

2004



OENOVIDÉO®

II^e FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDÉO ET DU MULTIMÉDIA
DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

Les 6 et 7 mai 2004
Salle des Fêtes d'Échichens-sur-Morges
en Suisse



Vin Santé Plaisir de Vivre



ANÉV

Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin



OENOVIDÉO

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré - France

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

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

Numéro 112 hors-série de la Revue des Œnologues

LES MEILLEURS FILMS DU FESTIVAL OENOVIDÉO

LA GREFFE OMÉGA



Trophée du meilleur film pédagogique

NOUVEAU

Film VHS de 12 mn réalisé par Philippe DODET

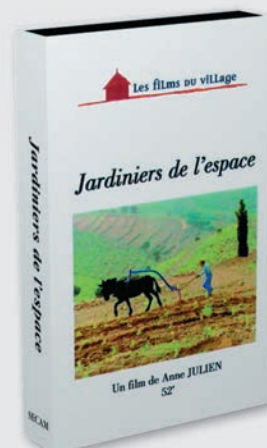
VHS

EN LANGUE FRANÇAISE

Prix Franco France : 20 € TTC

Prix Franco tous pays : 24 €

JARDINIERS DE L'ESPACE



Film VHS de 52 mn réalisé par Anne Julien

VHS

EN LANGUE FRANÇAISE

Prix Franco France : 48 € TTC

Prix Franco tous pays : 52 €

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 €

LES CD-ROM INTERACTIFS

LE GOÛT ET LES 5 SENS



Avec le concours de Jacques PUISAIS

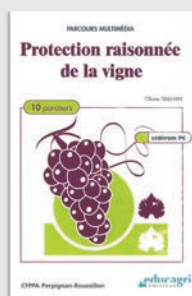
12 séances sous forme de film vidéo réalisées en classe, pour initier votre apprentissage du goût et des sens.

CD-ROM MAC-PC EN FRANÇAIS

Prix Franco France : 70 € TTC - Franco tous pays : 80 €



PROTECTION RAISONNÉE DE LA VIGNE



Ce CD-Rom propose dix parcours d'autoformation présentant les notions essentielles pour comprendre la protection raisonnée d'un vignoble

CD-ROM PC EN FRANÇAIS

Prix Franco France : 70 € TTC - Franco tous pays : 80 €



collection **Avenir Oenologie**

Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ - FRANCE - Fax : 33 (0)3 85 37 19 83 • Site web : www.oeno.tm.fr



La Région de Morges est heureuse de vous recevoir

Chaque année le **Festival Oenovidéo** prend ses quartiers dans une nouvelle région. En 2004 il franchit pour la première fois la frontière pour se rendre en Suisse plus particulièrement au bord du lac Léman, dans la région de Morges, face au Mont-Blanc. Dans ce pays de Vaud, le visiteur étranger est parfois surpris par la présence de vignes. On ne lui avait parlé que du chocolat, des banques et des montres. Il ignore comme d'autres que les Romains ont passé par là pour y planter la vigne et que les moines ont établi un fort beau vignoble.

En choisissant la région de Morges pour projeter ses films en concours, Oenovidéo se retrouve au coeur de la plus grande appellation viticole vaudoise mais aussi dans un endroit où le cinéma a été mis en valeur par la présence d'acteurs célèbres tels Yul Brynner et William Holden. La localité de Tolochenaz située à quelques kilomètres de Morges fut le lieu que la grande actrice Audrey Hepburn a illuminé de sa présence la résidence « la Paisible ». Nous osons penser que la présence des vignes a été pour ces acteurs un environnement source d'inspiration et de bonheur.

Les participants au festival Oenovidéo, vont durant leur séjour dans la région devenir des acteurs de la découverte, celle des films en concours et celle des vignobles de la région de Morges. En ce sens l'ouverture d'esprit dont font preuve les organisateurs en déplaçant année après année le festival fait partie de la même perspective que peut avoir un cinéaste, découvrir et faire découvrir.

Yves Paquier

Arvinis salon des vins du Monde est heureux d'accueillir le 11^e festival Oenovidéo. Si les deux structures se sont regroupées c'est autour d'un dénominateur commun le vin. Naturellement chacun garde sa spécificité, Oenovidéo dans sa manière de mettre en avant l'image et Arvinis dans celle de la promotion du produit. Alors me direz-vous où se situe le point commun ? Simple dans la reconnaissance du travail des acteurs principaux, les vigneron. L'image est là pour leur rendre honneur, la promotion pour faire valoir le résultat de leur labeur. Le vin n'est donc pas un produit tout à fait comme les autres. Ancré dans nos régions depuis l'antiquité, porteur des terroirs et du savoir faire des hommes, il offre une valeur culturelle et historique importante.

Sous le regard des visiteurs et spectateurs des deux manifestations c'est une image élargie qui est montrée, avec pour objectif la rencontre des hommes autour d'un produit naturel, le vin. Je souhaite aux jurés et spectateurs du 11^e festival Oenovidéo, une très cordiale bienvenue à Echichens sur Morges.

Philippe Fehlmann

Président d'ARVINIS Salon des Vins du Monde.

11^e édition du Festival Oenovidéo sous le patronage et avec la participation de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)

Pour sa 11^e édition, le Festival « Oenovidéo » aura lieu, cette année, du 6 au 8 mai 2004 à Echichens près de la ville de Morges en Suisse. 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'Organisation internationale de la vigne et du vin accordera son patronage au festival « Oenovidéo 2004 » et désignera les lauréats dans les catégories qui répondent plus particulièrement à ses pôles de compétence :

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

Le jury des prix de l'Organisation internationale de la vigne et du vin se réunira pendant le festival « Oenovidéo 2004 ». Il sera composé à cette occasion de :

- **S.E. Frantisek LIPKA** (Slovaquie) - *Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de Belgique et le Grand-duché du 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 Marie-Odile BOISSENOT** (France) - *OIV.*

La remise officielle des distinctions attribuées par les organisateurs du festival « Oenovidéo 2004 » 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 23 septembre 2004, à l'Espace Pierre Cardin à Paris.

Federico CASTELLUCCI



Oenovidéo 2004 en Suisse : une première

Depuis plus de 10 ans, le Festival Oenovidéo a parcouru les routes des régions viticoles de France. Au cours de ces pérégrinations, l'idée s'est forgée de sortir de l'hexagone et d'aller à la rencontre de nouvelles amitiés.

La création, la dynamique d'Yves Paquier a transformé ce challenge en réalité. Avec l'aide du Salon Arvinis et de nombreux amis Suisse, cette réalité marquera d'une pierre blanche la jeune vie du Festival.

Le grand jury des Prix Oenovidéo 2004 sera présidé par **Jean-Jacques BERNARD** - Réalisateur et producteur de films, Journaliste-Chroniqueur.

Cette année, 63 films sont en compétition représentant les images de 9 pays et de 6 chaînes de télévision. Les 29 films nominés, de quelques minutes à presque une heure représentent plus de 9 heures de projections d'images de la vigne et du vin, et des auteurs hommes et femmes passionnés par leurs métiers.

À l'occasion d'Oenovidéo 2004, le jury des prix de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) présidé par **S.E. Frantisek LIPKA**, Ambassadeur de Slovaquie en Belgique et au Grand Duché du Luxembourg décernera les prix OIV.

