

1999



OENOVIDEO®

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

13 - 14 et 15 Mai 1999

À BEAUMES DE VENISE EN VALLÉE DU RHÔNE

Dans le cadre de la Fête de la Vigne et du Vin



Vin Santé
Plaisir de Vivre



Conseil général de Vaucluse



Le Hameau
en Beaujolais



ALPES PROVENCE



SAINT-GOBAIN
EMBALLAGE

RHÔNE-POULENC



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin



Vignerons de
Beaumes de Venise

FOYUS des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

INTER RHÔNE

Oenovidéo - Maison des Vignerons du château de chaintré - 71570 Chaintré - France
Tél. (33) 03.85.37.43.21 - Fax (33) 03.85.37.19.83 - E-mail : oenovideo@mail.oeno.tm.fr

La Revue des Œnologues



Revue des techniques vitivinicoles et œnologiques

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

Numéros Hors-Série



Palmarès des Médailles d'Or des Vins de France

Diffusion Octobre 1998
Tirage 22 000 ex.



L'Officiel du Festival Œnovidéo

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



L'Officiel des Ventes aux Enchères

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

Collection Avenir Œnologie



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

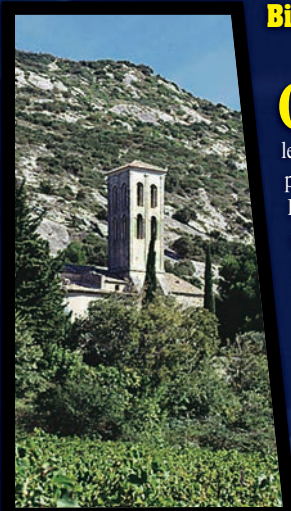
Service Télématique



3615 OENOTEL

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

Bienvenue à Beaumes de Venise



C'est avec fierté et reconnaissance que Beaumes de Venise accueille le 6^e Festival Oenovidéo. Fierté car les cinq premières éditions se sont déroulées dans le cadre prestigieux du Hameau du Vin, chez notre confrère Georges Dubœuf en Beaujolais. Beaumes de Venise n'a certes pas un tel lieu, mais possède d'autres atouts que j'espère vous aurez l'occasion de découvrir lors de votre venue. Au milieu de ce Comtat Venaissin chargé d'histoire, à l'abri des dentelles de Montmirail, haut lieu géologique de notre pays, les hommes ont apprivoisé la vigne pour en tirer la quintessence : le fameux muscat et les vins du village de Beaumes de Venise. Plus que notre commune, c'est toute une région et un département, le Vaucluse qui vous accueilleront les 13, 14 et 15 Mai. Reconnaissance aussi envers les animateurs d'Oenovidéo et HL. Arnould, son directeur qui nous ont confié cette organisation, envers Y. Rousset-Rouard, producteur de cinéma mais aussi vigneron comme nous, qui a accepté de présider les travaux du jury, enfin tous ceux qui nous ont aidé, le Comité Interprofessionnel Inter Rhône, le Conseil Général de Vaucluse, le Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur et les entreprises partenaires. Nous espérons que les films qui seront primés pourront efficacement démontrer que le Vin n'est pas une drogue dure comme certains voudraient nous le faire croire et que la qualité de la réalisation magnifiera encore plus les efforts des vignerons. Que toutes ces images portent haut et loin l'amour et la passion qui les habitent. J'espère que ce festival obtiendra la réussite et la notoriété que méritent tous ceux qui y auront contribué.

A. IGNACE
Président de « Vignerons de
Beaumes de Venise »

Oenovidéo 99 - La vision internationale

Associé depuis 1996 au Festival International Oenovidéo, l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV), sur la base de critères propres, décerne chaque année ses prix vidéos aux œuvres distinguées par son Jury International des Prix que préside Son Excellence Frantisek LIPKA, poète, écrivain, et ambassadeur de Slovaquie. L'OIV, organisation intergouvernementale qui, depuis 75 ans, encourage et développe la communication sur tout ce qui touche à la vigne, aux vins et autres produits issus de la vigne, se doit de donner un élan particulier à ce moyen de communication qu'est la vidéo, qu'elle soit destinée au grand public ou aux professionnels. Mais encore, faut-il mobiliser toutes les énergies et tout mettre en œuvre pour que les films primés au Palmarès du Festival International Oenovidéo 99 puissent bénéficier d'une audience la plus large possible. À cette fin, l'OIV, comme l'an passé, organisera avec Oenovidéo une cérémonie de remise officielle des différentes distinctions à l'occasion d'une manifestation de prestige au siège de l'OIV le mercredi 15 septembre 1999.

Que les meilleurs gagnent !

Georges DUTRUC-ROSSET
Directeur Général de l'OIV.



Les Vignerons de Beaumes-de-Venise

84190 BEAUMES-DE-VENISE

Tél. : (33) 04.90.12.41.00 • Fax : (33) 04.90.65.02.05



Édito

Oenovidéo 99 à Beaumes de Venise

Pour sa 6^e édition, le festival Oenovidéo quitte l'enfance pour entrer dans le domaine des grands. À l'origine en 1993, nous avons été frappés par la richesse des images et le savoir-faire proposés par les réalisateurs et producteurs de la grande région Provence Alpes Côtes d'Azur, c'est donc un retour aux sources pour cette 6^e édition et c'est avec grand plaisir que nous avons accepté le projet des Vignerons de Beaumes de Venise et de leur président Alain IGNACE de recevoir Oenovidéo 99. Le site remarquable de Beaumes de Venise a donc le mérite d'être l'une de ces sources d'images qui contribue à l'expression visuelle de nos métiers de la vigne et du vin.

