

19^e | 2012

ŒNOVIDEO

INTERNATIONAL GRAPE
& WINE FILM FESTIVAL

Organisation

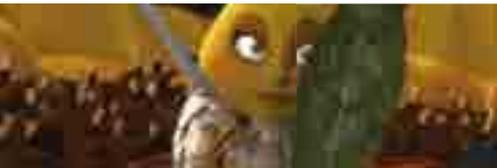


À l'invitation de



COMMUNE
D'AIGLE

AIGLE
SUISSE
31 MAI
AU
3 JUIN
2012



7^e | Terroirs d'Images

EXPOSITION INTERNATIONALE
DE PHOTOGRAPHIES
SUR LA VIGNE ET LE VIN

www.oenovideo.oeno.tm.fr

Coup de projecteur international Vin & cinéma en Suisse

Le plus ancien Festival dédié à la valorisation de l'image de la vigne et du vin à travers des films documentaires, des fictions et des photographies aura lieu du jeudi 31 mai au dimanche 3 juin 2012 à Aigle, cité viticole du canton de Vaud en Suisse.

En 19 ans, les festivaliers, de plus en plus nombreux, ont pu découvrir plus de 990 films en compétition et 170 films primés. Depuis 2006, plus de 5 000 photographies sont entrées en compétition et plus de 700 photos d'exception ont été agrandies et exposées.

Cette année, à l'affiche du festival, 9 pays, 28 films officiellement sélection-

nés, un total de 15 heures de projection. Le président du Grand Jury est un acteur de cinéma, télévision et théâtre de grand talent et de renommée internationale : Claude Brasseur.

Au cœur du vignoble Vaudois, haut lieu de tradition viticole suisse, les pittoresques ruelles d'Aigle, bordées de maisons anciennes, de passerelles, de lavoirs et de fontaines fleuries conduiront les festivaliers vers le cinéma Cosmopolis pour les projections des films en compétition et vers le spectaculaire Château d'Aigle pour l'exposition Terroirs d'Images.

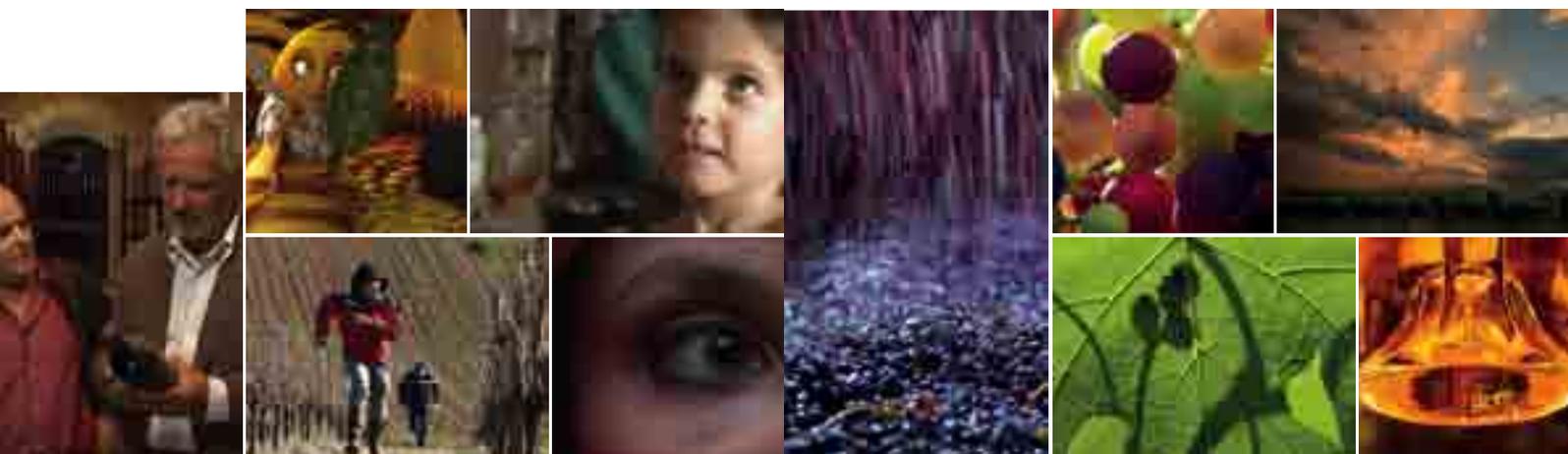
Chaque année, la date limite de dépôt des dossiers d'inscription est fin janvier

Festival ŒNOVIDÉO

Maisons des Vignerons du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ - FRANCE

Tél. (33) 03 85 37 43 21 - Fax (33) 03 85 37 19 83

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



19^e FESTIVAL
INTERNATIONAL
DES FILMS SUR LA
VIGNE ET LE VIN

Œnovidéo 2012

Une alliance « cinéma-vin » très internationale

Itinérant depuis sa création, Œnovidéo sélectionne les meilleurs films sur la vigne et le vin.

Pour l'édition 2012, 114 films de 14 pays en compétition et 28 nominés. Œnovidéo est une occasion unique de visionner des films et documentaires longs et courts métrages en provenance du monde entier.

Cette diversité est la garantie d'une compétition pleine de découvertes. Ainsi, les festivaliers, grand public et professionnels, pourront plonger dans cet incroyable panorama de la production cinématographique.

De nombreux rendez-vous rythmeront ces quatre jours de projection. Entre chaque séance, les festivaliers auront tout loisir de sillonner les ruelles du centre-ville historique de la cité vigneronne d'Aigle et de découvrir ses splendides vignobles.

Projections gratuites sur réservation : www.oenovideo.oeno.tm.fr.
Le palmarès 2012 sera annoncé le dimanche 3 juin à 12h00.

7^e EXPOSITION
INTERNATIONALE
DE PHOTOGRAPHIES
SUR LA VIGNE ET LE VIN

Terroirs d'Images 2012

Les meilleurs photographes sur la vigne et le vin exposés

Itinérante, entièrement consacrée à la vigne et au vin, cette exposition originale a lieu pendant le Festival Œnovidéo.

Terroirs d'Images sélectionne et expose les meilleurs travaux de photographes amateurs et professionnels autour d'un thème annuel : Les paysages viticoles, Les gestes vigneronnes, Les animaux et fleurs dans la vigne, Pierres et patrimoine architectural dans la vigne, L'eau et la vigne, Arbres & Bois de la vigne à la cave et en 2012 : « Toutes les couleurs du raisin au vin ». Depuis sa création, elle est soutenue par des partenaires fidèles : Bayer CropSciences et La Revue des Œnologues décernent le Grand Prix internationale de la photographie sur la vigne et le vin. Le public pourra voter et élire la photographie « Prix du Public ».

En compétition cette année, 1 500 œuvres proposées par des photographes de 10 pays. Parmi elles, 100 photographies d'exception ont été sélectionnées, agrandies et exposées.

Le vernissage de l'exposition aura lieu le jeudi 31 mai à 12h00.

Organisation



À l'invitation de



Les partenaires du festival Oenovideo 2012



Les partenaires de l'exposition Terroirs d'Images



N° 144 Hors-série de la Revue des Oenologues

Fondateurs : Charles Quittanson - Michel Billy

Directeur de la publication : H.L. Arnould - Ingénieur Agronome, Oenologue

Rédacteur en Chef : Bernard Gautier - Oenologue

Secrétaire Général de la Rédaction : Monique Claude

Maquette et Mise en page : Franck Arnould

Pour toute correspondance et publicité

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 Chaintré

Tél. : 33 (0) 3 85 37 43 21 • Fax 33 (0) 3 85 37 19 83 • infos@mail.oeno.tm.fr

Éditions Oenoplurimédia

Sarl de Presse au capital de 110 000 € - 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 1/07/92 article 335.2).

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

Dépot légal n° 0.1003 - Mai 2012 - Imprimeries de Champagne - 52200 Langres.

Numéro de commission paritaire : 1008 T 83691

Le festival 2012	2
Sommaire	3
Éditoriaux	4
Règlement	7
Au programme	8
Projection du jeudi après-midi	10
1. En tierra de sueños (Espagne)	
2. L'esprit du vin, le réveil des terroirs (France)	
Projection du jeudi soir	11
3. Nicolas Joly (France)	
4. Ready? Go? (France)	
5. Terra d'Oportunitats (Espagne)	
6. Les Cabotines, Le Vin Féminin (Angleterre)	
Projection du vendredi matin	12
7. Harvest (USA)	
8. Un vignoble héroïque (France)	
Projection du vendredi après-midi	13
9. Rupi del Vino (Italie)	
10. Amsterdam (France)	
11. La science et le vin, un nouveau pacte (France)	
Projection du vendredi soir	13
12. Grenouille d'hiver (France)	
13. Isola, là où l'on parle le langage de Bacchus (Suisse)	
Projection du samedi matin	14
14. Secret (Espagne)	
15. Mother Vine (Portugal)	
Projection du samedi après-midi	16
16. Le vin de la pinède (France)	
17. Les Vins d'Alsace, grands par nature (France)	
18. L'Amigne, le vin aux abeilles (Suisse)	
19. Vins vaudois, un instant de séduction (Suisse)	
20. Le Miget (Belgique)	
21. Michel Bettane, Wine Spirit (France)	
22. Fac & Spera (France)	
23. Le rêve de Laura (France)	
24. Vignerons (France)	
25. Senza Trucco - Le donne del vino naturale (Italie)	
Projection du samedi soir	17
26. Liège : Culture - Nature - Futur (Portugal)	
27. Shanghai Code 9519 (France)	
28. El Camino del Vino (Argentine)	
Hors Festival - dimanche	17
09:00. La clef des Terroirs	
10:22. Les larmes de Pasquin	
Toutes les couleurs du raisin au vin	18



La première fois que j'ai bu du vin, c'est enfant de chœur

Je servais la messe (à droite s'il vous plaît, il y avait plus de texte) dans la Grande Chapelle du collège de Juilly. Ça ne m'a pas vraiment plu ! Franchement les vins de messe ne sont pas terribles et pourtant les vignobles français leur doivent tout. Tous les villages de France ont un petit vignoble pour leurs curés, et certains d'Alsace, du Bordelais et de Bourgogne, de Provence et de Touraine sont devenus de grands crus.

Vous savez qu'il y a trois grandes différences entre nous et les animaux :

1. Nous savons que nous allons mourir, eux non.
2. Ils ne baisent que pour procréer, nous non (heureusement !).
3. Ils ne boivent que quand ils ont soif. Nous heureusement non.

Mais sur ce dernier point, je suis assez proche d'eux car je n'aime que les vins « de soif » ; ces petits vins légers qui nous donnent de la joie et envie de chanter.

Ça m'emmerde quand j'entends : « Il a de la cuisse », « Quel bouquet ! », « ça sent le fruit rouge »... Quand ça sent la vigne, qu'elle soit Suisse, Italienne, Française, Espagnole ou Portugaise, c'est l'essentiel.

Il est un vrai parallèle - certes avec des spécificités propres - entre les cinéastes et les vigneron : nous travaillons de la même façon.

Chacun des deux métiers reposent sur le même mystère...

