

# 2001



## OENOVIDEO®

8<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDEO ET DU MULTIMÉDIA  
DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

Les 8 et 9 juin 2001 à Suresnes - Ile de France



Vin Santé  
Plaisir de Vivre

  
LE HAMEAU  
EN BEAUJOLAIS



Centre de Promotion des Métiers  
de la Vigne et du Vin



*« Sur ce soil de Suresnes qui  
naissent le vin et le raisin »*

SURESNES

revue des  
**œnologues**  
et des techniques vitivinicoles  
et œnologiques

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  
[www.oenovideo.oeno.tm.fr](http://www.oenovideo.oeno.tm.fr) - E-mail : [oenovideo@mail.oeno.tm.fr](mailto:oenovideo@mail.oeno.tm.fr)



© OEN N° 100 HORS SÉRIE DE LA REVUE DES ŒNOLOGUES

## La Revue des Œnologues



### Revue des techniques vitivinicoles et œnologiques

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

## Numéros hors-série



### Palmarès des Médailles d'Or des Vins de France

Diffusion Octobre 2001  
Tirage **22 000 ex.**



### L'Officiel du Festival Oenovidéo

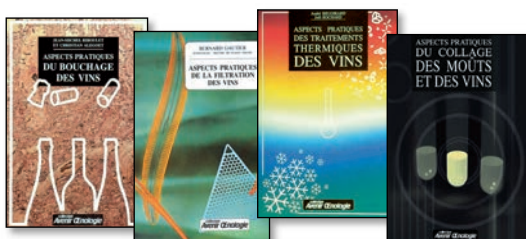
Les actualités de la communication par  
l'image, les CD-Rom et Sites Internet  
Tirage **3 000 ex.**



### L'Officiel des Ventes aux Enchères

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

## Collection Avenir Œnologie



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

## Service télématique



**3615 OENOTEL**

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

## Sites Internet

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

[www.oeno.tm.fr](http://www.oeno.tm.fr)  
[www.pea.pechiney.com](http://www.pea.pechiney.com)  
[www.promenades-en-france.com](http://www.promenades-en-france.com)  
[www.muscats-du-monde.com](http://www.muscats-du-monde.com)



[www.edv.oeno.tm.fr](http://www.edv.oeno.tm.fr)  
[www.oenovideo.oeno.tm.fr](http://www.oenovideo.oeno.tm.fr)  
[www.chardonnay-du-monde.com](http://www.chardonnay-du-monde.com)  
[www.cmfp.fr](http://www.cmfp.fr)



## Bienvenue à Suresnes

**N**ous sommes très honorés d'accueillir du 8 au 9 juin 2001, le huitième festival **Oenovidéo**. Ce sera pour beaucoup de professionnels l'occasion de découvrir la dernière vigne authentique d'Ile de France, celle qui produit le fameux vin de Suresnes. Notre vigne a plus de 1 700 ans, elle existait bien avant d'autres grands vignobles de notre pays. Le vin blanc de Suresnes a connu durant des siècles une réputation qui lui permit de faire honneur aux tables des Rois de France, d'Henri IV à Louis XIV. La naissance de l'industrie, de l'automobile et de l'aviation sur nos berges de Seine, du chemin de fer qui permettait d'importer d'autres régions Françaises des vins à des prix compétitifs et l'urbanisation ont provoqué la quasi-extinction de ce qui fut à une époque l'un des plus grand vignoble de France. Nous devons à Henri SELLIER la création, entre les deux grandes guerres, de la vigne municipale de Suresnes et la réactivation de celle-ci en 1965 par Etienne LA FOURCADE. En 1983, j'ai confié à Jean-Louis TESTUD le soin de renouer avec la prestigieuse histoire du vin de Suresnes. Il a su s'entourer d'une équipe de professionnels et de passionnés qui ont fait appel aux procédés modernes de la vinification afin d'élaborer un vin aujourd'hui reconnu et apprécié. Nous avons également agrandi la superficie cultivée de 70 arres à 1 hectare. L'un des héritages culturels de notre pays universellement apprécié, est constitué par son vignoble et son vin. Ces dernières années, l'ensemble de la viticulture Française a élevé à un niveau exceptionnel la qualité de la production. La réussite commerciale de la filière viticole est liée à cette exigence de la perfection.

Le festival **Oenovidéo** s'inscrit dans cette démarche à bien faire et bien le faire savoir. Dans un monde dont les frontières sont chaque jour de plus en plus « virtuelles » et où les échanges et la création vont connaître un formidable développement, un des atouts constitutifs de la richesse de notre patrimoine, est sans conteste l'Art de la viticulture. Que toutes celles et tous ceux qui concourent à l'accomplissement de cette belle histoire soient remerciés de leur action et de leur engagement dans cette noble cause.

**Christian DUPUY**  
Maire de Suresnes

*Vice-Président du Conseil Général des Hauts-de-Seine  
Grand Maître Honoraire de la Confrérie du Vin de Suresnes*

## Filmer le vin... exercice difficile en vérité et pourtant...

**E**xercice difficile parce qu'une caméra ne saurait reproduire le bouquet ni aucun des plaisirs que procure le vin. Exercice difficile parce que les sentiments que nous attachons à tout ce qui touche le vin sont très personnels, mélange de notre culture, de nos origines régionales, de notre éducation et qu'il nous est déjà si difficile de trouver les mots... qu'on se sent incapable de penser qu'on pourrait les mettre en scène, les réduire en images. Et pourtant, le vin, c'est d'abord la vigne et les hommes qui la travaillent, c'est la cave, la dégustation, la table. Le vin, c'est la terre, le soleil, la lumière... nous y voilà ! Car, depuis son invention, ce que le cinéma raconte le mieux, c'est l'histoire des hommes. Les plus beaux films ne sont ils pas des films d'amour ? Les plus grands héros ne sont ils pas en quête d'absolu ? Alors filmer le vin et tout ce qui l'entoure... exercice difficile, oui, presque aussi difficile que les métiers du vin.

**Axel BRÜCKER**

*Président du Festival Oenovidéo 2001*

## 8<sup>e</sup> Edition du Festival Oenovidéo sous le patronage et avec la participation de l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

**P**our sa 8<sup>e</sup> édition, le Festival **Oenovidéo** aura lieu à Suresnes (Hauts de Seine) du 8 au 9 juin 2001.

Avec le temps, ce festival, consacré à la présentation des nouvelles créations audiovisuelles en faveur de la vigne, du vin et des autres produits issus de la vigne, a atteint une forte notoriété internationale tant parmi les professionnels de la communication que dans le grand public sensible à la richesse, à la convivialité et aux spécificités du secteur viticole de plus en plus à la mode.