Cette année, 52 films présentés par 8 pays ont participé aux éliminatoires : Reportages, portraits, promotion, pédagogie et bien d'autres aspects culturels expriment la richesse d'Oenovidéo 99.

Le grand Jury des trophées Oenovidéo 99 a donc un choix difficile pour désigner les meilleurs parmi les meilleurs. La participation du jury des Prix de l'OIV renforce d'année en année le caractère international de la rencontre.

Les prix partenaires sont une originalité, de la diversité et de la richesse d'expression des métiers qui composent les activités de la vigne et du vin. Aussi Oenovidéo, cette année, s'inscrit tout naturellement dans le cadre des manifestations liées à la Fête Nationale de la Vigne et du Vin. Les « Cep d'Or 1999 » seront officiellement remis le 15 septembre à Paris dans les salons de l'Office International de la Vigne et du Vin. Cette journée parisienne à l'approche des vendanges 1999 clôturera le bon choix des différents jurys du Festival 1999. Grand merci aux vignerons de Beaumes de Venise d'avoir participé et permis à Oenovidéo de grandir d'une année.

Henri Laurent ARNOULD
Directeur du Festival

LES JURYS

Le Jury du 6^e Festival International Oenovidéo

Président :

Yves ROUSSET ROUARD

Producteur de films et de Côtes du Luberon - Maire de Menerbes.

• Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie :

- Jean-Claude MARTIN, Ingénieur Agronome
Enologue ISVV.

- Robert TINLOT, Directeur Général Honoraire de l'Office International de la Vigne et du Vin.

• Professionnels de la vidéo, de l'image, et de la réalisation :

- André SERVAN, Réalisateur, reporter d'images.

- Jules MARCONNIER, Réalisateur.



• Professionnels de l'histoire, de la littérature, des Arts et du Spectacle :

- Gilbert GARRIER, Historien, Écrivain du vin.

- Didier NOURISSON, Historien, Écrivain du vin.

• Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité :

- Odile BERTIN, Directrice de Radio-France
Vaucluse.

- Paul CADIAU, Journaliste, Comédien, Écrivain du vin.

Le Jury International des Prix de l'OIV

Président : S.E. Frantisek LIPKA

Jean SCHWARZENBACH, Secrétaire scientifique représentant Mr MERMIER

Patricia GONZALEZ, Adjoint au Directeur Général de l'OIV

Lydie ALESSANDRELLO, Secrétaire du Directeur Général de l'OIV

Avec la participation de Jean-Pierre BELMON, Journaliste à France 3 Marseille et à Radio France Vaucluse.

LES TROPHÉES

Les trophées « Cep d'Or » 1999

Le grand Jury Oenovidéo remettra les trophées « Cep d'Or » Oenovidéo 1999 :

- Trophée spécial du Grand Jury
- Trophée propriétaire (film dont le budget ne dépasse pas 100 KF)
- Trophée excellence (film dont le budget dépasse 100 KF)
- Trophée de la meilleure image
- Trophée du meilleur scénario et de la mise en scène
- Trophée du meilleur film « promotion des ventes »
- Trophée du meilleur film destiné aux professionnels
- 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

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

Partenaire : Rhône-Poulenc Agro France
Le Jury Rhône-Poulenc Agro France sera composé de :

- Jean-Pierre LECLERCQ - Responsable Marketing Région Rhône Poulenc Agro France du Sud-Est de la France

- Yves PICARDA - Responsable Commercial Rhône Poulenc Agro France du Sud-Est de la France

- Jean-Charles PARRA - Directeur Communication Rhône Poulenc Agro France.

• **Le Trophée du Hameau en Beaujolais** - Ce trophée est décerné au film qui, par son scénario, ses images, apporte une meilleure connaissance des produits de la vigne et qui, par les actions relatées, permet à un public jeune de mieux appréhender la richesse et l'intérêt du sujet.
Partenaire : Le Hameau en Beaujolais

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

Partenaire : Radio-France Vaucluse.

Les prix OIV

Le Jury de l'OIV remettra les prix OIV :

- Prix pour la « Valorisation des produits de la Vigne »
- Prix pour la « Connaissance de la Vigne et de ses produits »
- Prix pour la « Formation et Vulgarisation scientifique et technique »
- Prix pour la « Vigne et vin, composantes d'une civilisation ».
- **Mention spéciale** ou Prix laissés à l'initiative du Jury des Prix OIV.

