Académie d’agriculture de France

# Un financement participatif pour mieux connaître les variétés de vignes autochtones et oubliées de la fin du XVIIIe

Publié le 18/09/2018 - 13:55

par [Viti Veille](https://www.mon-viti.com/auteurs/viti-veille)

<https://www.mon-viti.com/filinfo/viticulture/un-financement-participatif-pour-mieux-connaitre-les-varietes-de-vignes>

Des Sherlock Holmes membres de l’Académie d’agriculture de France viennent de retrouver, dans les fonds documentaires, un document exceptionnel et unique décrivant des **variétés de vignes autochtones et oubliées de la fin du XVIIIe siècle.**

Il s’agit de la « **Collection des planches de Redouté sur la vigne**» : 83 planches sur vélin réalisées à partir de l’année 1807 par le peintre Pierre-Joseph Redouté, et son frère Henri-Joseph mais aussi, Pierre-Antoine Poiteau, Pierre-Jean-François Turpin, Pancrace Bessa et Thérèse Baudry de Balzac.   
Ces planches représentent la collection de cépages issus des quatre coins de France initiée et installée dans les jardins du Luxembourg (Paris), entre 1801 et 1804, par Jean-Antoine Chaptal, ministre de l’intérieur de Bonaparte entre mais aussi médecin, chimiste et agronome. Ces dessins constituent à la fois une richesse botanique et artistique.

Mais le document n’existe qu’en un seul exemplaire original, jamais reproduit, n’est pas en bon état de conservation et surtout n’est pas numérisé.

[**Le financement participatif via la plateforme Bluebee**](https://bluebees.fr/fr/project/481)**s permettra de remettre en état les planches, de les numériser et de réaliser un document facile d’utilisation.**

Selon l'[Académie d'agriculture de France](https://www.academie-agriculture.fr/),

* Avec 9 500 euros, nous remettrons en état les planches,
* Avec 15 000 euros, nous remettrons en état les planches et nous les sauvegarderons (photographies et numérisation),
* Avec 25 000 euros, nous remettrons en état les planches, nous les sauvegarderons et nous les ferons commenter par des experts de la viticulture
* Avec 40 000 euros, nous remettrons en état les planches, nous les sauvegarderons, nous les ferons commenter par des experts de la viticulture et nous publierons un ouvrage (courant 2019), reprenant les commentaires des experts et mettant en valeur les illustrations photographiées de ces planches.

—————————————————————

# Australia’s first female Master Sommelier

18 September, 2018 by

**Annabelle Cloros**

****

Attica sommelier Jane Lopes is the first female in the Oceania region to receive the Master Sommelier Diploma.

Lopes is one of just 34 female Master Sommeliers globally and received the title at the recent examinations held by The Court of Master Sommeliers Americas in St. Louis Missouri.

“The Master Sommelier Diploma represents the highest commitment to hospitality and wine service and I’m thrilled and honoured to be awarded this distinction,” says Lopes.

“Being the first female Master Sommelier in Australia and one of only 34 female Master Sommeliers worldwide, I welcome the opportunity to be able to support and encourage the next generation of sommeliers, while continuing to better myself and our industry.”

Lopes joins fellow Australian Master Sommeliers Franck Moreau (Merivale), Sebastian Crowther (Real Wines), Benajmin Hasko (Luxury Beverage Group), Adrian Filiuta (Merivale) and Jonathan Ross (Rockpool).

Lopes started her career in Chicago working at cocktail bar The Violet Hour and LUSH before she moved to Nashville to take on the role of beverage director for The Catbird Seat. In 2013, she moved to New York to work as a sommelier at Eleven Madison Park before relocating to Melbourne in 2017 to run the beverage program at Attica.

