

LE FLASH

septembre 2017

N°261

BORDEAUX | B
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

www.planete-bordeaux.fr



À votre service :

DIRECTION

contact@planete-bordeaux.fr

DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL 05 57 97 19 23
SECRETARIAT 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 22/36

TECHNIQUE / RELATION 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

CAPSULES

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

CONFRÉRIE

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

COMPTABILITÉ/INFORMATIQUE

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

Cher Collègue,

Le 4 août, le Ministre de l'Agriculture Stéphane TRAVERT, est venu à la rencontre de l'agriculture girondine et plus particulièrement pour aborder les sujets viticoles.

Nous avons pu présenter les dossiers suivants lors d'une réunion à la Cité du Vin :

- un point de situation sur le sinistre gel et ses conséquences
- les éléments à améliorer sur l'assurance récolte (niveau de franchise, moyenne olympique...),
- la mise en place d'un fonds de consolidation des entreprises suite au gel,
- la nécessaire réforme de l'épargne climatique (DPA...),
- les sujets européens (PAC, politique de qualité, accords commerciaux),
- l'environnement et les sujets phytosanitaires.

Après une visite de la Cité, un déjeuner, à la Maison des Vins de Fronsac avec de nombreux parlementaires, aura permis de travailler encore ces sujets avant la visite des Vignobles GABARD à GALGON.

Stéphane Gabard et son épouse ont pu les illustrer concrètement au Ministre, avec un accent particulier sur les dégâts du gel à la vigne et sur la vie d'une entreprise viticole.

Un grand merci à Stéphane et à toute sa famille pour la qualité de leur accueil et les messages portés au Ministre.

Sans apporter de réponse concrète et définitive, Monsieur TRAVERT, nouvellement nommé, aura pris connaissance des difficultés, des enjeux et des réponses à apporter à l'ensemble de notre filière viticole française.

Dans les semaines et les mois à venir, nous mettrons tout en œuvre pour faire aboutir l'ensemble de ces dossiers, il y a urgence car les vendanges ne nous apportent pas de bonnes surprises sur les volumes.

La qualité sera observée dans quelques mois, mais à ce jour nous avons de très bons espoirs pour un millésime de grande qualité... mais rare.

Malgré la faiblesse de cette récolte, gardons notre enthousiasme pour réussir de belles vinifications !

Bonnes vendanges à tous !

Cordialement,

Bernard FARGES

FRANCE

BILAN

FESTIVAL GAROROCK du 30 juin au 2 juillet

Pour la 5^{ème} année consécutive, nous étions présents sur l'un des plus grands festivals musicaux du Sud de la France, accompagnés d'une soixantaine d'opérateurs.

Sous un chapiteau habillé à nos couleurs et visible par les quelques 100 000 festivaliers, nous avons pu faire découvrir nos AOC à près de 17 000 personnes, malgré le mauvais temps.

A noter : un engouement des festivaliers pour le Bordeaux blanc moelleux et le Bordeaux rosé.

Cette équipe jeune et dynamique, issue de propriétés, maisons de négoce et caves coopératives, a assuré la mise en avant de la marque Bordeaux !

CAMPING TOUR 2017 Objectif atteint !



Du 16 au 28 juillet, les Bordeaux sont allés à la rencontre des campeurs du Bassin d'Arcachon. Une tournée de 12 jours dans 10 campings pour promouvoir les Bordeaux rosé et Bordeaux blanc, et proposer aux vacanciers un parcours œnologique sur un «village» aménagé à nos couleurs. A noter la participation du CIVB et de la Cave de Tutiac avec wine truck et un triporteur, pour nous permettre d'accentuer notre visibilité.

Objectif atteint avec 4 068 personnes touchées contre 2 868 en 2016 ! Et pour un même nombre de campings... Soit une progression de près de 42% !

