

2002



OENOVIDEO®

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

**Les 6 et 7 juin 2002 à Suze-la-Rousse
en Pays Drômois**



Vin Santé
Plaisir de Vivre

LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS



revue des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
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



Patrick Galant, directeur : « Notre souci depuis vingt-cinq ans a été d'asseoir et de pérenniser des formations universitaires reconnues à travers le monde et de créer un centre de formation continue pour répondre aux besoins de tous les professionnels ».

Et c'est dans cette diversité de l'approche de tous les vins (français et étrangers) que Suze se pose en véritable Centre Universitaire. Étudiants et professionnels viennent découvrir, apprendre et comprendre les vins et les métiers du vin à travers le monde.

« Il est certain que le maintien des activités rejaillit indirectement sur l'ensemble de notre vignoble, lui permettant de trouver une aura particulière que nous disputaient le Bordelais ou la Bourgogne. Nous sommes aptes à faire des propositions en matière de connaissance des terroirs, d'analyses sensorielles, de recherches spécifiques... enlevant ainsi l'hégémonie aux autres grandes appellations. Cette dynamique, développée dans le cadre de l'Institut Rhodanien concourt à offrir à nos appellations des services de grande qualité ».

Un enseignement pluridisciplinaire

Une Université est un lieu de rencontres et d'enseignement. Mais un enseignement sous des formes différentes et s'adressant à des milieux différents. Dans cet extraordinaire environnement que représente le Château de Suze-la-Rousse avec les vignobles alentours, les caves et les caveaux, il est certain que tous les participants et tous ceux qui fréquentent l'Université retournent dans leur région, dans leurs pays avec une vision très riche des AOC des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, parce qu'ils en connaissent mieux les richesses et les hommes.

C'est ainsi que l'Université du Vin a plusieurs belles cordes sur lesquelles elle peut faire jouer l'archet de ses connaissances.

Ainsi les étudiants peuvent-ils obtenir des Diplômes d'Université Nationaux et Internationaux spécialisés (3^e cycle universitaire) dans plusieurs sections : Droit de la vigne et du vin, Connaissance et gestion des terroirs, Gestion, Marketing et Économie du secteur des Vins et eaux de Vie. Depuis la rentrée 2001 ils peuvent aussi préparer la Licence professionnelle en Gestion et Marketing du secteur vitivinicole. D'autre part ils peuvent également obtenir les certificats d'Aptitude à la dégustation pour la communication et l'analyse sensorielle.

Enfin l'Université du Vin délivre aussi le diplôme de Sommelier-Conseil et celui de Technico-commercial de la vente du vin. Dans le domaine de la formation continue elle permet d'acquérir des connaissances approfondies et un diplôme aussi bien aux jeunes qu'aux adultes qui désirent se perfectionner pour augmenter leurs possibilités dans différentes branches concernant les métiers de la vigne et du vin. Des stages de courte durée ont trait à l'œnologie, la dégustation, la commercialisation, la viticulture... Avec des « outils » appropriés comme le centre de documentation, le centre de dégustation, le centre de rencontre. Et la possibilité de consulter les riches travaux (mémoires et recherches) des étudiants.

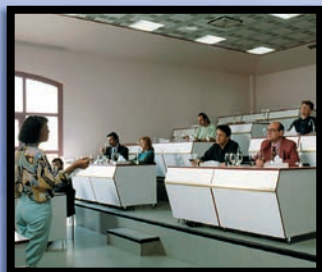
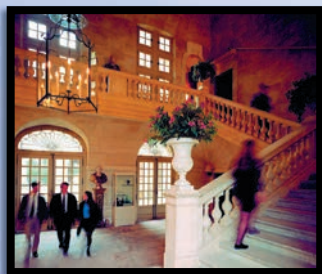
Une présence internationale

La vocation d'une grande université c'est aussi d'aller dans d'autres pays du monde apporter ses connaissances sur le vin et proposer des réalisations communes. Actuellement l'Université du Vin fait profiter de nombreux pays de son expérience en proposant ses savoir-faire notamment en formation et formation des formateurs :

- Au Canada : avec l'Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie de Montréal
- En Belgique : avec l'Institut de Formation IMOV
- Au Mexique : avec l'Institut culinaire de Mexico
- En Italie : avec l'Université de Piacenza et le professeur Frégoni, la poursuite de l'étude de formation à Naples
- Au Portugal : le développement d'un Institut de formation et de recherche à Alpiarça, près de Lisbonne.

L'Art et le Vin

À travers l'enseignement, les contacts dans le monde, les recherches, les publications et les thèses (activité permanente du Centre de Documentation de l'Université), les responsables savent aussi ajouter aux plaisirs du savoir, celui de la culture à travers des expositions, des concerts et des animations. En 2001 les rencontres professionnelles sur le thème « La place du Vin dans la société », la participation au film « le vin antique de l'Italie au Tricastin », l'exposition « Art brut, Vigne et Vin » de juin à novembre se sont succédées. En 2002 l'art contemporain sera à l'honneur avec Daniel Buren (sculpture), Jacqueline Salmon (photographie) et le cinéma avec le festival Oenovidéo en Juin. Certainement pour restituer au vin sa vraie place, celle que Paul Claudel nous invite à retrouver lorsqu'il écrit : « le vin, fils du soleil et de la terre... il ne sort pas du pressoir tout prêt à être englouti par un estomac avide et distrait, il lui faut la collaboration de l'art, la patience, du temps et de l'attention ».



Bienvenue à l'Université du Vin

L'Université du Vin de Suze la Rousse, Terroir de connaissances, se devait d'accueillir le festival **Oenovidéo**, et je suis particulièrement heureux de le faire pour cette neuvième édition qui s'annonce passionnante. En effet l'Université du vin est ouverte à la Culture et à tous les arts qui sont au service de la vigne et du vin. Après la photographie, la peinture, l'Art brut, il était naturel qu'un jour le cinéma et la vidéo y trouvent leur place. Ce sera fait les 6 et 7 juin prochains grâce à H.L. Arnould qui, après avoir créé ce festival, a su lui donner un professionnalisme et une rigueur qui ont permis au vin et aux vignerons de devenir le sujet de nombreux films avec une imagination des scénaristes et une qualité de réalisation toujours grandissantes. Maintenant les sujets sur le vin sont traités comme de véritables histoires, et sont mis en scène sans négliger tous les paramètres du septième art : photo, image, personnages, musique et son. C'est une nouvelle source d'inspiration qu'on trouve avec lui les réalisateurs et ce n'est ni le public, ni les professionnels du vin qui s'en plaindront. Souhaitons toutefois que les nombreuses chaînes de télévision puissent programmer tous ces courts, moyens et longs métrages qui de publicitaires en leur préhistoire sont devenus maintenant de véritables chefs d'œuvre. Le vin y trouverait là un vecteur efficace pour sa communication. Bienvenue donc à **Oenovidéo 2002** et bonne chance aux concurrents.

