus beaux métiers, celui de vigneron. En Val de Loire, Blois est l'une des capitales viticoles de cette grande région, grâce à la production de son département qui sur 8 500 hectares de vigne ne comporte pas moins de cinq appellations.

Compte tenu de son positionnement géographique, ce vignoble a une chance assez particulière, il se trouve au carrefour des régions viticoles de France et la douceur de son climat lui offre la possibilité de produire des vins différents dont les amateurs connaissent bien la typicité et la finesse. Issu du fond des âges, l'art de cultiver la vigne, de vinifier et d'élever le vin s'est précieusement transmis. Les viticulteurs de Loir et Cher sont parfaitement à la hauteur de cette longue tradition vigneronne et sont particulièrement fiers que Blois ait été retenue pour cet événement cinématographique. Le vin est un produit noble, fruit de notre civilisation, il est partie intégrante de notre patrimoine culturel, grâce au travail et au savoir faire des hommes. Dans le cadre de ce Festival, de sa pleine réussite que nous souhaitons de tout cœur, nous espérons qu'il contribuera à présenter la véritable image du vin et des métiers qui l'entourent dans notre Société à l'aube de ce deuxième millénaire.



Jean-Claude BARBEILLON

Président du Comité d'Organisation

André COUTOUX

Président de la Fédération des Associations Viticoles

L'OIV au Festival Oenovidéo 2000

La 7^e édition du Festival « Oenovidéo », qui aura lieu cette année à Blois, du 1^{er} au 3 juin sera à nouveau une occasion d'échange et de diffusion d'informations de grande qualité sur le secteur viticole mondial. En effet, cette manifestation offre un cadre exceptionnel aux professionnels de l'audiovisuel et au grand public pour découvrir les dernières créations riches et conviviales relatives au secteur viticole toujours en pleine expansion.

L'Office International de la Vigne et du vin, Organisation intergouvernementale à caractère scientifique et technique, regroupant 45 pays qui représentent au total près de 95 % de la production et de la consommation mondiale de vins, se réjouit d'être présent à nouveau dans une grande manifestation internationale comme « Oenovidéo 2000 » et décernera ses prix dans les catégories suivantes :

- Valorisation des produits de la vigne
 - Introduction à la connaissance de la vigne et de ses produits
 - Formation et vulgarisation scientifique et technique
 - Vigne et vin composantes d'une civilisation.
- Le Jury International des Prix de l'OIV sera composé de :
- SE Frantisek LIPKA - *Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de la Belgique et le Grand Duché du Luxembourg, Président du Jury des Prix de l'OIV (Slovaquie)*
 - M. Pierre MERMIER - *Académie Suisse du Vin, Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'OIV (Suisse)*
 - M. Jean SCHWARZNBACH - *Expert technico-économiste, ancien Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'OIV (Suisse)*
 - Mlle Patricia GONZALEZ - *Adjoint au Directeur Général de l'OIV (Espagne)*
 - Mme Lydie ALESSANDRELLO - *Assistante du Directeur Général de l'OIV (France)*

La remise officielle des différentes distinctions aux lauréats pour les ouvrages audiovisuels retenus à l'issue d'Oenovidéo 2000 et pour les ouvrages écrits désignés, par ailleurs, par le Jury des Prix de l'OIV, aura lieu le 13 septembre 2000, dans les salons de l'Office International de la Vigne et du Vin, 18, rue d'Aguesseau - Paris (8^e). À cette occasion, l'Office présentera à la dégustation des vins du monde ayant bénéficié d'une médaille d'or dans l'un des « Grands concours internationaux de vins » patronnés par l'OIV.



Georges DUTRUC-ROSSET

Directeur Général de l'OIV



Fête de la Vigne et du Vin
Fédération des Associations
Viticoles de Loir et Cher

11, Place du château
41000 BLOIS

OENOVIDEO 2000 à Blois

Pour sa 7^e édition, le festival Oenovideo est accueilli dans le cadre de la Fête de la Vigne et du Vin dans la ville de Blois. L'une des originalités du Festival Oenovideo est d'être itinérant et de répondre ainsi en l'an 2000 à l'invitation des vigneronnes et des professionnels du Loir et Cher.

La ville de Blois connue pour sa dimension culturelle permet au Festival Oenovideo de se tenir dans un site idéal pour mettre en avant, à partir de l'image la culture du vin sous toutes ses formes en apportant un éclairage d'actualité sur les techniques de communication.

Cette année, 43 films présentés par 6 pays ont participé aux éliminatoires qui se sont déroulées dans le cadre admirable et sympathique du Hameau en Beaujolais en Mars et Avril dernier.

Oenovideo s'enrichit des films long métrage (plus de 30 minutes) de plus en plus présents, ce qui nous amène à proposer aux grands jurys des Prix Oenovideo plus de 8 heures d'image au cours des trois rencontres.

La participation fidèle du jury des Prix de l'OIV renforce d'année en année le caractère international de la rencontre. Les Prix partenaires expriment la diversité des expressions et des sensibilités au sein du festival. Pour sa 7^e édition, Oenovideo s'enrichit de la création d'une Oenovideo-thèque dans le cadre du Centre de Promotion des Métiers de la Vigne et du Vin à Chaintré, mais aussi d'un comité d'éthique et de réflexion que Monsieur Robert Tinlot, Directeur Général Honoraire de l'Office International de la Vigne et du Vin a bien voulu accepté d'animer.

