

FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2016

Nombre de la gira de innovación

Capturas de experiencias del modelo asociativo y del proceso productivo de Francia, para fortalecer la cadena de valor en la producción de los viñateros de la región del Maule

Código FIA

GIT – 2016 - 0739

Fecha de realización de la gira

Inicio 29/05/2017 término 07/06/2017

Ejecutor

Corporación Regional de Desarrollo Productivo – Región del Maule

Coordinador

Manuel González Molina

País (es) visitado (s)

Francia

Firma del coordinador



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Jairo Hernán Ibarra González	Dirección Regional INDAP Región del Maule	Ing. Forestal			
2	Manuel Rodríguez Méndez	Pequeño productor Usuario Indap (Viña La Campiña)	Viticultor/ vinificador			
3	Robinson Abarza Tejos	Pequeño productor Usuario INDAP	Viticultor			
4	Clorindo Avelino Retamal Bravo	Pequeño productor Usuario INDAP, Miembro Vinos Lautaro	Viticultor			
5	Miguel Aravena Aravena	Pequeño productor Usuario INDAP	Viticultor/ Vinificador			
6	Dely Tatiana Verdugo Jara	Pequeña productora Usuaría INDAP	Viticultora/ Vinificadora			
7	Manuel Emilio González Molina	CRDP – Región del Maule	Ing. Agrónomo			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
KWine SARL https://kwine.fr	Montpellier, Francia	Presentación de la vitivinicultura francesa. Denominaciones de origen, estructura privada y cooperativa, sindicatos e interprofesiones.	Katrina Muller, Ingeniera Agrónoma Enólogo MSc. Socia propietaria.	Descripción e Introducción del programa de visitas a realizar y particularidades de los productores a visitar	31/05/2017
Domaine de Coursac http://www.domaine-de-coursac.com	Carnas, Languedoc, Francia	Visita Bodega de Productor de 30 has de viñas, con un modelo de negocio que produce para la cooperativa (15 has), y 15 has, para la producción de vino en bodega que se comercializa en ferias, restaurantes y bodega.	David Codomie, Productor y propietario viñedo	Modelo de Negocio que Considera venta a través de cooperativa y de manera independiente	31/05/2017
Cooperativa de Villevielle	Languedoc, Francia	Visita bodega y proceso De vinificación y embotellado	Jean Francois Therond, Director Cooperativa Villevielle	Funcionamiento y organización de una bodega	31/05/2017

http://lesterrasesduvidourle.com		salón de venta de Cooperativa, guiada por Director. Cata de vinos y cepas usada en la zona para producir vinos de Francia (vinos país)		cooperativa de 200 socios. Vías de Comercialización de vinos en botella y granel. Estructura, Funcionamiento y financiamiento propio y subvenciones del gobierno	
Domaine Chemin Des Reves http://chemin-des-reves.com	AOP Pic st. Loup, Languedoc, Francia	Visita viñedo y bodega de tipo boutique familiar con 15 has, en la denominación de origen Pic. St Loup 100% en botella. Conocer experiencia y recomendaciones del productor	Servane y Benoit Viot, propietarios y vinificadores	Experiencia como productor de vinos 100% botella dentro de la AOP Pic St Loup. Redes de comercialización. Dificultades, organización, organismos de apoyo a pequeños productores	31/05/2017
Saint Jean de la Cavalerie http://domainesaintjeandelacavalerie.fr	Saint Gely du Fesc, Languedoc, Francia	Visita viñedo y bodega destinada a producir vino en gran volumen y de calidad vino de France. Revisión estrategia de bajos costos y proyecto complementario de enoturismo (historia de la propiedad). Conocer experiencia y recomendaciones del productor	David Alcaraz Propietario, enólogo y viticultor	Bodega Recientemente adquirida para producir vino de Francia (gran volumen, precios menores) de 40 has en producción. Se suma un proyecto complementario de Enoturismo.	01/06/2017
Domaine Clos Rouge http://www.leclosrouge.fr	AOP Terrases du Larzac, Languedoc, Francia	Visita Bodega de producción de bajo volumen, en una AOP Terrases du Larzac, Lo que les permite acceder a vinos de mercados más exclusivos (precios mayores)	Krystel y Joel Peyre. Propietarios y Vinateros	Experiencia como nuevos productores de vinos en botella dentro de la AOP (denominación de origen) Terrases du Larzac. Instalación, contras para producir y comercializar, Normativa y organismos de apoyo y control a pequeños productores	01/06/2017