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

Récolte 2018

# Crémants: vers la barre symbolique des 100 millions de cols

Publié le 14/09/2018 - 13:01

par [David Lefebvre](https://www.mon-viti.com/auteurs/david-lefebvre).  <https://www.mon-viti.com/articles/vie-de-filiere/cremants-vers-la-barre-symbolique-des-100-millions-de-cols>

Toutes les appellations de crémants s’attendent à une bonne vendange 2018, de quoi satisfaire leurs ambitions commerciales. Tour d’horizon, région par région, à l’occasion d’une présentation par la Fédération nationale des élaborateurs de crémant, qui a attiré beaucoup d’observateurs et de prescripteurs de la place parisienne.

C’est au Chai parisien, nouveau caviste branché du 9e arrondissement, que se tenait le 5 septembre dernier une présentation des crémants des huit appellations détentrices. L’occasion de faire un point d’actualité avec un tour d’horizon région par région.  
  
Il en ressort que **le secteur des** **crémants continue de progresser significativement,** tant d’ailleurs sur le marché intérieur qu’à l’exportation, "à l’exception du poids lourd, les [crémants d’**Alsace**](http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-alsace/o122651-cremant-dalsace-les-40-ans-dune-appellation-de-reference) 30 Mcols (millions de cols) impactés par un **manque de disponibilités** ces dernières années, explique le directeur de la Fédération nationale des élaborateurs de crémant", Olivier Sohler. "Mais les chiffres de début 2018 indiquent que les ventes repartent à la hausse", ajoute-t-il. Les crémants d’Alsace devraient donc renouer avec la croissance, à l’instar de toutes les autres régions viticoles productrices qui sont sur des progressions à deux chiffres.

**En Bourgogne**, 2 800 hectares ont été engagés pour ce millésime, contre 2 500 ha en 2017. 37 % des crémants y sont exportés. Ils pèsent un peu plus de **10 % en volumes des bourgognes.**

**Bordeaux passe de 800 ha élaborés en 2017 à 1 200 ha en 2018**. Un engouement porté par la volonté des opérateurs de s’offrir un complément de gamme avec de la bulle, mais également par les promesses de valorisation que constitue le [crémant de Bordeaux](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A9mant_de_Bordeaux) et par l’arrivée de nouveaux gros opérateurs sur le marché. Après un printemps pluvieux qui a causé une pression en mildiou jamais connue jusqu’alors de mémoire de vigneron bordelais, les vendanges ont débuté le 20 août par le sémillon. Suivront le merlot pour les rosés qui pèsent tout de même la moitié de l’appellation crémant de Bordeaux, et le cabernet franc pour les blancs de noir.

Dans **le Jura**, vraisemblablement, le record de 63 000 hl en 2016 sera largement dépassé. Un volume qui déassera même peut-être les 111 000 hl du Jura en 2011. Franck Vichet, par ailleurs porte-parole de la fédération nationale, s’attend tout de même à **de beaux volumes**, après les seulement 20 000 hl de 2017, de quoi regonfler les trésoreries jurassiennes à sec.

### Loire : 50 % de crémants exportés

Après l’Alsace et ses 300 000 hl espérés, **la Loire est l’autre poids lourd des régions de crémant.** Avec 16 millions de cols élaborés en 2017, la Loire a fait un bond de 34 % en 5 ans, avec cette singularité : elle exporte plus de 50 % de ses crémants, notamment sur le marché allemand.

Dynamique, **la Savoie** l’est aussi en affirmant ses ambitions. À peine est-elle arrivée dans le giron des appellations à crémant, qu’elle envisage déjà de **doubler le volume de sa production confidentielle**, il est de vrai, de 2 000 à 4 000 hl. Ceci en raison de « gros faiseurs » qui lorgnent désormais sur ce marché porté par les typicités de la jacquère en bulle, assemblée au minimum à 40 %. Le débat en 2019 sera cependant orienté par une étude de marché interprofessionnelle. L’objectif étant d’éviter des replis et de dédier plus sérieusement des parcelles à cette production.

Enfin, le crémant est aussi élaboré à **Die et à Limoux** où il s’intègre parfaitement aux côtés d’autres vins à bulles, respectivement la clairette et la blanquette, mais dans des volumes plutôt confidentiels.

