**MESSAGE DE PHILIPPE FAURE-BRAC**

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la préparation de la prochaine édition de la **Fête de la gastronomie – Goût de France** qui se déroulera du 21 au 23 septembre 2018, nous souhaitons vous sensibiliser à cet évènement national et vous inviter à y participer.

La Fête de la Gastronomie est un projet porté par le Ministère de l’Economie et des Finances depuis 2011 avec le soutien du Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation.

Ce rendez-vous annuel est l’occasion de promouvoir notre patrimoine gastronomique, ses métiers et ses savoir-faire. Il convie les participants à se rassembler autour d’événements conviviaux : banquets, dégustations, démonstrations, portes ouvertes, conférences…

En 2018, l’évènement change d’appellation pour se nommer « Fête de la gastronomie – Goût de France ». Le plan d’action gouvernemental « Goût de France/Good France », annoncé par le Président de la République le 27 septembre dernier, a vocation à faire rayonner à l’international l’excellence de notre gastronomie et à soutenir sur nos territoires une alimentation saine, locale et écoresponsable. Notre évènement évolue ainsi, tout en conservant ses valeurs fondatrices : convivialité, partage, apprentissage et plaisir.

Nous aimerions que les membres de **l’Union de la Sommellerie Française** intègrent la Fête de la gastronomie – Goût de France, car les sommeliers participent incontestablement à ce qui fait l’excellence et l’exception de la gastronomie française.

Votre métier consiste à favoriser la rencontre entre les viticulteurs, les chefs et les consommateurs. Au quotidien, vous créez de subtils accords entre les vins et les mets. Votre passion parvient ainsi à fédérer les gastronomes dans un moment de partage. Votre travail est remarquable, car il permet d’éveiller tous nos sens grâce à la qualité de vos choix.

La thématique de cette nouvelle édition s’applique pleinement à votre domaine d’activité puisqu’il s’agit d’illustrer : **« Le goût dans tous ses sens »** à travers votre projet.

Pour toutes ces raisons, nous espérons qu’en tant que membre de la grande famille des sommeliers français, vous aurez envie de nous rejoindre dans cette belle aventure en concevant un projet en lien avec les valeurs et la thématique de la Fête de la gastronomie – Goût de France.    <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/participer>

Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans l’élaboration de votre projet.

**projet@fete-gastronomie.fr****ou au 01 53 18 85 21.**

Œnologiquement vôtre.

Philippe Faure-Brac, Président de l’Union de la Sommellerie Française & Jean-Jacques Pinet, Adjoint à la Commissaire générale à la Fête de la gastronomie – Goût de France.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

65 Arrêté du 7 août 2018 modifiant l'arrêté du 6 septembre 1994 relatif à la reconnaissance du conseil interprofessionnel des vins du Languedoc
       <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037331033&dateTexte=&categorieLien=id>

————————————————



# Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » : le planning des finales

22 août 2018.  <https://www.atabula.com/2018/08/22/concours-un-des-meilleurs-ouvriers-de-france-le-planning-des-finales/>

### Dernière ligne droite pour les finalistes du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Les lieux et dates des finales sont désormais connus.

\_\_\_\_\_\_\_\_

### SOMMELLERIE

Ils seront 9 candidats pour le métier de Sommelier. La finale du concours se déroulera du dimanche 30 au lundi 1er octobre au Château Fonscolombe – Route de Saint Canadet – 13610 Le Puy-Sainte-Réparade.

\_\_\_\_\_\_\_\_

### MAITRE D’HÔTEL, DU SERVICE ET DES ARTS DE LA TABLE

Ils seront 11 candidats à tenter de décrocher le titre diplômant « Un des Meilleurs Ouvriers de France lors de la finale du Concours pour le métier de Maître d’Hôtel. La finale du concours se déroulera du mercredi 7 au jeudi 8 novembre 2018 à l’Hôtel Barrière Le Normandy – 38 Jean Mermoz – 14804 Deauville

\_\_\_\_\_\_\_\_

### RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

Ils seront 24 candidats pour le métier de Réceptionniste en Hôtellerie. La finale du concours se déroulera du jeudi 15 au samedi 17 novembre 2018 au Lycée de l’Occitanie – 1, rue de l’Abbé Jules Lemire – 31300 Toulouse.

\_\_\_\_\_\_\_\_

### CUISINE GASTRONOMIE

Ils seront une trentaine de candidats (connus à partir de mi-octobre après les qualificatives B des 26 et 27 septembre) pour le métier de Cuisinier. La finale du concours se déroulera du mardi 20 au jeudi 22 novembre 2018 au Lycée Hôtelier du Touquet – avenue du Château – Le Touquet (62).

\_\_\_\_\_\_\_\_

### GOUVERNANT(E) DES SERVICES HÔTELIERS

Ils seront 12 candidats pour le métier de Gouvernant(e).

La finale du concours se déroulera du mercredi 28 au vendredi 30 novembre 2018 au Lycée Hyacinthe Friant – 3, rue Friant – 39800 Poligny.

\_\_\_\_\_\_\_\_

### BARMAN

Ils seront 6 candidats pour le métier de Barman - Barmaid.