Jérôme QUIOT
Président de l'Université du Vin

Les vignerons Drômois partenaires d'Oenovidéo

Il nous a semblé naturel que l'Association des Vignerons Drômois soit le partenaire officiel du festival **Oenovidéo** qui se déroulera à l'Université du Vin de Suze la Rousse au cœur du vignoble drômois. En effet l'AVD regroupe l'ensemble de la viticulture drômoise, des vins de pays en passant par la Clairette de Die, les Côtes du Rhône, les Côtes du Rhône Villages pour finir par les crus des Côtes du Rhône septentrionales. Elle a pour mission de faire connaître les vins de la Drôme et surtout de défendre notre civilisation du vin. Quel autre produit en effet mieux que le vin symbolise-t-il, tout au long de notre histoire de France une façon de vivre, de se nourrir, de donner du plaisir, de savoir se limiter, se raisonner (pour preuve les statistiques sur l'alcoolisme qui mettent en évidence le peu de problèmes des régions viticoles) ? Qui, mieux que le vin, favorise entre les hommes la convivialité, la communication, le partage ? Ce festival **Oenovidéo** met en avant l'intérêt que portent les médias dans leur ensemble à nos vins, à nos terroirs, à nos vignerons et aux paysages si joliment façonnés par la présence de la vigne et le travail de l'homme. Comment supporter que dans notre pays, dont le vin est un des symboles forts dans le monde, la communication sur nos chaînes de télévision soit si difficile et qu'une réglementation si archaïque règne sur les autres médias ? Lors de la soirée inaugurale de **Oenovidéo** nous présenterons une rétrospective de films publicitaires tournés avant la Loi Evin, qui permettra à chacun d'ouvrir des pistes pour une communication efficace et utile au vin. Je souhaite un franc succès à ce festival et je ne doute pas de la valeur artistique de chacun des concurrents. Je leur souhaite de trouver des diffuseurs pour leurs œuvres, ce qui sera bon pour eux sera bon pour nous vignerons. Bienvenue à **Oenovidéo 2002** où vous pourrez aussi découvrir et apprécier la gamme des merveilleux vins drômois.

Jean-Louis PIALLAT
Président de l'Association des Vignerons Drômois

9^e Edition du Festival Oenovidéo sous le patronage et avec la participation de l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV)

Pour sa 9^e édition, le Festival **Oenovidéo** aura lieu, cette année, dans le cadre somptueux du Château de Suze-la-Rousse (Drôme) les 6 et 7 juin 2002. Ce festival, au cours duquel sont présentées les nouvelles créations audiovisuelles sur la vigne, le vin et les autres produits issus de la vigne, a atteint une forte notoriété internationale parmi les professionnels de la communication, les professionnels du secteur vitivinicole et le grand public de plus en plus sensible à la culture du vin. Cette année encore, l'OIV sera le partenaire du festival **Oenovidéo 2002** en lui accordant son patronage international et en désignant par son propre jury, en plus des prix accordés par le Comité de sélection du festival, ses lauréats dans les catégories qui répondent plus particulièrement à ses pôles de compétence :

- 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 composante d'une civilisation.

Le jury de l'Office international de la vigne et du vin pour les ouvrages audiovisuels qui se réunira pendant le festival **Oenovidéo 2002** sera composé de :

- **S.E. Frantisek LIPKA** - Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de 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)
- **Mme Liliane WESTON** - Membre du Jury des Prix de l'OIV (Grande Bretagne)
- **M. Santiago MINGUEZ** - Membre du Jury des Prix de l'OIV (Espagne)
- **M. Victor MAGALHAES** - OIV (Portugal)
- **Mme Lydie ALESSANDRELLO** - Assistante du Directeur Général de l'OIV (France).

Ce même jury se réunira ensuite le mercredi 26 juin à Bratislava (Slovaquie) pour la sélection des lauréats dans la catégorie des ouvrages écrits.

La remise officielle des différentes distinctions attribuées par les organisateurs du festival, d'une part, et par le jury international de l'OIV, d'autre part, pour les ouvrages audiovisuels et pour les ouvrages écrits, aura lieu le **jeudi 19 septembre 2002** dans les salons de l'OIV - 18, rue d'Aguesseau - 75008 Paris.

À cette occasion, l'OIV organisera, selon la tradition, une dégustation de vins du monde.

Georges DUTRUC-ROSSET
Directeur Général de l'OIV



Oenovidéo 2002

Le cinéma, les épaules encore couvertes des confettis des festivités de son centenaire, occupe aujourd'hui une place des plus importantes dans la vie de milliards d'individus. Et cela grâce à l'alchimie de la rencontre de femmes et d'hommes avec des techniques, un savoir-faire, une volonté d'innovation et surtout une passion commune pour raconter une histoire.

Depuis plusieurs siècles déjà, d'autres plantaient, taillaient, récoltaient, inventaient, vinifiaient, animés d'une même volonté de bien faire. Parmi les uns et les autres, si certains ont connu la gloire et la fortune, c'est toujours la satisfaction du résultat qui a animé le travail de chacun. Peut-on encore parler de « produit » pour évoquer un bon film ou un bon vin ? Ainsi, l'Œnologie et le Cinéma feraient cause commune...

C'est vrai que depuis longtemps le raisiné coule dans les films de gangsters. Quelques différences notoires, cependant : au cinéma, les caves se rebiffent et les raisins sont de la colère ! On y réserve le nez à Cyrano, la robe et le bouquet aux comédiennes qui, par ailleurs apprécient d'être filtrées à la caméra. Qu'un film tourne au vinaigre, c'est le réalisateur qui trinque, sa carrière est bouchée, on prétend qu'il a un grain, à moins qu'il n'ait suffisamment de bouteille pour s'être sucré au passage...

Souhaitons surtout que cette édition 2002 du **Festival Oenovidéo** soit un bon cru et que le plaisir des images se mêle à celui des rencontres dans le cadre prestigieux de Suze-la-Rousse.

Alain CHOQUART

Président du Festival Oenovidéo 2002

Festival Oenovidéo 2002 en Pays Drômois à Suze la Rousse les 6 et 7 juin 2002

L'Université du Vin et les Vignerons Drômois accueillent **Oenovidéo 2002** - 9^e Festival International des Films vidéo des Arts et Métiers de la vigne et du vin. C'est dans le cadre du Château de Suze la Rousse dans la Drôme que se déroulera les 6 et 7 juin, la 9^e édition du Festival **Oenovidéo**. L'originalité d'**Oenovidéo 2002** est de mettre en confrontation qualitative les meilleures images des métiers de la vigne et du vin.

Le grand jury des Prix **Oenovidéo 2002** sera présidé par **Alain Choquart**, homme de cinéma et de télévision, Diplômé de l'École Nationale de Cinéma Louis Lumière, Directeur de la photographie. Alain Choquart a participé à la production de nombreux longs métrages, mais aussi à la réalisation d'images de films publicitaires à travers le monde. Avec une équipe de neuf professionnels du vin, du cinéma, de la presse, des arts, il aura la mission d'attribuer les trophées 2002 parmi les 26 films nominés en compétition finale. Cette année, 68 films sont en compétition représentant des images de 10 pays, et de 8 chaînes de télévision. Les 26 films nominés, de quelques minutes à plus de 1 heure, représentent plus de 13 heures de projections.

À l'occasion d'**Oenovidéo 2002**, le jury des prix de l'Office International de la Vigne et du Vin, présidé par S.E. Frantisek LIPKA, Ambassadeur de Slovaquie en Belgique et au grand Duché du Luxembourg, décernera les Prix OIV pour les ouvrages audiovisuels. **Oenovidéo 2002** s'annonce particulièrement riche en images s'ouvrant sur le monde. La participation de pays tels l'Australie, le Japon, les États-Unis d'Amérique, le Chili mais aussi de Suisse, de Hongrie, d'Italie... font de cette rencontre annuelle un moment de plaisir pour les amoureux d'imaginaire et de belles images.

