

LE FLASH

Chers Collègues,

Malgré un hiver déjà doux, les températures se radoucissent et les premiers bourgeons commencent à éclore. Nous allons d'ici peu, réaliser les premiers traitements sur nos vignes dans un contexte où l'application des produits phytosanitaires est de plus en plus contestée par les médias et une partie de l'opinion publique.

Lors de l'Assemblée Générale de février, nous avons évoqué que l'utilisation de ces produits, homologués par les pouvoirs publics, sous couvert des autorités sanitaires, doit se faire dans le plus strict respect des règles d'usage de ces produits et des bonnes pratiques de pulvérisation, à savoir :

- considérer les conditions météo (absence de vent, hygrométrie, températures extrêmes),
- prendre en compte le voisinage,
- utiliser un matériel homologué et bien réglé (buses anti dérives),
- respecter les zones non traitées,
- respecter les horaires et les distances défini par l'arrêté préfectoral* pour les lieux accueillant du public,
- adapter la quantité de bouillie à la surface traitée,
- raisonner la lutte avec des outils d'aide à la décision.

C'est en s'adaptant aux conditions du millésime et en raisonnant au maximum nos pratiques, que nous parviendrons à réduire et optimiser les doses d'intrants. En effet, c'est dans cette ambiance qu'il convient de prévenir et d'anticiper le dialogue avec le voisinage pour favoriser le « mieux vivre ensemble ». En effet, c'est dans cette ambiance qu'il convient de prévenir et d'anticiper le dialogue avec le voisinage et les municipalités pour favoriser le « mieux vivre ensemble ».

Il faut expliquer et afficher notre volonté de maîtriser toujours mieux l'application des produits de lutte ainsi que les doses appliquées contre ces parasites et ces maladies cryptogamiques qui attaquent nos vignobles. Néanmoins, il convient de rappeler que nous les appliquons par nécessité et non par envie :

- sans ces traitements, notamment avec le climat océanique bordelais, nous ne pourrions avoir de récolte,
- nous sommes les premiers concernés en tant qu'applicateurs.

Nous ne demandons qu'à trouver des alternatives efficaces pour faire évoluer nos pratiques, la prise de conscience est réelle et toute la filière se mobilise en ce sens. Les cépages résistants font partis des solutions à venir.

Bien cordialement,

Hervé GRANDEAU
 Président du Syndicat
 des Bordeaux



*L'arrêté départemental de juin 2014 régissant les conditions d'application des produits phytosanitaires est en cours de modification afin de l'étendre à l'ensemble des établissements accueillant du public les zones de restrictions.

À votre service :

DIRECTION

contact@planete-bordeaux.fr
 DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL 05 57 97 19 23
 SECRÉTARIAT 05 57 97 19 23

PROMOTION

promo@planete-bordeaux.fr
 RESPONSABLE 05 57 97 79 18
 PROMOTION FRANCE 05 57 97 19 30
 PROMOTION EXPORT 05 57 97 90 48
 PLANÈTE/CAVE 05 57 97 19 38/36

CONFRÉRIE

confrerie@planete-bordeaux.fr
 CONFRÉRIE 05 57 97 19 20

CAPSULES

capsules@planete-bordeaux.fr
 CAPSULES 05 57 97 19 33

TECHNIQUE / ADHÉRENTS

CONTRÔLE INTERNE 05 57 97 38 10
 technique@planete-bordeaux.fr
 HABILITATION/QUALITÉ 05 57 97 19 28
 adherent@planete-bordeaux.fr

COMMUNICATION

com@planete-bordeaux.fr
 COMMUNICATION 05 57 97 19 24

COMPTABILITÉ/INFORMATIQUE

COMPTABILITÉ 05 57 97 19 34
 compta@planete-bordeaux.fr
 INFORMATIQUE 05 57 97 38 14
 informatique@planete-bordeaux.fr



Planète Bordeaux poursuit son partenariat avec ce concours qui a fêté sa 3e édition en 2016. Le concept original du concours, où seules des femmes composent les jurys de dégustation, séduit de plus en plus les professionnels japonais : 1 922 vins participants en 2014, 2 904 en 2015 et 3 543 pour l'édition 2016... pour un concours qui gagne en notoriété et en visibilité ! Sur les 420 vins français médaillés, une cinquantaine concerne les AOC Bordeaux

et Bordeaux Supérieur. Ces vins seront mis en avant lors de prochains événements tels que la tournée « Talents des Vignobles Français » le 18 mai à Tokyo et le salon Vinexpo Tokyo de novembre.