Les images d'Oenovidéo 2004 trouveront dans le cadre unique d'Échichens près de Morges un haut lieu d'expression et de réflexions sur les moyens d'enrichir nos connaissances sur les manières de mieux communiquer autour du vin. Pour que la fête soit totale, la diversité et la qualité des productions viticoles Suisse accueilleront les festivaliers professionnels de l'image, de la communication, des arts et de l'histoire des vins du monde.

Nos remerciements s'expriment avec chaleur et sympathie et en toutes amitiés avec les vigneronnes de Morges qui nous aident à forger le succès et la pérennité d'un festival d'images à la rencontre de ces acteurs.

H.L. ARNOULD

Directeur du Festival Oenovidéo

Une vigne, comme un film, progresse plan par plan. À la vigne comme au film, il faut un terrain choisi, une lumière adéquate, un temps de maturation, et le savoir-faire méticuleux du geste humain pour porter le tout à floraison.

Le plan de vigne et le plan de cinéma ont besoin d'attention. Moins ils ont laissé au hasard, meilleurs ils sont. Car la volonté ne suffit pas à rendre le vin bon, ni le film de cinéma qui restera banal s'il est seulement basé sur une idée première.

Certes au départ, il faut un amour pour la plante initiale, pour l'acteur sauvage. Mais bien avant les rieuses vendanges, bien avant les succès à foison, il faut donner à cette fleur mille gages de soumission. Toute une écoute, précautionneuse et lente, d'autant qu'un seul plan ne fait pas le film. Ni la vigne. Un humble apprentissage, mutuel, naîtra de cette relation entre l'homme et son plan, sachant que le cinéaste, comme le vigneron, ne récolte en vérité que ce qu'ils amènent.

Le génie du vin et celui du cinéma se ressemblent aussi en ce qu'ils ne s'achèvent jamais. S'ils sont conduits de bonne main, ils peuvent se ressourcer sur leurs propres pousses. Et donner vie, sans cesse, à d'autres envies...

Au fond, le plan de vigne et le plan de cinéma sont, l'un comme l'autre, le fruit d'une rencontre unique, attentive et patiente, entre nature et culture... Donner du prix à cette rencontre, c'est le but de ce 11^e Festival Oenovidéo, pour que, plan par plan, un nectar advienne de la main du vigneron, de celle du cinéaste.

Jean-Jacques BERNARD

Président du Festival Oenovidéo 2004.

Les Jurys

Grand Jury des prix Oenovidéo 2004

Président

• **Jean-Jacques BERNARD** - Réalisateur et producteur de films, Journaliste-Chroniqueur

Membres

- **Bernard GAUTIER** - Œnologue, écrivain du vin
- **Edwige OSCHENBEIN** - Monteuse de films
- **Corinne DESTOMBES** - Directrice du Bureau du cinéma de Montélimar
- **Gilbert GARRIER** - Professeur d'histoire contemporaine (Lyon Lumière) - écrivain du vin
- **Sabine CARRUZZO-FREY** - Historienne
- **Pierre THOMAS** - Journaliste et gastronome - écrivain du vin
- **Jean-Michel BOREL** - Imprimeur et créateur d'étiquettes de vin
- **Didier CORNUT** - Œnologue

Jury International des Prix de l'OIV

Président

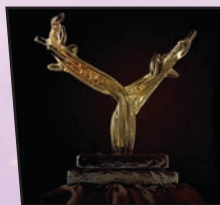
• **S.E. Frantisek LIPKA** (Slovaquie) - Ambassadeur de Slovaquie dans le Royaume de Belgique et le Grand-duché du Luxembourg - Président du Jury des Prix de l'OIV.

Membres

- **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 Marie-Odile BOISSENOT** (France) - OIV.

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

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

• **Le Prix Paysages et Environnement** récompense le film français ou étranger montrant la meilleure valorisation des paysages viticoles et du respect de l'environnement.
Partenaire : Bayer Cropscience - France - Jury présidé par Patrice Lagouarde.

• **Le Trophée de la meilleure action d'intérêt général** récompense le film qui aura le mieux mis en valeur le travail des collectivités locales & territoriales et de leurs élus sur le vignoble pour le développement durable : protection des terroirs, gestion des effluents, protection de l'eau et des sources, recyclage des emballages, aides à l'installation ou à la sauvegarde de toutes les activités liées à la vigne et au vin.
Partenaires : ADELPHÉ/ANÉV - Jury présidé par Marc Olivier - Journaliste.

• **Le Prix Arvinis** récompense le meilleur film produit et réalisé en Suisse.
Partenaire : Arvinis - Jury : Dominique RAPPAPAZ, Productrice ; Michel CRUCHON, Viticulteur, Président de Vitiswiss ; Nadège FEHLMANN-BONIN, Directrice du Salon Arvinis ; Anne BOGDANOVIC, Reggio Emilia - Italie ; André LAMBLET, Graphiste.

Les Prix OIV

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

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

Éditoriaux
Le Festival
Sommaire
Le Règlement
La remise des trophées
Jeudi 6 mai - Après-midi

39^e Congrès Mondial des Confréries Bachiques - France
 Une année de vigne au lac de Biene - Suisse
 Vin de Porto : le doux du Douro - Suisse
 Equusvinage, vigne et cheval de trait - France
 Domaine du Terraillex : la voie biodynamique - Suisse
 Pays d'eau, pays du vin - les vins de pays de la haute vallée de l'Orb - France
 Passe moi les jumelles : les vins en robe - Suisse
 Question de patience - France

Jeudi 6 mai - Soirée

Rituel des vendanges - Suisse
 Le vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia - Italie
 La route des vins - la Grèce - France
 La belle étape - France
 Champagne ! - France

Vendredi 7 mai - Matinée

Le souffle du dragon - France
 Lauprêtre constructeur 2003 - 2004 - France
 Visio - France
 Tonnellerie Dargaud et Jaegle - France
 Un souffle d'excellence - Suisse
 Le vin a un visage divin - Hongrie
 Switzerland's avant garde wine growers - Suisse
 Saveurs et terroirs « Côtes du Brulhois » - France
 Retrouvons le fendant des Vaudois - Suisse

Vendredi 7 mai - Après-midi

Crète - Grèce
 1907 - France
 Une viticulture de qualité pour quel avenir ? - France
 De la vigne aux paysages - France
 Le Magazine du pays basque : le don des vins - France
 Plaisir des sens - France
 La route des vins - le Liban - France

Numéro 112 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 110 000 € - Groupe BOURGOGNE PUBLICATIONS
 Siège social : Maison des Vignerons du Château de Chaintré - Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ
 Direction : Gérant - Directeur général : H.L. ARNOULD

Les articles sont publiés sous la responsabilité entière de leurs auteurs. La Sarl OENOPLURIMEDIA ne peut être tenue pour responsable de quelque façon que ce soit en cas d'erreur ou d'omission. Toute reproduction, traduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées une utilisation collective (loi du 1/07/92 article 335.2).

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

Dépot légal n° 2155 - Avril 2004 - Imprimerie Chirat - 42540 Saint-Just-la-Pendue
 Numéro de commission paritaire : 1008 T 83691

1
2
3
4
4
5

5
5
5
5
5
6
6
6

8
8
8
8
8

9
9
9
9
10
10
10
10

11
11
11
11
12
12
12

L'organisation du Festival



Les partenaires du Festival



Sous le haut patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Le Règlement

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

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

Conditions d'admissions

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

Présentation

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

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

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

Les trophées Cep d'Or

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

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

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

Composition du Grand Jury

Le Grand Jury est composé de 9 personnalités :

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

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



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

Comité Directeur

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

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

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

Remise officielle des Trophées Oenovidéo



C'est à Paris dans le cadre de l'Espace Gardin que se déroulera la remise officielle des trophées Oenovidéo 2004 au cours de la soirée du Jeudi 23 septembre.

