

Actualités

Salon Vinexpo

Le salon de tous les espoirs

Après une crise douloureuse, l'ensemble de la filière rêve d'un retour des affaires. L'année 2010 a marqué un redémarrage que 2011 va confirmer. Le salon Vinexpo qui a ouvert ses portes dimanche, sera un bon baromètre pour mesurer le niveau de reprise.

Vinexpo, le salon international du vin et des spiritueux a ouvert ses portes dimanche 19 juin à Bordeaux. Cette 16^{ème} édition a été inaugurée par un aréopage rassemblant notamment, Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Alain Juppé, maire de Bordeaux, ministre des Affaires étrangères et européennes, Alain Rousset, député de la Gironde, président du Conseil Régional d'Aquitaine, ainsi que le préfet, les sénateurs et de nombreux ambassadeurs et responsables de la filière vins & spiritueux dans le monde. Lors des allocutions Bruno Le Maire a rappelé que « la viticulture représente 18 milliards d'euros de chiffre d'affaires, cette année, pour un excédent de 7 milliards d'euros. Seul le secteur de l'aéronautique affiche d'aussi bons résultats. »

Alain Juppé, en tant que maire a rappelé les apports de ce salon depuis 30 ans, avant que le président de Vinexpo Xavier de Eisaguirre n'évoque l'édition 2011 « Avec 2 400 exposants venus



De G. à D. : Guido Westerwell, ministre allemand des Affaires Etrangères, La Baronne Philippine de Rothschild, Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire et Alain Juppé, maire de Bordeaux, ministre d'État, ministre des Affaires étrangères et européennes.

de 47 pays et près de 50 000 visiteurs professionnels attendus, Vinexpo affiche un dynamisme sans faille et confirme son statut de salon leader du secteur du vin et des spiritueux ».

Cette année, Vinexpo couvre 40 000 m² de stands. La France, avec une surface de 25 450 m², reste le premier pays exposant. Avec plus de 4 800 m², l'Italie est le deuxième pays le plus représenté, devant l'Espagne (3 500 m²). Puis suivent le Portugal, le Chili, l'Argentine, l'Allemagne, les États-Unis. 12% de la surface des stands est occupée par des sociétés de spiritueux (4 800 m²). Enfin, Vinexpo accueille pour la 1^{ère} fois en 2011 des exposants venus de Serbie et Monténégro, Slovaquie, Malte, Norvège et Sri Lanka.

Cinq jours pour faire affaire

Importateurs, distributeurs, sommeliers, hôteliers, cavistes, compagnies aériennes, autant de visiteurs professionnels acheteurs de vins et spiritueux qui vont arpenter dans l'effervescence les allées du salon qui couvre dans sa globalité 95 000 m².

Dans un marché mondial de grande consommation en légère progression, qui pesait 460 milliards de dollars en dépenses consommateurs en 2009 (dont 180 pour les vins et 280 pour les spiritueux), négociants et producteurs vont s'activer pour rencontrer leur clientèle, tout en essayant d'accrocher celle de leurs concurrents.

Pour favoriser ces contacts, la 16^{ème} édition de ce Vinexpo, a prévu pour la première fois des dégustations géantes sur 4 500 m² à disposition des

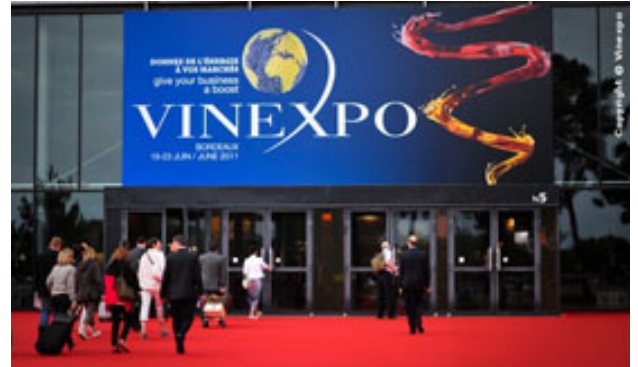
régions et entreprises exposantes, au cours desquelles 20 000 verres seront servis par jour.

