

2003



OENOVIDEO®

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

**Les 26 et 27 juin 2003
au Palais des Congrès de Perpignan
en Pays Catalan**



Vin Santé Plaisir de Vivre



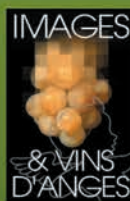
Lycée Moulin à Vent
BTS Tourisme



Association Nationale des Elus du Vin

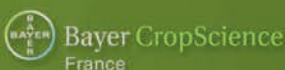


Centre de Promotion des Métiers
de la Vigne et du Vin



Oenovideo - Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré - France
Tél. (33) 03 85 37 43 21 - Fax (33) 03 85 37 19 83
www.oenovideo.oeno.tm.fr - E-mail : oenovideo@mail.oeno.tm.fr

N° 108 HORS SÉRIE DE LA REVUE DES ŒNOLOGUES



Faire connaître le vin à travers son vigneron

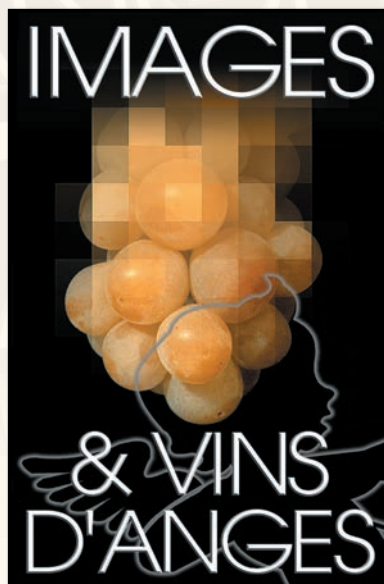
L'association **Images et Vins d'Anges** est née du désir de **faire connaître le vin à travers son vigneron**. Ce sont les hommes qui produisent, c'est donc eux que nous voulons faire découvrir.

On parle de **Vins Doux Naturels**, de **Vins de Pays**, de **Côtes du Roussillon** mais on oublie celle ou celui qui les élabore, qui choisit entre le carignan, le grenache ou la syrah, qui préfère le muscat à petits grains ou l'Alexandrie, qui est obligé de constamment nourrir un sol appauvri en matière organique, qui lutte pied à pied contre la maladie bactérienne de la vigne.

Nous offrons aux vignerons une structure permettant de mettre en valeur d'une manière **individuelle** leurs produits et leur image de marque.

Images et Vins d'Anges a pour but de **promouvoir et développer** auprès du public la connaissance des vins du Roussillon ainsi que les crus limitrophes. La cuisine et les produits locaux sont bien évidemment associés à cette action. L'association essaie de jouer un rôle de **médiateur** et de faire partager le respect qu'elle porte aux vignerons en leur donnant la parole à travers les **dégustations**, les **visites de caves** et les **repas**, offrant la priorité aux produits du terroir.

Le **Roussillon** est porteur d'une longue histoire sur laquelle veille le



Canigou, repère des marins Grecs de la cité de Corinthe. Et dans ce département à la viticulture traditionnelle, entre mer et montagne où **4 500 vignerons**, dont 1 800 propriétaires exploitants à plein temps sont totalement imbriqués dans le tissu social, la culture de la vigne est essentiellement le fait d'exploitations familiales.

La question du vin ne laisse aucun Roussillonnais indifférent même ceux, très rares, qui n'en consomment pas. La reconnaissance nationale n'est pas encore à la hauteur du travail en profondeur effectué depuis plusieurs années par nos vignerons.

Nous œuvrons avec nos modestes

moyens pour les faire connaître et leur faire conquérir la place qui leur est due.

Nous confier les manœuvres de l'opération **Festival Oenovidéo** est pour nous une preuve de reconnaissance et de confiance que nous n'aurions pu mener à bien sans certains partenariats au premier rang desquels, les fidèles depuis notre création : **Marc Sabaté** (SA) de Céret, **Jean-Pierre Joffre** de Créapolis et **Michel Sanchez** de Abeille-Assurances CGU.

Pour l'action ponctuelle du Festival, la **Chambre d'Agriculture** et le **Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon** assurent avec générosité l'intendance des festivaliers, le **Conseil Régional**, le **Conseil Général** et le **Crédit Agricole** nous offrent l'oxygène indispensable à toute survie, la ville de **Perpignan** nous accueille au **Palais des Congrès** et les étudiants en BTS Tourisme du **Lycée du Moulin à Vent** nous offrent leur présence.

L'équipe de bénévoles qui s'est lancée dans cette aventure n'a pu le faire qu'avec le soutien et le sourire de **tous les adhérents** d'une fidélité à toute épreuve.

Association Images et Vins d'Anges

13, rue Henri-Georges Clouzot
66000 Perpignan

E-mail : vinsdanges@yahoo.fr



Quai Vauban - Perpignan



Palais des Congrès - Perpignan



Le Castillet - Perpignan

**Vous souhaitez assister au Festival Oenovidéo 2003 à Perpignan les 26 et 27 juin 2003, demandez votre invitation auprès de l'Association Images et Vins d'Anges :
13, rue Henri-Georges Clouzot - 66000 Perpignan - Email : vinsdanges@yahoo.fr**



Perpignan et le Pays Catalan vont accueillir pendant deux jours le 10^e Festival international Oenovidéo

Une équipe de bénévoles motivés par l'événement a mis toute son énergie et son temps (je les en remercie) pour que l'organisation du festival soit payante. Amateurs et curieux de tous nos bons produits de terroir, cette petite équipe a le souci du devenir de cette viticulture méditerranéenne, plusieurs fois millénaires, et qui est quelquefois mise à mal par une concurrence mondiale de plus en plus forte. Notre région a de beaux atouts et le démontre bien souvent, en cours des dégustations réalisées depuis plusieurs mois, auprès des adhérents de l'association. Mais la route est encore longue et beaucoup de chemin reste à parcourir. Mais revenons à notre festival. Des vidéastes, amateurs et professionnels vont faire découvrir à un public néophyte ou averti, des images et des films (courts et moyens métrages) qui sont le reflet des efforts consentis par ceux qui travaillent la terre, les vigneron. Qu'ils soient Australiens, Libanais, Américains ou Français, ces femmes et ces hommes, qui méritent tant pour les vins merveilleux qu'ils s'inventent tous les jours pour nous, seront au cœur de ce **10^e festival international Oenovidéo**. Les Catalans seront bien représentés au festival et nous savons déjà qu'ils ont réalisé un excellent travail. Pour le choix des meilleurs films, le jury composé de personnalités d'horizons différents va devoir se réunir plusieurs fois. Bon festival à tous et merci encore à tous ceux, sponsors et partenaires pour le soutien précieux que vous nous avez apporté pour ce **10^e festival international Oenovidéo**.

Guy Travé

Président de l'association Images et Vins d'Anges

Le CIVR, outil de communication au service de la viticulture du Roussillon

L'une de nos missions est d'accompagner l'ensemble des caves et domaines sur tous les marchés français et internationaux. Toutes les AOC du Roussillon s'expriment autour de la nouvelle campagne de communication « *Les Roussillon, les grands vins qui chantent nos couleurs* ». Fédérer, dynamiser, affronter les défis de demain, toute l'équipe structurée du CIVR est à la disposition des vigneron pour développer les opérations collectives et accompagner les entreprises dans leur propre stratégie, tant sur les plans technique et économique que sur celui de la communication. Le CIVR, vecteur de la valorisation de l'image des vins du Roussillon se réjouit d'être le partenaire privilégié de manifestations culturelles comme ce **10^e festival Oenovidéo** à Perpignan en ce début d'été. Merci aux organisateurs de nous offrir durant deux jours, les plus belles images du monde vigneron au cœur du vignoble du Roussillon.

Pierre Falloux

Président du CIVR.