Des partenaires accompagnent **Oenovidéo** depuis plusieurs années (Office international de la Vigne et du Vin, Aventis, l'Association Vin-Santé-Plaisir de Vivre, France Bleu, Adelphe/Anev, Escales, La Revue des Œnologues), et font d'Oenovidéo un Festival unique en son genre. Un grand merci aux vignerons Drômois, à l'Université du vin d'accueillir **Oenovidéo 2002**.

Henri-Laurent ARNOULD
Directeur du Festival

Les Jurys

Grand Jury des prix Oenovidéo 2002

Président

• **Alain CHOQUART**, Diplômé de l'École Nationale de Cinéma Louis Lumière ; Directeur de la photographie ; Homme de cinéma et de télévision ayant participé à la réalisation de nombreux films.

Membres

- **Bernard GAUTIER** - Œnologue, Rédacteur en chef de la Revue des Œnologues
- **Sandrine PHILIBERT** - Viticultrice
- **Charlotte KADY** - Comédienne de cinéma et de télévision
- **Paul CADIAU** - Journaliste, Écrivain du vin
- **Gilbert GARRIER** - Professeur d'Histoire Contemporaine - Lyon Lumière II - Écrivain du Vin
- **Yves LAISNE** - Auteur - Écrivain du vin
- **Dominique MAILLET** - Réalisateur de cinéma et de télévision - Journaliste - co-fondateur de la Revue « Cinématographe »
- **Corinne DESTOMBES** - Directrice du Bureau du cinéma de Montélimar.

Jury International des Prix de l'OIV

Président

• **S.E. Frantisek LIPKA** - Slovaquie - Ambassadeur de Slovaquie en Belgique et Luxembourg - Homme de lettres - poète.

Membres

- **Pierre MERMIER** - Secrétaire Scientifique - Suisse
- **Santiago MINGUEZ** - Espagne
- **Victor MAGALHAES** - Portugal
- **Liliane WESTON** - Angleterre
- **Lydie ALESSANDRELLO** - Assistante du Directeur Général de l'OIV.

Les trophées

Les trophées « Cep d'Or » 2002

Le Grand Jury des Prix **Oenovidéo 2002** attribuera les trophées « **Cep d'Or** » :

- Trophée spécial du Grand Jury
- Trophée propriétaire (film dont le budget ne dépasse pas 15000 €)
- Trophée Excellence (film dont le budget dépasse 15000 €)
- 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
- 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 - Jury présidé par Jean-Paul DAVID, Président Fondateur de l'Association Vin-Santé-Plaisir de vivre.

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

Partenaire : Aventis - Jury présidé par Patrice LAGUARDE.

• **Le Trophée de la meilleure bande son** récompense le film français ou étranger qui aura présenté la meilleure bande son aussi bien au niveau des bruitages, son ou musique, originale ou non, mettant le mieux en valeur les images qu'elle accompagne, tant au niveau de la qualité technique que de la qualité.

Partenaire : France Bleu Drôme Ardèche

• **Le Trophée de la meilleure action d'Intérêt Général** récompense le film qui aura le mieux mis en valeur le travail des collectivités locales & territoriales et de leurs élus sur le vignoble pour le développement durable : protection des terroirs, gestion des effluents, protection de l'eau et des sources, recyclage des emballages, aides à l'installation ou à la sauvegarde de toutes les activités liées à la vigne et au vin.

Partenaires : ADELPHÉ/ANÉV (Association Nationale des Élus du Vin). Jury présidé par Michel GRÉGOIRE, assisté de Mathilde GUERRE, Pierre PERSICHETTI, Marc OLIVIER et Max FESCHET.

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 composante d'une civilisation.

Éditoriaux
Le Festival
Sommaire
Le Règlement
La Remise des trophées
Jeudi 6 juin - Après-midi

La coopération en Champagne - Une force - Un avenir
Le défi des Côtes d'Auvergne
Le Métier du vigneron indépendant
En arpentant les vignobles : la route du grenache
Les vins d'Ardèche - un vignoble arraché à la terre
Le primo de Maury
Classé Luxe
L'art du vin en Beaujolais
Les derniers bistrots
Vendanges tardives
Tokaj - Hegyalia
Temps présent : les raisins de la colère

Jeudi 6 juin - Soirée

Sur les pas du maître de chais
Bonjour l'Ancêtre : les millésimes de l'antiquité
La Route des Vins Corse
Millésimes : les vins chiliens (deuxième partie)
Jardiniers de l'espace

Vendredi 7 juin - Matinée

Les collines d'Adelaïde au fil des saisons
La route des vins : New-York
Les quatre saisons d'Yquem

Vendredi 7 juin - Après-midi

C'est pas sorcier : Champagne ! - Les Sorciers se font mousser
Le vin antique de l'Italie au Tricastin : l'ivresse d'un devenir
Beaujolais nouveau - 50^e anniversaire
Vignoble de Nantes, un esprit de conquête
La cave de la Tour d'Argent
La Route des Vins : Japon

N° 104 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 OENOPLURIMÉDIA 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 1/07/92 article 335.2).

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

Numéro de commission paritaire : 63.745

L'organisation du Festival

1
2
3
4
4
5



5
5
5
5
6
6
6
6
6
7
7
7

Les partenaires du Festival

7



7
8
8
8
8



10
10
10



10
12
12
12
12
12



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



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.

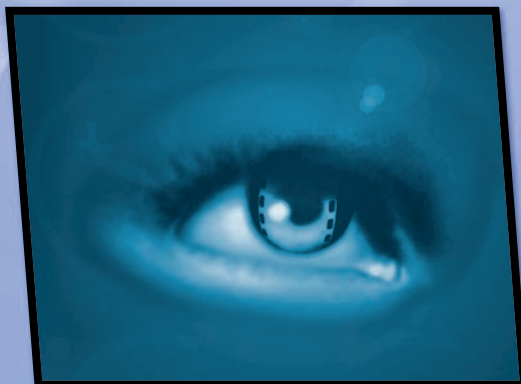
Composition du Grand Jury

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.

Remise Officielle des Trophées Oenovidéo

Le jeudi 19 septembre 2002 à 17 heures, 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 **médailles d'Or 2002** des concours internationaux agréés par l'OIV.

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

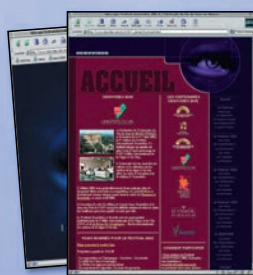


OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

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 11 juin vous pourrez y découvrir le **palmarès Oenovidéo 2002** avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Oenovidéo 2002
- 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 2003**.

La coopération en Champagne

Une force - Un avenir

Ou « Le fabuleux Destin de la coopération vinicole en Champagne ». Faut-il chercher plus loin que le bouchon qui saute, la mousse qui pétillie et les bulles qui dansent ? Faut-il chercher plus loin que le jeu des saisons, l'arbre qui fleurit et le fruit que l'on cueille ?... Mais le labeur des hommes, la rigueur du climat, la maigreur de la terre... mais le génie des hommes ! La vigne, ici, n'est pas si généreuse que l'on croit. Un caractère de chien. Le vigneron doit se battre toute l'année pour gagner chaque vendange. Pour un peu, voyez-vous, on passerait son chemin... Parmi les régions viticoles, la Champagne fait figure de « pays de cocagne ». Pourtant, si richesse il y a, elle est le fruit de la capacité des hommes à valoriser un patrimoine commun. Le film retrace le fabuleux destin de la Coopération Vinicole en Champagne, qui, née de la misère de la deuxième moitié du 20^e siècle, représente aujourd'hui une composante de poids dans l'économie champenoise.



