

Quotidien

# La Journée Vinicole

<http://www.journee-vinicole.com>

N° 21 251

LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX - DEPUIS 1927

NOVEMBRE 2004

## Le goût des autres

- Australie
- Chine
- Argentine
- Afrique du Sud
- Allemagne

## La traçabilité

clé de voûte  
de la nouvelle sécurité  
alimentaire



# 100%

## Innovation Œnologique

La Haute Tonnellerie à votre mesure...



Vinitech  
Hall 2  
Allée H  
Stand 0101



**SEGUIN MOREAU**

Z.I. Merpins - B.P. 94 - 15103 COGNAC  
Tél. : +33 (0)5 45 82 67 22 - Fax. : +33 (0)5 45 82 14 28  
info@seguin-moreau.fr





## Goût des autres, goût des nôtres et traçabilité

ici ou d'ailleurs, goût des autres ou goût des nôtres, tout le monde ne partage pas les mêmes valeurs sur le vin. Cela tient aujourd'hui à la diversité, la mondialisation... « Le vin est-il mort ! », comme on l'entend dire dans Mondovino, le documentaire de Jonathan Nossiter. Une relation presque religieuse unit-elle le vin aux éléments naturels ? Gare aux discours, pourrait s'écrier un spécialiste du marketing, ou le vin ne sera pas vendu ! Car quel est-il ce fameux goût des autres, n'est-il pas ce goût qui fait rêver ? ce penchant pour l'exotisme ? faut-il pour cela consulter le meilleur œnologue qui soit ? Tandis qu'en France, le propos tend à se généraliser sur la modération, le conflit sur la communication des vins et la santé publique aidant, les professionnels seront à Vinitech pour connaître les tendances et techniques d'un marché qui ne fait pas de cadeau. Car, sur les marchés étrangers, les vins doivent être concentrés, colorés, et la critique internationale donne ainsi le ton à toute une école de production. Le goût n'est plus une question de terroir, de millésime, il est une question d'homme, de patte. Celle-ci doit-elle être pour autant universelle ? Vins du nouveau ou de l'ancien monde, culture de marque ou d'appellation, beaucoup souhaitent lutter à armes égales avec la concurrence internationale. Le discours s'enflamme sur des méthodes inédites, moins onéreuses dit-on, pour gommer sa culpabilité. Le marché du vin évolue et des témoignages indiquent les tendances sur les vins et les vignobles étrangers qui participent de ce marché mondialisé qui nous malmène. Parmi eux, l'Australie, l'Argentine, la Chine, ... sont dans la compétition et il ne s'agit pas seulement de convertir la consommation des uns ou des autres. Lutte de culture ou combat commercial, chacun a son histoire, ses règles de productions. Crise de la vache folle oblige, l'entrée en application, ce 1<sup>er</sup> janvier 2005, du règlement européen 178/2002 sur la traçabilité va renforcer la sécurité alimentaire, celle-ci étant à l'ordre du jour dans l'Union européenne. Quelles sont les grandes lignes de cette réglementation et que va-t-elle changer pour les professionnels du secteur ? Le vin, considéré comme une denrée alimentaire par le droit européen, est de plus en plus concerné par la traçabilité, la nouvelle sécurité alimentaire, sans oublier les contrôles...

*Christelle Zamora*

### Numéro spécial de La Journée Vinicole

Directeur de la publication  
et Rédacteur en chef :  
Jean-Christophe Causse  
causse@journee-vinicole.com

RÉDACTION  
Christelle Zamora  
Jacques Bertin  
ont participé à ce numéro :  
Laurent Mayoux  
Jean-Claude Martin

SERVICES COMMERCIAUX  
Directeur :  
Benoît Causse  
Responsables de l'édition :  
Alain Legardeur  
Éric Meyblum

FABRICATION  
Vini-Média Sas

Rédaction, Services administratifs,  
commerciaux et techniques  
Parc Euromédecine  
BP 71064 - 121, rue du Caducée  
34090 Montpellier  
Tél. : 00 33 (0)4 67 41 59 59  
Fax. : 00 33 (0)4 67 41 59 58  
Mail : redaction@journee-vinicole.com  
Site : <http://www.journee-vinicole.com>

ÉDITION  
Fondée en 1927, La Journée Vinicole  
est éditée par Vini-Média Sas,  
au capital de 40 000  
RCS Montpellier 438 188 724  
Siret : 438 188 724 00027  
Code APE 221C  
N° de TVA Intracommunautaire :  
FR 68 438 188 724

Président-directeur général :  
Benoît Causse  
Commission paritaire n° 60668  
ISSN 01514393  
Impression :  
Imprimerie spéciale  
de La Journée Vinicole  
Dépôt légal à parution.  
© 2004 Vini-Média Sas

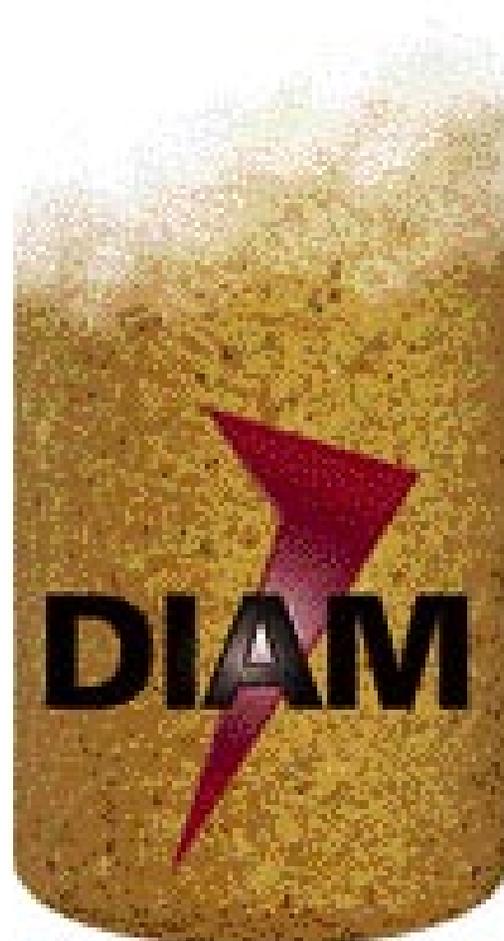
SERVICE ABONNEMENTS  
Frédérique Rancitelli  
La Journée Vinicole  
BP 71064 - Parc Euromédecine  
34007 Montpellier Cedex 01  
Tél. : 00 33 (0)4 67 41 59 59  
Fax. : 00 33 (0)4 67 41 59 58

Abonnements :  
La Journée Vinicole + Côté Caves :  
France : 178 (1170 FF)  
Etranger : 292 (1920 FF)

DIFFUSION  
NATIONALE ET INTERNATIONALE

Toute reproduction, même partielle, des  
articles publiés dans cette édition sans  
accord de la société éditrice est interdite,  
conformément à la loi du 11 mars 1957 sur  
la propriété littéraire et artistique.

# Le 1<sup>er</sup> bouchon qui efface **VRAIMENT** le goût de bouchon.



## La révolution dans le bouchon

Pour la première fois, un bouchon est capable d'offrir au vin tous les bienfaits du liège (flexibilité, élasticité et liabilité et perméabilité au gaz) sans risque de lui communiquer le "goût de bouchon". Fruit de longues recherches, DIAM bénéficie du procédé exclusif DIAMANT qui permet d'extraire du liège la molécule ZAG-TEA. Trophée d'Innovation au Salon Vinitech 2004, DIAM représente aujourd'hui LA solution de bouchage que tous les amateurs et amateurs de vin attendaient.

SABATÉ

cerneo  
DIVISION BOUTEILLAGE

\* DIAM est le 1<sup>er</sup> bouchon au monde à être certifié par le Comité International de l'Étiquette de l'Éclairage (CIE) pour sa capacité à éliminer le goût de bouchon.

SALON VINITECH - Parc des expositions de Bordeaux - Hall 2 - Allée 1 Pavé 6 - Stand N°0404

[www.sabate.com](http://www.sabate.com)



*Entretien*

## **Coûts œnologiques**

**La diversité fait-elle la différence ?**

**4**

*Interview*

## **L'Australie, l'autre voisin du vin**

**8**

*Vignoble australien*

## **Une viticulture**

**qui laisse peu de place à l'imprévu**

**12**



*Packaging-Bouchage*

## **Capsules à vis**

**Menace ou protection ?**

**18**

*Chine*

## **Le domaine de Taishi**

**Un exemple franco-chinois**

**20**

*Interview*

## **Argentine**

**Une forte tradition viticole**

**24**

*Vignoble sud-africain*

## **Le mariage de l'ancien et du nouveau monde**

**30**

*Interview*

## **Afrique du Sud**

**Quatre questions  
à Fabrice Dreyfus**

**32**

*Allemagne*

## **La différence qualitative des vins**

**34**

*Traçabilité*

## **Le nouveau droit alimentaire en Europe**

**38**

*Répression des fraudes*

## **Un an de contrôle des vins**

**56**

*Traitements aériens*

## **Vols prisés : des vignes pilotées du ciel**

**58**

# Coûts œnologiques La diversité fait-elle la différence ?

Quel pays producteur de vin peut dire aujourd'hui ne pas connaître la crise ? Et de manière plus générale qu'est-ce qui fait la différence sur le marché entre tel vin de l'ancien monde et tel autre du nouveau monde ? Pour entrer d'emblée dans l'actualité de la mondialisation et de la globalisation des vins et à regarder Mondovino, on sera tenté de dire : le discours. D'autres diront encore qu'il s'agit du prix. Du terroir. Et même des pratiques œnologiques qui feront la différence au bout du compte sur le linéaire. D'autres enfin évoqueront l'approche marketing plus ou moins poussée des uns ou des autres.



**Dominique Delteil**  
directeur scientifique  
de l'Institut coopératif  
du vin (ICV)

Mais peut-être est-ce là une question de goût. Celui des autres. Et sur ce sujet, on peut s'interroger sur l'existence de caractères aromatiques et gustatifs communs aux vins leaders sur les principaux marchés internationaux, comme le souligne de façon un peu provocante Dominique Delteil, directeur scientifique de l'Institut coopératif du vin (ICV), dans un article sur la question. La question est alors de savoir quel est ce goût gagnant afin de se tourner vers le bon consommateur. C'est une toute autre stratégie que celle de vouloir changer les lois pour gagner la consommation des jeunes au niveau national. Mais, gardons-nous bien de généraliser. Pourtant, il est un constat inévitable : « sur les marchés internationaux et notamment les marchés de forte ouverture comme la Grande-Bretagne,

la Hollande, les pays généralement non producteurs, on voit beaucoup s'accroître la présence des vins australiens, sud-africains, chiliens, mais aussi argentins et californiens. Dans tous ces pays, certaines entreprises ont la bonne stratégie et d'autres vont mal » souligne Dominique Delteil car « il y a des entreprises françaises qui ont de bonnes perceptions du marché et sont performantes, tandis que les pays du nouveau monde connaissent également la crise. » Alors que tout porte à croire que la compétitivité de ces entreprises s'explique par des coûts inférieurs, les différences ne sont pas seulement là. Pour Dominique Delteil, « la force de certaines entreprises sur le cœur de gamme réside surtout dans des stratégies claires à long terme, de grands volumes de raisins régulièrement sains et mûrs, une récolte organisée, une transparence dans la valeur commerciale des raisins et un gros investissement dans le marketing et la mise en marché. » L'infériorité des coûts n'explique pas forcément la compétitivité. « Par comparaison, souligne-t-il, l'Australie ou la Nouvelle Zélande connaissent des coûts de main-d'œuvre aussi élevés qu'en Europe. Certains coûts viticoles sont supérieurs. Notamment, dans beaucoup de régions australiennes, l'irrigation est obligatoire, et sans irriguer on ne peut cultiver la vigne. Ces coûts sont très élevés. De même les matériaux importés dans certains pays participent de coûts de palissage qu'il est rare de trouver en France. Par conséquent, il serait faux de dire que le succès de ces vins porte essentiellement sur des coûts inférieurs. » Partout ailleurs, il existe des disparités de situations en terme de tailles d'entreprises, de techniques employées, de coûts et de positionnements des vins. Alors peut-être que la différence se fait sur le potentiel. A commencer par le terroir si cher à la France.

## Question de terroir ou de nationalité ?

Les sols des vignobles du nouveau monde sont bien plus neufs que les sols européens. Et, certains professionnels estiment encore qu'ils sont certainement moins pollués que les sols de nos régions ayant subi bon nombre de traitements phytosanitaires. « En Afrique du Sud, certains terroirs ne sont pas très éloignés des terroirs français mais dans les pays du nouveau monde, on a fréquemment des sols neufs. Ils n'ont pas 2000 ans d'histoire mais 200 ans au maximum ce qui est énorme en termes de fertilité. Et, le rendement/hectare ne se gère pas de la même façon en fonction des années de culture des sols : un terrain avec 2000 ans d'histoire conserve la mémoire de pratiques viticoles des temps romains ou médiévaux, époques où la culture du vignoble n'était pas toujours bien menée. » Là, ajoute Dominique Delteil, le rendement pour un segment de marché donné ne se calcule pas de la même façon, c'est physiologique. La plante a d'autres énergies, d'autres possibilités de travail en dehors de l'eau qui est encore un autre problème. « Sur la pratique viticole de l'irrigation, il faut peut-être rappeler à la filière française que la non-irrigation est un choix franco-français et même pas européen. L'Espagne et l'Italie notamment ont fait d'autres choix. Il en est de même pour le 100% cépage, une notion franco-française. Sur cet autre point, les lois chilienne, californienne appliquent le 75% de cépage tandis que l'Afrique du Sud et l'Australie exportent à 85% ce qui correspond à la législation européenne. » Faut-il insister sur le caractère bien français de la non-irrigation et rappeler que les hauts fonctionnaires des fraudes, de l'Onivins établissent

Suite page 6

# Nouvelles VM et VL



Médaille d'Or décernée à la tête de récolte VM et VL.

\* Citation pour la conception de l'équipement de polvérisation

Retrouvez-nous  
au VINITECH,  
Hall 1 Stand A 2103

## Une tête de qualité, sur un corps plurivalent.

Largement récompensées et conçues pour les vignes intermédiaires et larges, les nouvelles machines à vendanger haut rendement New Holland Series VM et VL, cumulent une exceptionnelle qualité de récolte et de nettoyage, mais aussi une totale polyvalence tout au long de l'année, du pré-trailage à la récolte. Équipées des nouveaux systèmes brevetés de serrage et de fixation des sécateurs, leurs têtes de récolte vous offrent encore plus de souplesse et de productivité, dans un total respect de la végétation et du raisin. En moins de 15 minutes, elles peuvent être désassemblées par un opérateur seul et sans outil. En moins de 10 minutes, le porteur peut accueillir le nouvel équipement de polvérisation co-créé avec Barthou\*. En plus du système de nettoyage largement reconnu, tous les modèles peuvent être équipés du nouvel égrappeur-séparateur New Holland, breveté et incontournable en matière d'excellence, dans le vignoble comme dans la cave.

Retrouvez toutes les occasions du Réseau New Holland sur [www.newholland.com](http://www.newholland.com)

Venez visiter notre site Internet : [www.newholland.com/fr](http://www.newholland.com/fr)

Numéro vert 8000 91 96 38 (appel gratuit depuis un poste fixe)



**NEW HOLLAND**

Spécialistes de votre succès



NEW HOLLAND EST UNE MARQUE DE GCH.

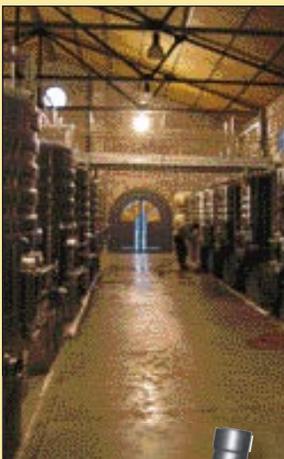
GCH : UN LÉGER MOTEUR, UN TRACTEUR, UN MISEUR/REVERSEUR/RAFFINEUR, EN PRESSE ET EN MACHINES À VENDANGER AUTOMATISÉES.

# Coûts œnologiques

**Argentine : exemple d'investissements pour des vins vendus 1,90 € HT la bouteille, départ cave.**



Palissage et filet anti-grêle.



Fonctionnalité de cave et hygiène.



Packaging créatif.

(photos ICV)

Suite de la page 4

les règles avec une forte écoute de la profession. Et cela, Dominique Delteil le souligne, car dit-il, ce sont bien les acteurs de la profession qui choisissent ces règles et non comme on l'entend parfois de hauts fonctionnaires parisiens ou bruxellois.

## Une question d'attitude

Cela va de soi. La politique vitivinicole française est avant tout une question d'attitude. Quand tout va mal, que la viticulture française hurle sa crise, la politique des pays du nouveau monde est toute autre. « A Londres ou à Amsterdam, on voit beaucoup de vin des pays du nouveau monde et cela dégage déjà un certain dynamisme. L'image de l'Australie ou du Chili est très positive à l'étranger. Et pour cause : la filière australienne publie des données, exhibe sa force, publie ses statistiques comme le fait également la filière viticole chilienne. C'est un aspect très positif de la communication qui a un fort impact. A l'inverse, en France, on parle de crise et sur les marchés étrangers on évoque le manque de performance des entreprises françaises, et le doute s'installe même sur la qualité des vins » commente Dominique Delteil. En dehors de cet aspect purement communicatif, il est vrai que le coût d'un ouvrier agricole au Chili n'est pas le même qu'en France. L'acquisition d'une terre sera également moins onéreuse dans certains coins du Chili ou de l'Argentine. La France regarde toujours la France : il y a du terroir en France et de l'industrie standard ailleurs, c'est effectivement ce qui ressort du documentaire Mondovino actuellement à l'écran, une vision que les professionnels estiment dangereuse. « En tant qu'agronome, à partir du moment où on dispose d'un sol, d'un régime hydrique et thermique, d'hommes et de femmes qui travaillent, pour moi, sans aucun doute, on peut parler de terroir. Même si bien entendu, certains terroirs sont plus ou moins reconnus, ont plus ou moins d'impact en terme d'image » commente Dominique Delteil.

## Du vin mystère à l'exotisme

La palme des vins mystères revient sans doute à la France alors que les vins du nouveau monde jouent la carte de l'exotisme. Certains crieront à des démarches anti-terroir, d'autres encourageront ces vins à concept et au faible coût. « L'avantage de l'Australie est d'avoir su travailler le cœur de gamme sans l'aborder comme de la sous-qualité, contrairement à l'attitude française. En France, un cœur de gamme est souvent considéré comme un grand vin déclassé et bradé, ce qui n'est pas valorisant pour celui qui l'achète » explique Dominique Delteil. « Ces pays abordent le cœur de marché de façon professionnelle avec un bien plus grand respect des consommateurs que la plupart. Ailleurs, on ose chercher ce qu'aime le consommateur à un prix modéré, c'est-à-dire des choses qui lui font plaisir, on ne le culpabilise pas d'aller boire du « kangourou sautillant » parce qu'il n'a pas les moyens de se payer un vin d'exception ... française. Cela donne un côté très convivial à la consommation.

## Arrêter l'hypocrisie

C'est aussi une politique de marketing commercial que de s'occuper de cette façon du cœur de gamme. « Reste ensuite à mettre en cohérence les coûts adaptés à ces productions et en Australie c'est sur de la mécanisation très forte, au Chili c'est sur le coût social au sens de la vision européenne. Il vaut sans doute mieux être classe moyenne en difficulté en France qu'ouvrier agricole au Chili. Sur la question de l'utilisation des copeaux et des douelles, il faut arrêter de penser que la Californie, l'Afrique du Sud, la Nouvelle Zélande, l'Australie, le Chili ou l'Australie en mettent de partout. C'est faux, en particulier sur le haut de gamme. Aux Etats-Unis, des chais avec 20 000 barriques parfaitement tenus sont faciles à visiter ! Il reste tout à fait vrai que des copeaux sur cœur de gamme là où c'est intéressant techniquement sont des pratiques employées couramment. Et d'ailleurs pas toujours pour obtenir un goût boisé. On trouve l'utilisation de douelles sur la partie

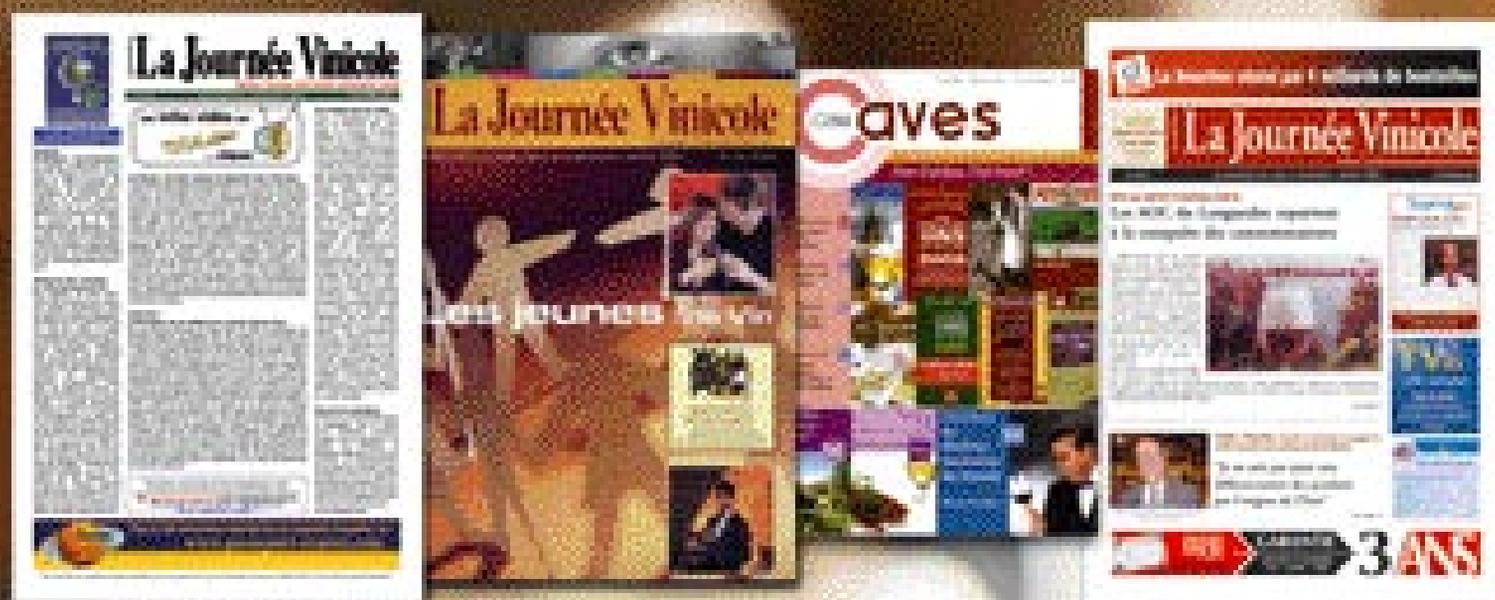
haute du cœur de gamme, parce que ça donne autre chose avec des utilisations rationnelles, cohérentes » argumente Dominique Delteil. De même que certains vins français sont très compétitifs sans bois, d'autres font une utilisation technico-économique intelligente de la barrique. Certains vigneron français, même s'ils restent très fiers de leur terroir, partent investir en Nouvelle Zélande ou ailleurs. Première motivation pour un vigneron qui part travailler du sauvignon en Nouvelle Zélande, le climat tempéré, modéré et sec. Il pourra récolter du sauvignon qui sera mûr et sain, deux points essentiels pour élaborer un sauvignon de qualité. De plus, il obtiendra des arômes de fruits exotiques très intenses parce qu'il aura une maturité lente et élevée et des raisins sains. Il aura moins à attendre le miracle des bonnes années et chaque année il aura un bon millésime. C'est ainsi, il y a des endroits dans le monde où il y a des aléas climatiques moins marqués qu'en France.

## Travailler en bonne intelligence

« Quand il faut avoir une touche cohérente de bois sur certains vins d'entrée de gamme, la barrique est un outil de travail qui connaît ses limites. Sur la question du prix, avec des barriques, c'est difficile de se placer sur le marché anglais en raison du coût. Mais, c'est encore possible. On peut aussi travailler des raisins bien mûrs pour une partie en cuve et 10% en barrique. On peut obtenir un bon arôme d'ananas mûr, compétitif internationalement et stable jusqu'à la dernière bouteille bue. Cela demande de la réflexion et de l'organisation. D'autres, préfèrent suivre la mode avec des tonalités noix de coco très fortes qui donnent des parfums très standardisés de whisky dès que le vin a plus de 6 mois. D'autres, enfin, disent que tant qu'on n'a pas les copeaux on ne va rien faire et envoyer de la cuve travaillée vite fait vu le prix que l'importateur est prêt à payer : on comprendra que le consommateur anglais préférera un vin de bonne qualité travaillé intelligemment au Chili ou ailleurs » conclut-il.

**Christelle Zamora**

# Abonnement



Journal professionnel vitivinicole depuis 1927, La Journée Viticole vous apporte chez vous, tous les jours, l'information professionnelle brûlante et incontournable dont vous avez besoin au quotidien sur des thèmes variés tels que :

## ACTUALITES

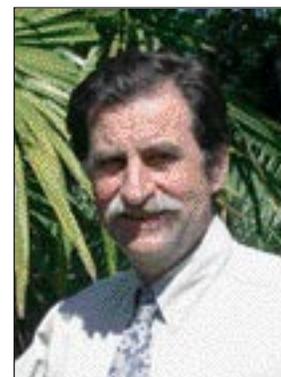
- Analyses des marchés
- Synthèse de l'actualité
- L'information régionale
- L'information internationale
- L'évolution des sociétés et des organismes
- Les nouvelles communications
- Les nouveaux produits & packagings
- Les salons professionnels
- Les marchés des vins (mercuriales)
- La législation (Code du Vin)
- Les petites annonces

**Uniquement par abonnement**  
voir coupon encarté dans ce journal

# L'Australie l'autre voisin du vin

Lorsqu'on aborde la viticulture australienne, le mot concurrence vient presque immédiatement à la bouche. Comme si sur le marché mondial qui est aujourd'hui celui du vin, on craignait l'exclusion. Peut-être parce que chacun sait, comme le souligne François d'Hauteville, professeur à l'Agro Montpellier, et chercheur UMR MOISA (Unité mixte de recherche « Marchés, organisations, institutions et stratégies d'ailleurs, Montpellier), en avant-propos de l'ouvrage sur les enjeux et les stratégies de la filière vitivinicole dont il est coauteur, combien les données internationales sont affectées par l'émergence de nouvelles concurrences provenant de pays nouvellement producteurs. Cela d'autant plus qu'il ne suffit plus de regarder l'Europe, la vision que l'on doit avoir du vin aujourd'hui dépassant ces seules frontières. Toutefois, François d'Hauteville souligne que l'Australie construit patiemment une viticulture pas si éloignée de la viticulture française et répond à nos questions.