A VENIR WORKSHOP DES CRÉMANTS

Avec déjà 6 éditions, le «Workshop des Crémants» est devenu un rendez-vous incontournable pour la presse nationale/spécialisée et les blogueurs influents. Cet événement, organisé par l'agence de presse «Clair de Lune», aura lieu le mercredi 13 septembre au restaurant l'Istr, à Paris.

L'objectif : fournir aux journalistes les informations nécessaires à leurs articles (bulles) de fin d'année.

Les crémants concernés par cette dégustation sont ceux médaillés d'Or lors du dernier Concours National des Crémants (en mars dernier en Savoie). Toutes les régions sont donc invitées à présenter leurs cuvées médaillées Or (avec une seule cuvée par couleur et par maison). Sur les 11 Crémants de Bordeaux, 8 pourront participer (5 crémants blancs et 3 crémants rosés). Dominique Furlan, Président de la Section Crémant de Bordeaux représentera notre Syndicat, accompagné par Frédéric Bonnefis de la Maison Brèque.

EXPORT

ACTU

VOYAGES DE PRESSE EN RÉGION

Nous organisons plusieurs voyages de presse en région pour faire découvrir la diversité et la richesse de nos appellations aux journalistes américains, anglais et japonais.

Nous accueillerons 4 à 5 journalistes par voyage.

Au programme : immersion dans

la vie des hommes et de la vigne avec découverte de propriétés de vigneron, des maisons de négoce et de caves coopératives, dans un contexte professionnel et convivial.

Les dates :

- du 18 au 22 septembre, la presse japonaise,
- du 25 au 27 septembre, la presse anglaise,
- du 2 au 6 octobre, la presse américaine.

BILAN

CHINE :



REPORTAGE TV EN RÉGION du 16 au 23 juillet

Pour la 1^{ère} fois, nous avons reçu une équipe de tournage travaillant pour la télévision chinoise. Composée de 4 personnes, elle s'est rendue dans le vignoble pour mettre en vidéos le travail des hommes, leurs vins, leurs propriétés. Ces vidéos seront diffusées par plusieurs chaînes de télévision ainsi que sur le web. Leur travail s'est fait sur une douzaine de propriétés.

A noter la présence, pendant toute la durée du reportage, du lauréat du Concours de Sommellerie, Zhou Xiaoxiong, étudiant au China Institute of Industrial Relations.

A VENIR

JAPON : 1^{ÈRE} ÉDITION DU CONCOURS DE SOMMELLERIE

Les 17 novembre et 7 décembre prochains, nous organisons la 1^{ère} édition du Concours de Sommellerie au Japon, à l'Ambassade de France à Tokyo. Ce concours s'adresse à une soixantaine de membres de la «Japan Sommelier Association» du domaine de la restauration.

L'événement se déroulera en 2 temps :

- en novembre, une formation d'une journée sur nos AOC avec une sélection des 5 meilleurs sommeliers,
- en décembre, la finale aura lieu avec l'élection des 3 lauréats élus par un jury composé des 4 meilleurs sommeliers du Japon.

L'objectif : sensibiliser les étudiants, jeunes professionnels et prescripteurs asiatiques à nos appellations et en faire des ambassadeurs.

HONG-KONG WINE AND SPIRITS FAIR du 9 au 11 novembre

Nous serons présents sur ce salon international avec un grand stand collectif comprenant un espace free tasting ainsi qu'un corner réservé à 3 espaces individuels agencés pouvant accueillir 3 opérateurs. Une soirée afterwork dédiée aux médias sera organisée, dans un restaurant du centre de Hong Kong, le 10 novembre. Cet événement permettra aux opérateurs présents de rencontrer les prescripteurs et de leur présenter leurs vins.

Lors de la précédente édition, près de 400 professionnels étaient présents.

PROWINE SHANGHAI du 14 au 16 novembre

Après le Hong Kong Wine and Spirits Fair, nous poursuivons notre tournée de promotion à Shanghai. La configuration de notre stand sera identique à celle du Wine and Spirits Fair avec un grand stand dédié au free tasting ainsi qu'un corner réservé aux espaces individuels pouvant accueillir 3 opérateurs.