Les Éditoriaux	1
Le Festival	2
Sommaire	3
Le Règlement	4

Jeudi 13 Mai 5

Muscadet, les années guinguette - Le Périple 98	5
Les Vignerons de Saint Pourçain	5
Pépinières Viticoles de Savoie : Les raisins de l'avenir	5
Sierra : une nouvelle technique d'éclaircissage	5
Architecture Viticole	6
Domaine Tortochot	6
Vin de Montbazillac	6
Armagnac Éternel	6
Imesch Vins 100 ans de tradition	8
Portrait de Léon Beyer	8
Les Dieux du Vin en Roussillon	8

Vendredi 14 Mai 10

Les vins du Centre Loire	10
Un plaisir entre amis, la Clairette de Die	10
Les Châtelains des Grands Crus - Château Smith Haut Laffite	10
Les Châtelains des Grands Crus - Château Bel Air La Loyère	10
Cépage contre terroir	10
Impressions	11
La Fête des vignerons : les couleurs de la fête	11
Profession Sommelier	11
Beaux jours en Beaujolais	12
Espagne : Capitale du Bouchon	12

N° 92 Hors Série de la Revue des Œnologues

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

H.L. ARNOULD - Ingénieur-Agronome Œnologue

RÉDACTEUR EN CHEF

M. Bernard GAUTIER - Œnologue - Expert Tribunaux

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION

Monique CLAUDE

PRÉSIDENT DU COMITÉ DE LECTURE

C. QUITTANSON - Œnologue - Expert Tribunaux

MAQUETTE ET MISE EN PAGE

Franck ARNOULD & Eric VELUT

POUR TOUTE CORRESPONDANCE ET PUBLICITÉ

Maisons des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ
Tél. : (33) 03.85.37.43.21 • Fax : (33) 03.85.37.19.83 • Email : oenee@club-internet.fr

EDITIONS OENOPLURIMEDIA

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

Les articles sont publiés sous la responsabilité entière de leurs auteurs. La S.A.R.L. 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 quel procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur, est illégale et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective (loi du 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



Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin

REVUE DES
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

L'Organisation du Festival

- Forum Œnologie Association
- Les Vignerons de Beaumes de Venise
- La Revue des Œnologues

Les partenaires du Festival

- Vin-Santé-Plaisir de Vivre
- Conseil Général de Vaucluse
- Le Hameau en Beaujolais
- Crédit Agricole Alpes-Provence
- Radio France Vaucluse
- Région PACA
- Saint Gobain Emballage
- Rhône-Poulenc Agro France
- Société Française du Liège
- Inter Rhône
- Travet Liège

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



Sommaire

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.

Des chemins ruraux pour la mémoire

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

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

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



Muscadet, Les années guinguette - Le périple 1998

De Nantes à Bruges en passant par Paris et achevant son périple 1998 fluvial et maritime à Londres, le Muscadet Sur Lie a dévoilé toutes ses caractéristiques de fraîcheur et de légèreté. Les villes traversées ont été imprégnées d'instantanés conviviaux et spontanés où la joie de vivre laissait planer un air de fête grâce au Muscadet Sur Lie et à son millésime 97.

Thierry BLOUIN, le réalisateur de la maison de production « CAN-AM Productions » a su saisir tous ses moments vifs et frais de l'événementiel « Muscadet les Années Guinguette ! »

CAN-AM
PRODUCTION

Le film a été produit en 1998
Par CAN-AM Productions
Réalisation : Thierry BLOUIN
Durée du film : 7'

Pépiniéristes viticoles de Savoie : les raisins de l'avenir

En 1878, le vignoble savoyard a subi les premières attaques de phylloxéra et, dix ans plus tard, toutes les vignes sont mortes ou agonisantes. Le seul remède connu est d'associer, par greffage, un bourgeon de cépage français à une souche américaine qui résiste à l'insecte.

Très vite, dans le village pauvre de Freterive, on commence à développer de petites pépinières familiales. Depuis, la belle aventure n'a cessé de se développer et c'est aujourd'hui 20 millions de plants produits. Le cycle annuel de production des pieds de vigne et le savoir-faire des pépiniéristes sont expliqués, le tout dans un cadre merveilleux.


DS VIDEOCOMMUNICATION

Le film a été produit en 1998
Par le Parc Naturel Régional des
massif des Bauges et le Syndicat des
pépiniéristes de la Savoie
Réalisation : DSV Production
Budget : inférieur à 100 000 F
Durée du film : 15'

1

2

Les vignerons de Saint-Pourçain

Rassemblant 160 adhérents, la cave coopérative des Vignerons de Saint-Pourçain produit près des 2/3 des vins de cette appellation.

On s'accorde volontiers sur l'origine très ancienne de ce vignoble. Les Phéniciens auraient planté les premières vignes sur les coteaux surplombant la Bouble, affluent de la Sioule.

Au fil des siècles et malgré les péripéties de l'histoire, le vignoble s'étendra sur les coteaux alentours, dont les sols argilo-calcaires favorisent son développement. C'est en 1952 que les vignerons de Saint-Pourçain ont fondé leur cave coopérative. Engagés depuis plus de 15 ans dans une politique de qualité, ce regroupement a permis d'investir au fil des années dans des installations modernes et performantes. Un chantier important de renouvellement des cépages (Chardonnay, Tressallier et Sauvignon pour les blancs, Gamay et Pinot noir pour les rouges) a été également engagé au niveau du vignoble qui couvre aujourd'hui environ 550 hectares.