Comme le déclarait le célèbre critique américain en vins Robert Parker, « la plupart des acheteurs en vins du monde vont rencontrer leurs fournisseurs et passer du bon temps ». C'est un peu le reproche latent que l'on adresse maintenant à Vinexpo. Trop loin de la période des affaires (cinq premiers mois de l'année), le salon est plus propice au relationnel qu'à la signature de nouveaux contrats. C'est ce qui explique sans doute la beauté des stands, les investissements énormes réalisés pour seulement cinq jours, mais aussi le désistement actuel de moult sociétés qui préfèrent investir sur Prowein, ou les salon professionnels in situ, pour faire du business.

Il n'empêche, avec son environnement et à sa porte les plus beaux châteaux vigneron du monde, Vinexpo reste un miroir qui a un pouvoir d'attraction indéniable, pour les Asiatiques et autres pays émergents. Avec le temps, cet intérêt paraît cependant s'émousser auprès des Américains (qui dans l'ensemble n'aiment pas ce type de manifestation), comme pour les acheteurs des pays nordiques qui plébiscitent le salon Prowein, lequel n'a cessé de progresser ces dernières années, pour venir maintenant disputer le leadership à Bordeaux.

Foin de considérations organisationnelles, les entreprises françaises présentes sont là pour mettre les bouchées doubles et tenter d'élargir leurs débouchés à l'export, afin de compenser les pertes qui s'accumulent sur le marché hexagonal. On est bien loin du temps où la France consommait 70% de ce qu'elle produisait...

A noter que ce sentiment d'exporter est à nouveau dans les réflexions des dirigeants de Vinexpo qui, après deux tentatives infructueuses, envisagent de s'exporter à nouveau outre-Atlantique « sous une autre forme qu'un salon », a confié M. Beynat, le directeur.



Info du jour

Évolution Internet

Le conseil d'administration de l'Icann vient d'approuver à Singapour, le lancement des noms de domaine utilisant pour suffixe les noms d'entreprises. Au lieu de se terminer par .org ou .net, les adresses internet pourront donc désormais se terminer par un nom d'entreprise.

Sommaire

Vinexpo	p. 2
Entreprises	p. 3
Oenotourisme	p. 4

Deux coupes remises lors de l'ouverture

L'inauguration du salon Vinexpo hier a été l'occasion de procéder à 2 remises de coupes : la Coupe des Crus Bourgeois du Médoc et la Coupe des Crus de Saint-Emilion.

Pour sa journée d'ouverture, Vinexpo a inauguré son nouvel espace dédié à la dégustation, Tastings by Vinexpo, avec la première Coupe des Crus Bourgeois du Médoc, organisée à partir de 10h00, en partenariat avec le magazine Le Point. 164 Crus Bourgeois du Médoc, issus de la Sélection Officielle 2008, ont été dégustés à l'aveugle. Toutes les AOC confondues : Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Moulis en Médoc, Lustrac-Médoc, Pauillac et Saint-Estèphe. La Coupe a été remise, au Château Devise d'Ardilly AOC Haut-Médoc par le parrain de cet événement, Michel Hermet, président de l'Union de la Sommellerie Française, en présence des 10 Lauréats*, propriétaires de Crus Bourgeois, des journalistes et des professionnels présents sur Vinexpo.

Organisée par le Conseil des Vins de Saint-Emilion, 135 crus ont participé à la Coupe des Crus de Saint-Emilion, une compétition biennale selon une formule de matchs éliminatoires au cours desquels les crus s'affrontent par appellation (Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Lussac Saint-Emilion, Puisseguin Saint-Emilion), deux par deux, sur trois millésimes, 2006, 2007 et 2008. La Coupe a été décernée au Clos Dubreuil, le cru le plus régulier en qualité sur l'ensemble des millésimes, dans son appellation. Les membres du jury – journalistes spécialisés et professionnels internationaux – lui ont remis une carafe créée par la maison Riedel.

