



Pays : France
Périodicité : Bimestriel



Date : JUIL/AOUT 17
Page de l'article : p.34



Page 1/1

Carrelet d'Estuaire est le 6^{ème} Bordeaux rosé le plus vendu en GD

Les Vignerons de Tutiac sont experts en vins de Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Blaye Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg. La coopérative, créée en 1974, est aujourd'hui le premier producteur de vins d'appellation d'origine contrôlée en France et le leader des Côtes de Bordeaux. Reconnue comme l'une des plus dynamiques de Bordeaux, cette entreprise a su répondre aux attentes du marché et des consommateurs en associant savoir-faire ancestral et techniques modernes. Une des missions des Vignerons de Tutiac est de développer leur expertise à tous les niveaux de la filière, depuis les terroirs jusqu'à l'ensemble des opérations viticoles - ces dernières bénéficiant d'un outil de production sans cesse modernisé -, d'investir tous les canaux de distribution et d'adapter l'offre aux évolutions des consommateurs et des marchés.

« On peut se tromper de marée mais pas de rosé ! »

Carrelet d'Estuaire rosé en 2016 a connu une belle campagne estivale et humoristique, des visuels impactants affichés sur plus de 400 abribus de la côte Ouest et du Nord de la France, une présence incontournable sur le web et les réseaux sociaux avec un jeu-concours... Il a même eu son Wine Truck pour un road show estival ! Carrelet d'Estuaire rosé a été médaillé au Concours Général Agricole de Paris 2017 et 2016. Née en 2015, Carrelet d'Estuaire rosé est un Bordeaux frais et festif commercialisé en GMS. Carrelet d'Estuaire rosé évoque l'été, les vacances, c'est un « vin de plaisir pour les moments de convivialité ». Bordeaux rosé est la 3^{ème} AOP la plus vendue en France en 2016.



Les Vignerons de Tutiac ont eu l'ambition de développer le segment des Bordeaux rosés avec un produit impactant, au positionnement prix cœur du marché, de recruter de nouveaux consommateurs, grâce à une approche novatrice: un habillage percutant, des codes modernes et décalés et une capsule à vis, idéale pour une consommation de tous les instants. Carrelet d'Estuaire est le 6^{ème} Bordeaux rosé le plus vendu en GD en 2016. ■

Bordeaux rosé & Bordeaux claret

portail.free.fr et Femme Actuelle - parutions du 7 août 2017

free

Date : 07/08/2017

Heure : 20:07:52

Journaliste : Marie-Lys Damas

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

8 rosés à moins de 10 euros pour l'été



FemmeActuelle

Les rosés se font de plus en plus nombreux dans les rayons. Pour s'y retrouver, nos découvertes et nos coups de coeur petits prix.

Les rosés se font de plus en plus nombreux dans les rayons. Pour s'y retrouver, nos découvertes et nos coups de coeur petits prix.

Bordeaux rosé & Bordeaux claret

portail.free.fr et Femme Actuelle - parutions du 7 août 2017



Intense

Cette cuvée très fruitée est une bonne illustration de ce qu'on attend d'un Bordeaux « Claret ». Robe rose soutenu, nez élégant sur les petits fruits rouges rehaussé d'une agréable fraîcheur. Un très bel équilibre. Ce rosé est taillé pour les BBQ, les épices et les dessert fruités.

Bordeaux Claret. Château de Lisennes 2016. Cavistes, 5 €.



Audacieux

Bertrand Ravache s'est lancé un défi avec ce bordeaux rosé atypique 100 % cabernet-sauvignon et sa robe rose pâle évanescence. Pari gagné pour ce vin tout en finesse avec ses arômes de fruits rouges et pêche blanche, sa bonne structure et sa belle fraîcheur. A déguster avec... tout !

Bordeaux supérieur. Bertrand Ravache. L'instant Bordeaux 2016. Grandes surfaces, 4,95€.