10^e édition du Festival Oenovidéo sous le patronage et avec la participation de l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

Pour sa 10^e édition, le **Festival Oenovidéo** aura lieu, cette année, au Palais des Congrès à Perpignan (Pyrénées Orientales) les 26 et 27 juin 2003. Ce festival, au cours duquel sont présentées les nouvelles créations audiovisuelles sur la vigne, le vin et les autres produits issus de la vigne, a atteint une forte notoriété internationale parmi les professionnels de la communication, les professionnels des vins et le grand public de plus en plus intéressé à tout ce qui touche la culture du vin. Cette année encore, l'OIV sera le partenaire du festival **Oenovidéo 2003** en lui accordant son patronage et en désignant, en plus des prix accordés par le Comité de sélection du festival, ses lauréats dans les catégories qui répondent plus particulièrement à ses pôles de compétence :

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

À cet effet, le jury des prix de l'Office international de la vigne et du vin se réunira pendant le festival **Oenovidéo 2003**. Il sera composé de :

- **S.E. Frantisek LIPKA** (Slovaquie) - *Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de Belgique et le Grand-duché de Luxembourg, Président du Jury des Prix de l'OIV*
- **M. Pierre MERMIER** (Suisse) - *Académie suisse du Vin, Secrétaire scientifique du Jury des Prix de l'OIV*
- **Mme Liliane WESTON** (Royaume Uni) - *Membre du Jury des Prix de l'OIV*
- **M. Victor MAGALHAES** (Portugal) - *OIV*
- **Mme Lydie ALESSANDRELLO** (France) - *Assistante du Directeur général de OIV.*

Ce même jury se réunira le lundi 16 juin 2003 dans le cadre de la 83^e Assemblée générale de l'OIV qui aura lieu à Paris (France) du 16 au 19 juin 2003 pour la sélection des lauréats dans la catégorie des ouvrages écrits.

La remise officielle des distinctions attribuées par les organisateurs du festival, d'une part, et par le jury international de l'OIV, d'autre part, pour les ouvrages audiovisuels et pour les ouvrages écrits, aura lieu le **mercredi 17 septembre 2003** dans les salons de l'OIV - 18, rue d'Aguesseau - 75008 PARIS (métro : Madeleine ou Concorde)

À cette occasion, l'OIV organisera, selon la tradition, une dégustation de vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Georges DUTRUC-ROSSET
Directeur Général de l'OIV.



Oenovidéo 2003 - 10 ans déjà au cœur des terroirs d'images

À l'initiative de l'association « Images et Vins d'Anges » l'Oenovidéo 2003 s'installe à Perpignan, Ville de festival les 26 et 27 juin 2003.

Oenovidéo, Festival des Arts et Métiers de la Vigne et du Vin, présente l'originalité d'être itinérant et de se dérouler à l'invitation d'équipes dynamiques dont la finalité est de se mettre au service des images des métiers des hommes et des femmes du vin. Guy Travé et son équipe ont su mobiliser les forces vives de Perpignan et du Languedoc-Roussillon pour relever le challenge.

Le Grand Jury des prix Oenovidéo 2003, pour son 10^e anniversaire, sera présidé par Gilles Sourice, homme de cinéma, réalisateur et producteur de films, spécialisé dans les films d'aventure. Cette année 57 films sont en compétition, représentant les images de 8 pays et de 5 chaînes de télévision. Les 24 films nominés de quelques minutes à presque une heure, représentent plus de 13 heures de projection d'images de la vigne, du vin, des hommes et des femmes passionnés par leur métier. À l'occasion d'Oenovidéo 2003, le Jury des Prix de l'Office International de la Vigne et du Vin, présidé par S.E. Frantisek LIPKA, Ambassadeur de Slovaquie en Belgique et au Grand Duché du Luxembourg, décernera les Prix OIV.

Oenovidéo 2003, en terre Catalane à Perpignan, est une rencontre qui s'inscrit naturellement en ces lieux où les paysages de vignobles sont la parfaite expression de la notion de terroirs d'images. Merci à toutes ces bonnes volontés qui nous aident à forger le succès d'un festival à qui nous souhaitons bonne chance et longue vie.

Henri-Laurent ARNOULD
Directeur du Festival Oenovidéo

Les Jurys

Grand Jury des prix Oenovidéo 2003

Président

• Gilles SOURICE - Réalisateur et producteur de films, spécialisé dans les films d'aventure.

Membres

- André STIL - Écrivain, membre de l'Académie Goncourt
- Pierre TORRES - Ingénieur Agronome, Écrivain du vin
- Claude MARTI - Poète occitan, conteur, musicien
- François BOUTONNET - Directeur du Festival Cinéma
- Geneviève GAVIGNAUD-FONTAINE - Professeur d'histoire contemporaine, Université de Montpellier
- Thérèse ROUSSEL - Directrice de galerie d'art
- Pierre-Jean FERRER - Directeur de France Bleu Roussillon
- Paul CADIAU - Journaliste, Écrivain du vin

Jury International des Prix de l'OIV

Président

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

Membres

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

Les Trophées

Les Trophées « Cep d'Or » 2003 attribués par le Grand Jury



- Trophée spécial du Grand Jury
- Trophée propriétaire (film au budget ≤ 15 000 €)
- Trophée Excellence (film au budget ≥ 15 000 €)
- 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.

Trophées Cep d'Or Partenaires

• Prix du Public (1993)

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.*

• Prix de la Ville de Perpignan (2003)

Ce prix récompense le film pour la meilleure présentation des vignes et vins du Roussillon.

Partenaire : *Ville de Perpignan.*

Jury de la ville de Perpignan :

- Barbara Sabaté - Graphiste
- Frédérique Vaquer - Vigneronne
- Jacques Quéral - Journaliste
- Hélène Grau - Œnologue
- Jacques Font - Propriétaire et exploitant de salles de cinéma
- Michèle Marty - Association Images et Vins d'Anges.

• Trophée Vin - Santé - Plaisir de Vivre (1993)

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

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

Jury présidé par Jean-Paul David, Président Fondateur de l'Association.

• Prix Paysages et Environnement (1996)

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

Partenaire : *Bayer Cropsciences - France*

Jury présidé par Patrice Laguarde.

• Trophée de la meilleure bande son

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

Partenaire : *France Bleu Roussillon*

Jury présidé par Jean-Pierre Ferrer.

• Trophée de la meilleure action d'intérêt général (2002)

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

Partenaires : *ADELPHÉ/ANEV.*

Jury présidé par Marc Olivier - Journaliste.

Les Prix OIV

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

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

Éditoriaux
Le Festival
Sommaire
Le Règlement
La remise des trophées
Jeudi 26 juin - Après-midi

Portrait d'une famille de vignerons (Caloz)
La vigne des sommets
La greffe Omega
Stone - Ligne d'embouteillage mobile
Route des vins : Georgie
1907 - la révolte
Un degré de plus pour la coopé
Les vignes du cœur

Jeudi 26 juin - Soirée

Un goût de Loire
La vie d'ici : les vendanges
Va Savoir : les sculpteurs des montagnes
Les raisins du cœur

Vendredi 27 juin - Matinée

Au service du viticulteur
La science en questions : La science du vin
Paroles du vin
Une année à Vacqueyras
Les bulles de la passion
Le magazine du Dimanche : la vie de Château
Les vignes du Seigneur

Vendredi 27 juin - Après-midi

Vendanges en Afrique du Sud
Les souabes et les raisins en Hongrie
Route des Vins : Espagne - l'Andalousie
Les vins de pierres
Hommage aux gestes viticoles

N° 108 hors-série de La Revue des Œnologues

FONDATEURS : Charles QUITTANSON - Michel BILLY
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : H.L. ARNOULD - Ingénieur Agronome, Œnologue
RÉDACTEUR EN CHEF : Bernard GAUTIER - Œnologue - Expert Tribunaux
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION : Monique CLAUDE
MAQUETTE ET MISE EN PAGE : Franck ARNOULD & Éric VELUT

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

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

Les articles sont publiés sous la responsabilité entière de leurs auteurs. La Sarl OENOPLURIMEDIA ne peut être tenue pour responsable de quelque façon que ce soit en cas d'erreur ou d'omission. Toute reproduction, traduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées une utilisation collective (loi du 11/07/92 article 335.2).