- * Les lauréats :
- | | |
|--|---|
| - Château Fleur la Mothe AOC Médoc | - Château Lamothe Bergeron AOC Haut-Médoc |
| - Château Tour Séran AOC Médoc | - Château Peyrat Fourthon AOC Haut-Médoc |
| - Château d'Agassac AOC Haut-Médoc | - Château Branas Grand Poujeaux AOC Moulis en Médoc |
| - Château de Braude AOC Haut-Médoc | - Château la Haye AOC Saint-Estèphe |
| - Château de Gironville AOC Haut-Médoc | |

Le nouveau visage des vins Famille Castel

Créée en 2006, Famille Castel propose une palette représentative de l'offre des vins français organisée autour de cinq gammes, des vins riches en saveurs et accessibles à tous pour partager des moments conviviaux. Ces cinq gammes se déclinent en Vin de France : « Cuvée de France », Vin de France cépages, Vin de pays de cépages IGP : « Réserve de France », Vin de Pays d'Oc IGP : « Grande Réserve » et Vin AOP. Désormais, cette marque ombrelle bénéficie d'un nouvel habillage : un nouveau logo au code couleur élégant et statutaire, noir et doré, porteur des valeurs de qualité de la famille, des étiquettes au nouveau graphisme pour permettre une meilleure compréhension des promesses de chacune des cinq gammes ainsi qu'une meilleure reconnaissance en linéaire, la mise en place de codes couleurs pour une différenciation au sein de chacune des gammes, et l'utilisation du langage international du vin pour une meilleure lisibilité de son offre (Dry, Medium Sweet, nom du cépage, mention « Réserve », etc.).

Outre le nouvel habillage, la communication de Famille Castel a été entièrement repensée, avec la création d'une signature : « Une famille, un engagement » et celle d'un blason qui met en évidence les différentes étapes nécessaires à l'élaboration du vin, ainsi que les moments de convivialité auxquels donne lieu sa dégustation. Cette nouvelle dynamique est également portée par une présence sur les télévisions chinoise et hollandaise, avec sponsoring du talk show Life4you sur RTL4 tous les dimanches soirs du mois de mai 2011 et bill boards diffusés avant le film du dimanche soir.



Les Grands Crus Classés honorés par les meilleurs chefs

Depuis près de 30 ans, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes) organise le soir d'ouverture de Vinexpo Bordeaux, un dîner en l'honneur de la presse internationale, dans un Premier Grand Cru Classé. Cette année, la tradition a été respectée et 350 personnes se sont retrouvées au Château Haut-Brion, le dimanche 19 juin 2011.

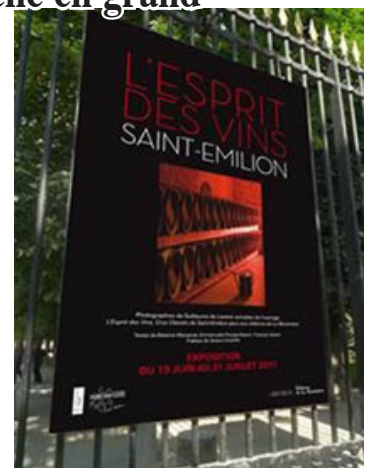


Près de 250 journalistes, venus de 33 pays, ont été accueillis par le Prince Robert de Luxembourg (Château Haut-Brion) et par Philippe Castéja, président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes). Après une dégustation de Grands Crus Classés de Sauternes & Barsac de 2005 à 2008, le dîner « 9 étoiles », élaboré par 3 chefs triplement étoilé : Alain Passard (L'Arpège Paris), Anne-Sophie Pic (Maison Pic Valence), Yannick Alleno (Le Meurice Paris), accompagné de Grands Crus Classés dont chaque millésime fut commenté par les meilleurs sommeliers du monde.