Le viticulteur est soumis aux intempéries, à la nature du sol, la vigueur de la vigne... L'acteur et le cinéaste ont le même enthousiasme que les vigneron pour élaborer leur œuvre et on s'aperçoit parfois après de longs mois de travail, au regard du public, qu'elle est démodée, trop en avance ou bien parfaitement juste. Pour le vin, c'est pareil : trop de pluie, de froid, il va être foutu ; une belle année et le vin sera le meilleur des compagnons.

Le même travail, la même concentration nous réunit... un mystère passionnant pour nous tous.

On ne sait jamais si la « récolte de l'année » va être bonne...

De mon père, il me reste un mot.

Quand il trinquait avec des amis proches, il ne disait pas « à la vôtre » ou « à votre succès ».

En heurtant les verres avec ses amis, il disait « ce sont des verres de contacts ».

Alors, je trinque avec vous.

Claude Brasseur

Acteur - Théâtre - Cinéma - Télévision
Président du Grand Jury Oenovideo 2012



En terre aiglonne, référence du chasselas

Au nom des autorités de la ville d'Aigle, je souhaite la bienvenue aux participants de ce 19^e festival Œnovidéo que nous avons l'honneur d'accueillir en terre chablaisienne. Entre plaine et montagnes, notre région réserve aux regards de ses visiteurs des coteaux de vignes, façonnés par le travail humain depuis des générations. Elle offre aux papilles de celles et ceux qui prennent le temps de s'y arrêter le goût de ses vins. Le chasselas domine. Plant délicat, ce cépage réclame un climat tempéré, sans excès de chaleur ni d'humidité. Tout en finesse, il saura, je l'espère, agrémenter les moments conviviaux de ce festival.

Aigle peut se targuer d'être, en cette année 2012, la capitale du vin puisqu'elle se situe au centre de deux manifestations d'envergure. Le Festival international du film de la vigne et du vin est la première (L'autre manifestation étant le Mondial du Chasselas, dont la première édition annuelle a lieu les 6 et 7 juillet 2012) et nous lui réservons deux lieux emblématiques de la culture et de l'histoire qui animent notre ville : le cinéma triplex Cosmopolis et le Château d'Aigle, avec son musée de la vigne et du vin. Le plus récent réservera au jury et aux invités la magie de ses écrans. Le second les emmènera au travers des huit siècles d'histoire dont témoignent ses enceintes, ses salles magnifiquement restaurées et son musée rénové en 2010. Le cadre étant donné, je souhaite que cette 19^e édition contribue à récompenser des films inventifs. Sans doute sauront-ils exprimer la symbolique forte des ceps patiemment soignés et l'effort de la viticulture qui accompagne l'histoire de notre civilisation.

Il est coutume de dire ici en terre aiglonne : « le Chasselas ne passe pas la soif... heureusement ! ». Certes, il mettra en joie les participants au Festival Œnovidéo et nous nous réjouissons de partager avec toute la population aiglonne ce moment de rencontre et d'échange parmi les vignes du Chablais vaudois.

Frédéric Borloz
Syndic d'Aigle

Aigle vous accueille

Magnifique commune de presque 10 000 habitants, Aigle peut se targuer d'être un carrefour du tourisme des plus intéressants. Notre ville, proche de stations de sports d'hiver renommées, offre d'innombrables possibilités de balades. Située au cœur d'un réseau dense de parcours à vélo, la petite reine n'est pas en reste dans la capitale mondiale du cyclisme. Des campings, une piscine en plein air, l'un des plus beaux golfs de Suisse (18 trous), un minigolf, un parcours Vita, un parc acrobatique en forêt, un espace ludique pour les enfants, un cinéma triplex, un théâtre, une Fondation avec un beau parc de voitures anciennes (Fondation Hervé) et des galeries d'art complètent l'offre touristique, culturelle et sportive. En empruntant le train qui relie Aigle à Leysin ou aux Diablerets, le coup d'œil sur le Château d'Aigle est époustoufflant. Cette splendide demeure du XII^e siècle abrite notamment le Musée de la vigne et du vin. En face du Château, la Maison de la Dîme accueille un espace dédié au peintre Frédéric Rouge (1867-1950) où il est possible d'admirer ses œuvres. Pour les amoureux de jolies rues, il ne faudra pas quitter Aigle sans avoir traversé celle de Jérusalem. Cette pittoresque ruelle pavée est bordée de maisons anciennes reliées par des passerelles couvertes. Le quartier du Cloître qui vous amènera au Château, la place du Centre et sa tour de l'horloge, ainsi que la balade des fontaines valent également le détour. Pour ceux qui préfèrent se faire véhiculer, notre train le P'tit Chablaisien les promènera tout au long d'un circuit varié et riche en découvertes. Aigle est aussi fière de ses vignes qui s'étalent sur plus de 132 hectares. Les cépages blancs représentent plus de 80 % de la production et participent pleinement à la renommée de notre région dans l'ensemble de la Suisse.

Nous sommes particulièrement heureux de vous accueillir dans notre superbe région et de vous la faire découvrir.

Isabelle Rime
Municipale, Tourisme et Culture



Le Musée de la vigne et du vin

S'il est probable que la vigne ait été cultivée à Aigle dès l'époque romaine, les premières sources écrites locales qui la mentionnent datent du XIII^e siècle. C'est à cette même époque qu'est construit le château d'Aigle, un peu à l'écart de la ville et en plein milieu du vignoble.

C'est donc tout naturellement que sept siècles plus tard le château est devenu le siège du Musée de la vigne et du vin !

Le musée rassemble de nombreux objets et documents qui racontent l'histoire de la vigne, du vin et des métiers associés. Son exposition, fondamentalement rénovée en 2010, tourne maintenant autour d'un cépage blanc particulier, le Chasselas. Elle met plus particulièrement en valeur



les paysages de ce que l'on appelle le triangle du Chasselas, c'est-à-dire toute la Suisse francophone comprise entre Genève, Sierre et Bienne.

Le travail du vigneron, les terroirs, la dégustation, l'humour et les fêtes autour de la vigne et du vin sont aussi à l'honneur et présentés de manière moderne et ludique avec des films et des bornes interactives.

Le Musée de la vigne et du vin - Château d'Aigle se réjouit d'être associé étroitement au 19^e Festival Œnovidéo puisque c'est dans ses murs que sera présentée la 7^e exposition Terroirs d'Images.

Nicolas Isoz
Conservateur du Musée de la vigne et du vin - Château d'Aigle

Les Trophées

Trophées Cep d'Or attribués par le Grand Jury

- Trophée Spécial du Grand Jury
- Trophée du meilleur long-métrage
- Trophée du meilleur court-métrage
- 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
- Mentions spéciales ou prix laissés à l'initiative du Grand Jury.

Les trophées Partenaires

Prix du Public : Il récompense le film qui a obtenu le plus de voix du public présent lors des projections du Festival.

Prix Paysages et Environnement : Il récompense le film français ou étranger montrant la meilleure valorisation des paysages viticoles et du respect de l'environnement. Partenaire : Bayer CropScience - France.

Prix de la meilleure action d'intérêt général : il récompense le film qui valorise le travail des collectivités locales et territoriales et de leurs élus sur le vignoble pour le développement durable : protection des terroirs, de l'eau et des sources, gestion des effluents, recyclage des emballages, aides à l'installation ou à la sauvegarde des activités liées à la vigne et au vin. Partenaire : ANEV.

Prix Vin - Santé - Plaisir de Vivre : Il récompense le film, qui par sa dimension didactique, permet de découvrir, l'histoire d'un produit, une appellation, une région, une entreprise et donne envie de partir à la découverte des hommes, de leur culture, de leur produit dans le respect de l'éthique et de la tradition. Partenaire : Association Vin-Santé-Plaisir de vivre.

Prix de l'Imaginarium : Il récompense le film français ou étranger le plus imaginaire, créatif, inventif et visionnaire dans sa réalisation globale offrant des instants magiques, poétiques et festifs. Partenaire : L'Imaginarium, la magie des Bulles (Louis Bouillot, Nuits-Saint-Georges).

Le même mystère... une complicité durable relie le cinéma, le vin... et la Suisse

Le même mystère...

Les liens entre le monde du cinéma et celui du vin, se resserrent et atteignent aujourd'hui une vraie complicité de création. À notre grand bonheur, de grands noms du Cinéma, acteurs, producteurs et réalisateurs, font preuve d'une implication grandissante et leur travail commun donne naissance à de très belles productions cinématographiques.

Ainsi les Festivaliers d'Œnovidéo 2012 pourront découvrir des acteurs de cinéma renommés comme Gérard Depardieu ou Pierre Arditi se transformer en viticulteur ou en œnologue. Un bel hommage aux hommes et des femmes qui font le vin et aussi une inépuisable source d'inspiration pour le Cinéma. « *L'acteur et le cinéaste ont le même enthousiasme que les vigneron pour élaborer leur œuvre... Le même travail, la même concentration nous réunit... un mystère passionnant pour nous tous. On ne sait jamais si la récolte de l'année va être bonne...* » souligne très justement Claude Brasseur qui nous a fait l'honneur d'accepter d'être président du Grand Jury 2012.

Ce n'est pas un hasard

La 19^e édition d'Œnovidéo sera l'occasion de remercier ceux qui ont contribué au succès et à la longévité du Festival. Georges Dubœuf, Yves Rousset-Rouard et Robert Tinlot recevront la distinction d'Ambassadeur d'honneur du Festival Œnovidéo. Le premier volet de la série télévisé « Sang de vigne » réalisée par Marc Rivière, président du Grand Jury Œnovidéo 2009 à Nuits-Saint-Georges sera également diffusé hors Festival.

Une complicité durable

Au plus prêt des nouvelles productions, nous sentons bien que cette belle rencontre Cinéma/Vin est en plein épanouissement. Plusieurs critères ne trompent pas : l'implication croissante de nombreux jeunes réalisateurs, l'apparition de vigneron-réalisateur, l'introduction des nouvelles techniques (projection olfactive, 3D, animation...) et la grande richesse des productions internationales.

Œnovidéo et la Suisse, une histoire de fidélité

À la fois, naturellement ouverte vers l'international et en même temps fidèle à ces racines, son terroir : la Suisse est une grande terre d'accueil viticole qui a de multiples points communs avec le Festival Œnovidéo. On s'y sent bien, tellement bien que nous y revenons avec délice, et pour la 3^e fois ! : 2004 à Morges, 2007 à Sierre et 2012 à Aigle.

Entre plaine et montagnes, au cœur des vignes vaudoises, à Aigle, le Festival Œnovidéo trouve la parfaite expression de son rayonnement international, de son attachement à la vigne et de son ouverture au monde du cinéma.

La Suisse viticole, célèbre pour ses paysages et la qualité de ses vins, nous réserve toujours de nouvelles surprises. La Suisse cinématographique, terre d'accueil de Charlie Chaplin, enterré à peine à quelques kilomètres d'Aigle et berceau de la nouvelle vague de Jean-Luc Godard, n'a pas fini sans doute de nous étonner.

Nous sommes ravis de faire halte à Aigle, en terre chablaisienne ! Nous remercions pour son invitation Monsieur Frédéric Borloz, Syndic d'Aigle, et toute son équipe. Un grand bravo pour tant d'implication et de professionnalisme. Nous nous réjouissons de partager autour d'Œnovidéo un rendez-vous de l'amitié et des savoirs, une fête culturelle dont les artisans et les professionnels sont de plus en plus nombreux.