Cette année encore, l'O.I.V sera le partenaire du festival **Oenovidéo 2001** et outre le patronage qu'il lui a attribué, réunira parallèlement son propre jury afin de désigner, en plus des prix accordés par le festival, ses lauréats dans les catégories qui répondent plus particulièrement à ses pôles de compétence :

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

À cet effet, le jury international des prix de l'OIV pour les ouvrages audiovisuels qui se réunira pendant le festival est composé de :

- S.E. Frantisek LIPKA - *Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de Belgique et le Grand-duché du Luxembourg, Président du Jury des Prix de l'O.I.V (Slovaquie)*
- M. Pierre MERMIER - *Académie suisse du Vin, Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'O.I.V (Suisse)*
- M. Jean SCHWARZENBACH - *Expert technico-économiste, ancien Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'O.I.V (Suisse)*
- Mme Liliane WESTON - *Membre du Jury des Prix de l'O.I.V (Grande Bretagne)*
- M. Santiago MINGUEZ - *Membre du Jury des Prix de l'O.I.V (Espagne)*
- Mme Patricia GONZALEZ - *Adjointe du Directeur Général de l'O.I.V. (Espagne)*
- Mme Lydie ALESSANDRELLO - *Assistante du Directeur Général de l'O.I.V (France).*

Ce jury se réunira ensuite le lundi 11 juin suivant le festival **Oenovidéo 2001** pour l'attribution de ses « Prix 2001 » aux ouvrages écrits.

La remise officielle des différentes distinctions attribuées par les organisateurs du festival, d'une part, et par le jury international de l'O.I.V, d'autre part, pour les ouvrages audiovisuels, ainsi que les prix 2001 de l'O.I.V pour les ouvrages écrits, aura lieu le **mardi 18 septembre 2001** dans les salons de l'O.I.V (18, rue d'Aguesseau - 75008 Paris).

À cette occasion, l'O.I.V organisera une dégustation de vins du monde ayant bénéficié d'une Médaille d'Or à l'issue de l'un des grands concours internationaux de vins auxquels il accorde également son patronage.

**Georges DUTRUC-ROSSET**  
*Directeur Général de l'OIV*



## Oenovidéo 2001 à Suresnes (Île de France)

Pour sa 8<sup>e</sup> édition, le **Festival Oenovidéo** est accueilli (dans une cité où l'image viticole rejoint la tradition vigneronne comme une rencontre naturelle) à Suresnes, haut lieu des vignobles franciliens, dont l'esprit et la dynamique culturelle marquent la renaissance d'une viticulture hors du commun...

Cette année, 52 films présentés par 6 pays ont participé aux éliminatoires qui se sont déroulées dans le cadre convivial et pédagogique du Hameau en Beaujolais en mars et avril dernier.

**Oenovidéo 2001** présente 20 films nominés pour quelque 8 heures d'images captivantes et sincères qui expriment la diversité des réalisateurs, amateurs et professionnels.

Cette année comme depuis 5 ans, l'OIV réunit son jury des Prix et apporte son patronage au Festival.

Au fil du temps, **Oenovidéo** enrichit son professionnalisme dans un environnement associatif au service des professionnels des métiers de la vigne, du vin et de l'image.

Grand merci à la ville de Suresnes et à son Maire, M. DUPUY, qui assure la matérialité du Festival et apporte avec l'association « du clos du Pas Saint-Maurice » (présidée par Jean Louis TESTUD, maire adjoint de Suresnes) le témoignage de leur savoir-faire.

Nous nous réjouissons de placer **Oenovidéo 2001** dans les vignes de Suresnes face à la Tour Eiffel et de créer ainsi l'image du Festival en ce début de siècle.

**Henri-Laurent ARNOULD**  
Directeur du Festival



## Les Jurys

### Grand Jury des prix Oenovidéo 2001

**Président :** Axel BRÜCKER, *Président du Cinéma Mac Mahon ; Créateur de festivals - Festival de la bande annonce ; Directeur associé du Public Systeme ; Administrateur de la Fédération des Cinémas d'Arts & d'Essais.*

- Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie
- Joël ROCHARD, *ITV France - Directeur de la Station Champagne*
- Jack BERNON, *Responsable du Service Prévention des risques professionnels (MSA Hérault)*
- Pierre GILBERTAS, *Président de l'Académie du Vin de l'ESSEC*
- Professionnels de l'histoire, de la littérature, des arts et des spectacles
- Gilbert GARRIER, *Professeur d'Histoire contemporaine - Lyon Lumière II - Écrivain du vin*
- Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité
- Élysa EBEL, *Directrice de l'Agence Greenwich*
- Périco LEGASSE, *Journal Marianne*
- Claire BROSSE, *Journaliste à la Revue des Vins de France et à la Revue Viticole Internationale*
- Christian DE LA GUÉRONNIÈRE, *Directeur de l'Agence ID Communes.*

### Le Jury International des Prix de l'OIV

- Président : S.E. Frantisek LIPKA - *Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de Belgique et le Grand-duché du Luxembourg, Président du Jury des Prix de l'O.I.V. (Slovaquie)*
- M. Pierre MERMIER - *Académie suisse du Vin, Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'O.I.V. (Suisse)*
- M. Jean SCHWARZENBACH - *Expert technico-économiste, ancien Secrétaire Scientifique du Jury des Prix de l'O.I.V. (Suisse)*
- Mme Liliane WESTON - *Membre du Jury des Prix de l'O.I.V. (Grande Bretagne)*
- M. Santiago MINGUEZ - *Membre du Jury des Prix de l'O.I.V. (Espagne)*
- Mme Patricia GONZALEZ - *Adjointe du Directeur Général de l'O.I.V. (Espagne)*
- Mme Lydie ALESSANDRELLO - *Assistante du Directeur Général de l'O.I.V. (France).*

## Les trophées

### Les trophées « Cep d'Or » 2001

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

- Trophée spécial du Grand Jury
- Trophée propriétaire (film dont le budget ne dépasse pas 100 KF)
- Trophée Excellence (film dont le budget dépasse 100 KF)
- Trophée de la meilleure image
- Trophée du meilleur scénario et de la mise en scène
- Trophée du meilleur film « Promotion des ventes »
- Trophée du meilleur film destiné aux professionnels
- Trophée de la meilleure bande son
- Mention spéciale ou prix laissé à l'initiative du Grand Jury.