La soirée fut l'occasion de remettre le dernier livre des Editions Abrams : « Grands Crus Classés - The Greatest Wines of Bordeaux - with recipes from Top Chefs of the World », qui est paru en octobre 2010. Un ouvrage qui, pour la première fois, rassemble les plus Grands Chefs du Monde tels que Ferran Adrian – El Bulli, Jean Georges, Noma, Joël Robuchon, Paul Bocuse, Eric Ripert, Nobu Matsushita, Marc Haerberlin, Thomas Keller, André Chiang, Alex Atala, Hirokyu Hiramatsu, Pierre Gagnaire, Chan Yan-Tak, bien d'autres et les 3 chefs du dîner. 87 Chefs représentant 27 pays du monde qui ont chacun réalisé une recette pour les Grands Crus Classés de 1855, commentés par 7 des Meilleurs Sommeliers du Monde (Olivier Poussier, Markus del Monego, Andréas Larsson, Serge Dubs, Franck Thomas, Youichi Sato, Virginia Philip & Eric Beaumard).

Saint-Emilion s'affiche en grand à Bordeaux

Du 19 juin au 31 juillet 2011, les grilles du Jardin Public de Bordeaux s'habilleront de 18 photographies de Guillaume de Laubier extraites du livre « L'Esprit des Vins - Saint-Emilion ». A l'initiative du Groupement des Premiers Grands Crus Classés de Saint-Emilion et de l'Association de Grands Crus Classés de Saint-Emilion, cet ouvrage paru aux Editions de La Martinière en novembre 2010, dont les textes sont signés de Béatrice Massenet et Emmanuelle Ponsandantin, dévoile tout en douceur une certaine forme d'art de vivre dans ces belles propriétés de Saint-Emilion. Cette exposition est organisée conjointement par le Groupement des Premiers Grands Crus Classés de Saint-Emilion, l'Association de Grands Crus Classés de Saint-Emilion, le Conseil des Vins de Saint-Emilion et les Editions de La Martinière.



Cheval Blanc

Une rénovation à 13 millions d'euros



La beauté n'a pas de prix. En fait elle en a un, qui est très élevé quand on veut conjuguer, technicité, design, modernité, pureté, élégance.

Pour redonner de l'éclat à ses infrastructures Château Cheval Blanc avait requis les services de Christian de Portzamparc. Cet architecte français de 66 ans, à la réputation mondiale, est le concepteur de cette première oeuvre dans le vin, après des projets avortés en Toscane et en Californie. Pour la partie technique le nouveau cuvier est un immense vaisseau (80 mètres sur 35) en béton clair, soutenu par des arches, avec une hauteur de 7 mètres sous plafond. La lumière du jour descend du ciel par des rainures, et plusieurs ouvertures vitrées latérales permettront d'y travailler pratiquement sans lumière artificielle.

Dans cet espace technique, 52 cuves de vinification, de contenances différentes, s'alignent sur six rangées ; elles sont destinées à recevoir la récolte de chacune des 44 parcelles qui composent les 37 hectares de vignes de la propriété.

Pierre Lurton, qui depuis vingt ans est à la tête de Cheval Blanc, (propriété appartenant depuis 1998 aux hommes d'affaires Bernard Arnault (LVMH) et le baron Frère), a participé à l'élaboration du projet qui lui offre tous les perfectionnements nécessaires pour œuvrer dans les meilleures conditions, de vinification, d'élevage et de conservation.

Ainsi, les cuves de vinification, qui ressemblent à des amphores, ont été fabriquées en Italie. Les tuyauteries en inox sont invisibles. Un ensemble spectaculaire qui peut être apprécié de la salle de dégustation située à l'étage, et séparée par de larges baies vitrées.

Quant au chai à barriques, il a été installé sous cet ensemble, ce qui a nécessité un terrassement important pour créer un espace pouvant recevoir 350 barriques. Un espace fait de colonnades en ciment blanc, l'aération étant assurée par des moucharabihs sur les murs latéraux. En toute logique en prolongement du chai, un bâtiment de stockage de bouteilles a aussi vu le jour. Pour couronner cet ensemble technique, un toit-terrasse de 6 000 m², avec vue panoramique sur Saint-Émilion et Pomerol, termine la réalisation dans un environnement végétal conçu par le paysagiste Régis Guignard.

L'ensemble est une vraie réussite, à la hauteur du coût de 13 millions d'euros.