H.L. ARNOULD

Directeur du Festival Œnovidéo

Grand Jury Œnovidéo

- **Claude Brasseur**
Président du Grand jury - Acteur de Théâtre, Cinéma, Télévision
- **Vincent Graenicher**
Vigneron - Cinéophile
- **Corinne Destombes**
Productrice exécutive - Studios Folimage
- **David Maye**
Réalisateur - Fondateur collectif de jeunes cinéastes « Terrain Vague »
- **Richard Pfister**
Ingénieur œnologue - Nez-consultant en olfaction
- **André Deyrieux**
Rédacteur en chef du site winetourismfrance.com
- **Sabine Carruzo**
Historienne, secrétaire générale de la Confrérie des Vignerons de Vevey
- **Virginie Jobé**
Journaliste Presse télévisuelle Télétop Matin
- **Olivier Jacquet**
Historien - Chargé de mission auprès de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne

Règlement d'Œnovidéo



Le Festival International Œnovidéo est organisé par l'Association Forum Œnologie, il a pour objet de :

- Valoriser l'image des arts et métiers de la vigne et du vin en France et à l'étranger
- Améliorer la qualité et la reconnaissance des films sur la vigne et le vin
- Dynamiser la communication autour des boissons fermentées à base de fruits et des arts et métiers de la vigne et du vin.

Conditions d'admission

Les films présentés traitent de la vigne et du vin dans son ensemble à travers ces nombreuses facettes : gastronomique, touristique, industrielle, scientifique, technique, culturelle, historique, géographique, pédagogique, esthétique, arts (graphiques, musicaux...) santé, plaisir de vivre...

Œnovidéo est ouvert à tous les films à l'exception de ceux déjà nominés lors d'une précédente édition du festival.

Présenter un film

Chaque film est présenté dans l'une des catégories suivantes : Grand public ou public professionnel. Chaque film présenté devra être accompagné d'un texte descriptif d'un maximum de 20 lignes mettant en évidence les objectifs de réalisation, la cible ainsi que l'essentiel du scénario. Ce texte sera repris dans l'officiel du Festival. Chaque présentation devra être accompagnée d'une note d'intention destinée aux membres du Jury.

Le festival Œnovidéo recevra les films documentaires et fictions : court métrage d'une durée inférieure à 20 minutes, long métrage d'une durée supérieure à 20 minutes, en langue française ou anglaise et aussi les réalisations multimédia, images numériques, vidéo on-line.



Forum Œnologie



Une association dédiée à l'image culturelle et pédagogique de la vigne et du vin

La vocation de Forum Œnologie est culturelle et pédagogique.

Depuis son origine, cette association 1901, créée en 1981, s'est fixée comme mission d'organiser des manifestations et des rencontres au service des arts et métiers de la vigne et du vin. Elle contribue ainsi au soutien et à l'amélioration de l'image de cette filière.

L'organisation de colloques scientifiques ont fait partie de ses tous premiers engagements.

Ces initiatives alors très novatrices ont permis de poser de solides bases, tremplin vers les évolutions futures. Par la suite, elle s'est dédiée à la mise en place de manifestations culturelles : les Écrivains du vin®, le Festival international Œnovidéo®, l'Exposition de photographies Terroirs d'Images®. Elle s'implique également de manière très active dans une véritable démarche pédagogique. En effet, depuis plus de 16 ans, Forum Œnologie a mis au point et dispense de la formation professionnelle liée aux grands concours internationaux de dégustation.



Les Trophées Cep d'Or

Chaque année, parmi les films nominés, un certain nombre de films est récompensé. Les films primés se verront décerner les Trophées Cep d'Or.

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, de la réalisation
- Professionnels de l'histoire, de la littérature des arts et du spectacle
- Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité.

En l'absence de Président, celui-ci est désigné parmi les membres et dispose de deux voix prépondérantes.

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 et son Président
- Procéder à la pré-sélection et définir l'ordre de projection en séance publique
- 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 et œuvrent au succès du Festival. Les membres du comité directeur ne peuvent en aucun cas être membre du jury.

Remise officielle des Trophées 2012

C'est à Paris, dans les salons du Palais du Luxembourg que se déroulera, le **vendredi 28 septembre 2012**, la remise officielle des **Trophées Cep d'Or Œnovidéo 2012**.

Les invités du monde du cinéma, des télévisions, de la production et de la photographie rendront hommage aux meilleures réalisations cinématographiques et photographiques sur la vigne et du vin : Trophées Cep d'Or du Grand Jury 2012, Prix des partenaires.

À cette occasion, il sera organisé une dégustation de vins d'exception. Manifestation sur invitation.

Pour tous renseignements et demande d'invitation :

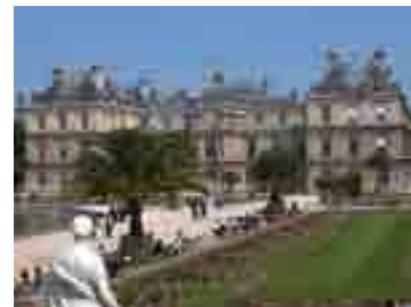
Festival Œnovidéo - Forum Œnologie

Maison des Vignerons du Château de Chaintré
71570 Chaintré - France

Tél. : 33 (0) 3 85 37 43 21 - Fax : 33 (0) 3 85 37 19 83

www.oenovideo.oeno.tm.fr

oenovideo@mail.oeno.tm.fr



Œnovidéo, bientôt 20 ans... une belle histoire d'amitié

Le Festival Œnovidéo fêtera bientôt sa 20^e année. En pleine force de l'âge, Œnovidéo doit son succès grandissant et sa longévité à de belles histoires d'amitié. En effet, plusieurs pionniers, tels de bonnes fées, se sont penchés sur son berceau.

Les Ambassadeurs d'Honneur du Festival Œnovidéo



Le Festival International Œnovidéo souhaite remercier ses pairs. Toute l'équipe est donc heureuse et fière d'annoncer la remise à trois d'entre eux, Georges Dubœuf, Yves Rousset-Rouard et Robert Tinlot, la distinction d'Ambassadeur d'Honneur du Festival Œnovidéo. En effet, tous trois, soutiennent activement le Festival depuis ses origines. Ces personnalités ont en commun d'être de véritables passionnés de Cinéma et de Vin et d'avoir une vision internationale. Une conviction les guide ; celle que la rencontre entre ces deux mondes peut aboutir à des échanges fructueux. Chacun à sa manière, ils ont largement contribué au bon développement et encouragé les initiatives du Festival :



Georges Dubœuf, vigneron et créateur du musée le « Hameau du vin » a, de 1995 à 1998, reçu 3 fois le Festival dans son musée du vin. Véritable pépinière, ce lieu innovant dédié à la découverte du vin, a permis au festival de prendre ses marques puis son envol. En produisant plusieurs films novateurs sur la vigne et le vin, Georges Dubœuf a également contribué à explorer de nouvelles pistes de création.



Robert Tinlot, directeur général honoraire de l'OIV et réalisateur de film, préside le Grand Jury Œnovidéo en 2006. Il réalise et co-produit une série « la route des vins » de 52 documentaires sur la vigne et le vin, culture et œnotourisme dans le monde entier. Il a fortement encouragé le festival dans la conquête de sa dimension internationale.

Yves Rousset-Rouard, producteur de films à succès, homme politique et viticulteur dans le Luberon, n'a eu de cesse d'être un véritable trait d'union entre le cinéma et le vin depuis qu'il a assumé la présidence du Grand Jury en 1999 à Beaume de Venise. Maire de Ménerbes, il accueille le Festival en 2005 et depuis chaque année en juillet, les Best-of.



Les Best-of Œnovidéo s'internationalisent

Chaque année, une dizaine de films sont primés par le Grand Jury Œnovidéo et les jurys partenaires parmi plus de 100 films en compétition. Ils deviennent ainsi des références internationales : les meilleurs films sur la vigne et le vin. Les Best-of Œnovidéo sont une occasion unique de revoir ces films d'exception.

Des Best-of du Festival Œnovidéo 2011 ont eu lieu pour la première fois hors de France. Ainsi en novembre 2011, la région du Piémont, en Italie, à l'occasion de la rencontre « Dogliani Dolcetto e Corti » organisée par les producteurs de Dogliani a accueilli un Best-of Œnovidéo. Puis en mars 2012, une diffusion a eu lieu au cours de « Vivit Vins Vignerons Terroirs » une manifestation organisée dans le cadre de Vinitaly 2012. Chacune de ces rencontres s'est déroulée sous le signe de la convivialité.

Les Best-of du Festival Œnovidéo 2012



Juillet - Ménerbes

À l'invitation de la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon, des Best-of du Festival auront lieu le dimanche 29 juillet 2012. Renseignement auprès de la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon.

Maison de la truffe et du vin du Luberon

Place de l'Horloge - 84560 Ménerbes

Tél. : 04 90 72 52 10 - Fax : 04 90 72 52 15

www.vin-truffe-luberon.com - info@vin-truffe-luberon.com

L'IMAGINARIUM NUITS-SAINT-GEORGES

Juin - Nuits-Saint-Georges

À l'invitation de l'Imaginarium, des Best-of du Festival se dérouleront du jeudi 28 et vendredi 29 juin 2012 à partir de 18h 30.

L'Imaginarium - La magie des bulles

Avenue du Jura - 21700 Nuits-St-Georges - Tél. 03 80 62 61 40

www.imaginarium-bourgogne.com

Les affiches du Festival

Réalisées par deux photographes du CE3P

Chaque année, les affiches du Festival sont confiées à l'inspiration d'artistes différents. En 2012, un nouveau partenariat avec l'École des Techniques de l'Image (CE3P) donne naissance à deux très belles affiches.

Créée en 1971 en région Parisienne, l'école CE3P a déjà formé plus de 5 000 professionnels aux métiers de la photographie. Forum Œnologie et le CE3P ont décidé de collaborer afin de promouvoir des rencontres entre les professionnels du vin et de la photographie. Le projet de création des affiches a ainsi été intégré comme supports pédagogiques « réels » dans le cursus des élèves en formation continue. Les étudiants ont ainsi tous réalisé des prises de vue studio, des reportages dans les vignes de Suresnes, en Champagne, dans les caves et au final deux projets ont été retenus. Les autres projets seront exposés durant le Festival.

Pour en savoir plus sur le CE3P - www.ce3p.com



Affiche Terroirs d'Images

Toutes les couleurs du raisin en transparence

Marc Chazelle est originaire du Médoc, il est amoureux de la nature et passionné par la macrophotographie et le reportage. Dans le cadre de sa formation au CE3P, le défi de créer l'image de l'affiche Terroirs d'Images 2012 était donc pour lui un bel enjeu. Pour réaliser ce projet, Marc est allé à la rencontre de jeunes vigneronnes afin de mieux comprendre leur métier et



de retranscrire photographiquement leur passion. « Je ne souhaitais pas produire une image clichée - rangs de vignes, des bouteilles, etc. - mais tenter de faire ressortir le dynamisme de ces jeunes vigneronnes. Quoi de mieux alors qu'une image haute en couleurs... » confit-il.