Le résultat est là. Avec des cépages bien adaptés aux sols et au climat, des soins constants et une vinification rigoureuse, les vins de Saint-Pourçain ont été portés à un niveau de qualité très appréciée des consommateurs d'aujourd'hui.

Le film a été produit en 1998
Par Jean François MAUME
Réalisation : M COM MASSIF
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 10'

3

4

Sierra, une nouvelle technique d'éclaircissage

De tout temps le viticulteur a eu le souci d'améliorer la qualité de son produit. L'éclaircissage fait partie des techniques dont il dispose pour arriver à cet objectif. Jusqu'à ces dernières années la seule possibilité pour le viticulteur consistait à supprimer des grappes ou des parties de grappes de façon manuelle à l'intérieur des ceps, une opération excessivement lourde, contraignante et onéreuse.

Depuis plusieurs années en liaison avec CFPI, l'ITV a développé une méthode d'éclaircissage utilisant l'éthéphon, une substance de croissance permettant de régler l'éclaircissage à l'intérieur des ceps. Ce produit est actuellement commercialisé par Rhône Poulenc Agro sous le nom de SIERRA en spécialité vigne. S'appuyant sur tous les travaux conduits au cours des différentes expérimentations sur l'ensemble du vignoble français, ce document vidéo a pour objectif de présenter cette méthode, dont les résultats enregistrés prouvent qu'elle est efficace, mais qui implique d'être menée avec beaucoup de prudence et beaucoup de rigueur. Cette vidéo, réalisée avec la collaboration de l'ITV France, constitue donc un document de sensibilisation et d'information technique sur ce sujet.


Village
VIDEO VILLAGE

Le film a été produit en 1994
Par Rhône Poulenc Agro France
Réalisation : Vidéo Village -
Montpellier
Budget : de 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 15'

Jeudi

Architecture viticole

Dans le territoire des Graves, deux châteaux viticoles marient architecture contemporaine et viticulture.

Le premier Château Malartic Lagravière, après son rachat en février 1997, fait actuellement l'objet d'une rénovation et d'une extension de son domaine. Le nouvel espace sera opérationnel pour les prochaines vendanges. Le second Château Haut Sèlve a fait l'objet d'une rénovation, menée par l'architecte designer Sylvain DUBUISSON, qui marie esthétique, avec des œuvres d'art contemporain et fonctionnalité.

France
3

Le film a été produit en 1998
Réalisation : Rédaction France 3 Aquitaine
Budget : de 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 5'

Vin de Monbazillac

Le Monbazillac, ce vin doré, lumineux, est né il y a plusieurs siècles des brumes de la Dordogne, de l'action naturelle du champignon Botrytis Cinerea et de la patience de l'homme.

Ce vin noble est séculaire, fruit de vendanges attentives et d'une vinification délicate, méritait de sortir enfin de l'ombre où l'avaient plongé des années d'oubli.

Ce nectar ambré se devait d'affirmer sa place parmi les premiers blancs liquoreux de France, de faire reconnaître le savoir-faire ancestral de ses producteurs et annoncer le nouveau dynamisme de toute une profession.

Une campagne de relations presse a été engagée en 1998 au nom de toute une Appellation rajeunie, revitalisée, fière de la qualité d'une production sévèrement contrôlée et en constante progression. Le film produit par TF1 est passé à l'antenne le 14 octobre 1998 dans le journal de 13 heures de Jean Pierre Pernault

TF1

Le film a été produit en 1998
Par TF1
Réalisation : Florence DEMIGUY
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 5'26''

5

Domaine Tortochot

Quelle quiétude de se balader dans les superbes vignobles de Gevrey-Chambertin.

Que de murets, que de vignes chargées d'histoire que Chantal, Michel et sa famille nous invitent à découvrir.

IMAGES
DU VIN

Le film a été produit en 1998
Par Images du Vin
Réalisation : Jacques MORVANT
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 5'

7

Armagnac Éternel

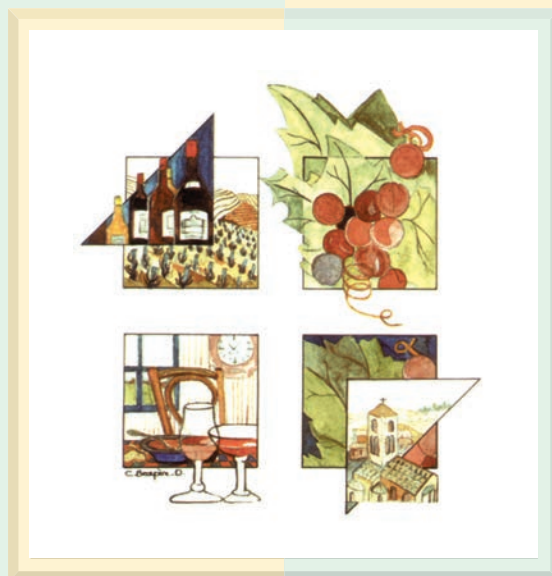
C'est au début du XV^e siècle que les compétences romaines, arabes et celtes mélangées ont donné naissance à l'Armagnac. Depuis, cette eau de vie fameuse, la plus vieille de France, est toujours produite dans le Gers, les Landes et le Lot et Garonne, selon un rite inchangé. Distillation ambulante, vinification en fûts pour des durées qui font rêver : 2, 10, 20 ans et plus... Grâce à son histoire, sa tradition, son élaboration et sa dégustation, l'Armagnac est un nectar authentiquement éternel.