Le film a été produit en 2001 par Time Code Productions

Réalisation : Serge Abaza

Budget : supérieur à 30 000 €

Durée du film : 16 mn (court métrage)

Le Métier du vigneron indépendant

À la découverte du travail des vignerons indépendants de la souche au verre :

- La vigne au rythme des saisons
- Élaboration des vins
- Historique et traditions du vignoble Gaillacois.

Les vignerons en Caves Particulières élaborent et mettent en bouteilles leurs vins dans leur chai. Ce vin issu de leur vigne porte leur signature : « Le logo des Vignerons indépendants ». Ce travail authentique fait par de vrais vignerons est commenté dans le film. Outre ses vins, chaque vigneron, chaque propriété viticole présente une spécificité permettant de ponctuer un parcours culturel d'une halte digne d'intérêt.



Le film a été produit en 2001
par Tourisme des Vins/ Caves particulières

Réalisation : ATV Castres

Budget : inférieur à 15 000 €

Durée du film : 20 mn (court métrage)

Le défi des Côtes d'Auvergne

Dans le monde entier, l'Auvergne est connue pour la pureté de son eau. Pourtant, une autre source jaillit depuis des siècles de la terre des volcans... La tradition viticole a su tirer profit des richesses de son sol et de son climat à la fois tempéré et ensoleillé pour donner naissance aux vins généreux des Côtes d'Auvergne. Sous le nom de Saint Verny, patron des vignerons, la Cave réunit plus de 200 viticulteurs du Puy de Dôme autour d'une même ambition : donner aux Côtes d'Auvergne leurs lettres de noblesse. Du Lembronnais au pays Brayaud, le vignoble des Côtes d'Auvergne semble suivre le cours de l'Allier. La Cave Saint Verny vinifie 170 hectares et constitue, à ce titre, la seule coopérative de cette ampleur dans le Puy de Dôme. Cela lui permet de mettre des compétences spécialisées au service de ses producteurs. De l'encépagement à la récolte, les viticulteurs sont systématiquement accompagnés : images, témoignages illustrent pour la première fois le travail quotidien de la Cave Saint Verny.

Le film a été produit en 2002 par Atalante

Réalisation : Toscane

Budget : de 15 000 à 30 000 €

Durée du film : 8 mn (court métrage)

En arpasant les vignobles : la route du grenache

Aux quatre coins du globe, des centaines de cépages offrent leurs beaux atouts aux vignerons qui les chérissent. Au travers du grenache, porte drapeau des vins de Châteauneuf du Pape et de Banyuls, nous sommes partis à la rencontre des artisans de la vigne qui cultivent ce cépage au cœur de l'une des appellations la plus renommée de France puis ensuite en Roussillon sous le soleil abondant de la côte vermeille.



Le film a été produit en 2001 par Unicap Télévision

Réalisation : Cédric Vercruysse

Budget : de 15 000 à 30 000 €

Durée du film : 24 mn (court métrage)

Le primo de Maury

C'est la rencontre de deux entreprises dont les produits se marient à merveille : les toiles du soleil et les vins de Maury. Travail artisanal d'une petite filature Catalane de Saint-Laurent-de-Cerdans dans les Pyrénées Orientales. Travail artisanal des vignerons Occitans du village de Maury dans les Pyrénées Orientales. Rencontre de matières nobles, les tissus du Vallespir et les vins de Maury. Une alliance étonnante de deux pays, de deux savoir-faire traditionnels, une création innovante : Le vin primeur de Maury, le premier de l'histoire vinicole de la cave coopérative sera habillé par les toiles du soleil. Un costume de fête pour un lancement exceptionnel !



Le film a été produit en 2001 par Créapolis/Imédia
Réalisation : Alex Jean-Pierre
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 3 mn (court métrage)

L'art du vin en Beaujolais

L'intention de départ était de jouer, dès le titre, sur la confusion entre l'art - cet art de Monet, Renoir, etc. - et l'art du vin. L'habillage graphique inspiré de cette veine permet de marier la dimension champêtre des vendanges, des terroirs, avec l'évocation des saisons et les représentations de la campagne beaujolaise et de ses ciels, qui joue un rôle si important dans la nature du Beaujolais. Mais aussi les gestes et les techniques, les dégustations et l'originalité du gamay, le miracle qui fait qu'en ce lieu, sous ce climat, avec ces sols et fort de cette expérience, on produit ici un vin que personne n'est parvenu à copier, un vin de soif et de plaisir, rapide dans sa fermentation comme dans sa capacité à développer ses senteurs. Cet habillage, graphique qui ancre le message : le Beaujolais et Georges Duboeuf c'est l'art même du vin, permet sans difficulté de ramener autour de ce noyau concernant le vin et sa production comme sa transformation, tout ce qui entoure cet art de vivre : le packaging original, fleuri qui évoque et s'inscrit dans une tradition proche de l'impressionnisme.



Le film a été produit en 2002
par Les Vins Georges Duboeuf / XLargo
Réalisation : Olivier Thierry Lapiney
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 13 mn (court métrage)

Les vins d'Ardèche un vignoble arraché à la terre

5

6

L'Association 2000 Vins d'Ardèche, qui regroupe depuis 1997 vignerons récoltants et vignerons 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...



Le film a été produit en 2000 par 2000 Vins d'Ardèche
Réalisation : Didier Ozil
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 10 mn (court métrage)

7

Classé Luxe

Le millésime 2000 sera bientôt disponible sur le marché et les premiers grands crus classés notamment vont afficher des prix publics inédits jusque-là, à Bordeaux. Ces flacons devraient se négocier aux environs de 300 l'unité en 2003. Ce sont évidemment des bouteilles de collection et on les verra réapparaître d'ici une petite décennie dans les ventes aux enchères. Il se trouve, par ailleurs, que le millésime 2000 bien servi par une année chaude et humide offre un vin de transformation d'un produit agricole en un produit de luxe. Une autopsie d'un millésime avec un reportage réalisé au Château Mouton Rothschild par Bernard Bonnin, Benoît Bracot et Bernard Hostein.



Le film a été produit en 2001 par France 3 Aquitaine
Réalisation : Bernard Bonnin
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 15 mn (court métrage)

9

Les derniers bistrots

Reportages et interviews se succèdent sur les bistrots traditionnels de Paris. Depuis 50 ans sur la disparition des cafés avec variations sur la première consommation qui fait qu'il est devenu un homme ; les histoires de comptoirs ; l'amitié entre clients ; l'importance des cafés ; ce que la télé a fait comme tort aux cafés ; la jeunesse qui ne se reconnaît plus dans un bistrot ; et sur les derniers bistrots.



Le film a été produit en 1996 par TFI
Réalisation : Van Geirt
Budget : Supérieur à 30 000 €
Durée du film : 30 mn (long métrage)

Vendanges tardives

Sélection de grains nobles et vendanges tardives sont deux concepts qui ont incontestablement participé au renouveau de l'image de marque du vignoble alsacien, lors de ces dernières décennies. « Tout commence dans les vignes, pas dans les caves », dit Jean Hugel, sur sa colline de Riquewihr. Ce sont aujourd'hui près de cinq cents viticulteurs, dont un « petit nouveau » Jean-Claude Gueth, à Guebelschwihr, qui a décidé de quitter un poste de cadre confortable dans l'industrie chimique, pour reprendre un vignoble familial et se lancer dans l'alchimie du vin. Il a suivi comme ses pairs, l'exemple du père incontesté des vendanges tardives, et consacre une partie de leur énergie, de leur savoir-faire, à modeler des vins d'exception. Fragments d'une vendange de novembre...