La finale du concours se déroulera le mardi 27 novembre 2018 en Corse (lieu à définir)

#### Le 26e concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chiffres → 2 950 candidats inscrits au 31.05.2017 / 170 classes concernées sur les 232 classes existantes / Nombre de finalistes toutes classes confondues : 1202 au 20.07.2018 (en attente épreuves qualificatives des classes Cuisine, gastronomie (partie B), Charcutier-traiteur, traiteur et Fromager)

---------------------------------------------

Les analyses pétiolaires de la vigne retrouvent un intérêt

Publié le 13/08/2018 - 09:27

par [Marie-Dominique Guihard](https://www.mon-viti.com/auteurs/marie-dominique-guihard) <https://www.mon-viti.com/node/24441/activer>



Depuis quelques années, l’analyse pétiolaire permet de piloter la fertilisation de l’année à venir mais aussi celle de la saison en cours. Ces examens peuvent contribuer à réaliser parfois de substantielles économies au viticulteur.

L’analyse pétiolaire existe depuis les années 60. Peu pratique, uniquement destinée à détecter des carences, cette technique n’était guère utilisée. Aujourd’hui, elle retrouve un regain d’intérêt car elle peut intervenir dans le pilotage de la fertilisation. « Depuis 2011, les analyses se font plus rapidement dans notre laboratoire.

# Préparer la foire aux vins

mercredi 22 août 2018 10:01.      <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/produit-boisson/2018-08/Preparer-la-foire-aux-vinx.htm>
S'échelonnant de début septembre à mi-octobre dans toutes les enseignes, les foires aux vins proposent une sélection de vins toujours plus élargie. Quels sont les intérêts de ce type d'opération pour les CHR ? Quels sont les écueils à éviter ?

Rendez-vous incontournable de la grande distribution, les foires aux vins sont nées au début des années 1970 avec le projet de démocratiser l'accès à des vins de qualité. **La foire aux vins PlugwinePro aura lieu directement sur le site du 22 août au 30 septembre.**

**Quels intérêts pour les CHR ?**

**1/ Optimiser les marges :**

Les foires aux vins vont vous permettre d'optimiser vos marges ! Vous pourrez en effet acheter des vins à prix  réduits (il n'est pas rare de croiser des réductions allant jusqu'à  30 % sur les prix professionnels ou des gratuités du type 5+1). Souvent les enseignes publient leurs catalogues en avance et les médias spécialisés décryptent les promotions pour orienter leurs lecteurs vers les bonnes affaires. Pour bénéficier de réductions intéressantes, il faut se documenter. N'hésitez pas à consulter la presse et les guides spécialisés.

**2/ Anticiper la saison**

En augmentant vos quantités d'achat lors de la période des foires aux vins, vous pouvez anticiper la saison et prévoir un stock à prix cassé le long de la saison. Vous n'êtes pas dans l'obligation de sur-stocker l'ensemble des références de votre carte, au risque d'une immobilisation financière trop élevée, mais vous pouvez, par exemple, miser sur deux ou trois valeurs sûres afin de réaliser des économies.

**3/ Partir à la découverte de nouveaux domaines**

C'est l'occasion de partir à la découverte de domaines, régions ou appellations que vous n'avez pas l'habitude de commander et de surprendre vos habitués avec des références inédites.

**4/ Développer des opérations autour du vin**

Les foires aux vins sont le moyen de développer des opérations autour du vin dans votre établissement. C'est l'occasion de développer le concept de 'vin du moment', de créer ou d'agrandir votre carte de vins au verre ou de penser à des accords mets et vins, présentés sous la forme 'plat du jour + vin du jour'.

**5/ Savoir créer des événements**

À cette période où le vin est très médiatisé, vous pouvez organiser des événements autour du vin. Par exemple, des soirées à thème, type 'soirée dégustation' où vous mettez en avant un domaine, une région ou une appellation. Si les connaissances vous font défaut, faites appel à des sommeliers, voire à des vignerons, pour animer la soirée !

**6/ Développer la vente à emporter**

La vente à emporter se démocratise dans les restaurants, pourquoi ne pas créer un linéaire dédié aux vins dans votre établissement ? Si vous êtes détenteur d'une licence IV, vous pouvez proposer à vos clients d'acheter du vin chez vous. Vos clients ont aimé le vin qu'ils ont bu ? Ils pourront repartir avec !

**Les écueils à éviter**

**• Céder à la tentation des prix trop bas**

Ces vins issus d'appellations méconnues, souvent ornés de collerettes "coup de coeur" et de diverses médailles, affichent de petits prix. Attention aux déconvenues, ce sont rarement de bonnes affaires.

**• Partir en quête de vins d'exception**

Les très grands vins (Petrus, Yquem, Margaux, Latour, Ausone, Rayas… ) n'ont rien à attendre des foires aux vins. Cela nuirait même à leur image.

