

# FESTIVAL œNOVIDÉO

12<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DES FILMS VIDÉO DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

## MÉNERBES 2005

14 - 15 - 16 AVRIL



revue des œnologues  
et des techniques vitivinicoles  
et œnologiques



Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Maison de la truffe  
et du vin du Luberon



## LES MEILLEURS FILMS DU FESTIVAL OENOVIDÉO

### LA GREFFE OMÉGA



Trophée du meilleur  
film pédagogique

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

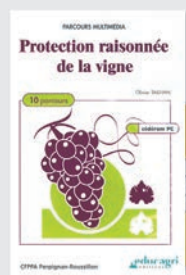
12 séances sous forme de film  
vidéo réalisées en classe, pour  
initier votre apprentissage du goût  
et des sens.

CD-ROM MAC-PC EN FRANÇAIS

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



### 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 • <http://www.oeno.tm.fr>



Mairie de Ménerbes



Commensale du Luberon



Maison de la truffe  
et du vin du Luberon

## Bienvenue à Ménerbes

**A**u nom du Conseil Municipal et en mon nom personnel, je suis très heureux de vous accueillir en Provence pour ce **12<sup>e</sup> Festival Œnovidéo**, comme maire d'abord, comme producteur de films ensuite et enfin comme vigneron.

Je tiens à remercier Henri-Laurent Arnould d'avoir choisi Ménerbes, site deux fois millénaire, qui se situe au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon, dans une appellation qui fait partie, aujourd'hui, de la Vallée du Rhône, l'une des régions viticoles françaises les plus dynamiques.

L'organisation du Congrès Mondial des Confréries Bachiques en 2002, puis l'ouverture à Ménerbes d'une Maison de la Truffe et du Vin du Luberon en 2004, démontre que notre municipalité participe de façon active à la promotion de la viticulture de notre département de Vaucluse.

La présence d'**Œnovidéo**, cette année, est une étape supplémentaire pour soutenir nos vignerons et faire reconnaître le potentiel de notre jeune appellation pour l'avenir. Le chemin est long et difficile lorsqu'on est en concurrence avec le monde entier, mais surtout avec la Loi Evin qui confond l'usage modéré avec l'excès en déresponsabilisant les consommateurs.

Comme vigneron, je n'ai cessé de défendre notre appellation en démontrant dans le monde entier la qualité de nos productions. En quinze ans le nombre de domaines créés en Luberon, ou restructurés est la preuve que la confiance dans notre viticulture existe et qu'il faut continuer à la protéger et à la faire connaître.

À cet égard, **Œnovidéo** permet d'observer et d'apprécier des œuvres qui en France ou ailleurs participent à une meilleure connaissance de nos métiers et donnent une image réaliste des femmes et des hommes qui depuis des siècles consacrent leur énergie et leur passion à fabriquer des produits pour notre plaisir.

Ménerbes que Nostradamus a cité comme « *un navire dans l'océan des vignes* » est un symbole fort, un lieu idéal pour ce festival international qui associe le monde du vin et la communication audiovisuelle.

Alors, levons notre verre, et partageons ce plaisir de boire ensemble ces images.

**Yves Rousset-Rouard**  
Maire de Ménerbes  
Ancien député de Vaucluse

## Oenovideo 2005 à Ménerbes Terroir d'images au cœur du Luberon

Pour sa 12<sup>e</sup> édition c'est un retour aux sources du Festival. À l'origine c'est lors de notre rencontre avec une équipe de réalisateurs de films à Avignon qu'est née l'idée de la confrontation entre les images de la viticulture et le savoir-faire cinématographique pour valoriser la richesse d'expression des productions de la Vallée du Rhône et de la Provence. Puis la rencontre avec Yves Rousset-Rouard, Président du Festival Oenovideo à Beaumes de Venise en 1999 : rendez-vous était pris pour se retrouver un jour à Ménerbes. La dynamique de ce seul Festival itinérant fait de chaque édition une aventure et sa richesse s'affirme au fil des ans. Oenovideo dédié au seul produit agricole à qui l'homme a donné une dimension et à qui l'on attribue volontiers un caractère culturel, se construit à chaque étape. L'édition 2005 à Ménerbes en Luberon c'est 33 films parmi les 82 films en compétition dont le Grand Jury sera présidé par la réalisatrice et productrice de films Catherine Lamour.

Oenovideo c'est aussi un haut lieu où les terroirs d'images ont façonné le plaisir d'aller à la découverte des vins du monde. Les festivaliers trouveront avec intérêt et satisfaction la diversité d'expression et les liens que le cinéma apporte pour bâtir une communication d'une extraordinaire réalité offrant la possibilité aux professionnels du vin d'exprimer pleinement la richesse de leur produit. Ces rencontres permettent ainsi de dégager des axes de réflexions mettant en valeur les dimensions de sensibilité, de beauté et créativité et qui expriment la réalité des productions de la vigne.

Nous remercions chaleureusement le village de Ménerbes, Yves Rousset-Rouard, son Maire, et son équipe de nous permettre de vivre ses moments d'exception qui construisent le fil conducteur d'un festival au service des terroirs d'images qu'apporte le travail des acteurs merveilleux : vigneron et cinéastes.



**H.L. ARNOULD**

Directeur du Festival Oenovideo

La réalisation d'un film est avant tout un travail de réflexion et de création où le réalisateur met le meilleur de lui-même pour atteindre son objectif, il en va de même pour le vigneron qui surveille et guide le travail de la vigne et l'élaboration de son vin.

À ce stade la rencontre Oenovideo est évidente. La création d'images au service des productions de la vigne s'inscrit dans une démarche novatrice : l'ambition de témoigner du savoir-faire des acteurs, pour inviter chaque consommateur à rêver et à méditer.

La richesse de cette rencontre fait appel à la créativité et à l'innovation, du côté des cinéastes, comme des hommes et des femmes de l'art, du côté de la vigne et du vin.

Dans notre environnement en pleine évolution, c'est un exercice qui ne devrait pas nous laisser indifférent, la compétence du Jury et l'échange des savoirs que je suis heureuse d'animer permettra de mettre en évidence ce qui se fait de mieux en cette période de mutation. Vignerons et cinéastes ont une belle partition à jouer ensemble.

**Catherine LAMOUR**

Président du Jury Oenovideo

## Grand Jury des Prix Oenovideo 2005

Présidente du Jury :

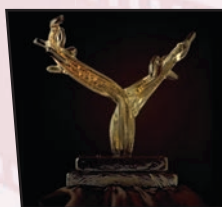
• Catherine LAMOUR - Producteur - *Image Conseil*

Membres :

- Brigitte BURY - Directrice de la communication - *Baccarat*
- Erik DURSCHMIED - Écrivain
- Jacques MACHUROT - Homme de « goûts » - *Taillevent*
- Georges PESSIS - Réalisateur
- Jean-Claude RIBAUT - Journaliste - *Le Monde*
- Claude MILLET - Grand maître de la Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon
- Alain SARRAUTE - Journaliste - *La Revue du Champagne*
- Robert TINLOT - Réalisateur.