François d'Hauteville  
Professeur  
à l'Agro-Montpellier,  
Chercheur UMR MOISA



**S**elon vous, qu'est-ce qui démarque l'Australie aujourd'hui sur le marché international ?

François d'Hauteville - Les Australiens ont adopté une approche très décomplexée du vin, avec l'idée que ce qui importe, c'est de faire du business, et pour cela il faut séduire des consommateurs qui n'ont pas nécessairement une culture du vin, ou qui ne veulent pas « se prendre la tête ». La dimension ludique de leur offre est assez nette. Le design de leurs conditionnements, souvent en ruptu-

re avec les codes traditionnels, fait l'objet de recherches et d'investissements importants

**Peut-on dire que sur un plan concurrentiel, l'Australie bénéficie d'une réglementation plus souple au vignoble, en pratiques œnologiques et sur la mise en marché ?**

F. d'H. - Il y a en effet une grande liberté d'utilisation des dotations naturelles dans certaines parties de l'Australie : temps sec et ensoleillé, variation des températures, et utilisation de l'irrigation car l'eau est disponible. Ce qui permet des rendements assez élevés, car la taille est libre. Le contrôle de la qualité se fait au niveau de la bouteille, et non pas sur les règles de production. C'est la réputation des marques qui oblige les « wine-makers » à recourir à une technologie très contrôlée, et l'interprofession exerce un contrôle systématique sur la qualité des vins exportés. La presse spécialisée joue aussi un rôle important auprès du consommateur. Je ne pense pas qu'on puisse conclure que les Australiens soient particulièrement laxistes, simplement, ils font porter la rigueur de leur contrôle sur le produit fini.



**Quel est le profil des vins australiens et quelles sont les caractéristiques du vignoble au regard notamment des surfaces plantées et des cépages implantés ?**

F. d'H. - Comme on le sait, c'est la notion de cépage qui est dominante, et les producteurs s'attachent à les valoriser et à en tirer le maximum d'expression. Les surfaces plantées sont passées de 55 000 ha en 1990, à 150 000 en 2003, soit un triplement en moins de quinze ans. La progression s'est faite sur certains cépages comme le cabernet, ou la syrah, dont les volumes de production ont quasiment triplé depuis 1998, mais aussi le merlot dont la production, moins importante, a décuplé. Le pinot noir, à un niveau moindre, a doublé. Pour les cépages blancs, le chardonnay vient nettement en tête (+220%). Derrière, le sémillon et le colombar ont aussi bien progressé. Il y a donc une forte concentration sur quelques cépages seulement, ce qui à mon sens peut receler une faiblesse dans un marché susceptible de suivre des modes.

**Pensez-vous justifiée l'idée très répandue selon laquelle un vin australien est nécessairement un vin marqué ?**

F. d'H. - Ce qu'il est intéressant de noter, c'est que la fonction marketing est prioritaire quelle que soit la taille de l'entreprise. Il n'est pas rare qu'une petite winery exploitant 25 à 30 ha utilise autant les services d'un oenologue qu'un consultant en marketing. Cela ne veut pas dire que tous les winemakers ont

une politique de marque commerciale comme par exemple Penfolds ou Jacob's Creek. Cela signifie surtout que les producteurs considèrent en général qu'il faut investir pour acquérir une réputation et vendre le vin : relations publiques, organisations de dégustations, tourisme vigneron... Ils considèrent aussi

que c'est à eux de s'organiser, et non pas aux pouvoirs publics.

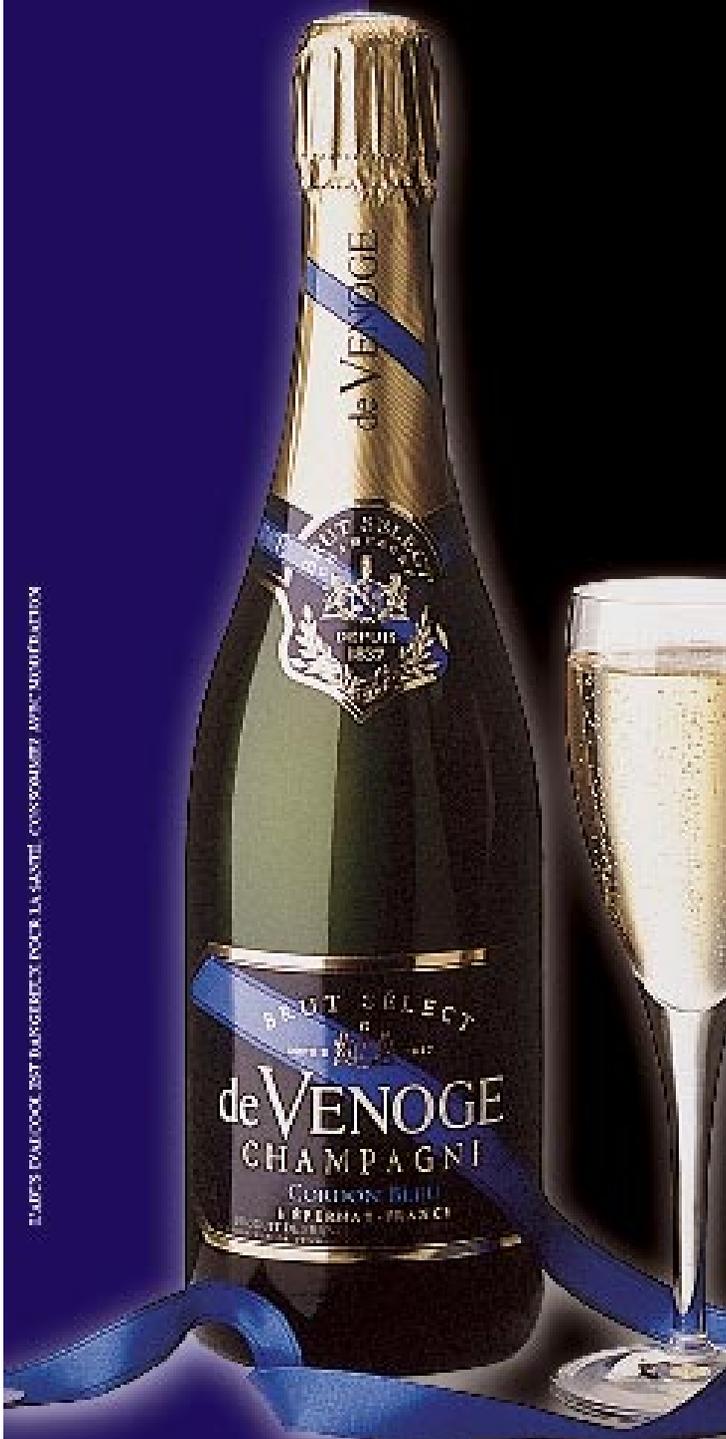
Propos recueillis  
par Christelle Zamora

**De quel potentiel de production dispose l'Australie et quels sont les marchés sur lesquels ce pays sera véritablement conquérant sur les 5 années à venir ?**

F. d'H. - Le potentiel de production ne semble pas limité par les conditions naturelles. Simplement, l'écart grandit entre les capacités de vente et la production qui a été mise en place ces dernières années. Des faillites apparaissent, et la croissance devrait ralentir un peu. Les marchés UK et US, Singapour, Hong Kong sont les plus porteurs. Les investissements aux États-Unis sont particulièrement importants. Il n'est pas certain que les recettes australiennes soient aussi efficaces sur d'autres marchés européens, voire même japonais. Mais devant le ralentissement relatif de la progression, on peut s'attendre à une agressivité encore accrue des grandes entreprises australiennes, d'autant que leurs analystes estiment que leur compétitivité en matière de coût est encore très avantageuse par rapport aux Français ou aux Américains.

Suite page 10

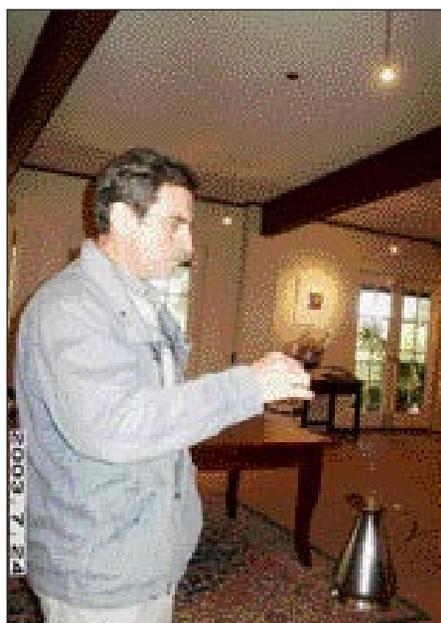
Il est souvent difficile de décrire l'excellence...  
Et pourtant si simple de la laisser parler d'elle-même.



LES PAYS D'AUT COOL EST D'AUSTRALIE POUR LA SAISON. CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

Pour trouver notre ambassadeur dans votre région,  
n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 03 26 53 34 34,  
par fax au 03 26 53 34 35 ou par l'intermédiaire de notre site <http://www.champagnodevenoge.com>

## L'Australie l'autre voisin du vin

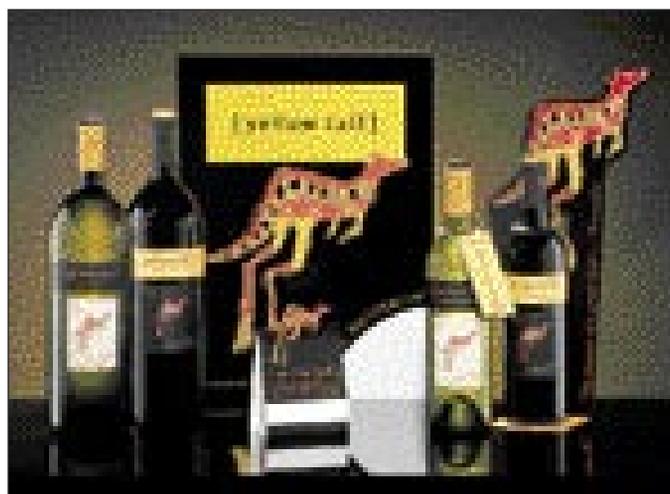


François d'Hauteville déguste un vin de la "Barossa Valley" chez Lehman.

La taille :  
double cordon mécanique.



L'habillage des vins rompt avec les codes habituels. "Yellow Tail" fait un malheur sur le marché U.S.



Suite de la page 9

**Quelles sont les principales caractéristiques d'un vin australien ?**

F. d'H. - Je serais très prudent quant à généraliser la notion de « vin australien ». Bien sûr, on l'a dit, la caractéristique australienne est d'exploiter toutes les possibilités du cépage, et la plupart

des vins qui ont du succès sont des vins plutôt aromatiques et ronds. Mais ce qu'on ne voit peut-être pas d'ici, c'est l'existence d'une production plus discrète, mais exigeante, qui se construit sur l'excellence, et qui compte bien suivre les vins

à marque qui sont peut-être la première vague de l'offensive australienne. Pour un amateur éclairé australien, il convient de distinguer les vins « commerciaux » et les vins identifiés par une signature et un lieu de production (connaissez-vous la syrah de chez Untel, de la Barossa Valley ?). Un de leurs objectifs est de faire émerger des « ikon wines » sur le modèle Français.

**Quels sont les acteurs majeurs de la filière vitivinicole australienne ?**

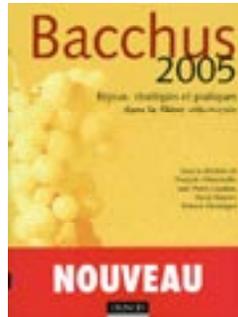
F. d'H. - On retrouve comme en France des interprofessions fédérant les « winemakers » et les « winegrowers ». Ces interprofessions se déclinent au niveau des régions de production, et les taxes générées servent à financer la recherche et quelques instituts comme l'Australian Wine and Brandy Corporation, qui fournissent une information économique très détaillée sur toute la filière. Ces instituts fonctionnent sous la tutelle du ministère de l'Agriculture.

Ce qui est frappant, c'est que ce dernier n'intervient guère et n'est guère sollicité par les professionnels qui tiennent à leur indépendance d'action. Par rapport à la France, le dispositif est beaucoup plus lisible, et... moins politique.

**Pouvez-vous nous présenter les principaux points du plan strategy 2025 et selon vos analyses quelles premières conclusions peut-on d'ores et déjà dresser ?**

F. d'H. - Le plan Strategy 2025, élaboré en 1996, fixait des ambitions très élevées pour conquérir 7% des exportations mondiales en valeur, en misant sur les segments « premium » et « superpremium », les exportations devant représenter 55% de la production totale. Les objectifs de la première période quinquennale ont été dépassés, ce qui a encouragé les investissements et provoqué l'inquiétude des principaux concurrents ! Ce plan prévoit la mise en place de moyens stratégiques adaptés : investissements sur l'image des vins australiens, améliorer la recherche, l'innovation et la compétitivité, suivi de la performance des entreprises, améliorer le fonctionnement et l'efficacité de la filière et des organismes professionnels, et... la lutte contre l'alcoolisme. Ce volontarisme collectif, qui s'est donné les moyens de ses objectifs, est certainement un facteur clé du succès. La croissance se ralentit, avec des effets dévastateurs pour certaines entreprises mal positionnées, et des mouvements de concentration de l'industrie. Mais la compétitivité en matière de coûts donne à la filière australienne les moyens de maintenir une pression concurrentielle forte. ■

VIENT DE PARAÎTRE



### **Bacchus 2005** **Enjeux, stratégies** **et pratiques** **dans la filière** **vitivinicole**

Sous la direction de François d'Hauteville, Jean-Pierre Couderc, Hervé Hannin, Etienne Montaigne

*Dans un monde du vin en forte évolution, la filière vitivinicole a besoin de repères et d'outils pour parvenir à maintenir sa compétitivité et développer ses parts de marché. C'est dans cet esprit qu'a été conçu Bacchus, un ouvrage qui a pour objectif de mettre à disposition de l'ensemble des acteurs de la filière, sous une forme facilement accessible, l'état des connaissances économiques et stratégiques et managériales, au travers des 4 grands sujets que sont l'étude des acteurs et des tendances, les marchés et la consommation, le management de la filière vin, et les Vins du monde. Le Bacchus est un outil indispensable pour les acteurs de la filière quel que soit leur métier ou la structure au sein de laquelle ils exercent.*

Vous pouvez commander ce livre en ligne sur [www.librairieduvin.com](http://www.librairieduvin.com) ou au Service librairie de "La Journée Vinicole" au 04 67 41 59 59 au prix de : **30 € TTC** (Frais de port offerts en France métropolitaine).



Vinitech  
Hall 1 - Allée C - Stand 3103



# Une viticulture qui laisse peu de place à l'imprévu

Le succès actuel des vins australiens au niveau mondial est un fait incontestable, abondamment commenté par la presse spécialisée et grand public. Par contre, les évolutions du vignoble (160 000 ha actuellement) qui accompagnent les performances commerciales du secteur sont moins connues, bien que fort intéressantes. Ayant passé un an en 2003 à Perth, dans l'Etat d'Australie Occidentale (Western Australia en langage local), Laurent Mayoux a pu observer de près les tendances locales en matière viticole, et le présent article constitue un témoignage sur le sujet.

*Paysage viticole à Margaret River. Le lac est artificiel et sert à l'irrigation.*



### Western Australia : tendances

La région de Western Australia la plus dynamique actuellement sur le plan viticole est celle de Margaret River où les premiers vignobles ont été plantés il y a 30 ans à peine. On a assisté durant cette période à une relocalisation du vignoble, installé à l'origine (dès 1830) dans la Swan Valley, à proximité de Perth dans un secteur aux étés très chauds (souvent plus de 35°C), au profit des régions plus méridionales, bénéficiant d'un climat plus tempéré en été. Le développement de ces nouveaux vignobles s'est fait dès le départ dans une optique de production de vins de qualité, ce qui explique que le vignoble local fournit 20% des vins australiens du segment "premium" (qualité supérieure), alors qu'il ne représente que 7% de la superficie nationale.

Les chiffres reflétant le dynamisme viticole local parlent d'eux-mêmes : entre 1998 et 2002, le vignoble de Western Australia est passé de 4 500 à 11 400 ha (+153%), alors que la croissance du vignoble national a été de 60% sur la même période. L'encépagement y est dominé par le chardonnay et le sémillon en blanc, et par la syrah et le cabernet sauvignon en rouge, cette couleur représentant 61% du vignoble.

Ces dernières années, le cépage leader dans les nouvelles plantations était le cabernet sauvignon, mais depuis l'année dernière, c'est le chardonnay qui a repris le dessus et la

tendance est globalement au rééquilibrage du vignoble au profit des blancs. J'ai pu voir dans dans une pépinière locale de nombreux racinés de cabernet-sauvignon repiqués, alors que les plants de chardonnay, pourtant produits en quantité importante, avaient manqué et manqueront encore probablement pour les plantations de 2003. Il est vrai que ce cépage, d'introduction relativement récente en Australie, est devenu en quelques années l'emblème du renouveau et du succès de la viticulture dans ce pays. Par contre, on peut observer que le merlot n'a pas eu ici ces dernières années dans les nouveaux vignobles le même succès qu'il a connu chez nous pour la production de vins de cépage. Il semble que les résultats obtenus localement avec ce cépage aient rarement été à la hauteur des attentes, et il est souvent jugé par les viticulteurs délicat et capricieux (avec une production irrégulière). Il n'est pas impossible que le matériel végétal disponible localement (choix se limitant à 2 clones) soit à l'origine de ces performances décevantes. Je suis par contre séduit par le très bon niveau qualitatif des vins issus du cépage sémillon, qui se montre particulièrement bien adapté au climat local à étés chauds et secs.

L'essentiel des plantations en Western Australia se réalise sur des sols neufs, gagnés sur la forêt ("bush") ou sur des prairies, dans des zones de pentes

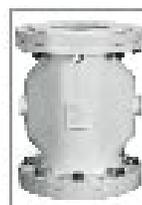
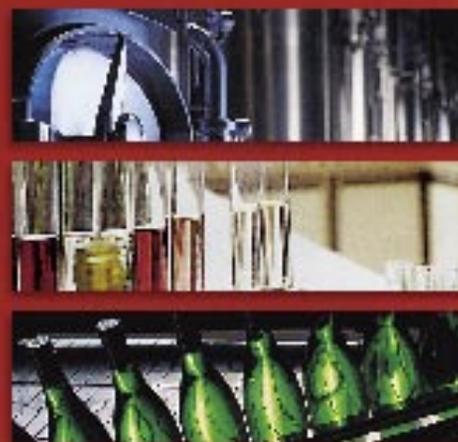
*Suite page 14*



3S  
755, route de Montagnac  
34560 VILLEVEYRAC  
Tél. : 04 67 51 87 87  
Fax : 04 67 51 87 88  
e-mail : contact@3s.fr

## Aux services de vos vins

- **Préparation des vins**  
Cuverie 55 000 hl thermorégulée  
Traitements : collage, froid, filtration...  
Contrôles par notre laboratoire interne  
Conseils par nos œnologues
- **Mise en bouteilles**  
3 unités mobiles à la propriété  
2 lignes fixes flexibles  
Capsulage à vis
- **Stockage**  
Stockage 7 000 m<sup>3</sup> climatisé  
Logistique, picking, expédition



Vanne à manchon (à brides) pneumatique



Vanne à manchon ( taraudée) pneumatique



Vanne à manchon manuelle



Vanne à manchon pneumatique et accessoires de commande

- ▲ Faible poids
- ▲ Entretien facile
- ▲ DN 10 - DN 250
- ▲ Passage intégral
- ▲ Consommation d'air réduite

## Constructeur de vannes à manchon



AKO  
INNOVATIONS - SAS  
Z.A. - Rue Petit Bois  
68130 Carspach - France  
Tél. : 433 (0)3 89 40 12 13  
Fax : 433 (0)3 89 08 80 82  
Web : www.ako-france.com

# BOISE FRANCE



## BESOIN DE DOUCEUR? La DOUBLE CHAUFFE va vous séduire...

- DOUBLE CHAUFFE ASSORTIE  
Douceur et complexité
- DOUBLE CHAUFFE 18D  
Douceur vanille
- DOUBLE CHAUFFE 19D  
Douceur grillé
- DOUBLE CHAUFFE 21D  
Douceur et café

Stand 1 C 2502  
Vinitech 2004



### APPORTS BOISES TARDIFS

Complément aux autres produits disponibles sur le marché, la gamme DOUBLE CHAUFFE de Boise France n'apporte quasiment pas de tanins, mais surtout de la douceur. Résultat: la gamme DOUBLE CHAUFFE est parfaite pour un apport boise en cours d'élevage, sans risque d'assécher ou de durcir les vins.

La gamme DOUBLE CHAUFFE se décline en 4 produits.

Besoin de douceur? Contactez le 03 62 69 55 71

BOISE FRANCE 32400 WIMLISSON LAGUARDIÈRE

www.boisefrance.com



## Une viticulture qui laisse peu de place à l'imprévu

Suite de la page 12



Laurent Mayoux  
Inspecteur ONIVINS

généralement faibles ou nulles. L'espace n'étant pas "limitant", les parcelles de vigne s'étendent souvent sur plusieurs hectares d'un seul tenant, et celles de 10 ha ou plus ne sont pas rares. Les sols sont à dominante sableuse, plus ou moins profonds, et non calcaires. Le climat est de type méditerranéen doux, marqué par des étés chauds ou très chauds et secs, et des hivers doux (gelées très rares) à fortes précipitations (les cumuls annuels varient entre 900 et 1200 mm/an).

### L'irrigation : une pratique généralisée

Vu les conditions décrites et les cépages plantés, la viticulture ici ne se conçoit pas sans irrigation, et l'implantation d'un nouveau vignoble nécessite des aménagements souvent très lourds pour l'approvisionnement en eau. Dans les zones de collines proches de Margaret River, de petits lacs sont créés dans des cuvettes naturelles ou artificielles, qui permettent de stocker l'eau des pluies d'hiver. En plaine, l'eau provient généra-

lement de forages individuels. De gros progrès ont été réalisés au cours des dernières années en matière de techniques d'irrigation, avec pour conséquence, une diminution sensible des quantités apportées (avec la généralisation du goutte à goutte). Mais malgré un pilotage de plus en plus précis des apports d'eau, ceux-ci sont rarement limitants, ce qui entraîne une forte expansion végétative et des rendements élevés (moyenne voisine de 15 t/ha), favorisée également par des fertilisations généreuses (de plus couplées à l'irrigation), la douceur des températures et l'ensoleillement. J'ai été surpris en visitant des vignobles autour de Margaret River, à quelques semaines des vendanges, de voir une croissance des vignes encore très active à ce stade du cycle végétatif (post véraison), et j'ai noté des charges très importantes sur de jeunes vignes de chardonnay, avec des rendements prévisibles de l'ordre de 30 à 40 t/ha. En complément de ces observations, j'ai pu noter dans des ouvrages spécialisés que les experts viticoles australiens insistent

plus sur les risques pour la récolte d'un stress hydrique trop important (blocage de maturité), que sur les effets défavorables d'une irrigation excessive sur la qualité des raisins.

### Systèmes de conduite adaptés à la forte vigueur

Pour assurer malgré cette vigueur un bon étalement du feuillage et une grande

surface d'exposition au soleil, les plantations récentes sont réalisées avec des palissages robustes et hauts, et les vignes sont généralement conduites en cordon. Il est intéressant de noter que le fil porteur est généralement situé très haut, entre 1 m et 1,20 m, cette pratique étant considérée par les experts locaux comme permettant une meilleure maîtrise de la vigueur et une diminution du risque d'échaudage des baies, mais on peut observer qu'elle limite l'étendue de la surface de feuillage exposé. En effet, même si ce porteur est toujours surmonté dans les plantations récentes de 2 niveaux de fils releveurs, le plus élevé ne dépasse pas 1,80 m ou 2 m de hauteur. Dans les situations de forte vigueur, les cordons ont parfois 2 niveaux, avec le (ou les) bras inférieur situé à 1 m de hauteur, et le bras supérieur situé environ 60 cm au-dessus, ce système se prêtant bien apparemment à la taille partiellement ou intégralement mécanisée.

En ce qui concerne les densités de plantation, les pratiques australiennes sont sensiblement différentes des nôtres. Même si la tendance actuelle est à l'augmentation, la densité moyenne reste très faible dans les plantations actuelles, avec 1800 à 2300 plants par hectare en zones chaudes et généralement 2600 dans les autres vignobles. Les seules préoccupations prises en compte dans le raisonnement de la densité sont de nature économique, et les experts locaux ne considèrent pas ce facteur comme susceptible d'influencer la qualité ou d'aider à maîtriser la vigueur. Cette faible densité est compensée par un nombre d'yeux laissé à la taille très élevé, souvent compris entre 50 et 60 par souche, donnant des rendements moyens d'un très bon niveau. Il

Winerie récente  
à Margaret River.  
Cuvier adaptée à  
des sélections  
poussées.



*vigne au goutte à goutte, en cordon à double niveau.*



est intéressant de constater que cette question des rendements n'est pas ici un sujet "tabou", et les professionnels australiens n'assimilent pas les rendements élevés à des vins de moindre qualité, le pinot noir faisant toutefois et unanimement exception à cette règle. Ils préfèrent apprécier l'équilibre entre la vigueur et la récolte en se référant au ratio "poids de la récolte" / "poids des bois de taille", considéré comme acceptable s'il est compris entre 5 et 10.

## **Conduite des jeunes vignes : favoriser une croissance rapide**

A l'inverse de la "modération" préconisée chez nous, les ouvrages techniques australiens conseillent de favoriser une croissance maximale des vignes dès l'année de plantation, par une irrigation et des fertilisations azotées conséquentes les deux premières années de croissance. Si la croissance végétative a été suffisamment forte l'année de plantation, le cordon est généralement formé dès le premier hiver, intégralement ou partiellement en cas de cordon bilatéral. On peut noter que de telles pratiques présenteraient de sérieux risques pour la vigne dans nos conditions, marquées par des températures hivernales beaucoup plus fraîches qu'ici. A noter que pour répondre à la forte demande de raisins des wineries (structures privées de vinification) ces dernières années, les producteurs ont été encouragés à faire entrer en production les jeunes vignes dès l'année suivant celle de la plantation, alors que la pratique antérieure consistait plutôt à récolter à partir de la troisième année.

## **Pratiques de la taille : mécanisation poussée au maximum**

Les pratiques à ce niveau varient sensiblement suivant les régions et les types de vins produits. Dans les vignobles de Margaret River orientés vers la production de vins "premium" (segment le plus qualitatif), la taille est généralement manuelle, précédée par une prétaille mécanisée (avec des outils qui sont souvent d'origine française).

Les domaines ont recours à de la main d'œuvre occasionnelle ("contractors"), n'ayant souvent pas de qualification particulière en viticulture, ce qui explique le succès des systèmes de conduite faciles à former et à tailler, tels que le cordon unilatéral.

Il est intéressant de noter que d'autres systèmes de taille ont été développés en Australie, plus particulièrement dans les zones chaudes de forte vigueur, produisant majoritairement des vins de qualité courante. Un de ces systèmes est appelé "taille minimale" (minimum pruning), et a été mis au point dans les années 70. Il consiste à limiter la taille à un rognage hivernal latéral et horizontal. Dans ces conditions, la vigne prend un aspect buissonnant, avec de très nombreux sarments courts et grêles qui s'organisent autour d'une charpente de type cordon, cette structure étant généralement soutenue par 2 niveaux de fils porteurs.

La vigne ainsi conduite produit de très nombreuses grappes de petite taille, distribuées en périphérie de la masse végétative, et les rendements sont généralement assez élevés et sujets

à fluctuations. Elle est relativement "fragile", car toute insuffisance en eau ou éléments nutritifs conduit rapidement à un épuisement des réserves avec risque de mortalité des souches. Toutefois, avec des conditions de culture appropriées et un nettoyage manuel régulier (pour éliminer le bois mort), il semble que des vignes conduites de cette façon depuis plus de vingt ans ne montrent pas de signe de déclin particulier et continuent à produire normalement.

Une autre technique s'est également développée ces dernières années dans les vignobles cherchant à minimiser les coûts de production. Il s'agit de la taille mécanisée, consistant à utiliser une prétailluse/écimeuse comme outil de taille.