Sindicato AOC Languedoc Lattes http://www.languedoc-aoc.com	Montpellier, Francia	Visita sindicato vinos de la AOC de Languedoc. Charla sobre el desarrollo y mantención de las normas que rigen las denominaciones de origen (AOC). Estrategia de diferenciación y producción individual de vinos en la AOC.	Jean Philippe Granier Director	Presentación de la región de Languedoc y sus denominaciones + estructura de producción. Labor del Sindicato AOC de Languedoc. Cotización de adherentes, funcionamiento y estrategias.	01/06/2017
Domaine de Nalys - Chateauneuf du Pape,	Chateauneuf du Pape (Cotes Du Rhone), Francia	Visita viñedo y bodega (50 has) destinada a producir vinos de calidad (AOP) a una escala industrial, con mercado interno y de exportación. Conocer labores de cultivo en la zona, con suelos característicos (pedregosos) y clima ventoso (terroirs).	Isabelle Ogier. Directora general, Katrina Muller, Agrónomo asesor	Experiencia como productor de vinos en botella dentro de la AOP Chateauneuf du pape. Dificultad y ventajas de producir y comercializar en AOP. Gestión, organismos de apoyo y control a productores de grandes grupos económicos	02/06/2017
Laboratorio de Enología Mouriesse	Chateauneuf du Pape (Cotes Du Rhone), Francia	Visita instalaciones de laboratorio enológico, procedimientos muestreo y tecnologías disponibles	Serge Mouriesse, Director, enólogo	Laboratorio de análisis y de consultoría enológica. Estructura de apoyo a pequeños productores.	02/06/2017
Domaine La Palud. https://www.lesvinsdelapalud.com	Route de Jonquieres, Orange, Francia	Visita viñedo y bodega de tipo boutique familiar con 6 has, destinado 100% en botella, se complementa con un proyecto de enoturismo (ruinas de castillo medieval). Conocer experiencia y recomendaciones de la productora	Marie Laure Graengeon Pequeña productora y propietaria viñedo	Pequeña productora de Valle del Ródano. 6 has en producción de vino de Francia y se complementa con un proyecto de enoturismo.	02/06/2017
Syndicat Cairanne Maison des vins de Cairanne http://www.cairanne.fr/syndicat-des-vignerons-de-cairanne	Cairanne Orange, Francia	Visita instalaciones sindicato, conocer vinos producidos por los socios, conocer el proceso de obtención de la AOC. Conocer aspectos administrativos, de gobierno y control, financieros.	Denis Alary Director General Syndicat Cairanne	Experiencia como organización ha logrado el reconocimiento de una nueva AOC. Rol en el control y supervisión del cumplimiento de la normas AOC. Organización y gobernanza	02/06/2017

				institucional.	
Domaine Mas des Agrunelles http://www.masdesagrunelles.com	Argelliers, Francia	Visita de Bodega y viñedo de pequeño productor, 25 has 100% en botella con alto valor agregado. AOP Terrasses du Larzac.	Stephanie y Fred Porro Propietarios y Vinateros	Experiencia como productor de vinos en botella dentro de AOP Terrasses du Larzac. Administración, Dificultades en la producción y la comercialización. Organismos de apoyo y control a pequeños productores	03/06/2017
Almuerzo Pic Nic en Mas des Agrunelles	Argelliers, Francia	Tarde de camaradería para compartir y dar a conocer los vinos producidos por los miembros de la delegación chilena	Katrina Muller, KWine	Experiencia con Comunidad catadora de vinos, para facilitar la presentación del vino	03/06/2017
Sindicato de Viñateros Independientes Montblanc https://www.vignerons-independant.com	Montblanc, Francia	Visita instalaciones sindicato, conocer las acciones de apoyo a los productores independientes, la defensa corporativa y la organización de ferias de vinos a nivel nacional.	Francois Boussagol. Presidente de la federación del Hérault.	Sindicato que reagrupa pequeños productores en todo Francia Interés y labor del Sindicato. Cotización de adherentes, funcionamiento, controles y misiones.	06/06/2017