Le film a été produit en 1993-1994 par Les films de l'Europe
Réalisation : Jean-Louis Nachbauer
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 13 mn (court métrage)

Temps présent : les raisins de la colère

Les vigneronnes suisses sont aux abois : ils accumulent des stocks qu'ils ne parviennent plus à vendre face à la concurrence parfois déloyale de vins étrangers importés à bas prix. Récemment, ils se sont fâchés : ils ont occupé la Place Fédérale pour obtenir une audience de Pascal Couchepin. Notre ministre de l'agriculture les a reçus, mais il a balayé leurs revendications. Une équipe de Temps Présent a plongé au cœur de cette révolte vigneronne. Elle a accompagné le mouvement des vigneronnes en colère tout au long de leur action. Des vigneronnes au bord de la faillite, qui n'arrivent plus à payer leur TVA ou craignent de ne pouvoir rétribuer leurs ouvriers si les vendanges venaient à se prolonger, ça existe. Et aujourd'hui, faisant fi de leur fierté d'hommes de la terre, mais revendiquant d'être entendus jusque dans la Berne fédérale, ils osent le clamer haut et fort. Telle est la toile de fond de la « grande marche » des vigneronnes - genevoises et vaudoises principalement - sur la capitale, le 10 septembre dernier. Ils revendiquent une aide pour écouler leurs stocks accumulés en 1999 et 2000 et remettent en question le quota d'importation de vins étrangers - 170 millions de litres bénéficiant de taxes douanières très basses - dont ils ne parviennent pas à concurrencer les prix étant donné les contraintes et les normes de production helvétiques. À la veille des vendanges, Temps Présent a rejoint le cortège des vigneronnes en colère se rendant à Berne en tracteur dans l'espoir de rencontrer le ministre de l'économie. Le reportage propose une chronique de ce mouvement spontané qui a pris de vitesse les associations traditionnelles. Après les longues heures passées à sillonner routes nationales et cantonales jusqu'à la capitale, on se retrouve au cœur de la manifestation sur la place fédérale, témoin du bras de fer avec les autorités pour obtenir un rendez-vous avec Pascal Couchepin. Une réunion au cours de laquelle ce dernier balayera les revendications des manifestants. Pour le ministre, les viticulteurs suisses, ont eu suffisamment de temps pour se préparer à la libéralisation des marchés. C'est en pleines vendanges que Temps Présent retrouve certains des manifestants. Les langues se délient à nouveau. Ils évoquent les efforts déjà consentis pour améliorer la qualité de leur vin, les délais nécessaires au réencépagement, les difficultés à gérer les stocks d'inventures, les ventes à perte. Et les prix qui ne seront fixés qu'à la fin du mois d'octobre... Les Genevoises sont les plus touchées et subissent de plein fouet la concurrence déloyale de vins étrangers principalement le vin blanc en vrac - produits dans des conditions sociales et écologiques lamentables. Mais ils ont le soutien de leurs compatriotes qui savent qu'ils ne seront pas épargnés. L'image des vigneronnes qui dort sur ses deux oreilles une fois les vendanges terminées n'est plus à l'ordre du jour. D'autant qu'à la libéralisation des marchés s'ajoute, pour l'an 2000, une baisse de la consommation du vin suisse de 3 % (pour le vin blanc essentiellement).



Le film a été produit en 2001 par Télévision Suisse Romande
Réalisation : Bertrand Theubet
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)

10

11

Tokaj - Hegyalja

Le Nemeth News-News est une société qui a six années d'existence. Le film présenté Tokaj - Hegyalja fait partie d'une série sur les régions viticoles hongroises. Il existe 22 régions viticoles historiques en Hongrie. Le film décrit l'une des plus anciennes régions viticoles de Hongrie dont le vin est de très grande réputation.

Le film a été produit en 2001
par Nemeth Gyorgyi
Réalisation : Nemeth Gyorgyi
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 23 mn (court métrage)

12

13

Sur les pas du maître de chais

Les hommes qui interviennent tout au long de l'élaboration du Calvados transmettent leurs connaissances et leur passion. Ils apportent le crédit de leur savoir-faire et de leur expérience. Le personnage principal et fil conducteur du film est le maître de Chais. C'est lui qui guide le spectateur à travers les différentes étapes de l'élaboration des produits. Le film met en évidence le lien entre les techniques traditionnelles qui sont conservées car indispensables (alambics à repasse, vieillissement en fûts de chêne...) et les techniques modernes qui permettent une constance de la qualité et une maîtrise accrue du goût (pressage mécanique, conservation des cidres en cuves inox...).



Le film a été produit en 2000
par Calvados Père Magloire
Réalisation : Association Culture et Patrimoine
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 14 mn (court métrage)

La Route des Vins Corse

À la croisée des routes maritimes de la Méditerranée, la Corse est le terrain d'une tradition viticole millénaire aux influences nombreuses. Entre mer et montagnes, le vignoble s'étage sur tout le pourtour de l'île de beauté, révélant aux détours de routes sinueuses la typicité des terroirs. Des plaines d'Aléria à Porto-Vecchio, de Sartène à Ajaccio, du Cap Corse à la Balagne en passant par Patrimonio, la Corse est riche de neuf AOC. Un patrimoine viticole que les hommes de caractère poussent année après année vers l'excellence.

MC4

Le film a été produit en 2002 par MC4
Réalisation : Wilfrid Bof
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)

Jardiniers de l'espace

Fille et sœur de vigneron du Languedoc où la vigne s'étend en plaine, je suis fascinée depuis l'enfance par la géométrie du vignoble de Banyuls, si différent : les milliers de lignes de murets parfaitement organisés sur les montagnes, les vignes en pente, l'acrobatie indispensable à leur culture, les veines de schistes bleu sculptant le sol ocre sur fonds de bleu Méditerranée, l'harmonie des pierres assemblées comme une dentelle d'histoire... C'est un grand plaisir de les contempler uniques et multiples, et bien au-delà, de comprendre leur histoire et ce qui, aujourd'hui, les menace. Ces murettes centenaires et muettes m'impressionnent : la sagesse, la force symbolique et la mémoire des fragments d'humanité qu'elles évoquent forcent mon admiration. Le film est un hommage à cette douce folie d'humbles artistes, de « sculpteurs de montagnes » comme les appelait Aristide Maillol, l'enfant du pays, sculpteur connu dans le monde entier. Mon intention est de montrer que ces murettes centenaires, langage de la pierre et symbole de ce terroir, résistent depuis longtemps aux intempéries et que les remplacer par d'autres systèmes illusoirement moins coûteux n'est qu'une hypothèse à court terme. Témoins d'un autre âge, elles citent de manière très contemporaine, notre rapport au temps, l'accélération des rythmes de vie, les rendements à trop court terme. Même si ces murettes de patience n'ont pas d'incidence sur les saveurs des vins, mon intention est de démontrer qu'elles sont un gage de qualité culturelle dans les nouvelles ou dans les anciennes vignes. Les raser sans vergogne au nom de la rentabilité signe la menace d'un irréversible effacement des racines d'un terroir d'exception.