[#Vin](https://www.lhotellerie-restauration.fr/hashtag/Vin) [#Foireauxvins](https://www.lhotellerie-restauration.fr/hashtag/Foireauxvins) [#PlugwinePro](https://www.lhotellerie-restauration.fr/hashtag/PlugwinePro)

|  |
| --- |
| La démarche à suivre |
| **• Viser le milieu de gamme**Dans le Bordelais, les crus bourgeois, ainsi que certains grands crus classés moins fameux restent des valeurs sûres, bien que parfois dénuées de caractère.**• Choisir des millésimes récents**Acquérir de vieux millésimes en grande distribution est une prise de risque, d'autant que les conditions de conservation ne se prêtent pas à la garde des vins. Restez donc sur les derniers millésimes.Le millésime **2015** est le plutôt généreux et homogène. C'est un joli millésime, à privilégier et à encaver. Le millésime **2016**a de très belles promesses à tenir. Sera-t-il dans la lignée du millésime **2010** ? Le millésime **2017** est rare car, sauf en Champagne, car les vignes ont partout souffert du gel, puis de la grêle, en particulier dans le Jura. |

————————————————

# Fiche pratique : les accords mets et vins avec les fromages

mercredi 22 août 2018 10:21

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/produit-boisson/2018-07/Fiche-pratique-les-accords-mets-et-vins-avec-les-fromages.htm>

Un fromage peut rendre un mauvais vin acceptable, mais en revanche, un fromage mal choisi peut 'tuer' un vin de qualité. Et contrairement à une opinion très répandue, la plupart des fromages ne mettent pas les grands vins en valeur.

[](https://www.lhotellerie-restauration.fr/publications/paul.brunet)**Paul Brunet**
*"Un repas sans fromages est une belle à qui il manque un oeil."* Cette maxime de Brillat-Savarin confirme l'importance du fromage dans un repas. En France, nous avons le privilège de posséder une gamme de fromages unique au monde! Reste à faire le bon choix. Mais trop souvent, on oublie un élément essentiel : la qualité du fromage que l'on achète. Sur des fromages pasteurisés, sur un roquefort suintant et trop salé, ne vous posez pas trop de questions, vous pouvez servir n'importe quoi, à condition qu'il ne s'agisse pas d'un grand vin.

**Les fromages mettent-ils les grands vins en valeur ?**

Souvenez-vous qu'un fromage peut rendre un mauvais vin acceptable, mais qu'en revanche un fromage mal choisi peut 'tuer' un vin de qualité. Contrairement à une opinion très répandue, la plupart des fromages ne mettent pas les grands vins en valeur. Alors pourquoi réserve-t-on très souvent les meilleurs vins pour le plateau de fromages ? Tout simplement parce que dans un repas le plaisir des sens doit aller crescendo. Si l'on a servi un grand vin sur le rôti, la logique veut que l'on en serve un plus grand sur le fromage. Il faut choisir son fromage avec discernement, en fonction du vin que l'on souhaite proposer et pas le contraire. Après la bouteille prestigieuse servie sur le plat de viande, rien n'interdit de revenir à un vin plus jeune, plus vif, plus fruité avec le plateau de fromages ou à un vin type vin doux naturel, voire à une eau-de-vie dans certains cas particuliers.

**Il y a fromages et fromages**

Les fromages sont classés en catégories : les fromages frais, les pâtes molles à croûte fleurie, les pâtes molles à croûte lavée, les chèvres, les pâtes persillées, les pâtes pressées non cuites, les pâtes pressées cuites et enfin les fromages fondus. Il faut tenir compte de la catégorie à laquelle appartient le fromage au moment de l'accord. Si vous êtes un puriste, vous pouvez très bien présenter un plateau avec des fromages d'une seule catégorie, que des bleus par exemple. Cela facilite le choix du vin.

**Pâtes fraîches et fromages fondus**

Pour ces fromages, il faut se limiter à des vins blancs secs et légers ou à des vins rouges très légers et non tanniques.

**Pâtes molles à croûte fleurie : camembert, brie, carré de l'est, chaource, etc.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Coteaux-du-lyonnais rouge, côtes-roannaises, saint-nicolas-de-bourgueil, côtes-de-bourg |
| **Budget confortable** | Savigny-les-beaune, saint-estèphe, vieux chinon ou vieux bourgueil, côte-de-beaune-villages. |
| **Proposition originale** | Lussac-saint-émilion, un excellent cidre de Normandie sur le camembert, rosé-des-riceys sur le chaource. |
| **Vins étrangers** | Valdéorras ou Rioja Reserva (Espagne), Valpolicella (Italie), salvagnin (Suisse), merlot de Slovénie. |
| **IGP** | Merlot, pinot noir... |

**Pâtes molles à croûte lavée : livarot, pont-l'évêque, munster, maroilles, etc.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Côtes-du-rhône rouge, côtes-de-saint-mont, gaillac rouge, coteaux-du-languedoc rouge, côtes-de-nuits-villages |
| **Budget confortable** | Pomerol ou lalande-de-pomerol, saint-émilion, gevrey-chambertin, aloxe-corton, cahors, côte rôtie |
| **Proposition originale** | VDN (sauf muscat), vieux marc de Bourgogne sur l'époisses, vieux calvados-sur-livarot et pont-l'évêque, gewurztraminer ou gewurztraminer VT avec le munster. |
| **Vins étrangers** | Vino nobile de Montepulciano (Italie), Pinotage (Afrique du Sud), Zinfandel de Californie, cabernet-sauvignon du Chili. |
| **IGP** | Cabernet, syrah... |