Pour illustrer le thème « Toutes les couleurs du raisin au vin », il s'est concentré sur l'effet de transparence et à faire ressortir chaque nervure, chaque pédoncule, chaque pépins du raisin. En studio, les grains de raisin ont été légèrement refroidis, pour obtenir une découpe nette en tranche, un peu à la manière d'une IRM, et ensuite reconstitués méticuleusement en grappe sur une plaque lumineuse. Un travail numérique sur la couleur a permis de finaliser le rendu.

Pour en savoir plus sur Marc Chazelle - www.cmarc.fr

Affiche Festival Œnovidéo

Quand l'objectif zoom sur les secrets de la vigne

Le profil d'Émilie Géraud est plutôt original: cuisinière de métier, passionnée de macrophotographie, elle décide de suivre un cursus de formation au CE3P. Le thème du vin et la démarche du Festival Œnovidéo ne pouvaient pas la laisser indifférente. Plongée le temps d'une séance photo au cœur même de la vigne, Émilie Géraud s'est laissée guider par son instinct de photographe épicurienne. « Pour cette image, réalisée sans trucage, la nature m'a présenté son meilleur atout. Dans les hectares de vignes champenoises, j'ai regardé entre les feuilles et c'est à cet endroit précis où se cachait un sarment de vigne dessiné si finement. »

En arpentant ce microcosme vivant, entourée de verdure, foulant la terre, humant les parfums d'automne, Émilie Géraud s'est sentie transportée dans cet univers passionnant et a fait une rencontre! Cette prise de vue symbolise parfaitement ces instants magiques de confluence entre le monde du vin, de la vigne et de l'image auquel invite chaque année le Festival Œnovidéo.

Pour en savoir plus sur Émilie Géraud - www.cadragelibre.fr

Le festival Œnovidéo sur Internet

En partenariat avec Œnoplurimédia, découvrez tout au long de l'année l'actualité du Festival ainsi que son histoire depuis 1998 sur www.oenovideo.oeno.tm.fr.

Vous y trouverez: la liste des films en compétition, comment présenter vos productions, assister au festival, devenir partenaire, accueillir le festival et toute l'actualité sur les dernières productions sur la vigne et du vin. Dès le mardi 5 juin 2012, vous pourrez y découvrir le palmarès Œnovidéo 2012 et les trophées attribués.



Le site du Festival fait peau neuve

Pour fêter dignement ses 20 ans à venir, le site du Festival arbore une présentation totalement remodelée. 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 multimédia des métiers de la vigne et du vin: CD-Rom, sites internet.

1 En tierra de sueños

Projeté à **16h00** ■ Durée : **24 minutes** ■ Long métrage



Produit en **2011**
par **Lavin Santamaria**
Réalisation : **Ezequiel Degastaldi**
Budget : **Supérieur à 15 000 €**

Paula, a young and aggressive executive woman, travels to Rioja Alavesa to attend a conference. During her trip back home and after experience a series of setbacks due to the daily stress life, her life changes when she meets « Vinfo », the elf of wine.

By his side, she will learn and discover the habits and natural resources of Rioja Alavesa and will discover its villages and countrysides. And intense and full of magic story that will forever change her way of acting and of facing life.

« In a Dreamland » - « You thought it didn't exist, but if you look for it, someone will help you find it ».

2 L'esprit du vin, le réveil des terroirs

Projeté à **16h24** ■ Durée : **1 heure 32 minutes** ■ Long métrage



Produit en **2011**
par **Anemos**
Réalisation : **Olympe & Yvon Minvielle**
Budget : **Supérieur à 50 000 €**

Dans un monde où les déséquilibres « naturels » ne sont plus maîtrisés, des vigneron en biodynamie, expriment par leur travail et leur produit, une vision passée des temps présents, mais aussi des temps futurs, où à partir d'une question éminemment politique « Que veut dire se nourrir ? » l'humanité pourrait refonder l'idéal du vivre ensemble.

Par leurs histoires, leurs pratiques et l'accumulation des savoirs d'expé-

riences, des vigneron ouvrent cette voie.

Olympe et Yvon Minvielle, viticulteurs en biodynamie, au Château Lagarette près de Bordeaux, ont souhaité montrer comment l'esprit du temps présent se dit au travers de l'esprit du vin en biodynamie, en ouvrant trois cheminement de découverte.

Dans ce film, 22 vigneron toutes régions de France et autres pays, mais aussi des professionnels du vin, des écrivains, des journalistes... Tous apportent une contribution à ces grands thèmes en débat aujourd'hui.

3 Nicolas Joly

Projeté à **20h30** ■ Durée : **4 minutes** ■ Court métrage



Produit en **2011**
par **TGA Production**
Réalisation : **Aurélié Bérard**
Budget : **Inférieur à 15 000 €**

Nous vous emmenons à la découverte d'une appellation viticole, « Les coulées de Serrant ».

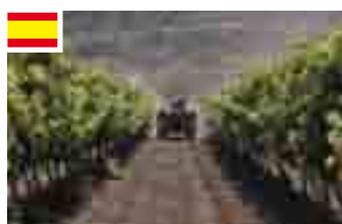
Il s'agit en fait de la plus petite AOC de France, produite par un seul viticulteur, Nicolas Joly, à Savennières, au bord de la Loire. C'est aussi la plus ancienne, les premiers ceps ayant été plantés par les moines Cisterciens en 1130.

Et elle possède une autre particularité. Nicolas Joly a abandonné depuis plus de 30 ans l'agriculture conventionnelle et il cultive ses vignes en biodynamie.

Il faut uniquement appeler aux plantes et à la nature pour soigner ses vignes.

5 Terra d'Oportunitats

Projeté à **20h45** ■ Durée : **59 minutes** ■ Long métrage



Produit en **2011**
par **Septimo Elemento**
Réalisation : **Roger Roca**
Budget : **Supérieur à 50 000 €**

Voici un documentaire s'intéressant au monde du vin, et à sa manière de voir et de vivre la campagne, portant un message plein d'optimisme.

« Terre d'Opportunitats » fait un zoom sur une coopérative d'intégration sociale, L'Olivera, qui se consacre à cultiver la terre de Vallbona de les Monges, petit village de Catalogne intérieure.

Le documentaire fait découvrir la vie quotidienne de cette coopérative accueillant

et intégrant des personnes présentant différents handicaps. Ce groupe permettra de donner une nouvelle vie à l'un de ces nombreux villages ruraux dépeuplés, en proposant une solution alternative, dans une région très marquée par l'exode rural. « Terre d'Opportunitats » montre comment, par l'élaboration du vin, il est possible de redynamiser une zone, possible d'offrir un futur à des personnes en difficulté, et possible de développer un projet donnant sens et valeur à un territoire. Le respect profond de l'environnement naturel et social et la revendication de sa valeur sont les principes forts du discours et des actions de L'Olivera à l'échelle locale comme à l'échelle plus large du monde du vin européen.

Apparaîtront ainsi, dans ce documentaire, tant le village de Vallbona de les Monges (ses rues, ses habitants et les religieuses lui donnant son nom), qu'une étudiante française en stage, que des œnologues portugais ou qu'une rencontre internationale en Italie. Ce film nous montre comment le respect du paysage, une vision écologique et durable et un projet englobant les personnes et leur territoire permettent de dessiner un nouveau schéma pour le futur d'une zone rurale, il nous présente également une transformation possible, grâce à un projet viti-vinicole, de la difficile réalité du monde rural en une authentique terre d'opportunités.



4 Ready? Go?Projeté à **20h34** ■ Durée : **11 minutes** ■ **Court métrage**

Produit en **2012**
 par **Xlargo Production**
 Réalisation : **Olivier Chavarot & Patrick Besenval**
 Budget : **Supérieur à 50 000 €**

Maman abeille se réjouit d'avoir préparé un délicieux chaudron plein de nectar. Ses 2 bébés abeilles, le garçon et la fille, sont encore très espiègles et jouent de manière turbulente, si bien qu'ils finissent par renverser le chaudron. Maman abeille est fort mécontente et écrit sur une feuille la liste des ingrédients dont elle a besoin pour préparer un nouveau nectar : une grume de groseille, une goutte d'eau, un grain de poivre et

un pollen d'orchidée. Elle file sur un autre tournesol pour demander à ses enfants d'aller chercher ses ingrédients à travers le beau pays beaujolais et faire en sorte qu'ils réparent leur bêtise. Les 2 enfants filent et vont chercher ici et là dans les plus beaux coins du Beaujolais et du Mâconnais ces précieux ingrédients. La fille ne cesse d'asticoter le garçon. Elle finira par remplir son panier de tous ces ingrédients tandis que le pauvre garçon montrera à Maman abeille son panier vide.

Tout est bien qui finit bien, un nouveau chaudron de nectar sera prêt à la fin du film et nous aurons découvert les plus beaux paysages de la région.

6 Les Cabotines, Le Vin FémininProjeté à **21h45** ■ Durée : **51 minutes** ■ **Long métrage**

Produit en **2012**
 par **Fiona Cunningham-Reid**
 Réalisation : **Fiona Cunningham-Reid**
 Budget : **Inférieur à 15 000 €**

For many of us it's the ultimate fantasy to move to a lovely village in the South of France, to find a vineyard, create wonderful wines and share it with our friends. Carole Leblanc and Jo Befort have done just that.

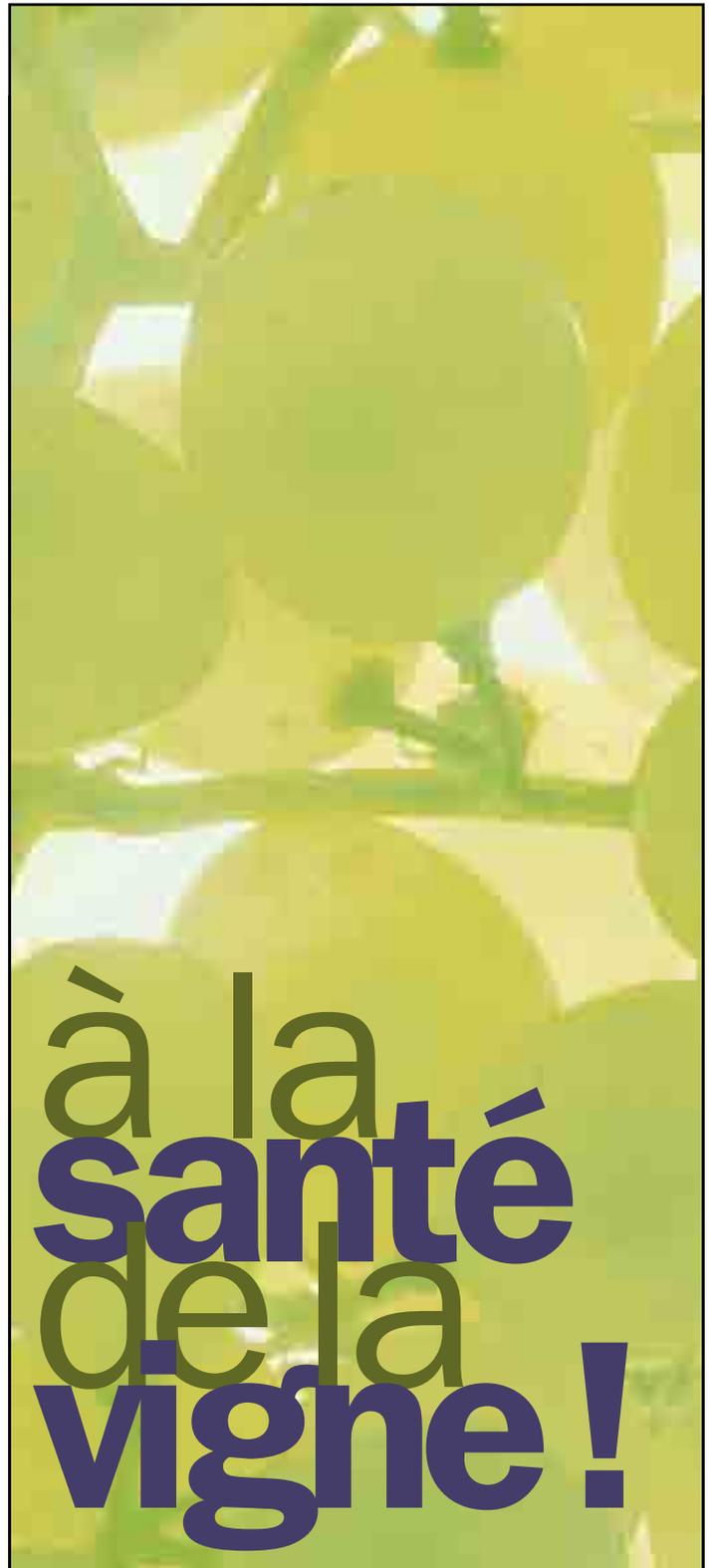
Their talent for making everyday life and hard work deeply pleasurable has attracted an increasing number of admirers - and helpers. They understand just how seductive delicious food and