Tournée Bordeaux rosé

Sud Ouest - parution du 9 août 2017



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Landes / Mont de Marsan



Date : 09 AOUT 17



Page 1/1

Le rosé de Bordeaux avant le rouge tursan

D'une promotion à l'autre (lire par ailleurs), plusieurs établissements biscarrossais relaient la tournée Bordeaux rosé depuis hier et jusqu'à dimanche. La promotion viti-vinicole girondine, à suivre avec modération, sera suivie, dès mardi prochain, par une animation des vignerons indépendants de la Cave coopérative de Geaune. Après l'assemblage solidaire du millésime 2017 « Oh cœur des vignes », vendredi, à la Feria de Dax, les Landais du Tursan profiteront en effet de la Fête de la mer pour célébrer leur « cuvée des naufragés », avec des bouteilles qui reposent depuis cet hiver dans le sable d'une dune de la plage Sud.

Date : 28/07/2017

Heure : 19:48:11



www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

De la vigne au vin



La Bourgogne veut maîtriser l'usage des pesticides. RelaxNews / digital_eye / Istock.com (AFP) - De la vigne au vin: des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

- Prix Raisin au Château Turon La Croix -

Le Prix Raisin 2017, qui distingue chaque année un vin vendu maximum 10 euros aux consommateurs, a été attribué à Jean Saric, propriétaire du Château Turon La Croix, propriété familiale en appellation Bordeaux Supérieur, à Lugasson (Gironde).

Professeur à la retraite à la Faculté de médecine de Bordeaux, ce chirurgien spécialiste de la greffe du foie se définit comme un "vieux jeune viticulteur".

Le Prix Raisin, créé en 2012, récompense chaque année un "vigneron artisan", une initiative du restaurateur bordelais Jean-Pierre Xiradakis (La Tupina) et de l'oenologue Olivier Dauga.

- Les pionniers français du Malbec en Argentine reviennent en Cahors -

Hervé Joyaux, originaire de Bordeaux, et la famille Montmayou, originaire du vignoble de Cahors, sont devenus propriétaires fin juin des marques Château Saint Didier de Parnac (1^{re} marque AOC Cahors au Québec), Château de Grézels et Prieuré de Cénac (un des terroirs à plus fort potentiel de l'appellation), soit près de 120 ha au total, ce qui les positionnent comme deuxième producteur de l'AOC Cahors. En 1993, Hervé Joyaux avait lancé la bodega Fabre Montmayou en Argentine, associé à son ami d'enfance, Pierre Noyer Montmayou, descendant du Maréchal d'Empire Jean-Baptiste Bessières, dont la statue domine les allées Fénélon à Cahors. MM. Joyaux et Montmayou deviennent "les pionniers du vin de qualité 100 % Malbec", dans ce pays qui ne compte alors que 10.000 ha environ de ce cépage (contre près de 45.000 aujourd'hui).

- La Bourgogne veut maîtriser l'usage des pesticides -

Maîtriser l'usage des pesticides: c'est l'objectif d'une charte baptisée "Nos terroirs au coeur de nos territoires" et signée par les acteurs de la filière viticole en Bourgogne lors de l'assemblée générale du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB).

Fruit de discussions entre les vignerons et les acteurs de la santé ou de la société civile, entre autres, cette charte doit être testée pendant un an, avant une mise en place généralisée.



Portes du Médoc

PREMPUYRE.

La ferme en ville



Un toboggan de paille était prévu pour les enfants.

PHOTO JDM-AC

Ce vendredi 21 juillet, la ferme s'est installée sur le site de l'Art y Show à Pempuyre à 15 heures, suivie ensuite par le marché des producteurs de pays. Les enfants ont ainsi pu jouer avec le toboggan et la piscine de paille prévus pour l'occasion, de même que se balader à dos de poney, des vaches, biquettes, chèvre et lapins également. Ils ont pu poser des questions aux éleveurs, tous de Pempuyre, venus présenter leurs animaux.