**Pâtes persillées : roquefort, bleu de Bresse, fourme d'Ambert, bleu de Gex, etc.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Saint-croix-du-mont, côtes de montravel, loupiac, rouges-d'Estaing ou de Marcillac (Aveyron). |
| **Budget confortable** | Crus classés de Sauternes ou de Barsac, bonnezeaux, vieux cahors, vieux madiran, banyuls grand cru hors d'âge. |
| **Proposition originale** | VDN issus de grenache : vieux rasteau, maury ou rivesaltes.Banyuls hors d'âge, floc de Gascogne, pineau des charentes, graves supérieures, jurançon VT, cornas. |
| **Vins étrangers** | Vino Santo (Italie), riesling Beerenauslese (Allemagne), vieux porto, vieux Madère, Ice wine (Canada), Bouvier beerenauslese (Autriche), Mavrodaphne de Patras (Grèce). |
| **IGP** | Grenache, sémillon... |

**Chèvres : valençay, chabichou, crottins de Chavignol, picodon (Drôme, Ardèche), etc.**

Produits dans de nombreuses régions françaises, les chèvres offrent une diversité incomparable. En règle générale, ils appellent plutôt un vin blanc, ce qui est également le cas pour d'autres fromages.
Ils sont souvent associés à des vins blancs secs, très fréquemment issus de sauvignon (sancerre, pouilly-fumé, quincy, entre-deux-mers, etc.). Un excellent choix, mais il existe beaucoup d'autres possibilités.

Une fois encore, pourquoi ne pas privilégier les accords régionaux ? Par exemple : un crottin de Chavignol avec un sancerre, un grand classique. Un chèvre du Mâconnais avec un mâcon blanc, un pouilly-loché… Un rocamadour avec un gaillac blanc, une tomme de chèvre des Pyrénées avec un pacherenc-du-vic-bilh, un chabichou avec un chardonnay du Haut-Poitou…

Mais certains fromages de chèvre peuvent être accompagnés d'un vin rouge, en particulier ceux de Touraine. Il y a souvent un très bel accord entre un Sainte-Maure et un chinon, un bourgueil… servis légèrement frais. Pour sortir des sentiers battus, essayez un fino de Jerez (Andalousie) avec les chèvres secs.

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Sauvignon de Touraine, entre-deux-mers, mâcon blanc... |
| **Budget confortable** | Pouilly-fumé, sancerre, condrieu. |
| **Proposition    originale** | Reuilly, montlouis-sur-loire sec, cour-cheverny, pinot noir du bugey, Barsac sur un chèvre frais, muscat du Cap Corse sur un chèvre sec. |
| **Vins étrangers** | Sauvignon de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du sud, Fino de Montilla-Moriles (Espagne) sur un chèvre sec. |
| **IGP** | Sauvignon, chardonnay, viognier... |

**Pâtes pressées non cuites : cantal, saint-nectaire, morbier, etc.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Côtes-d'auvergne, lirac rosé, bourgogne aligoté, beaujolais villages. |
| **Budget confortable** | Hermitage blanc, beaune rouge premier cru, crus bourgeois de Moulis ou de Listrac. |
| **Proposition originale** | Chanturge (Auvergne), vins d'Entraygues et Fels (Aveyron), saint-pourçain (Allier), saint-joseph blanc, sancerre rouge. |
| **Vins étrangers** | Mantinia (Grèce), Furmint (Hongrie), Müller-Thurgau (Allemagne), Blanc de Morgex (Italie). |
| **IGP** | Gamay, Pinot noir... |

**Pâtes pressées cuites : comté, beaufort, emmental grand cru, abondance**

|  |  |
| --- | --- |
| **Budget limité** | Côtes du Jura blanc, vins de Savoie (abymes, apremont...), côtes du roussillon blanc. |
| **Budget confortable** | Château-Chalon (vin jaune du Jura), crépy, chambolle-musigny, Saint-estèphe, saint-julien. |
| **Proposition    originale** | Vin jaune de l'Étoile ou d'Arbois (Jura), chignin-bergeron (Savoie), un des quatre crus de roussette de Savoie, crépy, jasnières sec, Vin de voile de Gaillac |
| **Vins étrangers** | Fino de Jerez (Espagne), Tokay szamorodni sec (Hongrie), Fendant (Suisse), chardonnay de Sonoma Valley (États-Unis), Sercial (Madère). |
| **IGP** | Altesse, savagnin... |

 ————————————————

<https://www.le-tout-lyon.fr/yves-cuilleron-la-culture-de-la-vigne-9627.html>**Yves Cuilleron, la culture de la vigne**

le 22 août 2018 - Jacques DONNAY -  [Grand témoin](https://www.le-tout-lyon.fr/actualite/grand-temoin/)

Bien qu'il soit né dans une famille qui travaillait la terre depuis plusieurs générations, et spécifiquement le vin à partir du milieu des années 40, ce passionné d'histoire de la vigne et de vieux livres n'était pas programmé pour reprendre le domaine familial. Un concours de circonstances et une formation tardive aux métiers de la vigne, notamment chez l'un des meilleurs vignerons de Côtes-du-Rhône septentrionales, l'ont pourtant amené aux commandes d'un domaine qu'il n'a cessé d'agrandir et de tirer vers le haut depuis plus de 30 ans. Un travail qu'il a mené à bien en investissant dans les installations les plus modernes, sans jamais abandonner le lien avec l'histoire et la tradition du terroir.