Ce système exige une formation minutieuse des cordons qui doivent être parfaitement rectilignes, et débarrassés au départ de tous les sarments orientés latéralement ou vers le bas. Le réglage de la hauteur de coupe doit être strictement identique chaque année, et se situe habituellement entre 2 et 3 yeux.

Un nettoyage manuel rapide après cette opération est fortement recommandé pour éliminer le bois mort, sous peine d'en trouver en abondance dans la vendange elle-même

*Jeunes vignes de Chardonnay avec fil porteur élevé. Une partie de rameaux sera palissée vers le bas.*



*Suite page 16*

# Une viticulture qui laisse peu de place à l'imprévu

Suite de la page 15

mécanisée. Les références disponibles font état d'un coût de la taille mécanisée situé entre 25 et 50% du coût d'une intervention manuelle classique.

### Conditions sanitaires : les ravageurs plus redoutés que les parasites

En Western Australia, la maladie la plus présente et susceptible d'altérer sérieusement la qua-

avec les autres états d'Australie ou les pays d'outre-mer (quarantaine très stricte). La petite production locale de greffés-soudés, utilisant les porte-greffes Ramsey et Schwarzmann, est destinée aux vignobles implantés dans des sols à forte salinité ou ceux colonisés par les nématodes (méloïdogyne principalement). A noter que malgré la présence de phylloxera dans plusieurs vignobles du Sud-Est australien, seulement

20 % du vignoble au niveau national est planté sur porte-greffes résistants.

Les problèmes les plus sérieux rencontrés par les viticulteurs de Western Australia sont causés par des ravageurs, en particulier par certains oiseaux. Outre les dégâts causés au printemps sur les jeunes rameaux par certains perroquets, de petits oiseaux à bec fin piquent les baies après la véraison et peuvent causer

de sérieux dommages directs ou induits à la vendange (pourritures grise ou acide). La protection la plus courante contre ce fléau est l'utilisation de filets couvrant intégralement les rangs de vigne jusqu'au sol, mais j'ai pu constater que cela n'était pas toujours d'une efficacité totale (il y a souvent des trous dans les filets).

### Quelques chiffres sur les coûts d'installation et de production

En Western Australia, le prix d'un hectare de terre agricole

apte à la culture de la vigne varie entre 4 200 et 8 200 euros, suivant la localisation, et ce prix va de 35 à 40 000 euros pour un hectare de vigne en production. Le coût moyen d'implantation d'un hectare de vigne est voisin de 22 000 euros (jusqu'à l'entrée en production), et le coût ultérieur d'entretien est estimé à 3 300 euros par ha. A noter le prix localement élevé du matériel végétal, d'environ 1,37 euro le plant raciné et de 2,47 euros l'unité pour les greffés-soudés. Le coût horaire de la main d'œuvre ouvrière, est quant à lui voisin de 8,25 euros.

Après ce rapide tour d'horizon des pratiques australiennes en matière de viticulture, on peut retenir qu'elles visent à encourager l'expression végétative maximale des potentialités de la vigne, en gommant au maximum les éventuels facteurs limitants (eau, éléments nutritifs,...). Ces pratiques, associées à des conditions climatiques favorables, en particulier lors de la maturité, permettent généralement d'atteindre des rendements élevés et réguliers associés à un haut niveau de maturité des raisins, avec une forte concentration en sucres, et des tanins très doux et sans astringence dans le cas des cépages rouges. On comprend dans ces conditions que la notion de terroir, à laquelle la viticulture française attache tant d'importance, n'est pas considérée jusqu'à présent en Australie comme déterminante pour produire des vins de qualité.

**Laurent Mayoux**  
Ingénieur agronome  
Enologue

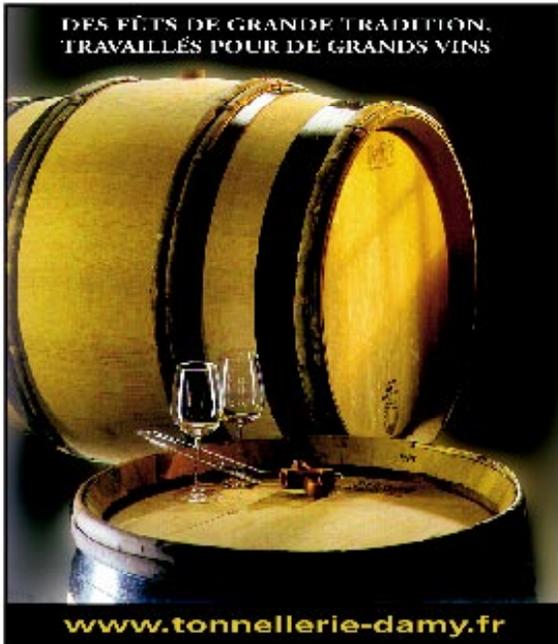


Vignes larges et eucalyptus en W.A.

lité de la vendange est l'oidium. A noter également les dégâts relativement fréquents dus au botrytis (et à d'autres pourritures telles que l'alternaria) dès que les conditions sont favorables à son développement. De façon étonnante, le mildiou est récent localement puisqu'il a été signalé pour la première fois en 1998, mais il n'a jamais depuis, causé de réels dommages dans le vignoble. Le phylloxera est totalement absent de cette partie de l'Australie, ce qui explique l'utilisation largement prédominante de plants racinés, non greffés, et la quasi-absence d'échanges de matériel végétal

**DAMY**  
*Tonnellerie*  
 MEURSAULT - FRANCE

DES FÛTS DE GRANDE TRADITION,  
 TRAVAILLÉS POUR DE GRANDS VINS

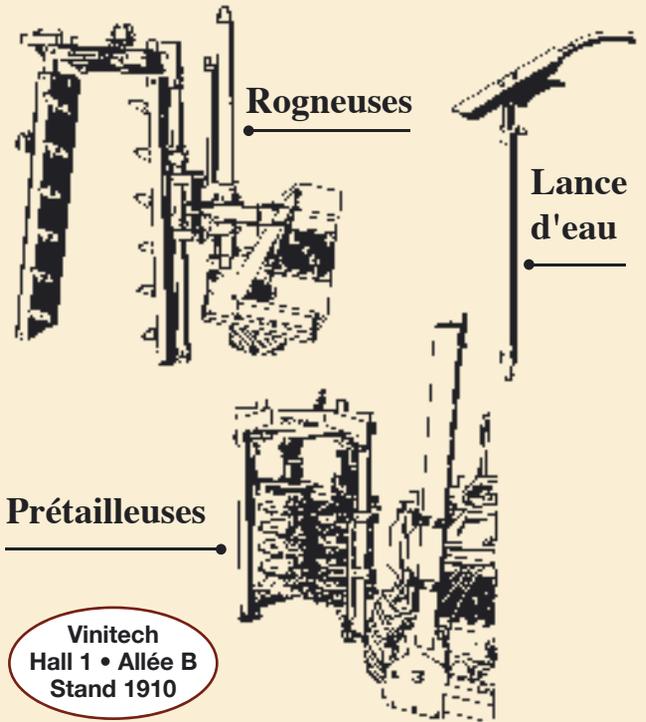


[www.tonnellerie-damy.fr](http://www.tonnellerie-damy.fr)

**TONNELLERIE DAMY PERE & FILS**

BP N°1 - ZA Les Champs Lins - 21190 MEURSAULT  
 Tél. : 03 80 21 49 40 - Fax : 03 80 21 49 49

## Outillages viticoles /



Prétailleuses

Vinitech  
 Hall 1 • Allée B  
 Stand 1910

/ par un seul fournisseur

**Binjer Seilzug GmbH, D-55411 Bingen**

Saarlandstrasse 246  
 Tél. + 49 6721 45068 • Fax + 49 6721 42091

# LA PINCE LIGA' VIGNE

- ECONOMIQUE
- RAPIDE
- FACILE ● ROBUSTE
- ECOLOGIQUE

**NOUVEAU  
 SYSTEME  
 D'ATTACHE  
 PROFESSIONNEL  
 SPECIAL  
 VIGNES**

Vinitech  
 Hall 1 - Allée A - Stand 1004



- 1** Gain de temps grâce à un attachage rapide
- 2** Fil d'attache bon marché
- 3** Réduction des coûts
- 4** Un travail sans fatigue avec une position détendue du corps
- 5** La pince LIGA'VIGNE très robuste pour une longue durée de vie est facile à réparer si nécessaire

**Distributeur Exclusif Europe**



Francis NAHIM - Directeur Général  
 128, Chemin du Petit Bois  
 69130 ECULLY - FRANCE  
 Tél. +33 (0)4 78 33 17 97 • Fax +33 (0)4 78 33 06 53  
 e-mail : fnahim@aol.com

Tarif Revendeur sur demande

- 6** Matériau d'attache écologique, biodégradable

# Capsule à vis Menace ou protection ?

Elle fait un tabac en Océanie. Créature de charme parfois rebelle, la bouteille de vin se coiffe de métal ou se casque de matière. Et pourquoi ? Pour plaire, je vous prie. Car, pour l'heure, changer de formule de bouchage c'est séduire de nouveaux consommateurs et surtout se différencier sur le linéaire.



**F**ini le « pop » du bouchon, on veut des bouteilles qui cliquètent ! Le bouchon de liège serait-il un amoureux éconduit à force de trahisons ? Même si la capsule à vis est très répandue en Océanie, ce procédé de bouchage reste marginal en France et représente seulement 1 à 2% du marché. Toutefois, selon une enquête Sofres, « si le bouchon de liège reste sans conteste le type de fermeture favori des Français lorsqu'ils achètent une bouteille de vin (79% des citations) cette préférence est aujourd'hui affirmée avec moins de force qu'il y a deux ans (-8 points). Les autres types de fermeture, absents des citations des Français en 2002 font désormais leur apparition dans la liste des obturateurs cités avec 1% pour les capsules à vis et 1% pour les bouchons en plastique. » On observe la même réaction pour l'ensemble des pays méditerranéens. Pour justifier ce choix quand il se produit, on dénonce les infidélités du liège. Pourtant, les producteurs français qui s'en remettent à la capsule à vis ne font pas un choix radical. Ils se cantonnent souvent à une partie de leur gamme. Néanmoins, les premiers verrous psychologiques semblent sauter pour laisser place, non pas à une embellie, mais à une percée légèrè.

### La France chasse quelques idées reçues

Les vignobles André Lurton dans le Bordelais expliquent que « face à l'oxydation, considérée comme l'ennemi numéro 1 du vin blanc, la capsule à vis est apparue comme une solution, un choix technique étudié ». Et le vignoble Lurton n'entend pas entreprendre une révolution mais se servir d'une évolution techno-

logique qu'il trouve inéluctable. « Nous avons fait ce choix pour Château Bonnet, un Entre-Deux-Mers, que nous proposons ainsi aux pays nordiques, au Canada, à la Suisse et aux Etats-Unis, où une clientèle exigeante apprécie déjà cette méthode de bouchage » souligne André Lurton. Et il n'est pas le seul. Ainsi le domaine de la Colombette à Béziers a-t-il lui aussi modifié sa formule de bouchage, il dit « éliminer radicalement les goûts de bouchon et adopter la capsule à vis Stelvin, un concept Pechiney très en vogue en ce moment, pour non seulement éliminer tous les risques de contamination par les TCA mais aussi améliorer la conservation des vins. » Sur ce point, le fabricant ne garantit pas la non contamination des vins par des sources extérieures au bouchage soulignant même que des risques de contamination par l'air au moment de la mise en bouteille restent toujours probables. En revanche, des études internes précisent qu'une fois la bouteille obturée, la contamination ne serait pas réalisable car la capsule, à l'inverse du bouchon, ne peut renfermer la molécule de TCA (à l'origine du goût de bouchon). Entre autres raisons, avouet-on, il faut vivre avec son temps et cela d'autant plus que les solutions de bouchage varient en fonction des vins. « Si les blancs et les rosés nécessitent un bouchage hermétique, les rouges ont besoin d'air pour assouplir leurs tannins et évoluer. Pour cette raison le joint à l'intérieur de la capsule varie en fonction du vin. Celui des rouges est étudié pour être moins étanche aux gaz que celui utilisé pour les blancs. Ainsi les rouges peuvent suivre leur processus de vieillissement normal. De plus, la capsule à vis n'est pas réservée aux vins bas de gamme. A titre d'exemple la

plupart des grands vins du nouveau monde sont bouchés ainsi, de même que bon nombre de nos meilleurs alcools destinés à un long vieillissement. » Mais encore, expliquer cette option portera à dire qu'une bouteille bouchée d'une capsule se refermera facilement et se destinera même à un public différent. Ces exemples sont loin d'être isolés et d'autres se mettent au goût du jour notamment Skalli, ce négociant basé à Sète qui a décidé de relooker sa gamme destinée aux Etats-Unis. Pour cela, le marché américain a été inondé de bouteilles « capsulées » et agrémentées du travail du peintre Jean-Pierre Formica. L'artiste nîmois a même retravaillé la déclinaison couleur sur les capsules afin de s'adapter au marché américain. Les produits ont été commercialisés au cours des mois de mai-juin 2004. « Compte tenu de la perte de parts de marché de la France à laquelle s'ajoutent les effets du boycott principalement sur une gamme de vin inférieure à 10 dollars, nous avons décidé d'investir le marché avec de la nouveauté. Aussi « Fortant de France » devient « Fortant » sur les gammes colorées et le bouchage se compose de capsules à vis. Cela dans le but de réaliser un produit plus fin, plus sexy » précisait-on alors chez Skalli. La maison languedocienne Bessière a lancé, elle aussi, plusieurs nouvelles gammes destinées aux cavistes et CHR avec en particulier des produits conditionnés avec des capsules à vis. Et ce n'est pas une démarche cantonnée au Sud de la France, « la capsule à vis est aussi présente dans le Bordelais, et en Bourgogne où Michel Laroche a lancé son premier Chablis Grand Cru bouché en Stelvin sur le sol français » souligne Caroline Lenglin, responsable marketing chez Pechiney-

capsules. Le tournant a encore été pris ces derniers mois par les vignobles Du Peloux en Vallée du Rhône qui ont lancé sur le marché national deux vins d'assemblage fermés par capsule à vis. La coiffe métallique connaît tout de même un frein technique : elle nécessite une bague spécifique. La majeure partie des bouteilles étant aujourd'hui équipées de bagues Ceties destinées au bouchage traditionnel, la pose d'une capsule à vis nécessitera le changement de la bouteille, un peu plus coûteuse. « *Un problème, indique le fabricant, qui devrait s'atténuer avec le temps, car c'est aussi une question de volume. En Australie notamment, ce problème ne se pose pas. De fait, les Français ne sont pas encore très familiers de ces techniques de bouchage même si les initiatives sont prises dans le paysage vinicole français, elles restent pour le moins cantonnées à de faibles volumes souvent exclusivement destinés à l'export.* »

## "Screw caps or nothing !"

Pour d'autres, l'exception est devenue une règle. C'est effectivement le cas de Georges Fistonich, propriétaire et directeur général de Villa Maria Estate, une entreprise viticole de taille en Nouvelle-Zélande, qui a déclaré à partir du millésime 2004, qu'il préférerait refuser des commandes plutôt que de conditionner ses vins avec des bouchons de liège. Patrick McGrath, Master of Wine, et directeur général de Hatch Mansfield, agent britannique de Villa Maria, considère que « *si autrefois, la réticence des consommateurs pouvait constituer un obstacle important aux yeux des distributeurs, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Le circuit GMS a rapidement adopté les capsules*

*à vis, tandis qu'en CHR, les cartes des vins commencent à proposer une offre plus large avec ce packaging. Certains allant même jusqu'à souligner que ce type de bouchage est un gage de qualité.* » Plus près de nous, si le site de l'agriculture suisse annonçait en avril dernier qu'actuellement dans ce pays, six bouteilles de vin sur dix sont fermées avec une capsule à vis, soit une majorité, ce n'est visible-ment pas un hasard. C'est de loin le premier marché du fabricant français Pechiney. Caroline Lenglin analyse que « *si ce marché est le principal, c'est justement parce que les vins suisses sont extrêmement sensibles. La production qui se compose essentiellement de vins blancs a, de par sa fragilité, nécessité des réponses aux problématiques de transport et de conservation de ses vins. Aussi, 80% des vins suisses sont bouchés avec Stelvin.* » Une étude de la Station fédérale de Wadenswill (Suisse) indique à ce propos que ce type de fermeture est tout aussi fiable que le bouchon de liège, pour autant qu'elle soit hermétique. « *Nous bouchons 70 % de nos bouteilles de 70 cl en capsule à vis et les 30 % restant en bouchon de liège.*



Quant à nos bouteilles de 50 cl et 35 cl, elles sont toutes bouchées avec capsules à vis. Par contre, pour les rouges, nous sommes restés à

plus de 90% avec le bouchon de liège. Pour les vins courants en bouteilles de 50 cl, ce système est plus économique en grande quantité et, en utilisation depuis de nombreuses années. Cela fait environ 15 ans que nous avons opté pour ce système mais il existe en Suisse depuis plus de 20 ans. Pour les vins haut de gamme, ce système est freiné par le rejet du monde de la gastronomie. Depuis deux ans, nous testons le bouchon synthétique, je pense que c'est aussi une solution d'avenir » indique

Roland Parisod de la Cave de Bognol située à Grandvaux en Suisse. D'autres pays sont sur le départ. Au Canada, cette fois, l'organisme chargé de veiller au respect des conditions de production et de commercialisation des vins de qualité élaborés en Ontario, la "Vintners Quality Alliance", a annoncé qu'elle autorisait désormais les entreprises qui le souhaitent à utiliser des capsules à vis sur leurs bouteilles. « *Nous reconnaissons que l'efficacité de la technologie des capsules à vis a été démontrée comme moyen de conserver les vins de qualité* », a déclaré le président de la

VQA Ontario, Len Pennachetti. « *A la fois les consommateurs et les professionnels acceptent de plus en plus volontiers les capsules à vis comme obturateurs de qualité et nous ne voulons pas barrer la voie aux entreprises qui recherchent des alternatives aux obturateurs classiques, tant que la qualité du vin n'est pas mise en péril* ». Aux Etats-Unis, un des six grands producteurs de vin californien propriétaire des vignobles Bonny Doon de Santa Cruz, au sud de San Francisco a abandonné le bouchon de liège au profit de la capsule à vis et cela depuis déjà deux ans. Si, en France, les producteurs commencent tout juste à faire sauter les bouchons pour des capsules, le ton est déjà donné dans bon nombre de pays. D'abord souvent associés aux vins blancs, les vins rouges ont, depuis peu de temps, pris le même élan. En Océanie, Pechiney est en concurrence directe avec Auscap, un fabricant local, mais garde semblait-il l'avantage grâce à son antériorité. Pour Caroline Lenglin, « *de toute évidence, l'Océanie est le plus grand consommateur de capsule à vis. En Nouvelle-Zélande, plus de la moitié des vins embouteillés le sont avec des capsules à vis. Ce sont aussi les Australiens et les Néo-Zélandais qui ont les premiers soulevé les questions relatives aux goûts de bouchons. Ce sont également eux qui ont trouvé à la capsule un argumentaire marketing en soulignant la différenciation ainsi permise sur les linéaires de vin.* » Un argumentaire largement exploité aujourd'hui chez le fabricant qui a vendu près de 200 millions de capsules en 2003 et qui entend doubler ses ventes dans le Sud-Ouest de la France. ■

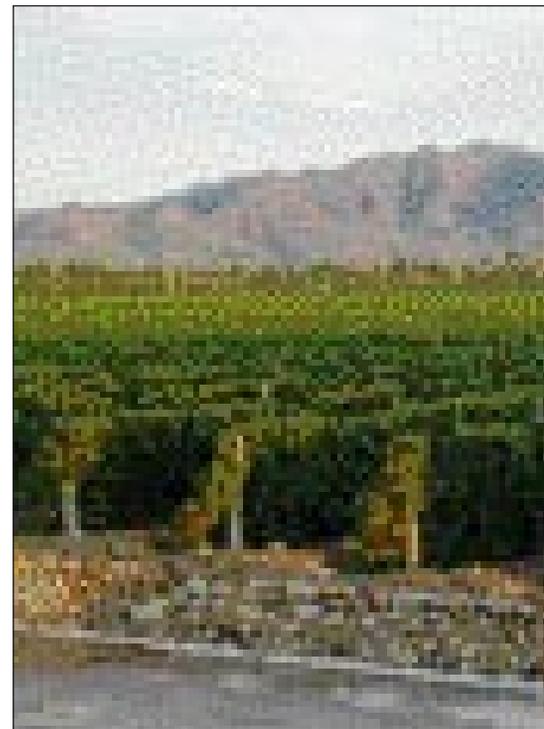
Christelle Zamora

# Le domaine viticole de Taishi

## Un exemple franco-chinois

En Chine, les cépages européens ont été introduits au cours du XIX<sup>e</sup> siècle mais ce n'est qu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle que le vin s'est infiltré dans la culture urbaine. Aujourd'hui encore, l'alcool occupe une place importante dans la société. Sa consommation est si répandue que le mot vin a longtemps désigné des boissons à base d'alcool de fruits auxquelles étaient ajoutées des plantes. Cependant, il existe aujourd'hui neuf régions de culture viticole et le concept de vin, comme produit issu exclusivement de la fermentation du raisin s'impose progressivement, l'entrée de la Chine dans l'OMC précipitant forcément la mise aux normes internationales du secteur. Depuis cinq ans, les autorités chinoises et françaises se sont engagées dans la réalisation d'une ferme pilote en Chine : le domaine viticole de Taishi.

*Vignoble du domaine viticole de Taishi.*



*Chardonnay sur palissage haut.*



La plupart des caves chinoises sont des caves d'Etat même si depuis les années 80, des investisseurs étrangers ont été attirés par des participations financières. Le projet de ferme pilote franco-chinois s'est implanté dans le district de Huailai, dans la province de Hebei, à une centaine de kilomètres au Nord-Ouest de Pékin, à proximité de la Grande Muraille et de la vaste réserve en eau de Guanting. Le site sera bientôt desservi par la future autoroute reliant Beijing à Hailai. Le projet répond en France au pilotage du ministère de l'Agriculture, l'Onivins apporte son expertise technique pour la partie vignoble, l'ITV assure la conception du volet technique de la cave et définit les pro-

cess d'élaboration des produits. De son côté, la société France Tech China supervise la réalisation du projet sur place. Des entreprises privées apportent par ailleurs leur concours pour la délivrance des fournitures et des prestations.

### Une nécessaire prise en compte des conditions pédo-climatiques

Comme le souligne très justement Hugh Johnson dans un de ses ouvrages, si l'immensité de la Chine offre une époustouflante variété de sols et de latitudes, la question du climat reste la plus délicate. « Après



la première mission sur place, nous avons estimé que les conditions pédo-climatiques devaient permettre la production de vins à haute expression. Toutefois, il était clair que cet objectif ne serait réalisable que si on passait la période critique estivale avec le moins de « casse » possible en raison d'une pression phytosanitaire forte. Nous avons pour cela privilégié les cépages tardifs à peau épaisse, tels que le cabernet sauvignon, et préconisé des méthodes culturales à l'opposé des pratiques en vigueur localement. Les prescriptions principales ont été: arrêt de l'irrigation avant véraison, éclaircissage pour limiter la production, effeuillage, fertilisation azotée limitée au strict minimum. Ces mesures de type « prophylactiques » sont complé-

mentaires des traitements phytosanitaires incontournables vu les conditions décrites. » explique Laurent Mayoux, désigné comme expert Onivins dans ce projet. Au vignoble, les cépages rouges constituent 73 % du vignoble pilote. Ce choix tient compte des tendances actuelles de la consommation en Chine et des caractéristiques du vignoble local qui privilégie d'ailleurs largement les cépages rouges. Dans l'optique de production d'un vin à haute expression et après analyse des conditions pédo-climatiques du site, le choix s'est porté sur les cépages suivants : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, marselan, syrah et petit verdot. Pour la production de blancs, le chardonnay a été retenu, en raison de sa notoriété et des bons résultats obtenus avec ce cépage dans différents vignobles chinois. Quelques autres cépages ont été introduits en vue de tester leur adaptation aux conditions locales : sauvignon B, riesling, petit manseng, roussanne et aranel. Les plants fournis sont tous greffés afin de s'affranchir d'un risque phylloxérique futur, jugé probable par les experts. Le portegreffe fercal (obtention INRA) a été retenu majoritairement, car bien adapté aux caractéristiques pédologiques du site, et susceptible de modérer la vigueur végétative des souches et leur production. Le terrain présente une pente très douce, garantissant un drainage optimum des eaux de pluie, tout en limitant les risques d'érosion. On

Suite page 22

## LE TANIN DE RAISIN POUR VOS VINS

Un tanin 100% raisin



En vinification, en élevage, sur vin fini



Pour un parfait équilibre de vos vins

# Grap'tan®



Quartier Viroscac - 07220 St-Venant - France - mail : info@ferco-dev.com - web : www.ferco-dev.com

Pour plus d'informations et pour recevoir des échantillons,  
un seul numéro : 04 75 52 57 27

## Le domaine viticole de Taishi Un exemple franco-chinois



Cave de vinification du domaine viticole de Taishi.



Suite de la page 21

peut noter que le froid hivernal intense dans cette zone impose un recouvrement complet

férents suivant les régions. Tous ne sont pas propices à la production de vins de qualité. La région de Pékin où est situé le projet franco-chinois se caractérise par des hivers très froids et ventés

qui nécessitent l'enfouissement des souches, des printemps secs et ventés, des étés chauds et humides, une arrière saison sèche et ensoleillée, très favorable à la maturation des cépages tardifs. Le sous-sol du vignoble de démonstration est composé d'horizons de limons éoliens (loess)

des souches avec de la terre chaque année en novembre. « La Chine est un territoire très vaste, avec des climats très dif-

férents suivant les régions. Tous ne sont pas propices à la production de vins de qualité. La région de Pékin où est situé le projet franco-chinois se caractérise par des hivers très froids et ventés qui alternent avec des couches de dépôts fluviaux sableux et graveleux. Ils ont une capacité de

rétenion d'eau non négligeable. Au niveau chimique, il n'y a pas de calcaire et le PH est neutre. Les réserves en potassium sont très faibles et il faut bien maîtriser cette fertilisation car les risques de carence sont importants» ajoute Laurent Mayoux.

### Réalisation technique du projet

La plantation du vignoble a pris tournure au cours des printemps 2001 et 2002. A cette date, démarrait la construction des bâtiments. Un an plus tard, l'aménagement de la cave était presque terminé et les premières vendanges et vinifications conduites. Il faut ajouter que le protocole d'accord signé entre les ministres de l'Agriculture chinois et français prévoit une réalisation comprenant un vignoble de production et de démonstration de 22 ha, associé à une cave de vinification et d'élevage d'une capacité adaptée, voisine de 4000 hl, ainsi qu'un volet formation.

Le projet vise ainsi la création d'une référence issue du savoir-faire français, pour le développement d'une viticulture de qualité en Chine, l'appui à la formation de cadres et techniciens chinois dans le secteur viticole, la promotion des échanges techniques et commerciaux entre la France et la Chine.

Le chai, implanté au centre du vignoble pilote, est organisé en trois parties : la première est une unité de production à partir d'équipements performants « classiques », à



Suite page 24

TANINS

# Tanins de Raisin

Purs Tanins de Raisins

Novembre 2011

## TANIPEPIN

Tanin de pépins de raisin  
Stabilisation et équilibre des vins.

## TANIRAISIN

Tanin de pellicules de raisin  
Préservation de la couleur et rondeur des vins

Assemblage de Tanins

## SUBLITAN VINIF

Formulation à base de tanins de raisin,  
spéciale vinification en rouge,  
à haut pouvoir anti-oxydant.  
Couleur et équilibre des vins.