## Les Trophées

### Les Trophées « Cep d'Or » 2005 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 : *Ville de Ménerbes.*

#### • Trophée Vin - Santé - Plaisir de Vivre

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

Ce prix 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.

#### • Trophée de la meilleure action d'intérêt général

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/ANÉV*

Jury présidé par Marc Olivier - Journaliste.

#### • Prix du Jury de la Revue des Oenologues :

- Prix « Vulgarisation scientifique et technique »
- Prix « Composante d'une civilisation »
- Prix « Connaissance de la vigne et de ses produits »
- Prix « Marketing et développement »

Ces prix sont décernés par le jury des Prix de la Revue des Oenologues :

- Président : Gilbert GARRIER - Historien - Écrivain du Vin
- Corinne DESTOMBES - Directrice du Bureau du Cinéma de Montélimar
- Richard MARCHAL - Professeur d'Oenologie - Université de Reims
- Bernard GAUTIER - Oenologue - Rédacteur en Chef de la Revue des Oenologues
- Paul CADIAU - Écrivain du Vin - Wine consultant

**Éditoriaux 1**  
**Le Festival 2**  
**Sommaire 3**  
**Le Règlement 4**  
**La remise des trophées 4**  
**Jeudi 14 avril - Après-midi 5**

Famille Dinastia Vivanco - Espagne  
 L'Alsace vinicole, l'Alsace coopérative - France  
 Quatre saisons en viticulture raisonnée - France  
 La vigne et le vin : des recherches - France  
 Du bourgeon au raisin - France  
 Botrytis et la filière vin - France  
 Château Faugères - France  
 Le Vignoble de Cevins - France  
 The Taste of the world - France

**Vendredi 15 avril - Matinée 8**

Tonnellerie - Espagne  
 Les saisons d'un vigneron en Beaujolais - France  
 Une Journée de septembre à la Lagune - France  
 Paroles de Femmes « Les femmes, la vigne et le vin » - France  
 De Père en Fils - France  
 Une histoire de famille - France  
 Un esprit de famille - France  
 Le Sagarno : Un plaisir Basque - Espagne

**Vendredi 15 avril - Après-midi 10**

Le verre - Espagne  
 Jour de fêtes - France  
 Pontet Canet : les 4 saisons - France  
 Le vin sous l'occupation - France  
 Quand la vigne pleurerait - France  
 Le vignoble Bertinerie - France  
 4 Saisons au Château d'Ampuis - France

**Samedi 16 avril - Matinée 11**

Le bouchon - Espagne  
 Les Abymes - France  
 Le Bugey, la sagesse et le temps - France  
 Le vin est voyage - France  
 Escapades gourmandes dans le Layon - Belgique  
 Un sommelier sur l'olympie - France  
 Le vin au verre en restauration - France  
 Des flacons d'éternité... - France

**Numéro 116 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.

Dépôt légal n° 5506 - Mars 2005 - Imprimerie Chirat - 42540 Saint-Just-la-Pendue  
 Numéro de commission paritaire : 1008 T 83691

**L'organisation du Festival**



Mairie de Ménerbes



Commensale du Luberon

Maison de la truffe et du vin du Luberon

**Les partenaires du Festival**



Vin Santé Plaisir de Viver



Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin



INTER RHÔNE



Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



## Le Règlement

Le Festival International Œnovidéo 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 Œnovidéo. Les membres du Comité Directeur ne peuvent en aucun cas être membres du Jury.

## Remise officielle des Trophées Œnovidéo



C'est à Paris, dans le cadre des salons du Sénat que se déroulera **le mercredi 14 septembre 2005** la remise officielle des Trophées Cep d'Or Œnovidéo 2005.

Les invités du monde du cinéma, des télévisions et de la production des terroirs du monde rendront hommage aux meilleures

réalisations cinématographiques des arts et métiers de la vigne et du vin :

- Trophées Cep d'Or du Festival Œnovidéo 2005
- Trophées des partenaires

À cette occasion, il sera organisé une dégustation de vins d'exception. Manifestation sur invitation. Pour tous renseignements et demande d'invitation :

### Festival Œnovidéo - Forum Œnologie

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré

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

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

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

## Le Festival Œnovidéo sur Internet



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

les métiers de la vigne et du vin.

Dès le lundi 18 avril vous pourrez y découvrir **le palmarès Œnovidéo 2005** avec les différents trophées attribués par les jurys :

- Grand Jury Œnovidéo 2005
- Jurys des Trophées Partenaires

Prochainement, vous aurez la possibilité de regarder les extraits des films primés au festival sur le site [www.oenovideo.oeno.tm.fr](http://www.oenovideo.oeno.tm.fr) mais aussi toute l'actualité multimedia des métiers de la vigne et du vin : CD-Rom, sites internet et bien sûr toutes les informations sur le festival **Œnovidéo 2006**.

## Famille Dinastia Vivanco

Une famille de viticulteurs passionnés par leur métier, une tradition transmise de père en fils depuis plusieurs générations, tel est le message de cet audiovisuel. Un cadre privilégié, de magnifiques paysages aériens et quelques touches d'histoire précèdent le remerciement au monde du vin. Ce remerciement s'est concrétisé par le Musée Dinastia Vivanco, consacré à la diffusion de la culture du vin. Il s'agit d'un message audiovisuel de bienvenue du musée.

[matiz-audiovisuales.com](http://matiz-audiovisuales.com)



Le film a été produit en 2004  
par Matiz Audiovisuales SL  
Réalisation : Fernando Landaluce Esteban  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 6 mn (court métrage)

## Quatre saisons en viticulture raisonnée

L'hiver en Minervois et Carcassés, le printemps en Corbières, l'été en Fitou, l'automne en Limouxin sont autant de prétextes à des entretiens et des images très pédagogiques d'où ressortent les particularités de la viticulture raisonnée : réflexion sur la motivation des traitements et des pratiques viticoles, qualités environnementales des procédures, respect des auxiliaires mais aussi et surtout santé des vigneron en sont les idées maîtresses.