a good bottle of wine is to bring people together. Pleasure in a very anti-Anglo Saxon impulse but the French are masters of the art of « partage or sharing. For Carole, the stillness amongst the barrels offers her a kind of spirituality when I am in my cellar I reckon, I get the same feeling that a christian believer gets when he's in church... »

It's not all a fairy story though. Carole and Jo both hold down demanding day jobs. They are also lesbians in a conservative region where winemaking is still considered a « macho » occupation.

Furthermore the reputation of the vineyards in the Languedoc-Roussillon has been damaged by globalisation so it's small independent domains like theirs which are fighting back to restore their prestige.

Over the course of one year, we see how Carole and Jo cultivate their vines, harvest the grape, create the wine and prepare for the exciting bottling process. This is a film that should be enjoyed with a glass of wine and as Carole says This project reconciles ourselves as human beings, there is something about this quest, deep within us that makes us happy.

**Bayer CropScience**Chaque jour, utile à votre **avenir**

7 Harvest

Projeté à 10h00 ■ Durée : 1 heure 32 minutes ■ Long métrage



Produit en 2011
par Reel Docs
Réalisation : John Beck
Budget : De 15 000 à 50 000 €

Shot entirely in Sonoma County, the feature-length documentary Harvest reveals the blood, sweat and tears that go into every bottle of wine.

There is no swirling, no sniffing, no sipping or quaffing. This is all about back-breaking manual labor and night picks at 2 a.m. with only tiny headlamps

Over the course of three months during Harvest 2011, the film follows five family wineries - Robledo, Rafanelli, Foppiano,

Harvest Moon and Robert Hunter, along with an amateur home winemaker and an extremely rare all-female picking crew - made up of women from Michoacan and Oaxaca, Mexico.

Director John Beck (Worst in Show) is not interested in massive corporate wineries. Instead he casts his intimate DSLR lens on the salt-of-the-earth, tight knight family farmers and field workers who are the backbone of the wine industry.

Along the way, we meet Reynaldo Robledo, the first migrant worker to own his own winery. There's Wayne Rogers, who loses 80 percent of his zinfandel crop to wild pigs. In his early 70s, Rudy Rodriguez has devoted more than half his life to Robert Hunter Winery. The women pickers share their border-crossing stories, showing how much they sacrificed just to get to Sonoma County, much less do a job that most Americans wouldn't even consider.

The narrative builds to a third act of untimely rainstorms and widespread grape rot. Many of the old-timers like Reynaldo Robledo and Dave Rafanelli call it « the worst harvest » in their lifetimes. Many report losing more than 50 percent of their crop. Boasting an original soundtrack by musicians Joni Davis, Steve Pile and Lance Ozanix, Harvest is a rare, intimate glimpse of the wine-grape harvest that has never before been captured on film.



8 Un vignoble héroïque

Projeté à 11h32 ■ Durée : 53 minutes ■ Long métrage



Produit en 2011
par Altitude Média
Réalisation : Jean-Paul Crespi
Budget : De 15 000 à 50 000 €

« Une vigne héroïque » part à la rencontre de ces vigneron, hommes et femmes talentueux, riches de leurs particularités, de leurs identités, et de ces vignes soigneusement protégées, jalousement sauvegardées par une viticulture en marge, en marge d'une économie viticole par le passé florissante, aujourd'hui en pleine mutation.

« Un vignoble héroïque » est un documentaire de 52 minutes dont l'ambition

est de raconter des aventures humaines consacrées à la culture d'une vigne d'altitude plantée sur des terres peu accueillantes, souvent hostiles. Autre trait de caractère de ces vignobles de montagne, survivre. Les pieds de vigne de ces crus aux tempéraments si particuliers appartiennent pour la plupart à une viticulture du passé, à ce jour oubliés ou rejetés, souvent illégaux, négligés par le phylloxéra.

Qu'elles soient de Savoie, de Suisse ou de la vallée d'Aoste, couvertes de neige en hiver, asséchées en été, les vignes d'altitude dont la déclivité des terrains atteint 30 % produisent des vins aux parfums et saveurs singulières. Pour ces vigneron, la montagne est le territoire où ils doivent travailler la vigne. Ces artisans se rencontrent au Centre de recherches, d'études et de valorisation de la viticulture de montagne. Fort de ces membres, qui sont autant d'appellations, cet organisme international a pour premier critère, outre l'altitude, des conditions géographiques qui empêchent la mécanisation. Car vendanger en rappel ou bâtir des terrasses à 1 000 mètres d'altitude exigent une certaine détermination.

En altitude, les maladies de la vigne sont rares, les prédateurs plus discrets. Il est ainsi plus facile pour les producteurs de travailler en bio, voire en biodynamie. Mieux, cette viticulture contribue à la sauvegarde de la biodiversité. De par leur isolement géographique dans les vallées et leurs caractéristiques de résistance à l'amplitude thermique, nombre de ces cépages sont rarissimes. Sur le seul arc alpin, le Centre d'ampélographie alpine, comptabilise 130 variétés marginalisées. Cette diversité se retrouve dans les vins, donnant une palette d'expressions illimitées. Ces vins de montagne ont cependant en commun la fraîcheur et la minéralité.

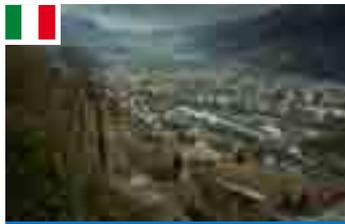
« Au-delà de 900 mètres, les cépages rouges perdent souvent leur équilibre, Les tanins ne mûrissent plus et l'acidité est élevée par rapport à l'alcool. Mais les vigneron obtiennent des bijoux. »

Gianluca Telloli - Œnologue du consortium 4 000 Mètres.



9 Rupi del Vino

Projeté à **16h00** ■ Durée: **54 minutes** ■ Long métrage



Produit en **2009**
par **Ipotesi Cinema**
Réalisation: **Ermanno Olmi**
Budget: **Supérieur à 50 000 €**

There are five reasons for drinking: a friend's arrival, the excellence of the wine, present and future thirst, and whatever else you care to add. Ermanno Olmi has returned to documentary filmmaking and makes a journey through valleys, living rocks and the culture of the Valtellina hillsides.

10 Amsterdam

Projeté à **16h54** ■ Durée: **19 minutes** ■ Court métrage



Produit en **2011**
par **Takami productions**
Réalisation: **Philippe Etienne**
Budget: **Supérieur à 50 000 €**

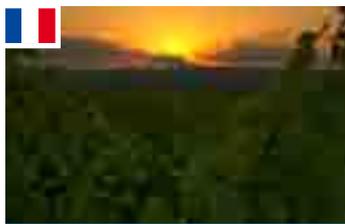
Cœur de l'hiver dans un vignoble du Sud-Ouest, Bruno et Hakim. Seuls au monde.

Lentement, une amitié en train de se créer.

Bruno et Hakim, seuls au monde, ou presque...

11 La science et le vin, un nouveau pacte

Projeté à **17h14** ■ Durée: **52 minutes** ■ Long métrage



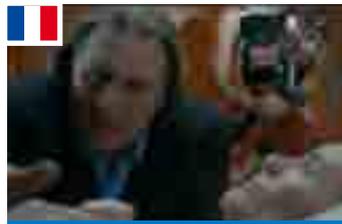
Produit en **2011**
par **Transparences Productions**
Réalisation: **François-Xavier Vives**
Budget: **Supérieur à 50 000 €**

Siècle après siècle, la culture de la vigne a voyagé sans encombre loin des confins de l'Anatolie et du Caucase, sa terre d'origine, pour conquérir la planète. Mais au milieu du XIX^e siècle, de redoutables maladies importées du continent américain s'abattent sur elle: phylloxéra, mildiou, oïdium... La science de l'époque sauve in extremis tout le vignoble occidental et s'impose comme recours incontournable.

Tous les excès semblent alors admis. Les traitements chimiques limitent les maladies, assurent les rendements, parent aux aléas de la vinification... et multiplient les risques pour l'environnement. Alors que débute le XXI^e siècle, le pacte entre la vigne et la science se voit transformé par les aspirations nouvelles de la société et la recherche d'alternatives écologiques. Loin de ses certitudes passées, la science est aujourd'hui désireuse de saisir l'intelligence des lieux, des terroirs, et cherche à réinventer le travail avec la nature. En France, en Allemagne, en Suisse ou en Italie, en partant à la rencontre de représentant de cette science renouvelée, d'œnologues et de vigneron, ce film explore les pistes d'une viticulture responsable et durable qui renouerait le lien millénaire entre l'homme, la vigne et le vin.

12 Grenouille d'hiver

Projeté à **20h30** ■ Durée: **17 minutes** ■ Court métrage



Produit en **2012**
par **Nompareille Productions**
Réalisation: **Sow Slony**
Budget: **De 15 000 à 30 000 €**

Benjamin, viticulteur, voit sa femme s'éteindre dans ses bras des suites d'une longue maladie. Une seule issue pour lui: la mort. Mais une jeune japonaise, venue spécialement pour la dégustation de son vin, va l'amener délicatement à faire son deuil par une série de symboles et d'échanges entre deux cultures.