Nous nous réjouissons de placer Oenovideo 2000 sous la Présidence d'Honneur de Monsieur le Ministre Jacques LANG, en remerciant les vigneronnes du Loir et Cher animés par les Présidents Jean-Claude BARBEILLON et André COUTOUX pour permettre à Oenovideo 2000 de passer le seuil de sa 7^e année.



Henri-Laurent ARNOULD
Directeur du Festival



Les Jurys

Grand Jury des prix Oenovideo 2000

Président : Hubert de CHANVILLE, *Journaliste - chroniqueur.*

- Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie
- Paul BUISSE - *Négociant en vin*
- Pierre-Olivier CORON - *Directeur d'agence de voyage et de tourisme lié au vin*
- Marie-José MARIONNET - *Vigneronne*
- Professionnels de la vidéo, de l'image, de la réalisation
- Didier MICHEL - *Chromaticien consultant FCSI - Peintre du vin*
- Serge TCHEKHOV - *Producteur, Réalisateur*
- Professionnels de l'histoire, de la littérature, des arts et des spectacles
- Gilbert GARRIER - *Historien, Écrivain du vin*
- Jean-Jack MARTIN - *Écrivain du Vin*
- Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité
- Catherine CADIAU - *Écrivain du vin - Wine consultant.*

Le Jury International des Prix de l'OIV

Président : S.E. Frantisek LIPKA - *Ambassadeur de Slovaquie en Belgique et au Luxembourg - Poète Écrivain*

- Pierre MERMIER - *Académie Suisse du Vin, Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'OIV (suisse)*
- Jean SCHWARZENBACH - *Expert technico-économiste, ancien secrétaire scientifique du Jury des Prix de l'OIV (Suisse)*
- Patricia GONZALEZ - *Adjoint au Directeur Général de l'OIV (Espagne)*
- Lydie ALESSANDRELLO - *Assistante du Directeur Général de l'OIV (France).*

Avec la participation d'Olivier LAURENT - *Journaliste - Radio France Berry.*

Les trophées

Les trophées « Cep d'Or » 2000

Le Grand Jury des Prix Oenovideo 2000 attribuera les trophées « Cep d'Or » :

- 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 du meilleur scénario et de la mise en scène
- Trophée du meilleur film « Promotion des ventes »
- Trophée du meilleur film destiné aux professionnels
- Trophée de la meilleure bande son
- Mention spéciale ou prix laissé à l'initiative du Grand Jury.

Les Trophées Cep d'Or Partenaires

- **Prix Spécial du Public** - Le public présent est invité à faire son choix pour le meilleur film de la soirée. Le film ayant eu le plus de voix est considéré comme le choix du public.

Partenaire : *La Revue des Œnologues*

- **Le Trophée Vin-Santé-Plaisir de Vivre** récompense le film qui, par ses caractéristiques esthétiques et techniques, permet de découvrir l'histoire d'un produit, d'une appellation, d'une région, d'une entreprise. Il s'agit d'un film dont la dimension didactique donne au spectateur envie d'en savoir plus et de partir à la découverte des hommes, de leur culture, et en fin de compte de leur produit dans le respect de l'éthique et de la tradition.

Partenaire : *Association Vin-Santé-Plaisir de vivre*

Le Jury sera présidé par Jean-Paul DAVID - *Président Fondateur de l'Association Vin-Santé-Plaisir de vivre.*

- **Prix Paysages et Environnement** - Ce prix récompense le film français ou étranger montrant la meilleure valorisation des paysages viticoles et du respect de l'environnement.

Partenaire : *Aventis*

Le Jury Aventis sera présidé par Dominique STEIGER.

Les prix OIV

Le Jury des prix OIV décernera ses prix dans les catégories suivantes :

- Valorisation des produits de la vigne
- Introduction à la connaissance de la vigne et de ses produits
- Formation et la vulgarisation scientifique et technique
- Vigne et vin composants d'une civilisation.

Éditoriaux
Le Festival
Sommaire
Le Règlement
Jeudi 1^{er} juin en soirée

Blanc Foussy « Val de Loire »
Les rouleurs de barriques
Saint-Émilion
Le liège, le partenaire naturel du vin
Le métier du liège Vinocor
Grand Angle : le bouchon dans tous ses états
De l'Olympe à Athos

Vendredi 2 juin en matinée

La route des vins : la Bourgogne
Les Dieux du Vin : Côtes du Rhône - Vallée du Rhône
Chronique vigneronne

Vendredi 2 juin en soirée

Les vendanges enfantines à Banyuls
La fête des vignerons : Faut pas Rêver
Les vins d'Ardèche : Paroles de vigneron
Champagne Palmer
Millésimes : Château Figeac
Recherches croisées
Les bulles de la renommée
Terroir de Vie

La Remise des trophées

N° 96 hors-série de La Revue des Œnologues

FONDATEURS

Charles QUITTANSON - Michel BILLY

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

H.L. ARNOULD - Ingénieur Agronome, Œnologue

RÉDACTEUR EN CHEF

Bernard GAUTIER - Œnologue - Expert Tribunaux

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION

Monique CLAUDE

MAQUETTE ET MISE EN PAGE

Franck ARNOULD & Éric VELUT

POUR TOUTE CORRESPONDANCE ET PUBLICITÉ

Maison 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 • Email : infos@mail.oeno.tm.fr

ÉDITIONS OENOPLURIMÉDIA

Sarl de Presse au capital de 700 000 F - Groupe BOURGOGNE PUBLICATIONS
 Siège social : Maison des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ
 Direction : Gérant - Directeur général : H.L. ARNOULD

Les articles sont publiés sous la responsabilité entière de leurs auteurs. La Sarl OENOPLURIMEDIA 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 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
8
8
8
10
10
10
10
11
11
11
11
12



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin

revue des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

**L'organisation
du Festival**

- Forum Œnologie Association
- Fête de la Vigne et du Vin
- La Revue des Œnologues

**Les partenaires
du Festival**

- Vin-Santé-Plaisir de vivre
- Le Hameau en Beaujolais
- Aventis



Vin-Santé-Plaisir de vivre



Coordination internationale
et Patronage de l'Office
International de la Vigne
et du Vin



Le Règlement

Le Festival International **Oenovideo** créé à l'initiative de la Revue des **CEnologues**, 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 **CEnologues**, 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.