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

Dépot légal n° 8286 - Mai 2003 - Imprimerie Chirat - 42540 Saint-Just-la-Pendue
 Numéro de commission paritaire : 63.745

1
2
3
4
4
5



L'organisation du Festival



5
5
5
5
5
5
6
6
6



Les partenaires du Festival



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



SABATÉ



Bayer CropScience France



Association Nationale des Elus du Vin



Vin Santé Plaisir de Vivre

Le Règlement

Le Festival International **Oenovidéo** créé à l'initiative de la Revue des Œnologues, est organisé par les Écrivains du Vin et a pour objet de :

- Mettre en valeur l'image des Arts et Métiers de la vigne et du vin
- D'améliorer par la compétition les films et vidéogrammes
- Valoriser la communication sur les boissons fermentées à base de fruits et les arts et métiers de la vigne et du vin.

Conditions d'admissions

Les films présentés traitent de la filière des métiers de la vigne et du vin dans son contexte gastronomique, touristique, industriel, scientifique et technique, historique et enseignement, arts graphiques, arts musicaux, santé, plaisir de vivre.

Présentation

Les présentations sont faites en français ou en langues étrangères, de préférence sous-titrées. Chaque présentation devra être accompagnée d'un texte de présentation d'un maximum de 10 lignes mettant en évidence :

- Les objectifs de réalisation et le ciblage
- L'essentiel du scénario.

Chaque présentation devra être accompagnée d'une fiche technique. Les présentations feront l'objet d'une présélection. À l'issue de cette présélection, le producteur de l'œuvre s'engage à préciser le coût de la réalisation.

Les trophées Cep d'Or

Au cours du Festival annuel, les œuvres reconnues se verront décerner les trophées « Cep d'Or » suivi du millésime. Les Trophées se répartissent de la manière suivante :

- Trophée Spécial du Grand Jury
- Trophée du film destiné aux professionnels
- Trophée du meilleur scénario et de la mise en scène
- Trophée de la meilleure image
- Trophée de la meilleure bande son
- Trophée propriété
- Trophée du film dont le budget ne dépasse pas un certain seuil (fixé annuellement)
- Trophée prestige : Trophée du film dont le budget ne dépasse pas un certain seuil (fixé annuellement)

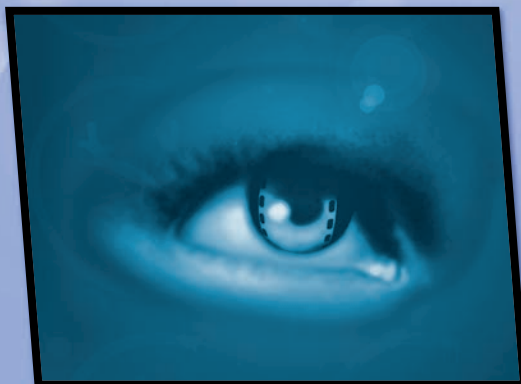
Les trophées, à la diligence du Grand Jury, peuvent ne pas être décernés.

Composition du Grand Jury

Le Grand Jury est composé de 9 personnalités :

Un Président et 8 membres représentants de manière équitable les catégories professionnelles suivantes :

- Professionnels du vin, du tourisme et de la gastronomie
- Professionnels de la vidéo, de l'image et de la réalisation
- Professionnels de l'histoire et de la littérature des arts et du spectacle
- Professionnels de la communication, de la presse, de la publicité et l'édition.



En l'absence de Président, celui-ci est désigné parmi les membres et dispose d'une voix prépondérante.

Comité Directeur

Le Festival est animé par un Comité Directeur composé de 5 à 7 membres, qui a pour fonction de :

- Désigner les membres du Grand Jury
- De procéder à la présélection et définir l'ordre de projection en séance publique
- D'assurer la bonne marche technique du Festival.

Les membres du Comité Directeur sont animés d'un souci de promotion des métiers de la Vigne et du Vin. Les membres du Comité Directeur œuvrent au succès du Festival. Lorsqu'un membre du Comité Directeur souhaite s'impliquer plus avant dans l'organisation matérielle et financière du Festival ou des activités qui s'y attachent, il devra signer un protocole de partenariat avec le représentant de Bourgogne Publications, Société éditrice de la Revue des Œnologues, détentrice des marques : Les Écrivains du Vin et Festival International **Oenovidéo**. Les membres du Comité Directeur ne peuvent en aucun cas être membres du Jury.

Remise officielle des Trophées Oenovidéo

Le **mercredi 17 septembre 2003**, 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 de vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

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

FESTIVAL OENOVIDÉO - FORUM ŒNOLOGIE

Maison des vigneronns du Château de Chaintré

Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ

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

Internet : www.oenovideo.oeno.tm.fr

Email : oenovideo@mail.oeno.tm.fr

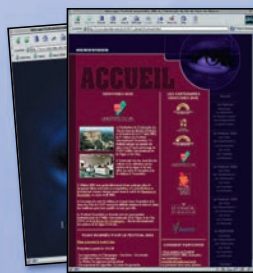


OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

18, Rue d'Aguesseau - 75008 PARIS

Tél. : 01.44.94.80.80 • Fax : 01.42.66.90.63

Le Festival Oenovidéo sur Internet



Le festival **Oenovidéo** en partenariat avec la **Société Oeno Plurimédia** s'installe sur le site www.oenovideo.oeno.tm.fr et vous dévoilera tout au long de l'année l'actualité du festival ainsi que son histoire depuis 1998. Vous y trouverez la liste de tous **les films en compétition**, tous les renseignements utiles concernant le festival, pour présenter vos productions, les conditions de participation, pour y assister, comment et à qui en faire la demande et tous les contacts si vous désirez devenir partenaire ou bien accueillir

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

Dès le **lundi 30 juin** vous pourrez y découvrir **le palmarès Oenovidéo 2003** avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Oenovidéo 2003
- Jury des Prix OIV
- Juries des Trophées Partenaires.

Prochainement, vous aurez la possibilité de regarder les extraits des films primés au festival sur le site www.oenovideo.oeno.tm.fr mais aussi toute l'actualité multimedia des métiers de la vigne et du vin : CD-Rom, sites internet et bien sûr toutes les informations sur le festival **Oenovidéo 2004**.

Portrait d'une famille de vigneron (Caloz)

Le portrait de la famille Caloz, vigneron et encaveurs à Miège dans le canton du Valais en Suisse, informe le spectateur sur les conditions de vie et de production d'un viticulteur. Il ne s'agit pas de promouvoir une certaine production ou un produit spécifique mais de donner au spectateur la possibilité de se faire une représentation personnelle de la vie d'un viticulteur. Le film montre (écran de gauche) le travail et la vie de la famille Caloz. Dans un premier temps, le film est commenté (écran de gauche) par Conrad Caloz et dans un deuxième temps par son père, Fernand Caloz. Si le fils parle de l'actualité, de tout ce qui lui est utile dans son activité, et des pensées qu'il se fait sur son avenir, le père évoque plutôt les anciennes pratiques et ses propres souvenirs.