### Les Trophées Cep d'Or Partenaires

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

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

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

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

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

*Partenaire : Aventis*

*Le Jury Aventis sera présidé par Patrice LAGUARDE.*

### Les prix OIV

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

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

**Éditoriaux**  
**Le Festival**  
**Sommaire**  
**Le Règlement**  
**La Remise des trophées**  
**Vendredi 8 juin**

Des vendanges à la naissance du vin  
Innovigne, la création en action  
Vendanges sans pépins  
La récolte de l'arbre siffleur  
L'arôme de la forêt  
Taransaud, l'échange parfait  
La route des vins : sur les traces d'Aliénor d'Aquitaine  
Trophée Ruinart 2000  
Comment j'aime le Banyuls  
L'esprit de Saint-Chinian  
Le plaisir de la dégustation  
Ruinart, plus ancienne maison de Champagne  
Château Prieuré Lichine  
Le vin de mon village

**Samedi 9 juin**

Les vins du Monde  
Les Celliers de Meknes  
Route des vins : Alsace  
Hameau en Beaujolais  
Vendanges sur la butte  
Vent d'anges en Ile de France

**N° 100 hors-série de La Revue des Œnologues**

**FONDATEURS**

Charles QUITTANSON - Michel BILLY

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**

H.L. ARNOULD - Ingénieur Agronome, Œnologue

**RÉDACTEUR EN CHEF**

Bernard GAUTIER - Œnologue - Expert Tribunaux

**SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION**

Monique CLAUDE

**MAQUETTE ET MISE EN PAGE**

Franck ARNOULD & Éric VELUT

**POUR TOUTE CORRESPONDANCE ET PUBLICITÉ**

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ  
Tél. : (33) 03 85 37 43 21 • Fax (33) 03 85 37 19 83 • Email : infos@mail.oeno.tm.fr

**ÉDITIONS OENOPLURIMÉDIA**

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

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

1  
2  
3  
4  
5  
6

6  
6  
6  
6  
6  
7  
7  
7  
7  
7  
8  
8  
8  
8  
8

10

10  
10  
10  
10  
10  
12  
12



revue des  
**œnologues**  
et des techniques vitivinicoles  
et œnologiques

**L'organisation  
du Festival**

- Forum Œnologie Association
- Ville de Suresnes
- La Revue des Œnologues

**Les partenaires  
du Festival**

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



Vin-Santé-Plaisir de vivre



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



## Le Règlement

Le Festival International **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.

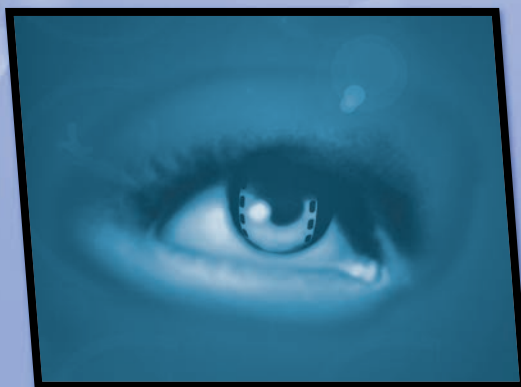
### Composition du Grand Jury

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.

## Le vignoble suresnois

Dès l'antiquité, le vignoble a plongé ses racines dans les coteaux de Suresnes. C'est à Probus, empereur à la réputation pourtant martiale, que nous devons la promulgation de cet édit qui autorise la libre plantation de vigne aux habitants de Lutèce aux dernières heures du Haut-Empire.

Fort d'une situation géographique privilégiée qui allie une orientation particulièrement favorable, un terrain calcaire propice à cette culture et un accès direct sur la Seine, Suresnes s'impose vite comme un des premiers producteurs de la région.

Mais c'est avec le Moyen-Age que le vignoble suresnois devait connaître son apogée. Après les troubles de la fin du IX<sup>e</sup> siècle, le « domaine de Surisnas » devient la propriété privilégiée de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés en 918, statut qu'il conservera jusqu'à la Révolution, et s'installe dans la paix.

Les moines bénédictins s'adonnent alors librement à la culture de la vigne pour les besoins du culte et leur consommation personnelle. Mais la production allait vite excéder ces simples besoins et se répandre dans la capitale.

On retrouve ainsi le vin de Suresnes à l'Hôtel-Dieu de Paris, dirigé par Nicolas de Hacqueville. Propriétaire de quelques vignes, cette institution le dispense au personnel et à ses malades.

C'est qu'on lui attribue alors de nombreuses vertus, notamment médicales, au point que les statuts de 1540 de l'Hôtel-Dieu indiquent qu'aux « grièvement malades sera pourvu de meilleur vin ! » Mais quand il n'est pas consommé par les malades, le vin est également diffusé auprès du public dans une maison située à l'angle de l'hôpital. Le succès est tel qu'il se fraye un chemin jusqu'à la cour où il est particulièrement goûté de François I<sup>er</sup> et plus encore d'Henri IV.

Le destin devait alors s'acharner sur ce vignoble en pleine gloire. Le terrible hiver de 1709 lui porte le premier coup en dévastant la plupart des cépages. Un siècle plus tard, c'est au tour du phylloxéra de s'abattre sur les pieds de vigne. Pourtant c'est à la Révolution Industrielle que revient le coup de grâce.

Modifiant complètement l'implantation du vignoble, l'action combinée de l'expansion de la capitale et de la construction du chemin de fer, en 1839, plongent l'activité dans une nouvelle crise dont elle ne se relèverait avant longtemps.

Il faudra attendre 1926 et l'initiative d'Henri Sellier, alors maire de la ville. Voulant renouer avec la tradition viticole, il fait acheter par la ville une ancienne carrière se trouvant au lieu-dit « le Pas Saint-Maurice » d'où renaîtra le vignoble suresnois.

En 1984 se crée la Confrérie du Vin de Suresnes dont les costumes ont été dessinés par le célèbre couturier Nino CERRUTI.

Aujourd'hui, la Confrérie tient deux grands chapitres annuels :

- Celui des Vendanges le premier dimanche d'octobre
- Celui de la Saint-Vincent au mois de janvier

À ceux-ci, viennent s'ajouter quelques chapitres exceptionnels en France ou à l'étranger car la mission de la Confrérie est d'étendre la renommée de Suresnes et de son vin.

## Remise Officielle des Trophées Oenovidéo

Le 18 septembre 2001, dans les Salons de l'Office International de la Vigne et du Vin, à Paris, se tiendra la remise officielle des :

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

À cette occasion, sera organisée une dégustation des vins d'exception médaillés d'Or 2001 des concours internationaux agréés par l'OIV.