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 F, 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'initulé « 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 depositaire 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.



Bureau Audiovisuel - Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - SCOM/DAVO

Blanc Foussy « Val de Loire »

La société Blanc-Foussy, aujourd'hui leader de l'appellation Touraine effervescente, existe et prospère depuis le début du siècle, au cœur des vignobles réputés du Val de Loire. Nous suivons les différentes étapes de l'élaboration de ce vin, dont la robe or pétillante, la phase de fermentation en bouteille suivant la méthode traditionnelle développée par Schlumberger à Vienne, le remuage, la vinification ainsi que le vieillissement de ce nectar dans des galeries creusées dans la roche et le tuffeau, à 30 m de profondeur, sous les vignes, véritables caves, au sens vinicole. Cette balade gastronomique dans le « jardin de la France », nous conduit également à longer le fleuve royal, la Loire, et à remonter le cours de notre passé, de l'histoire, et du patrimoine, avec la visite des châteaux et des villes célèbres du Moyen Âge et de la Renaissance.

ORPHÉE PRODUCTIONS



Le film a été produit en 1999 par Orphée Productions
Réalisation : Claude Vernick
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 29'

Saint-Émilion

La vidéo Saint-Émilion est conçue non comme un film d'entreprise mais sur le principe d'une émission TV de reportages (52 mn), les reportages étant introduits par des plateaux animés par un journaliste. C'est en effet Stéphane Basset qui, de vignobles en chais et de balades en interviews, présente cette émission sur Saint-Émilion et ses vins, composée de six modules et de cinq plateaux. De nombreux viticulteurs, œnologues, techniciens apportent tout au long de ce film leurs témoignages et leur expérience et expliquent leur passion.

Le premier reportage rappelle l'histoire de Saint-Émilion, de l'époque romaine jusqu'à la Révolution en passant par l'arrivée au 8^e siècle du moine Emilion qui fonda la cité. Le deuxième reportage évoque l'histoire contemporaine du vignoble et l'exigence de qualité qui guide depuis toujours les Saint-Émilionnais. Le troisième volet présente les particularités physiques du vignoble de Saint-Émilion et sa diversité, à travers ses terroirs (climat, sols, cépages). La quatrième partie explique le travail de la vigne du sommeil hivernal de la vigne jusqu'aux vendanges. Vient ensuite la vinification et le travail du chai jusqu'à la mise en bouteilles. Enfin, le dernier reportage invite à la découverte des vins de Saint-Émilion à travers la dégustation et les accords avec les mets.

SYNDICAT VITICOLE DE SAINT-ÉMILION



Le film a été produit en 1998/1999
par Syndicat viticole de Saint-Émilion
Réalisation : And Co Production
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 52'

1

2

Les rouleurs de barriques

Dans la région de Cognac, le tonneau est un élément important du décor. Parallèlement à sa fonction de conservation et de bonification des spiritueux, le tonneau fait l'objet d'une vive passion. Ici, on roule la barrique en courant, et cet exercice de style est devenu un sport à part entière avec son association et ses rencontres sportives. Après plus de 70 ans de silence, cette activité est réapparue. Frédéric, William, Alexandre et Teddy sont de véritables mono maniaques du fût : toute la semaine, ils sont tonneliers, le soir, ils s'entraînent avec leurs tonneaux et le week-end, ils se retrouvent pour rouler la barrique sur les routes et faire des démonstrations dans les villages de Charente : Slalom, chenilles, relais, marche arrière, échange, course à deux barriques, sprint...

Au pays du cognac, les rouleurs de barriques sont de véritables héros. Ils ont tous de gros bras, mais ce n'est pas pour cela qu'ils deviennent rouleurs... de mécaniques.



3

Le film a été produit en 1999
Par France 3 - Faut pas Rêver
Réalisation : Rebecca Boulanger
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 15'

4

Le liège, le partenaire naturel du vin

Initié par l'ensemble de la filière française du liège, le film « Le Liège : le partenaire naturel du vin » retrace les étapes de la fabrication du bouchon de liège. Des forêts de chênes-lièges au conditionnement final, la Fédération Française des Syndicats du Liège et le Centre Technique de Documentation du Liège vous emmènent à la découverte du bouchon de Liège : le choix du liège, les contrôles multiples pour une qualité optimale, les divers types de bouchons de liège existants...

Carte de visite de la profession, ce film simple offre un éclairage complet sur le bouchon de liège, produit festif, partenaire privilégié du vin.