Vinitech  
Hall 1 - Allée B  
Stand 3203



Martin  
Vialatte  
Oenologie

29, avenue A.A. Thérèse - B.P. 1011 - Magasin  
51319 Epernay cedex - FRANCE  
Tél. 03 25 013 26, 51 13 50  
Fax: 03 25 013 26, 51 37 60 - [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)  
e-mail : [commande@martinvialatte.com](mailto:commande@martinvialatte.com)



# RESPECT DU NATUREL GARANTIE DE LA QUALITÉ DU PRODUIT

Enrichissement  
Edulcoration  
Liqueur de tirage et d'expédition  
**AU PUR SUCRE DE RAISIN  
ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Elaboration et vente de moûts concentrés  
et de moûts concentrés rectifiés  
**DE QUALITÉ GARANTIE**

LIVRAISON RAPIDE PAR CONTAINERS, CAMIONS, WAGONS



SICA FINEDOC S.A.  
30600 VALVERT  
Tél. : 04 66 88 24 98  
Fax : 04 66 88 77 13  
E-mail : [ufab@ufab.fr](mailto:ufab@ufab.fr)

## Quintessence : le 5<sup>ème</sup> élément...



Fourcues, le complément de l'univers de l'œnologie.  
Avec quatre éléments du monde (feu, terre, air, eau),  
il s'agit de le cinquième, d'une extrême pureté, la quintessence, substance ou ciel des cieux.  
A l'expression du vin, au sein de la vigne, à l'art de l'œnologie, à la passion des consommateurs,  
l'œnologie Quintessence ajoute son savoir-faire de choix des meilleurs sites, de sélection de la saine  
identité selon l'empire.



Tonnellerie  
Quintessence  
BORDEAUX

8, route de Canteloup - 33750 Beychac & Caillau - Tél. (33)5 56 72 82 06 - Fax. (33)5 56 72 47 72 - [www.tonnelleriequintessence.com](http://www.tonnelleriequintessence.com)

VINITECH - HALL 1 - ALLÉE D - STAND 0202

## Le domaine viticole de Taishi Un exemple franco-chinois

Suite de la page 22

Au domaine, les tâches les moins pénibles sont majoritairement réalisées par les femmes.



On estime que la consommation moyenne par tête est de 0,4 l par an, mais la progression semble assez rapide. Les opérateurs chinois du secteur fournissent 91 % des volumes consommés et les importations sont voisines de 410 000 hl (chiffres 2003). Seuls 12 % des vins importés le sont en bouteille, la France étant leader sur ce segment. Pour le vrac, le Chili se positionne en tête. Au niveau du vignoble, on estime ce dernier à 45 000 ha actuellement en raisins de cuve, pour une production de 3,4 millions d'hl. Les vignobles sont répartis dans 9 régions viticoles et le nombre d'entreprises produisant du vin est d'environ 300.

savoir notamment la réception de la vendange : table de tri, fouloir, égrappoir... ; le presseur pneumatique, les cuves inox thermorégulées de fermentation, les cuves inox thermorégulées de stockage, un filtre kieselguhr. La cave se compose ensuite d'une unité de vinifi-

ception de la cave et fournit les matériels pour l'équiper. Enfin, elle procède à leur installation et mise en route. Enfin, la France assure la formation dans des établissements qualifiés des techniciens chinois qui prendront le relais des experts français, une fois le projet opé-

rationnel. Pour la partie française, ce projet représente, pour la période 2000-2004, un budget global d'environ 1,8 M€, imputé à parts égales sur des crédits du ministère de l'Agriculture et de l'Onivins.

### Premiers résultats et perspectives

« Les 2 premières années de récolte (2003-

cation expérimentale en petits volumes (10 à 20 hl), pour les essais d'adaptation de nouveaux cépages, et enfin d'un chai à barriques comprenant 100 unités, avec une capacité totale de 200 barriques.

Dans ce projet, la Chine met à disposition les terrains, réalise les infrastructures et aménagements nécessaires. Puis, elle prend en charge la construction des bâtiments notamment la cave et les locaux annexes. La France prend en charge la fourniture des plants de vigne d'ailleurs produits sur le sol français, la conception et la mise en place du vignoble, ainsi que les équipements nécessaires à sa conduite et son entretien. Elle définit les process technologiques de vinification, la con-

ception de la cave et fournit les matériels pour l'équiper. Enfin, elle procède à leur installation et mise en route. Enfin, la France assure la formation dans des établissements qualifiés des techniciens chinois qui prendront le relais des experts français, une fois le projet opérationnel. Pour la partie française, ce projet représente, pour la période 2000-2004, un budget global d'environ 1,8 M€, imputé à parts égales sur des crédits du ministère de l'Agriculture et de l'Onivins. « Les 2 premières années de récolte (2003-2004) confirment le fort potentiel qualitatif du terroir, que nous avons pressenti lors de la première visite. Mais ce potentiel ne peut s'exprimer qu'au prix d'un suivi très minutieux du vignoble et avec des cépages adaptés, ce qui demande des compétences solides en matière de viticulture. La qualité des vins de la première récolte est d'un excellent niveau, sans doute au-dessus de nos prévisions les plus optimistes » commente Laurent Mayoux. Les autorités chinoises et françaises ont décidé de poursuivre leur collaboration sur ce projet au cours de la période 2004-2008. Cette deuxième phase de coopération a fait l'objet d'un protocole d'accord entre les deux ministres de l'Agriculture français et chinois. Celui-ci pré-

voit notamment de créer deux Comités franco-chinois : un comité de Pilotage au niveau central et un comité de Gestion au niveau provincial, chargés de l'orientation et du suivi du projet, de confier pour quatre ans la gestion technique et commerciale du Domaine à un exploitant sélectionné par la partie française, afin de développer des actions de coopération viti-vinicole en matière de formation, expérimentation et développement. Quant aux objectifs partagés, il s'agit de maintenir la qualité du vignoble et de ses produits, d'assurer des missions de formation, d'expérimentation et de vulgarisation, mais aussi de valoriser, à terme, la production de qualité obtenue sur le terroir par une démarche de protection de son origine. « Le volume produit en 2003 est de 700 hl environ, majoritairement en vins rouges, et la commercialisation devrait se faire très prochainement. La récolte 2004 s'est déroulée dans de très bonnes conditions et les vins qui finissent la fermentation alcoolique sont très prometteurs » estime Laurent Mayoux. Voilà qui devrait changer des gros opérateurs que sont Changyu, Greatwall, Dynasty, et quelques autres qui assemblent dans leurs cuvées « grand public » des vins de l'étranger achetés en vrac, avec des vins issus du vignoble chinois. « Cette pratique est tout à fait légale, et la notion d'origine est encore un peu secondaire pour cette production. Les seuls vins en Chine dont l'origine est bien déterminée sont les vins étrangers vendus en bouteille » conclut-il.

Christelle Zamora

Laurent Mayoux  
(ONIVINS)

## Tûts et cuves en chêne français



**Tonnellerie TARANSAUD**

[www.taransaud.com](http://www.taransaud.com)



## Tûts en chêne français et d'Europe Centrale

**Tonnellerie Jacques GARNIER**  
[www.jacquesgarnier.fr](http://www.jacquesgarnier.fr)



## Tûts en chêne américain



**Tonnellerie CANTON**

[www.cantoncooperage.com](http://www.cantoncooperage.com)



Membres de  CITEF & Co

PRÉSENT À VINITECH  
HALL 1 - ALLÉE D - STAND 0106

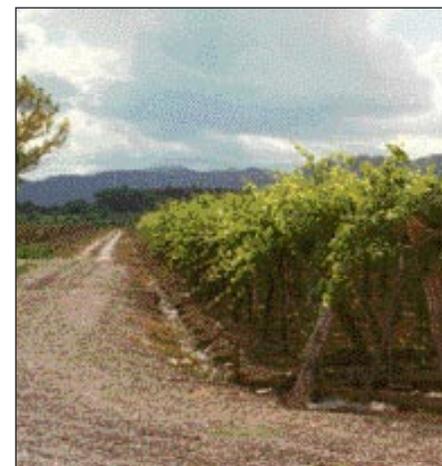
# Argentine

## Une forte tradition viticole

La viticulture argentine est très étendue sur le territoire argentin et la diversité des conditions agro-climatiques permettent d'identifier trois régions de production : la région centre-ouest, la région nord-ouest et la région sud de la Patagonie. La surface vitivinicole se concentre sur la région centre-ouest (91,33 % de la surface totale). On peut y distinguer deux sous-régions : Mendoza et San Juan, aux caractéristiques bien différenciées. Mendoza est le centre vitivinicole le plus important du pays (70 % de la surface nationale) et la viticulture constitue l'une des principales activités économiques de la province. Nous avons interrogé Guillermo Martin, chercheur à l'Institut national de la recherche agro-économique en Argentine.

**Q**uelles sont les grandes périodes historiques de la viticulture argentine et peut-on dire que l'Argentine est un pays de tradition viticole ?

Nous pouvons identifier trois grandes périodes dans le développement de la viticulture argentine : la conquête et la colonisation de l'Amérique ; le processus d'organisation national (année 1853) et le grand courant d'immigration européenne permettent d'atteindre en 1977 le maximum de surface cultivée de 350 680 ha. Vient ensuite l'internationalisation de la filière argentine à la fin des années 80 et au début des



années 90. L'Argentine est un pays de forte tradition viticole et un grand consommateur de vins. L'Argentine se situe au neuvième rang mondial pour la surface cultivée et au cinquième pour la production.

**Selon vous, qu'est-ce qui, aujourd'hui, démarque l'Argentine sur le marché international ?**

Jusqu'aux années 80 l'Argentine était connue au niveau international comme un exportateur de vins de table et de moûts concentrés. A partir des années 90, les investissements étrangers ont déterminé une forte croissance des exportations des vins de qualité. Cette croissance est basée sur un processus d'innovation au niveau des vignobles, des caves et de commercialisation des produits adaptés à la demande internationale. La disponibilité de ressources naturelles, d'une main-d'œuvre qualifiée et une faible régulation de l'activité permettent de développer une diversité de projets vitivinicoles. En particulier, la production de certains cépages (Malbec, Torrontes) qui présentent une forte spécificité régionale attirent les investissements des entreprises qui





veulent se différencier sur le marché international.

**Quel est le système législatif qui encadre la mise en marché des vins et quelles en sont les forces et les faiblesses vis-à-vis des pays concurrents ?**

Les activités dans la filière vitivinicole argentine sont régulées par la loi 14878 promulguée en 1959. Cette loi a créé l'Institut national de vitiviniculture (INV) comme institution chargée de promouvoir et de contrôler les activités du secteur vitivinicole. A partir de 2004, la filière dispose d'un cadre législatif (loi 25163 et décret 57/2004) instaurant un système national d'indications de provenance, d'indications géographiques et d'AOC. L'absence de fortes contraintes légales au développement des projets vitivinicoles est citée comme un facteur d'incitation aux investisseurs étrangers. Dans ce contexte, la faible capacité associative des vigneron argentins, les problèmes de financement des investissements (problèmes macroéconomiques du pays) et le développement des compétences sont les faiblesses vis-à-vis des pays concurrents.

Suite page 28

# Argentine

## Une forte tradition viticole



les investissements étrangers ont eu des conséquences sur le développement rapide des exportations de vins de qualité et sur le changement des préférences des consommateurs argentins. La croissance de la surface cultivée de certains cépages adaptés à la demande extérieure, la concentration des investissements sur des régions qui produisent des raisins de cuve de qualité, le changement technologique des caves et de modes de coordination dans la filière expliquent et soutiennent à moyen terme cette tendance. L'internationalisation de la filière vitivinicole argentine est très récente et, de ce fait, c'est un pays qui cherche sa place dans le marché mondial des vins de qualité.



Suite de la page 27

**De quand peut-on dater l'essor pris par la viticulture argentine dans le paysage vitivinicole mondial et quelle est sa place ?**

La politique macroéconomique mise en œuvre par l'Argentine au début des années 1990 et

**Quel est le profil des vins argentins et quelles sont les caractéristiques du vignoble au regard notamment des surfaces plantées et des cépages implantés ?**

Par rapport aux cépages, nous

assistons à une forte substitution des cépages locaux caractérisés par une haute productivité et une faible qualité, par des cépages améliorateurs reconnus au niveau international. Cabernet sauvignon, syrah, malbec, merlot, bonarda, pinot noir et chardonnay sont les cépages à plus haute croissance. L'interaction cépage/site de production a de fortes influences sur la qualité des raisins et des vins. Nous assistons à une évolution de prix qui privilégie cette interaction et les pratiques culturelles mises en place à travers des accords entre caves et vigneron. L'intégration totale des activités (production de raisins et de vins) est une stratégie montée pour certaines entreprises dans la production de vins de qualité. Face à une importante surface de cépages traditionnels, l'Argentine constitue également un fort exportateur de vins de table et de mouûts concentrés.

**En quoi la consommation des vins a-t-elle changé en Argentine ?**

La production des vins de table et des vins fins est destinée

### Les principaux investisseurs étrangers procèdent de différents pays

On peut souligner Fabre Montmayou, Bernard Taillan Vins, Michel Rolland, Lurton, Salentein (Pon Holding), Codorniu, Viña San Pedro.

ENTREPRISES	INVESTISSEURS	PAYS D'ORIGINE
Bodegas Norton	Swarovsky	Autriche
Bodegas Vaschetti	Agricola Lourdes	Chili
Bodegas Permier	Concha y Toro	Chili
Bodegas Etchart	Pernod Ricard	France
Bodegas Navarro Correa	Grand Metropolitan	Angleterre
Bodegas Martins	ARCO Bodegas Unidas	Espagne
Bodegas Flichman	Sogrape Vinhos	Portugal
Bodegas Nieto y Senetiner	Pérez Companc	Argentine
Bodegas Toso	Llorente	Argentine
Bodegas Lopez	Exxel Group	
Bodegas Michel Torino	Donaldson, Lufkin & Jenrette	États-Unis
Bodegas Peñaflor	Merchant Banking	
Bodegas Santa Ana		
Bodegas Trapiche		



principalement au marché intérieur. L'évolution de ce marché est essentielle pour le développement d'un projet vitivinicole. Le marché intérieur est caractérisé par une proportion importante de vins de table, bien qu'ils soient en fort déclin. La consommation de cette catégorie de vins est descendue de 70,19 l/hab./an (1980) à 23 l/hab./an (2003). Par rapport aux vins fins, nous assistons à une forte croissance de la consommation : 5,48 l/hab./an (1980) à 10,68 l/hab./an (2003). Pendant la même période, il y a un profond changement du système de commercialisation, en particulier, la modification du mode de conditionnement des vins et l'avance des grandes surfaces dans la commercialisation des vins. La commercialisation en Dame-jeanne a décliné pendant que le Tetra Brik et la bouteille ont expérimenté une forte croissance.

**Quels sont les principaux acteurs de la filière argentine ?**

Dans la filière vitivinicole argentine, sur un total de 250 entreprises exportatrices de

vins, seulement 10 entreprises concentrent plus de 50% des exportations. Appartiennent à ce groupe les caves Peñaflo, Esmeralda, La Agrícola, Norton, Fecovita (Fédération de Coopératives), Trivento (Concha y Toro), BVA, La Riojana Cooperativa, RPB (Baggio) et Bodegas Chandon.

**De quel potentiel de production dispose l'Argentine et quels sont les marchés sur lesquels ce pays sera véritablement conquérant sur les 5 années à venir ?**

L'Argentine a un potentiel de production basé sur 72 822 ha de cépages rouges améliorateurs et 21 469 ha de cépages blancs améliorateurs. En 1990, il était de 33 762 ha et 18 618 ha respectivement. L'Argentine exporte dans 89 pays et concentre 60 % des exportations sur cinq marchés : Etats-Unis, Angleterre, Brésil, Canada, Danemark, Pays-Bas, Suisse.

*Propos recueillis par  
Christelle Zamora*

**UTch** La ligne complète :  
Vins Effervescents.  
Toutes cadences.

Bac de congélation linéaire à déchargement automatique

GCA44E ligne adhésive automatique

Boucheuse Museuse FRANVAL 50

Robot d'emballage, déballage ou transfert.

ESPACE VALENTIN  
Z.A. Les Forges  
F - 51200 EPERNAY  
Tél. +33 (0)3 26 58 79 79  
Fax. +33 (0)3 26 54 79 52  
www.utch.fr

**VALENTIN**  
thiérion

**DEOMAT**

**MAINGUET**

**Arobois**

route de Glèzes - BP 25  
46130 Gagnac-sur-Cère  
FRANCE  
tél. 05 65 38 62 38 - fax 05 65 39 77 49  
e-mail : contact@arobois.com  
http://www.arobois.com

**ALTERNATIVES À LA BARRIQUE**

**OAK ALTERNATIVES**

**SOLUCIONES ALTERNATIVAS A LA BARRICA DE ROBLE**

# Afrique du Sud

## Le mariage de l'ancien et du nouveau monde

On dit des vins sud-africains qu'ils ont une histoire vieille de plus de 300 ans et qu'ils savent unir à merveille les traditions de l'ancien monde et les influences contemporaines du nouveau monde. Le Cap est la porte d'entrée des principales routes du vignoble sud-africain. La région viticole s'étend sur un large territoire de la région de la West Coast à la côte atlantique jusqu'au désert de Karoo. C'est plus de 100 000 hectares de vignes qui sont cultivés sur environ 340 domaines viticoles.

cinq régions viticoles sont identifiées officiellement. La seule région du Cap se compose de cinq régions que sont Coastal, Olifants River, Boberg, Breede River Valley et Klein Karoo. Sur le littoral, La Coastal Region se compose des districts de Paarl, Stellenbosch, Swartland, Tulbagh, Tygerberg, et Cape Point. La plus grande route des vins au monde s'étend de la Breede River Valley et du Klein Karoo en traversant une région où vergers et vignobles s'étendent à perte de vue. Il s'agit de Barrydale, Montagu, Ashton, Bonnievale, Tulbagh, Paarl et Wellington. Selon l'Office des vins d'Afrique du Sud, malgré l'isolement économique qui a longtemps marqué le pays sous l'ancien régime politique, et qui s'est terminé en 1994 avec l'instauration de la démocratie,

les producteurs locaux n'ont pas cessé d'innover en matière de techniques viticoles. La plus grande pépinière de ceps du monde implantée à Ernita, dans la province Ouest du Cap, mène des recherches intensives sur l'amélioration des cépages résistant aux virus. L'Afrique du Sud cultive une gamme de cépages traditionnels tels que le cabernet-sauvignon, le merlot, le pinot noir et le shiraz pour les vins rouges. Viennent s'ajouter à cette liste le chardonnay, le sauvignon blanc et le semillon pour les vins blancs. Deux cépages sont particuliers au vignoble sud-africain : le pinotage et le chenin blanc. Les vins hauts de gamme commencent à voir leurs ventes s'accroître et cette tendance va se confirmer au cours des prochaines années. Quant aux vins bas de gamme ils augmentent également, mais de manière plus significative. Par contre, les ventes de vins milieux de gamme ne paraissent pas voués à de grandes évolutions. « Comme l'Australie, les vins sud-africains ont été longtemps destinés à la distillation puis plus récemment se sont tournés vers le vin de table doux avec des cépages comme le chenin blanc, le colombar. Depuis 94 et la levée des sanctions, il s'est planté énormément de «cépages internationaux», syrah (shiraz), merlot, cabernet, pinot noir, sauvignon, chardonnay avec un gros effort sur les rouges qui semblent être maintenant en surproduction » indique Fabrice Dreyfus, sociologue. Le Royaume-Uni reste leur principal marché et de loin.

**D**epuis 1973, les régions productrices de vin ont été découpées en différentes régions viticoles et routes des vins si bien qu'aujourd'hui

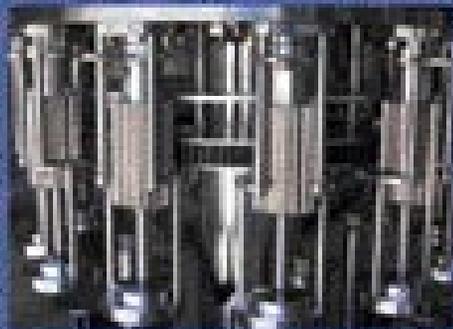


# GAI NOUVELLE GAMME TOP

1000 à 3500 bouteilles/heure



MULTIPLES  
INNOVATIONS  
TECHNOLOGIQUES  
CONTRE  
L'OXYDATION



la nouvelle gamme TOP inclut entre autres :

- un **nouveau** rinçage dynamique à double phase
- une **nouvelle** station de désaération avec injection de gaz neutre
- un **nouveau** réglage centralisé des niveaux
- une **nouvelle** tireuse avec cuve à parois épaisses
- des **nouveaux** dispositifs facilitant la stérilisation
- un **nouveau** réglage électrique des différents postes

LA QUALITÉ DE VOTRE VIN EXIGE  
UNE PROTECTION STRICTE CONTRE L'OXYDATION

*"de vos exigences nous tirons notre excellence !"*

## GAI

FRANCE

RN 7 - 83340 LE LUC / BP 74

Tel. 0 494 500 840

Fax 0 494 500 841

[www.gai.france.fr](http://www.gai.france.fr)

Email  
[gai@france.teluc@wanadoo.fr](mailto:gai@france.teluc@wanadoo.fr)

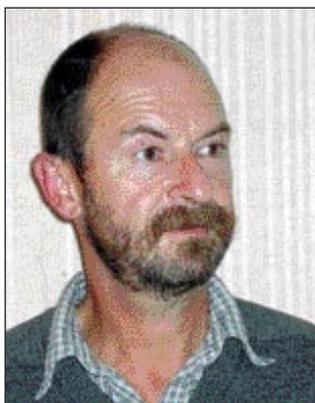
GARANTIE  
**3 ANS**

Modèle 1001 TOP

**Du rinçage à l'étiquetage, de 1000 à 10000 bouteilles/heure, un seul constructeur : GAI**

# Afrique du Sud Quatre questions à Fabrice Dreyfus

Sociologue, directeur de l'UMR Innovation, Agro-Montpellier



Fabrice Dreyfus  
Sociologue  
Directeur de l'UMR  
Innovation,  
Agro-Montpellier

**Q**uelles sont les grandes périodes historiques de la viticulture sud-africaine et peut-on dire que l'Afrique du sud est un pays de tradition viticole ?

Bien qu'implantée depuis la mi-17ème siècle (émigrants huguenots français en particulier), la viticulture ne s'est développée

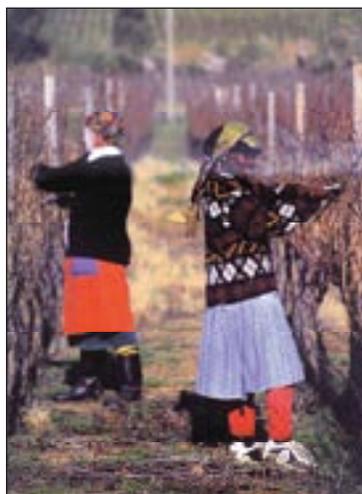
qu'avec et après les guerres napoléoniennes et le marché anglais (déjà) absorbait en 1820 90% des productions de la province du Cap. Cependant, une fois la préférence impériale abolie, le secteur viti a connu des hauts et des bas, ces derniers liés aux accords franco-britanniques ou aux maladies (phylloxera en 1885). Au début du 20ème, le vin a recommencé son expansion et en particulier après la crise de l'autriche (1913), les fermiers de l'intérieur ont transformé leur luzerne irriguée en vignoble irrigué (de pauvre qualité). En 1916-1917, une organisation coopérative la Koöperatieve Wijnboeren Vereniging (KWV) a été instaurée et 90 % des producteurs y ont adhéré sauf une poignée de

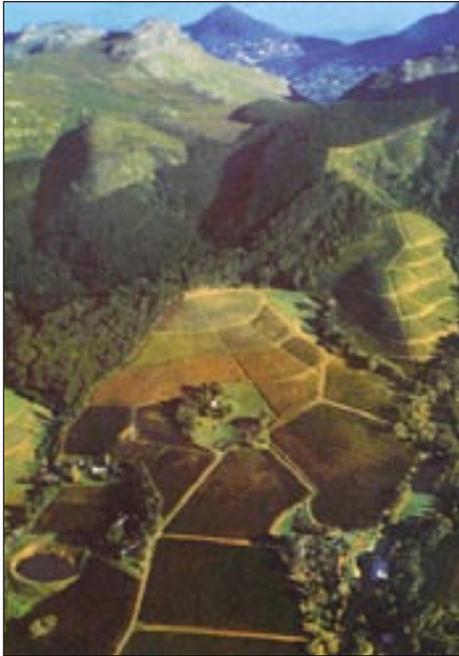
producteurs des plus anciens lieux de production au Cap, c'est à dire Stellenbosch et Constantia (ces derniers très appréciés de Napoléon dans son exil à S<sup>te</sup>-Hélène). Tous les membres devaient vendre à la KWV et celle-ci retirait du marché annuellement un «surplus» régulateur qu'elle distillait. Aucun quota de plantation n'était fixé. Les négociants, d'abord opposés, puis forcés par le gouvernement Smuts, étaient obligés d'acheter à la KWV. A partir de 1924 et pour 73 ans, la KWV devient alors

un monopole hyper-puissant et, comme la consommation domestique et l'exportation de vins fins n'ont pas augmenté aussi vite que la production, les prix des vins fins n'étaient plus attractifs et, à part Stellenbosch, Constantia et Paarl, tout le monde s'est mis à produire des quantités impressionnantes pour la distillerie (Brandy) et pour les vins «fortifiés» (façon Porto). Le marché intérieur s'est surtout dirigé vers ces produits (paiement des ouvriers des fermes avec du brandy, le dop system).

**Quel est le système législatif qui encadre la mise en marché des vins et quelles en sont les forces et les faiblesses vis-à-vis des pays concurrents ?**

A partir de 1994 qui correspond à la fin de la domination de la minorité blanche, le secteur viticole se «dérégule». En 1997, la KWV se transforme en compagnie et rembourse une partie des bénéfices engrangés du fait de sa situation de monopole. Cela permet de créer le SAWIT (southafricanwine trust) qui finance un premier fonds spécial (Busco) destiné à soutenir l'association des exportateurs (Wine of South Africa), les services d'appui au secteur en matière d'information et statistiques (Sawis) et un organisme de vulgarisation technique. Un autre fonds (Devco) est destiné à soutenir le développement et en particulier les réparations des préjudices causés par l'apartheid dans le secteur, c'est la politique de l'empowerment.





2) assurer une répartition équitable du revenu dans le secteur,  
3) améliorer la compétition internationale du secteur. C'est, bien évidemment, ce troisième objectif qui a

été le plus inspiré du modèle australien.