ROYAUME-UNI Master class

Nous organisons un programme de 20 master class avec «L' Association Of Wine Educators» britannique.

Elles sont destinées à environ 400 professionnels du vin dans les secteurs du Trade et de la presse, ayant le minimum de connaissances requis (WSET DI-

PLOMA). Ces formations sont dispensées par une sélection d'une trentaine «d'educators» triés sur le volet. Huit mois de formation sur plusieurs sites londoniens et sous différents thèmes. Tout au long de l'année, tous ces professionnels formés seront ensuite à même de proposer des master class sur nos AOC à leur clientèle.

ADHÉ rents

CONSULTATIONS JURIDIQUES

Les prochaines consultations auront lieu les :

- mercredi 4 octobre
- jeudi 2 novembre
- mercredi 6 décembre

N'hésitez pas à solliciter ce service !

Contact : Corinne TRICAUD
05.57.97.19.28

corinne.tricaud@planete-bordeaux.fr

FERMETURES EXCEPTIONNELLES

Fermetures pour cause
d'inventaire :

- le vendredi 29 septembre pour le Service Capsules
- les 14 et 25 septembre pour Planète Bordeaux et de la Cave des 1001 Châteaux

TECH NI QUE

TRAÇABILITÉ ET REGISTRES

Nous vous rappelons que vous devez renseigner la traçabilité

de vos raisins et de certaines opérations effectuées au chai dans un registre.

Les opérations concernées sont les suivantes :

- les entrées de vendange,
- les entrées et sorties des sous-produits de la vinification,
- les coupages (de cépages ou de millésimes),
- le volume complémentaire individuel,
- l'utilisation de l'enrichissement, l'acidification et la désacidification (si ces pratiques sont autorisées pour le millésime concerné),
- l'utilisation de charbons à usage œnologique, de morceaux de bois de chêne, etc...,
- les conditionnements et les numéros de lot.

Vous pouvez télécharger sur le site internet www.pro.planete-bordeaux.fr, un modèle de registre unique de manipulation, qui récapitule la réglementation et les tableaux à compléter.

Nous vous rappelons également que les pratiques œnologiques suivantes sont à déclarer en ligne sur le site produane :

- enrichissement,
- acidification,
- désacidification,
- édulcoration,
- désalcoolisation,
- traitement au ferrocyanure de potassium.

ENRICHISSEMENTS

• L'arrêté préfectoral du 30 août dernier autorise l'enrichissement par sucrage à sec à 1,5%vol. pour les AOC Crémant de Bordeaux blanc et rosé, Bordeaux blanc sec, Bordeaux blanc avec sucres résiduels et Bordeaux Haut-Benauges sec.

• L'arrêté préfectoral du 31 août dernier autorise l'enrichissement à hauteur de 1,5%vol. pour tous les cépages du cahier des charges des AOC Bordeaux rosé, claret et rouge et AOC Bordeaux Supérieur blanc et rouge, pour les exploitations ayant des parcelles de vigne dans les communes suivantes :

Arbanats, Béguey, Cadillac, Capian, Cérons, Illats, Paillet, Podensac, Rions, Villenave-de-Rions et Virelade.