Le film a été produit en 1999 par CTDL/FFSL
Réalisation : b to b
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 9'

Grand Angle : le bouchon dans tous ses états

Pas de bonnes bouteilles, sans bons bouchons or, les bons bouchons sont toujours de liège naturel qui, seul, permet un harmonieux vieillissement. À Bordeaux, la faculté d'œnologie et le laboratoire privé Excel mènent des recherches constantes sur les petits vices et les grandes vertus du liège. En France, l'histoire du bouchon commence au 17^e siècle avec le champagne et le moine Pierre Pérignon. Le Lot et Garonne et la commune de Mezin furent longtemps les hauts lieux de la bouchonnerie française. Aujourd'hui, il ne reste à Mezin qu'un seul fabricant de bouchons, qui achète son liège au Portugal.

Ce pays est en effet le premier producteur mondial de liège et l'entreprise portugaise Amorim est leader sur le marché bouchonnier. La balade commence au Portugal dans les « suberaies », les forêts de chênes lièges de l'Alentejo, à la rencontre des écorceurs, qui « lèvent » le liège.



Le film a été produit en 1999 par France 3 Aquitaine
Journaliste Michèle Faure - JRI : Raymond Poitou
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 26'

Hors Compétition

L'art d'être heureux

Un film des années 50, à la gloire du pays d'Armagnac, de ses produits et de son terroir, au fil des saisons. Vendanges, distillation et vieillissement d'une eau de vie fameuse ; élevage des oies, foie gras, gastronomie ; parties de billes et courses de vaches... émaillent une évocation nostalgique de la vie campagnarde ; sous la houlette d'un vieux gascon qui va mourir en automne.



Le film a été produit en 1955
par Ministère de l'agriculture / Bureau
National de l'Armagnac / Je Vois Tout
Réalisation : Armand Chartier
Durée du film : 28'

Le métier du liège Vinocor

De tradition millénaire (cela remonte au temps des Phéniciens et des Grecs), le berceau du liège se trouve au Portugal qui possède une vaste superficie de forêts de Chênes liège produisant plus de 50% de la production Mondiale. On trouve du chêne liège dans presque toutes les régions du Portugal, mais la plus importante superficie de forêt et la meilleure est au sud du « Tejo » : les « montados » (forêts de chênes de liège en Portugais). Au milieu de la Forêt s'est établie notre Société Subercentro qui a la responsabilité des achats, de la préparation et de la transformation de ce noble produit afin d'assurer une matière première de haut niveau, condition essentielle pour la garantie de fabrication d'un bouchon naturel de qualité certifié par notre usine au Nord du Portugal VINOCOR. Là vous allez découvrir l'une des plus belles entreprises de production de bouchons pour les vins et la première à avoir obtenu la certification ISO 9002.

Notre société associe les méthodes traditionnelles à la technologie la plus avancée avec des contrôles rigoureux de qualité, assurés par un laboratoire très moderne et un des mieux équipé du secteur. Un voyage agréable, avec des paysages magnifiques, et le savoir-faire ancestral d'un métier passionnant - Le Liège et le Bouchon - produit par l'excellence de son bouchage des vins de qualité, avec la garantie Vinocor - Groupe Suberus.



Le film a été produit en 1998 par IAPMEI
Réalisation : IAPMEI
Budget : Inférieur à 100 000
Durée du film : 9'30

De l'Olympe à Athos

Dans l'antiquité, le Mont Olympe effrayait les hommes. Ils le prenaient pour la demeure des Dieux. Parmi eux, Dionysos, le dieu du vin. Pas étonnant, dès lors qu'aujourd'hui un vignoble en appellation d'origine contrôlée y soit installé. D'un mont à l'autre, nous nous rendrons au pied de l'Athos sur une péninsule appartenant à l'église orthodoxe.

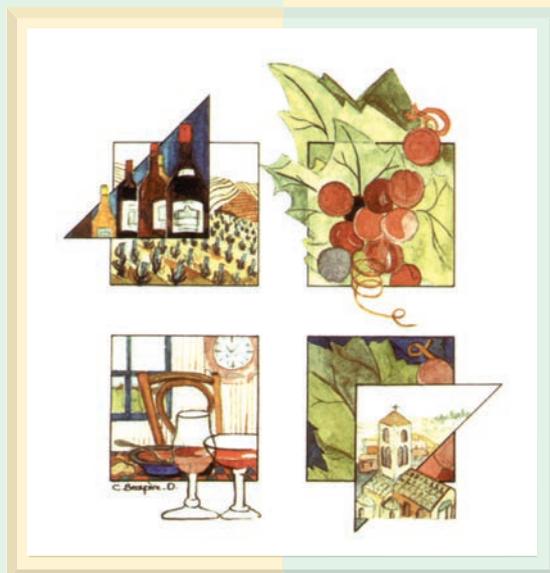
Les femmes n'y sont pas admises et les moines y vivent quasiment en autarcie. Mais Evangelo Tsantali, un producteur d'ouzo, a obtenu l'autorisation d'y implanter un vignoble, l'un des plus surprenant que l'on puisse visiter.