La journée s'est poursuivie par le marché des producteurs de pays, commencé vers 19 heures. Différents producteurs locaux sont venus vendre leurs produits, avec possibilité pour le public de les déguster sur place, tables et chaises ayant été installées. Le public a ainsi pu se régaler avec du poulet citronné, du poulet rôti et une fricassée d'abats (gésiers, foies et cœurs) proposés par Emilie Dudon, éleveuse de volaille avec Michel Dudon à la ferme d'Illats, entre Bordeaux et Langon, du fromage de chèvre de l'éleveuse Johanna Julien, installée à Saint-Martin-du-Puy, ou encore le pain maison et les pâtisseries (tarte à l'ananas, jésuites, canelés, chouquettes) de la boulangerie de Sigalens. Les amateurs de glace ont pu profiter des différents parfums des crèmes glacées au lait

de la ferme de Tartifume, à Pessac, produites sur l'exploitation. Pour les produits de la mer, l'ostréiculteur Laurent Pevrol, responsable de l'EARL De la Pointe aux Chevaux situé à Lège-Cap-Ferret, vendait des huîtres du banc d'arguin (banc de sable situé à l'entrée du Bassin d'Arcachon) et Murielle Levraud, hélicultrice d'escargots gascons à Saint-Laurent-Médoc, proposait sur le marché des escargots à la bordelaise. Elle fait de l'élevage d'escargots petits gris et gros gris et les vend cuisinés à la bordelaise ou en bourguignonne et également en court-bouillon. La ferme Gaudry, spécialisée dans les produits à base de canard et bœuf, proposait diverses assiettes.

Le vin était bien sûr à l'honneur avec le bordeaux rouge, blanc et rosé, le bordeaux supérieur rouge et le crémant de bordeaux Château Réal de l'EARL Bonnefin et fils, viticulteur propriétaire à Blasimon depuis 4 générations d'une exploitation de 22 hectares, et le margaux et haut-médoc de Céline et Thierry Dourousseau (dont la maman est Pempuyrienne), viticulteurs sur le vignoble de 8 hectares du château Larrieu-Terrefort, entre Labarde et Macau.

A.C.
■

Bordeaux Supérieur rouge

Le Losange - parution juillet/août 2017

■ MARCHÉ BAR-BRASSERIE



LE VIN ROUGE DU MOIS

UN BORDEAUX ENSOLEILLÉ

Propriété d'Ingrid et Michael Halleck, le domaine du Château Le Pin Beausoleil est une des plus belles zones de l'appellation bordeaux supérieur. Issu d'un vignoble argilo-calcaire (70 %) et limoneux graveleux (30 %) avec des vignes de 35 ans de moyenne d'âge, le Château Le Pin Beausoleil 2014 Bordeaux Supérieur se compose essentiellement de merlot (85 %) avec des touches de cabernet franc (10 %) et de cabernet sauvignon (5 %). L'élevage se fait en barriques de chêne français de haute futaie (50 % neuves et 50 % d'un vin). Ce vin se caractérise par une robe rouge sombre et une bouche veloutée où dominent des tanins solides mais doux. Bénéficiant d'un potentiel de garde de 10 à 15 ans, le Château Le Pin Beausoleil 2014 Bordeaux Supérieur est à servir entre 17 et 18 °C sur des viandes grillées ou du gibier. Vol. : 14 %.

Bordeaux Supérieur rouge

La Presse de la Manche – parution du 31 juillet 2017

LA PRESSE
DE LA MANCHE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 21046



Date : 31 JUIL 17
Page de l'article : p.18



Page 1/1

► **LE PRIX** Raisin 2017, qui distingue chaque année un vin vendu maximum 10 euros, a été attribué à Jean Saric, propriétaire du Château Turon La Croix, propriété familiale en appellation Bordeaux Supérieur, à Lugasson (Gironde).



Château Couronneau, 3ème volet de la saga des vigneronns en Bordeaux Supérieur

Sur le thème de l'engagement en biodynamie et en agriculture biologique, découvrez les hommes et femmes de Gironde qui partagent leur expérience du vignoble, les secrets de leur appellation et de leurs propriétés, la typicité de leurs vins et les projets qui leur tiennent à cœur.

visuel indisponible

Château Couronneau, précurseur du bio dans le bordelais

Bénédicte et Christophe Piat sont les heureux propriétaires du Château Couronneau depuis 1994, ce très ancien domaine du 15^{ème} siècle, dont les vignes s'étendent sur 35 hectares. C'est un rêve qui se réalise pour Christophe, qui, alors négociant, souhaitait s'impliquer plus fortement encore dans la vie du vignoble bordelais, et développer ses propres cuvées.