***Dans quelles circonstances avez-vous été amené à reprendre le domaine familial ?***

Au milieu des années 80, mon oncle, qui était à la tête du domaine, est arrivé à l'âge de la retraite et ses enfants n'étaient pas intéressés pour prendre sa succession. La famille avait donc décidé de vendre le domaine. J'étais alors au service militaire et après mon passage sous les drapeaux, je devais chercher un emploi. Je me suis donc interrogé sur la possibilité de tenter cette expérience. La terre et la vigne m'avaient toujours intéressé, car cela correspond à l'histoire de ma famille, mais j'avais l'image d'un métier dur, exigeant et pas forcément en rapport avec mon projet de vie. D'autre part, comme le domaine était aux mains de mon oncle, je n'avais aucune raison d'envisager sa succession et j'avais décidé de faire carrière dans l'industrie. Comme j'étais passionné par les voitures, j'avais passé un DUT de génie mécanique. Pour toutes ces raisons, la reprise du domaine n'a pas été facile. J'ai été obligé de suivre une formation pour adultes à Mâcon en 1986, pour avoir des bases solides sur la viticulture, l'œnologie et la gestion. Par ailleurs, pour intégrer cette formation j'ai été obligé d'effectuer un stage. C'est un moment très important dans mon parcours, car je me suis retrouvé à Cornas, chez Courbis, un vigneron réputé pour sa faculté à très bien travailler ses vins. C'est lui, incontestablement, qui m'a transmis les valeurs que je décline aujourd'hui pour réaliser des vins ambitieux et de qualité.

***Que représentait le domaine Cuilleron à cette époque ?***

C'est mon grand-père, Claude Cuilleron, qui a réellement mis le focus sur le vin. Il a commencé à mettre son vin en bouteille en 1947, qui était un millésime d'exception, alors que précédemment, il le vendait en bonbonnes. A partir de 1960, mon oncle a conforté cette démarche et lorsque j'ai repris le domaine, il commençait à avoir une belle notoriété. Il vendait entre 20 000 et 30 000 bouteilles par an dans les bons restaurants de la région. Il faisait même un tout petit peu d'export. Il totalisait alors 3,5 hectares : 2 hectares en Saint-Joseph rouge (100 % syrah), un demi-hectare en Saint-Joseph blanc (cépages marsanne et roussanne) et 1 hectare en Condrieu (100 % viognier).

***Une fois la prise en mains du domaine effectuée, quelle a été votre démarche pour assurer son développement ?***

L'histoire récente de notre domaine familial est indissociable de celle des appellations septentrionales en général, qu'il s'agisse de Côte-Rôtie, de Condrieu… Nos vignobles sont très difficiles à travailler, car ils sont très pentus et en terrasses. Comme ils ne sont pas mécanisables, nous avons des coûts de main d'œuvre très lourds, et cela explique que les coteaux aient été laissés à l'abandon pendant très longtemps. Mon premier travail, avec d'autres vignerons de ma génération, a donc été de mener à bien la reconquête de ces coteaux en replantant. En 30 ans, le vignoble a retrouvé ses lettres de noblesse. J'insiste sur le terme retrouver, car il ne faut surtout pas oublier que la vigne a été plantée par les Romains, il y a plus de 20 siècles, et qu'elle jouissait d'une formidable réputation. C'est seulement avec le phylloxéra et la guerre, au XXe siècle, que le vignoble avait quasiment disparu de nos coteaux. Dans les années 70, l'appellation Condrieu réunissait à peine 15 hectares, alors qu'actuellement nous sommes revenus à plus de 200. Dans le même temps, le vignoble de Côte-Rôtie est passé d'une trentaine d'hectares à près de 300. Aujourd'hui, notre vignoble est replanté à 80 %. Mais pour en arriver là, nous avons notamment dû reconstruire les terrasses pour tenir le sol et donc remodeler le paysage.