Le film a été produit en 2004  
par FARRE 11  
Réalisation : Jean Michel Martinat  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 40 mn (long métrage)

## Du bourgeon au raisin

La durée de formation d'une grappe de raisin s'étale sur deux années consécutives. Au printemps de la première année, le long des jeunes sarments en croissance, les futures fleurs sous forme d'inflorescences apparaissent à l'intérieur des bourgeons qui vont rester latents jusqu'au printemps suivant. La seconde année, ces bourgeons deviennent actifs et se développent : des feuilles puis les inflorescences apparaissent. Viennent ensuite la floraison puis la fécondation : les baies de raisin vertes ont alors une taille minuscule. Les grappes initialement horizontales se déploient et effectuent une rotation sur elles-mêmes pour évoluer vers leur verticalité. Les baies grossissent alors jusqu'à se toucher et chaque grappe devient une entité : c'est la fermeture de la grappe. Chaque grappe continue à grossir tandis que les baies restent dures et vertes. Puis la véraison commence : les baies deviennent rapidement molles et translucides puis se colorent progressivement. Chacune évolue indépendamment et pour l'ensemble de la grappe, cette transformation s'étale sur une quinzaine de jours. Enfin, vient la maturation. Le poids des baies double par augmentation de leur volume et de leur concentration en sucres. La coloration évolue encore pour atteindre une couleur maximale. Parallèlement, à l'intérieur d'autres bourgeons latents, les futures fleurs de l'année prochaine attendent leur tour.



Le film a été produit en 2002-2004  
par INRA - Agro Montpellier  
Réalisation : Jean-Louis Porreye - Clotilde Verriès  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 4 mn 30 (court métrage)

1

2

## L'Alsace vinicole, l'Alsace coopérative

Film de présentation de l'Alsace et des Coopératives Vini-  
coles Alsaciennes présenté lors du congrès de la Confé-  
dération des Coopératives Vini-  
coles de France les 8, 9 et  
10 juillet 2003 à Colmar. Première partie : L'Alsace Vinicole.  
Dialogue entre deux amis : Georges l'alsacien fait découvrir  
sa région et les coopératives vini-  
coles à François, son ami  
« de l'intérieur ». Dialogue sous une forme humoristique  
avec une découverte de la région, des micro-climats, des  
vignobles, des terroirs, des vendanges, de la route des vins,  
du dialecte, de l'histoire notamment des 2 dernières guerres  
mondiales, des associations mets-vins, de la gastronomie,  
dans la première partie. La seconde partie (l'Alsace Coopé-  
rative) retrace l'histoire de la coopération en Alsace, les chiffres  
actuels de la coopération viticole alsacienne, l'engagement  
commercial des coopératives, des prises de vue des différentes  
coopératives, des fêtes vini-  
ques dans la région. Le film se  
termine par un jeu de prononciation entre Georges et François.

Le film a été produit en 2003 par FCVA  
Réalisation : Audioscope  
Budget : De 15 000 à 30 000 euros  
Durée du film : 20 mn (court métrage)



3

4

## La vigne et le vin : des recherches

Ce film a été réalisé dans le cadre de la création de « la cité de la  
vigne et du vin » sur le site de l'INRA de Pech Rouge à Gruissan. Il  
présente quelques activités de recherche conduites à l'INRA dans  
des domaines tels que la qualité du vin, la caractérisation des cépa-  
ges et des terroirs viticoles, la physiologie de la vigne...

Le film a été produit en 2004 par INRA  
Réalisation : Gérard Paillard  
Budget : De 15 000 à 30 000 Euros  
Durée du film : 25 mn (court métrage)



5

**Château Faugères**

Le lundi 4 octobre 2004 commençaient les vendanges à Château Faugères. Ce film retrace le contexte et le processus de ces vendanges, depuis la prise de décision de commencer la récolte jusqu'à l'arrivée du raisin dans les cuves. Partant du principe qu'il n'y a pas de meilleur moment pour comprendre la nature d'un vignoble et d'un millésime que d'en découvrir la vie au moment des vendanges, ce film tente de capter l'atmosphère particulière de ces 15 jours et de témoigner de la maturité des raisins ainsi que des efforts réalisés pour recueillir la meilleure matière première. Ces quelques minutes sont aussi l'occasion de découvrir une famille unie autour de la même passion, une équipe motivée qui récolte le fruit du travail d'une année entière: en résumé, la dose d'humain nécessaire pour faire un grand vin...



**Le film a été produit en 2004  
par Château Faugères**  
Réalisation: Camille Bonvallet  
Budget: Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film: 4 mn (court métrage)

6

7

Botrytis cinerea est un champignon parasite de la vigne qui est responsable de dégâts quantitatifs et qualitatifs sur le raisin. Son contrôle est indispensable pour obtenir des vins de qualité, mais la lutte n'est pas toujours réalisée, car coûteuse et à déclencher alors que l'impact de la maladie, et la maladie elle-même, ne sont pas encore visibles. Quelques exemples de mesures incitatives sont montrés dans différents vignobles.

**Le film a été produit en 2004 par BASF**  
Réalisation: J.J. Pons et V. Jacus  
Budget: Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film: 20 mn (court métrage)



8

**Le Vignoble de Cevins**

Lorsque l'on redescend des stations de ski de la Tarentaise, au printemps, on est surpris de découvrir sur la droite de la route dominant en balcon la petite commune de Cevins un nouveau vignoble. Ce vignoble a une très belle histoire. Elle est originale par de nombreux points: il y a tout d'abord cet aspect de « vitrine » que constitue naturellement le coteau, mais son principal intérêt réside dans la formidable histoire humaine que constitue la renaissance de ce coteau viticole. À début du 20<sup>e</sup> siècle, lorsque l'industrie chimique, grosse consommatrice d'électricité s'est installée dans cette vallée, elle a recruté ses ouvriers parmi les paysans du pays. Ils avaient tous un petit lopin de vigne pour produire leur vin de consommation, on l'appelait ici « le vin de musette ». Ils entretenaient leur parcelle après le travail à l'usine, et cette vigne était leur fierté, on se la transmettait de père en fils. Et puis dans les années 70, les jeunes n'ont plus voulu s'occuper des vignes, le travail était trop dur, car il fallait tout faire à dos d'homme, les machines ne pouvant pas graver ces pentes trop escarpées. Alors petit à petit, tout le vignoble fut abandonné et très vite les terrasses furent envahies par des forêts de bouleaux. Il y a cinq ans, un jeune viticulteur de la région, Michel Grisard, décide de faire renaître le vignoble. Pour y arriver, il a dû résoudre une triple gageure: réunir les 450 parcelles appartenant à des propriétaires différents, trouver des solutions pratiques à la difficulté du travail dans une pente très raide avec les outils d'aujourd'hui, et parvenir à terme à une rentabilité économique. Malgré les années de friche, Michel Grisard a retrouvé les murets d'origine construits en pierre sèche de la région, « miraculeusement » conservés, ainsi qu'une quinzaine de cabanes de vigneron (les sartos) qui seront progressivement rénovées par des compagnons du Tour de France. L'originalité réside aussi, dans la production viticole de ce coteau. Contrairement à la plupart des vins de Savoie qui sont cultivés sur des terrains calcaires, le coteau de Cevins est constitué de schiste. La première vinification réalisée pour la récolte 2002 a produit deux blancs et un rouge qui augure bien de cette originalité.