**La population noire sud-africaine se sent-elle selon vous de plus en plus impliquée dans l'activité viticole du pays et peut-elle y participer notamment par des formations en œnologie ou autres sur le sol sud-africain ?**

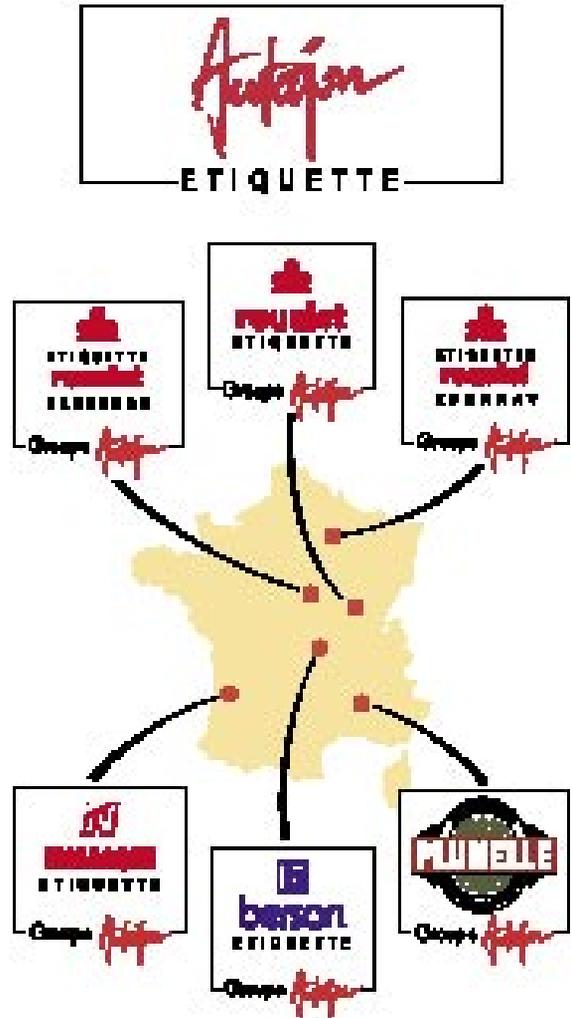
L'activité viticole, même si de nombreux étrangers continuent à s'implanter est essentiellement contrôlée par des nationaux. Cependant, les Noirs et les métis en sont historiquement exclus du fait des coûts prohibitifs à l'installation et des délais de retour sur investissement qui ne sont pas couverts par les trop pauvres aides consenties actuellement. En matière de formation de compétences, un gros effort est fait en direction des ouvriers au vignoble ou au caveau, mais sans réelle adhésion des fermiers-proprétaires (blancs) et donc une progression très lente des formations réalisées.

Propos recueillis par  
Christelle Zamora

**Dans quelle mesure Vision 2020 en Afrique du Sud s'est-il inspiré de Stratégie 2025 en Australie ?**

Vision 2020 repose sur 3 objectifs principaux :

1) redresser les inégalités et les injustices du passé,



Plasma 1er  
Lancé  
100% OENOLOGIE  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma1er.com

Plasma 2e Exporting  
4, rue de l'Inde  
91000 Evry-Courcouronnes  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma2eexporting.com

Plasma 1er - Blanc  
100% OENOLOGIE  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma1er.com

Plasma 1er  
Z.A. de l'Inde  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma1er.com

Plasma 1er  
Z.A. de l'Inde  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma1er.com

Plasma 1er  
Z.A. de l'Inde  
Tél : 01 47 33 21 01  
e-mail : vin@plasma1er.com

# La différence qualitative des vins

Les pays viticoles méditerranéens ont, dans leur ensemble, adopté l'esprit du système Appellation d'Origine Contrôlée, les pays germaniques sont engagés dans une voie différente, davantage construite autour du concept de provenance que d'origine. Les viticulteurs autrichiens sont actuellement plus réceptifs et créent des comités régionaux pour agréer une nouvelle catégorie de vins "Districtus Austria Controllata". Il semble utile de rappeler le fonctionnement actuel des indications géographiques en Allemagne, pays où pratiquement tous les vins sont classés en VQPRD et dont les mentions sur les étiquettes sont propres à ce pays. Dans son article "Indications de provenance et noms pseudo-géographiques du vin allemand". A Herdam fournit les principaux éléments juridiques à la base de cet article. <sup>(1)</sup>

## Les fondements de la doctrine allemande

L'Allemagne est un pays industriel qui, dès le XIX<sup>e</sup> siècle, a eu un grand souci de préserver sa force de travail. La préoccupation sanitaire de l'alimentation joue un rôle très important dans toutes les filières agricoles. Ainsi, lors de sa mise en place plus précocement qu'en France, la coopération viticole affiche cet objectif. Les différentes formes de qualité, organoleptiques ou socio-culturelles, s'estompent devant l'hygiène alimentaire. Dans cet univers urbain et industriel, l'indication de provenance affiche des ambitions limitées : renseigner le consommateur et permettre la promotion du produit. Elle est donc tournée vers une communication externe, vers la clientèle. Cette doctrine est fondamentalement inscrite dans un autre système de pen-

sée et elle diffère de l'Appellation d'Origine, stratégie globale d'une communauté pour se défendre économiquement et socialement au travers d'un produit. En Allemagne, le lien au terroir n'est pas revendiqué avec vigueur car la qualité revendiquée n'est pas liée à un déterminisme géographique. La hiérarchisation historique extrêmement fine du Bordelais ou de la Bourgogne ne correspond pas au pragmatisme industriel allemand.

Cette doctrine trouve quelque argument dans la localisation même du vignoble. En zone climatique limite du point de vue éco-physiologie de la plante, l'élaboration du vin est plus risquée et aléatoire qu'en zone méditerranéenne. Les irrégularités climatiques se traduisent par de fortes variations de maturité des raisins. Dans ces conditions, les pratiques à la cave peuvent dériver vers des manipulations tant chez le vigneron que chez les négociants. Aussi, la création de coopératives viticoles se trouve-t-elle justifiée par une moralisation en visant à « *n'offrir partout que du bon vin, bien loyal, à juste prix* ». D'où ce besoin de rassurer, satisfait par l'affichage de la provenance. Une deuxième justification réside dans la conviction qu'aucune région allemande n'est a priori inapte pour produire toujours des vins de qualité. Cette attitude trouve un élément de réponse dans la science, la chimie, force de l'industrie allemande. Ce n'est pas le hasard si la controverse sur la théorie de la fermentation alcoolique se focalise sur deux grands savants Liébig et Pasteur. Liébig est à la recherche d'explications chimiques alors que Pasteur développe la

(1) - Herdam A. (2003) Euro Vin News n°11 – Mars Avril 2003

## LA DIFFÉRENCIATION QUALITATIVE DES VINS DE QUALITÉ EN ALLEMAGNE

### LES REGIONS VITICOLES PRODUCTRICES DE VINS DE QUALITÉ EN ALLEMAGNE

Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstraße, Mosel-Saar-Ruwer, Mittelrhein, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Sachsen, Saale-Unstrut, Württemberg.

### ALLEMAGNE : CLASSIFICATION DES QUALITÄTSWEIN

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete QbA Chaptalisation possible	Qualitätswein mit Prädikat : "avec distinction", "mention" QmP Chaptalisation interdite	
QgU Q garantierten Ursprungs QbA avec garantie	Types  Caractéristiques de la richesse en sucre des raisins	
QbA Provenance particulière District spécifique Village, vignoble	Kabinett Spätlese  Auslese Beerenauslese Trockenbeerenauslese Eiswein	Maturité normale Au moins 8 jours de plus  Doux sélection de grappes Pourriture noble Passerillés Raisins de glace
Profil sensoriel particulier		

théorie vitaliste de la levure. Le premier marginalise, voire élimine, toute interrogation sur un lien au terroir alors que Pasteur ne se permet pas de l'effacer en ouvrant la voie à la reconnaissance des populations levuriennes, et donc une liaison avec l'environnement. Actuellement, l'indication de provenance n'est pas rejetée au seul profit des marques commerciales. Son intérêt se révèle lors de la décision d'achat. Le consommateur devient de plus en plus sensible au contexte spatial et social, il en apprécie les composantes plaisantes. Implicitement, il perçoit des différences de qualité lorsqu'il a assimilé les trois niveaux d'échelle géographique retenus dans le milieu viticole :

- la région viticole délimitée (*bestimmtes Anbaugebiet*),
- le district (*Bereich*) [au moins deux par région],
- le terroir (*Lage*).

Il est largement admis, y compris en Allemagne, que le microclimat, l'exposition et le paysage contribuent à la différenciation qualitative. L'histoire viticole allemande confirme la notoriété de quelques sites très favorables, indépendamment de leur potentiel quantitatif de production.

## Les catégories de vins et l'indication géographique

Les catégories de vins s'emboîtent dans la réglementation européenne, les VQPRD et les vins de table.

- Les Vins de table allemands, **Tafelwein**, ne peuvent avoir un nom de régions délimitées, districts ou terroir, pour éviter toute confusion avec un vin de qualité. Les vins de pays échappent à cette contrainte.
- Les vins de qualité sont les **Qualitätswein**. Ils sont scin-

dés en deux groupes selon un critère simple, mais reflet de la situation climatique de l'Allemagne, la chaptalisation. Les **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, QbA**, (vins de qualité à zone de production déterminée, ou région viticole) ont la possibilité de bénéficier de la chaptalisation alors que les **Qualitätswein mit Prädikat, QmP**, (vins de qualité avec mention) sont exclusivement issus de la fermentation des sucres du raisin. Les vins avec **Prädikat** figurent en principe parmi les plus recherchés, la mention étant quelquefois appréciée comme distinction. Leur différenciation repose sur la richesse en sucre naturelle, étalée depuis une maturité normale jusqu'à un extrême exceptionnel, passerillage ou gel sur souche pour les vins de glace.

Les expressions géographiques pour les vins de qualité, **Qualitätswein**.

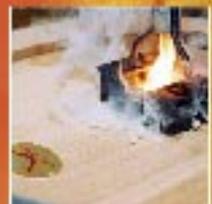
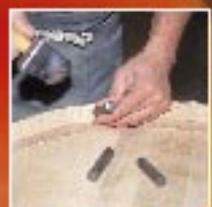
Le droit allemand oblige à indiquer le nom de la région concernée. Ensuite intervient éventuellement la question d'échelle. Si l'on veut différencier le district de la commune, le nom géographique doit être obligatoirement précédé par le mot *Bereich*. Il s'agit d'éviter toute confusion avec un vin rattaché à un site ou terroir "*Lage*", il le mentionne par un adjectif à base du nom de la commune dans laquelle se trouve le site. En général, il s'agit du nom de la commune avec la terminaison "*er*", par exemple *Niersteiner* pour commune de *Nierstein*.

Mais cette procédure est quelque peu affaiblie par une spé-

Suite page 36

# Notre métier c'est **tonnelier**

Tonnellerie depuis 1902



93, rue d'Albi  
LUDON-MÉDOC  
33295 Eauxpudfort Cedex  
FRANCE  
Tél. : +33 557 100 202  
fax : +33 557 100 200  
E-mail : info@nadalie.fr

Vinitech  
Hall 1  
Allée C  
Stand 0307



## La différence qualitative des vins

Suite de la page 35

*L'Allemagne maintient un système original, de nature administrative, pour exprimer l'identité de ses régions viticoles et de ses terroirs. Les fondements de la différenciation qualitative reposent sur des pratiques viticoles et œnologiques en liaison avec le niveau de maturité des raisins, la possibilité de chaptalisation scindant les deux univers des Vins de qualité allemands.*

l'unicité allemande, la notion de terroir *élargi* ou *approximatif*. La première notion orthodoxe se réfère à un espace exclusivement situé sur le territoire d'une seule commune, *Einzellage* : terroir *particulier* ou site *individuel*. C'est l'indication géographique de transition entre la provenance et l'origine. Par contre, la deuxième notion vient brouiller cette rigueur : c'est le terroir *élargi*, *approximatif* ou site collectif, *Großlage*. Ce dernier est constitué de surfaces viticoles distinctes, situées dans différentes communes, mais dans une même région. Dès lors, l'indication géographique peut être équivoque, voire trompeuse. En

effet, la commune la plus réputée peut prêter son nom pour commercialiser un vin produit hors de son territoire. Herdram signale un cas extrême mais révélateur de cette dérive : 2 % de la *Großlage* "Niersteiner Gutes Domtal" sont effectivement situés dans la commune de *Nierstein*. Il y a un réel détournement de notoriété au préjudice de la commune concernée mais aussi pour les consommateurs qui n'ont pas, à ce niveau d'indication, possibilité de savoir s'il y a ou non tromperie, car la mention *Einzellage* ou *Großlage* n'est pas autorisée ! C'est une pratique assez courante. Ainsi, dans le Palatinat, un tiers de vins de

qualité commercialisés sont de cette nature ; seulement 20 % sont issus d'un terroir particulier, le reste porte simplement la mention du district ou de la région.

### Un système rigoureux mais avec des ambiguïtés

Le système allemand donne au vigneron une place très importante comme le montrent les exemples page 34<sup>(2)</sup>. La notoriété est un patrimoine qu'il s'agit de maintenir, génération après

(2) - Voir *Deutscher Weinatlas 1999 Vertrieb Deutsches Weininstitut - Mainz-Kastel*.

### EXEMPLES DE VINS DE QUALITÉ DANS DIFFÉRENTES RÉGIONS VITICOLES ALLEMANDES



(Collec. J.C. Martin)



Figure 1 - Vin de Qualité de la Moselle de Piesport.

Ce vin est issu du cépage « Riesling » produit par le vigneron « Rheinhold Haart », dans le site particulier de Piesport, d'où l'adjectif « Piesporter » dénommé « Goldtröpfchen » ou « petite goutte d'or de Piesport », dans le « Großlage Michelsberg », de la région « Mosel-Saar-Ruwer » ; plus précisément dans le district « Bereich Bernkastel », ici non mentionné. C'est un vin de Qualité, naturel sans chaptalisation, produit avec des raisins très mûrs « Spätlese », de faible degré alcoolique, « 8 % ».



(Collec. J.C. Martin)

Figure 3 - Vin de Qualité de Pfalz, de Laumersheim.

Vin issu de cépage Riesling, demi-sec « halbtrocken », non chaptalisé. « Qualitätwein mit Prädikat »



(Collec. J.C. Martin)

Figure 2 - Vin de Qualité de la Moselle d'Eitelsbach.

Vin sec « Trocken » élaboré avec des raisins bien mûrs, de degré alcoolique plus élevé que le vin représenté fig.1. Issu du site particulier « Eitelsbach », dans le site collectif Großlagenfrei, partie septentrionale du Bereich Ruwertal,



(Collec. J.C. Martin)

Figure 4 - Vin de Qualité de Franken.

Vin issu de cépage Müller-Thurgau avec chaptalisation possible – Q b.A.

génération. Toutefois, l'usage commercial du terroir présente quelque laxisme. Le négoce a grand intérêt à défendre le système du "terroir élargi" car il peut bénéficier d'un nom prestigieux mais usurpé, et l'appliquer à des volumes disponibles importants, ce que permet le potentiel de production du "terroir élargi". A l'opposé, les vigneron en situation limite du point de vue viticole recherchent des vins d'exception sur des surfaces réduites. Quant aux consommateurs, ils boivent des vins dont l'authenticité est trompeuse car un terroir élargi peut même englober une région viticole toute entière. Le nom d'une commune apparaît dans l'indication du district même si le terme *Bereich* est obligatoire ; c'est alors la com-

mune la plus célèbre ! Comme le souligne Herdam, les responsables politiques des Länder ont une grande marge d'interprétation pour l'inscription des terroirs ; ils font preuve d'une grande réceptivité aux souhaits des acteurs économiques importants de la région : quelle différence entre "*Lage*", "*lieu-dit*" et "*small locality*" ? Ainsi, malgré des règlements communautaires de plus en plus complexes et se voulant uniformisateurs, il subsiste en Europe, des approches d'identifications géographiques des vins marquées par l'histoire et la culture locale, en plus de considérations géographiques. ■

**Jean-Claude MARTIN**  
Institut Supérieur de la Vigne  
et du Vin - Agro-Montpellier

# TONNELLERIE DOREAU

- ◆ Le savoir-faire de ses tonneliers
- ◆ Le conseil et l'adaptation
- ◆ Le suivi par la dégustation

Vitech  
Hall 2 • Allée G  
Stand 0602



BP 500 - 16122 COGNAC Cedex  
Tél. 05 45 83 36 03  
Fax. 05 45 83 40 87  
e-mail : [tonneau@tonneau.com](mailto:tonneau@tonneau.com)  
[www.tonneau.com](http://www.tonneau.com)

## MEILLEURE VENTE FRANÇAISE

# SELECTA, LEADER DES MACHINES À VENDANGER TRACTÉES !

- NOUVEAU TUNNEL DE RÉCOLTE
- NOUVEAU SYSTÈME D'ASPIRATION
- NOUVELLE ÉLÉVATION 700mm
- MOTRICITÉ TRÈS GRANDE PENTE
- BOITIER DE COMMANDE ERGONOMIQUE
- CENTRALE DE NETTOYAGE EMBARQUÉE\*
- 4 EXTRACTEURS DE FEUILLES
- FIABILITÉ INCONTESTÉE POUR UN COÛT D'UTILISATION RÉDUIT

\*OPTION



**ALMA**

*c'est une question de confiance.*  
RENSEIGNEMENTS : 04 75 04 70 38  
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHATEAUX  
[www.alma-france.com](http://www.alma-france.com)

Vitech - Hall 1 - Allée A - Stand 2012

# Le nouveau droit alimentaire en Europe

## La traçabilité

### *clé de voûte de la sécurité alimentaire et des contrôles*

L'entrée en application, le 1<sup>er</sup> janvier 2005, du règlement européen 178/2002 va instaurer une nouvelle sécurité alimentaire dans l'union européenne.

Quelles sont les grandes lignes de ce texte et qu'est-ce qui va changer pour les professionnels de la filière vigne et vin ?

Le vin, considéré comme une denrée alimentaire pour l'Europe, est en effet concerné par ce nouveau droit.

C'est la première fois que l'Union européenne se dote d'un texte transversal, valable pour tous les produits, alors que jusqu'à présent les réglementations communautaires étaient plutôt sectorielles. Ainsi cette loi définit-elle, en 2002, les grandes lignes et les principes généraux voulus pour la sécurité alimentaire en général, que d'autres textes européens ou nationaux vont ensuite devoir décliner dans chaque Etat membre. Cette loi développe également l'autocontrôle et renforce la responsabilisation des entreprises. Celles-ci restent libres des moyens d'établir la traçabilité de leurs productions, mais ces moyens doivent permettre une transparence totale pour garantir la sécurité alimentaire du consommateur. Quelles sont donc les nouvelles obligations des entreprises viti-vinicoles et comment vont-elles être dorénavant contrôlées ? La question est d'autant plus cruciale que désormais la charge de la preuve est inversée, rejoignant sur ce point le droit anglo-saxon. C'est maintenant au producteur de garder une trace pour pouvoir prouver et identifier tous les composants et les mouvements de chacun de ses vins, mais aussi pouvoir citer, au quoti-

dien, les opérations effectuées, avec les produits, les équipements utilisés, et ceci à toutes les étapes de leur élaboration, depuis la récolte du raisin jusqu'aux phases intermédiaires précédant la mise en marché. Désormais, les producteurs de raisins ou de vins, doivent impérativement tenir à jour, au quotidien, toutes les informations concernant chacune de leurs actions, afin de pouvoir produire, à la demande, tous les documents montrant la traçabilité de leurs produits depuis leur entrée jusqu'à leur sortie. Cette fameuse traçabilité est imposée par la directive 95/2001, applicable depuis le 15 janvier 2004 et relative à la sécurité générale des produits, et par le règlement 178/2002, applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2005.

### Protéger la santé humaine

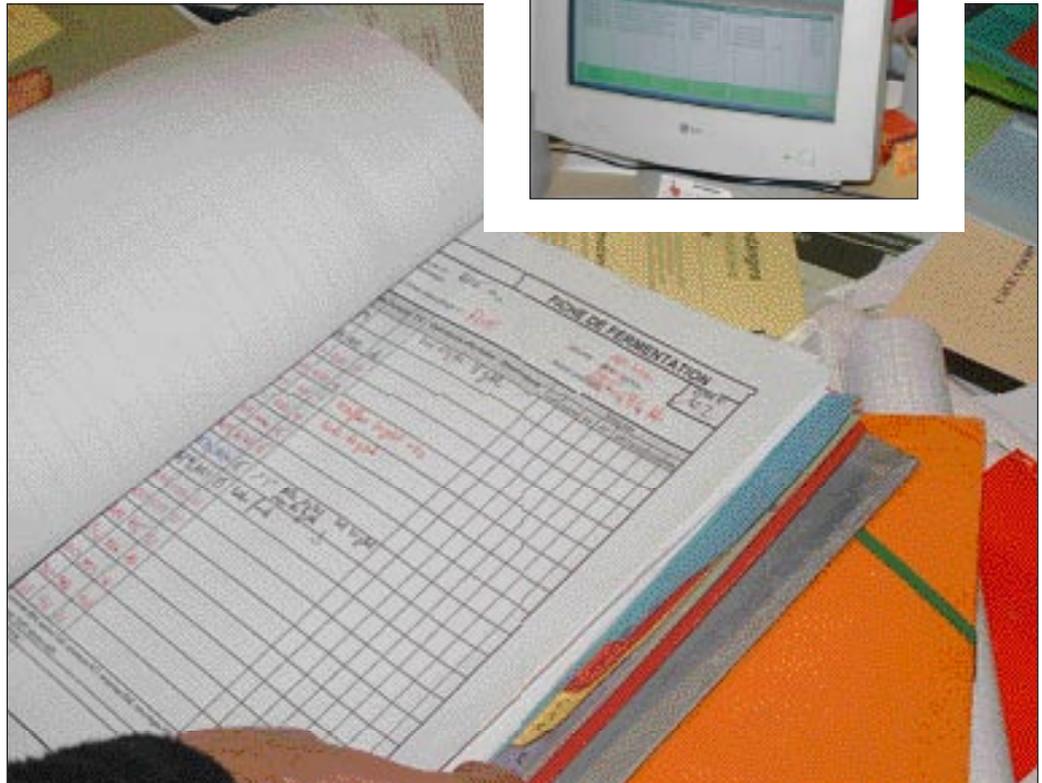
Suite à la crise de la vache folle, en 1996, la sécurité alimentaire est devenue l'une des préoccupations majeures de l'Union Européenne. Elle a réagi en se fixant comme objectif d'obtenir un niveau, le plus élevé possible, de protection de la santé humaine. En 2000, un Livre blanc fixe les contours de ce

que l'on peut appeler la loi alimentaire européenne puisqu'il donna naissance à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) et à ce règlement 178/2002. Celui-ci va entrer en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier prochain avec le double objectif de renforcer la sécurité alimentaire, à toutes les étapes de la production, et d'assurer la libre circulation des denrées alimentaires, sans distorsion de concurrence sur tout le territoire de l'Union. Il établit ainsi les principes généraux du droit alimentaire européen, avec les principes de précaution et de transparence, l'analyse scientifique des risques séparée de leur gestion qui incombe aux entreprises, et la protection des intérêts des consommateurs. Il responsabilise pour cela les opérateurs, puisqu'il s'applique, selon l'article 1, « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ». On peut remarquer ici que le vin est, du point de vue de la réglementation européenne, assimilé à un aliment, mais aussi que tout le monde est concerné, à chaque étape de l'élaboration d'un produit jusqu'à sa commercialisation, depuis l'agriculteur au distributeur, en passant par le transformateur ou même l'im-



porteur. Tous les maillons de la chaîne qui va jusqu'au consommateur ont, face à cette loi, les mêmes responsabilités et obligations parmi lesquelles celle de traçabilité qui doit permettre, en cas de problème, de reconstituer le parcours du grain de raisin jusqu'au verre du consommateur, en ce qui concerne la filière viticole.

La question du champ d'application de ce règlement est ici importante car, s'il définit dans son article 2, le terme « denrée alimentaire », il explique qu'il « ne couvre pas les plantes avant leur récolte ». On peut ainsi comprendre que c'est à partir de la récolte que le produit devient une denrée alimentaire. Pourtant le Conseil national de l'alimentation (CNA), dans son rapport sur la préparation de l'entrée en vigueur de certaines dispositions de cette loi qui concernent les entreprises, précise que « les activités concernées sont celles qui ponctuent les différentes étapes dans l'élaboration (fabrication, production) et la distribution des denrées, depuis la récolte des produits primaires jusqu'à la consommation des produits finis par les êtres humains », ce qui englobe les entreprises de la production primaire comme les exploitations agricoles. Il



s'applique donc, pour une part, dès avant la récolte, ce qui contribue à élargir la liste des obligations que doivent respecter les entreprises. Celles-ci, issues du règlement sont de deux ordres : certaines ne sont que des applications particulières des différentes obligations générales posées par le Code de la consommation (sécurité, conformité, loyauté, information des consomma-

teurs). D'autres constituent des obligations générales nouvelles en droit alimentaire et ne correspondent pas encore à des obligations générales du droit de la consommation comme la traçabilité, la coopération et dans un certain auto-contrôle qui, s'il n'est pas clairement demandé (hormis dans l'article 17, par rapport à la conformité

*Garder la mémoire, su papier ou informatique, de chaque intervention*

*Suite page 40*

## Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 39

aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités), est fortement conseillé pour pouvoir répon-

de problème, les retraits des produits mis en marché ; qu'elle permet de remonter la chaîne des imputabilités et de déterminer qui est responsable, si une victime demande en justice la réparation d'un préjudice ; et qu'elle est nécessaire pour assurer la pleine efficacité des signes officiels de la qualité et de l'origine, ou des autres mentions privées. Le caractère très général que le règlement donne à la définition de la traçabilité pourrait conduire les entreprises de la production primaire à enregistrer l'utilisation de certains intrants phy-

sanitaires, qui intervenant dans

une des étapes de la production peuvent se retrouver dans les produits qui en sont issus. Le CNA, dans son rapport du 5 juillet 2004, observe que les

compléments, apportés par les règlements du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène, confirment cette interprétation.

### Tracer le produit

Chaque opérateur va devoir enregistrer, sur le support de son choix, les coordonnées de chacun de ses clients professionnels, mais aussi celles de ses fournisseurs, tenir à jour la liste de ce qui entre et qui sort de l'entreprise, tout autant que les actions et les opérations réalisées au quotidien. Pas question quand même de savoir ce que chacun achètera, ni son adresse. Le panier de la ménagère n'est pas concerné.

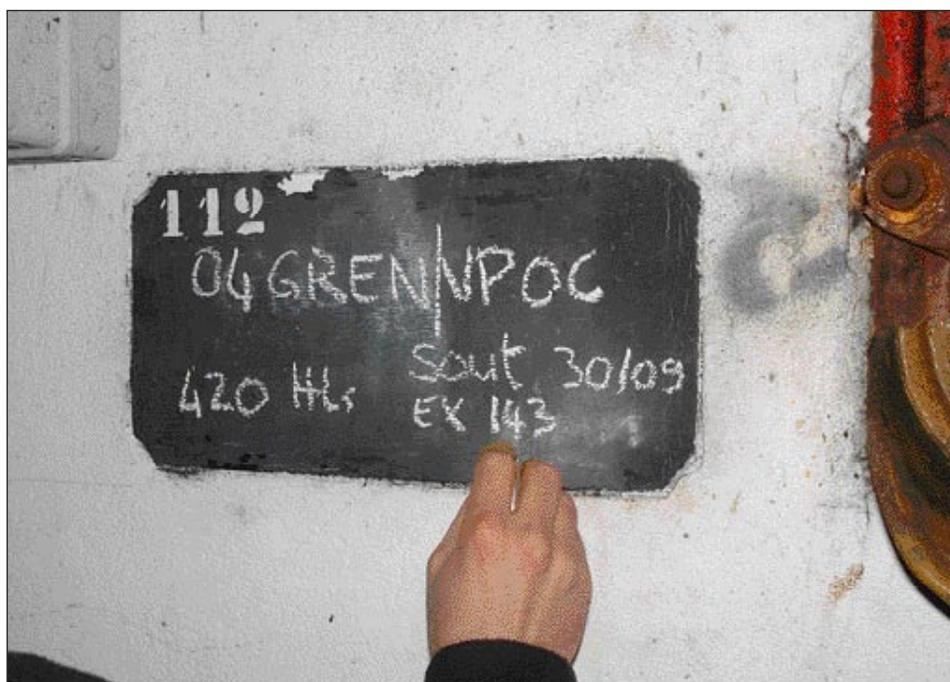
L'article 14 précise « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse ». Tous les opérateurs sont donc concernés et doivent coopérer entre eux et avec les autorités. S'il y a un problème, chaque intervenant doit pouvoir procéder au retrait du marché ou au rappel des produits, informer les consommateurs. L'idée est de faire en sorte qu'en cas de problème, on puisse agir au plus vite, remonter à la cause et informer toutes les parties concernées. L'article 16 va plus loin et impose que « l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur ». On peut même penser que les opérateurs doivent aussi fournir aux consommateurs des informations sur les risques liés

Suite page 42



dre facilement à toutes les obligations. De la même façon si la traçabilité interne n'est pas exigée, elle est une conséquence logique puisqu'elle limite, en cas

Suivre à la trace toutes les opérations réalisées



Tonelería Nacional: N°1 mondial des nouvelles techniques d'élevage

*Le vin Insestave*  
*présente un profil commercial*  
*nettement plus* **attractif**  
*que les vins en cuve ou en barrique:*

**couverture des caractères**  
*végétaux et soufrés, développement d'arômes*

**épicés**

*et confits, avec une*  
*bouche intense et*

**ronde**

Dominique Delteil, Directeur Scientifique - Institut Coopératif du Vin. Extrait des conclusions d'un essai d'élevage comparatif réalisé en Languedoc sur un Merlot 2001. Document ICV, Producteurs du Mont Basch, Tonelería Nacional.