Le film a été produit en 2002 par Urs Graf, Filmkolltztiv Zurich

Réalisation : Urs Graf, Filmkolltztiv Zurich

Budget : supérieur à 30 000 €

Durée du film : 24 mn (court métrage)



La greffe Omega

Après avoir présenté le principe et l'intérêt de la greffe oméga pratiquée sur la vigne, le film expose la technique de greffage à la machine sur table, décrit la stratification à chaud, le tri des plants et le second paraffinage. Puis il montre les deux types de plantation des greffes : en godets de tourbe et en pleine terre sur plastique.

Le film a été produit en 1999 par Gilbert Renaud

Réalisation : Philippe Dodet

Budget : inférieur à 15 000 €

Durée du film : 12 mn (court métrage)



Stone - Ligne d'embouteillage Mobile

L'importance de la qualité de l'embouteillage du vin et la notion de mise en bouteilles à la propriété ont, au cours des deux dernières décennies, créé une nouvelle profession : prestataire d'embouteillage mobile. Stone, constructeur de matériel d'embouteillage, a mis son savoir faire au service de cette profession en étudiant, avec ses clients producteurs, négociants et embouteilleurs et les fournisseurs d'équipements et services annexes, les solutions optimales pour un embouteillage de qualité dans l'espace réduit qu'est un camion ou une remorque. Nous assistons à l'intégralité d'une mise en bouteilles à la propriété, de l'arrivée et l'installation de la ligne mobile au domaine jusqu'à la mise en box pour vieillissement en cave. Nous suivons le cheminement du vin, de la filtration au tirage avec le détail de toutes les phases du process ; nous accompagnons de même la bouteille de la dépalettisation jusqu'à la rétentation des bouchons en notant toutes les caractéristiques spécifiques des matériels Stone spécialement étudiés dans le respect du vin, la qualité du travail et la fiabilité d'équipements professionnels. De retour de la mise en bouteilles à la propriété, la société Stone nous présente brièvement son site de conception et de fabrication personnalisées des matériels de conditionnement de vin. Bonne découverte !

Le film a été produit en 2003 par Stone

Réalisation : Studios Robert Bouquet

Budget : inférieur à 15 000 €

Durée du film : 11 mn (court métrage)



1907 - La Révolte

Printemps 1907... Pourquoi faut-il que les hommes se révoltent au printemps ? Dans ces régions du Languedoc et du Roussillon, la vigne est implantée depuis l'Antiquité. C'est elle qui a forgé les hommes, leur culture. Printemps 1907, c'est toute une région qui s'enflamme devant la dégradation du marché du vin dû à la surproduction, à l'arrivée des vins d'Algérie, ou à la production de vins frelatés à base de sucre de betterave. C'est toute une région qui se révolte contre « ceux du Nord » qui ont obtenu du gouvernement Clémenceau une forte détaxation du sucre rendant la production de vins frelatés moins cher que la production de vins naturels. Ce film retrace l'enchaînement des événements qui restent encore présent dans l'inconscient collectif de cette région du Languedoc-Roussillon. Il tente aussi de tirer les enseignements d'une telle révolte.

Le film a été produit en 2002 par Transfert Prod'

Réalisation : Thierry Pasquet - Budget : Inférieur à 15 000 €

Durée du film : 14 mn (court métrage)

La vigne des sommets

En 1984, quelques visionnaires ont le projet d'implanter une vigne en Cerdagne à 1 300 mètres d'altitude. Elle sera ainsi la vigne la plus haute d'Europe, la vigne suisse de Visperterminen à 1 200 mètres d'altitude ayant été arrachée. Cette vigne, de par sa situation unique, deviendra une formidable vitrine de la viticulture catalane, pensent alors ses promoteurs. Pensez donc : en pleine montagne et à cette altitude une parcelle de vigne qui prouvera alors que le département des Pyrénées-Orientales possède un climat exceptionnel celui qui autorise les meilleurs vins. Un épiphénomène disent ses détracteurs. Cependant la réalité historique dépasse la fiction et l'on découvre que la vigne existait bien en Cerdagne avant l'an mille. Un voyage vinicole étonnant qui nous entraîne à travers les siècles avec à la clef un record : la vigne la plus haute d'Europe.

La vigne : Cette parcelle de 16 ares, soit environ 450 pieds, est plantée sur la commune de Sainte Léocadie à une altitude de 1 300 m. Elle se compose des cépages, riesling, muscat petits grains, chasselas. Sa production est de 100 à 300 bouteilles, suivant les années. Elle a été plantée en 1984 par les techniciens de la chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales. Sa vendange s'effectue tardivement au mois de novembre. Sa vinification s'effectue à la station vitivinicole de Tresserre. Le suivi technique de l'équipe vidéo sera assuré par Marc Guichet, spécialiste du secteur vitivinicole à la chambre d'agriculture des P.O.

Le film a été produit en 2002/2003

par Pole Production

Réalisation : Alex Jeanpierre

Budget : inférieur à 15 000 €

Durée du film : 21 mn

(court métrage)



Route des Vins - Georgie

Pays de 500 cépages, multitude de châteaux, de domaines, de régions, la Géorgie produit de nombreux vins, et le vin est étroitement lié à l'histoire du pays. Ce sont en effet les Géorgiens qui auraient appris aux Grecs l'art de la vinification. Malheureusement, les difficultés économiques liées à l'éclatement de l'URSS et certaines politiques appliquées aux vignobles ont entraîné une chute de la production de raisin et la qualité n'est pas toujours au rendez-vous.

Le film a été produit en 2001

par Jean-Pierre Bailly

Réalisation : Jean-Louis André

Budget : supérieur à 30 000 €

Durée du film : 54 mn

(long métrage)



Les vignes du Cœur

Ouveillan, petit village perché au cœur de l'Aude, village de vigneron, où la cave coopérative est plus qu'un lieu de rendez-vous. Chaque année, les ouveillanais viennent en aide à leur façon à ceux qui sont dans le besoin. Ils organisent, au cœur de leur cave coopérative, une grande « fête » : de la musique, les récoltes des vignes du cœur, une vente aux enchères, un petit coup de pouce d'un certain Jean-Jacques Goldman. Le tout au profit des Restos du Cœur. Nous tenions à participer à ce qui est aujourd'hui encore un événement local. Nous avons suivi les derniers préparatifs du concert, le montage de la scène par les vignerons eux-mêmes, la préparation du grand repas entre les fûts géants de la cave coopérative, la vente aux enchères, la vie dans les vignes et enfin le concert qui clôt cette manifestation. Tout au long du tournage, nous étions guidés par une conviction forte : la solidarité qui se manifeste à Ouveillan ne pouvait être mieux symbolisée que par le vin. Sur le terrain, tous ceux que nous avons rencontrés n'ont fait que nous le rappeler. Ils participent à cette journée comme ils « font » leur vin, presque avec... amour. Un excès dans lequel nous espérons être tombés en faisant le film.

Le film a été produit en 1999
Réalisation : Arnaud Maisonneuve
Budget : Inférieur à 15 000 €
Durée du film : 22 mn (court métrage)

La Vie d'Ici : les vendanges

Eric Brunet et Sonia Dubois sont installés dans les vignes de Suresnes pour les vendanges.