9

**The Taste of the world**

La société Moët Hennessy Wine Estates (MHWE) est une filiale du groupe français LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton. Créée en 2004, elle regroupe les domaines viticoles et les vignobles que ce groupe a patiemment développés à partir des années cinquante en Australie, Nouvelle Zélande, Argentine et Californie. Son président, Xavier Ybarguengoitia, nous invite à découvrir ce qui fait la qualité et la personnalité de ces vins à travers un voyage autour du monde, où le spectateur va rencontrer ceux qui sont l'âme et le cœur des différents domaines. De l'Australie à l'Argentine, de la Marlborough à la Napa Valley, œnologues, viticulteurs et dirigeants délivrent chacun une facette différente de ce groupe où la diversité, la qualité et la passion sont au centre de son identité.

MOËT HENNESSY  
WINE ESTATES

**Le film a été produit en 2004 par Vidéopolis**  
Réalisation: Vincent Guyottot  
Budget: Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film: 20 mn (court métrage)

**Le film a été produit en 2004 par  
France 3 Rhône Alpes Auvergne**  
Réalisation: Catherine Dupuis  
Budget: Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film: 15 mn (court métrage)



## Ardèche Images

Association fondée en 1979 dans le but de réaliser et de diffuser des films. Elle est depuis sa création un haut lieu de créativité et de progrès par de nombreuses initiatives :

- Création du festival Cinéma des pays et des régions
- Circuit de cinéma itinérant
- Ouverture de salle de cinéma
- Organisation des premiers Etats généraux du film documentaire (1989)
- Création de la Maison du documentaire (1994)
- Organisation de Résidences d'écriture documentaire (1997) dans le cadre de l'École du doc'

Pour en savoir plus : [www.lussasdoc.com](http://www.lussasdoc.com)

## L'École du Doc' - Résidence d'écriture documentaire

### Principe de la formation

- Un lieu, Lussas, le village-documentaire, au cœur de l'Ardèche
- un temps, celui de la réflexion, du cinéma, de l'écriture
- et un groupe six personnages en quête de leur film accompagnés de plusieurs professionnels

Tel est le scénario ou plutôt le dispositif (car nous sommes en terre documentaire) de la Résidence d'écriture, organisée par Ardèche Images depuis 1997 afin de permettre l'émergence par l'écriture d'un projet de film documentaire.

Comment passer d'une idée à un projet, d'un projet à un projet de film, d'un film rêvé à un film possible, voici quelques-unes des questions essentielles à toute démarche de cinéaste (documentaire) que l'écriture doit dans un premier temps résoudre ou au moins éclairer. À condition toutefois de sortir de son isolement de se confronter dès l'origine du projet au regard des autres.

Car si l'écriture se fait dans la solitude, le cinéma se fait toujours à plusieurs. La Résidence permet de conjuguer ces deux exigences. Elle donne aussi aux stagiaires (souvent des débutants riches de leur seul désir de film) l'occasion de découvrir un territoire cinématographique qui déborde largement les cases du petit écran.

**Ardèche images** a mis en place, depuis 1997, dans le cadre d'une politique de formation globale autour du cinéma documentaire de création, une formation à l'écriture destinée à accueillir des auteurs-réalisateurs, y compris débutants.

La formation a pour objectif de permettre au stagiaire d'identifier, grâce et à travers un travail d'écriture, les questions de cinéma qui présideront à la réalisation de son projet tout en rendant celui-ci lisible par les professionnels (producteurs, diffuseurs, etc). Fondée sur l'exploration approfondie d'un « sujet » en vue de sa transformation en véritable projet de film, la formation débouche également sur l'acquisition d'une méthode de travail à l'usage de projets à venir.

À l'issue de la formation, L'École du Doc' s'efforce de mettre les stagiaires en relation avec des producteurs susceptibles d'assurer la prise en charge de leur projet.

## LE NEZ DU VIN : 20 ANNÉES DE SUCCÈS



## LE NEZ DU VIN® De Jean Lenoir

Retrouvez dans la collection Avenir Œnologie,  
des coffrets de 6 à 54 arômes

À partir de 36 € Franco France

collection  
**Avenir Œnologie**

Cidex 453 bis - 71570 Chaintré - France  
Fax : 33 (0)3 85 37 19 83 • [www.oeno.tm.fr](http://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](mailto:dac.mairie.montelimar@wanadoo.fr)

## Les saisons d'un vigneron en Beaujolais

J'ai souhaité faire découvrir au grand public le métier, fait à la fois de peines et de joies et emprunt d'une passion qui les anime autour de la vigne. Vous y verrez toutes les étapes pratiquées au quotidien par le vigneron, pendant les quatre saisons : De la taille, en passant par la réalisation d'une nouvelle plantation (le minage, le marquage) puis le mondage, le cisailage. Enfin, sortant de l'été, nous voici, vignerons et vendangeurs au coude à coude pour quelques jours de vendanges, et la fête qui anime cette fin de vendange.

Puis vient la période où le vigneron se retrouve dans la solitude du travail de vinification, là où tout se joue sur un savoir faire ancestral. Une méthode de pressage à l'ancienne contraste avec le modernisme de la nouvelle technique. Mais peu importe, ce qui compte, c'est de découvrir sur le visage d'un dégustateur, verre à la main, ses grandes satisfactions. Pour la réalisation, j'ai été aidé par des hommes et femmes d'une grande gentillesse et aujourd'hui considérés comme mes proches amis. Je tiens à les remercier.



Le film a été produit en 2004  
par Sophya Productions  
Réalisation : Pierre Machot  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 29 mn (court métrage)

## Paroles de Femmes - « Les femmes, la vigne et le vin »

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 de Vins du Roussillon avec sa palette d'Appellations d'Origine Contrôlées et ses 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 qui seront remis aux vignerons. Traditionnellement, un film est réalisé pour s'intégrer dans la soirée de remise des Bacchus. Être viticultrice ou vigneronne en Roussillon n'a jamais été facile : en 2004, l'Association pour la Promotion des Vins du Roussillon (APVR) a souhaité rendre un hommage tout particulier aux femmes qui travaillent dans l'univers de la vigne et du vin. Petites mains durant des décennies dans l'ombre du père, du mari ou du frère, les femmes qui collaborent aujourd'hui à la notoriété des vins du Roussillon sont des battantes et des rebelles. Rebelles avant tout aux idées préconçues, aux préjugés douteux, aux infortunes annoncées, on les retrouve battantes, sur tous les fronts, par tous les temps, pour l'avenir. Le hasard fait que dans ce film elles s'appellent souvent Marie-Pierre, comme pour affirmer ce besoin de lien et de complémentarité entre masculin et féminin, le yin et le yang, au service de l'éternel recommencement de l'année viticole et de l'élaboration de nectars bénis des dieux. Qu'elles travaillent dans un domaine familial ou au service d'un groupement de producteurs, elles ont pris un instant pour s'asseoir sur le rebord d'une murette ou dans un coin de leur caveau ; là, avec simplicité, elles ont confié leur passion pour ce métier et leur confiance en nos terroirs.