Les experts et études menées sont catégoriques: le système Insestave unit les avantages des dernières avancées technologiques à la magie et finesse de la fermentation sous bois.

Par ses résultats exceptionnels et son faible coût opérationnel, Insestave a su s'imposer, après plus de sept ans d'expérience, comme le leader mondial des nouvelles techniques d'élevage.

Pour plus de détails sur cet essai comparatif, contactez-nous par e-mail à [toneleria@toneleria.com](mailto:toneleria@toneleria.com), ou bien consultez notre site.

Étall 1 Añe B  
**STAND**  
0406

**Tonelería**  
NACIONAL

[www.toneleria.com](http://www.toneleria.com)



## Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 40

à l'usage du produit, d'où l'arrivée prochaine d'étiquettes prévenant les personnes souffrant d'allergies alimentaires (pour l'instant le SO2) ou les femmes enceintes. Les conséquences de cette nouvelle loi alimentaire en Europe nous réserve encore bien des surprises, au fil des futures directives et textes de

loi à venir, voire de leur interprétation. La notion de denrée alimentaire dangereuse, en particulier pour un produit qui contient de l'alcool, ne va-t-elle pas conduire les producteurs de vin à préciser au consommateur les conditions d'utilisa-

tion normale de leur denrée alimentaire qui, bue sans modération, peut être préjudiciable à la santé ?

Chacun des opérateurs doit mettre en place des procédures d'autocontrôle pour s'assurer de la conformité des produits aux prescriptions de sécurité et même comme le stipule l'article 19, « Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question... et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits



déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé». Il convient alors de tenir à jour, et à disposition des autorités compétentes, ses listes d'entrées et de sorties des produits avec le nom des fournisseurs et des clients.

### La profession se prépare

Aujourd'hui, pour beaucoup, il ne s'agit en fait que de la formalisation de pratiques déjà existantes. Ces procédures en effet sont pour la plupart déjà entrées dans les entreprises par l'intermédiaire de progiciels adaptés retraçant la vie du produit et permettant sa traçabilité, ou par des guides de bonnes pratiques, des systèmes d'assurance qualité ou d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), mais aussi par le casier viticole informatisé et l'utilisation des satellites (GPS) pour le parcellaire, par les démarches engagées pour élaborer des produits sous signes de qualité (agriculture biologique, appellation d'origine), par les numéros de lot ou même par les cahiers des charges, imposés depuis quelques années déjà par les distributeurs. Ce règlement 178/2002

### Avec le projet Sécuprod L'ITV souhaite contribuer à la maîtrise des risques alimentaires

Le Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV France) travaille sur un projet européen, baptisé Sécuprod, dont il est promoteur.

C'est un projet pilote, soutenu par la Commission Européenne dans le cadre du Programme d'action communautaire Leonardo da Vinci en matière de formation professionnelle. Il achève sa deuxième phase et prépare la mise en place de modules de formation sur la qualité de production en exploitations viticoles et fromagères : la traçabilité et la sécurité alimentaire dans les petites et moyennes entreprises. Ce projet permettra la réalisation d'un outil de formation à la pratique de la démarche qualité en production dans des PME du secteur alimentaire.

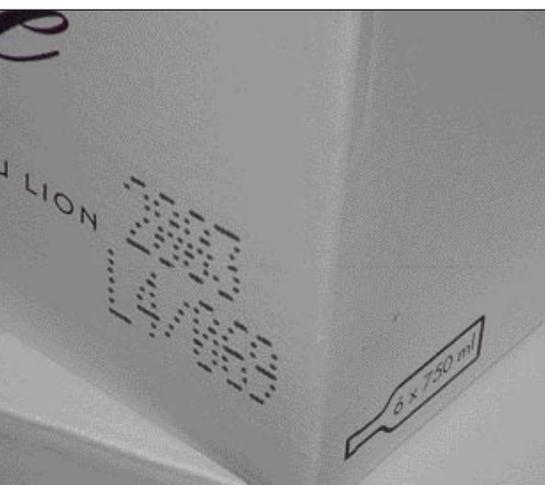
L'objectif est de transmettre la méthode avec comme cas pratique la production viticole et fromagère. Cet outil sera composé de 2 modules regroupés sur CD-Rom et Site Web. Le module méthodologique donnera les explications nécessaires pour comprendre un système qualité, son intérêt et son contexte réglementaire : le marché et la réglementation ; les avantages d'un système qualité : la maîtrise du risque alimentaire ; les éléments du système qualité : traçabilité, organisation ; les différents outils, métrologie et qualité.

Le module pratique déroulera deux exemples d'application d'une démarche vers un système qualité au sein d'exploitations viticoles et fromagères, soit en production viticole : réception du raisin, réception des matières sèches, vinification, vieillissement, stockage, traitement, embouteillage, encartonnage, stockage. Par cet aspect pratique, cet outil servira également de base aux formateurs des organismes de formation professionnelle continue.

L'objectif final du projet est de contribuer à la maîtrise des risques alimentaires, en motivant, interpellant les PME du secteur viticole et fromager, en priorité, et plus généralement toutes celles du secteur alimentaire. Grâce à la participation des Instituts, Centres de Recherche et Universités, le projet permettra un transfert de connaissances sur les démarches de qualité globale, et sur les innovations techniques susceptibles de concrétiser cette démarche au sein des petites exploitations.

Pour en savoir plus : [fabien.leroy@itvfrance.com](mailto:fabien.leroy@itvfrance.com)

Certaines obligations, comme les n° de lot, permettront déjà de retrouver l'origine d'un problème éventuel.



(allergies alimentaires, allégations nutritionnelles par exemple) ou de retranscrire les obligations dans les lois nationales ou encore d'en préciser les contrôles officiels.

Les professionnels se préparent à l'entrée en vigueur de ce règlement. Ainsi, dans leurs journaux syndicaux, les Vignerons Indépendants

trace les grandes lignes de cette nouvelle loi européenne sur l'alimentation, puis des directives vont permettre de l'affiner

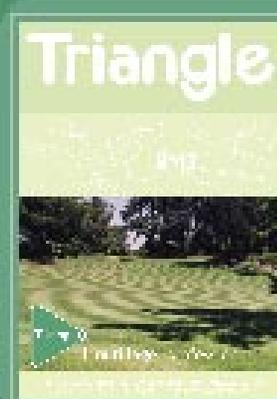
d'Aquitaine et les Vignerons Coopérateurs de l'Hérault, par

Suite page 44

l'outillage professionnel

l'outillage pour la **vigne** Triangle

nouveau catalogue



Réservez le des aujourd'hui...  
**Gratuit**  
et sans obligation d'achat

Plus de 100 pages d'outillage professionnel pour les viticulteurs, arboriculteurs, maraîchers, paysagistes...

2005

ZI Les portes du Nord - 62820 Libercourt  
Tél : 03.21.77.28.70 - Fax : 03.21.77.28.71  
e-mail : triangle62@wanadoo.fr

LA GARANTIE ET L'EXPERIENCE D'UN GROUPE INDUSTRIEL

Machines de poses d'étiquettes adhésives

Conception et réalisation d'étiquettes adhésives

**Mecamarc**

**MALBATE**

**Marcucci**  
ATTIQUATONA



Mecamarc c'est une gamme complète de machines à habiller de 600 à 12 000 l/h :  
Fini linéaires, rotatifs, semi-rotatifs,  
automatiques (orientateurs, canaliseurs,  
étiquettes, colerettes Champagne ou  
Bourgoigne, porte-étiquettes,  
médalliers, marquages de lot...)



Le Manoir Nantzy - F - 51400 LEUVREGNY  
Tél : 33(0)3.26.58.16.18 - Fax : 33(0)3.26.58.26.14 - mecomar@meccomarc.com

Pour vos emballages Marcucci Etiquetage met à votre disposition :

- son bureau de création
- ses compétences pour toutes impressions (typo, flexo, sérigraphie, or à chaud, gaufrage...)
- son service repiquage

Mais vous propose aussi toute une gamme d'imprimantes transfer, thermique, logicielles, films T.T.R. et étiquettes passe-partout nettes ou préimprimées.



Méthode à repiquer pour la personnalisation de vos étiquettes

La pierre qui tourne - F - 51490 CCELILLY  
Tél : 33(0)3.26.58.33.73 - Fax : 33(0)3.26.58.08.85 - commercial@marcucci.fr

Vintech  
Hall 2 - Allé L  
Stand 0305

## Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 43

exemple, en informant leurs adhérents. Bernard Ferret, de la FCCH, s'interroge : « *Aucun produit n'est aussi réglementé, contrôlé et suivi que le vin. Que*

*veulent-ils de plus ?* »

Il explique que si la traçabilité ne commence qu'une fois le raisin récolté, la panoplie des textes existants en matière viticole protège largement et suffisamment le con-

sommateur. Le vigneron est intégré dans un casier viticole informatisé, contrôlé par des photos aériennes. Il a des fiches d'encépagement. Il fait une déclaration de récolte. La cave coopérati-

ve a des tickets ou des registres d'apport. En cours de vinification, il a des registres de manipulation de détention et d'entrées/sorties. Chaque produit fait l'objet d'analyses internes ou officielles (agrément VP ou AOC). Les caves coopératives sont de plus en plus impliquées dans la maîtrise de l'hygiène (HACCP) ou dans des démarches ISO. Tous les contenants sont clairement identifiés. Les produits ne circulent qu'avec des documents d'accompagnement. Le numéro de lot est obligatoire depuis de nombreuses années. L'étiquetage est strictement réglementé et les règles de facturation imposent une bonne information du consommateur.

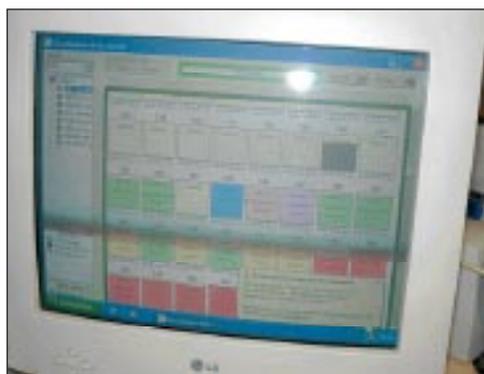
La Fédération des Vignerons

*duit donné, tous les composants ainsi que tous les équipements nécessaires utilisés à toutes les étapes de sa fabrication, tous les intermédiaires durant toutes les phases de distribution et de commercialisation. Le but avéré de cette mesure est la sécurité du consommateur par le biais d'une transparence totale et la gestion des risques pour les entreprises alimentaires par rapport aux exigences réglementaires* ». Elle souligne que le règlement 178/2002 introduit le renversement de la charge de la preuve, c'est-à-dire que l'application de cette mesure incombe au producteur qui doit répondre aux questions et apporter les éléments prouvant que tous les mouvements et composants de son produit sont identifiables,

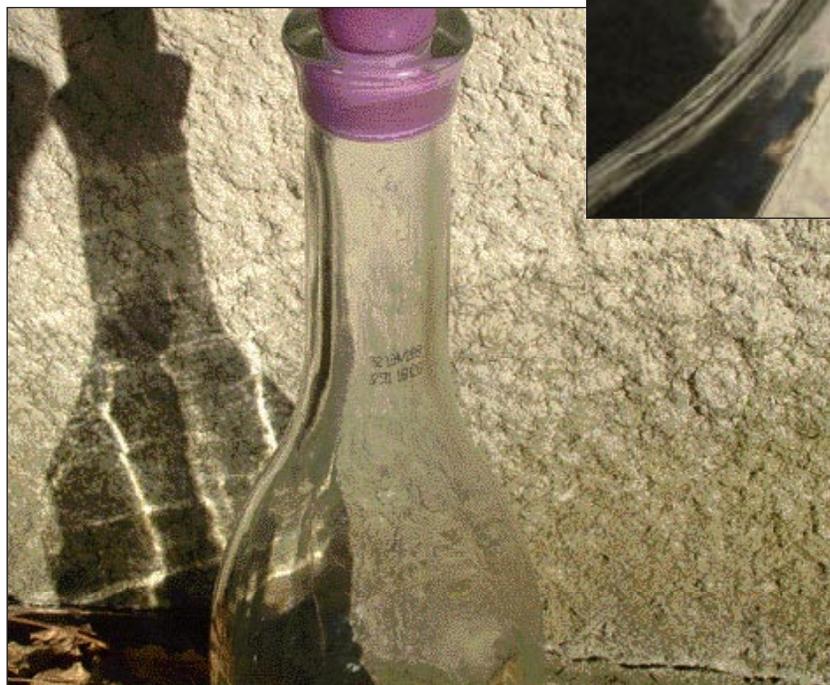
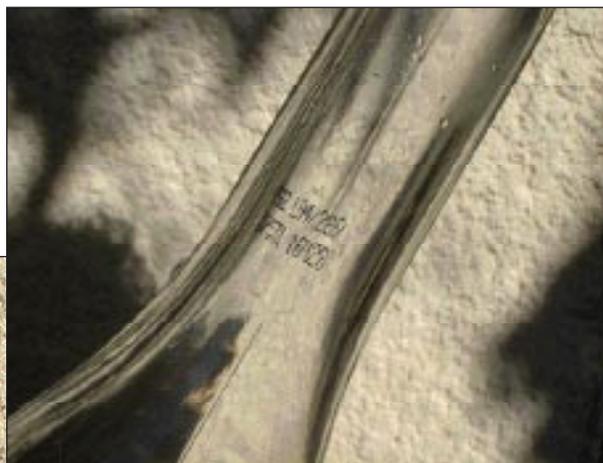
notamment dans le cadre d'un contrôle consécutif à un accident. Une rencontre a eu lieu entre les VIF et la DGCCRF, afin de faire un point sur l'obligation de traçabilité et son application. Les VIF d'Aquitaine expliquent encore dans leur lettre syn-

dicale que « *Les moyens de mise en œuvre de la traçabilité sont libres. Ils peuvent avoir comme support les documents obligatoires : déclarations de production et de stock, documents d'accompagnement et registres de cave. Toutefois, ces outils assurent une partie seulement de la traçabilité et il appartient au vigneron de mettre au point son propre système pour combler les manquants*

Suite page 46



Rassurer le consommateur par une transparence totale



Indépendants d'Aquitaine explique ce que l'obligation de tenir une traçabilité au 1<sup>er</sup> janvier 2005 va changer : « *Cette notion désigne la possibilité de retrouver et d'identifier pour un pro-*

# Servir le vin

**T**onnellerie RADOUX choisit ses chênes pour la finesse de leur grain. Mais la sélection du bois, aussi importante soit-elle, n'est qu'une étape de la fabrication d'un fût. La chauffe lui apporte ses qualités aromatiques. Sa maîtrise par nos Maîtres Tonneliers est essentielle pour atteindre avec constance l'équilibre recherché entre le bois et le vin.

Vinitech  
Hall 1  
Allée C  
Stand 0306

ACE Team



Notre mission, servir le vin



# Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 44

*et sa propre méthode pour assurer une transparence totale. »*

Ces contrôles, par le biais de la traçabilité désormais exigée, vont certainement nécessiter de nombreuses heures de travail supplémentaires pour renseigner, jour après jour, les différentes étapes de l'élaboration des produits. Ils vont aussi soulever des questions parfois délicates à propos de contenu rigoureusement exact de cuve, de volumes, de rendements notamment à la parcelle, avec un impératif : faire coïncider exactement l'ensemble sous peine de soupçons de mouillage, de mélange de cuves, ou de publicité mensongère en particulier pour l'utilisation de mentions valorisantes comme les noms de domaine, château ou clos, le 100% cépage, etc... Heureusement cette traçabilité doit aussi permettre, en plus

de garantir la transparence et la sécurité du consommateur, d'aller encore plus loin sur la qualité générale à la fois des produits et des façons de travailler dans les entreprises.

### Traçabilité et contrôles

A l'occasion d'une conférence, organisée au printemps dernier à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, Maître Chantal Pegaz, avocate spécialisée en Droit rural et membre de l'Association internationale des juristes du droit de la vigne et du vin, a dressé le contour de cette nouvelle loi européenne et de ses conséquences pour les professionnels de la filière vitivinicole. Elle explique que cette nouvelle notion de traçabilité, issue du droit de l'alimentation européen et n'ayant donc pas les mêmes spécificités que le

droit vitivinicole français, vise principalement la protection de la santé du consommateur.

La définition de la traçabilité est à rechercher dans le règlement communautaire n°178/2002 du 28 janvier 2002 « établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ». Ce texte, paru au JOCE du 1er février 2002, donne dans son article 18 la définition suivante de la traçabilité :

« La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, est établie à tou-

À l'Université du vin de Suze-la-Rousse, qui propose entre autres une formation au DESS droit de la vigne et du vin, une conférence animée par maître Pegaz a dressé le contour de cette nouvelle loi.



tes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.»

Les efforts pour mettre en place cette traçabilité doivent se faire, depuis la parcelle et jusqu'à la bouteille. Les contrôles opérés en la matière se font par des agents de la Répression des fraudes formés pour cela. Cette administration dépend du ministère de la Consommation. Elle a pour mission de vérifier que le produit vendu est élaboré selon sa réglementation et que le consommateur ne soit pas trompé. Les contrôles s'opèrent sur la base de la loi de 1905, créée à l'origine pour protéger le producteur et pour réprimer ceux qui faisaient des faux vins. D'où la définition du vin, inscrite dans le texte, et précisant que « *le vin est le produit issu de la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais ou de moûts de raisin* ». Après 1940 on assiste à une crise de surproduction. On est dans une nouvelle optique : il faut désormais protéger le consommateur. La loi de 1905 sera transcrite dans le Code de la consommation, ce qui correspond à l'évolution de notre société. Cette loi de 1905 se retourne contre les producteurs qui deviennent des gens suspects avec un a priori de fraudeurs. On considère en effet qu'ils sont des professionnels, donc avec une responsabilité plus forte : ils doivent connaître toutes les règles du métier et les respecter.

Chaque fois qu'on a édicté une loi, on a confié à un organe de contrôle le soin d'en assurer le respect. D'où la création de la Répression des fraudes, à la demande des producteurs.

Suite page 48

**FIMER**

**VINITECH BORDEAUX**  
30 Novembre- 3 - Décembre 2004  
Hall 2 - ALLEE' H - STAND 0506

**FIMER TECNOLOGIA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO SRL**  
REGIONE DOTA 46 - 14053 CANELLI (AT) - ITALY  
Tel. 0039.0141.823404 - Fax 0039.0141.834504  
www.fimer.it - info@fimer.it

**Worldwide Vineyards**  
**Surgreffage de la vigne**  
La solution idéale pour modifier son encépagement en 1 an

- ⇒ Des techniques de greffage à l'efficacité prouvée
- ⇒ Un ré-encépagement rapide
- ⇒ Une seule récolte perdue
- ⇒ Préservation du système racinaire

■ Intervention avec nos équipes de greffeurs qualifiés avec garantie de réussite à 90 %  
■ Fournitures et Kit de greffage  
■ Stages de formation  
■ Missions de conseil

**Worldwide Vineyards,**  
Cerealis et Services en Viticulture  
BP 7 - 83170 Tourves // Tel-Fax 04.94.78.78.14  
www.bvmsrls.it // www.worldwide-vineyards.com

# Le nouveau droit alimentaire en Europe



La traçabilité du produit "vin" commence à la vigne.

Suite de la page 47

Les agents des Fraudes ont pour pouvoir de dresser un procès-verbal. Ils doivent avoir accès à toutes les pièces leur permettant d'effectuer ce contrôle. Les agents peuvent emporter des documents. Ils doivent faire signer la liste des documents emportés et doivent les rapporter. Ils doivent demander à ce qu'on leur fournisse les documents, papiers ou informatiques, dont ils ont besoin pour leur contrôle. En cas d'absence du responsable de l'exploitation, toute personne présente sur le domaine doit être en mesure de le prévenir. Les agents peuvent, soit décider de revenir, soit décider d'effectuer

un procès-verbal de délit qui sera transmis au procureur de la République, celui-ci ayant le pouvoir de poursuivre ou non. S'il décide de poursuivre il peut, soit renvoyer directement devant le tribunal correctionnel, soit transmettre au juge d'instruction. De plus en plus de dossiers vont devant le juge d'instruction. A l'instruction, on peut demander une contre-expertise et donc on peut se défendre. Il peut y avoir ordonnance de non-lieu. Sinon le juge renvoie devant le tribunal qui va statuer sur un dossier plus complet : enquête, procès-verbal des fraudes, expertise. C'est souvent des moyens de procédure qui permettent à l'avocat d'avancer. La prescription est de trois ans à partir de la date du procès-verbal des fraudes. Sur le fond du dossier, c'est par contre plus difficile, sauf à bénéficier de circonstances atténuantes.

quand même le contrôle. Il faut en toutes hypothèses ne pas s'y opposer et rester courtois, sinon il peut y avoir délit d'opposition à fonction.

### Réaliser un audit pour pouvoir répondre à toutes questions

Le vin est un produit alimentaire, d'où la compétence des Fraudes, mais c'est aussi un produit soumis aux droits de circulation, donc relevant de la compétence des Douanes.

En ce qui concerne les poursuites fiscales, elles sont effectuées par les Douanes qui ont le pouvoir de transiger ou de poursuivre directement. Les Douanes poursuivent également en cas de fausse déclaration de récolte ou de fausse déclaration de stocks, ces déclarations leur permettant de contrôler les flux de vin, et donc les droits.

A noter aussi que les associations de consommateurs se portent, quasi systématiquement, partie civile devant les tribunaux. Elles viennent demander la réparation des préjudices subis par les consommateurs. A noter que plus il y a d'associations qui se portent partie civile, plus il y aura de dommages et intérêts.

Et puis il y a l'INAO qui vient réclamer son préjudice en tant qu'établissement défendant les AOC. Depuis 1998, l'INAO demande la réparation d'un double préjudice : un préjudice général (lié à sa mission de défense des AOC), et un préjudice particulier (défense de l'appellation spécifique qui a subi le préjudice), ce qui peut atteindre des sommes considérables.

D'où la nécessité de tout mettre en œuvre pour respecter la traçabilité du produit. Celle-ci doit se mettre en place depuis la parcelle et jusqu'à la commercialisation du vin.

On constate en effet que beaucoup d'erreurs portent, en pre-

Suite page 50



Leader dans la conception et la réalisation de procédés pré-fermentaires (plus de 300 équipements de Thermovulcanisation dont 100% équipés d'une ThermoFlash).

IMECA vous invite à découvrir une nouvelle génération de Flash :



111, avenue de Montpellier - 34000 Clermont FERRAND  
Tél. : 04 67 83 46 46 - Fax : 04 67 83 46 47  
Site : [www.imeca.com](http://www.imeca.com) - E-mail : [imeca@imeca.com](mailto:imeca@imeca.com)

Vinitech - Hall 1 - Allée D - Stand 3101

## Palmat Systems

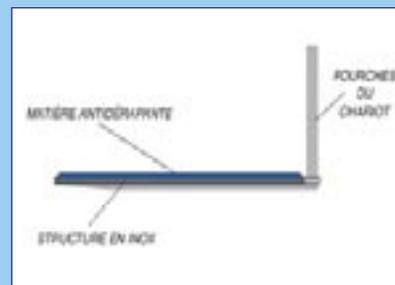
Cagettes, palets plastique, fûts, conteneurs et cuves plastique.



4, rue Paul-Valéry - 19100 BRIVE  
Tél. 05.55.23.46.07 - Fax : 05.55.92.99.80  
[www.palmat-system.com](http://www.palmat-system.com) - Email : [info@palmat-system.com](mailto:info@palmat-system.com)

## LE PALDOM®

ANTIDERAPANT  
POUR CAISSES PALETTES  
METALLIQUES ET PLASTIQUES

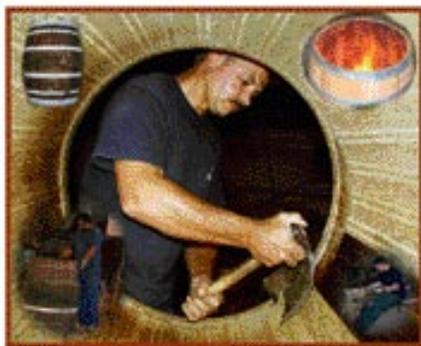


- ◆ évite accident et perte de produit
- ◆ accessoire mobile qui se fixe sur chariot élévateur
- ◆ aux normes alimentaires
- ◆ robuste et économique

Tél : 05.56.20.17.80  
Fax : 05.56.20.16.69

## Tonnellerie ANJEMS

SARL



TONNELLERIE ARTISANALE

Tél : 05 45 82 54 88  
Port. : 06 07 35 09 65  
Fax : 05 45 83 74 03  
[www.anjems.com](http://www.anjems.com)

ZAC Montplaisir  
16100 COGNAC

Vinitech - Hall 2 - Allée G - Stand 0602



## Agence Epure

Serge Lansalot  
Architecte dplg

Nombreuses références vinicoles  
Médoc • Saint Emilion • Pomerol • Graves  
Afrique du Sud

18, rue des Docteurs-Moyzes  
33500 Libourne  
tél. 05 57 51 01 83 - fax 05 57 25 53 96  
[agence-epure@wanadoo.fr](mailto:agence-epure@wanadoo.fr)



Site Internet : <http://www.france-distilleries.com>  
E-mail : [contact@france-distilleries.com](mailto:contact@france-distilleries.com)

## SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE DISTILLERIES

LES NOUVELLES RESSOURCES®  
DU RAISIN

Alcools rectifiés - Eaux de vie de fruits  
Anthocyanes - Polyphénols - Tanins  
Produits tartriques  
Amendements organiques  
Huile de pépins de raisin



Elaboration de Sucre de Raisin

Avec SUCREN  
Moûts concentrés rectifiés  
UN VIN PUR RAISIN !

B.P. 47 - 07150 VALLON PONT D'ARC  
Tél . 04 75 88 02 18 - Fax . 04 75 88 10 17  
Route d'Homps - 34210 OLONZAC  
Tél . 04 68 91 20 03 - Fax . 04 68 91 27 80  
390, av. du Cdt Demarne - 34800 CANET  
Tél . 04 67 96 70 09 - Fax . 04 67 88 73 97

# Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 48

mier lieu, sur le casier viticole. Il faudra donc avoir une attention particulière sur le parcellaire. Même chose avec l'encépagement et la date de plantation des parcelles, surtout dans le cas où l'on fait une cuvée vieilles vignes. En effet, bien qu'il n'y ait pas de définition légale de la vieille vigne, cette notion est de l'appréciation des Fraudes et le délit de publicité mensongère pourra être retenu, en cas d'utilisation non fondée de ce terme.