Au cours de cette soirée qui débutera à 20 heures, les invités du monde du cinéma, des télévisions et de la production rendront hommage à « La route des vins »

pour la fin d'une série de 52 films sur le thème de la Vigne et du Vin à travers le monde et les prix Oenovidéo 2004 seront remis :

- Prix OIV
- Cep d'Or Oenovidéo
- Trophées Partenaires

À cette occasion sera organisée une dégustation de vins d'exception représentant les meilleurs films et les médaillés d'or des grands concours internationaux.

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

Festival Oenovidéo - Forum Œnologie

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré

Tél. : 03 85 37 43 21 - Fax : 03 85 37 19 83

Site web : www.oenovideo.oeno.tm.fr - E-mail : oenovideo@mail.oeno.tm.fr

Le Festival Oenovidéo sur Internet



Le festival Oenovidéo en partenariat avec la Société Oenoplurimédia 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 10 mai vous pourrez y découvrir le palmarès Oenovidéo 2004 avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Oenovidéo 2004
- Jury des Prix OIV
- Jurys des Trophées Partenaires

Prochainement, vous aurez la possibilité de regarder les extraits des films primés au festival sur le site www.oenovideo.oeno.tm.fr mais aussi toute l'actualité multimedia des métiers de la vigne et du vin : CD-Rom, sites internet et bien sûr toutes les informations sur le festival Oenovidéo 2005.

39^e Congrès Mondial des confréries bachiques

Le 39^e Congrès mondial des confréries bachiques s'est déroulé en Luberon du 6 au 11 juin dernier. Cette manifestation initiée par la Commensale du Luberon, présidée par Yves Rousset-Rouard, du Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Luberon, présidée par Hubert Lafond et du Parc naturel régional du Luberon, présidée par Jean Louis Joseph, a permis de faire connaître les vins et les territoires du Luberon et du Vaucluse. Les viticulteurs du Luberon, mais aussi ceux du Ventoux, de Beaumes-de-Venise et de Châteauneuf-du-Pape, ainsi que les mairies du Parc naturel régional, de l'ensemble du département de Vaucluse, se sont regroupés pour le succès d'un grand événement international. Le colloque était ouvert à tous les professionnels du vin. Il a réuni environ 300 personnes. Les visites, dégustations, dîners ont réuni chacun environ 500 personnes. Ce sont ainsi près de 2 000 professionnels qui ont participé au moins à l'un des événements de la manifestation. Le film présenté retrace le déroulement et l'ambiance.

Le film a été produit en 2003 par Commensale du Luberon

Réalisation : Laurent Fauqueux/Scarabée Productions

Budget : supérieur à 30 000 euros

Durée du film : 24 mn (court métrage)



Vin de Porto : le doux du Douro

Le vin de Porto qui joue un rôle importante dans l'économie portugaise, a une longue histoire. Les vignobles aux bords du fleuve Douro ont leurs racines aux temps des Romains et les cépages, dans leur majorité autochtone, sont parmi les plus vieux qui existent. La région du Douro était la première dénomination contrôlée du monde. Des Anglais, des Hollandais et des Allemands ont rendu fameux ce vin noble dans le monde entier. Les vieilles caves de ces familles sont pleines d'histoire. Le film ne raconte pas seulement l'histoire de ce vin, illustrée par les photos d'un photographe-ethnologue. Comme il a été tourné pendant la vendange on peut participer à la production du vin dans un paysage unique, avec des femmes et des hommes gais chantants, le jour aux vignobles et la nuit dans les grandes cuves, en concassant les raisins avec leurs pieds nus. L'ajoutage d'eau-de-vie le moment donné interrompt la fermentation du jus de raisin et en fait un vin fortifié. Bien que le vin du Porto soit aimé dans tout le monde, il s'est formé un groupe de jeunes œnologues et producteurs de vins qui ont commencé à produire un vin rouge excellent, toujours des cépages autochtones. Dirk van der Niepoort, appartenant à la cinquième génération de la fameuse maison de production, est à la tête de ce mouvement qui nous donne la chance de connaître des nouveaux vins très intéressants.

Le film a été produit en 2003 par NZZ Neue Medien

Réalisation : Annette Frei Berthoud

Budget : supérieur à 30 000 euros

Durée du film : 32 mn (long métrage)

NZZ

Domaine du Terraillex : la voie biodynamique

Ce film de 7 minutes intitulé « la voie biodynamique » explique la biodynamie appliquée par le domaine du Terraillex à Concise. Vincent Bindith, vigneron - encaveur, raconte les origines de cette technique, la démarche et les principes. Bien plus qu'une simple méthode agricole ou viticole, elle propose une approche globale du rôle de l'homme dans le soin de la terre sous divers aspects : biologique, techniques, sociaux et économiques. Vincent Bindith montre successivement la vivification des sols, la régulation écologique, etc. En Suisse, 72 hectares de vignes sont cultivés dans cette certification appelée Demeter et cela par 13 vigneron.

Le film a été produit en 2003 par Canal Nord Vaudois

Réalisation : Pierre Alain Tschannen

Budget : inférieur à 15 000 euros

Durée du film : 7 mn (court métrage)

CANAL

1

2

Une année de vigne au lac de Bienna

Film réalisé pour l'association des vigneron du Lac de Bienna. Sans paroles mais avec de belles images ce film vous montre le travail dans les vignes tout au long des quatre saisons. Il commence en hiver avec la taille et la distillation du marc. Au printemps la nature se réveille les vieilles souches sont arrachées et l'on procède aux nouvelles plantations. La vigne est effeuillée, attachée, l'herbe est tondue. Pour les traitements on utilise l'hélicoptère. L'été est la saison des dégustations et de la mise en bouteille. La nouvelle récolte se profile avec l'automne. Ce film cherche à montrer les différents travaux liés à la vigne ainsi que la magnifique région du lac de Bienna. Un regard particulier est porté sur les installations « Viniterra » lesquelles illuminent pendant la nuit, murs et parchets au moyen de bougies.

Le film a été produit en 2002

par Rebgesellschaft Bielersee

Réalisation : Werner Schweizer

Budget : inférieur à 15 000 Euros

Durée du film : 27 mn (court métrage)

3

4

Equusvinage, vigne et cheval de trait

La confrérie de la vigne et du cheval de trait est régie par la charte de l'equusvinage. Véritable outil de communication collective mis en place par l'association Traits de Génie, elle est au service des vigneron qui travaillent à sauvegarder leurs terroirs dans le respect de l'environnement et des traditions grâce à l'utilisation de la traction équine. La Confrérie fournit au vigneron adhérent une plaquette de communication qu'il distribue à ses clients pour les informer sur les méthodes pratiquées pour sauvegarder les terroirs viticoles. L'equusvinage symbolise le lien entre le cheval (equus) et la vigne (vinage). Son identification se fait par une contre étiquette sur les bouteilles qui comporte également le logo de la Confrérie et un texte expliquant l'utilisation du cheval de trait dans le respect du terroir. Numérotée et distribuée exclusivement par la Confrérie, dont le nombre correspond au volume de vin issu de la vigne travaillée par traction équine, la contre-étiquette est identique pour toutes les appellations et les bouteilles quels que soient les lieux de production. Tout vigneron adhérent au réseau de la Confrérie de la vigne et du cheval de trait s'engage à respecter la charte de l'equusvinage. Le Conseil de la Confrérie est le seul à décerner l'agrément annuel des vigneron demandeurs qui leur confère la qualité de « Chevalier Equusvin ».