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

### FESTIVAL OENOVIDÉO - FORUM ŒNOLOGIE

Maison des vignerons du Château de Chaintré

Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ

Tél. : (33) 03.85.37.43.21 • Fax : (33) 03.85.37.19.83

Internet : [www.oenovideo.oeno.tm.fr](http://www.oenovideo.oeno.tm.fr)

Email : [oenovideo@mail.oeno.tm.fr](mailto:oenovideo@mail.oeno.tm.fr)



OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

18, Rue d'Aguesseau - 75008 PARIS

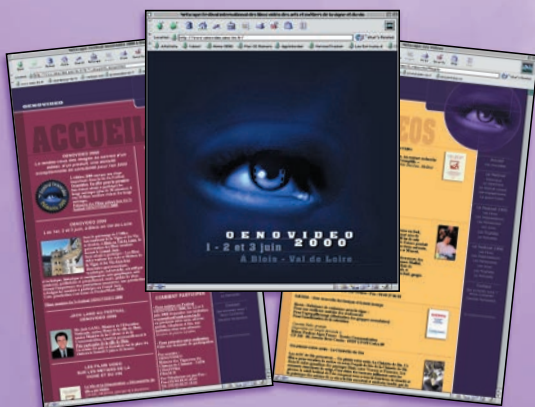
Tél. : 01.44.94.80.80 • Fax : 01.42.66.90.63

## Le Festival Oenovidéo sur Internet

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

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

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



Dès le lundi 11 juin vous pourrez y découvrir le palmarès Oenovidéo 2001 avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Oenovidéo 2001
- Jury des Prix OIV
- Jurys des Trophées Partenaires.

Prochainement, vous aurez la possibilité de regarder les extraits des films primés au festival sur le site [www.oenovideo.oeno.tm.fr](http://www.oenovideo.oeno.tm.fr) mais aussi toute l'actualité multimedia des métiers de la vigne et du vin : CD-Rom, sites internet et bien sûr toutes les informations sur le festival Oenovidéo 2002.

## L'Île-de-France reconquiert son vignoble !

Chapô : Paris et sa proche banlieue comptent une centaine de vignes replantées depuis trente ans sur ce qui était au XVIII<sup>e</sup> siècle le plus grand vignoble de France ! L'association des Vignerons franciliens réunis (VFR) rassemble ces passionnés et les emmène vers un grand avenir.

L'Île-de-France abrite aujourd'hui plus de 100 vignes, toutes destinées à produire du vin ! Elles se nomment Château Blanche, la Dame Brune, le Clos des Morillons, comptent de 20 à 5 000 ceps, vivent dans des cours intérieures ou des parcs publics, et se déclinent en rouge, blanc, rosé ou pétillant... Ceci sans compter les initiatives particulières non répertoriées.

Un nouveau vignoble est-il en train de naître ? Non, c'est un vignoble qui renaît. Après avoir été, au XVIII<sup>e</sup> siècle, le plus grand vignoble de France (42 000 ha), le vignoble d'Île-de-France s'est éteint au début de ce siècle, vaincu par le phylloxéra, la concurrence des vins du sud et l'urbanisation galopante. Pourtant, l'esprit du vin n'a jamais quitté la capitale : rue Saint-Vincent, rue des Vignes, rue du Pressoir... N'en sont-elles pas les vrais témoins ?

### Une quête de professionnalisme

Mais depuis une trentaine d'années, des municipalités, des associations ou simplement des particuliers ont commencé à replanter des vignes. Isolés et peu organisés, ces nouveaux vignerons ont d'abord opéré dans le plus grand secret. « Le paradoxe de cette renaissance est d'être née spontanément, en divers points de la région, les uns ignorant tout des autres ! Mais cette spontanéité, c'est aussi ce qui fait sa légitimité », constate Christian de la Guéronnière, le président des VFR.

La création de l'association, en octobre 2000, a donné aux vignerons une existence légitime, mais surtout les moyens de s'accomplir pleinement dans leur art. « Si les vins d'Île-de-France sont des vins culturels, ils sont avant tout, comme tout vin, destinés à être bus. Il était donc indispensable qu'une vraie démarche de qualité soit lancée chez les vignerons franciliens », explique Francis Gourdin, œnologue et vinificateur de Montmartre. C'est ainsi que peu à peu, les vignerons se sont équipés de matériel professionnel, ont appris la culture, la vinification et l'élevage. Une charte qualité est actuellement en cours de réalisation, et c'est sans rougir que le Conseil Régional d'Île-de-France a pu présenter sur son stand, le 24 février dernier lors du salon de l'Agriculture, quelques échantillons de vins franciliens.

Le tournant décisif s'est produit un peu plus tôt, le 5 octobre 2000, lors du 1er colloque des VFR. Là, face à 200 invités, les vignerons franciliens ont reçu de la part de l'Onivins la promesse d'un statut spécial pour leurs vins et de droits de plantation nouveaux. La reconnaissance officielle !

La médiatisation du phénomène, ajoutée au sérieux de la démarche, a achevé de convaincre les plus sceptiques.

**Christian DE LA GUÉRONNIÈRE**  
Président des Vignerons Franciliens Réunis

### Vignerons Franciliens Réunis

- Pour vous procurer le livre blanc
- Pour plus de renseignements sur l'Association VFR
- Pour vous procurer la carte du vignoble de Paris et d'Île de France :



VFR - 32, Bd de Strasbourg - 75010 Paris  
Tél. : 01 53 35 03 21 • Fax : 01 53 35 03 22  
E-mail : [v.f.r@wanadoo.fr](mailto:v.f.r@wanadoo.fr)

## Innovigne, la création en action

Un site de recherche et d'expérimentation INRA et ITV en bord de mer, à vocation de transfert à un niveau européen, 50 hectares de vigne mis à disposition de 220 exposants, 20 000 visiteurs en deux jours suivant sur le terrain l'innovation en action dans les vignes et dans les chais. Des conférences et des échanges entre les chercheurs et les professionnels. Comment crée-t-on une parcelle de vigne coupe-feu, là où il y avait une pinède quelques jours avant ? Quelles sont les étapes de l'élaboration du vin jusqu'à l'embouteillage en unité mobile ? ... La caméra est là pour nous le montrer. L'innovation en action au travers d'un nombre diversifié d'expérimentations avec beaucoup de vues aériennes a marqué le scénario de ce premier salon professionnel dans les vignes, voulu par la France Agricole et la Revue La Vigne.

ORPHÉE PRODUCTIONS



Le film a été produit en 2000 par Orphée Productions  
Réalisation : Claude Vernick  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## La récolte de l'arbre siffleur

L'Arbre siffleur est le plus imposant chêne liège au monde. Il doit son nom aux nombreux oiseaux qui font entendre leur chant dans ses branches. Planté en 1783 en Alentejo, au Portugal, cet arbre monumental a livré, en 2000, sa production de quelques centaines de kilos de liège aux mains expertes des écorceurs. Cette récolte, véritable cadeau de la nature, va permettre à Amorim de produire environ 20 000 bouchons qui seront livrés dans le monde entier. Si cela représente une part infime de la production annuelle d'Amorim (près de 4 milliards de bouchons), ce n'en est pas moins une part hautement symbolique et chargée d'histoire pour le premier producteur de bouchons de liège au monde.