### Vers les 100 millions de cols

"Avec un peu plus de 80 millions de cols, **les crémants de France devraient rapidement atteindre la barre fatidique et symbolique des 100 millions"**, estime Olivier Sohler. Fatidique parce qu’à ces volumes mis en marché, l’approche marketing change d’échelle. Et se pose désormais fortement la question de **segmenter et de hiérarchiser l’offre en crémants**. Plusieurs tentatives ont déja eu lieu ou sont en cours : la marque Émotion, l’excellence du crémant d’Alsace, les segments Éminent et Grand Éminent en Bourgogne.

Pour trouver des sources d’inspirations, **une délégation de producteurs-élaborateurs de la fédération s’est rendue cet été en Catalogne** pour découvrir l’appellation Cava qui pèse 250 millions de cols, proche des 330 millions de cols champenois, avec cependant un géant local, Freixenet, qui élabore à lui seul plus de 100 millions de cols. Là, les représentants ont visité entre autres les maisons Juve y Camps et Gramona.

### Le temps : un produit œnologique inimitable

En Catalogne, on pratique allègrement **le vieillissement sur lattes** avec des vins de plus de 10 ans d’âge et même beaucoup plus avec le vieillissement en cuve selon la méthode solera pour le dosage au dégorgement. Et comme le temps a un effet œnologique qu’aucun autre produit n’arrive à reproduire, les cavas atteignent des valeurs de mise en marché insoupçonnées. « Quelle ne fut pas notre surprise de voir des vins souvent vendus à plus de 13 €, excepté peut-être pour Freixenet », témoigne Olivier Sohler, une marque que l’on retrouve tout de même aux alentours de 5-7 €/col sur les linéaires européens. [**Les producteurs de cava ont déjà segmenté leur offre**](https://www.mon-viti.com/experts/international/le-cava-bientot-nouvelle-marque-de-luxe) avec les réserves et grandes réserves. L’engagement sur des élevages longs nécessite cependant des disponibilités et de l’investissement, et également peut-être une fiscalité adaptée sur les stocks que les Français ne bénéficient pas. Quand bien même le vieillissement est un outil de travail au service de l’image, et n’est pas un placement en capital.

### Mousseux d’IGP : où en est-on ?

La bulle intéresse le monde du vin et chacun y va de sa méthode mettre un coin dans une hiérarchie qualitative bien établie et comprise du consommateur : vin gazéifié, cuve close, méthode ancestrale, méthode traditionnelle, et au sommet la méthode champenoise. Ainsi, des régions productrices revendiquent la possibilité d’élaborer toutes sortes de méthodes prenant ainsi le risque de noyer le consommateur dans un flou global.  
  
L’Inao a à plusieurs reprises accepté, au mépris des us et coutumes locaux, loyaux et constants, les revendications de plusieurs IGP, 36 au total dans un premier temps, à pouvoir élaborer des vins tant en cuve close qu’en méthode traditionnelle. Ce qui a occasionné de longues batailles juridiques jusqu’en Conseil d’État. Au final, **l’IGP Méditerranée a obtenu la possibilité d’élaborer du mousseux**, quelle que soit la méthode et avec une centaine de cépages. Le Conseil d’État devrait encore se prononcer d’ici la fin de l’année sur trois autres IGP : Maures, Var et Hautes Alpes. Qu’on ne se méprenne pas sur les intentions de la fédération des crémants : « Nous ne faisons pas de protectionnisme, il s’agit simplement que les IGP se positionnent sur des créneaux bien identifiés » dans cette hiérarchie qualitative des méthodes d’élaboration, résument Franck Vichet et Olivier Sohler. Faute d’absolution des pouvoirs juridiques face aux demandes des élaborateurs de crémant, **la fédération tentera une concertation et conciliation avec les producteurs de mousseux d’IGP.**

