



LE FLASH

septembre

2018



N°272

BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

Votre Syndicat communiqu...

www.planete-bordeaux.fr



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
PROMOTION FRANCE 05 57 97 19 30
PROMOTION EXPORT 05 57 97 90 48
PLANÈTE 05 57 97 19 22
CAVE 05 57 97 38 17

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,

Nous avons vu apparaître des estimations de volumes de récolte depuis quelques semaines... elles seront très probablement démenties, comme à l'habitude, par la réalité de ce que nous constaterons en cuves.

Depuis le mois de mai, de nombreux orages de grêle, puis une très forte pression de mildiou sont venus perturber ce millésime, gageons que le meilleur reste à venir avec des conditions de vendanges idéales pour une qualité à ce jour très prometteuse.

L'actualité de l'été aura été marquée par la surprenante médiatisation de deux sujets, le glyphosate et la supposée nocivité de l'alcool dès le premier verre consommé.

Sur le glyphosate, nous constatons avec stupéfaction que cet herbicide est devenu un sujet de société sur lequel tout le monde donne son avis et où la démagogie comme l'idéologie politique priment sur la science. Si à la place des « YAKAFOKON », les médias ouvraient leurs pages ou leurs micros aux gens sérieux ou aux scientifiques, nous pourrions envisager des débats sereins et intelligents pour imaginer l'avenir.

De nombreux articles ont aussi fleuri ces dernières semaines sur une étude montrant un risque pour la santé dès le premier verre d'alcool consommé. Beaucoup ont oublié de préciser le point essentiel de cette étude : sur 100 000 personnes, 918 buveurs d'un verre d'une boisson alcoolisée par jour ont développé des pathologies et 914 non buveurs ont également développé des pathologies. Malgré ces chiffres édifiants, les hygiénistes et autres moralisateurs ont occupé de nombreux espaces médiatiques.

Face aux attaques de toutes sortes sur nos activités et nos vins, chacun de nous doit, plus que jamais, expliquer notre métier, nos vins et partager notre passion.

Les citoyens et les consommateurs seront à l'écoute de nos messages parce qu'ils sont la voix de la raison et du savoir vivre.

Très bonnes vendanges !

Bernard FARGES

FERMETURES EXCEPTIONNELLES

Fermetures pour cause d'inventaires

- le vendredi 30 septembre pour le Service Capsules
- les 13 et 21 septembre pour Planète Bordeaux et la Cave des 1001 Châteaux

FRANCE

ACTU

LESTALENTS

En route pour la finale !

La pré-sélection de cette édition 2018 a eu lieu à Planète Bordeaux le jeudi 30 août dernier.

Découvrez vite la liste des vins présélectionnés sur : www.pro.planete-bordeaux.fr

La finale aura lieu le lundi 1^{er} octobre chez «Lavinia», à Paris.

BILAN

OPÉRATIONS DE L'ÉTÉ

du 15 juillet au 19 août



Les Bordeaux à la plage !

Cet été, les AOC Bordeaux blanc et Bordeaux rosé ont pris leurs quartiers d'été sur la Côte Atlantique.

Du 15 au 27 juillet, les campeurs de Biscarrosse, Lacanau, Lège-Cap Ferret et Vendays-Montalivet ont eu le plaisir de découvrir nos 2 appellations rafraîchissantes en ce bel été 2018. Chaque jour, un village éphémère à nos couleurs a été installé dans 8 campings et

2 offices de tourisme partenaires, rigoureusement sélectionnés, pour proposer aux vacanciers une découverte ludique et conviviale de nos vins, autour de nombreuses animations.

Du 7 au 19 août, les «Oscars des Bordeaux de l'Été», 6 références en Bordeaux rosé élues par un jury 100% féminin, ont pris place et dévoilé leurs arômes à des consommateurs avides de découvrir ce que Bordeaux avait à leur offrir.

Six vins frais, fruités, aux couleurs chatoyantes, comme peut l'être l'océan en cette saison.

Le 11 août, nous avons poursuivi notre route des vacances et avons fait escale à la Fête de la Pinasse. Cette fête traditionnelle est dédiée aux pinasses du Bassin d'Arcachon. Au milieu des bateaux, des peintures et des sculptures, toutes nos AOC Bordeaux étaient présentes pour dévoiler leurs arômes aux consommateurs.

Un programme convivial et plein d'émotions pour offrir au grand public des vacances inoubliables!

EXPORT

ACTU

CHINE

Reportage TV en région du 1^{er} au 7 juillet

Pour la 1^{ère} fois en 2017, nous avons reçu une équipe de tournage de la chaîne télévision chinoise «Tabi Channel» dans le cadre d'un voyage de presse dans le vignoble.