Il faut aussi vérifier la date de démarrage des baux, vérifier également comment les parcelles sont exploitées, ainsi que la

nature des plantations... C'est la base de la traçabilité. Il faut absolument réaliser cet audit sur l'exploitation afin de pouvoir se défendre au mieux en cas de besoin.

Les coopératives doivent être très exigeantes vis-à-vis des déclarations de leurs adhérents. La coopérative est le prolongement de l'exploitation des adhérents, mais elle ne peut renseigner les informations nécessaires à la traçabilité qu'à partir de l'apport des vendanges et de la vinification, pas avant. D'où la nécessité de rappeler aux adhérents leurs obligations de traçabilité en amont des vinifications. Or, ceux-ci n'ont pas toujours conscience de l'importance des superficies à déclarer qu'ils exploitent. Chaque adhérent doit impérativement déclarer à la cave les parcelles réellement exploitées. Il faudra ensuite, en cours d'engagement, actualiser et tenir compte de l'évolution de chaque adhérent : achat, vente, héritage, ferme...

La coopérative doit suivre de près l'exploitation de ses adhérents car, par le biais de ces déclarations, les Fraudes font pouvoir suivre le produit.

Les viticulteurs sont responsables de leurs déclarations vis-à-vis de l'administration et de la justice. Dans le cas où il s'agit d'un viticulteur adhérent d'une coopérative, on peut également poursuivre la cave par l'intermédiaire de son président et de son directeur.

En phase de vinification, il faudra penser que toutes les pratiques œnologiques sont clairement définies, le principe retenu étant celui de la liste positive : tout ce qui n'est pas autorisé est donc interdit. Le règlement 1493/1999 et le règlement 1622/2000, relatifs aux pratiques et traitements œnologiques, prévoient les traitements possibles et les conditions de ces traitements, mais ils prévoient aussi qu'il faut employer correctement les produits, sous peine de poursuites devant le tribunal correctionnel pour falsification, voire détention de produits servant aux falsifications... C'est la responsabilité du vinificateur qui sera engagée.

Il faut être conscient que même si les pratiques employées ne sont pas dangereuses pour l'homme, dès lors qu'elles ne sont pas prévues, le vinificateur peut être poursuivi.

La Répression des Fraudes peut demander tout document nécessaire, afin de constater qu'il y a, ou non, infraction. Attention au cas notable des carnets de soutirage qui, s'ils restent au chai, doivent impérativement être le reflet parfait des autres registres obligatoirement tenus sur l'exploitation.

En ce qui concerne la tenue des registres, il faut rappeler qu'ils sont obligatoires : registre des entrées et sorties, registre de manipulation (qui doit être servi le jour même des opérations, même si cela n'est pas toujours simple notamment en période de vendanges), registre d'embouteillage lorsque des opérations de cette nature ont lieu au domaine. Sur ce registre, il faudra inscrire notamment les numéros de lots, mais on aura aussi intérêt à faire figurer

Suite page 52

*Se souvenir de chaque geste, ici le sulfitage, et de chaque produit utilisé pour élaborer son vin.*



Les saveurs rouges de poivre moulu et de goûts réquissés réveillent des notes de café frais.



M E R

CABERNET-SAUVIGNON

S Y R

Oc

Vin de pays d'Oc

LE SUD INVENTE

LES NOUVEAUX

CHEMINS DU VIN

Sous le soleil du sud, des vins prennent de nouveaux chemins : ceux des saveurs équilibrées. Vous allez facilement les harmoniser avec toute votre cuisine et vous saurez peut-être le goût des mariages étonnants : des vins rouges réquissés Merlot, Syrah, ou Cabernet-Sauvignon avec des amuse-gourmand au naturel de l'apéritif par exemple. Venez du sud, avec nouvelle façon d'apprécier et de customiser le vin vers de rudes.

[www.vindepaysd'oc.com](http://www.vindepaysd'oc.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 50

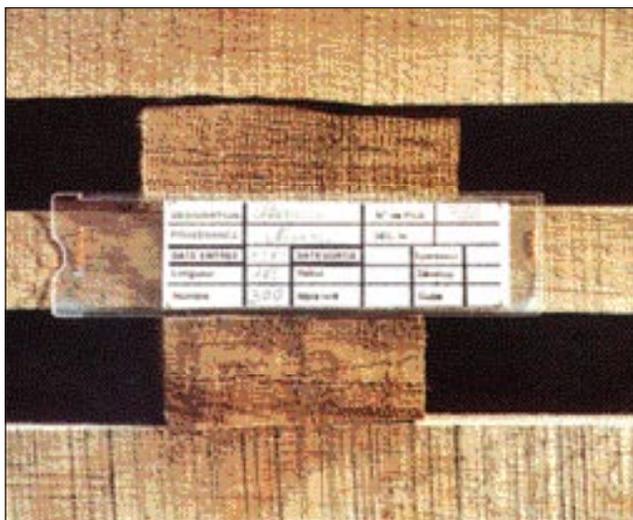
toutes autres indications permettant de garantir la traçabilité : fournisseur des bouteilles et des bouchons, date d'achat

Concernant le stockage, le principe de base est que tout récipient doit être identifié. C'est-à-dire que sur les cuves, par

exemple, doivent être inscrits le volume, mais aussi le degré, la couleur et la dénomination du produit qu'elles contiennent. Ces inscriptions se font traditionnellement sur une ardoise, au fur et à mesure des manipulations. En cas

charge de la preuve est désormais renversée, ce qui n'était pas le cas avant. C'est maintenant au producteur de tenir à jour, au quotidien, toutes ces informations, afin de pouvoir produire tous les documents montrant la traçabilité de son produit. Il faut enfin rappeler qu'il est interdit de mélanger dans une même cuve un vin d'AOC et un vin de table ou de pays, sous peine de perdre le droit à l'appellation pour la cuve en question. Il en serait de même si l'on mélangeait deux vins d'appellations différentes, voire des cuvées spéciales mentionnant des noms de domaines ou châteaux, etc. Même si on soutire une cuve et qu'il faut bien sûr ensuite en refaire le plein, le vin doit être de la même catégorie. Les cahiers de chai doivent pouvoir en faire la preuve.

Même en tonnellerie, la traçabilité permet de garantir l'origine des bois.



sans oublier les références de la facture. Il faut également renseigner le registre de détention des produits servant aux manipulations.

de contrôle, il faut souligner que c'est le premier élément que vérifie la Répression des fraudes pour faire l'inventaire.

Les box-palettes doivent également mentionner le nombre de bouteilles et reprendre les éléments d'étiquetage, y compris le millésime. En cas de manipulation, de soutirage, il faut bien entendu l'inscrire, faute de quoi on s'expose à une contravention et à des poursuites. C'est au producteur de vérifier ces éléments. N'oublions pas que la

### Du raisin au verre

Au niveau de la commercialisation, différents points devront être précisés.

Il y a d'abord les règles de l'étiquetage qui devront être respectées. C'est la première garantie donnée au consommateur : ce qu'il boit, d'où ça vient, par qui ça a été mis en bouteille. Il doit, en lisant l'étiquette, pouvoir connaître le produit. Il faut pouvoir vérifier l'étiquette par rapport aux documents (cuves, encépagement,...). L'étiquette est un élément fondamental de la traçabilité et sa non conformité peut entraîner une condamnation pour publicité mensongère, notamment en cas d'utilisation non justifiée de la mention « Vieilles vignes », ou du terme « Clos »,...

D'ailleurs, en ce qui concerne le terme « Clos », il faudra être

Suite page 54

Tout récipient doit être identifié



Les avantages du liège sans les inconvénients.

## INTEGRA, la fiabilité d'un bouchon synthétique.

- pas de goût de bouchon
- produit de qualité constante
- ne s'effrite pas, ne casse pas, sans poussière
- étanche : pas de couleuse, pas de vin oxydé
- plus neutre au plan microbiologique
- utilisable sur lignes d'embouteillage classique
- se débouche avec un tire-bouchon traditionnel
- transport et stockage des bouteilles couchées ou debout

**packservices**

VINITECH  
HALL 2 - ALLÉE L  
STAND 0501

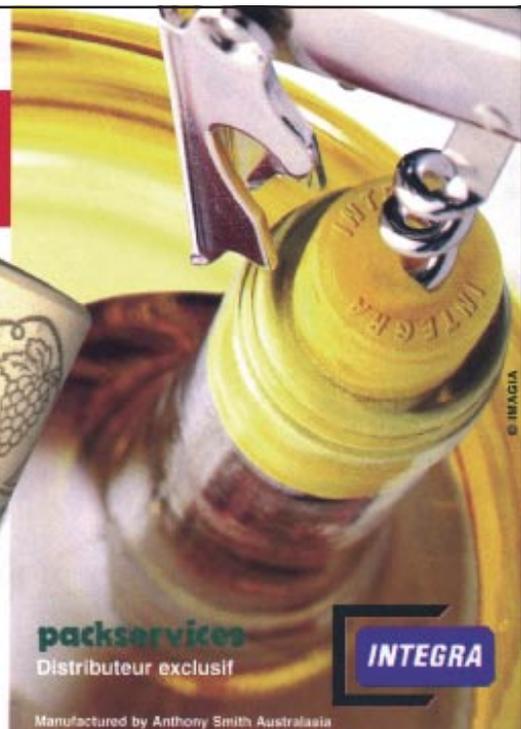


Sur stock : bouchons  
en 38 mm et 42 mm.

**packservices**  
Distributeur exclusif

**INTEGRA**

Manufactured by Anthony Smith Australasia



Quartier Mésiac  
07123 Saint-Martin  
tel : 04 77 52 07 12

Ferco, un partenaire engagé  
aux côtés du monde viticole  
face à la crise

**Graptan**®

**PROMOTION DE - 15% À - 38%**  
pour la campagne 2004  
sur la gamme Graptan®

Pour moins de 1 centime d'euro par bouteille, votre vin sera plus compétitif

**Thalès**  
Cuves Bois

**Thalès**  
Audit-Diagnostic

### NOUVEAUX SERVICES

#### Audit-diagnostic œnologique

En démarche préventive ou en cas de déviation organoleptique

#### Démarche globale : Qualité Sécurité Environnement

En conformité avec les référentiels ISO 9001, 14001, 22000

#### Détection des barriques piquées (Nouvelle méthode impartiale)

Dosage de l'acétate d'éthyle dans l'atmosphère, mesure indépendante du méchage

**Thalès**  
Formation-Action

**Thalès**  
Barriques

HALL 1 ALLEE D STAND 0106

**THALES** – Z.A. Actipolis – Avenue Ferdinand de Lesseps – Canéjan – 33612 Cestas cedex  
Tél. 05 57 96 44 00 – Fax : 05 57 96 44 01 – [thales@thales.fr](mailto:thales@thales.fr)

## Le nouveau droit alimentaire en Europe

Suite de la page 52

### Pour en savoir plus

Le règlement 178/2002, est en ligne :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l\\_031/l\\_120020201fr00010024.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l_031/l_120020201fr00010024.pdf)

La directive 95/2001 est disponible sur :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l\\_011/l\\_1120020115fr00040017.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l_011/l_1120020115fr00040017.pdf)

Le projet de recommandations est établi par le conseil national de l'alimentation CNA qui présente le règlement et ses conséquences pour les entreprises <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/05072004.pdf>

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) <http://efsa.eu.int>

Quelques sites de sociétés informatiques <http://www.pacinformatique.com> <http://www.cder.fr> <http://www.la-graine-informatique.fr>

Et même un site dédié à la traçabilité <http://www.tracenews.net/>

encore plus rigoureux et, avant tout, respecter les conditions prévues par la réglementation pour pouvoir utiliser ce mot. Il faut que la parcelle soit close par un muret, une haie ou encore un fossé. Et il faut démontrer que ces parcelles existent physiquement et qu'elles sont un clos, une unité particulière et qu'il y a eu vinification à part. Cette notion doit correspondre à la réalité, faute de quoi le producteur encourt des poursuites devant le tribunal correctionnel pour publicité mensongère.

En ce qui concerne l'utilisation des noms de domaine ou de château, il faudra là aussi respecter le cadre réglementaire existant. Le principe est qu'il ne peut y avoir qu'un seul nom par exploitation. Or, pour les opérateurs qui vendent à différentes enseignes, il est difficile de n'avoir qu'un seul nom et des prix différents, selon les circuits de distribution. Les Bordelais l'ont bien compris lorsqu'ils ont créé leurs seconds châteaux. Il y a eu des excès, avec jusqu'à 17 noms de châteaux par domaine ! La Répression des fraudes a estimé qu'il y avait tromperie pour le consommateur, car il ne trouvera pas ces 17 châteaux dans les villages. Une exception est néanmoins prévue : lorsqu'on réunit deux exploitations, on peut garder les deux noms, mais à condition qu'il y ait des vinifications séparées et que des documents en attestent. En ce qui concerne l'utilisation de noms de domaines par une

cave coopérative, on rappellera notamment qu'il faut vinifier séparément les raisins provenant de domaines différents si l'on veut que le vin puisse être étiqueté sous le nom du domaine en question. Il faut, bien entendu, prendre le soin de vinifier par appellation,



Une transparence totale pour garantir la sécurité alimentaire

par cru... sous peine de perdre là aussi le droit à l'appellation.

Pour ce qui est des numéros de lot, il faut rappeler qu'ils sont la base de la sécurité alimentaire. Le fait d'oublier de les faire figurer est passible d'une contravention de troisième classe (tribunal de police) avec une condamnation pouvant atteindre 450 €. et autant d'amendes que d'infractions constatées. Si l'unité est la bouteille, la somme peut être vite élevée.

La facturation est aussi un élément qui peut donner lieu à contrôle. Elle doit comporter un certain nombre de mentions

obligatoires dont la dénomination du produit, le prix unitaire hors taxe et le montant TTC, les quantités... Il faut aussi reprendre toutes les mentions supplémentaires inscrites sur l'étiquetage : appellation, degré, millésime, nombre de bouteilles achetées... sinon le viticulteur peut être inculpé pour fausse facture. La plaquette de l'entreprise mérite aussi d'être examinée avec attention. Certaines mentions risquent de porter à confusion. Si elles ne sont pas justifiables, elles tombent sous le coup de la publicité mensongère. La même vigilance s'impose aussi concernant les sites internet.

Afin de se préparer au mieux à la mise en application de cette nouvelle loi alimentaire en Europe, un audit complet, à blanc, peut être réalisé sur l'exploitation pour vérifier que la traçabilité existe bien dans les faits et qu'elle existe partout, depuis les travaux à la vigne jusqu'à la commercialisation du produit. Chaque stade est aussi important que l'autre, chacun étant une pièce de l'ensemble, un élément d'un tout qui va établir au final la traçabilité du produit alimentaire. Chaque stade de la traçabilité peut donner lieu à un contrôle et, en cas de non respect de cette obligation, aboutir à une sanction pouvant s'avérer extrêmement grave pour l'entreprise vitivinicole.

Dossier réalisé par **Jacques Bertin**



VINITECH  
Hall 2 • Allée i  
Stand 0402

# NONSEN2

LE LIÈGE



LE CHOIX NATUREL

Le liège est un produit naturel, durable et écologique. Il est le seul matériau au monde qui se régénère naturellement. Les lièges utilisés pour boucher les bouteilles de vin sont sélectionnés pour leur qualité et leur résistance. Ils assurent la conservation du vin pendant de longues années.

LE LIÈGE, le choix naturel



AMORIM

# Un an de contrôle

Quels sont les domaines d'intervention et les contrôles réalisés par la Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes ? Dans son Bulletin d'actualités n° 177, le ministère de l'Économie des Finances et de l'Industrie revient sur ses activités de contrôle des vins en 2003.

C'est notamment pour lutter contre la fabrication de vins artificiels à la fin de la crise du phylloxéra qu'a été créé, en 1907, un service de la répression des fraudes chargé de faire appliquer la loi du 1er août 1905 pour "défendre le consommateur et le commerce honnête contre les fraudeurs" (circulaire n° 1 du 12 mars 1907 aux agents du service de prélèvement des boissons, denrées alimentaires et produits agricoles).

Héritière de ces missions depuis la fusion, en 1985, de la direction de la consommation et de la répression des fraudes avec la direction de la concurrence et de la consommation, la DGCCRF continue d'assurer la surveillance de la filière vins, à travers des contrôles rythmés au fil des campagnes vitivinicoles par le cycle de la vigne.

Le règlement communautaire 2729/2000 du 14 décembre 2000, reprenant les dispositions du règlement 2048/89, prévoit que "les états membres prennent les mesures nécessaires pour améliorer le contrôle du respect de la réglementation viti-vinicole communautaire et nationale prise pour son application".

Dans la pratique, chaque état membre a dû désigner une ou des instances de contrôle, dont la liste mise à jour a été publiée au JOCE *communications et informations* du 19 février 1999. En France, deux instances sont compétentes : la DGCCRF pour la qualité, la désignation sur les étiquettes et documents, ainsi que les échanges commerciaux, et la DGDDI pour les questions fiscales et douanières et les documents d'accompagnement.

## De la grappe au verre

Les contrôles portent sur l'ensemble des réglementations relatives à l'élaboration et à la présentation des vins : la DGCCRF intervient donc à titre principal, depuis le moment où le raisin est cueilli jusqu'à celui où le vin est proposé à la consommation. Il peut aussi lui arriver d'intervenir en amont, avec d'autres services (INAO, service de la protection des végétaux au ministère de l'Agriculture, ONIVINS), pour vérifier des points de réglementation : conformité des plants de vignes, emploi de produits phytosanitaires, irrigation des vignes, etc.

Parmi toutes ces vérifications, un certain nombre sont dictées par le déroulement des opérations d'élaboration du vin : récolte, vinification, agrément en appellation ou vin de pays, conservation en cuve avant la commercialisation, assemblages, mise en bouteille, étiquetage.

## Une campagne viticole

L'article 1er du règlement 1493/1999 du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, base de toute la réglementation, dispose que la campagne de production commence le 1er août de chaque année et se termine le 31 juillet de l'année suivante.

C'est en juillet que se préparent les contrôles relatifs à la récolte à venir : en fonction des caractéristiques de l'année, il s'agit d'anticiper les fraudes possibles pour accentuer les contrôles dans les régions à risques. Ainsi la très faible récolte prévisible en 2003 pouvait faire craindre des mouillages et il avait été décidé, dès le mois d'août, de renforcer les prélèvements pour détecter cette fraude et de faire connaître cette mesure pour dissuader les fraudeurs potentiels.

## Les contrôles à la production

### Le contrôle des stocks

Dès fin juillet, il faut vérifier les déclarations de stocks déposées aux services des Douanes, pour éviter la dissimulation de reliquats des années précédentes ou la déclaration de volumes fictifs susceptibles d'éponger des excédents de récolte à détruire. Ces contrôles se font souvent en commun avec les agents des Douanes.

### Récolte et pratiques œnologiques

Dès le ban des vendanges, les agents sillonnent les vignobles pour vérifier que les vins sont élaborés dans le respect des conditions de production : séparation des catégories de vins dès la réception des vendanges, maturité, enrichissement, acidification, additifs interdits. Tout est mis en œuvre pour éviter les falsifications lors de la vinification.

### Elevage et embouteillage des vins

Conservés chez le producteur pour être embouteillés à la propriété ou vendus en citerne à des négociants, il faut s'assurer que les vins seront assemblés dans le respect de leur appellation et ne subiront pas de traitements prohibés (conservateurs interdits, coupages illicites avec des vins médécins).

Toute la difficulté vient de ce que le vin est un produit éminemment fongible : il est extrêmement facile de mélanger un vin cher (appellation réputée, château célèbre) avec un vin plus courant pour réaliser des plus-values substantielles. Même si la dégustation et certaines techniques analytiques permettent parfois de repérer de telles manœuvres, il faut souvent faire un bilan comptable de tout ce qui entre et sort de l'entreprise pour prouver la fraude. C'est la raison pour

Les 14 départements suivants produisent chacun plus d'un million d'hl. Ensemble, ils fournissent 80 % des 52 millions d'hl de la récolte française. (chiffre 2002)	
Départements	Volume vin total (en hl)
34 - Hérault	6 613 032
33 - Gironde	5 903 973
11 - Aude	4 881 071
30 - Gard	3 744 066
17 - Charente-Maritime	4 267 672
16 - Charente	4 219 576
84 - Vaucluse	2 403 690
51 - Marne	1 869 740
83 - Var	1 429 248
32 - Gers	1 350 370
66 - Pyrénées-Orientales	1 348 039
69 - Rhône	1 310 948
44 - Loire-Atlantique	1 123 750
49 - Maine-et-Loire	1 084 655
<b>Total</b>	<b>41 549 830</b>

# des vins

laquelle tout mouvement de vin est soumis à la délivrance d'un document d'accompagnement, véritable carte d'identité, qui permet d'assurer la traçabilité du produit.

## Les contrôles au négoce

Tout au long de l'année, il faut, en parallèle, vérifier la qualité des vins importés par un plan de prélèvements à la réception des bateaux ou citernes et assurer la protection du consommateur à la distribution. En marge des distributeurs traditionnels (grande distribution et ses foires au vin, cafés-hôtels-restaurants, cavistes,...), les circuits ne manquent pas comme les foires commerciales, publicités et ventes sur Internet, solde-ries, réseaux d'achat au sein des entreprises, ventes aux enchê-

res..., où l'on vend, souvent fort cher, des produits de qualité douteuse, à l'identité parfois incertaine. C'est le rôle de la DGCCRF d'éviter qu'ils ne se retrouvent dans les verres.

## Les chiffres pour 2003

En 2003, 16 381 vérifications ont été réalisées lors de 8 469 visites dans 7 848 entreprises, dont 54% à la distribution. Bilan : 1 818 rappels de réglementations pour des manquements mineurs, 508 infractions signalées aux autorités judiciaires et 170 sanctions administratives mises en œuvre sur un volume total de vin d'une valeur de plus de 10 millions d'euros (24 831 hl d'AOC déclassés, 23 127 hl en rectification de comptes et 5 937 hl de vins retirés du marché). ■



**LE CHÊNE ET LE VIN**

**Un fût signé Bernard est avant tout le vôtre !**

L'expérience acquise auprès de trois générations de vignerons, a forgé notre capacité à concevoir des produits personnalisés.

Différencié selon vos vœux, un fût signé Bernard sera dans votre chai ce que chaque fût devrait être, c'est à dire **le vôtre !**

Hall 1  
Allée B  
Stand 0307  
VINITECH

Route d'Archiac  
16130 Lignières-Sonneville  
FRANCE  
Fax : 05 45 80 56 47  
Tél. 05 45 80 50 26



**bernard**



## Prenez soin de Votre Vendange



### Réception de vendange et pressurage

Un des points forts de la gamme Della Toffola Group, leader mondial en équipements œnologiques.

Du conquet de réception en passant par le nouvel égrappoir - fouloir NDC jusqu'au renommé pressoir pneumatique à membrane centrale, nous offrons une gamme de produits fiables à la pointe de la technologie.

Pour prendre soin de votre vendange...

**Le meilleur est à votre disposition !**

VINITECH 2004  
Hall 1, Allée C, Stand 2802

DTF-17 Voie Ampère - BP 79  
34800 Clermont L'Hérault (F)  
TEL : 04.67.44.47.34 FAX : 04.67.44.45.86  
e-mail : contact@dtf-net.com

**DELLA TOFFOLA**

**DTF**

# Vols prisés Des vignes pilotées du ciel

Depuis maintenant plus de quarante ans, l'hélicoptère contribue au renouvellement et à l'élargissement de la culture de la vigne en coteaux, palliant la pénibilité de certaines tâches. En une heure, il peut réaliser un travail qui serait dix fois plus long par traitement terrestre. Et cela, pour le maintien des conditions sanitaires des vignobles.

**L**a qualité, la rapidité, le coût du traitement par hélicoptère ne sont plus à démontrer. Les vignobles concernés par ces traitements ont en commun d'être situés sur des reliefs plus ou moins accidentés et de contraindre les applicateurs terrestres à un travail

éreintant, parfois dangereux et dix fois plus long à réaliser. Il faut environ trois minutes pour traiter une parcelle d'un hectare par hélicoptère. La vigne ne subit aucun tassement du sol. Toutefois, un chantier de traitement aérien agricole demande une bonne préparation.

### Gestion, suivi et contrôle de la prestation

Ici, la protection des hommes va de pair avec celle de l'environnement. Les parcelles à traiter doivent permettre l'application des produits phytopharmaceutiques sans risque pour les tiers. Et pour ces professionnels, il est impératif de vérifier la faisabilité des traitements. Pour cela, il faudra tenir compte des cul-



tures sensibles, des habitations, des animaux, des routes et des cours d'eau. Difficile également de répondre aux exigences en

## Réglementation

*L'utilisation par voie aérienne de produits mentionnés à l'article L. 253-1 du code rural (produits antiparasitaires à usage agricole) a fait l'objet d'un arrêté du 5 mars paru au Journal officiel du 24 mars 2004.*

### Article 1

Au sens du présent arrêté, on entend par traitement aérien toute utilisation au moyen d'aéronefs, tels que définis à l'article L. 110-1 du code de l'aviation civile, de produits mentionnés à l'article L. 253-1 du code rural à des fins de protection des végétaux. Le donneur d'ordre est celui pour le compte duquel est effectué le traitement aérien, l'opérateur celui qui en assure la réalisation.

### Article 2

Tout traitement aérien est soumis à une déclaration préalable comportant les éléments suivants :

- le formulaire prévu à cet effet, dûment rempli ;
- à défaut d'avoir indiqué sur ce formulaire la localisation précise des points de ravitaillement de l'aéronef, un plan au 25 000 précisant la localisation de ces points ;
- toute autre information jugée utile par le donneur d'ordre ou l'opérateur.

### Article 3

Le donneur d'ordre et l'opérateur du traitement aérien adressent la déclaration visée à l'article 2 à la direction régionale de l'agriculture et de la forêt, service régional de la protection des végétaux, ou à la direction de l'agriculture et de la forêt, service de la protection des végétaux, pour les départements d'outre-mer. Il tient également à la disposition des agents de ces services la liste des personnes concernées par chaque

chantier de traitement aérien ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles faisant l'objet d'une déclaration de traitement aérien.

Cette déclaration doit parvenir au service concerné au plus tard le jour ouvré précédant la date prévue du traitement aérien et 24 heures au moins avant le début de la réalisation du traitement déclaré.

### Article 4

Dans les cinq jours qui suivent le traitement aérien, l'opérateur du traitement doit faire parvenir à la direction régionale de l'agriculture et de la forêt, service régional de la protection des végétaux, ou à la direction de l'agriculture et de la forêt, service de la protection des végétaux, le formulaire prévu à l'article 2 du présent arrêté, dûment rempli, ainsi que toutes informations jugées utiles par la direction régionale de l'agriculture et de la forêt, service régional de la protection des végétaux, ou à la direction de l'agriculture et

de la forêt, service de la protection des végétaux, pour les départements d'outre-mer.

### Article 5

L'utilisation pour les traitements aériens de produits antiparasitaires classés « toxique » et « très toxique » au sens de l'article L. 5132-2 du code de la santé publique est interdite.