Le choix du bio, un engagement mûrement réfléchi

Plantation de pieds de vigne pour remplacer les pruniers de la propriété, importants travaux dans les chais et dans le château, un vrai travail de fond s'impose, avant que les efforts des Piat ne soient récompensés, en 1997, avec une 1^{ère} médaille d'or au Concours Agricole de Paris.

S'ensuit alors une vraie réflexion sur le rôle à jouer au sein du vignoble : c'est ainsi que les Piat décident de s'engager dans le bio. « *A l'époque, avant les années 2000, le bio n'était pas encore tendance* », se souvient Bénédicte, « *nous étions précurseurs, la conversion a demandé beaucoup de travail ! Notre 1^{er} millésime bio a vu le jour en 2002, sous la certification Ecocert. C'est plus tard, en 2012, que nous avons obtenu la certification Demeter. Le bio, c'est une façon de penser, un mode de vie, et nous essayons de mener un vrai travail de sensibilisation, auprès de nos voisins vigneronns, nous en avons d'ailleurs converti certains !* ».

visuel indisponible

Pendant plusieurs années, les Piat ont même accueilli chez eux les journées techniques de la viticulture biologique, biodynamique et écologique, durant lesquelles des conférences sur les sujets majeurs de l'agriculture biologique étaient tenues, et même des concours de labour, avec des chevaux de trait ! Un clin d'œil à la seconde passion de Christophe Piat, l'équitation, qu'il partage avec ses enfants lors de grandes promenades à dos de cheval dans les vignes du domaine.

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Kiss my Chef – parution du 1^{er} août 2017

La carte d'identité de Couronneau

Situé sur le point culminant du département, à 180 mètres d'altitude, sur un sol argilo-calcaire à forte pente, le vignoble de 38,33 hectares est composé pour le rouge, de 35,33 hectares de Merlot, et pour le blanc, de 3 hectares dont 50% de sauvignon gris et 50 % de sauvignon blanc.

D'un point de vue technique, une grande hauteur de palissage permettant une photosynthèse optimale, l'épamprage en tête, la tombée des contre-bourgeons, l'effeuillage manuel et les vendanges en vert, sont autant de travaux menés pour tendre vers l'excellence.

Le château Couronneau produit 6 cuvées sur 3 appellations:

Bordeaux Supérieur : La Cuvée Pierre de Cartier, en hommage au créateur du domaine, Ecuyer de Couronneau et Château Couronneau rouge.

Bordeaux Blanc : Château Couronneau Blanc

Le vin dernier né de la propriété, Volte-Face, est lui en appellation Sainte-Foy Bordeaux rouge.

visuel indisponible

La cuvée à déguster Château Couronneau, rouge

Récompensée d'un prix d'Excellence par Les Vinalies, le concours des Œnologues de France, ce vin a des nuances minérales chaudes, silex, teintées de fruit cuit et confit. On découvre un vin flatteur, charmeur qui propose en bouche des notes cacaotées, tendres et équilibrées. Un plaisir total ! Ce vin mérite d'être mis en carafe au moins quatre heures avant dégustation et s'accordera avec un axoa de veau ou une viande grillée aussi bien qu'avec des légumes sautés ou un bon fromage de brebis !

100% merlot Prix : 6,50€

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Kiss my Chef – parution du 8 août 2017

KISS MY CHEF

Château La Mothe du Barry, 4ème volet de la saga des vigneronns en Bordeaux Supérieur



Sur le thème de l'oenotourisme, découvrez les hommes et femmes de Gironde qui partagent leur expérience du vignoble, les secrets de leur appellation, la typicité de leurs vins et les projets oenotouristiques qui leur tiennent à cœur.



Château La Mothe du Barry, la passion d'un homme pour le terroir

Le Château La Mothe du Barry a été créé en 1985 à Moulon, par Joël Duffau. Issu de la 9ème génération d'une famille de vigneronns, il est encore aujourd'hui à la tête de ce joli domaine au cœur de l'Entre-Deux-entre Bordeaux et Saint-Emilion. Millésimes après millésimes, Joël s'attache à faire évoluer la culture vigne et les techniques de vinification pour proposer des vins qui reflètent sa vision du vignoble. Aujourd'hui par amour pour le terroir si typique de l'Entre-Deux-Mers, et par volonté de rester un « artisan-vigne Joël Duffau a converti une partie du domaine en culture biologique, sous la certification Ecocert. Sa première cuvée bio a ainsi vu le jour en 2013.