13 Isola, là où l'on parle le langage de Bacchus

Projeté à **20h47** ■ Durée: **1 heure 48 minutes** ■ Long métrage



Produit en **2011**
par **La Boîte Visual Art**
Réalisation: **Patricia Boillat & Elena Gugliuzza**
Budget: **De 15 000 à 50 000 €**

Regard ethnopoétique sur les « cantine Isola », œnothèque mythique située depuis 1896 dans un quartier populaire de Milano qui, ces dernières années, est devenu le cœur de l'actuel Chinatown; Le film décrit le quotidien de ce lieu où artisans du coin, gent renommée, aventuriers de la première heure s'y rencontrent et s'y confondent, pour déguster de subtils breuvages, mais aussi pour être soi-même...

se raconter et mesurer leur fugitive existence au vin millésimé.

Tourné en juillet 2009 et octobre 2010, dans cet arrondissement menacé par de titaniques métamorphoses urbaines, ce documentaire évoque aussi la compréhension intercommunautaire, la transmission du savoir, les sensations partagées, l'incantation poétique...



14 Secret

Projeté à 10h00 ■ Durée : 14 minutes ■ Court métrage

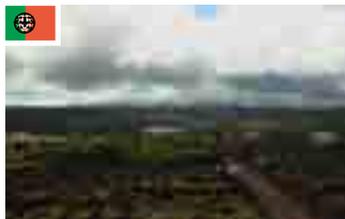


Produit en 2011
par Animus Audiovisual
Réalisation : Castells Gonzalez
Budget : Inférieur à 15 000 €

Audiovisual essay about the relationship between wine and men. About the properties of the majorcan wine and the secret of its particularities Taste, flavour, aromes, all senses in one bottle. all the human being, the ancients the history, all the past and the future. that makes majorcan wine how it is.

15 Mother Vine

Projeté à 10h14 ■ Durée : 1 heure 41 minutes ■ Long métrage



Produit en 2011
par Blind Island Films
Réalisation : Ken Payton
Budget : Inférieur à 15 000 €

Traveling throughout Portugal, including the islands of the Azores, we've documented selected Historical wine regions under multiple threats. From the building of second homes, to European union mandates; From financial hardship, to the unwillingness of a younger generation to follow, Portugal is very close to losing forever important elements of its wine culture and history.

Mother vine is an effort to introduce to European and American audiences just what is at stake as Portugal encounters modernization. Through humor and pathos, Mother vine follows the practices and dignified labor of wine-makers in regions entirely unknown to all but the most traveled.



16 Le vin de la pinède

Projeté à 16h00 ■ Durée : 4 minutes 48 ■ Court métrage



Produit en 2012
par Collectif Freesson
Réalisation : œuvre collective
Budget : Inférieur à 15 000 €

Une clientèle est à la recherche d'un vin d'exception, le caviste lui propose naturellement le vin de la Pinède. Loin de l'élevage traditionnel, c'est dans une bouteille sauvage que le vin est proposé. Cette bouteille, née dans la pinède provençale est capturée puis remplie par un tuyau dressé à cet effet. Présentation loufoque de savoir-faire transmis de génération en génération, c'est une parodie de film promotionnel.

Les moyens rudimentaires du théâtre d'objets sont mis en service du prestige d'un grand vin. Cette vidéo est créée à partir d'« envies d'images » par le détournement des outils multimédias, utilisant les techniques d'animation image par image, une palette graphique et la prise de vue en vidéo. La bande-son est composée de divers bruitages, vocaux et par synthétiseur en post-synchronisation. Cette œuvre collective a été réalisée en deux jours d'atelier de création par Lepoutre Célia, Roure Meigan, Teissonière Lucie, Le Polles Gaëtan, Gony Pascal, Raynaud Guillaume et Pierre-Eric Lefebvre, artiste multimédia en résidence artistique au lycée professionnel agricole et viticole d'Orange.

17 Les Vins d'Alsace, grands par nature

Projeté à 16h05 ■ Durée : 46 secondes ■ Court métrage



Produit en 2011
par Hexagramme
Réalisation : Franck Vibert
Budget : Inférieur à 15 000 €

Tout comme dans le conte revisité, l'ambition de ce film est d'exprimer la diversité et la richesse sensorielle des grands blancs d'Alsace. L'idée est de réaliser un film « célébration » sur les thèmes de la nature et de la beauté du vivant qui sont des éléments caractéristiques de la région Alsace. Il s'agit de capitaliser sur ses ressources naturelles dans une perspectives de valorisation de

l'ensemble de la production. Une narration intemporelle qui s'exprime dans une féerie d'émotions qui se dessinent dans un jeu d'évocations subtiles et sensorielles. D'un point de vue stylistique, le film reste onirique mais plus axé sur une narration visuelle et allégorique. On exploite davantage le paradoxe, le principe d'évolution et d'intemporalité, l'analogie au thème des quatre saisons, la résonance des quatre éléments, tout ce qui constitue l'essence d'un grand vin.

18 L'Amigne, le vin aux abeilles

Projeté à **16h06** ■ Durée : **1 minute 44** ■ **Court métrage**



Produit en **2010**
par **BD Force**
Réalisation : **Sophie Borloz**
Budget : **De 15 000 à 50 000 €**

Des bouteilles mannequins participent à un défilé de mode. Des abeilles, incarnant l'Amigne, virevoltent dans la salle. Seule une bouteille les accueille avec le sourire. Elle est instantanément sélectionnée pour recevoir le précieux breuvage et se retrouve comme par magie transportée à Vétroz, au pays du soleil et de l'Amigne.

19 Vins vaudois, un instant de séduction

Projeté à **16h07** ■ Durée : **3 minutes 45** ■ **Court métrage**



Produit en **2010**
par **JKP Studio**
Réalisation : **Vincent Graenichev**
Budget : **De 15 000 à 50 000 €**

Ce clip raconte l'histoire d'une jeune femme découvrant le vignoble vaudois à travers une évasion, l'emmenant à la rencontre d'un jeune vigneron.

Cette expérience va lui apporter un regard nouveau sur le vin.

20 Le Miget

Projeté à **16h11** ■ Durée : **1 minute 30** ■ **Court métrage**



Produit en **2011**
par **Cuberdon.net**
Réalisation : **Lionel Daneau**
Budget : **Inférieur à 15 000 €**

Le film « le miget » s'inspire de la soupe du vigneron servie en été. Lors d'un séjour dans la Loire, à Quincy plus précisément, notre hôte s'est appliqué à nous apprendre le secret d'un bon Miget, celui qui désaltère. Il y a certes plus d'une façon de le préparer, mais c'est à la manière d'Hubert, avec du Chinon et du pain sec, que vous le découvrirez.

Une recette simple, des ingrédients

faciles, un goût unique. À déguster entre amis.

21 Michel Bettane, Wine Spirit

Projeté à **16h12** ■ Durée : **3 minutes** ■ **Court métrage**



Produit en **2011**
par **Isabelle Rozenbaum**
Réalisation : **Isabelle Rozenbaum**
Budget : **Inférieur à 15 000 €**

Et si déguster un vin était une expérience unique, proche d'une révélation d'ordre océanique, cosmique ? Et si goûter un vin était l'expérience même d'une métépsychose, d'une renaissance, d'un dédoublement de soi ? Michel Bettane, journaliste, expert reconnu, nous emporte à travers les arcanes et l'intériorité de son métier de dégustateur lors des « Primeurs », véritable marathon de

quelques jours durant lequel des dizaines de verres, des centaines de bouteilles défilent et se vident en attente d'un avis critique. Dans cette vidéo réalisée à Pauillac, Michel Bettane restitue à travers les images d'Isabelle Rozenbaum, la dimension sensorielle et sacrée de son métier, lors de cet instant hors du temps comme une véritable méditation sur l'expression du vin.



22 Fac & Spera

Projeté à **16h15** ■ Durée : **22 minutes 30** ■ **Long métrage**



Produit en **2011** par **GFilm**
Réalisation : **Florent et Rémy Gaillard**
Budget : **Supérieur à 50 000 €**

Le film « Fac & Spera » est l'histoire d'une rencontre étonnante, celle d'un vignoble mondialement connu avec un homme hors du commun, Michel Chapoutier. Étant impossible d'aborder la rareté de l'un sans se rapprocher de l'intimité de l'autre, ce film dévoile un homme aux multiples facettes. Tout d'abord, le vigneron qui sillonne ses vignes d'Hermitage, du Roussillon, d'Alsace ou d'Australie.

Mais aussi l'homme à la tête du plus grand vignoble en biodynamie au monde, le passionné aux 6 millions de flacons, l'insatiable photographe du terroir le plus primé de 100 points par le critique Robert Parker, l'homme civilisé recevant la légion d'honneur... Un film tout en gourmandise car si, comme le dit Michel Chapoutier, « On a de plus en plus d'œnologues qui font du vin mais qui ne sont pas des gourmands », il y a encore une famille d'amoureux du vin à Tain l'Hermitage qui a su perpétuer l'amour de la bonne chair et à laquelle il rend hommage : « Marius, mon arrière grand-père. Le regard coquin, le ventre gourmand, voilà un mec qui savait vivre... ».



23 Le rêve de Laura

Projeté à **16h38** ■ Durée : **8 minutes** ■ Court métrage



Produit en 2012
par **Une Image à part**
Réalisation : **Sébastien Duveau**
Budget : **Inférieur à 15 000 €**

Une vie de voyage, Laura Semeria est ingénieure agronome d'origine italienne. Elle travaillait pour un grand groupe agro-alimentaire et voyageait toute l'année dans le monde entier. Poses ses valises, construire une famille, créer : c'était le rêve de Laura. Aujourd'hui elle l'a réalisé...

Ses plaisirs sont simples : observer sa vigne au gré des saisons, produire du vin en respectant la terre : sa terre.

24 Vignerons

Projeté à **16h46** ■ Durée : **4 minutes** ■ Court métrage



Produit en 2010
par **TGA Production**
Réalisation : **Marie-Françoise Gaucher**
Budget : **Inférieur à 15 000 €**

Le vin constitue un pan entier de la culture ligérienne. La culture bio se développe à grands pas tout au long de son cours, mais ici et là, une nouvelle génération de vignerons est en train de prendre de l'importance. Ils défendent un vin plus naturel encore et ont réintroduit le travail des chevaux dans les vignes. Un exemple en Anjou, à Martigné Briand avec Olivier Cousin. Ici, le vin est réservé depuis le monde entier avant même les vi-

danges, puisque son côté naturel et son goût ont su conquérir les amateurs.

25 Senza Trucco - Le donne del vino naturale

Projeté à **16h50** ■ Durée : **1 heure 17 minutes** ■ Long métrage



Produit en 2011
par **Associazione Effetto Notte**
Réalisation : **Giulia Graglia**
Budget : **De 15 000 à 50 000 €**

Four women, four seasons, on grape harvest. Four producers of organic wine work in their vineyards and share their life stories as they work. We meet each of them in a different season, at a different stage of production, in their vineyards and wine cellars. These are the best moments for getting to know them because they are often alone, one to one with nature, or with their most cherished

helpers. Then the harvest season comes for all of them: the race to pick the grapes at their peak, the to and fro of the tractors and the farm labourers, the perfume of the crushed grapes, which presages the quality of the must and wine to come.

26 Liège : Culture - Nature - Futur

Projeté à **20h30** ■ Durée : **8 minutes 45** ■ Court métrage



Produit en 2010
par **Apcor**
Réalisation : **Garage Film**
Budget : **Supérieur à 50 000 €**

La sagesse populaire dit que « celui qui pense à ses petits-enfants plante un chêne-liège ».