Le film a été produit en 2004  
par APVR  
Réalisation : Roger Buss  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 20 mn (court métrage)

10

L'exploitation rationnelle des forêts françaises permet de disposer des meilleurs chênes pour produire des barriques exceptionnelles. Assistez à la coupe dans les forêts de l'Allier et admirez la fente, technique unique pour un rendement optimum du bois. En Espagne, Martin, tonnelier qui apprit le métier de son père, vous montrera comment construire une barrique à l'ancienne, à l'aide d'outils pratiquement disparus, dans un atelier du début du siècle dernier. Ce travail tourne autour des forêts françaises, de l'écologie, de la spécificité du chêne français et des techniques et des outils de nos ancêtres.

matiz-audiovisuales.com

Le film a été produit en 2004  
par Matiz Audiovisuales SL  
Réalisation : Fernando Landaluce Esteban  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 12 mn (court métrage)



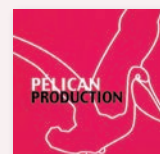
12

## Une Journée de septembre à la Lagune

Le vin c'est du Temps. La première séquence se veut intemporelle : dans le chai, 3 personnes devisent sur le millésime à venir. On en perçoit d'abord que leur voix résonnant dans l'espace voûtée de la cave. La caméra tourne autour d'eux, sans qu'on puisse réellement les identifier. À la toute fin de cette séquence d'ouverture, on découvre les 3 protagonistes : Caroline Frey, l'œnologue du Château, Eric le maître de culture, et Patrick le directeur technique. Leur conclusion : le millésime est très prometteur.

Retour quelques mois en arrière pour « une journée de septembre à la Lagune ». C'est le temps des vendanges sous un soleil d'automne. Puis les baies sont triées, sélectionnées avant d'être pressées et mises en cuves. Cette journée est cruciale, comme une naissance. Château la Lagune a su se moderniser, pour être dans son temps et bénéficier des meilleures technologies d'élaboration. Mais ce grand cru classé est aussi le fruit d'une histoire, d'une tradition : sa chartreuse du XVII<sup>e</sup> siècle en témoigne.

Le film a été produit en 2004  
par Mathieu Molliere/Glenn L'Yvonnet  
Réalisation : Mathieu Molliere/Glenn L'Yvonnet  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 5 mn (court métrage)



14

## De Père en Fils

Mon père m'a toujours dit « des trois fils, c'est celui qui travaillera les terres qui aura la ferme ». J'aimais beaucoup cette maison et j'espérais de tout cœur y vivre un jour. Mais je n'ai pas voulu des terres. Mon désir de faire des images était plus fort. Régis, le second de mes frères, se prépare aujourd'hui à reprendre l'exploitation. Filmer cette passation me fait vivre au plus près la relation entre père et fils, et percevoir les minces espaces qui nous séparent et qui nous lient.

Le film a été produit en 2005 par Magali Chirouze  
Réalisation : Philippe Ayme  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 52 mn (long métrage)



## Une histoire de famille

En découvrant le Domaine Jaume, je suis frappé par l'esprit qui règne dans cette entreprise familiale. Ici, tout tourne autour du vin, la famille Jaume est sérieusement organisée tel un stratège pour que la vigne donne le meilleur d'elle-même. Le raisin qui s'épanouit sur les coteaux de Vinsobres, est le fruit d'un travail conjugué entre soleil, et vent qui s'enivre des parfums de terroir pour laisser s'exprimer la nature. Cette famille, c'est toute une histoire ? En revenant de ma visite, j'ai envie d'en résumer l'histoire, le titre est né, « une histoire de famille ». Le père est le chef d'orchestre. Le fils aîné, au premier violon, s'affère dans les vignes, il est l'homme du terroir. Le cadet, responsable des vins maîtrise le monde de la nuit, cuves inox et foudre de chêne dans un dédale de tuyaux où tout semble compliqué. Les femmes, une aux champs, l'autre aux écritures, parachèvent cette équipée qui chaque année gagne un peu plus de vignoble et de part de marché dans un contexte pas toujours évident. Tradition et modernisme s'expriment parfaitement autour d'un terroir hétérogène, où cépage et amour de terre se traduisent dans le verre. Arôme et persistance en demeurent le souvenir.



**Le film a été produit en 2004**  
par **Domaine Jaume**  
Réalisation : **André Servan**  
Budget : **Inférieur à 15 000 euros**  
Durée du film : **14 mn (court métrage)**

## Le Sagarno: Un plaisir Basque

Un verre de Sagarno est un concentré de savoir séculaire. Un savoir entretenu par des professionnels, qui, jour après jour, l'enrichissent pour nous offrir ce nectar délicat et exquis, synthèse d'un art de vivre et de travail : Le Sagarno, un plaisir basque. Le Sagarno, littéralement vin de pomme en langue basque, est déjà cité par Strabon au début de notre ère comme la boisson du peuple basque. Les agriculteurs-marins des côtes de Bretagne et Normandie repèrent l'excellence des techniques basques dès le moyen âge. Le goût de pomme est réellement vinifié, élevé sur lie, pour donner une boisson tranquille et rafraîchissante de 6 % d'alcool. Une très grande richesse culturelle et festive entoure le monde cidricole basque et le rite de la dégustation annuelle dans les chais est partagé par tous les âges et toutes les classes sociales. Peu alcoolisé, non filtré, typé et consommé jeune, le Sagarno répond plus que jamais au besoin moderne de santé-plaisir et de développement durable. En cuisine, il a tous les usages du vin blanc sec, et la fameuse cuisine basque moderne le conjugue avec créativité. 150 000 hl sont produits chaque année par 90 chais du Pays Basque transfrontalier, c'est pour cela que ce DVD de 17 mn a reçu le soutien du Conseil Régional d'Aquitaine et du Gouvernement Autonome Basque.

**Le film a été produit en 2004 par Sagarteka SI**  
Réalisation : **Sincro SI**  
Budget : **De 15 000 à 30 000 Euros**  
Durée du film : **17 mn (court métrage)**



15

## Un esprit de famille

Propriétaire du fameux Grand Cru Classé Château Lynch-Bages, Jean-Michel Cazes est aujourd'hui à la tête d'un groupe familial qui se développe dans l'univers du vin et de la gastronomie : Les Domaines Jean-Michel Cazes regroupent de prestigieux crus dont la famille est propriétaire depuis plusieurs générations : Lynch-Bages, Haut-Bages Averous, Cordeillan-Bages, Les Ormes de Pez et Villa Bel-Air. Bordeaux-Saveurs réunit deux fleurons de la gastronomie d'Aquitaine, le Relais et Châteaux Cordeillan-Bages, et le restaurant Le Chapon Fin, véritable institution de la gastronomie bordelaise, il accueille également une École de cuisine. Enfin l'École du Bordeaux propose aux amateurs de découvrir les grands vins de Bordeaux dans les meilleures conditions possibles. « Un esprit de famille » présente l'éventail des activités du groupe et met en valeur sa philosophie, son âme...