AMORIM

Le film a été produit en 2000  
par Clancy Communications  
Réalisation : Stephen Clancy  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## Des vendanges à la naissance du vin

C'est l'histoire de la transformation du raisin en vin, depuis les vendanges jusqu'au moment où il est prêt à être mis en barriques. Pas à pas, vous êtes invités à suivre l'itinéraire du raisin de la parcelle au chai, la réception de vendanges, puis les grandes étapes de la vinification, rythmée par la fermentation alcoolique, la Fermentation malolactique, l'écoulage... Un documentaire qui se veut précis et pédagogique, avec une belle densité d'images.

AC PROD

Le film a été produit en 2000 par AC PROD  
Réalisation : JP Chirol  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## Vendanges sans pépins

« Octobre est arrivé et la vigne a revêtu les couleurs rouge et or de l'automne. Les vendanges sont maintenant terminées, le vin est rentré et ma foi, le millésime s'annonce prometteur. Cependant, cette année encore, la campagne des vendanges en Saône et Loire aura été à l'origine d'environ 80 accidents de travail avec ou sans arrêt de travail et d'une dizaine de déclarations de maladies professionnelles ». Ce vidéogramme présente une campagne de vendanges (1999) dans le département de Saône et Loire. Du Mâconnais à la Côte Chalonnaise, de caves coopératives en caves particulières, il traite plus spécifiquement des risques d'accidents de travail, de la vendange (manuelle ou mécanique) à l'activité en cave. Financé par le secteur Santé Sécurité au Travail de la Mutualité Sociale Agricole de Saône et Loire, il est destiné à la formation des salariés et des élèves du milieu vitivinicole.



Le film a été produit en 1999 par MSA 71  
Réalisation : Médiaforum Création  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## L'arôme de la forêt

Un reportage d'Emmanuel Réau et Pascal Caron. Dans la forêt de Tronçais, dans l'Allier, se cachent des saveurs recherchées dans le monde entier. Il y a 300 ans, Colbert faisait planter une futaie de chênes pour les besoins de la marine royale. Aujourd'hui, les tonneliers de la région bordelaise convoitent ce trésor qui a pris le temps de mûrir. Lors d'une vente annuelle, ils se les arrachent à prix d'or pour fabriquer des tonneaux où vieilliront les plus grands vins. Avant l'apparition des méthodes de vinification moderne et des cuves en ciment, les fûts n'étaient considérés que comme des récipients. Aujourd'hui, on sait que le vieillissement en fût de chêne entre dans la complexité aromatique des vins.



Le film a été produit en 2000 par France 3/DMF Communication  
Réalisation : Emmanuel Réau  
Budget : supérieur à 200 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## Taransaud, l'échange parfait

« Taransaud, l'Échange Parfait » présente en 14 minutes le métier de tonnelier tel qu'il est exercé et perpétué chez Taransaud. Cette vidéo montre la fabrication des barriques en partant du chêne encore sur pied dans sa forêt. L'acheteur bois de TARANSAUD vous emmène pour une promenade informative dans les forêts françaises, en expliquant comment il sait déterminer les qualités d'un arbre et pourquoi les différents critères de sélection sont importants. Est également décrit le principe d'achat du bois par le biais des ventes aux enchères descendantes. Puis tous les gestes du tonnelier pour fabriquer barriques ou cuves s'enchaînent pour la meilleure compréhension de ce métier au savoir-faire artisanal. Cette vidéo montre le métier tel qu'il est aujourd'hui, avec l'introduction de machines modernes qui ont pour but de décharger les hommes des tâches fastidieuses, fatigantes et répétitives. La transmission de ce métier d'art n'est pas laissée au hasard et les apprentis, reçus et formés chaque année chez Taransaud, parlent aussi de leur choix. L'ensemble est illustré d'interviews du Président de Taransaud et de ses adjoints qui expliquent l'importance du respect de la qualité à toutes les étapes de la fabrication ; notamment pourquoi Taransaud respecte la méthode traditionnelle de vieillissement à l'air libre de la totalité de ses bois. À retrouver tout au long de cette vidéo : l'exigence de Taransaud, l'échange parfait, entre le Maître Tonnelier et le Maître de Chai, entre le bois et le vin.

WEST  
MORISSON



Le film a été produit en 2000 par West Morisson  
Réalisation : Claude Guillot  
Budget : de 100 000 à 200 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## Trophée Ruinart 2000

Depuis 1988, le Trophée Ruinart Europe est le véritable championnat d'Europe des sommeliers. Pendant deux ans, en partenariat avec toutes les associations nationales de sommellerie, la Maison Ruinart organise dans chaque pays un championnat qui permettra de sélectionner le candidat qui le représentera au trophée Europe. Vendredi, arrivée des candidats venus des quatre coins d'Europe, trente pays sont représentés. Les demi-finales se dérouleront dans la journée du samedi avec les épreuves de décantation et dégustation puis des épreuves écrites. Dimanche après un brunch qui réunit des personnalités européennes de la sommellerie et du monde du vin, on annonce les trois lauréats qui vont s'affronter en finale. Le soir dans les Crayères Gallo-romaines de Ruinart : suspense et émotion, on acclame le vainqueur, Franck Thomas remporte le titre de meilleur sommelier d'Europe 2000. On est en Champagne, cela se termine par une véritable fête.

2000  
TROPHÉE  
Ruinart  
LE MEILLEUR JEUNE  
SOMMELIER DE FRANCE

Le film a été produit en 2000 par Amavinum  
Réalisation : Serge Tchekhov  
Budget : de 100 000 à 200 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

6

7

## La route des vins : sur les traces d'Aliénor d'Aquitaine

Partout dans le monde, Bordeaux est synonyme de vin. Non seulement en raison de la dimension du vignoble, le plus vaste d'Europe, et du volume des vins élaborés chaque année (2 % de la production mondiale), mais surtout parce que le Bordelais est une référence incontournable en matière de qualité et de diversité de la production. La réussite de Bordeaux, c'est une étonnante capacité d'adaptation des hommes aux réalités des différents terroirs. L'incroyable diversité des vins qui sont produits dans le Bordelais s'explique par une relation étroite entre l'homme, le sol et la vigne qui va y pousser. Des viticulteurs bordelais qui ont toujours cherché à élaborer des vins exprimant la vraie nature de la région qui les voit naître. Chaque œnophile sait bien que Bordeaux est une référence, le cœur frémissant de la viticulture française, dont le nom sonne telle une musique aux oreilles des gourmets, la région où les plus prestigieux des vins français voient le jour. Des vins souvent exceptionnels qui jouissent à juste titre d'une renommée mondiale. Heureusement, pour l'authentique connaisseur, il existe aussi de grands vins à des prix abordables. Dans le panorama des diverses régions de production, les viticulteurs intéressants ne sont pas seulement ceux des grands crus les plus réputés. C'est cet univers bordelais que nous allons parcourir. À votre santé !