Le film a été produit en 2002-2003

par Traits de Génie/Flash Studio

Réalisation : Pascal Bourson

Budget : inférieur à 15 000 euros

Durée du film : 28 mn (court métrage)



6

Pays d'eau, pays de vin

« Les vins de pays de la Haute Vallée de l'Orb »

Pays d'eau, pays de vin, la Haute Vallée de l'Orb est un écrin de verdure niché dans le Haut Languedoc. Depuis longtemps, cette terre de villégiature est prisée pour ses eaux, ses stations thermales comme Avène ou Lamalou les Bains. Aujourd'hui, on y découvre ou redécouvre des vins de pays dont la typicité est synonyme de hauteur... Plantés en altitude, ces vignobles de montagne donnent des rouges, des blancs et des rosés que les vignerons ne manquent pas d'élever avec passion et fierté. Voilà pourquoi ces vins qui prennent leur source dans la Haute Vallée de l'Orb ont tout pour vous séduire.

**Le film a été produit en 2003-2004
par la Syndicat des vins**

de Pays de la Haute Vallée de l'Orb

Réalisation : Patrick Boudet

Budget : Inférieur à 15 000 euros

Durée du film : 15 mn (court métrage)



Passe-moi les jumelles : vin en robe

Elles ne sont qu'une dizaine en Suisse, mais elles font parler d'elles ! L'association des Artisanes du Vin et de la Vigne - autrement dit des professionnelles à part entière - s'imposent désormais dans un milieu traditionnellement réservé aux hommes. À la fois œnologues, vigneronnes et cheffes d'entreprise, elles ajoutent une note féminine à la saveur de nos grands crus. Le réalisateur François Jaquenod a voulu conjuguer ce plaisir au féminin. Il s'est rendu dans les cantons de Genève, de Vaud et du Valais pour rencontrer Françoise Berguet, Coraline de Wurstenberger et Marie-Bernard Gilloz-Praz. La première exploite pas moins de 12 hectares de vignes situés sur deux communes : Satigny et Dardagny. Les yeux pétillants, Françoise Berguet se souvient de sa démarche chaloupée lorsqu'elle visitait les caves dans le cadre de sa formation d'œnologue. Avant de reprendre au Mont-Sur-Rolle, la gestion du domaine de Hautecour que sa famille possède depuis le XVII^e siècle, Coraline de Wurstenberger a mené moult activités. Née à Paris, elle a fait des études en France avant de rallier l'Italie pour se former dans la restauration de tableaux. Elle a vécu cinq ans à Rome puis est retournée à Paris pour travailler dans le marketing. Elle a ensuite été engagée pendant cinq ans au CICR. C'est à la mort de son père, en 1993, qu'elle a décidé de reprendre la gestion du domaine familial. Fille d'un père vigneron et élevée dans une famille de 8 enfants, Marie-Bernard Gilloz-Praz, elle, a suivi la filière de l'enseignement. Mais après avoir occupé le pupitre de la maîtresse d'école pendant 8 ans, elle décide de regagner les bancs d'élève. Elle se lance dans des études d'œnologie. En 1992, alors que sa fille n'a que 10 jours, elle inaugure sa première cave. Empreint de charme et truffé de belles images, ce reportage découvre Françoise, Coraline et Marie-Bernard dans différentes activités liées à la viticulture. Pour elles, sans aucun doute, le bonheur est dans la vigne.



**Le film a été produit en 2000
par Benoit Aymon / Claude
Delieutraz / Pierre-Pascal Rossi**
Réalisation : François Jaquenod
Budget : De 15 000 à 30 000 Euros
Durée du film : 24 mn (court métrage)

8

Question de Patience

Quelque part en Champagne, au cœur de la Côte des Blancs, tout près d'une église et entourée de grands arbres, se cache une vieille demeure. Tout autour, tels des bras protecteurs, un mur de pierres. Cette enceinte recèle un véritable trésor : quelques hectares de vignes de cépage chardonnay. Ce lieu est aussi appelé un « clos » ; il n'en existe qu'une poignée en Champagne.

En 2003, le premier flacon du Clos Cazals a vu le jour.

Ce film est l'histoire d'une jeune viticultrice champenoise qui, persuadée de posséder un trésor, a voulu en tirer le meilleur pour le partager.

C'est l'histoire d'une famille, d'un savoir-faire, d'une passion.

Le film a été produit en 2003 par SR Vidéo

Réalisation : SR Vidéo

Budget : Inférieur à 15 000 euros

Durée du film : 6 mn (court métrage)





Effervescents du Monde®

Les 18 et 19 novembre 2004 à l'École Hôtelière Le Castel - Dijon

Effervescents du Monde®

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré - France
Tél. : 33(0)3.85.37.43.21 - Fax : 33(0)3.85.37.19.83 - Email : infos@effervescents-du-monde.com
Site web : www.effervescents-du-monde.com



12^e Confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde

Chardonnay du Monde 2005

Les 9, 10, 11 et 12 mars 2005 - en Bourgogne Viticole

Chardonnay du Monde® - Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré - France
Tél. : 33 (0)3 85 37 43 21 - Fax : 33 (0)3 85 37 19 83 - E-mail : infos@chardonnay-du-monde.com
Site web : www.chardonnay-du-monde.com

AMÉLIORER VOTRE SENSIBILITÉ À LA DÉGUSTATION
ET VOTRE CONNAISSANCE DU VIN



ÉDUCVIN®
VOTRE
TALENT DE LA
DÉGUSTATION

**EDUCVIN® DEVELOPING YOUR
SKILLS AS A WINE TASTER**

De Jean-Claude BUFFIN

EN FRANÇAIS

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

EN ANGLAIS

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

collection
Avenir Oenologie

Cidex 453 bis - 71570 CHAINTRÉ - FRANCE
Fax 33 (0)3 85 37 19 83 • www.oeno.tm.fr

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

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia

Ce documentaire, réalisé par le Syndicat des Producteurs de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia avec le patronat du Ministre italien de l'Agriculture et des Forêts, est destiné à la promotion de la culture du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia, grâce à un passionnant voyage dans les lieux et les techniques de production transmises de pères en fils depuis des siècles. Ainsi nous partons à la découverte des témoignages historiques sur les origines du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia (les enluminures de la Grande Comtesse Mathilde de Canossa), le raisin et la préparation du moût, le choix des petits tonneaux d'essences différentes, le local de la vinaigrerie, le début d'une batterie et les travaux annuels, la maturation et l'élevage (pendant au moins 12 ans), mais surtout son emploi en cuisine par des restaurateurs locaux (recettes régionales) et à l'étranger, des entrées aux desserts. Ce documentaire donne une vision d'ensemble sur « l'or noir » balsamique car la découverte du produit ne peut pas être complète sans la dégustation olfactive et gustative, à Reggio Emilia, pendant les journées balsamiques de fin novembre, par exemple. Le syndicat de Producteurs protège les consommateurs en faisant respecter aux producteurs les lois liées à l'élaboration du produit, mais également pour expliquer le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia, et ses trois qualités, aux consommateurs et les mettre en garde. Ainsi le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Reggio Emilia n'est commercialisé que dans une seule forme de bouteille et une seule capacité : 100 ml. Bon appétit...