HONG KONG : VINEXPO

Les Bordeaux et Bordeaux Supérieur organisent un « Grand Tasting » pendant ce salon le 26 mai de 11h à 15h dans la «Tasting LAB 5» (room 206). Seront invités les professionnels, membres du « trade », sommeliers, cavistes et prescripteurs de Hong Kong et de Chine Continentale. Ils pourront découvrir les vins et rencontrer les opérateurs de nos AOC présents à ce rendez-vous devenu incontournable.



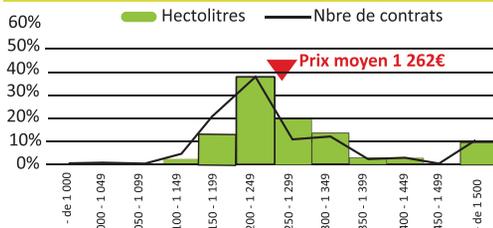
BELGIQUE :

3^{ème} édition du Concours National Inter-Ecoles de Sommellerie à la Résidence de France de Bruxelles

Ce concours permet de parfaire les connaissances des élèves de 7^{ème} année à nos AOC et d'en faire nos futurs ambassadeurs sur le territoire belge. Cette

année, 5 écoles sont sélectionnées pour participer à la finale. Formation, réalisation d'un dossier préparatoire et d'une mini-vidéo. La grande finale comportera 4 épreuves et aura lieu à l'Ambassade de France à Bruxelles le 18 avril prochain en présence d'un jury de professionnels dont Stéphane Gabard et Stefaan Massart, viticulteurs, et Kris Van de Sompel, sommelier. Un master class présentant les vins blancs secs de Bordeaux sera animé par un formateur accrédité C.I.V.B. à l'attention des professeurs. Le lauréat fera gagner à son école une invitation pour 2 élèves, accompagnés de leur professeur, pour un voyage de 4 jours dans le vignoble, pendant Bordeaux Fête le Vin.

BORDEAUX Rouge Mill. 2015
 Nombre de contrats : 253
 Volume total (hL) : 118 256



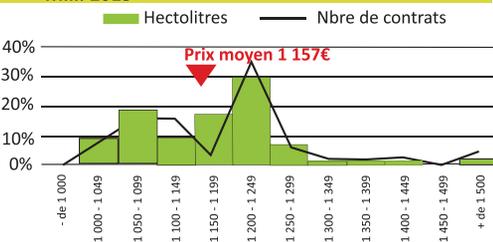
Contrats d'achat vrac mars

Le niveau d'enregistrement est en baisse (-9%) par rapport à l'année dernière mais le plus bas de la décennie. Mars confirme la fermeté des prix avec 1.262 €/t pour le Bordeaux rouge, fléchit en Bordeaux blanc avec 1.157 €/t, et décroche en Bordeaux rosé avec 1.105 €/t.

Sorties cumul 12 mois à fin janvier 2016

Le cumul des sorties de chais continue son redressement, à rythme modéré. Le groupe Bordeaux progresse sur un an de 4% pour atteindre 2,480 Mhl.

BORDEAUX Blanc Mill. 2015
 Nombre de contrats : 42
 Volume total (hL) : 7 419

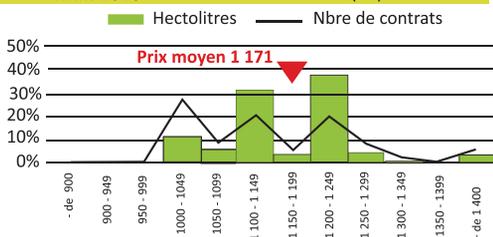


Exportations cumul 12 mois à fin janvier 2016

Nous observons une différence de comportement de la zone européenne, en forte baisse en volume (- 17%) et en valeur (- 14%) avec le Grand Export, en hausse de 11% en volume et de 10% en valeur avec la Chine comme moteur.

Cumul 3 mois à fin mars 2016 :

BORDEAUX Rosé Mill. 2015
 Nombre de contrats : 100
 Volume total (hL) : 26 335



CONTRÔLE DES LOTS VENDUS À BAS PRIX



BORDEAUX Rouge - tous millésimes

Cumul (%) du nombre de contrats par tranche de prix
 Nombre de contrats : 328

OSCARS DES BORDEAUX DE L'ÉTÉ

Le 8 mars dernier s'est tenue la finale des Oscars des Bordeaux de l'Été à la Brasserie Bordelaise. En cette journée de la femme, un jury 100% féminin composé de plus de 110 dégustatrices était présent pour élire les oscarisés 2016.