Le film a été produit en 1999 par Unicap Télévision
Réalisation : Jean Philippe DAVE
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 26'

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

L'Univers du Son et de la Lumière
MEDIA DIFFUSION
SONORISATION Location
ECLAIRAGE Equipement - Vente
VIDÉO Prestations techniques
34 Rue de Villebrême - 41000 Blois
Tel: 02 54 74 55 10 - Fax: 02 54 74 88 37

L'univers du Son et de la Lumière
APOCALYPSE
SONORISATION - ECLAIRAGE - VIDEO
LOCATION - VENTE - EQUIPEMENT
- Tous matériels PRO et semi-PRO.
- Location forfait week-end à prix sympas...
- Magasin ouvert 6 jours/7.
Sur présentation de ce bon,
nous vous offrons une remise de 10 %
sur la location de matériel (hors forfaits)
SERVICE - QUALITÉ - GARANTIE
30 Rue de Villebrême (Z.I) entre Leclerc et Feu Vert
41 - BLOIS Tel: 02 54 56 17 91

**En exclusivité
au Hameau en Beaujolais**



A Romanèche-Thorins,
entre Lyon et Mâcon.
Tél : (33) 03 85 35 22 22
<http://www.hameau-du-vin.tm.fr>

**LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS**

Les Dieux du Vin : Côtes du Rhône - Vallée du Rhône

Seconde région viticole de France, en AOC, le vignoble de la vallée du Rhône, long de 200 km, alanguit sur les deux rives du fleuve, s'invite dans l'enclave des Papes, souffle le mistral, respire la lavande, croque la truffe. Ici la terre boit le soleil. Les Dieux du Vin chantent la fierté des appellations, réparties sur sept départements, de Nîmes à Vienne, au rythme du passé et des quatre saisons du vigneron, sur le chemin de la romanité. Patrimoine culturel et touristique, fêtes du Vin et de la Vigne, Balade du Primeur, à Tavel et Lirac, intronisations bachiques, avec la Confrérie des Costes-du-Rhône, ou des Coteaux du Tricastin, Valse des As à Valréas, marché de nuit à Grignan avec la Marquise de Sévigné, Ban des vendanges à Cairanne, Avignon, Tournon, Beaumes de Venise, Nuit du Rasteau, Université du Vin à Suze la Rousse, ou ferme des Crocodiles à Pierrelatte, offrent une savoureuse dégustation, au pays de Bacchus.

ORPHÉE PRODUCTIONS



Le film a été produit en 1999
par Orphée Productions
Réalisation : Claude Vernick
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 55'

1

La Bourgogne compte un nombre impressionnant de sites prestigieux. Plus de cinq millions de personnes, venant du monde entier, font étape chaque année dans cette magnifique région de France, à deux heures de Paris.

2

Pour choisir sa route, nous n'avons que l'embarras du choix. Pour notre part, nous suivrons la route la plus conviviale qui soit, celle des vins. Si la réputation des vins de Bourgogne remonte aux gallo-romains, elle ne s'est jamais démentie, aussi bien sous le règne de Charlemagne qui possédait sa vigne à Corton ou celui de Louis XIV qui appréciait le Nuits Saint Georges ou à l'époque de Napoléon qui ne se déplaçait jamais sans son Chambertin. La visite du château de Clos-Vougeot, celle des Hospices de Beaune vous conteront l'histoire de cette belle région. Vous êtes les bienvenus. Cette route vous permettra d'être en contact avec la Bourgogne profonde, celle de ses vigneron dont les caves vous sont largement ouvertes. Le temps vous manquera pour découvrir toutes les richesses, tous les sites de Bourgogne qui témoignent d'un capital culturel immense.

Le film a été produit en 1999/2000 par Jean Pierre Bailly
Réalisation : Bernard Vasseur
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 52'

3

Chronique vigneronne

Comment à partir du raisin élabore-t-on du vin ? Le film relate, au rythme des quatre saisons, qui constituent l'année vigneronne, le travail, les soucis et les joies d'une famille de vigneron-encaveurs, les Potterat de Cully (Lavaux, Suisse). Trois générations se côtoient, préservent la tradition. Les techniques ont évolué, les connaissances se sont approfondies mais dans la région de Lavaux, la petitesse des parcelles empêche l'excès de mécanisation. L'amour du bel ouvrage définit ces « jardiniers de la vigne » sensibles à la nature, admiratifs des belles grappes, fiers du lien qui les attache à leur terre.

Le film a été coproduit par PCT Cinéma,
Aquarius Films, TSR, SSR, ARTE
Réalisation : Jacqueline Veuve
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 80'



« LE MÉTIER DU LIÈGE - VINOCOR »

Le Portugal est par tradition millénaire (cela remonte au temps des Phéniciens et Grecs) le « berceau » du liège, responsable pour plus de 50 % de la production et la plus grande forêt de liège. Au Sud du « Tejo » vous découvrez des paysages magnifiques au milieu des énormes Forêts de Chênes liège, les « Montados » en Portugais, dont l'écorce elle-même, est la raison de notre existence.

Un savoir-faire ancestral associé à la plus moderne technologie vous sera présenté par la visite de nos deux unités - Subercentro et Vinocor - de préparation, transformation et production de ce noble produit - Le Bouchon, par excellence le meilleur pour préserver et protéger le plus prestigieux nectar du Monde - Le Vin.



INDUSTRIA DE CORTIÇA
VINOCOR

Vinocor France - 20 Rue des Genêts - 33450 Saint Loubès - France - Tél. : 05 56 38 60 60 Fax : 05 56 38 70 00 e-mail : vinocor@mageos.com
Vinocor - Apartado 11 Meladas - 4536-902 Mozelos VFR - Portugal - Tél. : 351 227 470 100 Fax : 351 227 648 942 e-mail : mribeiro.vinocorfr@suberus.com

Fêtes, Anniversaires, Événements

Didier-Michel

Chromaticien, Peintre du Vin

Habille vos flacons à votre image et aux couleurs aromatiques de ceux-ci.

Plus qu'un gros plan sur votre gamme de produits, plus qu'un cadrage serré sur votre entreprise, c'est une vision grand écran, sur votre personnalité et votre style.