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

Se realizó un ajuste de la programación que iba a ser ejecutada entre los días 23 de mayo y el 2 de junio, lo anterior a la imposibilidad de conseguir pasajes aéreos para esa fecha. En vista de lo anterior, se ajustó el programa para ser ejecutado entre el 31/05 y el 6/06.

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

Los pequeños productores de uva vinífera y viticultores, asociados principalmente a la Agricultura Familiar Campesina y usuarios de INDA muchos de ellos en condición de secano, están orientados mayoritariamente a una producción primaria, destinada a abastecer a medianas grandes bodegas de vinificación. Esta situación, sumada a marcada tendencia individualista en su quehacer productivo y comercial, hace que la actividad productiva enfrente importantes dificultades para llevar adelante en forma exitosa sus negocios en lo productivo y comercial.

Lo anterior hace que estos agricultores es la disminución de sus ingresos, sumado a la baja capacidad de asociarse de los agricultores pa enfrentar el negocio (predomina el trabajo individual), lo que se traduce en una baja capacidad para vincularse con los mercados de exportació escasa diferenciación de sus productos y un bajo valor agregado a su producción.

Por esta razón, la gira se orienta a poder conocer la experiencia exitosa que han desarrollado los agricultores del sur de Francia (Ródano) que con características similares a las de nuestros agricultores han sabido avanzar en estos aspectos con excelentes resultados económicos en el largo plazo.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Conocer las experiencias de los viñateros de Valle del Ródano, Región Langedoc- Rosellon, Francia, en relación al proceso asociativo, de la comercialización y de la agregación de valor del rubro vitivinícola, que permitan a pequeños productores vitivinícolas asociados a la Agricultura Familiar Campesina de la región del Maule, a generar e introducir cambios innovadores en sus negocios para mejorar la rentabilidad.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Debido a la similitudes productivas, superficies pequeñas, con bajos volúmenes por hectárea, en suelos pobres, y en condiciones climáticas mediterráneas, con cuatro estaciones bien definidas, otoños con alta oscilación térmica (día noche), y en condiciones de secano del Valle de Ródano con la Región del Maule, hacen que la potencialidad de implementación de soluciones innovadoras sean altas especialmente en el mediano plazo, sin embargo estas experiencias deben ser adaptadas y probadas de forma progresiva, de forma de evitar expectativas erróneas o fracasos.

La capacidad de desarrollo y de implementación de experiencias innovadoras en sus procesos productivos de los productores que participan de la gira, que sirvan como pilotos y que cuenten con los instrumentos de fomento para el financiamiento de las iniciativas.

Por otro lado, la participación de autoridades regionales del agro, facilitaría el apoyo técnico y financiero para el desarrollo e implementación de las iniciativas de este tipo. Además, acciones de fomento y difusión de las experiencias conocidas facilitarían su promoción.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

De los aprendizajes obtenidos en la gira se destaca la acción cooperativa y colaborativa entre los pequeños productores vitivinícolas de Francia, quienes a pesar de su producción producir vinos de manera individual, cooperan y colaboran en las actividades que requieren de tecnología en los procesos de vinificación y de comercialización conjunta. Respecto de este punto, un grupo de pequeños productores de vino de la provincia de Talca, y que participaron del taller de difusión realizado en Villa Alegre, buscan y manifestaron si disposición de organizarse para abordar inversiones en equipos de vinificación que pueden ser compartidos (prensas, despalilladoras, embotelladoras, etc.) y para desarrollar una estrategia de comercialización conjunta.