Viticultrices, négociantes, journalistes, blogueuses vin et lifestyle ou encore amatrices se sont prêtées au jeu de la dégustation pour sélectionner la collection 2016 des Bordeaux Blanc, Rosé et Clairet.

Palmarès 2016

Bordeaux Blanc 2015 : Château Motte Maucourt, Château des Antonins, Château Lauduc Classic, Château Les Combes, Château Larroque, Château Recogne.

Bordeaux Rosé 2015 : Château Chantelouve, Château Motte Maucourt, Wine Note, Château de la Rivière, Dourthe La Grande Cuvée, Château Tour de Mirambeau Réserve.

Bordeaux Clairet 2015 : Château Haut-Grelot, Château Maison Noble, Château Timberlay, Château Lauduc Classic, Château Moulin de Peyronin, Château Landereau.

« BORDEAUX FÊTE LE VIN »

Bordeaux du 23 au 26 juin : 2 stands (stands A6 et A7) sur le concept « food trucks ».

Nous vous sollicitons pour tenir une ou plusieurs permanences et faire déguster vos vins et ceux de la collectivité.

Horaires des permanences : 10h30-17h30. Tranche horaire correspondant à une fréquentation pédagogique et professionnelle : facilité d'échanges.

17h30-Minuit : Tranche horaire correspondant à une fréquentation plus festive.

Plus d'infos: alain.jarry@planete-bordeaux.fr

CALENDRIER ANNUEL DES ACTIONS 2016

Le calendrier des événements promotionnels pour l'année 2016 est consultable sur :

<http://www.planete-bordeaux.fr/planning-des-actions-de-promotion-2016/>

FESTIVAL GAROROCK À MARMANDE DU 30 JUIN AU 3 JUILLET

Partenaire « exclusif vin », Planète Bordeaux sera présente sur ce festival pour la 4^{ème} année consécutive. Pour ce 20^{ème} anniversaire : le stand créé spécialement pour Bordeaux Fête le Vin sera mis en place sur la Plaine de la Filhole à Marmande-, amplification de notre visibilité et mise en place d'actions de Relations Publiques. Vous êtes vigneron, négociant ou travaillez pour les caves coopératives de nos appellations ? Inscrivez-vous pour tenir une permanence et soutenir nos appellations ! **Plus d'infos**: luiza.hamdi@planete-bordeaux.fr

CONCOURS

CONCOURS DES VINS « ELLE À TABLE »

Après une 1^{ère} édition couronnée de succès, le Concours des Vins « Elle à Table » est de retour le 23 mai 2016.

Date limite d'inscription : vendredi 22 avril

Date limite de réception des échantillons : vendredi 29 avril

Plus d'infos : elle@trophees-elle.fr ou 04.74.68.84.40

CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS

La 25^{ème} édition du Concours National des Crémants aura lieu à Limoux les 9, 10 et 11 juin.

Informations et inscriptions :

luiza.hamdi@planete-bordeaux.fr.

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

La 7^{ème} édition a eu lieu à Rueda en Espagne les 4 et 5 mars derniers. Plus de 900 échantillons ont été dégustés par 74 dégustateurs venus de 23 pays dont la Colombie, le Danemark et le Japon. Les blancs secs de Bordeaux ont rapporté dans leurs valises 12 Médailles d'Or dont 7 en Bordeaux Blanc, 21 Médailles d'Argent dont 14 en Bordeaux Blanc et 1 Trophée Spécial « Révélation Assemblage 2016 ». Les vins médaillés ont été dégustés pendant le salon Prowein en Allemagne, et seront valorisés tout au long de l'année sur des actions que nous organisons en France et à l'étranger.

RAPPEL : « CAVE DES 1001 CHÂTEAUX » APPEL APORTEURS



La cave est la vitrine et l'image des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Les vins présents servent pour moitié à être vendus (vins en dépôt-vente) et l'autre moitié sert aux diverses dégustations professionnelles et grand public tout au long de l'année. Si vous êtes Adhérent à la cave, n'hésitez plus à approvisionner et/ou à réapprovisionner nos casiers. Cette cave est la vôtre et notre travail est de valoriser vos produits auprès de cibles professionnelles et grand public.

Plus d'infos : philippe.breslau@planete-bordeaux.fr



Le Service Communication de Planète Bordeaux souhaite mettre le viticulteur et son terroir au cœur de sa communication numérique, une manière d’humaniser les échanges et d’augmenter l’interactivité viticulteur/viticulteur et viticulteur/consommateur.