En juillet dernier, nous avons renouvelé l'expérience avec une nouvelle équipe, venue en région pour mettre en images le côté «humain» de nos AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur.



Le film sera diffusé dans les avions des compagnies aériennes chinoises et sur des chaînes de TV web. Une belle communication pour nos Bordeaux, auprès d'un public toujours curieux de découvrir l'authenticité de notre terroir.

A visionner sans modération sur : http://www.iqiyi.com/v_19rqz4j934.html

BILAN

JAPON

2^{ème} édition du Concours de Sommellerie



La présélection du concours 2018 de sommellerie (que nous organisons) s'est tenue à l'Ambassade de France au Japon, le mercredi 27 juin dernier.

C'est avec un plaisir non dissimulé que nous avons accueilli un nombre de sommeliers supérieur au nombre initialement prévu ! A l'issue de l'examen, 5 finalistes ont été sélectionnés.

Avec ce concours, nous souhaitons former des sommeliers japonais afin d'enrichir leurs connaissances pour présenter au mieux nos AOC à leurs clients.

La finale de cette 2^{ème} édition a eu lieu le 24 juillet dernier.

Elle a été présidée par Monsieur IGURO (lauréat de la 1^{ère} édition) qui intervient également comme instructeur du séminaire. Sa participation à «Bordeaux Fête le Vin» en juin dernier et la visite de plusieurs propriétés de la région lui ont permis d'enrichir son intervention d'expériences fraîches et concrètes.

Monsieur TSUKAMOTO, du restaurant Au Bec Fin situé à Kobé, remporte le 1^{er} prix. Il aura l'honneur d'occuper la fonction d'Ambassadeur officiel de nos AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur au Japon pour cette nouvelle année.

A noter la présence de Jonathan Ducourt, des Vignobles Ducourt, lors de la finale pour représenter notre Syndicat.

A VENIR

CHINE

Concours de Sommellerie : formation des nouveaux étudiants



Pour la 3^{ème} année consécutive, nous renouvelons le concours d'écoles de sommeliers sur le marché chinois, sur le modèle de ceux déjà organisés en Belgique et au Japon.

Cette année, 250 élèves de 24 écoles provenant de 11 provinces de toute la Chine seront formés à nos AOC pendant 6 journées complètes. Ces journées seront réparties

entre septembre et octobre, pour une finale prévue mi-novembre, à Pékin.

Au programme : pratique des techniques de sommellerie, conseils sur les accords mets et vins, connaissance de nos AOC...

Les lauréats deviendront de véritables ambassadeurs et prescripteurs auprès des consommateurs chinois de plus en plus intéressés et avides d'informations sur nos vins de Bordeaux.

ADHÉRENTS

CONSULTATIONS JURIDIQUES

Les prochaines consultations se tiendront les :

- mercredi 3 octobre
- mercredi 7 novembre
- mercredi 6 décembre

N'hésitez pas à solliciter ce service gratuit !

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

TECHNIQUE

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 (VCI),
- 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 œnologiques, de morceaux de bois de chêne, etc...,
- les conditionnements et les numéros de lot.

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

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 27 août dernier autorise l'enrichissement par sucrage à sec à 1.5% vol. pour l'AOC Crémant de Bordeaux (blanc et rosé).

• L'arrêté préfectoral du 31 août dernier autorise l'enrichissement, y compris par sucrage à sec, à hauteur de 0,5% vol. pour l'élaboration des vins AOP, IGP et sans indication géographique blancs, rosés et rouges de Gironde, pour la récolte 2018.

Consultez notre site Internet : www.pro.planete-bordeaux.fr pour connaître en temps réel d'intégralité des arrêtés préfectoraux relatifs aux rendements de nos AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

RENDEMENTS

Nous avons demandé les rendements suivants pour la récolte 2018 (sous réserve de validation du Comité National de l'INAO du 5 septembre inconnue à la date où nous éditons ce Flash) :

| AOC - IG | RENDEMENTS DEMANDÉS | VSI DEMANDÉ | VCI DEMANDÉ | ENRICHISSEMENT à l'heure où nous imprimons ce Flash |
|--|---------------------|-------------|-------------|---|
| Bordeaux blanc (avec ou sans sucres résiduels) | 65 hl/ha | 7 hl/ha | | 0.5 % |
| Bordeaux Supérieur blanc | 49 hl/ha | | | 0.5 % |
| Bordeaux rosé | 59 hl/ha | 6 hl/ha | | 0.5 % |
| Bordeaux claret | 59 hl/ha | 6 hl/ha | | 0.5 % |
| Bordeaux rouge | 54 hl/ha | | 11 hl/ha | 0.5 % |
| Bordeaux Supérieur rouge | 48+3 hl/ha | | 11 hl/ha | 0.5 % |
| Crémant (blanc et rosé) | 78 hl/ha | | | 1.5 % |
| Fine Bordeaux | 150hl/ha | | | |