3

Le film a été coproduit en 2002
par France 3 Paris Ile de France-Centre
et TÉLÉ PARIS
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 40 mn (long métrage)

Va savoir : Les sculpteurs des montagnes

Jean-François Deu est vigneron. Ses vignes de Banyuls, il les aime et n'est pas peu fier depuis qu'il a appris que ces vignes allaient être classées au patrimoine mondial de l'UNESCO. Mais ces cultures en terrasse demandent un travail et un savoir faire très particulier. Pour apprivoiser la pente et l'eau, il faut maîtriser le travail et l'agencement des pierres pour que les terrasses, les murettes et les rigoles passent les saisons. Un travail qu'il nous fait découvrir avec son oncle, Anicet Deu, qui reste le dernier muletier de la région. Ensemble ils continuent à labourer les vignes. Un travail fastidieux qui permet de retourner la terre et de tuer la mauvaise herbe encore possible grâce à l'animal et qui évite tout emploi de désherbants...

france
5

Le film a été produit en 2002
par JLR Production
Réalisation : Xavier Lefèvre
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 26 mn (court métrage)

7

L'émergence de ce projet documentaire est étroitement liée à la nouvelle crise que traverse la viticulture méridionale. Face à cette crise qui fragilise tous les vignerons, surtout les plus jeunes, les caves coopératives ne sont pas toutes dans la même situation. Celles qui s'en sortent le mieux sont celles qui ont anticipé. « *Ce chardonnay, depuis la vigne, a été bâti, construit, élevé, pour répondre à un type de marché bien précis...* », Michel Revel, Directeur de la Cave de Rieux-Minervois. « *Si on intervient de façon intelligente, on arrive à retirer la plénitude de terroirs comme ça...* », Patrick de Marien, Président de la cave d'Embres et Castelmaure. « *Plutôt que de produire et de se dire après : il faut le vendre... Il faut voir ce que le consommateur désire, et nous, produire ce qu'il désire* », Fabienne Luzeux, jeune viticultrice à Laure Minervois. « *Autrefois, on rémunérait au volume, aujourd'hui, c'est la qualité qui paye. On est passé de l'égalité à l'équité* », Cédric Malric, jeune viticulteur à Talairan. « *Comment voulez-vous que l'on ait des adhérents qui pratiquent la traçabilité et d'autres qui restent en dehors du système, le but est de faire que tout le monde aille dans le même sens* », Henri Rolland, Président de la Cave de Portel. Construit autour d'interviews de vignerons, d'élus et de salariés de caves coopératives, le film, tout en retraçant l'histoire de la coopération, montre comment les vignerons coopérateurs du Languedoc ont restructuré le vignoble, modernisé les caves, et organisé la commercialisation de leurs produits.

Le film a été co-produit en 2003 par Videka Production
et la Fédération des Caves Coopératives de l'Aude
Réalisation : Chantal Marchon
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)



9

Un goût de Loire

La Loire est un fleuve de vin. Entre Roanne et Nantes, en passant par la Touraine et l'Anjou, la diversité des vins de Loire correspond à la variété des paysages, des sols et des cépages. La présence du fleuve a créé des conditions climatiques favorables à la culture de la vigne. Ce documentaire propose une descente de la Loire de Sancerre au Muscadet à la découverte des vignobles des bords de Loire : Touraine (Vouvray, Montlouis), Chinon au pays de Rabelais, Bourgueil terre natale du comédien Jean Carmet, Saumur, l'Anjou ses vins rouges ou liquoreux, le muscadet enfin, entre Loire et Bretagne. Dans « Le jardin de la France » pousse le sauvignon, le cabernet mais surtout le chenin, introduit dans la région au 16^e siècle par Saint Martin et célébré par Rabelais. Les vignobles ligériens racontent aussi l'histoire de ce pays. Avec la participation de René Renou, André Dezat, Noël Pinguet, Nicolas Joly, Bernard Germain, Gérard Depardieu et Robert de Goullaine.

Le film a été produit en 2001-2002
par On Line Productions
Réalisation : Jacques Meny
Budget : supérieur à 30 000 €
Durée du film : 40 mn (long métrage)



11

12

Les raisins du cœur

« Les raisins du cœur » est le portrait d'un couple vigneron catalans, Christine Campadiu et Vincent Cantie au sein de leur domaine la Tour Vielle. Il retrace leur vie quotidienne et leur travail dans leur village : le petit port méditerranéen de Collioure, pendant une année, de vendange à vendange. Au cœur de ce documentaire, nous suivons Christine et Vincent, dans leur quotidien, les hauts et les bas de leur métier de vignerons, les joies et les conflits de leur vie communale et familiale. On les entend évoquer les fascinants détails du métier : l'entretien du vignoble, la construction et reconstruction des murettes et rigoles de schiste, la plantation des pieds de vigne, la taille, les vendanges ; la gestion des fermentations dans la cave au cœur de la ville, la mise bouteilles, le capsulage, l'étiquetage et l'expédition. Mais ce film est plus qu'un film sur le vin. C'est un film qui parle aussi du passage de la vie traditionnelle à la vie contemporaine, que ce soit les vignes ou la cave ou au sein du village, petit port de pêche en pleine transformation pour devenir un site touristique coté.

Le film a été produit en 2001 par Carrie et Yasha Aginsky
Réalisation : Yasha Aginsky
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 55 mn (long métrage)

4 milliards d'Altec

Excusez du peu!



ACE TEAM / TOTEM.FR



altec

**Le bouchon choisi par
4 milliards de bouteilles**

La science en questions : la science du vin

Fruité, sec ou gouleyant, le vin nourrit en France et à l'étranger un véritable marché. Michel Chevalet et son invité, Philippe Faure Brac, meilleur sommelier du monde en 1992 dresseront le bilan des ventes. Avec l'arrivée de vins étrangers sur le marché mondial, le vin français ne détient plus aujourd'hui le monopole du choix des consommateurs.

ENCYCLOPEDIA

Le film a été produit en 2001
 par Science Vidéo Service
 Réalisation : Michel Chevalet
 Budget : Inférieur à 15 000 €
 Durée du film : 52 mn (long métrage)

Paroles du vin

C'est la volonté d'une artiste qui, à travers ses créations : estampes, peintures, vidéo, souhaite communiquer sa passion du vin. De ses recherches, est né un concept singulier : associer vidéo et livre d'artiste, avec la même unité graphique et chromatique, ils ont la particularité de mettre en valeur des fragments d'histoire de la vigne : « cahier de mémoire » d'un vigneron, actes notariés, calligraphies anciennes, livres de compte autant de documents humbles et oubliés, qui appartiennent au patrimoine œnologique. Des citations littéraires apportent aux images une densité poétique. Donner à voir plus loin que le vin. Dans cet essai audiovisuel, il s'agit de démontrer que le vin procède d'une triple communion : avec les quatre éléments (eau, air, terre, feu) ; avec les hommes : maître tonnelier, vigneron alchimiste ; avec les sens : le vin est professeur de goût, il déteint la vérité.

Le film a été produit en 1993
 par l'École Nationale Supérieure des arts décoratifs
 Réalisation : Véronique Frémy
 Budget : inférieur à 15 000 €
 Durée du film : 4 mn (court métrage)

Les bulles de la passion

Passion, Tradition... Le temps s'écoule, emportant l'image d'une rose symbolique qui nous parle le langage tantôt d'une poétesse savourant dans les mots les bulles du champagne, tantôt d'un vigneron penché sur des grappes pleines d'avenir. Leur engouement partagé pour ce vin « frémissant » court tout au long du film et se cristallise à travers cette femme d'autrefois, éprise de son époux, et dont le coffret à bijoux livre un mystère... Il reste à présenter une dernière actrice : la terre des vignes, celles qui se travaille, se « dompte » à force de courage.

Le film a été produit en 2002-2003
 par Champagne Sourdet-Diot
 Réalisation : Michel Haumont
 Budget : Inférieur à 15 000 €
 Durée du film : 10 mn (court métrage)

13

Le reportage comporte 3 volets : 1er volet : Au niveau de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin, la modernisation et la progression du savoir ont évalué d'une façon spectaculaire et sont actuellement impressionnantes. 2e volet : Il y a 2 600 ans à Marseille, et 2 500 ans à Martigues, les Phocéens installèrent à leur arrivée un vignoble prospère, la découverte de vestiges en apportant la preuve. 3e volet : Dans l'antiquité, les techniques étaient primaires mais pour la transformation du jus de raisin en vin, ils utilisaient de façon empirique un phénomène naturel que l'on utilise toujours : la fermentation alcoolique (transformation du sucre contenu dans le jus de raisin en alcool par des levures présentes naturellement sur la peau des grains de raisin). Ces levures ne sont pas le seul exemple de microbes utilisés par l'homme. D'autres micro-organismes interviennent et ce, depuis des siècles, dans la fabrication du pain, du fromage, de la bière, etc. Actuellement, les êtres vivants microscopiques au service de l'homme sont de plus en plus nombreux ; les biotechnologies sont en pleine expansion.