Il œuvre ainsi toute l’année à la promotion des Bordeaux et Bordeaux Supérieur et de tous ses acteurs sur le site Internet www.planete-bordeaux.fr et sur les différents réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Pinterest et Instagram pour les principaux. **Pour nous retrouver : @PlaneteBordeaux**

Si vous avez un compte sur un ou plusieurs de ces réseaux, merci de nous en informer par mail afin de pouvoir suivre vos actualités (portes ouvertes, évènements divers, promotions ...) et de les relayer auprès de nos dizaines de milliers de followers et d’abonnés. **Grâce à nos fidèles internautes, nous étions la 4ème AOC française la plus plébiscitée sur Facebook en 2015 !** Nous réservons encore de belles surprises et nouveautés pour 2016.

Une communication différente avec de belles opportunités pour vous et un potentiel en pleine croissance !

Plus d’infos : marine.martin@planete-bordeaux.fr

GDON DES BORDEAUX

Suite aux prospections du GDON des Bordeaux de l’été dernier, si des pieds présentant les symptômes de la flavescence dorée ont été repérés sur votre propriété, vous avez reçu un courrier avec les résultats d’analyse des pieds marqués.

Nous vous rappelons que vous aviez l’obligation d’arracher ces pieds contaminés (flavescence dorée et bois noir) avant le 31 mars. Des contrôles d’arrachage seront effectués dès ce mois d’avril par les techniciens.

Contact : Nathalie SAINT-MARC 05.57.97.38.10 ou nathalie.saint-marc@planete-bordeaux.fr

TECHNIQUE

NOUVEAU SERVICE : LE SME, LE DIAGNOSTIC ENVIRONNEMENTAL

45% du vignoble bordelais engagé dans une démarche environnementale certifiée et pourquoi pas vous ?

Un état des lieux de votre exploitation, premier pas vers le SME . La volonté des élus de votre Syndicat est de mettre à la disposition de tous les viticulteurs adhérents, un nouveau service: le Diagnostic Environnemental (SME).

En association avec le CIVB, nous vous proposons ce diagnostic complet qui vous permettra d’obtenir :

- un état des lieux environnemental et organisationnel de votre exploitation
- un accès au site internet SME du CIVB sur lequel vous pourrez trouver :
 - votre plan d’analyse environnementale avec la localisation de vos parcelles
 - les documents types, les affichages obligatoires, la réglementation, etc

Par la suite, vous serez libre, si vous le souhaitez :

- de déterminer les objectifs à atteindre et d’obtenir un plan d’action personnalisé à réaliser à votre rythme
- d’intégrer un groupe de travail accompagné par un animateur SME (Système de Management Environnemental) et d’aller jusqu’à la certification

Sur la base du volontariat, ce service est accessible depuis février 2016 et indépendant des contrôles internes. N’hésitez pas à profiter de cette opportunité pour votre entreprise !

Plus d’infos : Nathalie LANIESSE au 05.57.97.19.26 (les lundis et jeudis) ou nathalie.laniesse@planete-bordeaux.fr

ADHÉRENTS

RENDEZ-VOUS JURIDIQUES

Les prochaines permanences juridiques avec Jean-Baptiste THIAL auront lieu les mercredis :

Contact : Corinne TRICAUD au 05.57.97.19.28 ou corinne.tricaud@planete-bordeaux.fr

**11 mai 2016
08 juin 2016**

FORMATIONS

Votre Syndicat vous propose les formations suivantes :

Frais d’inscription : 20 € TTC/jour sauf pour la formation anglais à 30€ TTC/jour, non remboursables.

Date limite d’inscription : 15 jours avant le début de la formation pour les employés et jusqu’à la veille de session pour les exploitants.

Lieu de formation : Planète Bordeaux, de 9h00 à 17h00.

Contacts : **Emeraude Formation** - 06.87.91.68.06 /au 06.64.81.09.19 - emeraudeformation33@gmail.com

Christine LIZÉ - 05.57.97.19.20 - christine.lize@planete-bordeaux.fr

THEMES	Nbr de jours	DATES
Oenotourisme	5 jours	les 19 et 26 mai 2016 puis les 02, 09 et 13 juin
Perfectionnement Word et Excel (niveau intermédiaire)	6 jours	les 17,18,23 et 24 Mai puis les 06 et 07 Juin
Anglais	3 jours	le 30 Mai puis les 06 et 07 Juin