Châteaux Margaux

Un nouveau directeur

Suite au départ de Philippe Bascaules, directeur depuis 1990, parti vers les USA, pour prendre les commandes du domaine californien, Inglenook (Rutherford) appartenant au réalisateur Francis Ford Coppola, château Margaux cherchait un successeur.

Ce sera finalement Thomas Do-Chi-Nam qui était jusqu'ici le directeur technique du Château Pichon Comtesse de Lalande (Second Cru Classé, Pauillac), une fonction qu'il exerçait depuis 1992, qui va prendre les rênes du premier cru classé.

Saint-Emilion

Alain Raynaud rachète le Château du Parc

Le Docteur Alain Raynaud et Françoise son épouse viennent de faire l'acquisition du Château du Parc, un Saint-Emilion Grand Cru. Avec ce nouvel investissement, ils prolongent leur implication dans le monde viticole.

Après avoir présidé de 1994 à 2000 l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Alain Raynaud est depuis près de 10 ans à la tête du Cercle Rive Droite de Grands Vins de Bordeaux et conseille de nombreuses propriétés viticoles à Bordeaux, à Banyuls, en Californie et en Argentine. Avec Françoise, ils ont animé le Château La Croix de Gay, propriété familiale

de Pomerol et le Château Quinault à Saint-Emilion.

Les 5,5 hectares du Château du Parc sont situés sur des sols sablo-graveleux au sud de l'appellation et argilo-calcaires au nord de l'appellation. Complantées à 80% de merlot et 20% de cabernet franc, les vignes sont cultivées traditionnellement, enherbées, ébourgeonnées, éclaircies et vendangées manuellement. La vendange est triée avant et après éraflage, vinifiée en cuves béton thermorégulées, et élevée à 50% en barriques neuves et 50% en barriques d'un vin.

« Petit Parc » est le second vin du château.

Foires aux vins d'automne

Une édition « de transition » pour les grands vins de Bordeaux, selon Guillaume Halley

Propriétaire du Château de La Dauphine et du Carrefour Market de Bordeaux Caudéran, un hypermarché spécialiste des grands vins de Bordeaux, et du Carrefour Market d'Ouistreham, Guillaume Halley s'exprime régulièrement sur les foires aux vins. Cette année, il affirme que celles de l'automne vont constituer une édition de transition. « On y trouvera à la fois les grandes étiquettes sur le millésime 2008, le millésime qui présente le meilleur rapport qualité prix depuis le millésime 2004, et les premiers vins disponibles sur le millésime 2009, un millésime où de très beaux vins ont été produits, mais à des prix sensiblement à la hausse... Il s'agit d'une transition qui se confirmera l'année prochaine car les premières mises en marché primeurs des grands crus et assimilés sur le millésime 2010 se font sur des niveaux de prix proches de ceux du millésime 2009 ». Guillaume Halley estime qu'il ne fau-

dra pas manquer l'occasion d'acheter les très grandes étiquettes sur le millésime 2008. « On ne pourra vraisemblablement plus acquérir ces vins à ces niveaux de prix dans les années à venir, on pense à : Léoville Poyferré, Figeac, Pontet Canet... Ces vins ont vu leurs prix décoller en 2009 ». Pour ce qui est du millésime 2009 justement, il rappelle que si les « professionnels relayés par les médias ont d'ores et déjà assuré la notoriété du millésime 2009, les consommateurs risquent toutefois d'être surpris par l'envolée des prix de certains crus et on peut deviner que les étiquettes qui connaîtront le plus grands succès seront celles dont le rapport qualité-prix restera intéressant ». Parmi les exemples cités par Guillaume Halley figurent Chasse Spleen (22,00 € environ), Croizet Bages (22,00 € environ), Labégorce (moins de 20,00 €) et bien sûr, La Dauphine (moins de 15,00 € chez E. Leclerc)...

Vinodomia

Pour faire la route des vins en ligne...

Vinodomia lance un nouveau concept sur le Net qui permet de regrouper les produits de plusieurs sites dans un seul panier. Son idée : rassembler sous une même bannière plusieurs sites de viticulteurs régionaux pour offrir un large choix et centraliser tous les achats en un seul point.