***Sur quelle surface s'étend le domaine Cuilleron aujourd'hui ?***

Nous sommes passés de 3,5 à 70 hectares, avec un domaine qui court sur six appellations : Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Saint-Péray et Cornas, mais aussi Croze-Hermitage. Je précise que je n'ai pas de vignes sur ce terroir, mais j'achète des raisins à d'autres viticulteurs avant de les vinifier moi-même. En Côtes-du-Rhône septentrionale, il ne me manque finalement que Château-Grillet, qui est une toute petite appellation, entièrement aux mains de François Pinault depuis 2011, et Hermitage, dont les 130 hectares sont tous plantés et sur lesquels il n'y a pas de transactions. Aujourd'hui, nous faisons près de 600 000 bouteilles par an, pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 6 M€. La France reste bien entendu mon terrain de vente privilégié, puisque je distribue 75 % de ma production dans l'Hexagone, avec une clientèle haut de gamme de bons cavistes et de grands restaurants, mais aussi des particuliers. A l'international, je travaille avec une cinquantaine de pays, dont les États-Unis, la Russie, le Japon…

***Cette formidable embellie pourrait-elle être remise en cause par le réchauffement climatique, qui impacte les cultures un peu plus chaque année ?***

Il y a en effet dans notre métier une relation forte avec la nature et nous sommes très attentifs à ses changements, car nous savons pertinemment que cela aura une influence sur nos vins. Pour nous le réchauffement climatique n'est donc pas juste une information alarmiste le soir à la télévision ; c'est une réalité que l'on vit au quotidien. Nous avons d'ailleurs des statistiques très précises, qui nous permettent de dire qu'au cours des 40 dernières années, nous avons été amenés à anticiper les dates des vendanges d'une quinzaine de jours en moyenne. Mais cela nous amène aussi à travailler différemment en amont. Par exemple en retirant des raisins des pieds avant qu'ils murissent quand l'ensoleillement a été trop généreux, afin de donner plus de place et plus de richesse à ceux qui resteront sur le pied. Car l'équilibre du vin ne se détermine pas uniquement une fois la vendange faite. Cela passe aussi par un travail sur chaque pied pour optimiser les rendements. C'est en cela que le travail de la vigne est passionnant. Ce n'est jamais le même d'une année à l'autre, ni même d'une parcelle à l'autre, car elles ne murissent pas toutes de la même façon, ni au même rythme. Le vin, ce n'est pas une recette définie une bonne fois pour toute ; c'est une quête sans cesse renouvelée.

***On est en quelque sorte à mi-chemin entre la formation académique que vous évoquiez au début de notre entretien et une approche plus pragmatique que seule l'expérience du terrain et des millésimes passés peut enseigner ?***

Oui effectivement. Mais les deux démarches sont étroitement liées. Ensuite, chaque vigneron a sa propre personnalité et fait des vins qui lui ressemblent. Pour ma part, j'aime énormément l'histoire et je suis convaincu qu'il y a dans le vin un aspect patrimonial. J'ai donc adopté une démarche qui m'amène à me référer à la tradition, pour que mes vins ne soient pas parfaits mais gardent du caractère, de l'âme, du relief. Aux stagiaires qui viennent travailler quelques temps avec moi, j'ai l'habitude de dire que le vin doit plus se faire à la vigne qu'à la cave. Et bien que ma cave soit ultramoderne, puisque j'ai investi lourdement en 2015 dans la création d'un nouveau chaix de vinification et d'une nouvelle cave, je garde malgré tout ce contact avec la tradition. Ces outils technologiques ne sont qu'un moyen supplémentaire à mon service pour que mon vin exprime pleinement le travail qui a été réalisé pendant tout le reste de l'année.

***Comment se traduit votre passion pour l'histoire dans votre quotidien de vigneron ?***

D'abord par des lectures. Je lis énormément et je m'intéresse notamment aux vieux livres. J'en ai un, notamment, qui date de 1730 et dans lequel on peut lire que le Condrieu est parmi les meilleurs vins blancs de la planète. Au-delà de la petite fierté locale que l'on retire d'une telle lecture, je crois surtout que l'histoire permet de remettre les choses en perspective. Qui sait, en effet, que les vins de la vallée du Rhône septentrionale étaient plus réputés et plus chers que les grands vins de bordeaux et de bourgogne au XIXe siècle ? Une chose est sûre, ces lectures ont fait naître en moi une curiosité nouvelle et je m'intéresse depuis quelques années aux cépages disparus. Je vais d'ailleurs essayer de les réintroduire. J'ai d'ores et déjà commencé à replanter certains de ces cépages disparus sur mes vignobles IGP [Ndlr : Indication Géographique Protégée].

***Pour quelle raison ?***

On a évincé des cépages historiquement originaires de notre terroir et je veux leur donner une nouvelle chance. Bien entendu, c'est compliqué de les retrouver, mais je crois que c'est important de faire ce travail, car ces cépages amenaient de la complexité à nos vins. Ainsi, j'ai replanté du durif, un cépage totalement disparu, alors que dans les années 50, il occupait une trentaine d'hectares sur la seule commune de Chavanay. J'ai replanté mes premiers pieds de durif il y a 3 ans et je devrais faire une toute petite récolte cette année. L'année passée, il n'y avait que de petits grapillons. Mais cette année, j'espère avoir une barrique qui me permettra de commencer à le vinifier et à le goûter. Je pars en éclaireur sur ce projet, mais je le trouve particulièrement excitant, car je sais que je vais déguster de nouveaux vins. Des vins que je n'ai jamais eus en bouche auparavant. J'ai aussi planté du persan, du dureza qui est un cépage parent de la syrah, du chatus, un cépage originaire d'Ardèche... J'en cherche encore un ou deux autres. Enfin, j'ai aussi planté de vieilles sélections de syrah et de viognier pour ramener de la diversité dans les choix. Pour cela j'ai eu la chance de remembrer plusieurs parcelles au sud de Chavanay, sur la commune de Saint-Pierre-de-Bœuf, juste au-dessus des coteaux d'appellation. Ce sont de beaux terrains, avec des sols granitiques, situés à une belle altitude. Je tiens à préciser que ce projet ne traduit pas une nouvelle ambition et un pari économique, mais que c'est avant tout l'expression de ma curiosité.