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

# Réussite : Luvo Ntezo, de garçon de piscine à chef sommelier

jeudi 20 septembre 2018 15:43

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2018-09/Reussite-Luvo-Ntezo-de-garcon-de-piscine-a-chef-sommelier.htm>

|  |
| --- |
|  |

**AFRIQUE DU SUD** Le Sud-Africain officie au One&Only Cape Town depuis 2011. Pourtant, rien ne le prédestinait à travailler dans la restauration de luxe. Retour sur un parcours atypique.  


|  |  |
| --- | --- |
|  | Luvo Ntezo est chef sommelier au One&Only Cape Town depuis 2011. |

**Luvo Ntezo** a grandi dans une petite ville de l'Eastern Cape, en Afrique du Sud. Son premier emploi : garçon de piscine, à l'hôtel Steenberg de Constantia, en Afrique du Sud. Lorsqu'une famille séjournant à l'hôtel lui demande de lui servir du vin, le jeune homme, n'y connaissant absolument rien, se retrouve en difficulté. Il se rapproche alors du vigneron du resort, **John Loubser**. Dès lors, il plonge dans le monde du vin. Aux côtés du vigneron, il acquiert une connaissance de la production et des techniques de vinification.

En 2003, le jeune homme quitte l'hôtel et devient laveur de carreaux à l'hôtel, au Cap. Lors d'un séminaire sur le vin, Luvo Ntezo expose son savoir au vigneron et au directeur général, **Clive Bennett**. Ce dernier lui offre l'opportunité d'intégrer une école pour devenir l'un des sommeliers certifiés de l'hôtel. De 2006 à 2008, Luvo Ntezo étudie à la Cape Wine Academy de Stellenbosch. À cette occasion, le jeune sommelier s'entraîne pour les concours de la Chaîne des rôtisseurs, ce qui l'amène à découvrir 5 000 vins du monde et a bénéficier de voyages réguliers à Londres, pour étudier avec certains des meilleurs sommeliers mondiaux. À la fin de son cursus, il remporte le prix du meilleur jeune sommelier dans la compétition nationale la Chaîne des rôtisseurs, et se classe quatrième à l'édition internationale.  
  
**Initier les palais à de nouveaux goûts**  
  
Clive Bennett, son mentor, rejoint One&Only et pense tout naturellement à lui lorsqu'un poste de chef sommelier se libère, en 2011. La cave de l'hôtel abrite plus de 5 000 bouteilles, avec des vins emblématiques du pays comme le Warwick Trilogy, le Meerlust Rubicon et le Kanonkop Paul Sauer. La cave propose également des crus exceptionnels de producteurs tels les Columella et Palladius d'**Eben Sadie**. La carte des vins de l'hôtel est vaste et propose des vins de l'ancien et du Nouveau Monde, ainsi que de nombreux millésimes. Le défi de Luvo Ntezo est de rendre le vin accessible aux clients. Le chef sommelier met un point d'honneur à présenter aux invités de nouveaux goûts et leur explique qu'il n'y a pas de règle d'or avec le vin. Il encourage les convives à explorer leurs propres goûts et, lorsqu'il réussit à leur faire découvrir quelque chose de nouveau à apprécier, il sait qu'il a fait du bon travail.  
  
**Futurs projets**  
  
Si ses voyages lui ont permis de découvrir de nombreuses références dans le monde du vin, sa passion reste intimement liée aux vignobles d'Afrique du Sud. *"J'aime tous les domaines viticoles d'Afrique-du-Sud. N'en citer qu'un est impossible",* résume-t-il. Luvo Ntezo passe d'ailleurs une grande partie de son temps à explorer les régions viticoles moins connues du Cap, à la recherche de nouvelles offres à ajouter à la collection du One&Only Cape Town. Le sommelier continue également à voyager dans le monde entier à la rechercher de nouveaux vins, l'objectif étant d'interagir avec certains des vignerons les plus célèbres du monde pour comprendre leurs idées, leurs compétences et leurs connaissances, alors qu'il envisage de se lancer prochainement dans la fabrication de son propre vin.