LIRE L'ARTICLE COMPLET

Crémant de Bordeaux

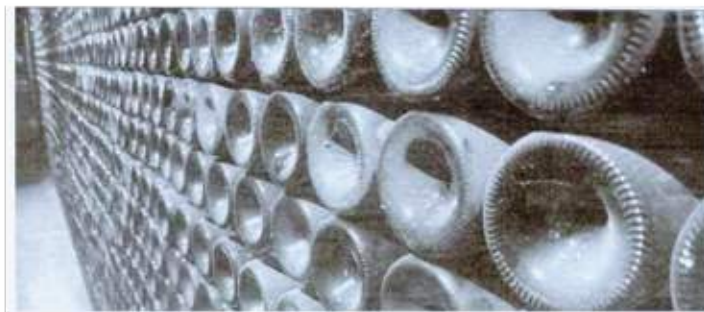
L'Echo Drone Ardèche – parution des 5 et 9 août 2017

L'ECHO
Drôme - Ardèche
LE VALENTINOIS

Périodicité : Hebdomadaire

Date : 09 AOUT 17

Journaliste : Corinne Legros



OENOTOURISME

LE MUSÉOBULLES DE JAILLANCE

Die - La cave coopérative de Jaillance, premier producteur de Clairette de Die, vient d'achever son nouvel espace muséographique, au terme d'un investissement de 800 000 euros et de 5 mois de travaux. Réalisé par l'agence les Charrons (Loire), ce nouveau parcours plonge le visiteur, le temps d'une petite heure, dans l'univers et l'histoire de la clairette et de la cave, à l'aide de vidéos commentées et de décors reconstitués.

Muséobulles, le nouveau parcours muséographique de la cave de Jaillance, remplit ses objectifs : il plonge le visiteur dans la pénombre d'un caveau ultramoderne et spacieux, doté du superpouvoir de remonter le temps pour raconter l'histoire de la Clairette (née en l'an 77 après Jésus Christ) mais aussi celle de la cave coopérative (née en 1950).

Un projet mûri pendant 3 ans

C'est vers l'agence Les Charrons, basée dans le département de la Loire (42) que la Cave s'est tournée en raison notamment de l'une de ses réalisations : l'extension du Palais Idéal du Facteur Cheval d'Hauterives (nord Drôme).

Autre raison de ce choix : l'adéquation entre le projet mûri pendant 3 ans en interne par les équipes de la Cave, et les possibilités de réalisation proposées par l'agence. L'idée était de transformer cet espace "industriel devenu obsolète et vieillot", selon le responsable du caveau Jean-François Lucquin, "en un ERP (espace recevant du public) moderne et attractif, à l'image de la cave et de ses produits, qui a beaucoup évolué ces dernières années".

Le premier circuit, créé en 2001, emmenait le visiteur vers un lieu de production, guidé par un professionnel qui s'attardait d'avantage sur l'aspect technique et les outils, "ce qui n'a rien d'original, tous les caveaux et les caves font ça ! Et puis ce genre de visite guidée n'est plus possible sans y intégrer des obligations en matière de sécurité et d'équipements adaptés au handicap", explique le responsable.

Une scénographie moderne, des vidéos parlantes et un bar à bulles

Le nouveau circuit scénographié met en avant l'histoire de la vigne et du vin depuis les premiers témoignages datant de l'époque romaine, jusqu'à aujourd'hui, en y intégrant habilement l'histoire de la cave coopérative, ses méthodes, sa philosophie et ses valeurs. Le parcours traverse 5 périodes marquantes : l'époque Gallo-romaine, le Moyen-Âge, la Révolution, le 19^e siècle (qui a marqué l'ensemble du vignoble français décimé en 1850 par le phylloxera), et enfin, la Clairette aujourd'hui. Proposée en 4 langues (français, anglais, néerlandais, allemand), grâce à des audio guides, la visite est également commentée par l'un des membres de l'équipe du caveau. Le parcours est jalonné de vidéos, d'illustrations, et d'espaces reconstitués à l'identique ou à l'authentique à l'image du tout premier bureau administratif de la cave qui date de 1950.