**Le film a été produit en 2004 par Quai des Lunes**  
Réalisation : **Patrick Noel**  
Budget : **De 15 000 à 30 000 Euros**  
Durée du film : **6 mn (court métrage)**

17

## Jour de fêtes

Le vin de Champagne est mondialement connu. Un viticulteur champenois ne se contente pas de cette notoriété. Ce qu'il veut c'est rencontrer, partager et la fête autour du Champagne. Il propose de venir chez lui, sur le lieu de production passer une journée à thèmes : dégustation, vendanges. Dans des lieux prestigieux, il accueille ses visiteurs en toute simplicité, avec une énergie débordante et toujours dans la bonne humeur. Il est comme le breuvage qu'il produit et partage : pétillant !

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



## Le vin sous l'occupation

De 1940 à 1944, s'est déroulée en France une « drôle de guerre », dont on parle peu : la guerre du vin. Les forces d'occupation convoitaient le vin des Français afin de satisfaire la consommation des soldats et des consommateurs allemands. Les dignitaires nazis entendaient bien jouir des meilleurs nectars. Quant aux vignerons français, ils se résignèrent, plus ou moins à contre-cœur, à vendre leur production à un occupant qui s'avérait fort bon client. Il n'y eut guère de pillage par les troupes allemandes, et il n'y eut guère de résistance chez les Français. Il y eut surtout un commerce bien organisé. Jusqu'au jour où le vin tourna au vinaigre, quand le commerce donna lieu à la spoliation de biens juifs dans le vignoble. Les nouveaux patrons du négoce du vin en France étaient surnommés les « weinführer », anciennement professionnels du vin dans le civil. Dans ce film réalisé par Albert Knechtel, on découvre les bons souvenirs de la France entretenus par les anciens combattants allemands confrontés aux souvenirs ambigus des milieux français de la viticulture.



Le film a été produit en 2004  
par Luc Martin Gousset  
& Serge Gordey  
Réalisation : Albert Knechtel  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 52 mn (long métrage)

## Le vignoble Bertinerie

À partir de la présentation générale d'une propriété familiale Bordelaise et la présentation du mode de conduite spécifique que sont les vignes en lyre. Le réalisateur illustre le travail de recherche de qualité, d'investissement de l'homme dans la production des différents crus de la propriété. La finalité étant de montrer le dynamisme d'un domaine familial où la spécificité agronomique et les soins apportés à la vigne et à l'élaboration des vins sont très méticuleux. Rester compréhensible pour le consommateur moyen sans être trop technique tout en apportant suffisamment d'informations et de détails aux amateurs éclairés comme aux professionnels.



Le film a été produit en 2004  
par Scea Bantegnies et Fils  
Réalisation : Graham Booker  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 13 mn (Court métrage)

18

La magie des éléments primitifs (le feu, l'air et la terre) associés au savoir-faire d'un artisan verrier sont les vedettes de ce travail. Il y a un siècle, Vimbodi, village du nord-est de l'Espagne, accueillait une puissante industrie d'emballage en verre. Le maître verrier de cette petite ville mettra en forme, sous vos yeux, une bouteille à vin à l'aide d'une technique millénaire de soufflage, avec des outils datant de plusieurs siècles. Ensuite, la puissance des machines d'une usine du Pays Basque vous transporteront au XX<sup>e</sup> siècle : de séduisantes images illustrent la fabrication actuelle de bouteilles en verre.

matiz-audiovisuales.com

Le film a été produit en 2004 par Matiz Audiovisuales SL  
Réalisation : Fernando Landaluce Esteban  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 5 mn (court métrage)



20

## Pontet Canet : les 4 saisons

Objectifs poursuivis : Mettre en valeur le travail et la passion du château Pontet-Canet, dévoués à la naissance d'un grand cru classé, en mélangeant esthétisme et émotion, dans le respect de ses traditions ! Ce film répond à la volonté du Château Pontet-Canet de compléter ses actions de communications (internet, plaquettes de présentation, séances de dégustations, visites de château...). Il accompagne l'image de ce grand château, et de ses vins, dans une expression poétique mais néanmoins pédagogique. L'idée était de faire un film non élitiste, permettant tant aux professionnels de pouvoir confirmer les qualités exceptionnelles de ce 5<sup>e</sup> cru classé, mais aussi de faire découvrir auprès d'un public moins initié toute la dimension de ce château prestigieux !

Le film a été produit en 2004 par Emmanuel Etcheparre  
Réalisation : Arnaud Ducoux  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 20 mn (court métrage)



22

## Quand la vigne pleurait

Souvenirs du temps où, de génération en génération, la terre faisait vivre tout le pays et réalités d'aujourd'hui, la vigne c'est toute une histoire. L'histoire d'un pays de foires et de négocios aux confins de la Bourgogne et de la Comté à la frontière de la langue d'oïl et du franco-provençal. Une histoire de vignes mais aussi de noix et de marrons qui, au gré des grandes fêtes traditionnelles, des vendanges et des récoltes ont rythmé les saisons et les travaux. Une histoire de cépages et d'alambic, de pressoir et d'huilerie, de passé, d'hommes et de labeur mis en valeur et en perspective dans les collections de la Maison de la vigne et du vin, à deux pas du château des princes d'Orange. Un musée qui prend la vigne cuiseliennaise comme témoin de l'évolution des modes, des nécessités, et des coutumes rurales.

Le film a été produit en 2004 par Ecomusée de la Bresse Bourguignonne  
Réalisation : Pierre Jean Luc Pietriga  
Budget : De 15 000 à 30 000 Euros  
Durée du film : 36 mn (long métrage)



24

## Quatre saisons au Château d'Ampuis

Ce court-métrage intitulé « Quatre Saisons au Château d'Ampuis » est l'aboutissement de 2 années de tournage. La famille Guigal, souvent qualifiée de véritables « terroiristes » est propriétaire dans les Côtes-du-Rhône septentrionales et négociant en Vins fins de la Vallée du Rhône. Elle partage ici son quotidien avec un spectateur qui se verra plongé dans le monde fascinant des grands vins du Rhône. La philosophie du Domaine Guigal s'exprime à travers plusieurs chapitres constituant ce film. Après la présentation de la Maison, c'est un tour des vignes du Domaine puis un voyage au gré des quatre saisons, le spectateur découvre les vendanges au sein des prestigieux vignobles de Côte-Rôtie et de l'Hermitage, riches de plus de 24 siècles d'histoire. Enfin, c'est à la fin de ce voyage, en participant à une soirée de Gala au Château d'Ampuis que le secret de cette famille sera dévoilé : Un grand vin s'apprécie dans des moments forts de partage et de convivialité et s'il devient un vecteur d'émotions, le vin de la Maison Guigal trouve alors tout son sens.