QUATRE
A
QUATRE
films

Le film a été produit en 2001
par Quatre à Quatre Films
Réalisation : Anne Julien
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)

Bonjour l'Ancêtre : les millésimes de l'antiquité

Les premières vignes sont attestées en Inde il y a 8 000 ans. Mais c'est surtout avec les romains que la vigne et le vin acquièrent leurs lettres de noblesse. Les archéologues ont retrouvé de nombreuses villas romaines tournées vers une production, un commerce et un transport de vin. Aujourd'hui, au Mas des Tourelles situé près de Beaucaire, des archéologues et des passionnés produisent du vin par des techniques identiques à celles utilisées par les romains. Le raisin récolté est foulé aux pieds puis pressuré sous un énorme pressoir antique. Le moût est versé dans de grandes jarres en terre cuite semi-enterrées, les dolia où commence la fermentation. Les vins obtenus, mulsum et turriculae, sont bien différents de ceux d'aujourd'hui. Il semblerait que les romains préféreraient le blanc madéré.



LA COMPAGNIE DES TAXI-BROSSE

Le film a été produit en 2001
par France 3 Sud/Compagnie des Taxi-Brousse
Réalisation : Jacques Saurel
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 26 mn (court métrage)

Millésimes : les vins chiliens (2^e partie)

Santiago du Chili, 5 millions d'habitants, un tiers de la population totale du pays. Une ville en pleine explosion qui tente d'oublier les années de marasme dans l'effervescence et le bruit des klaxons, des chantiers et des chauffeurs de taxi.

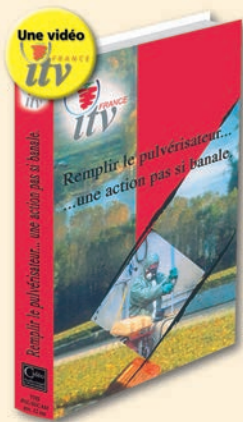
Loin du bouillonnement citadin, plus bas dans le sud, on investit dans la vigne, un secteur que beaucoup juge prometteur. Comme au Pirque, où l'on inaugure quelque 143 hectares de vignes. Au Chili, on entend bien revaloriser la nation au travers de l'élégance de son vin. Et l'on se donne les moyens de ses ambitions. Les investissements, comme celui de la Vina Haras de Pirque, peuvent atteindre les 8 millions d'euro... colossal pour un pays qui sort à peine de sa crise économique.

Direction la Vina Perez Cruz ensuite, vers l'une de ces bodegas qui poussent avec le nouveau millénaire, mais celle-ci est extraordinaire de démesure, de technologie et de beauté. Du naturel à l'état brut, une architecture douce et harmonieuse, utilisant exclusivement le bois, le tout pour la bagatelle de 2 millions et demi d'euro !

Avec une augmentation des exportations de 3 % en 1 an et un chiffre d'affaires national frôlant les 670 millions d'euros, cette partie de l'Amérique latine a enfin pris conscience de la valeur de son terroir, les investissements en témoignent. Résultat : le Chili a littéralement fait exploser les prix de ses mètres carrés de terre, parfois... presque aussi chers... qu'à Pomerol.



Le film a été produit en 2002 par Unicap Télévision
Réalisation : Catherine Haxhe
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 26 mn (court métrage)



Remplir le pulvérisateur... une action pas si banale

D'une durée d'environ 12 mn, la vidéo s'articule en 3 parties :

• Partie 1 : Prudence !

Intérêts du port des équipements de protection individuelle pour les manipulateurs

• Partie 2 : Empêcher les débordements

Importance, caractéristiques et dangers de cet incident connu des utilisateurs de pulvérisateurs

• Partie 3 : Attention au retour de bouillie dans le réseau d'eau

Importance, caractéristiques et dangers de ce phénomène peu connu du public et des viticulteurs.

Des pistes de solution simples et économiques sont présentées afin d'aménager efficacement les postes de remplissage. Le document audiovisuel est disponible sur support VHS (cassette vidéo standard) ou CD-Rom, au prix de **15 €** (ou **25 €** CD + K7) auprès des stations ITV Champagne et Rhône Méditerranée.

Contacts

ITV France - Station Régionale Champagne

Tél. : 03 26 51 50 90 - Fax : 03 26 51 50 89

E-mail : caroline.diouy@itvfrance.com

ITV France - Domaine de Piquet

Tél. : 04 99 23 33 02 - Fax : 04 99 23 33 09

E-mail : claudine.fournaud@itvfrance.com



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 chaîne de l'évasion

Il n'y a pas de grands voyages sans escales.



Documentaires • Reportages

La chaîne Escales vous emmène toujours plus loin à la découverte des trésors du monde, à la rencontre des peuples.

www.escalestv.fr

Escales est une chaîne



disponible sur

CANALSATELLITE



et le Câble.



18

Les collines d'Adelaïde au fil des saisons

La route des vins : New-York

Les États-Unis... Par le volume de la production (environ 18 millions d'hl), les États-Unis viennent au sixième rang mondial. Sait-on que 44 états sur 50 sont producteurs ? Et que la Californie, qui à elle seule fournit plus de 90 % du vin américain, produit davantage que Bordeaux et la Bourgogne réunis ? Si la qualité d'ensemble reste inférieure à celle à laquelle les pays européens nous ont habitués, les meilleurs vins américains comptent assurément parmi les meilleurs du monde. Le 24 mai 1976, Stephen Spurrier avait organisé une dégustation à l'aveugle pour un jury français. Une sélection des meilleurs Bourgogne et Bordeaux était opposée à un ensemble de vins californiens issus des mêmes variétés. Un blanc et un rouge américains sortirent vainqueurs de l'épreuve ! Ce n'est donc pas un pur hasard si Philippe de Rothschild, Christian Moueix (Pétrus), et diverses Maisons de Champagne, ont investi en vignobles californiens... Les raisons de la diversité rencontrée dans la qualité se nomment, comme d'habitude : climat, terroir, cépages, et méthodes viti-vinicoles. Par rapport à l'Europe (qui l'a en général résolue depuis longtemps), les États-Unis sont encore souvent à la recherche de l'adéquation cépages - terroir - climat. En particulier, les cépages autochtones sont, non pas des vitis vinifera comme en Europe, mais des vitis labrusca, lesquels donnent presque toujours des résultats inférieurs. Les colons ayant trouvé en abondance ces vignes qui prospéraient à l'état sauvage, surtout dans l'est, il était naturel d'essayer de les cultiver. Les premiers résultats obtenus avec les cépages indigènes n'ayant pas été fameux, on importa des cépages européens. Mais ceux-ci manifestèrent une grande répugnance à s'acclimater. On essaya donc des hybrides... Aujourd'hui, le vignoble américain se ressent encore de ces diverses difficultés, et on trouve de tout. Le Nord-Est emploie du Labrusca : concord, catawba, etc. Là où le climat est le plus favorable à la vigne, les cépages européens se sont adaptés plus facilement. La Californie, où les cépages européens sont largement majoritaires, est l'état qui a obtenu jusqu'à présent les meilleurs résultats. Mais, du moins en rouge, l'état de Washington (capitale Seattle) et l'Oregon (particulièrement par son pinot noir) sont très prometteurs.