C'est en partant de cette idée que l'on a décidé de faire un film sur le liège, inspiré de ses atouts uniques. En d'autres mots, il s'agit d'un film qui propose une vision nouvelle sur l'importance du liège dans la définition du monde d'aujourd'hui et de demain.

3 thèmes, 2 personnages, 1 message. Le concept que nous avons développé pour promouvoir le liège à l'échelle internationale est : Liège. Culture. Nature. Avenir. Ces 3 thèmes ont servi d'indice à la structure du film, dans lequel chaque scène renforce la valeur incontestable du liège.

Dans la première partie du film, un grand-père (M. Sousa) et son petit-fils (João), se promènent dans la région du Montado, paysage naturel du liège. Assis au pied d'un chêne-liège, le grand-père parle de l'héritage que représente le liège, et raconte les histoires heureuses vécues par plusieurs générations. L'accent est alors mis sur l'importance du liège pour l'environnement. La longévité des arbres (chênes-lièges), la préservation des écosystèmes, la fixation du CO₂ sont quelques uns des points soulignés.

La dernière scène nous renvoie vers un avenir proche. João est devenu ingénieur agronome et montre à son grand-père quelques uns des projets dans lesquels le liège s'impose, un matériau d'une versatilité exceptionnelle, dans des secteurs aussi variés que la Construction, le Design, le Mobilier et la Technologie spatiale. Sans oublier le vin, l'éternel partenaire du liège. Responsabilité Sociale, Préservation de l'Environnement, Qualité Inégalable, Créativité sans Limites. Voilà les arguments qui font du liège un matériau véritablement noble.



27 Shanghai Code 9519

Projeté à **20h38** ■ Durée: **24 minutes** ■ Long métrage



Produit en 2011
par **Sud Vidéo Production**
Réalisation: **Roger Buss**
Budget: **Inférieur à 15 000 €**

En Roussillon, la Saint-Bacchus détiend une place importante dans le monde vitivinicole. Chaque année depuis 27 ans, a lieu au mois d'avril la plus importante sélection des vins du Roussillon. Celle-ci est ensuite soumise à un grand jury international qui prime au cours d'une dégustation à l'aveugle les cuvées « Bacchus ». En juin, une soirée est organisée au cours de laquelle les trophées Bacchus sont remis aux vigneron lauréats. Depuis 7 ans, la Saint-Bacchus s'exporte au-delà des frontières françaises pour sa dégustation finale. La Chine, pour l'édition Saint-Bacchus 2011, s'est imposée comme une évidence parce qu'elle est devenue la 2^e puissance économique mondiale derrière les États-Unis et que les vins de la Région Languedoc-Roussillon occupent la 2^e place des importations chinoises de vins français. C'est donc au cœur de Shanghai qu'a été présentée la sélection des vins du Roussillon à un jury asiatique professionnels. Ce film a été réalisé pour la soirée de remise des trophées et retrace en images la dégustation du Grand jury s'appuyant sur des propos de professionnels vitivinicoles. Il témoigne de l'opportunité de marché que constitue la Chine pour les vins du Roussillon qui, de par leur caractère et leur typicité permettent des alliances subtiles avec la cuisine asiatique aigre-douce notamment concernant les Vins Doux Naturels et leur palette très aromatique. Enfin, le film souligne également le rôle intéressant de la femme qui a su s'imposer dans ce tourbillon social, économique et politique. Reflet de l'évolution de la société chinoise, la femme dans le monde du vin sera, sans aucun doute, une des clés essentielles du devenir du marché des vins en Chine.

28 El Camino del Vino

Projeté à **21h02** ■ Durée: **1 heure 35 minutes** ■ Long métrage



Produit en 2010
par **Cactus Cine**
Réalisation: **Nicolas Carreras**
Budget: **Supérieur à 50 000 €**

The famous sommelier Charli Arturola arrives to Mendoza, Argentina, to take part in the glamorous event « Masters of food and wine », after having « traveled the world » on a wine bottles, as he usually says. Once at the event and before tasting, between glamour and stress something unusual happens: he loses his palate. Charlie needs to recover it. In the search of a solution, he has deceptive

encounters with the most important people of the wine world, like Michel Rolland, who thinks that he has to « wash » his palate with the best wines of the region. Charlie starts a journey from huge wineries through small vineyards and wine harvest's processions getting closer with the people of the villages who work the vine. Realizing the failure of the advice, his journey becomes a return, getting away from that glamorous world where he thinks he belong to. It turns into a new journey towards his essence, his loved ones, his pains and real ghosts. « The way of the wine » oscillates between comedy and the true drama of a man who got lost because of his desire of belonging to a world, other than it's own.

Hors Festival

La clef des Terroirs



Projeté à **9h00** ■ Durée: **1 heure 22 minutes** ■ Long métrage



Produit en 2011
par **Univers Ditvin**
Réalisation: **Guillaume Bodin**
Budget: **De 15 000 à 50 000 €**

Nous vivons dans un monde matérialiste où rien ne peut être expliqué sans être démontré scientifiquement, ce savoir humain qui se plante royalement sur des questions essentielles de notre survie sur terre. Comment peut-on encore croire que l'homme moderne a tout inventé ?

Au début du XX^e siècle, un philosophe: Rudolf Steiner a émis des idées sur l'avenir de l'agriculture,

pour lui le système en place était voué à l'échec. L'agriculture doit être réfléchi au sein d'organismes agricoles complexes avec la présence d'animaux, de cultures diverses en totale harmonie avec la nature. Il a appelé cette méthode l'agriculture biodynamique.

Le monde du vin a rapidement compris l'enjeu de cette agriculture, la perte de la notion de terroir s'est fait ressentir plus tôt que dans les autres productions. Les vigneron sont des personnes très pointilleuses pour l'élaboration de leurs vins, dans les vignes comme à la cave, un métier où chaque détail a son importance. La biodynamie s'est énormément développée grâce à la précision de ces personnages charismatiques, intelligents qui vous scotchent littéralement lorsqu'ils transmettent leur savoir.

Ce documentaire « La Clef des Terroirs » tente d'expliquer la biodynamie au travers du monde du vin.

Ce film a obtenu le Trophée Spécial du Grand Jury (Enovidéo 2012).

Les larmes de Pasquin

Projeté à **10h22** ■ Durée: **1 heure 34 minutes** ■ Long métrage



Produit en 2010
par **Télécip Aquitaine**
Réalisation: **Marc Rivière, Daniel Tonachella**
Budget: **Supérieur à 50 000 €**

Benjamin Lebel travaille tranquillement à la rédaction du prochain guide des vins que le monde entier attend de la part de cet éminent œnologue lorsque le commandant Barbaroux sonne à sa porte.

Celui-ci est bien embêté: le cadavre encore chaud d'un vieillard a été découvert au centre d'une curieuse mise en scène.

Un verre rempli de vin et onze verres vides ont été disposés autour de lui.

Une telle débauche d'imagination annoncerait-elle le premier exploit d'un nouveau criminel en série ?

Pour avancer dans son enquête, Barbaroux a besoin que Lebel identifie le terroir et le millésime du vin retrouvé dans le verre...

Ce film est une adaptation d'après « Le sang de la vigne », tome IX: « Saint Petrus et le seigneur » de Jean Pierre Alaux et Noël Balen.

Fort de très belles audiences, cette série s'est imposée en 2011 comme l'un des programmes phare de France 3. En 2009, Marc Rivière son réalisateur a été le président du Grand Jury Oenovidéo à Nuits-Saint-Georges.

18 Terroirs d'images



EXPOSITION INTERNATIONALE DE PHOTOGRAPHIES SUR LA VIGNE ET LE VIN

Depuis 2006, 700 photographies d'exception, sélectionnées parmi plus de 5 000 travaux, ont été agrandies et exposées. Elles nous révèlent de véritables « terroirs » d'images !

Terroirs d'Images rend hommage à des hommes et à des femmes passionnés et talentueux, amateurs ou professionnels, qui, un peu partout dans le monde, réalisent des photographies de grande qualité autour de la vigne et du vin.

Les meilleurs travaux sont rassemblés sous forme d'une exposition itinérante. Fruit d'une sélection rigoureuse, elle propose, autour d'un thème, et à travers une centaine de photographies, un tout cohérent.

Cette exposition est devenue un rendez-vous régulier autour du talent de photographes remarquables et pour partager avec le plus grand nombre la richesse de la vigne et du vin. Depuis 7 ans, le succès rencontré par les expositions itinérantes est révélateur de l'intérêt du grand public pour ces sujets.

Expositions itinérantes



Terroirs d'Images est une exposition itinérante organisée par l'association Forum Œnologie. Pour connaître les futurs lieux d'exposition ou pour accueillir l'exposition vous pouvez consulter le site www.oenovideo.oeno.tm.fr

Les Paysages Viticoles

100 photographies pour faire le tour des plus beaux paysages viticoles du monde. Les plus beaux vignobles du monde sont présentés, non pas au travers des vins qu'ils produisent, mais par leur contribution aux paysages dans lesquels ils s'insèrent. Ces photographies apportent un regard nouveau sur ces paysages naturels façonnés par l'homme depuis des générations. Elles nous invitent à un véritable voyage initiatique au cœur des terroirs du monde entier. Découvrez des dimensions encore peu connues de la viticulture : esthétique, pédagogique et environnementale.

Les Gestes Vignerons

100 photographies pour pénétrer l'intimité des gestes des hommes et des femmes qui font la vigne et le vin. De la vigne au caveau, se perpétuent les mêmes gestes fondamentaux, la même conscience et le même désir de perfection transmis de génération en génération. Solitaires ou collectifs, uniques ou répétitifs, toujours d'une grande précision, ces gestes s'ancrent dans le quotidien, s'inscrivent dans la succession des saisons, et marquent les étapes de l'élaboration des plus grands vins. Une suite émouvante de regards, de sourires, de mains, de souffles, ceux d'hommes et de femmes qui font corps jour après jour avec la vigne, la terre, le soleil.

Les animaux et les fleurs dans les vignes

132 photographies pour effleurer les secrets du monde végétal et animal de la vigne.

La vigne regorge de vie. Une multitude d'animaux y trouvent gîte tout au long de l'année : insectes, papillons, chenilles, araignées, escargots, mille-pattes, coccinelles, lézards, lapins, perdreaux, lièvres, chevreuils, merles, grives, étourneaux... Une grande variété de plantes aromatiques et à fleurs la baignent de couleurs et de parfums. La vigne abrite aussi des animaux et des fleurs insolites sous nos latitudes : crabes, oiseaux tropicaux, kangourous etc. Un défilé envoûtant de textures, formes et couleurs pour comprendre l'extraordinaire biodiversité animale et végétale des vignes du monde entier.

Pierres et patrimoine architectural dans les vignes

130 photographies pour faire revivre des lieux de mémoires bâtis au milieu des vignes du monde entier.