Vinodomia permet aux internautes de surfer sur les différents sites des quinze domaines référencés – bientôt étoffés avec de nouveaux viticulteurs – et de sélectionner les vins de leur choix. Le portail Vinodomia regroupe ensuite les achats des différents sites dans un seul et même panier avec un paiement unique et une seule livraison. Il propose un éventail de produits des différentes régions viticoles de France, des vins de Bourgogne, de Bordeaux en passant par ceux de Sancerre. Des conseillers Vinodomia assurent une assistance en temps réel par téléphone, mail, ou chat pour répondre et guider les consommateurs dans leurs recherches.

Les vins sont proposés au prix du domaine et le portail permet d'obtenir des frais de

port avantageux en panachant sa commande avec les vins des différentes boutiques des viticulteurs.

La plateforme a été créée par Tandem-vin.com, qui propose la création et la gestion de sites marchands de bout-en-bout pour les entreprises du secteur viticole. (création site, animation, marketing, gestion de paiements, préparation de commande, livraison et service après-vente). Dirigée par Paul Téqui, tandem-vin.com est une start-up bourguignonne qui a été soutenue par Oséo, Réseau Entreprendre, Prémice innovation, le Conseil régional de Bourgogne, le Conseil général de l'Yonne et SIDE Michelin.

www.vinodomia.com - apps.facebook.com/vinodomia/

Languedoc

**Du 24 juin au 9 septembre
les Estivales au cœur de Montpellier**

La Ville de Montpellier organise, pour la septième année consécutive les Estivales de Montpellier, sur l'Esplanade Charles de Gaulle. Pour cette nouvelle édition, la volonté de la ville a été de créer un espace convivial, plus aéré avec deux contre-allées ainsi qu'une 3ème billetterie. Cette manifestation, se déroulera tous les vendredis soirs du 24 juin au 9 septembre de 18h à 00h30. Chaque vendredi, les Estivales de Montpellier proposeront aux Montpelliérains des lieux d'échanges avec les vignerons plus conséquents avec l'incontournable apéritif qui permet de découvrir les

vins des vignerons de la région. La Ville souhaite également gagner en qualité des produits proposés à la dégustation avec des tarifs accessibles au plus grand nombre (3 verres pour 4 euros), accompagnés de tapas, fruits de mer, charcuterie (entre 4 et 5 euros), dans une ambiance musicale et festive. Après le succès de l'année dernière une nouvelle session d'ateliers de découverte de l'œnologie sera organisée gratuitement tous les vendredis soir à partir de 19h à l'Office du Tourisme de Montpellier.

Vinovaliejazz Festival Cru 2011

Une programmation prestigieuse et colorée

Vinovaliejazz est né de la volonté de valoriser l'image des caves de Vinovalie en créant une manifestation originale associant la musique, le vin, la gastronomie et le patrimoine viticole. Après le succès des deux premières éditions (plus de 3000 personnes sur les 4 soirées), le nouveau cru du Vinovaliejazz s'annonce des plus prometteurs. Le festival reçoit cette année de grands noms du jazz et de la musique latine : le chanteur cubain Yumuri, le percussionniste argentin Minino Garay, Pink Turtle et Rodolphe Raffalli. Vinovaliejazz souhaite également faire découvrir des groupes innovants issus de la région Midi-Pyrénées. Cette année, seront accueillis Azulenca, la Mal Coiffée, le Trio Bergin' et Christophe Tellez. Les festivités seront ouvertes à la cave de Fronton avec l'un des plus grands représentants de la salsa cubaine, le chanteur Yumuri à l'occasion de sa première tournée en Europe. A Côtes d'Olt, berceau du malbec, cépage également star en Argentine,