TF1

Le film a été produit en 1996
Par TF1
Réalisation : Olivier SANTICCHI et Jean-Louis ALFERO
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 3'25''

Vin - Santé - Plaisir de Vivre®

**Avec vous
A travers le monde**



**Nous forgeons les
outils du futur
Pour le bien-être
et l'équilibre de tous**

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



**A Romanèche-Thorins,
entre Lyon et Mâcon.**

Tél : (33) 03 85 35 22 22

<http://www.hameau-du-vin.tm.fr>


**LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS**

Imesch Vins - 100 ans de tradition

De nos chais vision des paysages magnifiques de la vallée du Rhône, des montagnes, et de quelques typicités culturelles locales. Clin d'œil à la ville de Sierre, son patrimoine naturel. Rencontre du chanoine Imesch, 83 ans, qui explique la naissance d'Imesch vins en 1898 et son développement à travers les décennies. Présentation de Léopold Imesch, le fondateur et son fils Henri ainsi que Marie-Hélène, sa petite fille.

Le film se déroule ensuite en alternant paysages, saisons et les différents vins de la production Imesch. Le Fendant Soleil de Sierre représente le printemps et ses travaux typiques.

La Marsanne avec la représentation des petits fruits, la framboise, la cannelle, l'été les effeuilles, la vendange verte. La Petite Arvine, représentée par les agrumes, l'ananas sur une barrique annonce le temps des vendanges, le contrôle de maturité, la réception du raisin.

Le Cronalin, représenté par la cerise, les épices exotiques ouvrent les portes de la cave, des travaux de vinification, d'assemblage. Dans une ambiance feutrée de fête, la famille déguste un repas de chasse accompagné d'un vin rouge autochtone, le Cornalin.

En finale, nous retrouvons l'œnologue et le directeur dans une dégustation à la barrique. Celle-ci précise la justesse de l'engagement qualitatif et la philosophie vinicole d'Imesch Vins Sierre. Le film se termine sur de belles images de bouteilles fraîchement mises et étiquetées.



Le film a été produit en 1998
Par ABAX Productions Ltd
Réalisation : Pascal SALAMIN
Budget : de 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 10'

HORS COMPÉTITION

L'esprit des Côtes du Rhône

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



Le film a été produit en 1997
Par CIVGRVR
**Réalisation : Les Films du Soleil/
Jacques MORVANT**
Durée du film : 5'

9

Portrait de Léon Beyer

Dans le cadre de l'émission Millésimes, présentée par Guy Lemaire et Louis Havaux sur les antennes de la Télévision Belge (RTBF), les caméras se sont tournées vers Léon Beyer, un Grand Monsieur du vin alsacien. Toujours alerte malgré son âge, Léon dirige la maison familiale avec son fils Marc. Surnommé le pape d'Eguisheim, cet amoureux de son terroir nous conduit à la découverte de sa région à travers une gamme de produits qu'il veut bien typée. Son expérience et sa sagesse lui ont valu l'admiration de nombreuses personnalités du monde du vin. Léon Beyer est pour beaucoup dans la reconnaissance des qualités du vin alsacien à l'étranger. Tranche de vie de cet octogénaire, au pas de charge... Comme tout ce qu'il entreprend.



Le film a été produit
Par Unicap Télévision/RTBF/Vinopres
Réalisation : Jean Philippe DAVE
Durée du film : 14'

11

Les Dieux du Vin en Roussillon

Entre le massif des Corbières au nord, le Canigou, et les Pyrénées au sud, baignées à l'est par la Méditerranée, les Pyrénées-Orientales sont nées de l'ancienne province du Roussillon, ou pays catalan. Sur 42 000 ha de sols argileux, schisteux ou calcaires, le vignoble le plus méridional de France produit aujourd'hui en AOC, les 2/3 de la production nationale des vins doux naturels, et fait chanter ses appellations dans le monde entier : Rivesaltes et Muscat, Maury et Banyuls, Collioure et Côtes du Roussillon...

Fête des Vendanges. Fêtes des vins à Perpignan, dégustation et découverte des grands crus et des terroirs, notre film convie le spectateur à une balade gourmande et touristique, entre traditions et modernité, sur la route des vins du sud, gorgés d'histoire et de soleil.