Le film a été produit en 2000
 par le Collège et la Médiathèque de Martigues
 Réalisation : 3 professeurs et une vingtaine d'élèves de 3^e
 du Collège Daumier
 Budget : Inférieur à 15 000 €
 Durée du film : 14 mn (court métrage)

15

**Une année à Vacqueyras
 Voyage au cœur de la Provence**

Une touriste décide de passer une année à Vacqueyras, village niché au pied du massif des Dentelles de Montmirail en Vaucluse, pour mieux comprendre ce qui se cachait derrière ce grand cru et la passion des gens qu'elle n'avait fait que croiser en été. À la fin de son séjour, elle s'installe à la terrasse du café du cours et écrit ce qu'elle a vécu. C'est là que le film commence. Journées de fête sous le soleil de Provence, travail de la vigne, parfois solitaire, ce film vous fera découvrir une médaille à 2 faces : celle que tout le monde voit et l'autre, plus secrète, qu'on n'apprécie qu'avec le temps. Les quatre saisons se suivent au rythme alterné des travaux de la vigne et des manifestations culturelles du village. Automne : les Vendanges - La vinification en cave coopérative et particulière. Hiver : travail de la vigne, la taille - Le marché de Noël, le village. Printemps : l'espace botanique de Coste de Coa - Nature, lumières et paysages. Été : le Prix Jury consommateurs et ses Raimbauts d'Or - Théâtre sur la place - Grande fête des Appellations et son repas de 800 personnes sous les platanes du cours.

Le film a été produit en 2002 par la Mairie
 de Vacqueyras en collaboration avec
 le Syndicat des Vins de Vacqueyras
 Réalisation : Elan Sud/K Films
 Budget : inférieur à 15 000 €
 Durée du film : 28 mn (court métrage)



17

24-26, av. Leclerc - 66000 Perpignan - Tél. : 04 68 34 28 08 - Fax : 04 68 34 46 78

À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES



MUSCATS ET VARIÉTÉS MUSCATÉES

**Inventaire et synonymie universels,
des origines à nos jours**

De André BRONNER

EN FRANÇAIS - Prix Franco France : 55 € TTC - Prix Franco tous pays : 65 €
Coédition INRA - Oenoplurimédia

collection
Avenir Oenologie

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

NOUVEAU



Palmarès des Médailles d'Or des Vins et Spiritueux de France 2003

[Disponible à partir
d'octobre 2003]

Cet ouvrage présente les vins et spiritueux ayant obtenu la plus haute distinction dans les **grandes confrontations qualitatives**.

Vous êtes producteur médaillé d'Or, consommateur curieux de connaître l'élite des vins et spiritueux de France, pour en savoir plus :

Palmarès des Médailles d'Or
Maison des Vignerons - 71570 Chaintré
Tél. : 03 85 37 43 21 - Fax : 03 85 37 19 83
Email : infos@mail.oeno.tm.fr
Site web : www.palmares.oeno.tm.fr

En 2002 : 13 concours référencés, 42 666 échantillons en compétition, 6 500 jurés ont attribué 2 915 médailles d'Or.

Le Bureau du Cinéma de Montélimar

Votre partenaire audiovisuel...

Installé dans la Drôme depuis 2001, le **Bureau du Cinéma de Montélimar** réunit toutes les informations nécessaires à la réalisation de courts ou longs métrages en Drôme-Ardèche :

- *Repérages de décors*
- *Casting comédiens et techniciens locaux*
- *Prestataires de services spécifiques*
- *Conseils en logistique.*

Interface entre les techniciens de l'image (réalisateurs, producteurs) et les structures en demande de produits audiovisuels (documentaires, reportages, publicité...), il développe une politique de proximité en région **Rhône-Alpes**.

Soutenu par les Collectivités et les Organismes Publics, il encourage les initiatives locales (ateliers en milieu scolaires, rencontres professionnelles...) et contribue à promouvoir le dynamisme au sud de la Vallée du Rhône.

Contact : **Corinne Destombes** au 06 83 04 20 10

Bureau du Cinéma de Montélimar

Maison de la vie associative - Place du Théâtre
26200 Montélimar

Tél. : 04 75 01 31 35 - E-mail : dac.mairie.montelimar@wanadoo.fr

Les vignes du Seigneur

Nous connaissons tous des catholiques qui trompent leur femme, des musulmans qui s'envoient un demi et des juifs qui travaillent le samedi. Le problème, avec les religions, c'est que quand on essaie d'en suivre les principes à la lettre, ça finit toujours en désastre, qu'on soit à Kaboul, à Salt Lake City, à Jérusalem ou en France. Voyez ces viticulteurs qui veulent faire du vin casher en s'imaginant sans doute que ça finira par leur rapporter quelque chose. Mais, bien avant les sous ou le paradis, la première chose qu'ils récoltent, c'est un solide mal de tête. Car, en 2002, faire du vin avec la Thora sous cahier de charge, c'est pas de la petite bière...



Le film a été produit en 2003
par VF Film Production
pour l'émission Strip-Tease - France 3
Réalisation : Éric Cardot
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 14 mn (court métrage)

Les Souabes et les raisins en Hongrie

À la fin du XVII^e siècle, les Turcs sont expulsés de Hongrie, la population des campagnes est colonisée par les Allemands, principalement sous le règne de Marie Thérèse. Ces Allemands raniment la culture du vin en Hongrie en apportant de nouvelles techniques. Après la Grande Guerre du début du XX^e siècle, les Allemands sont à leur tour chassés de Hongrie. Mais quelques uns ne désirent pas rentrer chez eux et continuent à vivre en Hongrie. Aujourd'hui, quelque 100 000 descendants de ces colonisateurs ont conservé leurs activités liées à la culture de la vigne. Dans toutes les régions viticoles de Hongrie, l'on trouve encore des villages habités par les descendants allemands qui se sont intégrés à la population hongroise. Plus d'un siècle de traditions et d'usages au service de la viticulture. Ce film présente le mélange de ces cultures au service de la vigne.

Le film a été produit en 2002 par Nemeth Gyorgyi
Réalisation : Nemeth Gyorgyi
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 52 mn (long métrage)

18

Le magazine du Dimanche : Vie de Château - La Tour Blanche

19

Vendanges 2002 en Sauternais et singulièrement à Bommès, la petite commune la plus riche de l'appellation en liquoreux grands crus classés. Parmi eux, le domaine de la « Tour Blanche », premier grand cru classé de 1855 et également école de viticulture. Une cohabitation exceptionnelle et harmonieuse qui dure depuis plus de 90 ans. En effet le château a été donné à l'État en 1907 par un riche philanthrope nommé Osiris. Donation faite à condition qu'on dispense là un enseignement populaire et gratuit... Dans ce lycée agricole public, les élèves apprennent donc à travailler dans des vignes et des chais pédagogiques et ils ont un droit de regard sur la précieuse exploitation de la « Tour Blanche » gérée par des professionnels de grande expérience. Une « vie de château » qu'ont partagée Michèle Faure, Gilles Coulon et Eric Delwarde. Un magazine de France 3 Aquitaine monté par Alain Guinchard.