sera accueillie une figure majeure du jazz franco-argentin, le percussionniste Minino Garay et ses Toubours du Sud. A Rabastens, le célèbre groupe de jazz qui swingue, les Pink Turtle, délivreront leurs reprises des standards de la pop et du rock. Pour finir, un hommage sera rendu à Georges Brassens, dont on célèbre cette année le 30ème anniversaire de sa disparition, avec le quartet d'un des meilleurs représentants du jazz manouche, le guitariste virtuose Rodolphe Raffalli. Élément de fête et de partage, le vin est avant tout un produit culturel et convivial. Il est, comme le dit le poète, « *ce qui rend les hommes heureux* ». Les vignerons de Vinovalie souhaitent célébrer le vin en tant que plaisir de vivre. A côté des concerts, le public pourra apprécier des balades dans les vignes et à l'intérieur des caves, des dégustations des meilleurs produits des quatre caves, des repas champêtres, qui seront autant d'occasions d'échanges entre les artistes et les vignerons.

**« Quais et Marchés
des Beaujolais » à Lyon**

**La séduction a opéré
pour cette première édition**


Trois jours durant, le vignoble du Beaujolais s'est installé en plein cœur de Lyon, sur quatre marchés-phares de la ville et sur les berges du Rhône, les 11, 12 et 13 juin 2011. Destinée à promouvoir les 12 appellations du Beaujolais auprès des Lyonnais, cette opération était l'occasion parfaite pour faire découvrir la diversité et la qualité d'un vignoble situé aux portes de l'agglomération lyonnaise.

Sur la péniche La Plateforme, transformée en bar à vins 100% Beaujolais pour l'occasion, des sommeliers ont fait découvrir toute la diversité et la qualité des vins du Beaujolais à des centaines de personnes. Des Lyonnais, bien sûr, mais aussi de nombreux touristes de passage à Lyon pour ce long week-end.

Les cours d'œnologie ont eux aussi remporté un vif succès, ils étaient tous complets avant même le début de l'événement. Près de 200 œnophiles ou amateurs en quête de nouvelles sensations ont ainsi suivi les cours d'œnologie dispensés par Arnaud Chambost - Meilleur Ouvrier de France Sommelier, spécialiste des vins du Beaujolais.

Les vins du Beaujolais étaient également à l'honneur sur les autres péniches et restaurants partenaires (quai Augagneur et quai Général Sarrail), le long des berges du Rhône. En parallèle, samedi et dimanche matin, les AOC du Beaujolais avaient investi 4 marchés-phares lyonnais. Les opérateurs présents ont pu faire (re)découvrir la diversité et la qualité des vins régionaux. Au total, près de 2 000 bouteilles ont été vendues à cette occasion. Les Lyonnais ont très bien accueilli cette opération et semblaient ravis de retrouver les vins du Beaujolais dans leur ville.





ABONNEMENT

la Journée Vinicole

Pour 178 euros ttc/an
Abonnez-vous à La Journée Vinicole

Plus de 250 numéros par an
+ les éditions spéciales
+ accès aux archives économiques

Bulletin à découper et à retourner rempli à :
La Journée Vinicole, Parc Cresse-Saint-Martin, 34660 COURNONSEC

Nom :
 Activité (important) :
 Société :
 Adresse :
 Code Postal :
 Ville : Pays :
 Tél : Fax :
 E-mail :
 (adresse à laquelle vous souhaitez recevoir chaque jour La JV)

Règlement à votre convenance par :

Chèque bancaire

Virement bancaire
du/...../.....

Paypal sur notre site
(accès par «s'abonner»)

La Journée Vinicole
Quotidien

La Journée Vinicole est propriété de JV Presse Info
 Directeur de la publication et Rédacteur en chef :
 Robert Amalric
 Edition : Sarl JV Presse Info au capital de 32 100 €
 503 806 937 RCS MONTPELLIER

Siège social : Parc Cresse-Saint-Martin
 34660 COURNONSEC
 Tél. 04 67 07 52 66
 Fax 04 67 71 76 88

Web : <http://www.journee-vinicole.com>
 E-mail : redaction@journee-vinicole.com

Imprimé par :
 Imprimerie spéciale Journée Vinicole
 34000 Montpellier
 Commission paritaire : n° 0409 T 87409
 ISSN : 0151-4393