France Aquitaine  
3

8

Le film a été produit en 2000-2001  
par MC4 Production - France 3 Aquitaine  
Réalisation : Daniel Tragarz  
Budget : supérieur à 200 000 F  
Durée du film : + 30' (long métrage)

9

## Comment j'aime le Banyuls

Jean-Pierre Coffe nous entraîne dans une ballade initiatique et gourmande au pays des Grands Vins de Banyuls. Le film est construit en 2 parties. La première présente le terroir, entre mer et montagne, son histoire, ses vignes en terrasses, ses 6 000 km de murettes en pierre sèches et ses astucieux réseaux d'écoulement des eaux de pluie. Nous découvrons ensuite les vigneronnes, baptisés les « sculpteurs de montagne », qui entretiennent par un travail exclusivement manuel, ce prodigieux patrimoine et sa tradition vinicole. Enfin les vins, des cépages du cru aux méthodes traditionnelles d'élevage. La seconde partie, appuyée sur la façon de Jean-Pierre Coffe, révèle, comme autant de secrets, les plaisirs et les sensations que procurent les diverses façons d'apprécier le Banyuls ; chocolat, fromage, fruits secs... À déguster sans modération !

AKTIS

Le film a été produit et réalisé en 1999 par Aktis  
Budget : de 100 000 F à 200 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

## Le Plaisir de la dégustation

Le vin rouge est réputé sain. Mais qu'en est-il du vin blanc ? Le vin bio est-il encore plus sain, ou s'agit-il uniquement du degré d'alcool ? Quoi qu'il en soit, les vins blancs « biodynamiques » du Nikolaihof sont des petites merveilles ! L'auteur de best-sellers Nicolai Worm nous parle du vin et de ses effets sur la santé. Les bouchons en liège posent des problèmes : un vin bouchonné gâche tout le plaisir de la dégustation. Les bouchons en matière synthétique conviennent à des vins qui se boivent très jeunes. Mais pour les autres, le liège reste un « must ». Les scientifiques cherchent à améliorer la qualité des bouchons. Le test de dégustation du journaliste Andreas März ne manque pas d'intérêt ; à la fin d'un bon repas arrosé de différents vins, le niveau des bouteilles est mesuré. La bouteille qui a été vidée la première est déclarée gagnante ! Rendez-vous à Vinopolis, le monde virtuel du vin à Londres.

### NZZ Television

Le film a été produit en 2000-2001  
par Neue Zürcher Zeitung

Réalisation : Christian Dettwiler/Annette Frei-Bertoud

Budget : supérieur à 200 000 F

Durée du film : + 30' (long métrage)

## Château Prieuré Lichine

Voici une ode au chantre du vin, un hommage posthume à un grand monsieur qui fit de son amour de la vigne le récit de toute une vie. Alexis Lichine, pape du vin, écrivain, critique, nous guide de sa présence éthérée dans les méandres de son château, le Prieuré Lichine. Un domaine fabuleux parmi les mythiques grands crus classés Margaux.



Le film a été produit en 2000  
par Unicap Television

Réalisation : Christian Alvarez

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)

## L'esprit de Saint-Chinian

Au pied du Caroux, montagne magique, sanctuaire naturel, découvrez en images et en paroles ce fabuleux terroir dont les grands vins parlent le Languedoc. Dans son écrin de verdure, le vin, ici mémoire vivante, est l'objet d'un culte jaloux, rythmant au gré des saisons, le travail des hommes de cette terre. Dans leurs vignes de coteaux et le secret de leurs chais, ces femmes et ces hommes, artistes et amoureux du vin, racontent mieux que quiconque cette terre de garrigue et de maquis, piquée de capitelles et magnifiée par la séculaire Abbaye de Fontcaude. Avec eux goûtez ces vins intenses et parfumés, cette gastronomie originelle, goûtez l'esprit de Saint Chinian, au cœur du Languedoc.



Le film a été produit en 2001 par CIVL Saint-Chinian

Réalisation : Pile Productions

Budget : supérieur à 200 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)

## Ruinart, plus ancienne maison de Champagne

Ce film fait partie d'une série de 3 films, réactualisés régulièrement en fonction des événements liés à la Maison Ruinart. Un film d'image de marque, un film technique, le film du Trophée Ruinart. Le film « Ruinart, plus ancienne maison de Champagne » est destiné à tous ses partenaires étrangers. Il a été traduit en sept langues. Il est diffusé auprès des agents et partenaires. Il est présenté dans toutes les manifestations et salons en France et à l'étranger. Il positionne la Maison Ruinart comme l'une des plus prestigieuses marques de la Champagne, de part son histoire, son rayonnement mondial, la rigueur dans la sélection des raisins et des crus, ainsi que dans l'élaboration des différentes cuvées. L'habillage, outre la beauté de l'image recherchés et les effets spéciaux sont destinés à montrer que la plus ancienne maison de Champagne est également au rendez-vous du troisième millénaire.



Le film a été produit en 2000 par Amavinum

Réalisation : Serge Tchekhov

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)

## Le vin de mon village

En l'espace de 17 minutes, cette vidéo retrace à partir de témoignages de vignerons de différentes générations l'origine de la construction de la cave coopérative de Cabestany (village de la périphérie de Perpignan) ainsi que son actualité (jeunes vignerons reprenant les exploitations). Les principaux travaux de la vigne, la vinification de la vendange et l'élevage du vin sont abordés par les acteurs même de ce travail. La sortie du vin primeur est le prétexte de rassembler depuis quelques années l'ensemble des habitants du village pour un moment de bonne convivialité autour des différentes productions de notre cave coopérative. Cette petite fête est également un moyen de mieux faire connaître les racines agricoles de notre village devenu zone résidentielle par le développement de Perpignan, la ville voisine.

Le film a été produit en 2000-2001 par Association Image'In

Réalisation : Patrick Boudet

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)

# L'ESPRIT DE SAINT-CHINIAN

## LE FILM QUI PARLE LE LANGUEDOC

VOIX OFF  
J-Claude Carrière

RÉDACTION  
Vincent Pousson  
IMAGES

Jean-Pierre Gandin,  
Jean-Luc Fauquier,  
Patrick Lehr,  
Frédérique Berthe.