MC4

Le film a été produit en 2002 par MC4
Réalisation : Jean Boggio-Pola/Maria Hawath
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)

C'est pas sorcier : Champagne ! Les Sorciers se font mousser

Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ? Comment obtient-on un vin blanc pétillant alors que l'essentiel du raisin utilisé est noir ? Et pourquoi mélange-t-on des dizaines de vins pour faire un bon champagne ? Tous les pieds du célèbre vignoble champenois sont américains et pourtant, ils produisent du raisin français ! D'où vient cet étrange tour de passe-passe ? Fred, Jamy et Sabine répondent à toutes les questions fondamentales que vous vous posez sur notre vin pétillant national. Ils ont suivi la récolte et le pressurage des trois cépages - le pinot noir, le Chardonnay et le Pinot Meunier - qui entrent dans la fabrication du célèbre breuvage champenois. Nous les retrouvons ensuite dans une grande maison de Champagne.



RIFF

Le film a été produit en 2001 par France 3/
RIFF International Production
Réalisation : Catherine Breton
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 26 mn (court métrage)

19

Ce film est présenté en deux parties, sur deux écrans géants de 5 mètres sur 3, situés de part et d'autre de l'Espace Exposition du Centre National du Vin récemment ouvert à Adelaïde, dans l'Etat d'Australie du Sud ; l'impression produite est celle de deux vastes fenêtres donnant sur les vignobles des Collines d'Adelaïde ; le décor est ainsi planté. Les séquences se succèdent sans précipitation, formant une toile de fond animée, omniprésente, qui rappelle constamment aux visiteurs que le vin - objet de l'Exposition - prend sa source dans le vignoble lui-même. Les seuls commentaires sonores sont les bruits de la nature elle-même et ceux des travaux réalisés par l'homme au cours d'une année. Notre intention en produisant ces films était de recréer la lente succession des saisons, où la nature et les gens travaillent ensemble pour créer la vigne. Le rythme alterne entre des périodes de silence et de repos, puis d'autres, au cours desquelles les conditions atmosphériques ou l'activité humaine dominent la scène mais on retrouve, au fil des saisons, le sens et le but profond du travail qui se déroule inexorablement sur une petite parcelle. Ces films souhaitent, de manière lyrique, mettre le visiteur à l'écoute des cycles de la nature et de la vie, qui sont au cœur même de l'activité du monde viticole.



Le film a été produit en 2001 par Kojo Productions
Réalisation : Rick Cavaggion
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 40 mn (long métrage)

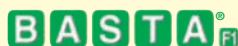
20

Les quatre saisons d'Yquem

Depuis deux cents ans, Château d'Yquem exhale ses saveurs partout dans le monde, avec ce mystère qui lui est propre. Il aura fallu attendre 2001, pour que ce breuvage des dieux, baptisé ainsi par Frédéric Dard, se laisse filmer pendant une année et offre pour la première fois ses moindres secrets à la caméra de Jean Paul Jaud. Les gestes justes et ancestraux des gens d'Yquem, leur terre, les paysages hors du temps entre Garonne et Ciron sont illustrés par les propos du maître des lieux depuis 1968, le comte d'Alexandre de Lur Saluces, dernier garant de la continuité familiale depuis quatre siècles, et c'est avec son ami Jean Paul Kaufmann, qu'il nous révèle le miracle de ce « stradivarius » des vins, le Château d'Yquem.



Le film a été produit en 2001 par J + B Sequences
Réalisation : Jean-Paul Jaud
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 93 mn (long métrage)



Beaujolais nouveau - 50^e anniversaire

50 ans du Beaujolais Nouveau - 50 ans d'épopée planétaire - 50 ans de fêtes et d'amitiés partagées dans tous les pays du monde. Comment est-ce possible ? Simple, il suffit de respecter la règle d'or suivante : le même jour, à la même heure, dans le monde entier, les Beaujolais nouveaux. Le respect rigoureux de cette règle d'or a donné naissance au « 3^e jeudi de novembre » et au rayonnement mondial des Beaujolais Nouveaux. Or ce troisième jeudi de novembre est né il y a 50 ans par une simple note de l'administration du 13 novembre 1951.

MC4

Le film a été produit en 2001 par MC4
Réalisation : Jean-Luc Mage
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 17 mn (court métrage)

La cave de la Tour d'Argent

Amoureux du divin breuvage de Bacchus, lorsque vous vous engouffrez dans votre cave, une fois le silence de votre cellier installé, à quoi pensez-vous ? Quel est votre vœu le plus cher ? Obtenir une des plus belles caves du monde ? Et bien, suivez le guide, on vous offre une petite visite dans l'un des plus beaux temples dédiés au vin, LA Tour d'Argent. Auberge dès 1582, la Tour est l'un des plus vieux, des plus prestigieux restaurants de Paris et peut être du monde. Sa cave est l'une des plus riches, avec ses 500 000 bouteilles et ses 9 250 vins différents ! Des vins, mais aussi des Cognac, des Portos, des Sherry, d'une valeur inestimable, des bouteilles qui remontent plus loin encore que la révolution française, des breuvages qui n'ont pas connu le phylloxéra, un trésor ! Et pour garder ce trésor (une bouteille s'est vendue voici 2 ans, près de 25 000 euros et le Petrus de 1947 est affiché à 13 000 euros), outre l'armée de sommeliers et de cavistes, il y a Claude Terrail, l'homme au bleu, propriétaire des lieux qui relate depuis de si longues années avec amour l'histoire de ses murs : de l'arrivée de la fourchette en France aux visites des plus grands de ce monde. « La Tour d'Argent est un théâtre dans le théâtre, le spectateur est dans la salle, donnant sur la plus belle scène du monde, Notre-Dame et ses ponts... » Claude Terrail.



Le film a été produit en 2001
par Unicap Télévision
Réalisation : Catherine Haxhe
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 23 mn (court métrage)

Le vin antique de l'Italie au Tricastin : l'ivresse d'un devenir

22

23

Par des aller-retours incessants dans le temps (entre antiquité et modernité) et dans l'espace (de l'Italie au Tricastin), ce film tisse un lien entre le passé et le présent du vin dans le Tricastin, tout en faisant le point sur l'état actuel des recherches sur le vin antique à travers des fouilles archéologiques récentes qui ont totalement renouvelé nos connaissances. « L'ivresse d'un devenir » nous entraîne vers des trésors enterrés du Tricastin aux portes de Pompei pour percer les secrets du vin...



Le film a été produit en 2001 par Voir Média Productions
Réalisation : Bernard Mantelli
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 32 mn (long métrage)

Vignoble de Nantes, un esprit de conquête

24

Frais, léger, enchanteur, le Muscadet sur lie déroule ses couplets sur toute l'Europe. Le film présente sur des airs d'opéra la campagne menée depuis 5 ans par le comité interprofessionnel des vins de Nantes pour développer les ventes du Muscadet sur lie. Création d'une charte qualité, accompagnée d'une communication spectacle en France, en Europe, aux États-Unis et Canada ; Et ça marche : la rançon de la qualité devient celle du succès.