RENDEMENTS

Nous avons demandé les rendements suivants pour la récolte 2017 :

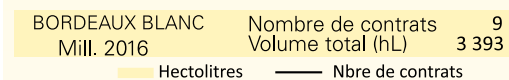
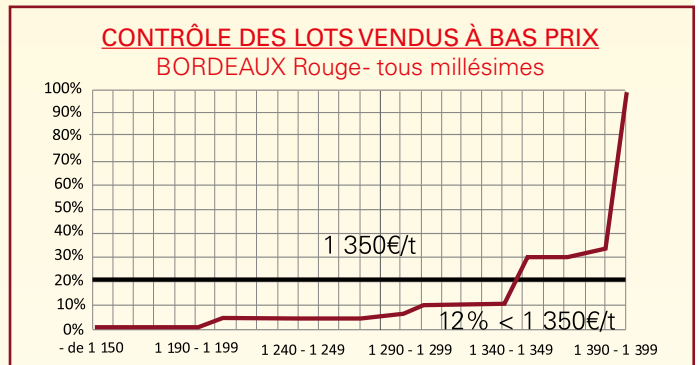
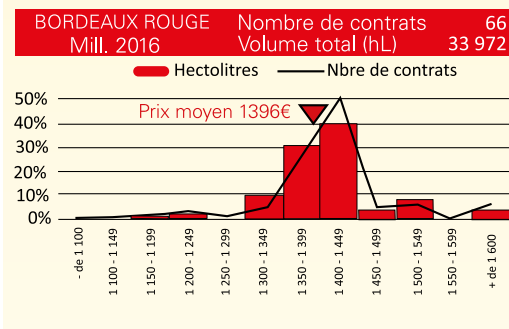
AOC - IG	RENDEMENTS DEMANDÉS	VSI DEMANDÉ	VCI DEMANDÉ
Bordeaux blanc sec (avec ou sans sucres résiduels)	65 hl/ha	7 hl/ha	
Bordeaux Supérieur blanc	49 hl/ha		
Bordeaux rosé	58 hl/ha	7 hl/ha	
Bordeaux claret	58 hl/ha	7 hl/ha	
Bordeaux rouge	58 hl/ha		3 hl/ha
Bordeaux Supérieur rouge	52+3 hl/ha		3 hl/ha
Crémant (blanc et rosé)	78 hl/ha		
Fine Bordeaux	150hl/ha		

Contact : Service Technique 05.57.97.38.10

AOUT 2017 SOURCE CIVB

ECONOMIE

CIVB - Service Economie et Etudes

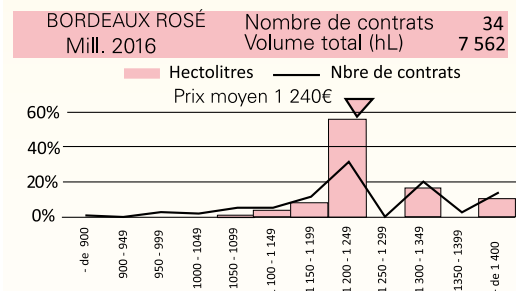


BORDEAUX Rouge - tous millésimes

Cumul (%) du nombre de contrats par tranche de prix
 Nombre de contrats : 78

Non significatif

Cumul 3 mois à fin août :



Cumul des sorties 12 mois

Le cumul des enregistrements atteint 2,588 Mhl (+ 6% par rapport à la campagne dernière). Grâce aux 2 derniers mois, le gain est plus net pour le groupe Bordeaux avec les Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur (+ 5% pour 1,678 Mhl). Le Bordeaux rosé s'est replié. Les blancs secs ont connu une vive progression, avec une fin de campagne plus active que l'an passé et terminent avec + 11% pour 261.900 hl.

Les prix de vrac tous millésimes de la campagne 2016-17 sont en hausse par rapport à la campagne passée avec + 3% en Bordeaux rouge (1.283 €/t) et en Bordeaux rosé (1.198 €/t). En blanc, l'AOC Bordeaux blanc perd 2%, avec 1.175 €/t.

Exportations à fin juin

La croissance des exportations se poursuit. A fin juin 2017 (sur un an), elles sont en progression de 4%, s'établissant à 2,11 millions d'hl. L'évolution contrastée entre l'Union Européenne, en retrait de 7%, et les pays tiers, en hausse de 11%, demeure. Contraste également par couleur où les rouges sont en hausse de 6% alors que les blancs connaissent une évolution opposée.