SON : Fanch Drougard,  
Alain Petit

MONTAGE : Patrick Lher  
MIXAGE : Marc Vincent

RÉALISATION

Anne Sophie Mandrou  
PRODUCTION EXÉCUTIVE  
Bertrand Lefebvre,  
PILE PRODUCTIONS  
Copyright - Cru Saint-Chinian  
Mars 2001

DURÉE : 22'

Cassette VHS  
disponible sur commande

Maison des Vins  
34360 Saint-Chinian  
TÉL. 04 67 38 11 69  
Fax. 04 67 38 16 33  
Prix 65 F TTC  
+ PORT 30 F



Au pied du Caroux, montagne magique, sanctuaire naturel, découvrez en images et en paroles ce fabuleux terroir dont les grands vins parlent le Languedoc. Dans son écrin de verdure, le vin, ici mémoire vivante, est l'objet d'un culte jaloux, rythmant au gré des saisons, le travail des hommes de cette terre. Dans leurs vignes de coteaux et le secret de leurs chais, ces femmes et ces hommes, artistes et amoureux du vin, racontent mieux que quiconque cette terre de garrigue et de maquis, piquée de capitelles et magnifiée par la séculaire Abbaye de Fontcaude. Avec eux goûtez ces vins intenses et parfumés, cette gastronomie originelle, goûtez L'esprit de Saint-Chinian, au cœur du Languedoc.



**SAINT-CHINIAN**

A.O.C. DU LANGUEDOC

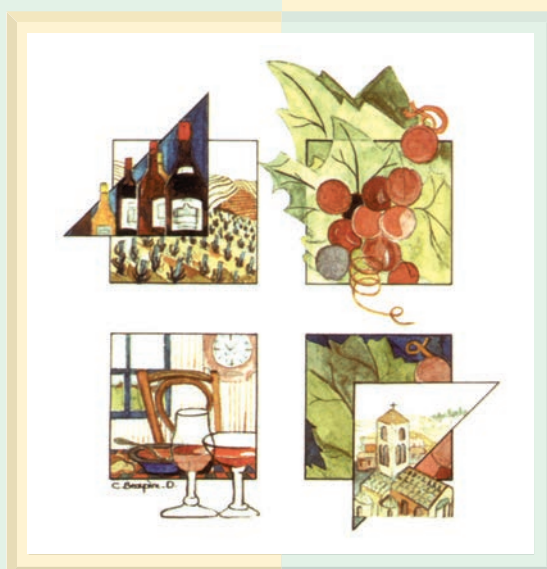
Retrouvez St-Chinian  
sur le net  
[www.saint-chinian.com](http://www.saint-chinian.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## 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

### Les celliers de Meknes

Malgré l'afflux massif d'étrangers, il reste des Marocains à la tête de maisons de vin. Les Celliers de Meknes est la plus importante d'entre elle. Elle contrôle une grande partie du marché marocain.

Pour la première fois depuis son lancement, les équipes de Millésimes sont allées à la découverte des vignobles marocains : Le Maroc, pays de cocagne pour de nombreux investisseurs étrangers. Ainsi le groupe français Castel, l'un des plus grands distributeurs de vin au monde, s'est-il offert une propriété à Meknes. Les Français y ont mis tous les moyens nécessaires pour réaliser du bon vin...

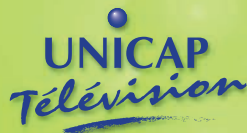


Le film a été produit en 2000 par Unicap Télévision  
Réalisation : Jean Philippe Dave  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

### Hameau en Beaujolais

Véritable ambassadeur de la France, le Beaujolais nouveau ne doit pas faire oublier que la région produit également bien d'autres vins. Des crus, des Beaujolais et des « Beaujolais Village » dans une région à découvrir tant par sa diversité de paysages que pour le mode de vie des gens du coin.

Découverte d'une région, présentation des différentes appellations et visite du « Hameau en Beaujolais », un musée qui permet de découvrir à la fois les caractéristiques viticoles de la région, mais aussi tout le travail de la vigne et de la vinification, de la mise en bouteille...



Le film a été produit en 2000  
par Unicap Télévision  
Réalisation : Cédric Wautier  
Budget : inférieur à 100 000 F  
Durée du film : - 30' (court métrage)

1

Actuellement, des vins de très bonne qualité sont produits partout dans le monde. Les vigneron modernes sont des entrepreneurs travaillant à l'ère de la globalisation. Les Rothschild en sont un bon exemple. Un groupe gigantesque a été créé à partir du très célèbre Château Lafite. Tous les ans, des millions de bouteilles sont vendus sur le marché international. Il y a encore quelques décennies, la Napa Valley était considérée comme le nouvel Eldorado du vin. Aujourd'hui, la politique des prix pratiquée en Californie risque de faire chuter certains producteurs.

L'explosion du marché dans le Bordelais, le Barolo ou la Napa Valley permet le développement de nouvelles régions viticoles comme le Languedoc Roussillon. Mais là encore, les groupes internationaux ne sont pas en reste.

### NZZ Television

Le film a été produit en 2000-2001

par Neue Zürcher Zeitung

Réalisation : Christian Dettwiler/Annette Frei-Bertoud

Budget : supérieur à 200 000 F

Durée du film : + 30' (long métrage)

3

### Route des vins : Alsace

Protégé par les Vosges, le vignoble alsacien bénéficie du climat le plus sec de France et d'un ensoleillement tardif, propice à la maturation lente et prolongée des raisins. Mais il profite aussi de la diversité exceptionnelle des sols viticoles : une mosaïque de terroirs répartis en un long ruban de 170 kilomètres entre plaine et coteaux. C'est la route des vins d'Alsace.

4

Le film a été produit en 2001 par M. Bailly

Réalisation : Marc Jampolsky

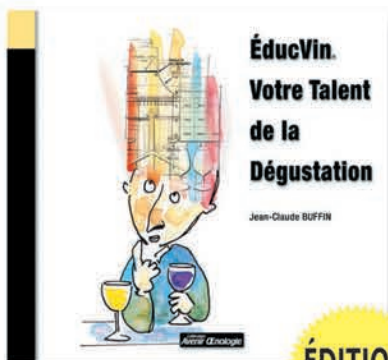
Budget : supérieur à 200 000 F

Durée du film : + 30' (long métrage)

# EDUCVIN®

## VOTRE TALENT DE LA DÉGUSTATION

PAR JEAN-CLAUDE BUFFIN



ÉDITION  
2000

Ce livre n'est pas comme les autres ! C'est un jeu de piste pour améliorer votre sensibilité à la dégustation et votre connaissance du vin.

240 pages illustrées de schémas, de croquis et de synthèses facilitent votre initiation et vous guident vers la découverte et le perfectionnement de votre talent de la dégustation.