25

Le film a été produit en 2001 par CAN-AM Production
Réalisation : Thierry Blouin
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 13 mn (court métrage)

La Route des Vins : Japon

26

Aussi lointain en termes de culture que de kilomètres, le Japon n'est pas le pays que l'on associe le plus immédiatement à l'image du vin. Alors pourquoi faire un film sur le vin au Japon ? Justement parce que rien ne permet d'imaginer que, là-bas, les produits de la vigne sont en train de bousculer les traditions en conquérant les bars, les restaurants et les tables familiales. Oui, aujourd'hui, grâce aux efforts de quelques producteurs, les Japonais découvrent le vin et l'apprécient. En quelques années, il est passé de l'exotisme chic au plaisir convivial, de l'œnologie distinguée à la dégustation grand public. À la faveur de cet engouement, on trouve dans les boutiques de vin de Tokyo parmi les plus belles collections au monde de grands crus. Et il n'est pas une publicité évoquant le raffinement sans un verre à pied et ses reflets mordorés. Mais cette émergence culturelle et économique n'est pas due uniquement aux bouteilles importées. Car le Japon produit du vin et se révèle même très doué en matière de conduite de la vigne et de vinification. Introduction de nouveaux cépages, recherche de l'adéquation avec le terroir, remplacement des vignes en pergola par le système en palissage, limitation des rendements, fermentation en barrique... Un savoir-faire issu de l'école française mais parfaitement intégré et magnifié sous le soleil levant. Il faut dire que les deux ou trois grands producteurs du pays n'ont guère le choix : ici, c'est la qualité ou la mort ! Issus d'un terroir limité en superficie et extrêmement morcelé, les vins japonais sont en effet toujours plus chers que les produits importés. Pour justifier leur prix et faire face à la concurrence, les cabernets et les chardonnays nippons se doivent donc d'être au moins aussi bons que leurs homologues d'importation. Pari en partie gagné puisque, dorénavant, les vins japonais sont présents dans les concours internationaux et décrochent leur quota de médailles d'or. Cette petite révolution en dit long à la fois sur le pays lui-même (ses traditions, sa géographie, son économie) mais aussi sur le pouvoir du vin à se découvrir de nouvelles alliances avec la cuisine d'un autre monde. Voilà pourquoi, il faut faire un film sur les vins au Japon.

MC4

Le film a été produit en 2002 par MC4
Réalisation : Marc Jampolsky
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)



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 : 55 € TTC

Envoi postal France en sus : 4,12 €
(autre destination, nous consulter, SVP)

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

www.alain-segelle-wines.com

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

AMÉLIORER VOTRE SENSIBILITÉ À LA DÉGUSTATION ET VOTRE CONNAISSANCE DU VIN



ÉDUCVIN® VOTRE TALENT DE LA DÉGUSTATION

De Jean-Claude BUFFIN

En Français : Prix Franco France : 67 € TTC - Prix Franco tous pays : 76 €

ÉDUCVIN® DEVELOPING YOUR SKILLS AS A WINE TASTER

En Anglais : Prix Franco France : 75 € TTC - Prix Franco tous pays : 85 €

**NOUVEAU
EN ANGLAIS**

collection
Avenir Œnologie

Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ - France - Fax (33) 03.85.37.19.83 • <http://www.oeno.tm.fr>

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

En exclusivité au Hameau en Beaujolais

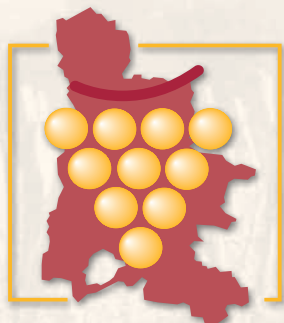


**LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS**

A Romanèche-Thorins, entre Lyon et Mâcon.

Tél. : (33) 03 85 35 22 22

<http://www.hameauenbeaujolais.com>



ASSOCIATION
DES VIGNERONS
DRÔMOIS

L'Association des Vignerons Drômois

L'Association des Vignerons Drômois dont le Président est Jean-Louis PIALLAT a été créée en 1998. Regroupant tous les vins de la Drôme, qu'ils soient élaborés en cave particulière ou coopérative, et quelle que soit leur appellation, elle a notamment pour vocation de promouvoir les vins de la Drôme.



La Drôme et ses Vins

Lien entre la viticulture française du nord et celle du sud, la Drôme présente une riche palette de vins : vins tranquilles, vins effervescents, Appellations d'origine contrôlée et Vins de Pays. Véritable tradition, puisqu'elle existe depuis le II^e siècle après J.-C., la viticulture drômoise couvre 20 000 hectares et produit aujourd'hui 70 millions de bouteilles de vins.

Les Appellations d'Origine Contrôlée sont les crus des Côtes du Rhône, les Côtes du Rhône, les Côtes du Rhône Villages, les Côtes du Rhône Villages communaux, les appellations du Diois, les Coteaux du Tricastin. Quant aux Vins de Pays de la Drôme, ils se répartissent en Vins de pays des collines Rhodaniennes, dans le nord du département, Vins de Pays du Comté de Grignan centrés autour de Grignan et Montélimar, Vins de pays des Coteaux des Baronnies dans le haut pays Nyonsais.

Autour de Tain l'Hermitage, on trouve les crus des Côtes du Rhône dont les cépages sont la syrah, la marsanne et la roussanne : L'Hermitage, où sont produits des vins rouges avec beaucoup de puissance et de finesse mais aussi des vins blancs gras et tout en rondeur. Les Crozes-Hermitage dont les rouges sont des vins typés et harmonieux et les vins blancs ont des arômes floraux et fruités à dominante de miel lorsqu'ils vieillissent.

Dans la vallée de la Drôme, la Clairette de Die est élaborée selon la méthode dioise ancestrale (fermentation naturelle en bouteille sans adjonction de liqueur ni levures) à partir d'un muscat blanc à petits grains et de clairette blanche. Le Crémant de Die est élaboré selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) uniquement avec de la clairette blanche. Les Coteaux de Die ont les arômes de pomme verte de la clairette blanche. Enfin, les vins de Châtillon en Diois sont issus des cépages les plus septentrionaux tant pour les blancs, chardonnay et aligoté, que les rouges : gamay, pinot noir et syrah.

En Drôme Provençale, les Côtes du Rhône régionales se déclinent en rouges, rosés et blancs. Les cépages les plus utilisés sont la syrah, le grenache, le mourvèdre, le cinsault et le carignan pour les rouges, marsanne, roussanne, clairette, bouboulenc et grenache blanc pour les blancs. Les vins peuvent être fruités et frais s'ils sont élaborés sur des terroirs légers ou de garde et très structurés. Utilisant les mêmes cépages, certains terroirs ont la possibilité de produire des Côtes du Rhône Villages chaleureux et puissants sous réserve du respect de conditions de production plus strictes, tandis que les Côtes du Rhône communaux Vinsobres, Rochegude, St Maurice, St Pantaléon les Vignes et Rousset les Vignes peuvent compléter la mention Côtes du Rhône Villages par le nom de la commune du fait de leurs caractéristiques tout à fait particulières liées à leur terroir et du fait de conditions plus strictes encore de production. Les Coteaux du Tricastin se déclinent en 3 couleurs avec comme cépages rouges : syrah, grenache, carignan, cinsault, mourvèdre, et blancs : viognier, roussanne, marsanne, grenache blanc et clairette. Certains vins rouges peuvent être bus jeunes et frais révélant des arômes de fruits rouges tandis que les vins à dominante syrah peuvent se conserver au moins 10 ans laissant ainsi tous leurs arômes s'épanouir. Les rosés sont fruités et élégants quant aux vins blancs ils sont secs et rafraîchissants tout en finesse.

ASSOCIATION DES VIGNERONS DRÔMOIS

Grande Rue - 26230 GRIGNAN

Tél. : 04 75 46 91 22 - Fax : 04 75 46 56 05