Le film a été produit en 2003 par Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
Réalisation : Jeris Fochi
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 22 mn (court métrage)

La belle étape

Le principe du film consiste à alterner des images du Tour de France prises en divers points du parcours en Beaujolais et des scènes où Carlos dialogue avec divers personnages reflétant l'esprit et les richesses du Beaujolais.

Le fil directeur du scénario est posé dès le départ. Il y a l'étape, mais Carlos va nous en révéler les à-côtés. Il rencontrera Paul Cinquin, Nicole Savoye-Descombes, Chantal Chagny, Georges Duboeuf, quelques vigneronns dont Mr Lardé, quelques personnalités dont Jean Marie Leblanc. Il traversera des sites magnifiques : Moulin-à-Vent, Fleurie, etc.



XLargo

Le film a été produit en 2002 par Vins Georges Duboeuf
Réalisation : Patrick Besenval pour XLargo Production
Budget : supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 18 mn (court métrage)

9

Ce film est vraiment sans prétention, juste une petite caméra (Sony DCR-PC110E) et une balade pendant une journée de vendanges « portes ouvertes », un ordinateur et beaucoup de patience. Une musique composée pour l'occasion et surtout un vigneron (Alain Chollet) très enthousiaste. Enfin le désir de vouloir faire partager, l'ambiance des vendanges dans un domaine du Daley/Lavaux après un été exceptionnel. « Les portes des générations s'ouvrent les unes aux autres au gré des traditions orales ou vécues. Offrir à chacun et chacune la possibilité de s'approprier les gestes rituels des vendanges, c'est l'expérience offerte par notre domaine plusieurs fois centenaire. Le concept « les vendanges à la carte » permet aux intéressés de s'inscrire pour une ou plusieurs journées. Les groupes ainsi formés, d'horizons très divers découvrent ensemble le mythe. Ici plus qu'ailleurs, c'est la main de l'homme qui donne de la valeur aux choses ».

Le film a été produit en 2003 par Carlo Chanez
Réalisation : Carloz Chanez
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 8 mn (court métrage)

10

La route des vins - la Grèce

Le film sur la Grèce s'insère dans la série des films de 52 minutes de « La route des vins ». Il fait suite à 45 films déjà réalisés autour du monde et dont l'objet est de montrer les hommes et les femmes du vin et d'une façon plus générale la place de la vigne et du vin dans la culture d'un pays ou d'une région. On s'attachera donc à rappeler l'histoire de la vigne et du vin mais aussi à évoquer l'activité contemporaine de ce secteur quelle soit purement viticole ou œnologique ou gastronomique et même touristique. Aucun pays n'a autant influencé la civilisation occidentale que la Grèce. Le vin et son dieu, Dionysos en imprègnent tous les caractères et rendent familier ce pays si riche et divers. Dionysos ou Bakkos, devenu Bacchus chez les romains était le dieu de la végétation et plus particulièrement celui de la vigne et du vin. Il faisait l'objet d'un culte très important dans la Grèce antique. Les dionysies, au cours desquelles les danses et les chants du dithyrambe faisaient entrer en communion l'homme avec dieu et associaient au vin l'art Lyrique et la tragédie. L'art de consommer le vin chez les Athéniens civilisés est décrit dans le « Banquet » de Platon comme le souligne Xénophon. Hippocrate enseignait, il y a vingt-cinq siècles : « Le vin est chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure suivant la constitution individuelle ». La diète méditerranéenne et plus particulièrement crétoise est aujourd'hui la référence internationale. La gastronomie reste liée à l'environnement maritime. Le vin, lié à la Grèce antique l'est aussi à l'époque du christianisme naissant lorsque Saint Paul s'adressait aux Corinthiens. Il l'est aussi à Byzance et encore aujourd'hui aux liturgies fastueuses de l'Église orthodoxe grecque. Mais la Grèce c'est aussi un paysage méditerranéen fait de vignes et d'oliviers, de côtes maritimes et de montagnes généralement propices à leur culture. Le vignoble de 129 000 ha, réparti sur l'ensemble du territoire, produit chaque année environ 3,5 millions d'hl de vin. Les cépages traditionnels qui furent à l'origine des vignobles de l'Europe occidentale sont dominants dans le pays mais peu à peu la mode internationale pousse à introduire des cépages français comme le cabernet-sauvignon ou le chardonnay. Les pratiques culturelles sont très caractéristiques. Sans doute héritées des égyptiens elles ont acquis leur caractère propre avec le temps et méritent qu'on s'y arrête. Mais la Grèce n'est pas seulement le conservatoire de notre histoire c'est aussi un pays européen qui s'est modernisé, on y trouve des laboratoires d'œnologie très modernes, des enseignants-chercheurs et des étudiants qui se forment aux disciplines vitivinicoles. Si la Grèce a adopté une législation des appellations d'origine moderne, il n'en reste pas moins que, dans l'antiquité, les noms géographiques d'origine du vin étaient déjà utilisés pour leur désignation. Enfin une pratique propre à la Grèce, l'addition de résine de pin d'Alep lors de la fermentation du moût a été consacrée par les règlements européens. Les touristes sont tous curieux de ce type de vin.

Le film a été produit en 2003 par Jean Pierre Bailly
Réalisation : Jean Louis André
Budget : supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 52 mn (long métrage)

MC4

Champagne !

12

« Ici, entre ciel et craie, l'homme a donné naissance au vin le plus prestigieux du monde : le Champagne ». Conçu comme un clip, ce film met en scène le Champagne et la Champagne sous leurs multiples facettes. Vignoble de l'extrême, vin de la convivialité et de la fête, langage du cœur et de l'esprit, le Champagne interpelle tous nos sens.

Le film a été produit en 2004 par Time Code Productions
Réalisation : Serge Abaza
Budget : supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 7 mn (court métrage)



13

Le souffle du Dragon

Didier Meuzard est le dernier producteur indépendant de marc de Bourgogne dans la Côte de Nuits. (Il produit en même temps de la fine et du ratafia - mélange de jus de raisin et de fine). Son alambic date de 1898 et notre film est tourné sur ses lieux de distillation, à Chambolle Musigny en Côte d'Or. À la sortie de l'alambic, il y a une jolie petite tête de dragon. C'est pour cela qu'on a donné le nom « Souffle du Dragon » au marc de monsieur Meuzard : un produit destiné aux marchés chinois et asiatiques.

Le film a été produit en 2004 par Elektra Média
Réalisation : Sara Lord
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 7 mn (court métrage)

Visio

La société Pellenc a commandité la société Cath Film afin de réaliser un film sur l'un de ses nouveaux produits : Visio, une prête-queue pour les sarments de vigne. Cet outil est le premier du genre dans le domaine agricole à être doté de la vision artificielle. Ce film, destiné à notre clientèle de viticulteurs, a pour vocation d'être diffusé dans des salons nationaux et internationaux (de type Vinitech ou Sitevi), ainsi que chez nos concessionnaires. Il doit être à la fois très informatif sur le fonctionnement de l'outil, tout en véhiculant l'image d'une entreprise innovante et très tournée vers les nouvelles technologies. Sur la forme, nous avons opté pour un format 16/9e très cinéma afin de se démarquer de la concurrence et de donner une image valorisante du produit.



Le film a été produit en 2003 par Pellenc
Réalisation : Florent Amene - Cath Film
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 8 mn (court métrage)

Un souffle d'excellence

Une jeune femme fait un rêve dans un château et se voit projetée au bord de la mer. Une vague dépose une bouteille sur la plage. La jeune femme s'en empare et la porte à la hauteur de ses yeux. Par un effet de magie elle est transportée dans un monde féérique. Pour faire le lien avec la modernité, le plan final fait apparaître la jeune femme dans un espace moderne (loft).