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

# L'Hôtel de Crillon est officiellement un Palace

mercredi 19 septembre 2018 17:48

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-09/L-Hotel-de-Crillon-est-officiellement-un-Palace.htm>

# L'Hôtel de Crillon est officiellement un Palace

mercredi 19 septembre 2018 17:48

**75 - Paris**

La dernière commission de délibération de la Commission Palace, réunie autour de **Jean-Yves Le Drian**, Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, a attribué pour une durée de 5 ans la distinction   
Palace à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, Paris. Le célèbre établissement de la place de la Concorde avait rouvert en juillet 2017 après 4 ans de travaux. Il est le [25ème hôtel français à bénéficier de cette distinction.](http://atout-france.fr/content/connaitre-les-etablissements-distingues-palace)

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

**Nouveau : Film "Le vin de Champagne »**

Découvrez le nouveau film pédagogique présentant le terroir, le travail de la vigne, l’élaboration et la dégustation du Champagne. Voir sur le site :

<https://www.champagne.fr/fr/film-champagne>

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

# Les vignerons du Languedoc-Roussillon ont vendangé à Rome

## Sur le site de la Trinité-des-Monts, une petite vigne rappelle les liens historiques entre Rome et le vignoble du Languedoc-Roussillon.

<https://africa.la-croix.com/les-vignerons-du-languedoc-roussillon-ont-vendange-a-rome/>

Des vignerons de plusieurs confréries du Languedoc-Roussillon sont venus à Rome, mardi 18 septembre, pour vendanger la petite vigne du couvent de la Trinité-des-Monts, propriété de la France à Rome.

Il s’agissait des douzièmes vendanges dans cette vigne minuscule, et elles n’auront duré qu’une vingtaine de minutes. Cette vigne a été plantée en janvier 2004 par ce qui était alors la région Languedoc-Roussillon.

« Venir ici est une façon de rappeler les liens historiques qui unissent la Trinité-des-Monts avec le Languedoc-Roussillon », explique Carole Delga, présidente (PS) de la région Occitanie.

### « Tous les cépages du vignoble »

Au début du XVIe siècle, c’est en pierre de Narbonne, offerte par l’archevêque de l’époque, qu’ont été construits le couvent et l’église de la Trinité des Monts sur le terrain de 4 hectares acheté quelques années plus tôt par le roi de France Charles VIII à l’emplacement des anciens Jardins de Lucullus.

Plus anciennement, du temps de l’antique Provincia Romana, au sud de la Gaule, les Romains ont aussi largement contribué à l’expansion de la vigne dans la région.

Les 90 pieds de vigne de la Trinité-des-Monts représentent une cinquantaine de cépages différents : « Tous les cépages du vignoble du Languedoc-Roussillon, de Cerbère au pic Saint-Loup », explique Jean-Claude Estirach, doyen de l’Académie des confréries du Languedoc-Roussillon.

### Des vendanges, mais pas de vin

Cette diversité de cépages, autant que la faible quantité de raisins produits et sa piètre qualité, empêchent toutefois de produire le moindre vin : les grappes sont offertes aux élèves des écoles abritées sur le site de la Trinité des Monts.

Soucieux d’améliorer la qualité de cette vigne symbolique, les vignerons de l’Académie des confréries du Languedoc-Roussillon prévoient de venir en février prochain pour l’entretenir. Et d’amener un petit pressoir !

##### Nicolas Senèze, à Rome

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

#### Durcissement des règles de repli

# Les ODG vont devoir s'adapter ou arrêter

##### Vendredi 21 septembre 2018 par [Juliette Cassagnes](https://www.vitisphere.com/redacteur-3-1-Juliette-Cassagnes.htm).   <https://www.vitisphere.com/actualite-88195-Les-ODG-vont-devoir-sadapter-ou-arreter.htm#sd_id=&sd_source=>

##### Pour maintenir le système du repli entre appellations, les ODG vont devoir aménager les cahiers des charges entre les appellations, afin de les rendre 100% compatibles.