ORPHÉE PRODUCTIONS



Le film a été produit en 1999
Par Orphée Productions
Réalisation : Claude VERNICK
Budget : supérieur à 200 000 F
Durée du film : 26'



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

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

A. Segelle *

Conseils, mécanisme, principes de la dégustation

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

Coût : **360 FF TTC**

(Envoi postal France en sus : 27 FF)

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

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

Clairette
appellation d'origine contrôlée de Die
un plaisir entre amis

Pour tous renseignements
ou commande de Cassettes

Syndicat des AOC de Die
BP 4
26340 VERCHENY

Un plaisir entre amis, la Clairette de Die

Les AOC de Die présentent... Un plaisir entre amis, La Clairette de Die. Ce film a pour vocation de mettre en scène l'esprit de fête de la Clairette de Die dans le cadre grandiose des paysages Diois, entre Vercors et Provence. Les sommets étincelants de neige, l'eau claire des torrents jaillissant entre les pierres, le soleil brûlant de l'été évoquent tour à tour la fraîcheur, la vivacité et la puissance des arômes de ce vin à la fois ancestral et moderne tandis que de gais papillons soulignent sa légèreté et son naturel. Artisan indispensable de la vigne et du vin, le vigneron apparaît çà et là, taillant ou vinifiant mais l'accent reste mis sur la fête et la convivialité et la pétillante Clairette nous invite à partager émotion et plaisir au Pays de Die, son pays d'origine.



Les Dieux du Vin - Les Vins du Roussillon

Entre le massif des Corbières au Nord, le Canigou, et les Pyrénées au Sud, baignées à l'Est par la Méditerranée, les Pyrénées-Orientales sont nées de l'ancienne province du Roussillon, au pays Catalan. Sur 42 000 ha de sols argileux, schisteux ou calcaires, le vignoble le plus méridional de France produit aujourd'hui en AOC, les 2/3 de la production nationale des vins doux naturels, et fait chanter ses appellations dans le monde entier : Rivesaltes et Muscat, Maury et Banyuls, Collioure et Côtes du Roussillon...

Fête des vendanges, Fête des Vins à Perpignan, dégustation et découverte des grands crus et des terroirs, visite de la forteresse de Salses, du musée Maillol, du Centre Européen de la Préhistoire à Tautavel, du Palais des Rois de Majorque, notre film convie le spectateur à une balade gourmande et touristique, entre traditions et modernité, sur la route des vins du Sud, gorgés d'histoire et de soleil.

Cette K7 existe en 2 versions : 55 et 26'

Correspondance : **Orphée-Productions** - Château du Moulin - 11200 Luc-sur-Orbieu • Fax : 04 68 27 06 85



Périple 1998

Le CIVN vous propose le périple fluvial 1998 des Gabares en vidéo. C'est une sélection des plus belles images des deux parcours, à la gloire du Muscadet Sur Lie.

À découvrir ou à redécouvrir !

Le périple 1998 en vidéo : **50 F TTC**



Conseil Interprofessionnel des Vins de Nantes Val de Loire - Maison des Vins - Bellevue - 44690 La Haye-Fouassière
Tél. : 33 (0)2 40 36 90 10 • Fax : 33 (0)2 40 36 95 87

Les Vins du Centre - Loire

Les vignobles du Centre-Loire, situés en plein cœur de la France (à 200 km au sud de Paris), s'étendent sur quatre départements. 3 800 ha de vignes sont en effet cultivés depuis des siècles dans les départements du Cher, de l'Indre, de la Nièvre et du Loiret.

Quatre Appellations d'Origine Contrôlée (Menetou-Salon, Reuilly, Sancerre et les Coteaux du Giennois) et une Appellation d'Origine Vin Délémités de Qualité Supérieure (Châteaumeillant).

Ce film présente ces différentes appellations et les hommes qui y travaillent avec passion.

BETA
PRODUCTION

Le film a été produit en 1997
Par Beta Production
Réalisation : Gérard LARPENT
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 6'

Les châtelains des grands crus

Château Smith Haut Lafitte

Château Bel Air La Loyère

Comment vivent les châtelains des grands crus ? Qui sont les propriétaires de ce fameux « or rouge » produit au cœur du Bordelais ? Depuis des siècles, on y fabrique le nectar des dieux, ces vins que le monde entier nous envie, copie et achète, ces vins mythiques dont les bouteilles millésimées atteignent des prix fabuleux.

« La Vie à l'Endroit » nous emmène de château en vigne chez Philippine de Rothschild, l'époustouflante et truculente héritière du Baron Philippe de Rothschild, chez Florence et Daniel Cathiard, jeunes propriétaires du Château Bel Air La Loyère, qui ont converti sur un coup de foudre leur fortune en vignobles, et à la rencontre de tous les amoureux du vin qui participent à l'alchimie secrète de la saveur et du plaisir.

Une émission envoiante, cela va sans dire...

MD
PRODUCTIONS

Le film a été produit en 1998
Par Mireille DUMAS
Réalisation : Dominique COLONNA
Budget : Supérieur à 200 000 F
Durée des films : 26' et 9'

1

2

Un plaisir entre amis, la Clairette de Die

Les AOC de Die présentent... Un plaisir entre amis, La Clairette de Die. Ce film a pour vocation de mettre en scène l'esprit de fête de la Clairette de Die dans le cadre grandiose des paysages Diois, entre Vercors et Provence. Les sommets étincelants de neige, l'eau claire des torrents jaillissant entre les pierres, le soleil brûlant de l'été évoquent tour à tour la fraîcheur, la vivacité et la puissance des arômes de ce vin à la fois ancestral et moderne tandis que de gais papillons soulignent sa légèreté et son naturel. Artisan indispensable de la vigne et du vin, le vigneron apparaît çà et là, taillant ou vinifiant mais l'accent reste mis sur la fête et la convivialité et la pétillante Clairette nous invite à partager émotion et plaisir au Pays de Die, son pays d'origine.