Version originale « Haute Couleur » garantie.

Contact : Didier-Michel

« Espace Coloris » - 21 rue de Metz - 54000 Nancy

Tél./Fax : 03 83 32 33 16 - Mobile : 06 80 70 99 38 - E-mail : espace.coloris@free.fr



Le Vin et la Dégustation « Découverte du vin » en Vidéo

« Plus qu'une boisson, le vin est avant tout une rencontre, un contact recherché par l'amateur, une initiation pour le novice, un art pour l'œnophile. »
A. Segelle *

Conseils, mécanisme, principes de la dégustation

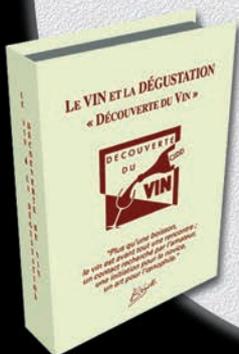
Un superbe cadeau à s'offrir ou à offrir à tout œnophile...
débutant ou initié, amateur ou professionnel.
Cassette vidéo (20 mn) accessible à tous.

Coût : 360 FF TTC

(Envoi postal France en sus : 27 FF)

* Meilleur jeune sommelier de Paris en 1978, Trophée Bacchus, Meilleur nez d'Europe à Bruxelles en 1988

EURL Alain SEGELLE « Découverte du Vin » - 30, rue de la Sablière - F-75014 Paris - Tél. : 01 45 45 32 20 - 01 45 45 44 20 • Fax : 01 45 42 78 20



Les Vins d'Ardèche. Un vignoble arraché à la terre.

Pour plus d'informations, demandez notre K7 vidéo des Vins d'Ardèche (Fax : 04.75.89.04.87)
et consultez notre site web : www.ardèche-wines.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Les Vins
d'Ardèche

La fête des vigneronns : Faut pas Rêver

À Vevey, en Suisse, sur les bords du lac Léman, existe une manifestation unique au monde qui ne se déroule qu'une fois tous les 25 ans : la « fête des vigneronns ».

Pendant un an, 5 000 acteurs-figurants bénévoles, vigneronns pour la plupart, ont répété un spectacle gigantesque avant de le présenter durant deux semaines, au mois d'août. Parmi eux, la famille Dubois, vigneronne depuis quatre générations. Marcel, le grand père, déjà acteur en 1955 et 1997, Christian, son fils accompagné de son épouse qui avaient participé à la dernière édition et Frédéric et Grégoire, les petits-enfants qui font leurs premiers pas dans celle qu'on nomme « la sublime folie des Vaudois ».



Le film a été produit en 1999
par France 3 - Faut pas Rêver
Réalisation : Arnaud Blin
Budget : de 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 15'

Champagne Palmer

Présenté dans son berceau naturel - la Champagne -, le film retrace toute l'histoire du Champagne Palmer en alternant vie souterraine des caves et ses origines végétales en surface. Le travail des hommes, l'apport technologique sont évoqués, et l'on découvre, crescendo, la marque Palmer en final. Le film du champagne Palmer n'est pas propagandiste et enfermé dans le carcan, parfois étroit de la commande d'entreprise : il documente, il met en relief, il permet de découvrir vignes et caves en même temps au rythme des saisons. Il vante le merveilleux du champagne en présentant un véritable regard de réalisateur : c'est là toute son originalité et sa force.



Le film a été produit en 1997
par Champagne Palmer & Co
Réalisation : Christophe Delachat
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 13'

Les vendanges enfantines à Banyuls

Le dieu Bacchus a fait le don de quelques arpents de vignes, aux enfants des écoles de Banyuls, en Roussillon. Sur des terres arides et schisteuses, étendues en terrasses spectaculaires sur l'un des versants de la chaîne des Albères, la joyeuse colonie des apprentis jeunes vigneronns, arrive à pied, ou à dos d'âne, dans les flonflons de la fête des Vendanges, jusqu'à leur vigne, pour célébrer ce grand moment traditionnel, et récolter les futurs lauriers de leur prochain cru, qui sera commercialisé.

ORPHÉE PRODUCTIONS



Le film a été produit en 1999 par Orphée Productions
Réalisation : Claude Vernick
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée du film : 9'

Les vins d' Ardèche : Paroles de vigneron

Dans ce vignoble installé dans une région très touristique où tous les paysages se retrouvent autour de la vigne, on trouve des vins étonnants produits sous un soleil implacable, par des vigneronns qui ont un accent. C'est d'ailleurs dans cette belle région que le négociant bourguignon Louis Latour avait choisi de produire, dès les années 80, des vins de pays. L'Association 2000 Vins d'Ardèche, qui regroupe depuis 1997 vigneronns récoltants et vigneronns coopérateurs sous la même bannière, vous propose de découvrir « ce vignoble arraché à la terre ». Un vignoble arraché à la terre parce que les Vins d'Ardèche nous racontent leur histoire. Celle d'une victoire sur une terre difficile par le travail, la ténacité, le savoir-faire, des qualités reconnues aux ardéchois. C'est le spectacle naturel de la vigne et du vigneron qui se déploie à travers ces témoignages qui racontent :

- Le terroir et la qualité de fruit de cette région aux confins du sud et de la montagne
- Les hommes
- La reconversion du vignoble, qui atteint 70 % le taux le plus élevé de France
- L'histoire des différents cépages...