Le dernier Comité national INAO du 6 septembre 2018 a approuvé de nouvelles règles concernant les « replis », généralement effectués entre appellations communales et régionales. A partir de la récolte 2019, les opérateurs pourront les effectuer mais à condition seulement que l'ensemble des conditions de production précisées dans le cahier des charges de l'appellation destinataire soient remplies.

Les ODG qui souhaitent poursuivre cette pratique vont donc être dans l'obligation d'adapter le cahier des charges des appellations concernées. Ils ont un délai d'un an pour proposer un projet de nouvelle version corrigée. « Cela va demander beaucoup de travail mais ce sujet n'est pas nouveau ; cela faisait longtemps qu'on en parlait », tempère Michel Bronzo, président du groupe de travail et membre du Comité national INAO.

Le repli, une pratique bien française

Pour les appellations dans lesquelles seuls quelques points diffèrent, les rendre compatibles ne posera pas trop de problèmes. Ce sera par exemple le cas entre l'appellation Côtes-du-Rhône village ou le jeune cru Cairanne, et l'appellation régionale Côtes-du-Rhône, pour lesquelles « les cahiers des charges sont proches ». Pour d'autres, la donne sera différente, avec un grand nombre de points ne coïncidant pas : « Pour les autres crus plus anciens des Côtes du Rhône, les replis ne seront plus possibles car il y aura trop d'écarts entre les cahiers des charges », témoigne Philippe Pellaton, président du syndicat et membre du Comité national INAO.

"Une décision logique"

La Bourgogne également, où une centaine d'appellations se côtoient, sera l'une des régions les plus impactées par cette décision. En AOP Mâcon notamment, environ 30% des volumes sont repliés chaque année en Bourgogne blanc : « On ne pourra pas se passer des replis, nous allons donc travailler d'ici là pour aligner les cahiers des charges », explique Jérôme Chevalier, président de l'UPVM.

Jusqu'à présent, cette pratique du repli avait cours sans réelle règle existante, à partir du moment où cela se faisait d'une appellation « du haut vers le bas de la pyramide », la première étant théoriquement produite dans des conditions plus restrictives que la seconde. « Le repli reste une pratique très française et marginale ; elle faisait l'objet depuis de nombreuses années d'une réflexion pour en définir les règles, car il ne s'agit que d'une tolérance, rappelle Michel Bronzo. Aux yeux de l'Europe, le repli n'existe pas, la réglementation refuse cette position, qui est d'ailleurs logique : il est difficile d'aller contre l'idée que, pour pouvoir revendiquer une appellation, il faille respecter 100% des conditions ... », conclut ce dernier.

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

#### Durable et commerciale

# "C’est qui le patron", la marque des consommateurs s’essaie au beaujolais

Mercredi 19 septembre 2018 par [Alexandre Abellan](https://www.vitisphere.com/redacteur-2-1-Alexandre-Abellan.htm)

<https://www.vitisphere.com/actualite-88177-Cest-qui-le-patron-la-marque-des-consommateurs-sessaie-au-beaujolais.htm#sd_id=&sd_source=>

Cette étiquette affiche la mention valorisante Pierres Dorées, en attendant son inscription officielle au cahier des charges de l’appellation Beaujolais (en cours d'instruction par l’INAO). LaMarqueDesConsommateurs - crédit photo : LaMarqueDuConsommateur

##### Rebattant les cartes de la grande distribution, ce concept propose d’impliquer les consommateurs dans la construction d’une cuvée qui rémunère décemment les producteurs suivant son cahier des charges.

Mi-janvier 2019 débarquera en linéaire le premier vin sous l’étiquette "c’est qui le patron?!" : un beaujolais 2018 répondant au cahier des charges adopté en ligne par 2 800 consommateurs [le printemps dernier](https://lamarqueduconsommateur.com/produits/le-vin/). Ayant révolutionné les linéaires des briques de lait en 2016\*, la marque permet aux clients de fixer sur internet le prix qu’ils sont prêts à payer pour des critères de développement durable transparents, qu’il s’agisse de pratiques respectueuses de l’environnement, de la qualité du produit ou de la rémunération du producteur.