***Une démarche qui est donc différente de celle que vous avez engagée avec vos amis François Villard et Pierre Gaillard, il y a maintenant plus de 20 ans, en replantant des vignes sur les coteaux de Seyssuel pour créer les Vins de Vienne ?***

En effet, il s'agit cette fois d'un véritable projet économique, puisque nous avons replanté une dizaine d'hectares qui produisent déjà de très beaux vins. Néanmoins, on ne peut pas déconnecter ce projet de la dimension historique du terroir sur lequel il a vu le jour. Ce sont de beaux sols de schiste et de gneiss, bien exposés et en coteaux. A mes yeux, l'aventure des Vins de Vienne est de celles qui réunissent des hommes attachés à la terre sur laquelle ils vivent. La remise en culture des vignobles de Seyssuel avec François Villard et Pierre Gaillard constitue une immense fierté pour moi. Rendez-vous compte : nous avons sorti de l'oubli un vignoble historique. J'estime d'ailleurs qu'il a toute légitimité pour être le 9e cru de la vallée du Rhône septentrionale, car c'était le plus important du temps des Romains. On retrouve notamment des mentions de ce vignoble dans des livres de Pline. Il existait encore au XVIIe et au XVIIIe siècle, mais il avait hélas totalement disparu dans les années 40, quand les appellations ont été définies. Nous avons cependant lancé la reconnaissance en appellation, mais cela prendra du temps. Comme toutes les choses qui concernent le travail de la terre.

SES DATES CLES

2015 : Création d'un nouveau chaix de vinification et d'une nouvelle cave à 500 mètres du caveau de dégustation du domaine Cuilleron

1996 : Association avec François Villard et Pierre Gaillard pour replanter des vignes à Seyssuel, à l'entrée nord de Vienne, sur des coteaux historiquement dédiés au vin à l'époque romaine

1988 : Acquisition d'une première parcelle en Côte-Rôtie

1987 : Reprise du domaine familial, qui était jusque-là dirigé par son oncle Antoine

1961 : Naissance à Verlieu, à l'entrée de Chavanay, où sa famille travaille la terre depuis plusieurs siècles

——————————————————————————————————

# À quelle vitesse élimine-t-on l'alcool ?

Question/RéponseClassé sous :[Nutrition](https://www.futura-sciences.com/sante/nutrition/) ,  [Corps humain](https://www.futura-sciences.com/sante/corps-humain/) ,  alcool

### Par la rédaction de Futura

  <https://www.futura-sciences.com/sante/questions-reponses/nutrition-vitesse-elimine-t-on-alcool-870/#xtor=EPR-58-%5BWE%5D-20180826-%5BQR-A-quelle-vitesse-elimine-t-on-l-alcool--%5D>

Si l'alcool est absorbé très rapidement par l'organisme, l'alcoolémie atteint son maximum en 30 minutes à jeun et en une heure au cours d'un repas. À l'inverse, son élimination par l'organisme nécessite beaucoup plus de temps...

Une fois absorbé, l'[alcool](https://www.futura-sciences.com/sante/questions-reponses/nutrition-repas-fete-bien-gerer-consommation-alcool-1968/) passe dans le sang avant d'être éliminé progressivement par le [foie](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/biologie-foie-6966/).

## Droite de Widmark et élimination de l'alcool par le foie

L'alcoolémie diminue ensuite de 0,1 g à 0,15 g par heure, selon un rythme défini par la « droite de Widmark ». Celui-ci en fait, varie sensiblement d'un individu à l'autre.

Par phénomènes successifs, le foie transforme [l’alcool](https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/medecine-alcool-enfin-etude-baclofene-effets-indesirables-61345/) en [acétaldéhyde](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-acetaldehyde-4378/) puis en acétate. Il entre ensuite dans le cycle énergétique (bonjour les [calories](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/nutrition-calorie-16189/) !) puis est finalement transformé en eau et en [gaz carbonique](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/developpement-durable-dioxyde-carbone-729/).

Calcul du temps d'élimination de l'alcool

Pour faire vos calculs et savoir quand vous pourrez reprendre le volant, vous devez partir du moment où le taux d'alcoolémie maximal est atteint (soit 30 minutes après l'[absorption](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-absorption-2910/) si vous êtes à jeun, une heure si vous avez bu au cours d'un repas) et pas du moment où le dernier verre a été bu.