Dans « Paroles de vigneronns », une femme géologue, des acheteurs et des vigneronns s'adressent aux professionnels du vin :

« Je fus il y a 20 ans le premier acheteur de Cabernet et Syrah dans cette région. On a réussi à faire là de très très bons vins, l'étape suivante sera de faire des vins spectaculaires » (Tony Laithwaite de Direct Wine Windsor, GB),

« Les vins ici sont comme les gens : amicaux, accueillants, et dotés d'une forte personnalité » (Mike Graham, œnologue sud-africain)

Enfin « C'est la vérité du produit qui domine ici, on travaille sur les trois « R » : rigueur, régularité et... rêve, avec ces vins si évocateurs d'un terroir de vacances et d'évasion... » (un vigneron).

Les Vins
d'Ardèche

Le film a été produit en 2000 par 2000 Vins d'Ardèche
Réalisation : Didier Ozil
Budget : De 100 000 F à 200 000 F
Durée du film : 10'

Millésimes : Château Figeac

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, le Château Figeac est ancré dans la tradition. Mais son propriétaire, Thierry Manoncourt, n'a jamais été hostile aux idées novatrices. Il a donc immédiatement approuvé son gendre, Éric d'Aramon, quand celui-ci a proposé de faire vivre une journée de vendanges sur Internet. Millésimes a donc surfé, profitant de l'occasion pour faire mieux connaissance avec ce haut lieu de l'histoire vinicole.



Le film a été produit en 1999 par Unicap Télévision
Réalisation : Jean Philippe Dave
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 15'

Les bulles de la renommée

Quand Dom Perignon a offert à un vin assez moyen la possibilité de se parer de bulles grâce à une seconde fermentation, il a ouvert la porte à l'image même de la fête : le Champagne. Quand Barbe-Nicole Cliquot, veuve de son état, l'a débarrassé de ses lies mortes en inventant le remuage, elle lui a donné tout son éclat. Depuis, les grandes maisons, les petits vigneron ou les coopératives répètent, en les affinant parfois, les étapes de vinifications, mettant en évidence une vérité qui, souvent, se perd : avant d'être un symbole de fête, le Champagne est surtout un vin.



Le film a été produit en 1999 par Unicap Télévision
Réalisation : Jean Philippe Dave
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 25'

Hors Compétition

Contrepoint version courte

L'hommage et l'irrévérence voisinent à merveille dans cette présentation d'une agriculture française à deux visages. Celle de la production à grande échelle, du poulet d'élevage, du blé ou de l'horticulture florale ; et celle de la production artisanale, de la volaille de Bresse, du vin de paille ou des parfums... Au début des années soixante, avec la complicité musicale de François de Roubaix, Robert Enrico excelle ici, dans l'art du contrepoint.



Production : Ministère de l'agriculture / Je Vois Tout
Le film a été produit en 1964
par Ministère de l'agriculture / Je Vois Tout
Réalisation : Robert ENRICO
Durée du film : 21'

5

Recherches croisées

Un ordinateur et un manuscrit du 13^e siècle. Un crayon de papier, un mètre-ruban, un rayon laser. Le foret d'une perceuse au cœur d'une poutre multi-séculaire. L'éclair d'un flash. Pendant plusieurs mois, les pressoirs des ducs de Bourgogne et le cellier qui les abrite ont fait l'objet de visites et d'investigations inhabituelles. Une dizaine de chercheurs et de scientifiques aux spécialités les plus diverses ont passé au crible le site ducal de Chenôve. Chacun avec ses compétences propres, ses outils, sa démarche, sa sensibilité, a observé, décrit, décrypté, interrogé : l'âge du chêne, la fortune du prince, les techniques viti-vinicoles, la tradition orale... Leurs recherches croisées composent un documentaire qui apporte un éclairage nouveau sur les pressoirs des ducs de Bourgogne et invite à la (re) découverte de ce témoin essentiel de la viticulture du Moyen âge.



Le film a été produit en 1999/2000
par Ville de Chenôve
Réalisation : Jean Marc Bordet
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 39'

7

Terroir de Vie

Un personnage, écrivain de son métier décide, à cours d'inspiration de s'échapper vers le Sud. À hauteur d'Orange, il sort de l'Autoroute et après quelques kilomètres, il arrive et découvre Beaumes de Venise. Le soir dans un restaurant, il écoute et rencontre des femmes et des hommes qui parlent de leur terre comme d'un enfant et de leur village comme d'une famille. De cet instant, il est envoûté, se laisse guider et charmer par les hommes qu'il croise et les paysages qu'il découvre. Le quatrième jour, il se trouve invité au baptême d'un enfant de vigneron. Tout le village est à la fête, mais il s'aperçoit que le père de cet enfant, est cette silhouette qui malgré lui, lui a fait découvrir Beaumes de Venise. Illuminés par le regard de cet enfant garant du terroir et de la tradition, ces hommes et ces femmes s'illuminent de simplicité et respirent la vie.



Le film a été produit en 1999
par Cave de Beaumes de Venise
Réalisation : Frédéric Giroudon - YC Vidéo
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 12'

8

Remise Officielle des Trophées Oenovidéo

Le 13 septembre 2000, dans les Salons de l'Office International de la Vigne et du Vin, à Paris, se tiendra la remise officielle des :

- Prix de l'OIV
- Ceps d'Or Oenovidéo
- Trophées Partenaires.

