

œno sélection



TONNELIERS DE FRANCE **UNE RENCONTRE AVEC** **LEUR PRINCIPAL FOURNISSEUR**

La tonnellerie française représente aujourd'hui, en valeur, le premier marché du chêne français, une matière première qu'elle achète, à plus de 70 %, à l'Office national des forêts (ONF). Afin de présenter les enjeux de la filière et d'exprimer les attentes, les Tonneliers de France ont donc souhaité rencontrer les représentants de leur principal fournisseur. La tonnellerie française, dont le savoir-faire et la qualité des fûts sont unanimement reconnus, est leader mondial. Cette performance la place comme l'unique activité "bois" excédentaire de la balance commerciale du pays et participe à la réputation internationale de la forêt française. Afin de ne pas subir, à terme, la concurrence de nouveaux pays producteurs, voire celle des produits alternatifs, elle entend se donner tous les moyens pour se maintenir à ce niveau et vient, dans cette perspective, de rencontrer les représentants de l'ONF. La tonnellerie française représente en valeur, et de loin, le premier marché du chêne français (environ 265 000 m³ de grumes en 2011, soit 106 M€) qu'elle achète pratiquement aux 3/4 auprès de l'ONF. Compte tenu de l'évolution récente de l'institution, il importait aux Tonneliers de France de présenter leur profession et ses attentes à MM. Viné, Directeur de l'ONF, et Gamblin, directeur technique et commercial Bois. Après une visite de la merranderie et de la tonnellerie Sylvain, à Libourne, une réunion de travail a permis à Jean-Luc Sylvain, président des Tonneliers de France, et Nicolas Tarteret, président de la Commission merrains, de rappeler que leur filière est le premier client en chiffre d'affaires de l'ONF. Ils ont également fait un point sur les besoins en approvisionnement de leurs adhérents et obtenu que deux réunions annuelles soient organisées dans l'objectif d'établir un bilan de la saison écoulée et de préparer les ventes à venir. Enfin, ils ont exprimé leurs doléances en matière de transaction commerciale, appelant notamment au respect de règles de concurrence saine, compte tenu du quasi-monopole de l'ONF et du leadership réciproque des deux partenaires. À l'issue de la réunion, les représentants de l'ONF et des Tonneliers de France ont été aimablement accueillis par M. Naullet, directeur de l'Union des Producteurs de Saint-Émilion, afin de présenter différentes techniques de vieillissement et d'élevage, puis de déguster un vin haut de gamme, vieilli dans un fût issu du fameux chêne Morat.

RÉSIDUS DE COLLAGE **POTENTIELLEMENT ALLERGÉNIQUES** **L'OIV DIVISE PAR DEUX** **LES LIMITES DE DÉTECTION** **ET DE QUANTIFICATION**

C'est en mars dernier, à Paris, que les représentants des 45 États souverains de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) ont adopté, à l'unanimité, une résolution qui révisé la baisse la limite de détection et la limite de quantification des méthodes pour détecter les résidus potentiellement allergéniques des protéines de collage dans le vin. En tenant compte du progrès technologique, cette baisse est sensible puisque ces limites sont divisées par deux ! Des substances naturelles comme la caséine (présente dans le lait ou le fromage), l'ovalbumine ou le lysozyme (présentes dans le blanc d'œuf) peuvent être éventuellement utilisées pour le collage d'un vin, afin de le clarifier. Différentes méthodes d'analyse peuvent être utilisées pour déterminer la présence ou non de ces éléments dans le vin. Afin d'harmoniser les critères existants qui permettent de fixer un seuil minimal pour déterminer la présence ou non dans le vin de ces protéines de collage potentiellement allergéniques, l'OIV a adopté la résolution OIV/COMEX 12/502. Elle modifie la résolution OIV/OENO 427/2010, adoptée à Tbilissi (Géorgie) en 2010, et qui détaille les critères auxquels doivent se conformer les méthodes d'analyses, pour déterminer les agents de collage dans le vin à des fins officielles. L'OIV remplit ainsi une de ses missions les plus importantes, celle de participer, à travers son expertise scientifique, à la protection de la santé des consommateurs et de contribuer à la sécurité sanitaire des aliments. Les nouvelles valeurs seuil pour la limite de détection et la limite de quantification des méthodes pour détecter les résidus potentiellement allergéniques dans le vin sont respectivement inférieures ou égales à 0,25 et 0,50 mg/l.

www.oiv.org

SYNDICAT VITICOLE DES GRAVES **HENRY CLEMENS, NOUVEAU DIRECTEUR**



Avec plus de 10 ans d'expérience dans le milieu vitivinicole, puis 10 années de responsabilités marketing dans le secteur des nouvelles technologies de la communication, Henry Clemens vient d'être nommé directeur du Syndicat viticole des Graves, présidé par Dominique Haverlan. Henry Clemens a occupé successivement une place d'acheteur vin chez Wertheim, à Berlin, de caviste chez Taillevent, puis de chargé de relations vins au Conseil interprofessionnel des vins de la région Bergerac (CIVRB), avant d'entamer une carrière dans le domaine des nouvelles technologies, en tant que responsable marketing. Succédant à Jean-Louis Vivière, H. Clemens dont la mission consistera à fédérer et promouvoir l'appellation a déclaré : "Je souhaite transformer la Maison des Graves en un véritable outil de promotion et en un lieu

de rencontre incontournable entre les viticulteurs de l'appellation et le grand public." Il pourra compter sur le soutien de toute l'équipe de la Maison des Vins de Graves : Christine Gasq, assistante de direction, Nathalie Taxis, responsable de la vinothèque, Nadia Rieux, assistante commerciale, et Marie Laurence Doutreloux, en charge de la communication.
www.vinsdegraves.com