La vigne a toujours été un lieu de labeur et de vie. Les vignerons y ont bâti à travers les siècles, avec les matériaux locaux, des abris, des murets et des réservoirs. Plus rarement, l'histoire nous a aussi légué des moulins à vents au milieu des vignes, des éoliennes de pompage, des petites chapelles, des croix, des calvaires, des lavoirs, des fontaines, des tours, des phares et des portes etc. Ces constructions témoignent de traditions rurales et de modes de vie disparus. Cette exposition fait revivre sous nos yeux ces lieux de mémoire. Une magnifique occasion de découvrir ce patrimoine pour mieux le valoriser et mieux le protéger.



Terroirs d'Images 2012 : Toutes les couleurs du raisin au vin

100 photographies d'exception ont été officiellement sélectionnées pour composer la 7^e exposition internationale de photographies sur la vigne et le vin. Plus de 1 500 œuvres de photographes amateurs et professionnels, en provenance de 10 pays étaient en compétition. Ces photographies, toutes sur le thème « Toutes les couleurs du raisin au vin », sont exposées au cœur du splendide Château d'Aigle qui accueille également le Musée de la Vigne et du Vin d'Aigle.

Les couleurs du raisin au vin sont d'une extrême variété. Une infinie palette. Un univers secret qui ne demande qu'à se révéler. Du détail intime aux grandes étendues, la couleur pénètre chaque vision du raisin au vin.

On ne retrouve jamais les mêmes lumières, les mêmes couleurs dans la nature. Les raisins, les fleurs, les ceps de vignes se métamorphosent au rythme des saisons, de la journée, du climat. Un champ immense de combinaisons colorées s'ouvre et fait de chaque photographie un instant de magie unique.

Le moindre mètre carré entre les ceps est un petit univers à explorer. La macrophotographie nous conduit dans les moindres

L'eau et la vigne

110 photographies pour une immersion totale dans l'univers de l'eau et de la vigne. L'eau et la vigne sont intimement liées, à la recherche d'un perpétuel équilibre.

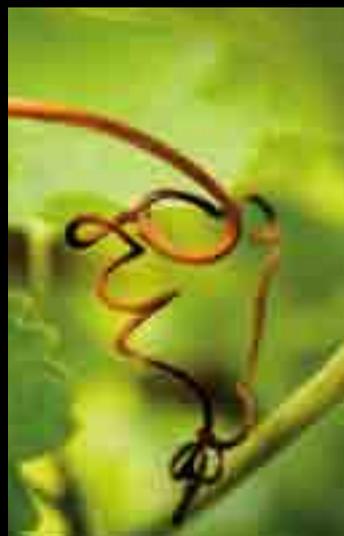
L'eau renvoie au combat contre l'érosion des eaux pluviales ou à la sécheresse. Elle se rencontre sous de multiples formes : gouttes de rosée, brume matinale, brouillard, pluie, neige, larme de gel, orage, grêle, nuages, arc-en-ciel, flaques d'eau.

L'eau sillonne ou borde les vignobles du monde entier, elle jaillit parfois au milieu des vignes en sources, cascades ou rigoles. Ces cours d'eau, lacs et mers créent de véritables écrans favorisant des microclimats propices à la culture de la vigne, au transport du raisin et du vin et au bonheur des vigneronns !

Arbre & Bois, de la vigne à la cave

109 photographies pour faire ressentir le mariage intime du bois, de la vigne et du vin. Arbres et vigne, bois et vin sont liés depuis la nuit des temps.

À toutes les époques, les arbres ont fourni le bois destiné à la confection des piquets de vigne et la fabrication de barriques nécessaires à l'élaboration, à la conservation. À la vigne, il n'est pas rare que les arbres côtoient les ceps, jamais très loin de petites cabanes en pierre. Chaque parcelle est rythmée par la verticalité des piquets de bois et par la danse tortueuse des ceps et des sarments. Les vigneronns manient une multitude d'outils en bois. Quand on pousse les portes des chais, le bois et le vin se rejoignent : charpente, tonneau, foudre, barrique, caisse... Chaque cave est habitée par l'esprit du vin et du bois. Une magnifique union millénaire.



Les photographes étudiants du CE3P mis à l'honneur...

Terroirs d'Images met à l'honneur, chaque année, un photographe dont une partie du travail est consacré à la vigne et au vin et

une sélection de ses œuvres est exposée. Cette année, c'est tout un groupe de photographes que nous mettons en avant. Onze élèves en formation à l'École des Techniques de l'Image (CE3P) se sont concentrés cette année sur le thème de Terroirs d'Images 2012.

Il nous semble important, en effet, d'identifier et de remercier les photographes qui développent un intérêt particulier pour la vigne et le vin et que cette passion s'intègre dans une véritable démarche.

Le Grand Prix International de la Photographie sur la vigne et le vin

Parmi les 100 photographies sélectionnées pour la 7^e Exposition Internationale de photographies sur la vigne et le vin, 20 finalistes ont été retenus. C'est parmi eux que le Grand Jury Terroirs d'Images, composé de personnalités du monde du vin, de la photographie et de la communication, désignera le Grand Prix 2012. Le Grand Prix International de la photographie sur la vigne et le vin 2012 sera remis par Bayer CropScience et La Revue des Œnologues.

Le futur gagnant du Grand Prix International de la Photographie sur la Vigne et le Vin 2012 « catégorie Amateur » se verra récompensé par trois jours de stage en prise de vue reportage ou studio au CE3P. Nouveau partenaire du Festival, l'École des Techniques de l'Image (CE3P) accorde cette très belle opportunité à un photographe amateur de se perfectionner et d'affiner sa technique. Créée en 1971 en région parisienne, l'école CE3P a déjà formé plus de 5 000 professionnels aux métiers de la photographie. Gageons que le photographe gagnant, renforcé dans ces compétences techniques, réalisera d'autres très belles photos sur la vigne et le vin.



Pour en savoir plus sur le CE3P www.ce3p.com

Chaque année, la date limite de dépôt des dossiers d'inscription des photographes amateurs et professionnels est fin janvier.

Terroirs d'Images

Maisons des Vignerons du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ - FRANCE

Tél. (33) 03 85 37 43 21 - Fax (33) 03 85 37 19 83
oenovideo@mail.oeno.tm.fr - www.oenovideo.oeno.tm.fr



Terroirs d'images®



revue des
œnologues
et des techniques vitivinicoles et œnologiques



recoins de textures minuscules aux coloris multiples. Peau, pulpe, chair, nervure révèlent des reliefs et des éclats insoupçonnés. À leur pleine maturité, les raisins regorgent de lumière puis les flamboyements de l'automne couchent sur les vignes un éventail de teintes inépuisables.

Les vendanges puis l'entrée en cave offrent le rebond du petit peuple des raisins multicolores dans les hôtes, le roulis d'une myriade de délicates sphères irisées sur les tapis de tri, l'éclat d'or du ruissellement des premiers jus des blancs, le sombre bouillonnement des cuves de rouge. Peaux et pellicules macèrent, les pigments diffusent, colorent le moût. La grande soupe de la vie fermente et déborde de contrastes en mouvement, ombres et clartés se côtoient, les trames chamarrées se tissent. On pénètre de nuance en nuance dans l'univers secret de la couleur du vin. Une métamorphose en marche. Une véritable alchimie.

La vue est notre premier contact sensoriel avec le vin. Elle nous rappelle d'emblée la merveilleuse complexité du vin. Insaisissable spectre coloré. Aucune autre boisson ne présente autant de couleurs et de nuances différentes. Robe profondément violacée, reflets tuilés, grains pourpres, teinte acajou, clarté verdâtre, éclats rouge vif, touche dorée. Parure plurielle. Révélation. Les photographies nous font déguster des couleurs autant que des saveurs.



© BRUZZONE Hélène (Amateur) - France ▲
jean.luc.brunel@orange.fr



© DEKANY Tibor (Professionnel) - Hongrie ▲
tdekany@chello.hu



Terroir

© SIMON Christian (Professionnel) - France ▲
iciouailleurs@yahoo.fr



© LEFAS Pom (Amateur) - France ▲
lefas.pom@orange.fr



© GILMANT Marc (Professionnel) - France ▲
www.marcgilmant.com - gilmantsource@yahoo.fr



© PERRIN Emmanuel (Professionnel) - France ▲
www.emmanuelperrin.fr - manuperrin2@orange.fr



© HEYDEL Pierre Alain (Professionnel) - France ▲
www.pa-heydel.fr - pheydel@gmail.com



roirs d'images

© GIRALT Jean (Professionnel) - France ▲
www.giraltphoto.com - imedia@wanadoo.fr



© PEYRUSSIE Elodie (Amateur) - France ▲
www.lanoblaie.fr - elodie.peyrussie@laposte.net



© REMY Jean-Joël (Professionnel) - France ▲
www.jeanjoel-remy.com - jeanjoel.remy@orange.fr



© BRUZZONE Hélène (Amateur) - France ▲
jean.luc.brunel@orange.fr



© PERNOT Hervé (Professionnel) - France ▲
photonvitis.fr - hepernot@wanadoo.fr



© PERRIN Emmanuel (Professionnel) - France ▲
www.emmanuelperrin.fr - manuperrin2@orange.fr



© DEKANY Tibor (Professionnel) - Hongrie ▲
tdekany@chello.hu



© OMUR Sukru Mehmet (Amateur) - France ▲
www.mehmetomur.com - omurmehmetnew@gmail.com



© COMBE Jacques (Professionnel) - France ▲
www.jacombe.fr - jacquescombe@gmail.com



© PURMANN Sibylle (Amateur) - Suisse ▲
www.atelier-sibylle.ch - info@atelier-sibylle.ch



© COIFFARD Jean-Marie (Amateur) - France ▲
jean-marie.pagesperso-orange.fr - Jean-marie.coiffard993@orange.fr



roirs d'images

© LAMY-MONNOT Hubert (Amateur) - France ▲
hubert.lamy-monnot@wanadoo.fr



© MASSA Enzo (Amateur) - Italie ►
massaenzo@alice.it



© PERRIN Emmanuel (Professionnel) - France ▲
www.emmanuelperrin.fr - manuperrin2@orange.fr



Chardonnay du Monde®

13-16 mars 2013

POUR FAIRE LE CHOIX DU MEILLEUR POUR SA QUALITÉ EN TANT QUE TELLE

**Une manifestation unique
par son ampleur,
sa méthode,
donc son ambition :**

Une ampleur internationale

- Plus de 40 pays.
- Plus de 900 échantillons.
- Plus de 300 experts jurés internationaux, dont 55 % de dégustateurs étrangers.

Une méthode exigeante

- Respect du règlement des concours internationaux et application stricte des règles de l'Assurance qualité ISO 9002.
- Garantie des critères de notation des concours internationaux.
- Sélection rigoureuse du collège des experts jurés.
- Formation méthodologique dans le cadre de l'Institut Paul Bocuse, évaluation de chaque dégustateur.
- Organisation sans faille, guidée par la qualité : limitation du nombre d'échantillons par jury, conditions de dégustations idéales (isolement sensoriel, rythme de dégustation...)
- Traitement informatique sécurisé des résultats par la société Services Actions Qualité.

Une ambition

- Attribuer des médailles représentatives parce que fiables, traduisant chaque année les mots d'ordre fondateurs de Chardonnay du Monde® : diversité, qualité, rigueur.



Signe Extérieur de *Qualité*

Date limite d'inscription
13 février 2013



REVUE des
oenologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

 Guala Closures Group