Avec un prix de vente conseillé de 7,22 euros, cette bouteille de Beaujolais clame que "ce vin a été créé avec nous les consommateurs en soutien aux viticulteurs français", l’apporteur de raisin étant payé 250 euros l’hectolitre. Quand les cours moyens étaient de 166 €/hl pour le Beaujolais rouge et de 182 €/hl pour les Villages sur la campagne 2017-2018, cela représente une plus-value de 40 à 50 %. « Comme une grande partie de la viticulture dans le Beaujolais, nos charges avoisinent actuellement nos revenus… Fournir des raisins pour la cuvée "c’est qui le patron?!" va me permettre de dégager un salaire. Et d’ouvrir des perspectives d’investissement pour moderniser mon entreprise » témoigne, le sourire aux lèvres, le viticulteur Fabrice Sandrin (17 hectares en appellation Beaujolais, à Saint-Vérand).

Consomm’acteurs

« Le cours du marché est une donnée à bannir. Les consommateurs n’en veulent plus, les producteurs n’en étaient contents qu’avant l’avènement d’une compétition mondiale » tranche Laurent Pasquier, le directeur général et cofondateur de La Marque du Consommateur. Pariant sur la prise de conscience des consomm’acteurs, l’entreprise a ouvert un questionnaire où les consommateurs pouvaient arbitrer les modalités de production de quatre cuvées.

Souhaitant aider la « grande majorité des viticulteurs qui sont pauvres et ne s’en sortent pas », Laurent Pasquier a sélectionné quatre vignobles à valoriser en grande distribution : le Ventoux pour un vin rouge, Pays d’Oc pour un blanc, le Pont du Gard pour un rosé et le Beaujolais pour un rouge, qui est le seul à être finalisé actuellement. Ayant sélectionné le domaine Chermette (50 ha dans les Pierres Dorées) pour vinifier les raisins de trois apporteurs, la Marque du Consommateur a passé un contrat triennal partant prudemment sur un volume de 1 000 hectolitres respectant le cahier des charges.

"Cahier des charges"

Concrètement, les consommateurs ont demandé à leur vin du Beaujolais d’être produit en viticulture raisonnée (ce qui se traduit par une certification Terra Vitis), en vendanges manuelles (suivant la « tradition »), sans ajout de levures (la fermentation spontanée interdisant au passage la thermovinifaction) et sans chaptalisation (ce qui est relativement facile sur un millésime comme 2018).

« Le cahier des charges correspond pratiquement à ce que l’on fait, à quelque chose près » explique Pierre-Marie Chermette, le propriétaire du domaine éponyme (50 ha). « On s’est spécialisé dans le Beaujolais non-chaptalisé, mais on n’était pas sous Terra Vitis jusqu’à présent. On s’est mis à la certification, entraînant avec nous trois viticulteurs de Saint-Véran » ajoute-t-il. Si les achats de raisin sont bouclés pour la cuvée "c’est qui le patron?!", sa vente à des distributeurs est en cours. Prévue pour 2019, sa commercialisation permettra de vérifier si les exigences environnementales formulées en ligne par les consommateurs se traduisent par des achats en linéaires.

\* : La gamme "c’est qui le patron" a été lancée en 2016 avec des briques de lait. Visant les 7 millions de briques commercialisées en 2017, la marque a atteint le cap des 30 millions de ventes. La gamme se décline en beurre jus de pomme, miel, fromages, œufs, pâtes, steaks hachés…

**Embouteillage à Moncigale**

Pour ses vins, La Marque Des Consommateurs a également passé un partenariat avec le groupe Marie Brizard Wine & Spirits (ex-Belvédère) pour sous-traiter les phases de conditionnement et de logistique. Les citernes de vin en vrac seront envoyés à la cave de Beaucaire, Moncigale.