Un caveau relooké pour 2019 ?

Le visiteur termine son parcours sur "Jaillance en France et dans le monde aujourd'hui" avant de refaire surface à la lumière. Il conclut son cheminement par une dégustation au Bar à bulles, judicieusement niché au cœur de l'espace de vente. Lequel fera d'ailleurs l'objet d'importants travaux afin de "matcher" (égaler) la nouvelle dimension de l'espace muséographique. Plus moderne, plus accueillant, plus spacieux, ce nouvel espace de vente n'en est encore qu'au stade de projet "sur le papier". Ce qui n'a pas empêché l'équipe qui porte le projet de sillonner les provinces de France pour s'inspirer de "ce qui marche" pour éviter les écueils. "Nous espérons lancer les travaux en 2018 pour une livraison en 2019 !", concluait Jean-François Lucquin. Infos : 4,50 euros/pers, gratuit pour les moins de 16 ans. <http://www.jaillance.fr>.



En 1850, la Clairette était consommée dans les établissements comme celui-ci, mais essentiellement dans les alentours proches de Die, faute d'infrastructures (route, rail) adéquates pour assurer le précieux breuvage.

Le Groupe Jaillance

- Le Groupe : Cave de Die
Jaillance : Jaillance SA, Brouette
SA, CJW (force de vente com-
mune à Jaillance, Wolfberger,
Cetier des Dauphins, Buzet et
Jacquart) ; Jaillance Asia.

- 221 adhérents : 111 salariés
dont 80 sur le site dieois.

- CA 2016 : 33,1 millions d'euro.

- Production : 8 721 000 bou-
teilles de vin effervescent
(Clairette, Crémant de Die,
Crémant de Bordeaux) ; 319 000
bouteilles de vins tranquilles.

- Distribution : 65% en GMS ;
21% en CHR, vente directe et
prestations ; 14% à l'export. Part
de la marque Jaillance dans le
total des ventes : 70%.

Corinne Legros

Concours Mondial du Sauvignon

dhnet.be - parution du 9 août 2017



www.dhnet.be
Pays : Belgique
Dynamisme : 0

Date : 09/08/2017
Heure : 17:16:27
Journaliste : Essentielle Vino

L'actualité du vin, de la bière et des spiritueux d'avril 2017

PAGE 8/8

Et les Meilleurs Sauvignons sont...

En mars dernier, à Bordeaux, le huitième Concours mondial du Sauvignon a couronné les meilleurs vins élaborés à base de ce cépage blanc populaire aux quatre coins du monde. Plus de 860 vins ont été dégustés par 65 dégustateurs originaires de 17 pays. Conformément aux règlements internationaux limitant le nombre de vins primés à un tiers des échantillons présentés, le jury a décerné 242 médailles et 8 trophées Révélation : Révélation Sauvignon non boisé 2017 (x2) : Vignoble Cogné, Sauvignon Blanc Terra Vitis 2016, IGP Val de Loire, France et Famille Bougrier, Abbessé Royale 2016, Touraine, France

Révélation Sauvignon boisé 2017 : Maison Laporte, Le Grand Rochoy 2015, Sancerre, France

Révélation Assemblage 2017 : Despaigne, Rauzan Despaigne Le Grand Vin 2015, Bordeaux Blanc, France

Révélation Sauvignon biologique 2017 : Misty Cove, Misty Cove Organic Sauvignon Blanc 2016, Marlborough, Nouvelle-Zélande

Révélation Sauvignon d'Espagne 2017 : Bolega Inurrieta, Inurrieta Orchieta Cuvée 2015, Navarra, Espagne

Révélation Sauvignon d'Italie 2017 : Cadibon, Cadibon Sauvignon 2015, Collio (Goriziano) DOC, Italie.