Le film a été produit en 2002 par France 3 Aquitaine
Journaliste : Michèle Faure
Budget : inférieur à 15 000 €
Durée du film : 12 mn (court métrage)



20

Vendanges en Afrique du Sud

Buitenverwachting est un des principaux domaines viticoles de la vallée de Constantia, à quelques kilomètres du Cap : 100 hectares de vignes et des cépages prestigieux. Lorsque la famille Müller racheta le domaine en 1980, l'exploitation était délabrée et les ouvriers agricoles étaient encore plus mal en point que la propriété : on appliquait alors dans les domaines viticoles le « dop system », en vertu duquel les travailleurs étaient rémunérés en vin de qualité médiocre. L'ensemble de la main d'œuvre souffrait d'alcoolisme, esclave d'une mauvaise piquette. Les Müller financèrent des cures de désintoxication et rémunèrent les ouvriers en bons d'alimentation. Ils furent parmi les premiers en Afrique du Sud à entreprendre ce genre d'innovation sociale. Aujourd'hui le domaine est géré par leur fils, et la propriété a changé de visage. Les ouvriers bénéficient de nombreux avantages sociaux mais ils sont toujours mal rémunérés et revendiquent dorénavant le droit à la propriété.

Le film a été produit en 2002 par France 3 - Faut pas rêver
Réalisation : Corinne Glowacki et Philippe Bigot
Budget : de 15 000 à 30 000 €
Durée du film : 13 mn (court métrage)

faut pas rêver



22

Route des Vins - Espagne - l'Andalousie

Les premières images de ce pays sont celles de villes fortement marquées par l'architecture arabe, ce sont les jardins andalous constituant des havres de fraîcheur sous un soleil brûlant qui se perpétuent sur les terres d'Afrique sous ce nom. Ce sont aussi les costumes typiques, les danses et la musique flamenco, ce sont les courses de torros et les élevages de chevaux qui les accompagnent, les attelages magnifiques qui participent à la fête, fête colorée, distinguée, fête de la vendange. Tout ce folklore se retrouve dans les trois villes vinicoles de Jerez de la Frontera, de Puerto de Santa Maria et de Sanlucar de Barrameda. Le paysage est caractérisé par l'Albariza, un sol de craie qui forme un fond blanc sur lequel se détache le vert des vignobles. Cette craie absorbe la pluie comme une éponge et restitue ses réserves d'eau à la vigne pendant les étés longs et secs. Les vins de Xeres (Jerez en espagnol), (Xeres en français), (Sherry en anglais) sont des vins de liqueur produits dans une aire délimitée par un triangle s'appuyant sur les trois villes précitées, au sud de Guadalquivir. Ils se déclinent en différents types. Ces différents types seront abordés au fur et à mesure des visites dans les grandes et plus petites entreprises. Les grandes marques sont souvent d'origine anglaise. L'histoire de Jerez commence avec les Phéniciens, les Carthaginois et les Romains, puis les Vandales et les Wisigoths et les Maures qui y restèrent pendant 700 ans. La reconquête fixa pendant de nombreuses années la frontière à Jerez de la Frontera. Les relations avec le reste de l'Europe du Nord commencèrent très tôt, en 1490 les courants commerciaux étaient établis avec la France et l'Angleterre. Il semble que les premiers vins parvenus en Amérique soient ceux de Jerez. Cette histoire sera contée comme le sera celle des grandes marques : Gonzalez Byass, Pedro Domecq, Harveys, Sandmann, d'autres peut être moins connues comme Barbadillo. À côté du vin, le brandy de Xeres et le vinaigre de Xeres apportent un soutien économique à cette région en difficulté depuis plusieurs décennies.

Le film a été produit par Jean-Pierre Bailly
Réalisation : Jean-Louis André
Budget : supérieur à 30 000 € - Durée du film : 52 mn (long métrage)

MC4

**“ Mettre notre réputation
en jeu avec le mildiou ?
Pas question ! ”**



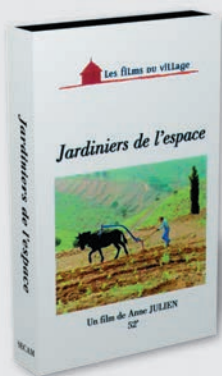
VALIANT® Flash
préventif de père en fils

VALIANT® Flash : 50% Imazalil (P), 25% Époxi, 4% syméthiozole (P) - AMM N°96000011
Mildiou de la vigne causé par le champignon *Plasmotium viticola* (M) -
Bayer CropScience (P) Matière active du Citrate Du Papi de Vincennes and Co. (In).
Bien lire l'étiquetage avant utilisation. Respecter les prescriptions d'emploi.

Bayer Service infos
N° Vert 0 800 25 35 45

BAYER Bayer CropScience

**LES MEILLEURS FILMS
DU FESTIVAL OENOVIDÉO**



**JARDINIERS
DE L'ESPACE**



Film VHS de 52 mn réalisé par Anne Julien

EN LANGUE FRANÇAISE

Prix Franco France : 48 € TTC

Prix Franco tous pays : 52 €

collection
Avenir Oenologie

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

**LES MEILLEURS FILMS
DU FESTIVAL OENOVIDÉO**



**LES QUATRE
SAISONS
D'YQUEM**



Prix OIV Oenovidéo 2002

Film de 93 mn réalisé par Jean-Paul JAUD

Le mystère des vins de Château Yquem

VHS EN FRANÇAIS

Prix Franco France : 38 € TTC • Franco tous pays : 42 €

DVD EN FRANÇAIS

Prix Franco France : 42 € TTC • Franco tous pays : 46 €

collection
Avenir Oenologie

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

Hommage aux gestes viticoles

En Roussillon, la Saint - Bacchus occupe une place importante dans le monde vitivinicole. Chaque année, au mois d'avril, a lieu la plus importante sélection des Vins du Roussillon avec toute sa cohorte d'Appellations d'Origine Contrôlées et de Vins de Pays. À la suite de cette sélection, un jury international désigne, au cours d'une dégustation à l'aveugle, un vin par Appellation. Ces cuvées deviendront les « Bacchus » de l'année. Une soirée est organisée au cours de laquelle les Bacchus seront remis aux vignerons. Pour 2003, l'Association pour la Promotion des Vins du Roussillon a fait le choix de rendre hommage aux gestes viticoles. Ce film a été réalisé pour s'intégrer dans la soirée de remise des Bacchus et mettre en valeur l'homme, le vigneron qui, tout au long de l'année, par ses gestes répétés à chaque saison, façonne la vigne, transforme le grain de raisin pour donner naissance à de grands vins. Gestes ancestraux, immémoriaux pour la plupart, pratiqués de génération en génération à l'identique, ils traduisent la compétence, la maîtrise et la passion. Cet amour du travail artisanal et manuel, ce respect du paysage viticole et de son environnement, cette chaleur du sud, ces couleurs qui enchantent nos vins présentes dans toute la palette chromatique, le rythme des images sans texte, rehaussent, renforcent et nous renvoient cette beauté envoûtante. La musique joue un rôle important car elle permet par ses accents de donner de l'ampleur aux gestes viticoles et de montrer toute la puissance et la beauté que le vigneron leur accorde. Les éclats de lumière de ce film sont le reflet du génie créateur de nos vignerons du Roussillon.