ROUVINEZ & PARTENAIRES

Le film a été réalisé en 2003
par Rouvinez et Partenaires Sa
Sion et Richard Riera, MCI Genève
Budget : Supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 4 mn (court métrage)

14

15

Lauprêtre Constructeur 2003 - 2004

Le résultat de l'innovation, c'est tout simplement la conjugaison entre un terroir (le vignoble), des hommes (les constructeurs Lauprêtre), et des passions celles des machines viticoles et du respect de l'environnement. Dans un souci de constante évolution, Lauprêtre constructeur, ne cesse d'innover et répond aux multiples besoins et attentes de la viticulture, en offrant une gamme complète de matériels et de tracteurs viticoles.

Le film a été produit en 2003
par Lauprêtre Constructeur
Réalisation : Lauprêtre
Budget : De 15 000 à 30 000 euros
Durée du film : 10 mn (court métrage)



16

Tonnellerie Dargaud & Jaegle

Dans cette pièce de bois, le vin se fixe en couleurs et en arômes. Les tanins de chêne apportent de subtiles et gourmandes notes de pain frais et de vanille, de café et de grillé. Le bois centenaire, le savoir faire et la patience donnent au tonneau le temps de mettre en valeur le travail du vigneron. Depuis 2000 ans, seule la technologie a véritablement évolué. L'objet a peu changé. Le tonneau d'hier ressemble au tonneau de demain, mais dès aujourd'hui, Dargaud et Jaegle allient traditions artisanales et modernités technologiques. L'homme et la machine au service du savoir faire et de la matière... Ce film met en image les différentes étapes du processus de fabrication dans cette tonnellerie Beaujolaise.

18

Le film a été produit en 2004 par Benjamin Thivolle
Réalisation : Stéphane Leveillard
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 6 mn (court métrage)

Switzerland's Avant Garde Wine Growers

Comment réaliser un documentaire grand public sur le vin, dont les qualités principales sont gustatives et dont le vocabulaire est complexe ? Je l'ai tenté - en évitant tout langage technique et en réduisant les prises de vue traditionnelles à des images d'archives de quelques secondes. À leur place, rien que des entretiens qui révèlent les passions et les rêves d'une quinzaine d'avant-gardistes. Et quelques témoignages qui viennent corroborer leurs succès et leurs passions : « c'est le début d'une belle histoire », « des vins toujours meilleurs », « d'un niveau mondial ». Ce documentaire est destiné au grand public, avant tout international. Notons cependant que cette « révolution » est à ce jour restée confidentielle à l'intérieur même du pays, voire de la profession !

Le film a été produit en 2003 par Bougainville SA
Réalisation : Claude Mangold
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 24 mn (court métrage)

19

Ces courts sports culturels proviennent de textes du célèbre philosophe Bela Hamvas qui écrivait de charmants essais sur le vin culturel et sur l'esprit du vin ainsi que sur les hommes qui cultivent la vigne. Les citations sont de lui. Les 5 régions viticoles sont citées. La structure des 5 films est similaire, naturellement chacun d'eau montre les caractéristiques de façon poétique et non pas dans un style documentaire. Le 6^e film est différent, il est sur l'oiseau et la gloire du vin. La musique est composée par le célèbre Gyorgy Vukan. Cette série de films faisait partie des spots culturels montrés en 1^{re} partie de la TV nationale, ainsi que dans des expositions, des conférences et des cérémonies.

Le film a été produit en 2004 par Euromozaiik - Rubato Film
Réalisation : Andras Peterffy - Erno Nagy
Budget : Supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 6 x 20 s (court métrage)

20

Saveurs et terroirs « Côtes du Brulhois »

En octobre 2001, les enfants de l'école primaire de Donzac, petit village du Brulhois, participent à une émission télé qui a pour but de présenter de manière ludique, le vin et les vendanges à des enfants en séjour hospitalier. Composée de 3 parties, elle est construite autour d'interview d'un producteur et du directeur de la cave coopérative par les enfants eux même. La première partie, sous forme d'un film d'archive, retrace l'histoire de l'appellation alors que la dernière partie, parodie d'un célèbre jeu télévisé, permet aux enfants d'intégrer tout en s'amusant, certains mots ou notions employés dans l'émission.



Le film a été produit en 2001 par IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Alimentaire)
Réalisation : TLT (Télévision Libre de Toulouse)
Budget : Inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 6 mn (court métrage)

21

Retrouvons le fendant des Vaudois

Depuis quelques années, le chasselas est de plus en plus dévalorisé, la plus grande partie des vignerons et journaliste ignorant l'histoire de ce patrimoine historique. À ce jour, les consommateurs lui préfèrent les vins du Nouveau Monde, jinja « fabriqués » (ne dit-on pas wine-maker) à partir de copeaux ou d'extraits aromatisés de la barrique comme faire-valoir du vin. Des vins « pâtisserie » qui n'ont plus rien à voir avec un cru d'origine au terroir particulier. Malheureux à l'idée de perdre un cépage typiquement helvétique, nous avons voulu redonner ses lettres de noblesse au Fendant des Vaudois. Certains ampélographes s'accordent à donner l'origine du chasselas en Suisse, puisque l'on y retrouve une grande variation de clones de la même variété, une culture répandue et ancienne qui remonte au XII^e siècle lors de la mise en vignes des pentes les plus escarpées de Lavaux. Dans l'encépagement primitif, on retrouve pas moins de quarante clones dont le Fendant, recommandé par la Confrérie des Vignerons. Au XVIII^e siècle, le Fendant des Vaudois connaît une expansion formidable en Bourgogne, en Franche Comté, en Champagne et une partie de la Loire, en Alsace et au Bade Wurtemberg. Le terme de chasselas n'apparaît que dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, au moment où des souches anciennes et sauvages de Fendant sont prélevées au Chasselas, petit village près de Mâcon, pour être plantées à la treille du roi de Louis XIV. Selon l'usage, on se réfère au nom du lieu de provenance des sarments, et on imagine pourquoi le nom de Chasselas est devenu si populaire, allant jusqu'à supplanter celui du cépage originel : le Fendant des Vaudois. En hommage à un patrimoine unique en symbiose avec un vignoble historique saisissant de beauté, nous vous convions à retrouver l'histoire du Fendant des Vaudois, dans l'expression originelle de ces paysages viticoles qui forment le soutien indispensable d'un grand vin : l'âme du terroir.

Le film a été produit en 2004 par Myriam Broggi
Réalisation : Olivier Zendon
Budget : inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 22 mn (court métrage)



22

Crète

Une civilisation extraterrestre décide d'explorer l'univers, et plus particulièrement la planète Terre, dont elle croit provenir. Sa représentante, X38, voyage à bord de la soucoupe volante de Phaistos, trouvaille minoenne que nous n'avons pas encore décryptée. La soucoupe volante atterrit en Crète. Après son arrivée sur Terre, X38 prend progressivement forme (féminine) humaine afin de pouvoir se déplacer discrètement/sans attirer les regards. Durant tout son séjour sur terre elle est en liaison télépathique avec sa propre civilisation et elle reçoit et transmet en permanence des données. Celles-ci concernent la mythologie, l'histoire et la réalité actuelle de la Crète. Plus le temps passe et X38 se rapproche de ses racines, plus son intérêt pour les données s'amoindrit pour faire place à un intérêt grandissant pour l'être humain. X38 commence à se sentir humaine. Sa communication télépathique diminue. Sous le charme de cette expérience de relâchement de contrôle, X38 décide d'agir encore plus librement. Sa civilisation supérieure et non antagonique, non seulement le lui permet mais lui propose de plus de passer par la cérémonie de consommation du vin afin de pouvoir plus facilement approcher la nature humaine. X38 boit le vin qui la mène à une danse au cours de laquelle toutes les données précédentes sont transformées en sentiments. À la fin de cette danse, X38 devient humaine et décide de demeurer sur Terre.