Le film a été produit en 2004 par E. Guigal  
Réalisation : Vinimage  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 27 mn (court métrage)



## Le bouchon

Malgré les dernières avancées, le bouchon en liège reste un incontournable pour l'élevage de nos crus. Découvrez l'histoire d'une industrie florissante à la fin du XIXe et au début du XXe à Gerona, en Espagne. Assistez à la « levée » ou récolte de l'écorce du chêne-liège qui a lieu tous les 15 ans dans les forêts de la région. Après avoir remis en usage une ancienne usine avec les machines de l'époque, les autochtones qui connaissaient son fonctionnement ont joué les comédiens. En images, le passage de l'industrie manuelle (XIXe siècle) à l'arrivée des premières machines, au début du XXe siècle. Enfin, le procédé actuel dans une usine moderne défile sous vos yeux.

matiz-audiovisuales.com



Le film a été produit en 2004  
par Matiz Audiovisuales SL  
Réalisation : Fernando Landaluce Esteban  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 7 mn (court métrage)

## Le Bugey, la sagesse et le temps

En 52 minutes est raconté la métamorphose d'un pays qui depuis 1972 de part la volonté des quelques-uns est passé du strict anonymat à une notoriété qu'il aurait dû toujours posséder tant ce pays est riche de ses hommes et de ses paysages. L'authenticité des Bugistes sert de fil conducteur à l'histoire. C'est un film qui se calque sur les réalités du terrain, pas un document technique sur le Bugey. Ce qui passionne ici, ce sont les gens, un état d'esprit, la vigne. Le Bugey, c'est la valeur de référence à laquelle les gens d'ici se rattachent. C'est une façon d'être bien. Le Bugiste est épicurien, humaniste, les paysages sont éclairés par une lumière particulière. Les cinq sens sont agacés. Brillat-Savarin l'avait écrit avant nous, c'est ce que j'ai voulu montrer dans ce film. Le Bugey est aux racines de la convivialité ! Bien sûr, il y est question de vigne et de vin, car comme tous Français, j'ai une âme de viticulteur. Mais vous découvrirez bien vite que le vigneron bugiste est avant tout un humaniste, un homme dont la sagesse est acquise par l'expérience du temps, celui qu'il fait comme celui qui passe. Ce sont eux qui en ont inspiré le sous-titre « la sagesse et le temps ». Mais il est aussi question d'histoires du pays depuis la légende originelle, jusqu'à l'histoire, la grande, pas toujours bien connue ; car trop souvent fragmentaire et trop puissamment documentée. La géographie, qu'elle soit humaine ou économique a été décrite avec la même philosophie. J'ai voulu un document simple, expurgé de ses complications universitaires, mais riches de ses sonorités. Il se veut avant tout pragmatique, comme les hommes de ce pays. À coup sûr cette réalisation donnera envie d'en savoir plus, et suscitera quelques visites ou détours. Alors vous m'en verrez ravi, car j'aurai accompli le précepte du Commandeur : « le Bugey tu feras connaître ! »



Le film a été produit en 2002  
par Odyssee Production  
Réalisation : Michel Eymard  
Budget : De 15 000 à 30 000 Euros  
Durée du film : 52 mn (long métrage)

25

## Les Abymes

C'est à l'un de ces bouleversements géologiques, comme il en existe beaucoup dans les Alpes, que le vin des Abymes doit son nom et ses origines. C'est sur les éboulis argilo-calcaires du massif de la Chartreuse, que les viticulteurs de Chapareillan cultivent leurs vignes, sans prétention, en toute simplicité. Car même si on retrouve le vin des Abymes sur de grandes tables de la région, les viticulteurs d'ici n'ont pas « vendu leur âme », comme le dit non sans humour un restaurateur des bords du Lac Léman. Les anciens sont toujours là et pose un regard humble et respectueux sur le travail et les choix des « jeunes ». Qu'il s'agisse d'agriculture raisonnée ou de développement commercial, il persiste un lien inaliénable entre les générations. D'ailleurs, le travail reste le même, même si les techniques et les moyens diffèrent, le savoir-faire s'appuie toujours sur la passion et le respect du temps qui passe. « ... tout se fera, il faut des heures, c'est tout... ». Une passion commune, transmise de parents à enfants, de père en fils. Mais les Abymes ce n'est pas qu'une histoire d'hommes. Les femmes ont toujours été très présentes. Aujourd'hui elles jouent un rôle primordial sur les exploitations. Les « Abymes » à Chapareillan, c'est bien l'histoire d'une passion collective.



Le film a été produit en 2003-2004  
Réalisation : Eric Jacquin  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 21 mn (court métrage)

27

## Le vin est voyage

Le film « le vin et voyage » présente le pays du vignoble de Bergerac : histoire, patrimoine, hommes, nature, art de vivre et culture. Il s'attache particulièrement à décrire l'élaboration des Vins de Bergerac, de la naissance du bourgeon au produit fini, en passant par le travail de la vigne, les vendanges, la vinification, les analyses pour l'agrément, l'embouteillage, pour finir par une présentation des différents vins produits dans le vignoble de Bergerac. Ce film a été réalisé pour être diffusé à la Maison des Vins de Bergerac, ancien Cloître des Récollets, qui abrite le Caveau de la Vinée. Le film a donc été travaillé pour s'adapter à la forme voûtée du caveau. Le film s'inscrit dans la réalisation d'une exposition permanente, mettant en avant les valeurs du vin en général, avec des panneaux d'informations sur la dégustation, une table sensorielle et un espace de dégustation.

Le film a été produit en 2001 par CIVRB  
Réalisation : Burdin  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 13 mn (court métrage)



28

### Un sommelier sur l'olympes

Un homme : Enrico Bernardo, Chef sommelier à l'hôtel George V. Enrico n'a que 28 ans mais il est déjà meilleur sommelier d'Europe depuis 2 ans. Il s'est préparé durant plusieurs mois pour ce concours mondial qui s'est déroulé à Athènes du 6 au 12 octobre 2004. Cette préparation est énorme et nécessite un dévouement sans borne et une concentration constante. Chaque jour, il doit déguster (à l'aveugle ou non) une dizaine de vins et liqueurs, aiguiser son nez, découvrir de nouvelles appellations, et enrichir ses connaissances académiques sur le monde et ses régions viticoles. Son employeur, ses amis et autres collègues de travail ont tout fait pour l'épauler dans cette démarche. Tous croyant à sa réussite pour décrocher le titre suprême de meilleur sommelier du monde.