IMAGES
DU
VIN

Le film a été produit en 1999
Par Images du Vin
Réalisation : Guy MARCONNIER
Budget : De 100 000 à 200 000 F
Durée du film : 11'

3

4

5

Cépage contre Terroir

Le vin français est-il toujours le meilleur du monde ? Comment peut-il aujourd'hui résister à la concurrence du vin du Nouveau Monde ?

En France, la résistance s'organise... la période bénite où il suffisait d'inscrire le mot « France » sur une étiquette pour vendre est terminée.

Aujourd'hui les viticulteurs doivent apprendre les règles du marketing et doivent dompter Internet et les décalages horaires pour gagner de nouveaux marchés.

En France deux écoles s'affrontent... La première, traditionnelle, s'appuie sur les valeurs du vin français et sur la notion de terroir. La deuxième, développe le cépage et copie les vins du Nouveau Monde. Ici on oublie le terroir. On parle de merlot, de cabernet ou de Sauvignon, on parle de parts de marché et de conquête... exemple avec les vins du Languedoc.

Deux écoles suivies sur un même marché : celui de New-York... La tradition contre l'innovation... Deux vins différents, pas forcément concurrents.

France
3

Le film a été produit en 1998
Par France 3 Centre
Réalisation : Xavier ROLLAND
Durée du film : 12'

Impressions

L'idée de ce film est de faire passer une ambiance sur les vins des Côtes du Rhône Villages.

Dans la lignée de ces vins de qualité modernes, véhiculant des valeurs de convivialité, ancrés dans une région authentique, le film suit une vingtaine de personnes, surprises chacune dans leur contexte quotidien. Elles s'expriment sans parole sur les Côtes du Rhône Villages et nous livrent au fur et à mesure leurs « Impressions » sur cette appellation.

Gaies, vives, conviviales, ces quelques minutes ont pour simple ambition de faire passer un agréable moment... du côté des Côtes du Rhône Villages.



Le film a été produit en 1999

Par Inter Rhône

Réalisation : Longrine H4 - Emmanuel SAADA

Budget : Inférieur à 100 000 Frs

Durée du film : 2'

Profession Sommelier

Trois minutes. Trois petites minutes pour découvrir l'origine d'un vin, son millésime et, plus fort encore, son appellation exacte. Voilà sans doute le défi le plus spectaculaire que se lancent tous les trois ans les meilleurs sommeliers du monde. Il ne faut pourtant pas résumer ce concours à cette épreuve car pour obtenir le titre convoité, il faut accumuler des connaissances encyclopédiques sur les vignobles du monde entier, les vinifications et les réglementations.

Maîtriser parfaitement tous les gestes techniques de la profession, le service à table, la décantation et bien sûr, la dégustation.

Ce titre, gagné en 1995 par le japonais Asaki, est une spécialité française : quatre sommeliers français l'ont remporté avant lui. L'édition 98 a eu lieu en juin dernier, en Autriche. C'est le numéro 27 qui l'a obtenu.

L'équipe d'Envoyé Spécial a suivi les derniers mois de préparation du favori du concours, le candidat français, Eric Baumard, chef sommelier au restaurant « La Poularde » à Montrond les Bains, près de Saint Etienne. L'occasion de plonger dans les coulisses d'un métier où il vaut mieux avoir beaucoup de nez.



Le film a été produit en 1998

Par France 2 - Envoyé Spécial

Réalisation : Jean Yves Perrin, Christophe Airaud,

Bruno Trintignac, Jean Philippe Isel et

Emmanuel Maquaire

Durée : 26'

6

La Fête des vignerons : les couleurs de la fête

Venez vivre un événement artistique unique au monde ! Spectacle en plein air, haut en couleurs et en costumes somptueux organisé une fois par génération pour célébrer le couronnement des vignerons. Une création originale qui associe tradition et modernité, dans une ambiance de convivialité. 17 jours et nuits de festivités dans une ville en fête.

Une ancienne tradition : La fête des vignerons est organisée par la Confrérie des Vignerons de Vevey dont l'existence remonte au début du XVII^e siècle. Le but de cette vénérable corporation est de promouvoir la culture de la vigne et d'en améliorer les techniques. Trois fois par année, les experts de la Confrérie notent le travail des ouvriers de la vigne. La Fête, depuis toujours, a lieu en leur honneur. Une fois par génération, les vignerons-tâcherons sont fêtés et récompensés.

Le film a été produit en 1998

Par La Confrérie des Vignerons

Réalisation : VAP Communication,

Claude DALLA PALINA

Budget : Inférieur à 100 000 Frs

Durée du film : 5'

8

Beaux jours en Beaujolais

Sabine en balade au cœur du pays Beaujolais

Des milliers de vacanciers en route pour le midi traversent une magnifique région française viticole : le Beaujolais.

Sabine part à la recherche d'un bon Beaujolais à prix doux et l'exploration pendant les vendanges l'a rassurée : 1977 est un millésime de très bonne qualité.

Si on cherche parmi les crus, on trouve de bons vins à un prix raisonnable.