### Article 6

Lors des traitements aériens, l'opérateur doit respecter une distance minimale de sécurité de 50 mètres vis-à-vis des lieux suivants :

- habitations et jardins ;
- bâtiments et parcs où des animaux sont présents ;
- points d'eau consommable par l'homme et les animaux, périmètres de protection immédiate des captages pris en application de l'article L. 1321-2 du code de la santé publique ;
- bassins de pisciculture, conchyliculture, aquaculture et marais salants ;



matière de viticulture raisonnée de plus en plus fréquemment imposées dans certains régions. C'est pourquoi, les par-

celles retenues sont balisées pour assurer le repérage par le pilote de l'hélicoptère. Et ce n'est pas tout. Il faudra encore respecter un espacement maximal de 15 mètres entre deux passages. Le pilote sera informé de la largeur entre chaque passage. Les jalons (repères de passage) ne doivent jamais être placés sous une ligne électrique ou à proximité de celle-ci. Dans les parcelles dont le nombre de pas-

sages est supérieur à cinq, un chiffre sera inscrit sur les jalons

Suite page 60

- littoral maritime, cours d'eau, canaux de navigation, d'irrigation et de drainage, lacs et étangs d'eau douce ou saumâtre ;  
- ruches et ruchers déclarés ;  
- parcs d'élevage de gibier, parcs nationaux, ainsi que les réserves naturelles au titre respectivement des articles L. 331-1 à L. 331-25 et L. 332-1 à L. 332-27 du code de l'environnement.

#### Article 7

Lorsqu'un traitement aérien a lieu sur un couvert végétal ne permettant pas au pilote de l'aéronef de s'assurer de l'absence de personnes dans la zone à traiter ou sur un espace fréquenté par le public, le donneur d'ordre doit porter au préalable à la connaissance du public, notamment par voie d'affichage, la réalisation de ces traitements.

#### Article 8

Les articles 5, 6 et 7 de l'arrêté du 25 février 1975 susvisé sont abrogés.

#### Article 9

Les agents mentionnés au I de l'article L. 251-18 du code rural sont habilités à rechercher et constater les infractions aux dispositions du présent arrêté.

Le fait de ne pas respecter les dispositions du présent arrêté, en particulier le défaut de déclaration ou la présentation de déclaration fautive ou incomplète, est puni des peines prévues au II de l'article L. 253-17 du code rural.

#### Article 10

Le directeur général de l'alimentation, le directeur de la prévention des pollutions et des risques et le directeur général de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 5 mars 2004.



## SPECIAL VENDANGES

## ACIDE TARTRIQUE VINIFICATION

Les vins européens et du Nouveau Monde nous prennent des parts de marché. Cela nous inquiète tous.

Comme vos clients pour le vin, rien ne vous oblige à acheter de l'acide tartrique français. Il n'existe plus qu'un fabricant dans notre pays. Depuis 1784, les Ets Legré-Mante produisent la meilleure qualité mondiale, 100 % naturelle, par le raffinage de matières premières issues de vos vignes.

**FAURE & FILS** et revendeurs agréés.

**Tartres et Produits Tartriques.**

**Notre métier depuis 1904.**

FAURE S.A. - BP 5 - 84830 SERIGNAN DU COMTAT - Tel : 04.90.70.06.64 - Fax : 04.90.70.09.49  
Site Web : [www.faurresa.com](http://www.faurresa.com) - E-mail : [infos@faurresa.com](mailto:infos@faurresa.com)



## VINITECH BORDEAUX 2004

## Le Fermenteur Ganimede®

du 30 novembre au 3 décembre - Hall 1 Allée B Stand 2902

**VOUS SOUHAITEZ OBTENIR DES VINS ROUNDS ET FRUITES EN TOUTE SIMPLICITÉ**

Alors venez découvrir sur notre stand le fabuleux outils de vinification qu'est le fermenteur **Ganimede®**.

En fonctionnement dans de nombreuses caves en France et à l'étranger, vous pourrez concrètement vous rendre compte des merveilleux produits obtenus grâce à cette cuve révolutionnaire et discuter avec des utilisateurs.

**Nous vous attendons sur notre stand**



TEC INOX - 42186 LE COITEAU - Tel 0477716088 - Fax 0477702885 - [www.ganimede.com](http://www.ganimede.com)

# Des vignes pilotées du ciel



### De la précision à la traçabilité

Pour cela, une cartographie à l'échelle 1/25000e est utilisée, elle permettra le report des contours des parcelles ou des zones en comportant plusieurs. Cette étape est indispensable à la bonne marche du traitement. Un système de guidage de ces hélicoptères de traitement phyto-

*Suite de la page 59*

sanitaire ou d'information géographique tel qu'Editop, couplé à un GPS, remplace avantageusement la carte et permet la traçabilité. Cela offrira encore une amélioration de la gestion, du contrôle et du service clientèle. Dès que le traitement d'une parcelle est terminé, il sera automatiquement enregistré. Suivant les régions, la climatologie, les cépages, les blancs. Ce marquage permet au pilote, après un remplissage des bacs, de retrouver avec précision l'endroit où doit reprendre le traitement. C'est la précision des interventions qui permettra de respecter certaines exigences de la viticulture raisonnée. Quant aux exigences de la viticulture biologique, le traitement par hélicoptère n'exclut en rien de respecter ses impératifs.

coptères de traitement phyto-sanitaire ou d'information géographique tel qu'Editop, couplé à un GPS, remplace avantageusement la carte et permet la traçabilité. Cela offrira encore une amélioration de la gestion, du contrôle et du service clientèle. Dès que le traitement d'une parcelle est terminé, il sera automatiquement enregistré. Suivant les régions, la climatologie, les cépages, les

maladies et les parasites combattus, les substances actives employées, le nombre de traitements appliqués variera de quatre à quatorze. De plus, toutes applications aériennes de produits phytosanitaires doivent faire l'objet d'une déclaration auprès du Service Régional de la Protection des Végétaux (SRPV) concerné. Cela au moins trois jours ouvrables avant la date du traitement. L'applicateur doit être détenteur d'un certificat d'agrément. Une dérogation pour vol rasant est délivrée par l'Aviation civile. Ces dispositions garantissent le bon déroulement du traitement. Les rendements à l'heure de vol varient d'un vignoble à l'autre. Ils sont soumis à l'homogénéité du parcellaire et au volume de produit épandu.

### Une prestation de qualité

Le prix de l'hectare traité variera selon les produits appliqués, mais il est habituellement situé entre 60 et 126 euros hors taxes. En une heure de vol, l'hélicoptère réalise le travail d'une journée d'un engin terrestre sur le même secteur. Un point noir entache cette prestation. L'hélicoptère n'est quand même pas un matériel agricole. On déplore souvent qu'il soit plus bruyant qu'un tracteur, cela d'autant plus qu'il se remarque beaucoup plus facilement. Les professionnels insistent sur le caractère visible de ce type d'intervention pour le traitement du vignoble qui conduit parfois à le considérer plus pollueur. Pourtant, les professionnels insistent sur le fait que les produits employés sont à la même dose, mais le volume épandu est 10 fois inférieur à celui pulvérisé par les appareils terrestres.



# Rencontres Découvertes des Grands Vins de France



## Salons Prodexport 2005

### Le Concept

**SEULS VOS VINS VOYAGENT !**  
**SIMPLE - EFFICACE - ABORDABLE**

Nous présentons vos vins aux acheteurs étrangers, ils les découvrent, les dégustent et accèdent via notre banque de données interactive (Internet) à toutes vos informations, produits et entreprise pour établir les contacts commerciaux recherchés et développer vos ventes sur des marchés porteurs.



ÉTATS-UNIS  
Los Angeles



CANADA  
Vancouver



TAÏWAN  
Taïpei



CHINE  
Hong Kong



THAÏLANDE  
Bangkok

En partenariat avec PRODEXPORT



Plus de renseignements au :  
04 67 41 59 59





# LIBRAIRIE DU VIN

DE LA JOURNÉE VINICOLE

## • LES TECHNIQUES DU VIN •



**C'est plus de 250 titres disponibles.** Pour les professionnels ou le grand public, tous les thèmes sont abordés : vins de France et des régions, alliance des mets et des vins, ouvrages sur les techniques viticoles, art et littérature, historique, guides de référence, dégustations, livre de cave, atlas, bande dessinée, cartographie viticole... Retrouvez la librairie sur internet avec le plus grand choix de livres sur le vin en France et toutes les dernières nouveautés sur [www.librairieduvin.com](http://www.librairieduvin.com)



Auteurs : Emmanuelle Rouzet et Gérard Seguin  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 175 x 248  
Pages : 246  
ISBN : 2-10-007016-9  
**Prix Public : 49 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 056

### LE MARKETING DU VIN : Savoir vendre le vin

Il est urgent de développer son « savoir vendre » autant que son « savoir produire ». Cet ouvrage méthodologique présente de façon concrète et illustrée tous les outils d'aide à la décision, à la réalisation, au suivi et au contrôle des actions commerciales à développer. Le but étant de commercialiser son vin de la façon la plus efficace possible.



Auteur : Christian Foulonneau  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 140 x 220  
Pages : 170  
ISBN : 2-10-006399-5  
**Prix Public : 19,90 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 052

### GUIDE PRATIQUE DE LA VINIFICATION

Ce guide pratique de la vinification décrit de façon systématique les principes des techniques de vinification existantes ou à l'essai, avec toute la valeur de l'intervention humaine. De nombreuses mises à jour dont notamment un chapitre entier concernant le contrôle analytique des vins. Un outil indispensable pour le professionnel comme pour l'amateur.



Auteurs : J.-C. Avenard, L. Bernos, O. Grand, B. Samie  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 240 x 290  
Pages : 222  
ISBN : 2-902416-86-5  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 124

### MANUEL DE PRODUCTION INTÉGRÉE EN VITICULTURE

Cet ouvrage présente la genèse et les itinéraires techniques de la production viticole intégrée: l'installation, la plantation, la conduite du vignoble, la fertilisation, l'entretien du sol, la protection intégrée, et les méthodes de pulvérisation. Il détaille chacun des points du «Référentiel National» afin d'aider concrètement le viticulteur qui souhaite adopter les principes de la production intégrée.



Auteur : Nicolas Vivas  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 160 x 240  
Pages : 176  
ISBN : 2-902416-76-8  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 031

### MANUEL DE TONNELLERIE

Cet ouvrage est une synthèse allant de la sylviculture à l'utilisation des fûts dans le domaine viticole. Il s'adresse donc en priorité aux professionnels, qu'ils soient tonneliers, sylviculteurs, viticulteurs, négociants, enseignants, chercheurs, mais aussi aux étudiants en œnologie et aux amateurs avertis qui désirent en savoir plus.



Auteur : Marie-Catherine Carles  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 160 x 240  
Pages : 128  
ISBN : 2-902416-57-1  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 032

### GESTION DE LA PROPRIÉTÉ VITI-VINICOLE

Tout d'horizon des questions qu'il faut se poser au cours de l'acquisition, de l'exploitation, de la vente ou de la transmission d'une propriété. Parce que les propriétaires ne sont pas seulement des vigneronniers mais de véritables chefs d'entreprise, les auteurs se sont efforcés de leur fournir des méthodes d'analyse et de raisonnement privilégiant l'aide à la décision.



Auteur : Fabien Leroy  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 180 x 250  
Pages : 353  
ISBN : 2-10-006656-0  
**Prix Public : 55 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 225

### HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE

Partout les expériences de qualité et de sécurité des consommateurs ne cessent de s'accroître. Le vin ne saurait s'affranchir de cette tendance... et des réglementations, et c'est pourquoi l'hygiène est devenue un enjeu essentiel pour les producteurs. Rédigé par une équipe de spécialiste de l'ITV France, cet ouvrage donne les clés pour connaître la réglementation.



Auteurs : P. Ribéreau-Gayon, D. Debourdieu, B. Donèche  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 170 x 240  
Pages : 688  
ISBN : 2-10-007301-X  
**Prix Public : 139 €**  
**Frais de Port : 4,64 € - OFFERTS** Ref. 206

### TRAITÉ D'ŒNOLOGIE - TOME 1

Associant les sciences fondamentales et leurs applications, ce premier tome se propose d'interpréter, à partir des connaissances les plus modernes de la microbiologie, les étapes des différentes vinifications. Cette nouvelle édition a été entièrement revue et mise à jour pour tenir compte de l'évolution des connaissances œnologiques au cours de ces dernières années.



Auteurs : Pascal Ribéreau-Gayon, Yves Glories, Alain Maujean  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 170 x 240  
Pages : 584  
ISBN : 2-902416-59-8  
**Prix Public : 139 €**  
**Frais de Port : 4,64 € - OFFERTS** Ref. 207

### TRAITÉ D'ŒNOLOGIE - TOME 2

Associant les sciences fondamentales et leurs applications, ce deuxième tome se propose d'interpréter, à partir des connaissances les plus modernes de la chimie, les différentes transformations dont le vin peut être le siège durant son élevage et les opérations qui permettent d'en valoriser la qualité. Une nouvelle édition entièrement revue et mise à jour.



Auteur : Alain Martinet  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 160 x 240  
Pages : 190  
ISBN : 2-902416-48-2  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 113

### MATÉRIEL VITICOLE

L'auteur développe plus particulièrement certains points tels que la pulvérisation (démarches de réglages détaillées), les machines à vendanger (nombreuses fiches techniques), le travail du sol (réglage des charrues et décaillonneuses), le choix des huiles et graisses et leurs normes. La qualité de cet ouvrage réside dans la diversité des questions prises en compte pour chaque propriété.



Auteurs : Jean-Marc Bahans et Michel Menjucq  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 160 x 240  
Pages : 416  
ISBN : 2-902416-87-3  
**Prix Public : 33 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 121

### DROIT DU MARCHÉ VITIVINICOLE

Cet ouvrage traite des acteurs de la filière (institutions, syndicats, interprofessions...), les appellations d'origine, et présente le système propre de régulation du marché (droit de plantation, réorientation de la production...). La seconde partie, plus importante, est consacrée aux opérations du marché : la vente, produit, marque, étiquetage, promotion, réglementation.



Auteurs : Emmanuelle Rouzet et Gérard Seguin  
Editeur : Dunod  
Série : Vin  
Format : 178 x 248  
Pages : 228  
ISBN : 2-10-007245-5  
**Prix Public : 49 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 200

### MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE VITI-VINICOLE

Les dirigeants d'exploitations vitivinicoles sont confrontés à de véritables problématiques et leur métier de producteur évolue vers celui de chef d'entreprise. Stratégie, marketing, commercialisation, management des ressources humaines, gestion et production, cet ouvrage aborde en six chapitres l'ensemble des métiers et des compétences que doit acquérir le manager d'une propriété vitivinicole.



Auteur : Jacques Delas  
Editeur : Féret  
Série : Vin  
Format : 160 x 240  
Pages : 160  
ISBN : 2-902416-62-8  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 114

### FERTILISATION DE LA VIGNE

Après un bref rappel des objectifs de la fertilisation, l'auteur présente les besoins de la vigne et le rôle des éléments minéraux, la connaissance du sol, puis celle des matières fertilisantes. Les paragraphes consacrés au diagnostic foliaire, à l'analyse de sol, au choix des amendements organiques sont particulièrement développés. L'auteur traite ensuite de la mise en pratique de la fertilisation.

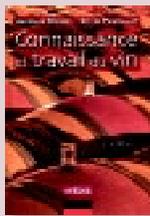


Auteur : Jean Bisson  
 Editeur : Féret  
 Série : Vin  
 Format : 160 x 240  
 Pages : 160  
 ISBN : 2-902416-50-4  
**Prix Public : 25 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 026

### VIGNES ET RAISINS EN FRANCE :

#### Diversité et utilisations

Véritable analyse de l'utilisation du raisin en France, et un état des lieux de la répartition des différents cépages sur le territoire. Outil de synthèse et de réflexion pour les professionnels, cet ouvrage reste accessible et permet aux amateurs passionnés de mieux cerner les caractères des vins à travers la richesse et la variété des espèces cultivées.



Auteurs : Emile Peynaud  
 et Jacques Blouin  
 Editeur : Dunod  
 Série : Vin  
 Format : 255 x 340  
 Pages : 324  
 ISBN : 2-263-03242-8  
**Prix Public : 56 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 054

### CONNAISSANCE ET TRAVAIL DU VIN

Manuel pratique d'œnologie bénéficiant d'une mise à jour rigoureuse sur les outils nouveaux du domaine. Cet ouvrage décrit les opérations fondamentales communes à tous les vins qui vont de la récolte à la mise en bouteille. Idéal pour tous les professionnels du vin confrontés à des questions pratiques, et pour l'apprentissage des étudiants.



Auteur : Jean Cordeau  
 Editeur : Féret  
 Série : Vin  
 Format : 160 x 240  
 Pages : 182  
 ISBN : 2-902416-40-7  
**Prix Public : 29 €**  
**Frais de Port : 2,65 € - OFFERTS** Ref. 112

### CRÉATION D'UN VIGNOBLE

Aujourd'hui le porte-greffe est devenu pratique courante. Pourtant son choix ne doit pas être effectué à la légère, car il conditionne pendant plusieurs dizaines d'années le comportement de la vigne et sa production. Complet et facilement accessible, ce livre est un moyen pour chaque viticulteur de s'informer avant de prendre cette décision dont la portée est considérable dans sa quête de qualité des vins.



Auteur : Pierre Jacquet  
 Editeur : Féret  
 Série : Vin  
 Format : 160 x 240  
 Pages : 288  
 ISBN : 2-902416-44-X  
**Prix Public : 30 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 119

### INSTALLATIONS VINICOLES ET D'EMBOUEILLAGE

#### TOME 1 : Conception et réglementation

Ce livre fournit les informations indispensables à la conception, à l'équipement et à l'aménagement des installations vinicoles, qu'il s'agisse de création, d'extension ou de modernisation. Les connaissances développées ne se limitent pas aux seuls équipements de caractère vinicole mais abordent aussi les équipements utilisés dans les secteurs des boissons et de l'agroalimentaire.



Auteurs : Pierre Jacquet  
 et Christophe Capdeville  
 Editeur : Féret  
 Série : Vin  
 Format : 160 x 240  
 Pages : 302  
 ISBN : 2-902416-59-8  
**Prix Public : 30 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 120

### INSTALLATIONS VINICOLES ET D'EMBOUEILLAGE

#### TOME 2 : Transport et vinification

Cet ouvrage présente des descriptions détaillées des équipements vinicoles et des éléments pratiques et théoriques (calcul de dimensionnement, choix technico-économiques, schémas d'implantation...). Ce 2<sup>e</sup> volet des Installations vinicoles offre une vision large et actuelle de la technologie. Il étudie les machines de convoyage et de réception de la vendange, de pressurage.



Auteurs : Jacques Blouin  
 et Jacqueline Cruège  
 Editeur : Dunod  
 Série : Vin  
 Format : 180 x 248  
 Pages : 293  
 ISBN : 2-10-006681-1  
**Prix Public : 49 €**  
**Frais de Port : 3,48 € - OFFERTS** Ref. 053

### ANALYSE ET COMPOSITION DES VINS :

#### Comprendre le vin

Cet ouvrage se propose de décrire (après analyse) les composés présents dans les vins et les moûts. Il donne pour chacun les caractéristiques physico-chimiques de base, les effets techniques et sensoriels, les teneurs usuelles, les limites réglementaires, et la provenance. Un ouvrage de référence dans le domaine.

## BON DE COMMANDE

Qté	TITRE	Réf.	Prix Unit. T.T.C.	TOTAL T.T.C.
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
			€	€
TOTAL T.T.C.				€

À retourner aux Éditions CAUSSE - Parc Euromédecine - 121, rue du Caducée - B.P. 71064 - 34007 Montpellier cedex 1  
 Tél. 04 67 41 59 59 - Fax 04 67 41 59 58  
 Mail : [contact@librairieduvin.com](mailto:contact@librairieduvin.com) - Site Internet : [www.librairieduvin.com](http://www.librairieduvin.com)

Société : ..... Activité : .....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

..... Ville : ..... Code postal : .....

Tél. : ..... Fax : ..... E-mail : .....

Je joins un chèque de ..... € A l'ordre des Éditions CAUSSE.

Signature autorisation CB :

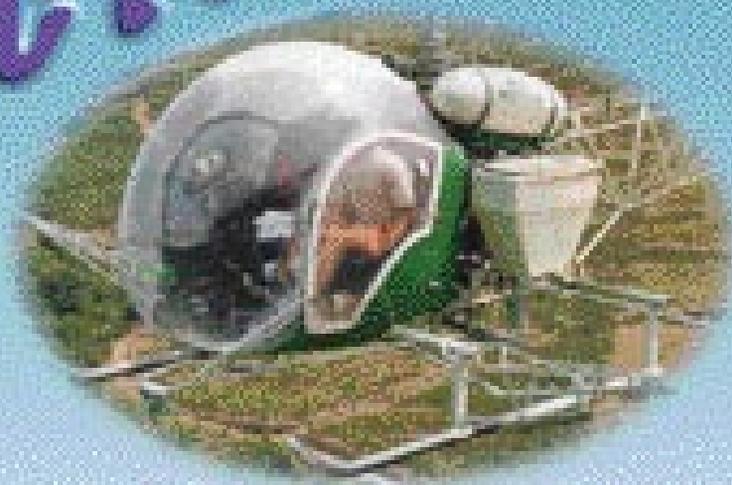
Carte bancaire :  Bleue  Visa  Mastercard

N° ..... Expire le ...../...../.....  Je souhaite recevoir une facture

- PRIX ÉDITEUR GARANTIS - FRAIS DE PORT OFFERTS EN FRANCE MÉTROPOLITAINE -

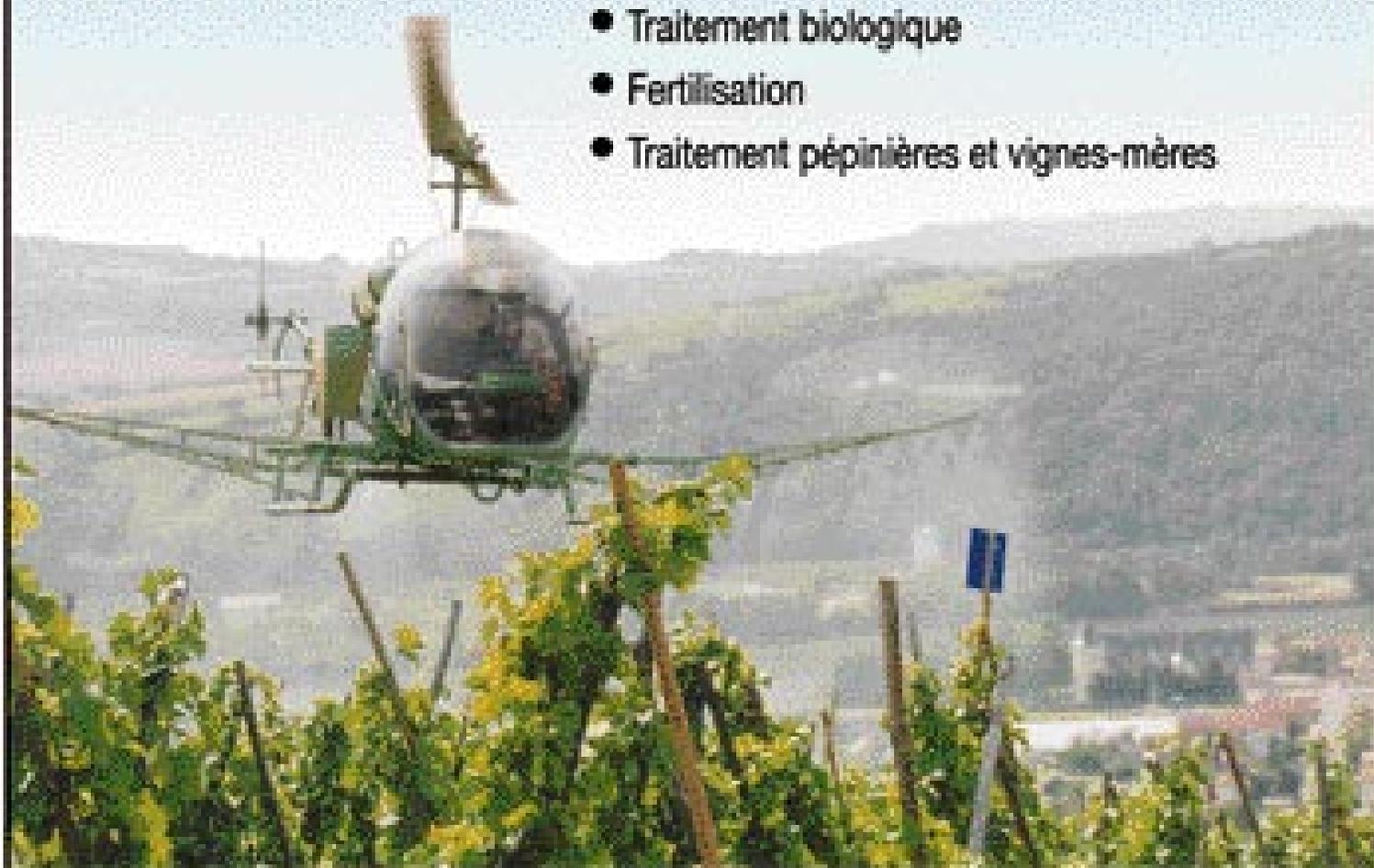
Les spécialistes du traitement  
agricole aérien

# Air Action



## Tous travaux de protection des cultures

- Phytosanitaire
- Traitement biologique
- Fertilisation
- Traitement pépinières et vignes-mères



Contact et renseignements

AIR ACTION - BP 15 - ZAE Le Patus - 34730 St-Vincent-de-Barbeyrargues

E-mail : [airaction@wanadoo.fr](mailto:airaction@wanadoo.fr)

**04 67 59 58 91**

Fax 04 67 59 59 20

ASSOCIANT DES FINS GRAINS DE LIEGE A DES  
MICROSPHERES DE FABRICATION EXCLUSIVE,  
MYTIK VOUS OFFRE UN BOUCHAGE A LA  
QUALITE ET A L'HOMOGENEITE INCOMPARABLES.



# Mytik

## L'effervescence du futur

Doté d'une formulation inédite, ce bouchon spécialement conçu pour tous les vins effervescents leur assure une qualité organoleptique irréprochable grâce au **procédé breveté Revtach** (traitement vapeur) d'extraction des molécules volatiles indésirables du liège. Avec **Mytik**, votre vin évolue de façon harmonieuse et optimale pour exprimer ce qu'il a de meilleur et rien d'autre.

*Sibel SA* - Une marque de  **ceneo**  
SIBEL

Fabricant de bouchons à champagne et autres vins effervescents  
Route de Damary - Camille - BP 60 - F-202 Escray Cedex - France  
41 4 33 09 26 03 22 16 - Fax : 41 33 09 26 03 20 08 - e-mail : [sibel@cs.com](mailto:sibel@cs.com)

VINITECH 2004 - HALL 2 - ALLÉE G - STAND 0404



Le meilleur est à l'intérieur.

Vinitech  
Hall 1 - Allée C  
Stand 0202

Un grand vin a une histoire. Il incarne une mémoire. Il sollicite les sens. Il éveille les passions. Les émotions. Les valeurs esthétiques. Il vit et il vibre. Il est à chaque fois unique. C'est de notre passion pour les grands vins que naît cette exigence à leur offrir toujours le meilleur de nous-mêmes : des chênes au grain parfait, une rigueur absolue dans l'élevage de nos bois, une chauffe d'une extrême sensibilité. Chez Saury, nous le savons bien : dans nos fûts, le meilleur se trouve toujours à l'intérieur.

BLLB FRANCE

40, rue de Belfort - 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 936 936 - Fax : 05 56 936 939  
e-mail : saury@saury-fr.com

Tonnellerie  
**Saury**<sup>®</sup>  
FRANCE