Le film a été produit en 2004  
par WY Productions  
Réalisation : Yves Weyders  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 10 mn (court métrage)

29

30

À quelques kilomètres seulement de la vallée de la Loire et de ses châteaux prestigieux coule une rivière paisible, le Layon. Un cours d'eau tranquille et qui, pourtant, revêt une importance considérable pour la région et ses habitants. Ses eaux, teintées du sang des morts des guerres de Vendée, ont été canalisées, il y a plusieurs siècles, pour permettre le commerce vers l'Angleterre et les Pays-Bas. Une canalisation qui favorisera l'essor de la vigne et de ses vins prestigieux. Aujourd'hui, les Coteaux du Layon constituent sans contexte l'un des plus difficiles défis de la vigne mais aussi l'une des plus belles réussites viticoles françaises. À force de travail et d'acharnement, les vignerons de la région sont parvenus à faire connaître leur moelleux bien au-delà de leurs frontières. Seul élément non maîtrisable : le hasard du temps et de la météo qui fait que chaque récolte est un pari gagné ou perdu pour un an. Seules les brumes matinales qui entourent le Layon permettent une telle maturité du raisin. Les hommes sont fiers de leurs produits, de leur nature et de leur gastronomie... une gastronomie régionale que nous dégusterons à travers ce film.



Le film a été produit en 2004 par Unicap Télévision  
Réalisation : Télévision Belge RTBF  
Budget : Inférieur à 15 000 euros  
Durée du film : 26 mn (court métrage)

### Des flacons d'éternité...

Ils ont entre 100 et 150 ans, plus parfois... Et pourtant ces vins-là ont gardé une jeunesse étourdissante. On les appelle vieux millésimes. Ils ont été élaborés, vinifiés lors d'années exceptionnelles et aujourd'hui ils n'ont pas une ride. Miracle de la nature, ces flacons d'éternité ont traversé les siècles sans dommage. Leur robe est certes un peu ambrée, mais au goût le fruit est toujours là ! En Bourgogne, la Maison Bouchard Père et Fils veille sur des trésors inestimables. 5 000 bouteilles du XIX<sup>e</sup> siècle sommeillent dans leurs caves ! Des bouteilles qui ont pour noms : Montrachet 1865, Meursault 1846, Clos Vougeot 1865, Corton... Certaines bouteilles se sont vendues 20 000 euros lors de ventes aux enchères ! Mais lors de dégustations, ce qui surprend c'est que ces vins sont encore bons. Truffe, amande, noix, caramel... une mosaïque de parfums et de goûts s'offrent à vos papilles... Des collectionneurs en raffolent et qu'importe le prix ! Aujourd'hui, à l'heure où le goût du vin se standardise, certains vignerons essaient tout de même d'élaborer des vins qui seront les vieux millésimes de demain...



Le film a été produit en 2004  
par France 2  
Réalisation : Didier Guyot  
Budget : Supérieur à 30 000 euros  
Durée du film : 26 mn (court métrage)

31

### Le vin au verre en restauration

Alliance Loire présente son dispositif de vente de vins au verre en restauration. La baisse de consommation de vin au restaurant n'est pas seulement conjoncturelle mais a des causes diverses et durables : l'évolution de la vie active, la modération des comportements festifs, les préoccupations de santé et de régime qui freinent la prise d'alcool, le comportement de plus en plus occasionnel du consommateur de vins, des vins moins associés culturellement au repas et qui communiquent moins fortement que les alcools et soft et les bières. D'autre part, le comportement autonome et individualiste du consommateur va à l'encontre de l'achat à la bouteille. Enfin des coefficients souvent prohibitifs pour des vins de qualité servis à la bouteille. Les professionnels doivent donc innover en matière d'offre produit en s'adaptant aux nouveaux modes de vie. Le vin au verre peut être une solution gagnante pour tous. Gagnante tout d'abord pour le consommateur, qu'Alliance Loire place au cœur de son dispositif. Le vin au verre est une solution gagnante pour le restaurateur, qui fidélise ces consommateurs réguliers et recrute de nouveaux clients, et valorise l'image de l'établissement. Alliance Loire propose un kit complet de supports de communication en restauration.

Le film a été produit en 2004  
par Alliance Loire  
Réalisation : JB Marketing et Jivaros  
Budget : De 15 000 à 30 000 Euros  
Durée du film : 15 mn (court métrage)



# melody<sup>®</sup>

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.

IPROVALICARBE  
**melody<sup>®</sup>**  
La référence anti-mildiou vigne

Mandore<sup>®</sup> Yorel<sup>®</sup> Odena<sup>®</sup> UD Sirbel<sup>®</sup> UD Ocarina<sup>®</sup>

MELODY<sup>®</sup> : OCARINA<sup>®</sup> : 4,2 % iprovalicarb - 20,3 % cuivre métal de l'oxychlorure de cuivre. AMM n°9900222. Classement toxicologique : Xi - Irritant ; ODENA<sup>®</sup> UD : 9 % iprovalicarb - 56,25 % folpel. AMM n°2020378. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; SIRBEL<sup>®</sup> UD : 9 % iprovalicarb - 56,25 % folpel. AMM n°2010552. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; YOREL<sup>®</sup> : 6 % iprovalicarb - 60 % mancozèbe. AMM n°9900383. Classement toxicologique : Xn - Nocif ; MANDORE<sup>®</sup> : 6 % iprovalicarb - 60 % mancozèbe. AMM n°2010480. Classement toxicologique : Xn - Nocif. <sup>®</sup> Marques déposées Bayer. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette. Respecter les précautions d'emploi.

IMPLICOM

Bayer Service **infos**  
N° Vert 0 800 25 35 45

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

13<sup>e</sup> Confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde

# Chardonnay du Monde<sup>®</sup>

Les 9, 10, 11 & 12 mars 2006

Château des Ravatsy - Institut Pasteur - Saint-Lager



Signe Extérieur de *Qualité*

Tél. 33.(0)3.85.37.43.21 • Fax 33.(0)3.85.37.19.83  
www.chardonnay-du-monde.com • infos@chardonnay-du-monde.com

5<sup>e</sup> Confrontation internationale des meilleurs Muscats du Monde

# Muscats du Monde<sup>®</sup>

Les 14 - 15 - 16 juillet 2005

Maison Voltaire - Frontignan La Peyrade



Signe Extérieur de *Qualité*

Tél. 33.(0)3.85.37.43.21 • Fax 33.(0)3.85.37.19.83  
www.muscats-du-monde.com • infos@muscats-du-monde.com

3<sup>e</sup> Confrontation internationale des meilleurs vins effervescents

# Effervescents du Monde<sup>®</sup>

Les 17 et 18 novembre 2005

École Hôtelière Le Castel - Dijon



Signe Extérieur de *Qualité*

Tél. 33.(0)3.85.37.43.21 • Fax 33.(0)3.85.37.19.83  
www.effervescents-du-monde.com • infos@effervescents-du-monde.com

# Maison de la Truffe et du Vin DU LUBERON

*Maison de la Truffe  
et du  
Vin du Luberon*



## Maison de la Truffe et du Vin du Luberon

Place de l'Horloge - 84560 MÉNERBES

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

[www.vin-truffe-luberon.com](http://www.vin-truffe-luberon.com) / Email : [truffeetvin@wanadoo.fr](mailto:truffeetvin@wanadoo.fr)

Siège de la Commensale de la Truffe et du Vin du Luberon