FAUGÈRES LES 30 ANS DE L'APPELLATION

Ce mois de mai, Faugères fête les 30 ans de son appellation "Nature schiste", obtenue le 5 mai 1982 et qui a permis de protéger des paysages contrastés entre les lignes vertes des vignes et les variations de couleurs des schistes : de l'ocre au gris, de l'orangé au bleu profond. Ces sols donnent des vins puissants et élégants, avec une belle minéralité et des tanins étonnamment fins et soyeux dès leur jeunesse. Le cadre magnifique de cet environnement préservé a certainement incité les vigneronnes à s'engager "naturellement", et dès les années 1990, dans une démarche qui les a conduits à faire de Faugères une des appellations de France qui a la plus forte proportion d'exploitations conduites en bio, biodynamie et vin nature.



Au programme des festivités des trente ans d'AOC Faugères, de nombreuses animations sont prévues en mai, chez les cavistes et dans les grands magasins, avec des repas dégustation au domaine ou dans un restaurant, des balades vigneronnes, des journées Portes ouvertes dans les caveaux, des soirées guinguette sur les places des villages du faugérois. Le programme complet et les possibilités d'hébergement à proximité sont en ligne, sur le site de l'appellation.
www.faugeres.com

RAPPORT OMS SUR L'ALCOOL LE MODÈLE FRANÇAIS CONFORTÉ

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) Europe a présenté un rapport sur l'alcool, à Copenhague, fin mars 2012. Si l'Europe reste la zone géographique où la consommation d'alcool est la plus importante (12,5 litres d'alcool pur, par an et par habitant, contre 6,1 litres au niveau mondial), le rapport de l'OMS Europe, coparrainé par la Commission européenne, indique aussi que les modes de consommation varient significativement : on ne boit pas les mêmes quantités, ni de la même façon, selon les pays.
"Toutes les consommations d'alcool n'ont pas les mêmes conséquences. Tout dépend de ce qui est consommé, et de

quelle façon." explique le Professeur Jürgen Rehm, directeur du Département de recherche sociale et épidémiologique du Centre pour les addictions et la santé mentale de Toronto. Les pays du sud de l'Europe, ceux de l'Europe du Centre-Ouest et de l'Ouest ont un indice de dangerosité à l'alcool bien plus faible que ceux du nord, ou de l'est de l'Europe. Cet indice de consommation dangereuse est établi sur une échelle de 1 à 5 (1 étant le niveau le moins dangereux, 5 le plus dangereux). Il prend en compte la quantité d'alcool consommé par personne, son évolution au cours des dix dernières années, ainsi que les modes de consommation : la consommation régulière au cours des repas contre la consommation en dehors des repas, avec de fréquents épisodes d'ivresse. Les pays de la zone Europe du Centre-Ouest (dont la France) ont un score moyen de dangerosité de 1,5, alors que les pays nordiques sont à 2,8, et même 2,9, pour les pays de l'Europe du Centre-Est et ceux de l'Est. Le rapport OMS établit également une note de comportement de consommation sur une échelle de 1 à 5 : 1 étant une consommation sans risque, notamment au cours des repas, et 5 une consommation risquée, en dehors des repas et avec des ivresses répétées. Comme les autres pays producteurs de vin, la France obtient la note de 1, ce qui conforte son modèle de consommation.

CÔTES DU RHÔNE PHILIPPE PELLATON RÉÉLU À LA PRÉSIDENTIE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

Philippe Pellaton a été réélu à la présidence du Syndicat général des vigneronnes des Côtes du Rhône. Lors de ce nouveau mandat de 3 ans, il entend poursuivre l'amélioration du revenu des vigneronnes, mais aussi travailler à la meilleure valorisation des vins et du territoire. Les 71 administrateurs présents ce 21 mars 2012, à Sainte-Cécile-Vignes, ont voté à l'unanimité la réélection de Ph. Pellaton. Son premier mandat a débuté en mars 2009, dans un contexte économique particulièrement difficile pour l'appellation Côtes du Rhône. Trois ans après, les prix sont revenus à des niveaux de rémunération corrects pour les vigneronnes. Des aides européennes ont permis une importante rénovation du vignoble et le Syndicat général est plus que jamais aux côtés des vigneronnes pour les faire progresser dans leur métier. *"Le monde vigneron a retrouvé confiance en l'avenir !"* se réjouit le président réélu qui compte poursuivre l'action de valorisation des Côtes du Rhône, mais aussi améliorer les liens avec le territoire, en mettant en valeur les paysages viticoles. Il sera soutenu par un Bureau de 18 personnes et les services administratifs du Syndicat général, dirigés par Laurent Jeanneteau. Agé de 43 ans, Philippe Pellaton est titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agriculture de l'ISARA Lyon. Viticulteur à Laudun (Gard), il est coprésident de la Cave de Laudun Chusclan Vignerons, et vice-président d'Inter Rhône. Il a également été élu secrétaire général de la CNAOC, en décembre 2011, et président du Comité régional vins de l'INAO pour la région Vallée du Rhône, en février dernier.