Un nouveau trophée, le Trophée Denis Dubourdieu, a été créé cette année, en hommage au célèbre professeur disparu l'an dernier, pour récompenser l'expression la plus pure et la plus fine du Sauvignon. Il a été remis à un vin autrichien : Skoff Original, Kranachberg Sauvignon Blanc 2015, Styrie du Sud, Autriche.

La liste complète des lauréats est disponible sur results.cmsauvignon.com.

La prochaine édition du Concours Mondial du Sauvignon aura lieu à Graz, en Autriche, les 2 et 3 mars 2018.

LIRE L'ARTICLE COMPLET

LE FIGARO · fr
vin

Stéphane Travert reste flou sur les aides aux viticulteurs victimes du gel



Photo : DR

Lors d'un déplacement en Gironde, le ministre de l'Agriculture est resté évasif vendredi sur les aides apportées aux acteurs de la viticulture bordelaise, victime d'un gel tardif en avril qui devrait réduire les prochaines vendanges de 30 à 50%.

A cause d'importantes intempéries, la **production viticole française pourrait accuser une chute de 17%** en 2017 et toucher un niveau historiquement bas.

Pour le seul Bordelais, la perte pourrait dépasser le milliard d'euros.

A Galgon, au nord de Libourne, le ministre de l'Agriculture a pu constater les difficultés des viticulteurs en visitant les Vignobles Gabard, exploitation en Bordeaux-Bordeaux Supérieur touchée à 80-90% selon son propriétaire Stéphane Gabard. **Stéphane Travert a longuement échangé avec les uns et les autres** mais s'est bien gardé d'apporter des réponses précises sur les mesures d'indemnisations attendues préférant donner la priorité à un "travail d'écoute".

"Nous avons mobilisé les moyens habituels de l'Etat pour faire en sorte que nos producteurs aient le moins de difficultés possible pour passer des saisons difficiles comme celle-là et ensuite imaginer de **nouveaux procédés pour palier ces aléas climatiques qui sont de plus en plus fréquents, de plus en plus récurrents**", a dit le ministre lors d'un point de presse à l'issue de sa visite.

Le ministre de l'Agriculture a souligné que le travail doit porter sur "la gestion de la prévention des risques qui fera l'objet de discussions parlementaires à la rentrée", sur "comment mieux évaluer les risques et comment combiner à la fois l'assistance que nous devons apporter, le conseil autour de l'innovation, de la recherche". Pressé de dire quelles mesures concrètes il envisageait, Stéphane Travert a estimé qu'il **fallait mesurer "ces aléas climatiques" et pour ce faire, il compte "sur les remontées de terrain"**, après avoir évoqué les méthodes de calcul pour les aides avec les représentants de la profession, sachant que **les effets du gel notamment ne sont mesurables précisément qu'une fois les vendanges terminées**.

Alors que seulement 25% des exploitations viticoles girondines sont assurées, le ministre de l'Agriculture a souligné qu'il faut "travailler avec le système assurantiel pour que les exploitations puissent être assurées dans de bonnes conditions", et cela passe pour lui par un travail sur les bases et la méthode de calcul, sur **une négociation avec les assureurs et les banques pour trouver un compromis**.

En fin de matinée, Stéphane Travert avait visité la Cité du Vin à Bordeaux où il avait pu rencontrer les différents représentants de la profession lors d'une table ronde.

Le ministre de l'Agriculture visite le vignoble bordelais ce vendredi



En poste depuis le 22 juin, Stéphane Travert va visiter le vignoble bordelais ce 4 août. - crédit photo : Cheick Saidou/Min.agri.fr

Pour son premier déplacement officiel dans le vignoble, Stéphane Travert honore la promesse faite par vidéo lors du Congrès de la Viticulture qu'il a manqué.

Ayant inscrit un « *déplacement en Gironde* » à son agenda pour ce 4 août, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, tiendra sa promesse faite ce 7 juillet « *au président Farges de me rendre dans la région pour venir rencontrer l'ensemble des viticulteurs et la filière afin d'échanger avec tous* ». Absent remarqué du premier Congrès de la Viticulture, le député normand devrait mettre les bouchées doubles ce vendredi pour rentrer dans le détail des dossiers et spécificités viticoles.