À cette occasion, sera organisée une dégustation des vins d'exception **médillés d'Or 2000** des concours internationaux agréés par l'OIV :

- Chardonnay du Monde - France
- Vinalies Internationales - France
- Concours Civart - France
- China Wine & Spirits Competition - Chine
- Vinitaly - Italie
- Vins de Montagne - Italie
- Vino Ljubljana - Slovénie
- Vino Forum - Croatie
- Bacchus - Espagne
- Concours de Sofia - Bulgarie
- Sélections Mondiales - Canada
- Mondial de Bruxelles - Belgique
- Cidade do Porto - Portugal
- Concours International - Mexique
- VinAgora - Hongrie
- Concours Vinea - Mondial du Pinot Noir - Suisse.



Manifestation sur invitation - Pour tous renseignements et demande d'invitation :

Festival Oenovidéo - Forum Œnologie

Maison 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

Internet : www.oenovideo.oeno.tm.fr

Email : oenovideo@mail.oeno.tm.fr

Office International de la Vigne et du Vin

18, Rue d'Aguesseau - 75008 PARIS

Tél. : 01.44.94.80.80

Fax : 01.42.66.90.63

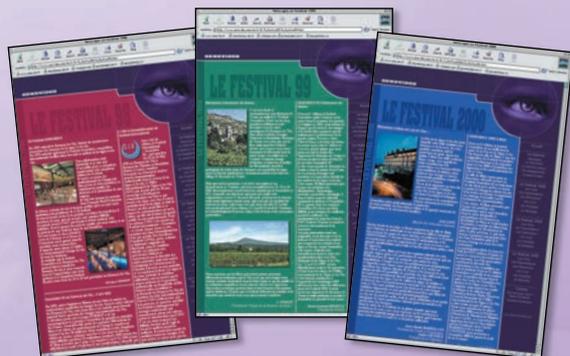
Le Festival Oenovidéo sur Internet

Le festival Oenovidéo en partenariat avec la Société Oeno Plurimédia s'installe sur le site www.oenovideo.oeno.tm.fr et vous dévoilera tout au long de l'année l'actualité du festival ainsi que son histoire depuis 1998.



Vous y trouverez la liste de tous **les films en compétition**, tous les renseignements utiles concernant le festival, pour présenter vos productions, les conditions de participation, pour y assister, comment et à qui en faire la demande et tous les contacts si vous désirez devenir partenaire ou bien accueillir le festival.

Vous y trouverez aussi toute l'actualité sur les dernières productions vidéo sur les métiers de la vigne et du vin.



Dès le lundi 5 juin vous pourrez y découvrir **le palmarès Oenovidéo 2000** avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Oenovidéo 2000
- Jury des Prix OIV
- Jurys des Trophées Partenaires.

Prochainement, vous aurez la possibilité de regarder les extraits des films primés au festival sur le site www.oenovideo.oeno.tm.fr mais aussi toute l'actualité multimedia des métiers de la vigne et du vin : CD-Rom, sites internet et bien sûr toutes les informations sur le festival **Oenovidéo 2001**.

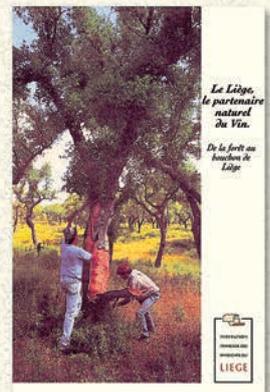


Le liège, le partenaire naturel du vin

Initié par l'ensemble de la filière française du liège, le film « Le Liège : le partenaire naturel du vin » retrace les étapes de la fabrication du bouchon de liège. Des forêts de chênes-lièges au conditionnement final, la Fédération Française des Syndicats du Liège et le Centre Technique de Documentation du Liège vous emmènent à la découverte du bouchon de Liège : le choix du liège, les contrôles multiples pour une qualité optimale, les divers types de bouchons de liège existants...
Carte de visite de la profession, ce film simple offre un éclairage complet sur le bouchon de liège, produit festif, partenaire privilégié du vin.

Film disponible en Vidéo VHS et CD-Rom.

CTDL - 10, rue du Débarcadère - 75852 Paris Cedex 17
Fax : 33 (0)1 40 55 13 69 - E-mail : info@fedeliège-france.org



Chardonnay du Monde 2000

Tous les résultats
Sur votre minitel
3615 Oenotel*
Sur Internet
**www.chardonnay-
du-monde.com**

* 2,21 €/min

Le Vignoble en Loir et Cher...

Il est constitué d'un maillage
d'appellations qui en font sa
richesse :

Les cépages Sauvignon en Blanc
et Gamay en rouge sont les fers
de lance de l'appellation
Touraine.

Le Touraine Primeur se distingue
par les arômes acidulés et
fruités d'un grain de raisin.

Les vins rouge du **Touraine
Mesland** implanté face au
château de Chaumont/Loire,
ont des parfums subtils de
framboise.

Cheverny, entre Loire et
Sologne au centre des
châteaux... ses vins se
caractérisent par la finesse et
la subtilité de leurs arômes.

La grande particularité du **Cour
Cheverny** c'est son cépage
romorantin. Il donne naissance
à un vin blanc sec aux arômes
de miel et d'acacia.

Les coteaux du Vendomois
ont donné naissance au « vin
de l'été » le Pineau d'Aunis,
vin gris aux arômes poivrés.

L'appellation **Valencay** s'étend
autour du château du même
nom.

FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS VITICOLES

11, place du château
41000 BLOIS

Tél. : (33) 02.54.74.76.66

Fax : (33) 02.54.74.84.79



© Gilles d'Auzac



© L.M. Blanchard



© Gilles d'Auzac