**Le film a été produit en 2003 par APVR
(Association pour la Promotion
des Vins du Roussillon)**

Réalisation : Sud Vidéo Production

Budget : inférieur à 15 000 €

Durée du film : 6 mn (court métrage)



23

24

Les vins ont tous leur histoire, une histoire généralement mal connue, qui raconte pourtant une part de celle des hommes d'autant plus facilement masquée qu'elle a trait au plaisir des sens. Le film aborde le passé, le présent et l'avenir des vins de Banyuls et Collioure sous une double perspective, à la fois concrète et distanciée : quatre vignerons livrent chacun leur expérience de la vigne et de l'élevage des vins ; leurs propos sont mis en résonance avec une conversation entre le meilleur sommelier du monde, Olivier Poussier et un géographe érudit en vins, Jean-Robert Pitte. Exceptionnel par son caractère de vignoble de montagne baigné par la mer, ce terroir est aussi marqué par un héritage culturel particulier : des vieilles vignes de tous les temps replantées pied à pied, et depuis le phylloxéra, greffées avec leur cépage d'origine, le grenache. Son caractère difficile et exigeant à la vigne et en cave lui a donné mauvaise réputation mais les vignerons banyulencs reconnaissent en lui le révélateur de leur terroir... C'est ici, en Catalogne française, qu'au XIII^e siècle, Arnaud de Villeneuve invente le mutage, procédé des vins doux naturels qui permet enfin le stockage et le transport des vins et en conséquence, la naissance des grands crus des rivages méditerranéens et atlantiques. Le Banyuls, « or coulant, pourpre sombre et feu de diamant » a traversé les siècles sur les grandes tables d'Europe et les autels eucharistiques. Mais il a aussi connu des crises violentes qui émaillent le cours de son histoire d'anecdotes surprenantes. La sensualité de ces vins gourmands se lit dans la richesse de leur palette aromatique et chromatique mais aussi dans leur capacité à répondre au changement de la mode des goûts. Si les générations précédentes les dégustaient à l'apéritif, les consommateurs contemporains s'ouvrent aux alliances mets et vins, et la généreuse diversité de ce terroir, offre aujourd'hui une belle ouverture vers de nouveaux vins secs, et notamment blancs. À l'heure mondialisée des vins de cépages technologiques, et dans la période de mutation profonde qui affecte tout le sud viticole, le terroir de Banyuls/ Collioure pose la question de tout ce qui est à l'œuvre dans l'élaboration des grands vins. Pour inscrire ce propos, l'image s'attache sensuellement à tout ce que la vigne offre de fleurs, de pampres graciles et prometteuses, de grappes mûrissantes de raisins gris, blancs, noirs, de ceps aux formes sculptées, torturées par la taille et le temps. Dans des décors de schistes et de chêne liège, les vins coulent leurs soleils ambrés, blonds, tuilés. Les caves livrent des secrets habituellement réservés. Le dessin des étiquettes réveille les souvenirs d'époques lointaines. Et la forme du film s'attache à flatter la gourmandise des sens.

Le film a été produit en 2002 par Quatre à Quatre films

Réalisation : Anne Julien

Budget : de 15 000 à 30 000 €

Durée du film : 52 mn (long métrage)



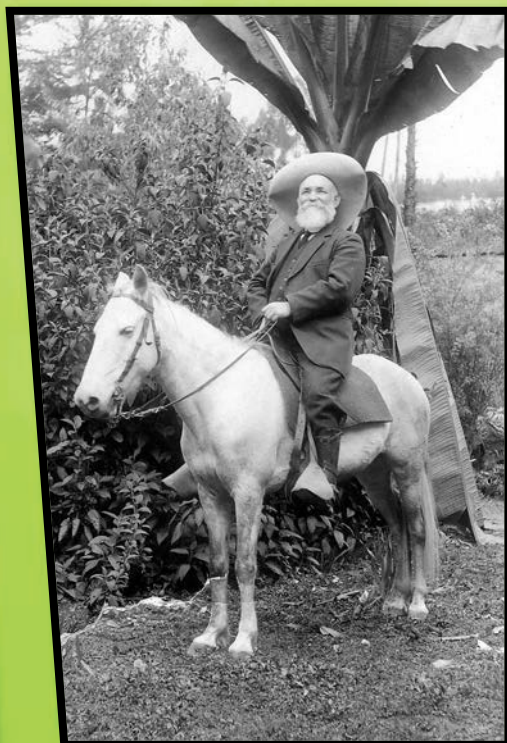
Hors compétition

Les héritiers de l'Amazonie - Une aventure catalane

Un descendant songe, depuis son enfance, aux vies aventureuses de ses deux ancêtres, Julien Fabre père et fils. Il veut comprendre ce qui les a poussés à vivre plus de 20 ans chacun en Amérique du Sud. Il raconte le destin hors du commun de son arrière grand-père, fils d'un petit paysan catalan, parti en 1910 coloniser un million deux cent mille hectares de caoutchouc, puis de son grand-père, saisi à son tour par le démon de l'aventure. Le descendant traverse l'océan et emmène le spectateur depuis la côte Pacifique, la Cordillère des Andes et l'Équateur jusqu'à Iquitos, Manaus, Belem et la côte Atlantique. Il découvre ainsi toutes les péripéties de ses deux ancêtres : des contrats mirifiques, des Indiens réducteurs de têtes, 5 000 km à travers l'Amazonie, une expulsion manu militari, des tracés de chemins de fer, une « dette Fabre » entre l'Équateur et la France, la fondation d'une Alliance Française... Le film alterne images anciennes et contemporaines, et des fondus enchaînés renforcent l'appropriation de l'histoire en superposant décors d'hier et d'aujourd'hui. Les archives de famille qui lui ont été transmises prennent vie au cours de ce voyage « initiatique ». En voix off, il raconte son périple et ses découvertes, entraînant le spectateur dans la confiance. Le descendant est le fil conducteur du film. Mais pour rester « universel », il n'est pas identifié. Il est une silhouette à l'écran : on le voit tantôt de dos, tantôt de loin, ou bien un gros plan montre ses mains feuilletant un document, etc. Et il découvre que les quêtes de ses deux ancêtres n'étaient que prétextes à mener la vie qu'ils avaient choisie et réaliser ainsi leurs rêves d'évasions. La quête du descendant est symbolique. Le narrateur n'est pas parti chercher une fortune cachée. En enquêtant sur les traces de ses aïeux et au gré des rencontres, il découvre ce qu'ils ont osé et ce dont il a hérité...

Réalisation : Elisabeth Guitter et Thierry Masdéu

Durée du film : 52 mn (long métrage)





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

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

Conseils, mécanisme, principes de la dégustation

Un superbe cadeau à s'offrir ou à offrir à tout œnophile...

débutant ou initié, amateur ou professionnel.

Cassette vidéo (20 mn) accessible à tous.

Coût : 55 € TTC

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

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

www.alain-segelle-wines.com

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

AMÉLIORER VOTRE SENSIBILITÉ À LA DÉGUSTATION ET VOTRE CONNAISSANCE DU VIN



ÉDUCVIN® VOTRE TALENT DE LA DÉGUSTATION

De Jean-Claude BUFFIN

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

ÉDUCVIN® DEVELOPING YOUR SKILLS AS A WINE TASTER

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

**NOUVEAU
EN ANGLAIS**

collection
Avenir Œnologie

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

Vin - Santé - Plaisir de Vivre®



Avec vous

A travers le monde

Nous forçons les outils du futur

Pour le bien-être et l'équilibre de tous

Association Vin Santé Plaisir de Vivre

Conférences - Animations - Réflexions et actions

86, Rue Victor HUGO - 71000 MÂCON - France

Tél. : (33) 03.85.39.43.36 - Fax (33) 03.85.39.40.79

En exclusivité au Hameau en Beaujolais




**LE HAMEAU
EN BEAUJOLAIS**

A Romanèche-Thorins, entre Lyon et Mâcon.

Tél. : (33) 03 85 35 22 22

<http://www.hameauenbeaujolais.com>



T&L Conseils - photos : P. Palau / R. Sprang



LES ROUSSILLON

*Les Roussillon,
les grands vins qui chantent nos couleurs.*



www.vins-du-roussillon.com

Côtes du Roussillon - Côtes du Roussillon Villages - Collioure - Banyuls - Maury - Rivesaltes - Muscat de Rivesaltes
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

© GENOPLURIMEDIA