Retrouvez le récapitulatif des chiffres de récolte sur notre site www.pro.planete-bordeaux.fr

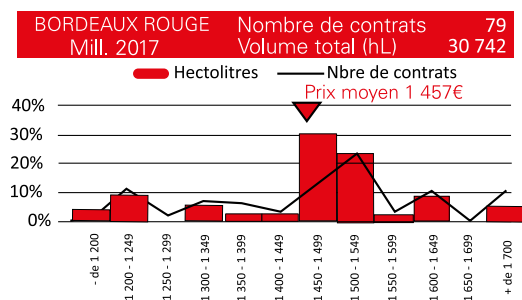
Contact : Nathalie SAINT-MARC 05.57.97.38.10 ou nathalie.saint-marc@planete-bordeaux.fr

JUILLET 2018 SOURCE CIVB

Ces données économiques clôturent la campagne 2017-2018.

ECONOMIE

CIVB - Service Economie et Etudes

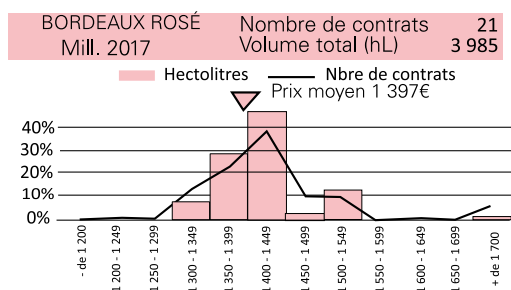


BORDEAUX BLANC Mill. 2017

Nombre de contrats : 18
Volume total (hL) : 3 000

Non significatif

Cumul 3 mois à fin juillet :



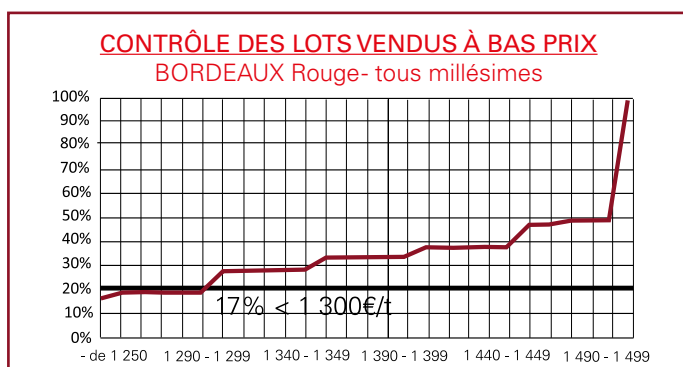
Cumul des sorties 11 mois de campagne 2017-2018

La campagne 2017-2018 se conclut avec un cumul des enregistrements en forte baisse, avec 2,07 Mhl, le volume contractualisé en vrac affiche un repli de 20%. Il s'agit d'un niveau historiquement faible. Cette baisse est de 18% pour le groupe Bordeaux (1,37 million d'hl), de 19% pour les blancs secs (213.000 hl) et de 37% pour les blancs doux (22.000 hl).

Les prix moyens tous millésimes sont en hausse par rapport à la campagne précédente : + 17% en Bordeaux rouge (1.496 €/t), + 6% en Bordeaux blanc (1.240 €/t).

Exportations à fin juillet

Pour le 6^{ème} mois consécutif, les exportations bordelaises s'inscrivent en baisse. Toutefois, sur un an, elles restent en hausse. L'ensemble des principales destinations (sauf la zone Chine et la Belgique) affiche des volumes en hausse.



BORDEAUX rouge - tous millésimes

Cumul (%) du nombre de contrats par tranche de prix
Nombre de contrats : 103

Contrats d'achat vrac

Au cours du 2nd semestre de la campagne, l'enregistrement de contrats d'achat vrac, dans un contexte de manque de disponibilités, s'est inscrit en forte baisse. Avec 106.000 hl, il est en baisse de 46% et se situe à son plus bas niveau de la décennie.

La baisse est visible à la fois sur les volumes retirés en vrac (- 52%) et ceux retirés en bouteilles (- 17%). L'ensemble des groupes est en repli.

Sur juillet, les enregistrements sont de 69.000 hl pour le groupe Bordeaux, 6.600 hl pour les blancs secs et 1.300 hl pour les blancs doux.