À chaque ligne, vous découvrirez une autre façon de parler du vin dans ses aspects sensoriels, économiques, politiques et concurrentiels. Vous êtes entraînés en dehors des mythes et des images symboliques de l'étiquette, loin des lieux communs propagés par les « guides ».

Ce livre vous permet d'établir vos référentiels sur la qualité des vins selon un mode codé qui vous rapprochera du monde professionnel. Il interroge vos yeux, votre nez, votre bouche, votre mémoire, lorsque vous dégustez un vin. Il interpelle votre intelligence des sens, il structure votre méthode pour repérer et pour parler de la qualité des vins.

Dans cette « boîte à outils » vous trouverez d'innombrables « trucs » pour ne plus acheter du vin « à l'aveugle », et pour ne plus boire « idiot ».

### EDUCVIN® - VOTRE TALENT DE LA DÉGUSTATION

Franco France 440 ff (67,08 €) ttc  
Franco Étranger 500 ff (76,22 €)

Aérer ? Décanter ?  
Garder ? Boire ?

Chapitre 41

de la vinification

Chapitre 34

du vin blanc

Aérer ?  
Garder

POUR COMMANDER :  
Adresser votre Règlement à :  
Collection Avenir Œnologie  
Cidex 453 bis  
71570 CHAINTRÉ  
FRANCE  
Fax (33) 03.85.37.19.83  
<http://www.oeno.tm.fr>  
[infos@mail.oeno.tm.fr](mailto:infos@mail.oeno.tm.fr)

### Vent d'anges en Île de France

L'esprit du vin souffle sur la vigne et nous porte, avec la caméra, de Bordeaux à... Paris ! Là, au milieu des pavillons de banlieue, entre les tours, fièrement affiché dans les squares les plus fréquentés de la capitale ou caché au fond de cours privées, nous découvrons un vignoble insolite, en pleine renaissance. « Plus de 100 vignes replantées depuis une trentaine d'années par des passionnés du vin », nous apprend le président de l'association des Vignerons franciliens réunis. Le tout, sur les cendres de ce qui fût, on l'a oublié, le plus grand vignoble de France au XVIII<sup>e</sup> siècle avec 42 000 ha.

Scène de vendanges à Suresnes (92), travaux dans la vigne avec les jardiniers municipaux de Montmartre (75), commentaires techniques sur le terroir à Sartrouville (78), réflexion sur la qualité des vins à Argenteuil (95), témoignage enthousiaste d'un caviste ami des enfants à Issy-les-Moulineaux (92), dégustation au bistrot avec les parisiens vignerons des balcons... Les ambiances se succèdent et nous font partager cette aventure contemporaine.

Le vignoble de Paris et d'Île-de-France s'est doté d'un projet d'avenir, soutenu par les plus hautes autorités politiques et viticoles. Ce premier documentaire filmé est une fenêtre sur les travaux de quelques pionniers qui entrent par la petite porte dans l'histoire du savoir-faire viticole français.



Le film a été produit en 2001 par Eric Garnier

Réalisation : Eric Garnier

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)

Depuis qu'il existe, chacun tend à se gausser du « Clos Montmartre » réputé « piquette infâme » dont la seule qualité serait de descendre de la capitale. Attraction touristique, les vignes montmartroises et leur production ?

Plus pour longtemps, car désormais Francis Gourdin, œnologue distingué, veille. D'ailleurs Claudine Abitbol, journaliste spécialisée, apprécie autant la rencontre avec Francis qu'avec le « Clos Montmartre ». Un Francis ravi qu'enfin on reconnaisse les mérites sur son vin - et les siens, en passant. Un travail de titan, sachant que l'implantation des vignes avait jusque-là été faite en dépit du bon sens, dans une optique plus folklorique qu'efficace. Bientôt le « Clos Montmartre » devrait enfin valoir le prix que chaque bouteille ne doit qu'à sa valeur touristique.



Le film a été produit en 2001 par H. Voskian - Télé Montmartre

Réalisation : H. Voskian

Budget : inférieur à 100 000 F

Durée du film : - 30' (court métrage)



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

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

### Conseils, mécanisme, principes de la dégustation

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

Coût : **360 FF (54,88 €) TTC**  
Envoi postal France en sus : 27 FF (4,12 €)

Site web :  
[www.alain-segelle-wines.com](http://www.alain-segelle-wines.com)

\* 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

1<sup>re</sup> Confrontation Internationale des Meilleurs Muscats du Monde

# Muscats du Monde®

EN LANGUEDOC ROUSSILLON - À L'INVITATION DE LA VILLE DE FRONTIGNAN LA PEYRADE

Les 20 et 21 juillet 2001



Signe Extérieur de *Qualité*

[www.muscats-du-monde.com](http://www.muscats-du-monde.com)



sovereign  
œnologues  
et des techniques œnologiques  
et œnologiques

Muscats du Monde 2001 - Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré - France - Tél. : (33) 03.85.37.43.21 - Fax : (33) 03.85.37.19.83 - Email : [infos@muscats-du-monde.com](mailto:infos@muscats-du-monde.com)

# Chardonnay du Monde® 2001

Retrouvez tous  
les résultats

Sur votre Minitel  
**3615 Oenotel®**

Sur Internet  
**[www.chardonnay-du-monde.com](http://www.chardonnay-du-monde.com)**



\*221 F/mn

# Le vignoble de Suresnes



**Une vigne de plus de 1700 ans  
D'une superficie d'un hectare,  
face à la Tour Eiffel,  
le plus grand vignoble d'Ile-de-France**

## « Vin de Suresnes » - Récolte 1999



**U**ne vigne qui donne à la fois sur le Sacré Cœur et la Tour Eiffel ne peut donner des vins ordinaires. Exposé à l'Est, le Clos du Pas Saint-Maurice donne des blancs secs toujours vifs et fruités.

Un été bien ensoleillé laissait prévoir une vendange riche, mais les pluies de septembre ont quelque peu atténué la puissance de ce millésime qui n'en a pas moins gardé le charme et la rondeur des beaux jours.

La complémentarité des cépages chardonnay et sémillon, vendangés chacun à leur maturité optimum, assure l'équilibre de ce cru.

Avec un nez légèrement végétal, une jolie rondeur en bouche et des arômes tirant sur la mirabelle et le tilleul, le vin de Suresnes 1999 donnera toute satisfaction à l'apéritif, sur des volailles blanches rôties ou sur des fromages de chèvre frais.



**Périco Légasse**

*Critique gastronomique*

*Maître de chais de la Confrérie du Vin de Suresnes*



### Renseignements et vente

#### **Association du Clos du Pas Saint-Maurice**

2, rue Carnot - 92150 Suresnes

Tél. : 01 41 18 15 51

Président : Jean-Louis TESTUD

Administration : Gisèle LONGOUR