Aucune recette miracle ne permet d'accélérer l'élimination de l'[alcool](https://www.futura-sciences.com/sante/questions-reponses/nutrition-alcool-bio-produit-il-memes-effets-alcool-1975/). Inutile d'avaler un café fort (même salé), de prendre un comprimé d'[aspirine](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-aspirine-3689/) ou de boire d'un seul trait plusieurs [verres](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/geographie-verres-1643/) d'eau - sauf pour étancher votre soif. Pratiquer un exercice [physique](https://www.futura-sciences.com/sciences/definitions/physique-physique-15839/) vous permettra surtout de perdre de l'eau, pas de faire chuter votre alcoolémie. Seule une infime partie de l'[alcool](https://www.futura-sciences.com/sciences/definitions/chimie-alcool-640/) ingérée s'évapore par la [transpiration](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-transpiration-8297/). Enfin, l'exposition au froid est également sans effet, sauf à provoquer une déperdition de [chaleur](https://www.futura-sciences.com/sciences/definitions/physique-chaleur-15898/). L'unique remède, c'est le temps.

Source : Sécurité routière ; Fédération des acteurs de l'alcoologie et de l'addictologie.

————————

# The most popular grape varieties in Italy – the country of many grapes

By [Britt Karlsson](https://www.bkwine.com/author/britt/%22%20%5Co%20%22Posts%20by%20Britt%20Karlsson) on August 13, 2018 in [News](https://www.bkwine.com/category/news/)

Few wine countries, if any, can compete with Italy in terms of the number of grapes used for wines. The ten most planted grapes account for only 38% of the total plantings.

In France the top-ten account for 70% and in Spain 75%.

“Other grapes” are thus planted on and extraordinary 62% of the total vineyard plantings in Italy of 682,000 hectares (the world’s 4th biggest plantings). Sangiovese and Montepulciano are decreasing, while Glera (used for the incredibly popular prosecco) and Pinot Gris both show strong increasing trends. We can expect even more Prosecco in the future.

The 10 most planted grape varieties in Italy (in hectares):

1. Sangiovese, 54,000, 7,9 % of the total
2. Montepulciano, 27,000, 4,0 %
3. Glera, 27,000, 4,0 %
4. Pinot Gris, 25,000, 3,7 %
5. Merlot, 24,000, 3,5 %
6. Italia, 22,000, 3,2 % (table grape)
7. Catarratto Bianco, 21,000, 3,1 %
8. Trebbiano Toscano /Ugni Blanc, 21000, 3,1 %
9. Chardonnay, 20,000, 2,9 %
10. Barbera, 18,000, 2,6 %

Source: [oiv.int](http://www.oiv.int/public/medias/5861/fr-distribution-vari-tale-du-vignoble-dans-le-monde.pdf) <https://www.bkwine.com/news/popular-grape-varieties-italy/>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Les sommeliers formateurs en université d'été

vendredi 31 août 2018 15:32 <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-08/Les-sommeliers-formateurs-en-universite-d-ete.htm>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cognac (16)**Félicités pour la qualité de leur travail et leur investissement passionné par Philippe Faure-Brac, ils ont séjourné pendant trois jours dans la région de Cognac pour mettre à jour leurs connaissances et préparer la rentrée. JOURNAL L’HOTELLERIE  |  |  |  |
| cid:FE2348CF-2010-42D8-A58C-DF6E5873D3F9 |
| Les présidents Robert Desbureaux et Philippe Faure-Brac, au centre, à l'issue de l'assemblée organisée à Cognac. Dix ans après un premier séjour, les membres de l'Association sommeliers formateurs ont retrouvé la Charente, répondant ainsi à l'invitation du Bureau national interprofessionnel du cognac. L'ASF, présidée par le Toulousain **Robert Desbureaux**, réunit une soixantaine d'enseignants issus de l'Éducation nationale, centres de formation privés et structures consulaires. Près de la moitié d'entre eux a fait le voyage jusqu'à Cognac pour préparer la rentrée sur le terrain. En marge des visites chez des producteurs (Lheraud, Hennessy, Frapin, Martell et Braastad) et chez un tonnelier (Doreau), l'assemblée générale leur a permis d'évoquer l'évolution de l'enseignement bien spécifique au métier de sommelier. |

Leur actualité c'est aussi celle des concours destinés aux élèves. Ainsi, alors que la maison Mumm a choisi de mettre en parenthèses celui destiné aux futurs sommeliers et barmen, un autre voit le jour en Provence, porté par Château Gassier. Par ailleurs, les olympiades des métiers se préparent activement et une ouverture à l'international semble se décider pour les sommeliers.

L'ASF a également accueilli **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde et président de l'Union de la sommellerie française. Sa présence a témoigné d'un soutien marqué à ceux *"qui forment les jeunes, les orientent et suivent leur orientation professionnelle bien au-delà de l'obtention du diplôme. Vous, comme l'UDSF, défendez l'image et la qualité de notre métier et nous avons aussi la volonté de susciter des vocations".*

L'invité a conclu son intervention a invitant formateurs et élèves à rejoindre Paris, le 11 novembre prochain, pour assister à la finale du concours 2018 du meilleur sommelier de France, dans le cadre du salon EquipHotel.