Assurance récolte, EPI, EGA, OCM vin...

« *Le programme qui se dessine sera l'occasion de faire le point sur la situation girondine après le gel. Et de faire le constat sur le terrain de la variabilité des dégâts, et des choses à améliorer pour l'assurance récolte (moyenne olympique, seuil de déclenchement...)* » confie Bernard Farges, le président du syndicat viticole des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieurs. Également président de la Confédération Nationale des producteurs de vins AOC (CNAOC), le viticulteur bordelais compte aborder des points transversaux à la filière nationale, comme le port des Équipements de Protection Individuels lors des traitements phytos ou la place de la viticulture dans les États Généraux de l'Alimentation. Président de la Fédération Européenne des Vins d'Origine (EFOW), Bernard Farges ne manquera pas de faire un point sur l'avenir de l'Organisation Commune du Marché Vitivinicole, et la préservation de ses spécificités.

Pour le ministre de l'Agriculture, l'été s'annonce résolument viticole, ayant ouvert ce 25 juillet le premier comité mixte franco-espagnol du secteur vitivinicole, et préparant pour la fin de l'été une réunion avec l'ensemble de la filière. Tandis que son cabinet reçoit ce lundi après-midi les représentants du vignoble languedocien au sujet de la concurrence des vins espagnols (cliquer ici pour en savoir plus).

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Vitisphère – parution du 8 août 2017



« Il faut adapter les EPI au travail de la vigne »



Ayant reçu des mains de Bernard Farges (à droite, le président des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs), un EPI, Stéphane Travert (à gauche) n'est pas allé jusqu'à l'essayer, mais a dit le conserver précieusement. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphère)

Le beau temps aidant, le ministre de l'Agriculture a pu constater sur le terrain que les Équipements de Protection Individuelle (EPI) actuellement sur le marché ne sont pas adaptés.

« Qu'il fait chaud dans les vignes ! Et encore, on ne porte pas d'EPI ! » laisse échapper Stéphane Travert, le ministre de l'Agriculture, sous le chaud soleil bordelais de ce cuisant 4 août. S'étant vu offert un EPI par les représentants du vignoble bordelais lors de sa visite officielle, le député normand ne peut s'empêcher d'ajouter : « je n'imagine pas le mettre. Ne serait-ce qu'en voyant sa matière ! »

Se mettant à jour des dossiers chauds de la viticulture, le député normand aura permis à Bernard Farges, le président de la Confédération Nationale des producteurs de vins AOC (CNAOC) de concrétiser son invitation aux administrations et firmes de tester les EPI en conditions réelles, et en plein été. « Les EPI qu'on me présente aujourd'hui, s'ils sont utilisés pour aller faire la récolte, les salariés, même avec de l'endurance, ne tiendront pas une heure avec un temps comme celui-là » note Stéphane Travert, semblant décidément très réceptif aux arguments de bon sens des élus du vignoble. Ces derniers s'opposant depuis 2015 à un port généralisé des EPI après les délais de rentrée des traitements viticoles.

Équilibrer protection et faisabilité

Au terme de la démonstration dans les vignes girondines, le ministre de l'Agriculture a conclu qu'« il faut protéger les salariés et exploitants, mais il faut adapter les EPI au travail qui est fait sur la vigne ». L'équilibre doit désormais être trouvé entre la nécessité de protection et le réalisme de sa mise en œuvre. Un défi qui ne fait pas peur à Stéphane Travert, qui glisse avoir déjà réussi ce tour de force avec la filière normande de pêche, pour adapter les EPI aux travaux à bord (casques obligatoires pour le chalut, tenues recouvrant pour le filetage en cale...).

Satisfaisant pour la filière viticole, ce message n'a pourtant pas valeur d'engagement. Le ministre suit en effet sa méthode de discussions et d'évaluations avant de prendre une décision. Il ouvre désormais les discussions entre les acteurs. Mais les réflexions sur le terrain de Stéphane Travert devraient alimenter sa rencontre, prévue dans la semaine, avec la direction de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (ANSES).

L'espoir de la filière est que le dossier soit désormais tranché par l'État, alors que la question tire en longueur depuis deux ans.