Les appellations de lesquelles nous faisons la connaissance sont :

- Juliéna (avec Franck Juillard et les Condemines)
- Moulin à Vent
- Morgon & Fleurie (Georges Dubœuf au Hameau du Vin)
- Brouilly (Domaine des Cadoles)
- Côte de Brouilly (Cave des Vignerons de Bel Air).

Après les vendanges fatigantes, il est grand temps pour Sabine d'étaler ses jambes sous la table. Et qu'est-ce qui pourrait être meilleur que les plats du terroir accompagnés d'un Beaujolais fruité ?

Tous les vins présentés dans le reportage sont des « Meilleurs Achats », le résultat d'un test parmi une soixantaine de vins représentatives sur le marché belge.

VRT
VLAAMSE RADIO EN TELEVISIEOMROEP

Le film a été produit en 1998
Par Walter DE BROUWER
Réalisation : Etienne BRUYLANDT
Budget : Inférieur à 100 000 F
Durée du film : 12'10"

9

10

Espagne : La capitale du bouchon

Les habitants de Palafrugell, une petite ville de Catalogne, aiment bien la fête. Premiers fournisseurs au monde de bouchons de champagne, ils se réjouissent des célébrations, réveillons, anniversaires qui valent à leur artisanat et à leur industrie des surcroûts de commande. Car, ici, le bouchon est tout. Il a façonné la ville. Pas une rue sans usine, pas un monument sans que les hommes des « tapones » (bouchons en espagnol) y soient pour quelque chose. Même le café, le Grand Café est une coopérative gérée par des ouvriers depuis près d'un siècle. Depuis des siècles, les « peladores » (peleurs d'arbres) partent au plus chaud de l'été pour enlever délicatement les plaques de liège du tronc des chênes qui composent l'essentiel du massif forestier. Tout ici, de la qualité du liège des arbres qui entourent la ville jusqu'au savoir-faire des habitants semble fait pour le roi du bouchon.

France
3

Le film a été produit en 1998
Par France 3 - Faut pas Rêver
Production GRANDCLÉMENT
Réalisation : Daniel GRANDCLÉMENT
Durée du film : 11'

HORS COMPÉTITION

Miette

« Miette » ou les confidences d'une vieille dame qui vit comme une vieille dame, recueillies et illustrées en 1970 au cœur du vignoble Bordelais. Miette c'est aussi le portrait d'une grande bourgeoise, propriétaire d'un vaste domaine viticole de Saint Emilion, qui mène son affaire avec des principes d'un autre âge. La patronne qui veille au moindre détail nous fait aussi découvrir la vie de la propriété. Ce film français réalisé par Armand Chartier est aussi, et surtout, un formidable témoignage sur l'évolution des pratiques et des mentalités dans le vignoble bordelais. Sans rien renier de ce patrimoine de cultures et de savoirs-faire les professionnels d'aujourd'hui qui sont aussi des chefs d'entreprises, en regardant ces images, souriront, peut être, mais se souviendront, sûrement.

Miette fait partie du fonds cinématographique de la cinémathèque du ministère de l'agriculture et de la pêche créée en 1927 et constituée de 2500 titres dont 1000 sont en diffusion active.



Production : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Durée : 26'

SIERRA • Une Nouvelle technique d'éclaircissage

SIERRA : Substance de croissance pour la vigne :

Pour une meilleure maîtrise des rendements
Pour l'égrappillage (élimination des grappes secondaires)
Pour l'amélioration de la coloration



Cassette Vidéo gratuite

Disponible sur simple demande à :

Rhône Poulenc Agro France - Service Communication
CP 310 - 55, Avenue René Cassin - 69337 LYON Cedex 09

Chardonnay du Monde®

1999

Tous les résultats

Sur votre minitel
3615 OENOTEL*

Sur Internet
www.chardonnay-du-monde.com

SUD VIDEO SYSTEM

A.C.E.

PRESTATIONS AUDIOVISUELLES

LOCATION - VENTE

135 Bd de la 1^{ère} DB - 84000 AVIGNON
Tél. 04.90.87.53.66 Fax : 04.90.87.53.04

Retrouvez toutes les Actualités
du Festival OENOVİDEO
sur internet

www.oenovideo.oeno.tm.fr

Beaumes de Venise

Terroir de Vie



Au cœur du Comtat Venaissin, les Vignerons de Beaumes de Venise tiennent à conserver et à transmettre à leurs enfants un terroir qui est depuis des millénaires synonyme de vie et de prospérité. C'est pour cela qu'ils ont adopté la charte VIVRE (Vignerons Investis en Viticulture Raisonnée et Environnementale), qui prend en compte le rôle majeur du vigneron pour conserver l'équilibre et le respect du à la nature dans tous ses composants : gestion des déchets et des effluents, agriculture raisonnée, protection des sources et reconquête des paysages sont les axes forts de leurs actions permanentes. C'est ainsi que perdurera la qualité reconnue des vins qu'ils élaborent : le Muscat de Beaumes de Venise, les Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône « Beaumes de Venise Villages », les Côtes du Ventoux et le Vacqueyras.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Vignerons de Beaumes de Venise

Quartier Ravel - 84190 Beaumes de Venise - Tél. 04 90 12 41 00 - Fax. 04 90 65 02 05