Le film a été produit en 2002-2003 par Ioannis Valtis
Réalisation : Ioannis Valtis
Budget : supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 20 mn (court métrage)

Une viticulture de qualité - Pour quel Avenir ?

En forme de questionnement, parce que le monde viticole est face à une société qui bouge et évolue. Images d'une viticulture, riche de tradition et de savoir faire, enracinée dans un passé qui n'a pas à rougir de ce qu'il a produit. Images d'une viticulture ouverte sur la modernité qui développe ses techniques et s'appuie sur la science pour offrir des nouvelles alternatives à la chimie. Il faut être à l'écoute des autres et du milieu naturel pour bien saisir l'enjeu vital d'un avenir qui se décide aujourd'hui.



Le film a été produit en 2003 par Farre 11/
Conseil Général de l'Aude
Réalisation : Jean-Michel Martinat/
Atelier de communication Sociale FAOL
Budget : inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 5 mn (court métrage)

De la vigne aux paysages

L'auteur présente un documentaire pédagogique et d'introduction aux paysages viticoles français et décrit le spectacle du paysage, son authenticité et ses clés de connaissance. Une ballade musicale des vignobles, en diaporama, mêlée d'interviews et d'extraits de films est proposée. L'auteur précise les différents regards qui sont portés sur le paysage selon ses usagers : l'esthète, l'initié et le viticulteur. Élément du patrimoine (histoire et travail), le paysage viticole comporte également une valeur identitaire forte. Un paysage viticole est montré comme étant tout à la fois un lieu du patrimoine, de biodiversité, de protection, de sauvegarde et d'amélioration. Les rôles et la valeur des paysages viticoles sont rappelés, à savoir un atout économique et social, et un élément de valorisation de la filière. Les actions des viticulteurs sont déterminantes en termes de préservation, de gestion des paysages et de protection de l'environnement ; et ont un impact direct sur l'image des vins eux-mêmes. Le paysage est à déguster et à mémoriser avec un plaisir qui amplifie celui procuré par le vin.



Le film a été produit en 2003 par ITV France/
Christine Lacour, Nadège Fourny, Joël Rochard
Réalisation : CIDEO Audiovisuel
multimédia - ITV France
Budget : De 15 000 à 30 000 euros
Durée du film : 12 mn (court métrage)

23

24

1907

Slogans languedociens des pancartes de 1907

En 1907, la misère et la faim mènent les vignerons du Languedoc vers une véritable révolte. Initié par Marcelin Albert d'Argeliers (11), ce mouvement prend une ampleur extrême, parti de 87, ils seront près d'un million de manifestants à Montpellier le 9 juin 1907. Ce film a été réalisé à partir des slogans languedociens des vignerons et des photos des manifestations, filmées sur les plaques de verre originales. Il sera diffusé lors du nouveau spectacle du groupe OC à partir du 27 mai 2004.

Texte occitan de la Pancarte

- *Lou darnié croustet ! (Ginestat - 11)*
Le dernier croustet de pain ! (symbolisé par cette pancarte)
- *Paoures petits, y a pas ré maï ! (Fabrezan - 11)*
Pauvres petits, il n'y a plus rien
- *Abéré tant dé boun bi et pas pourré mangea dé pan ! (St André de Roquelongue - 11)*
Avoir tant de bon vin et ne pas pouvoir manger de pain (pancarte faisant son apparition au meeting de Béziers le 12 mai 1907)
- *Sien los que crevan de fan (Roquebrune - 34)*
Nous sommes ceux qui crèvent de faim (texte repris par le journal du Comité d'Argeliers « le Tocsin »)
- *De misero, n'aben prou ! (Quarante - 34)*
De la misère, nous en avons assez !
- *Aï lou bentré coumo lous loupeous-garou (Puimisson - 34)*
J'ai le ventre comme celui des loups garous
- *Viva lou vi pur de nostre terraï ! (Amicale de Montpellier - 34)*
Vive le vin pur de notre terroir !
- *A la mar lou sucre ! au lez lou fraudaire (Amicale de Montpellier - 34)*
A la mer le sucre ! Au lez le fraudeur (un des axes de revendication est celui de la fraude : vin artificiel)
- *Bibo los gens dal gabel ! (Fontcouverte - 11)*
Vive les gens du sarment (de vigne)
- *Nous faire creba la pel maï salvaren lou bi naturel (Bizanet - 11)*
Nous nous ferons crever la peau mais nous sauverons le vin naturel (Pancarte présente à la manifestation de Narbonne)
- *Pourès pas me faire canta (Gaillargues - 30)*
Vous ne pourrez pas me faire chanter
- *tant que lou Miéjour plourara ! (Gaillargues - 30)*
tant que le midi pleurera (pancarte représentant un coq dressé sur ses ergots).
- *S'en forço a creba de fa ?*
Nous sommes nombreux à crever de faim
- *Fa déjà sèt ans que sarran la courréja (Lattes - 34)*
Il y a déjà sept ans que nous serrons le ceinturon
- *E sèen au dernie cran de la centura ! (Lattes - 34)*
et sommes au dernier cran de la ceinture !
- *N'aven prou de tout aco ! (Lattes - 34)*
Nous en avons assez de tout cela !
- *Loustis se rouillo ; cal de pan (Douzens - 11)*
L'hostie se rouille ; il faut du pain (le seul pain reste l'hostie consacré du Dimanche)
- *L'aigo al canal e lo sucré al sucrié (Gruissan - 11)*
L'eau au canal et le sucre au sucrier
- *Serre serre vigneron, ya pas peus de traous (Négociant en grains et fourrage de Montpellier - 34)*
Serre Serre Vigneron, il n'y a plus de trous (Pancarte avec Vigneron amaigri qui se serre la ceinture en présence d'un homme d'état)
- *Lou Miéjour triomfara ! (Négociant en grains et fourrage de Montpellier - 34)*
Le midi triomphera !

Le film a été produit en 2004
par le Groupe OC
Réalisation : Christian Salès
et Sébastien Spelette
Budget : inférieur à 15 000 euros
Durée du film : 6 mn (court métrage)



Plaisir des sens

Au-delà du mythe, Le Champagne est un vin. Mais, si le Champagne est unique, les vins de Champagne sont multiples, tout comme les occasions de les consommer. Ils forment un monde de couleurs, d'arômes, de goûts où s'expriment les nuances les plus subtiles et les plus variées. Saveurs et saveurs, parfums et goûts, trames et textures nourrissent notre mémoire et interpellent tous nos sens. Il n'y a pas un Champagne mais des Champagnes ! Une multiplicité de vins dont le caractère, la typicité, le bouquet les rendent parfois très éloignés les uns des autres. Les découvrir, s'initier à leurs différentes, c'est encore mieux les apprécier.



Le film a été produit en 2004
par Time Code Productions
Réalisation : Serge Abaza
Budget : supérieur à 30 000 euros
Durée du film : 9 mn (court métrage)

27

Le magazine du pays basque : le don des vins

Portrait de Vincent Damestoy

Agé de 23 ans, il a participé au concours de meilleur caviste indépendant au monde 2003 et a gagné la médaille d'argent. C'était le plus jeune des participants. Il travaille comme caviste chez Christian Bedat à Biarritz et possède 11 ares de vignes à Mendionde : sa passion.

Le film a été produit en 2003

par France 3 Aquitaine

Journaliste : Ttotte Darguy

Budget : inférieur à 15 000 euros

Durée du film : 7 mn (court métrage)



29

La route des vins - Le Liban

Le film sur le Liban s'insère dans la série des films de 52 minutes de « La route des vins ». Il fait suite à 45 films déjà réalisés autour du monde et dont l'objet est de montrer les hommes et les femmes du vin et, d'une façon plus générale, la place de la vigne et du vin dans la culture d'un pays ou d'une région et son lien avec l'histoire. On s'attachera donc à rappeler l'histoire de la vigne et du vin mais aussi à évoquer l'activité contemporaine de ce secteur, quelle soit purement viticole ou œnologique ou gastronomique et même touristique. Le vin est au centre de la vie des pays viticoles.

Malgré une production confidentielle, actuellement 80 000 hl, sur de nombreux marchés, le Liban s'est fait connaître comme étant un pays producteur de vins de très grande qualité. Berceau de notre civilisation vinicole, il fait preuve d'une remarquable aptitude à la survie au fil de son histoire terriblement mouvementée.

Le Liban, c'est huit mille ans de cultures accumulées. Déguster un vin du Liban, c'est faire un pèlerinage aux sources de l'Histoire de l'humanité. De la préhistoire à l'époque ottomane, toutes les grandes cultures de la méditerranée ont laissé leur empreinte sur ce petit territoire au carrefour de trois continents : l'Europe, l'Asie et l'Afrique. Les Phéniciens installés dans cette partie du pourtour méditerranéen sont issus des Cananéens. Ils développèrent, non seulement dans leur propre pays une culture originale mais ils la diffusèrent dans de multiples comptoirs, jusque sur les rives de l'Atlantique où ils portèrent la vigne et l'art de faire le vin.

La civilisation phénicienne installée sur cette terre 3 500 ans avant J.C. fut précédée d'autres civilisations dont on trouve des traces à Byblos. Entre le XIII^e et le XII^e siècle l'alphabet apparaît dans l'écriture phénicienne. Tombés sous le pouvoir romain en 64 av J.C., et considérés comme de véritables citoyens, ils vénéraient Bacchus qui bénéficia à Baalbek du plus grand temple de l'époque et dont le prestige ne s'est pas effacé de nos jours. Très tôt centre de développement chrétien, la Phénicie fournit de nombreux martyrs. La conquête islamique au VII^e siècle, puis le retour des Byzantins furent autant de faits qui marquèrent la culture de la vigne et la production de vin. Les croisés à leur tour soumièrent le pays pendant deux siècles. La domination ottomane qui suivit et se poursuivit jusqu'en 1920 laissa une autonomie intellectuelle qui permit aux Églises chrétiennes de jouer un rôle éducatif important. La vigne et le vin ne furent jamais en péril pendant cette période. Néanmoins, c'est sous le protectorat français à partir de 1920 que la viticulture commerciale fut relancée. La connotation culturelle doit être présente dans toutes les séquences tant il est important de comprendre ce qu'est ce petit pays de 3,5 millions d'habitants enclavé entre la Syrie et Israël.

Sur le plan strictement vitivinicole, 12 entreprises se partagent la production. Elles se sont réunies récemment dans l'Union vinicole, association qui s'est donnée pour mission de mettre en place une structure interprofessionnelle pour gérer harmonieusement le développement de cette activité.

Le film a été produit en 2003 par Jean-Pierre Bailly

Réalisation : Jean Louis André

Budget : supérieur à 30 000 euros

Durée du film : 52 mn (long métrage)

MC4

melody®

ANTI-MILDIOU VIGNE

Des lendemains qui chantent.



Fruit de la recherche Bayer CropScience, Melody désigne la nouvelle substance active spécifique anti-mildiou de référence, l'iprovalicarbe.

Cette molécule possède un mode d'action nouveau et original, et une absence de classement toxicologique et écotoxicologique au niveau européen.

L'association systématique à d'autres substances actives partenaires inscrit la gamme Melody dans la pérennité, au service de la filière.

Synonyme de protection raisonnée, la gamme Melody s'adapte à tous les vignobles, tout au long de la saison.



MELODY® : OCARINA® : 4.2 % iprovalicarb - 20.3 % cuivre métal de Toxychlorure de cuivre. AMM n°9900222. Classement toxicologique : Xi - Irritant ; ODENA® UD : 9 % iprovalicarb - 56.25 % folpel. AMM n°2020378. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; SIRBEL® UD : 9 % iprovalicarb - 56.25 % folpel. AMM n°2010552. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; YOREL® : 6 % iprovalicarb - 60 % mancozèbe. AMM n°9900383. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; MANDORE® : 6 % iprovalicarb - 60 % mancozèbe. AMM n°2010480. Classement toxicologique : Xn - Nocif. ® Marques déposées Bayer. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette. Respecter les précautions d'emploi.

IMPLICOM



Palmarès des Médailles d'Or des Vins et Spiritueux de France 2004

[Disponible à partir d'octobre 2004]

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 2003 : 14 concours référencés, 43 000 échantillons en compétition, 8 000 jurés ont attribué 3 076 médailles d'Or.

Plaisirs en Beaujolais

La vigne et son histoire

Un grand *parcours ludique* au coeur des vignobles du Beaujolais

un itinéraire passionnant entre plaisir et découverte

Un ensemble architectural typique de la région beaujolaise accueille les visiteurs pour un véritable parcours initiatique à la découverte de la culture de la vigne et de ses traditions... sans oublier les plaisirs de la dégustation !

une promenade captivante parmi les senteurs et les arômes

Parfums de fruits, de fleurs, d'écorces et de feuilles ou d'humus ou de sous-bois, arôme de violette ou de citron, odeur entêtante de coing, miel de l'abricot... Ce jardin des 5 sens invite à une promenade au pays des arômes naturels des vins du Beaujolais et du Mâconnais.

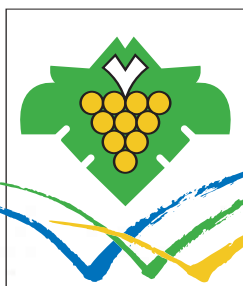
un espace d'exposition ludique et interactif

C'est dans une véritable gare, la station de "Romanèche-Thorins" de la prestigieuse compagnie du Paris-Lyon-Méditerranée, que le visiteur découvrira une superbe collection liée au transport du vin depuis ses origines.

NOUVEAU FILM
"La belle étape"
en exclusivité au Jardin en Beaujolais

Plaisirs en Beaujolais
La Gare 71570 ROMANECHÉ THORINS
tél : 03.85.35.22.22 fax : 03.85.35.21.18
<http://www.plaisirsenbeaujolais.com>

entre Lyon et Mâcon, au coeur du Beaujolais, à la frontière entre la Bourgogne du Sud et le Rhône



VINS • DE
MORGES

QUE DU PLAISIR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

• ASSOCIATION DES VINS DE MORGES • 1112 ECHICHENS •

© OENOPLURIMEDIA