Un segundo punto, dice relación con la incorporación de valor agregado a sus producciones, pasando de un modelo de negocio que considera solo producir materia prima para vinificadoras de gran tamaño, a iniciar un proceso de vinificación a pequeña escala donde se resalten las cualidades de los territorios y clima donde son producidos, de manera de explotar lo

“terroirs” ‘propios, complementando así la venta de su uva para obtener mejores utilidades. Esta vinificación se sugiere sea apuntando a producir de manera orgánica y/o biodinámica.

Un tercer, punto es realzar o poner en valor los territorios maulinos, particularmente en condición de secano, de manera de rescatar la tradición vitivinícola, las cepas usadas tradicionalmente, así como las técnicas usadas ancestrales. Lo anterior para complementar la producción vitivinícola con proyectos de enoturismo. Esto apoyado con el desarrollo de ferias de exposición, venta de vinos y otros productos tradicionales.

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Katrina Muller, Ingeniera Agrónomo Enólogo MSc. Socia propietaria.	Kwine SARL	Gerenta y Propietaria			
Jean Francois Therond,	Cooperativa Villevielle	Director General			
Jean Philippe Granier	Les vins AOC Languedooc	Director General			

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

Constitución de asociación de pequeños productores vinificadores del valle de Penciahue, que apoye las producciones individuales, mediante asesoría enológica, adquisición de maquinaria enológica, comercialización y representación de los asociados frente a autoridades y otros actores de la cadena de valor de la producción de vinos.

Apoyo técnico y de recursos para el desarrollo de modelos de negocios que contemple la vinificación individual a pequeña escala en valles de secano como una forma de agregar valor y como complemento a la producción y venta de uva vinífera a grandes consorcios.

Desarrollo de un programa de ferias donde concurren actores relevantes en la cadena de valor del vino (HORECA, turistas y comunidad en general), para apoyar la difusión y comercialización de los vinos producidos por pequeños productores maulino con valor agregado

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Se espera que tanto productores como autoridades participantes de la gira de innovación pudiesen verificar en terreno las estrategias de diferenciación de la Región de Languedoc – Roussillon	Por medio de las visitas guiadas y las estrategias asumidas por los distintos productores e instituciones visitadas, se logró sensibilizar la importancia del trabajo cooperativo y del trabajo individual como estrategia para mejorar la rentabilidad de las pequeñas producciones vitivinícolas de la región del Maule. Ello mediante la agregación de valor y la puesta en valor de las características propias de los territorios (climática y edáficas)

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
28/06	Charla de difusión, Cauquenes	A pequeños productores vitivinícolas y viñateros, asesores técnicos	28
29/06	Charla de difusión, Villa Alegre-Talca	A pequeños productores vitivinícolas y viñateros, asesores técnicos	12
30/06	Charla de difusión	A pequeños productores vitivinícolas y viñateros, asesores técnicos	13

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

El retraso y modificaciones de programa debido a la imposibilidad de conseguir el traslado desde Chile a Francia (pasajes aéreos ida y vuelta).

La no participación de la Sra María Roldan Ávila, quién adujo razones de índole personal para no participar de la gira.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					
Organización global de la gira.					

Comentarios adicionales:

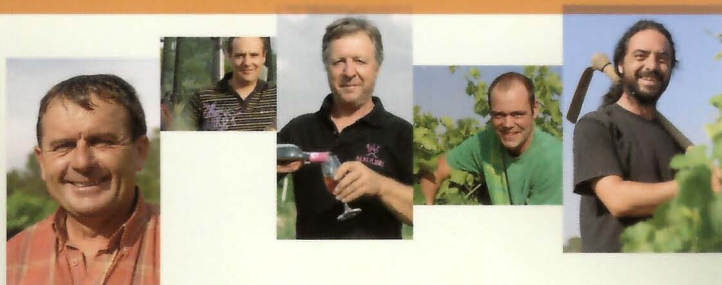
ANEXOS

- 1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación
- 2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación
- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección
- 4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión
- 5) [Anexo 5](#). Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación



Les Terrasses du Vidourle

Un terroir, une tradition




Les Terrasses du Vidourle
L'authenticité et le savoir-faire dans un vignoble d'exception

 *Sud de France*

Les Terrasses du Vidourle

Depuis des siècles les hommes cultivent la vigne dans notre région. Ce n'est qu'en 1938 que les viticulteurs créent la cave coopérative de Villevieille. À l'origine, les coopérateurs vinifiaient leurs raisins ensemble puis récupéraient leur production respective pour la vendre eux-mêmes. Depuis, les choses ont bien évolué. En 1950, un premier agrandissement de la cave est réalisé puis les vignerons se regroupent pour répondre au nombre croissant des adhérents et à l'évolution du marché. En 2002, une première entente s'organise avec les producteurs de la cave coopérative de Junas puis, en 2006, avec ceux de St clément-Gailhan, donnant naissance à notre structure actuelle **"Les Terrasses du Vidourle" qui regroupe cinq communes : Aujargues, Junas, Villevieille, St Clément et Gailhan.**

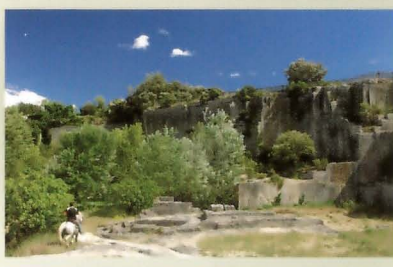
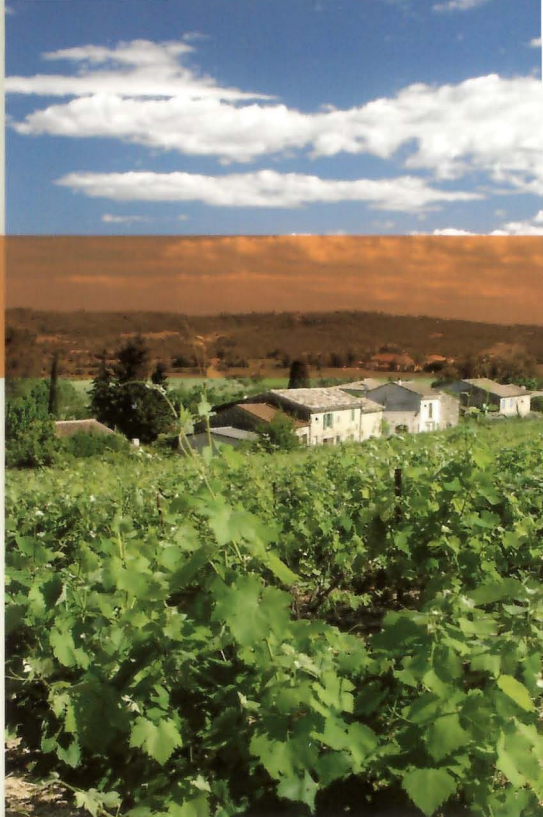


Le Vidourle

80 producteurs passionnés essayent jour après jour de donner le meilleur d'eux-mêmes sur les 525 hectares de notre territoire. Allant des "Grés" d'Aujargues (galets roulés) aux "Schistes" et "Marnes", en passant par "L'argilo-calcaire" de la plaine alluvionnaire, notre territoire d'une grande variété vous offre une palette de vins aux saveurs, arômes et typicité exceptionnels. De l'A.O.P "Coteaux du Languedoc" aux vins de "Pays d'Oc" et vins de table, les vignerons des "Terrasses du Vidourle" ont su adapter leur production pour mieux vous garantir des vins de qualité. Alliant rigueur, sélections au vignoble et inventivité dans la conception, nos vignerons mettent leur savoir faire au service de votre plaisir.

People have been cultivating the vines of our region from time immemorial. Yet it was only in 1938 that the vintners created the wine coop of Villevieille. In the beginning, the growers vinified their grapes together and retrieved their share of production to sell it themselves. Big changes have occurred since. The cellar was enlarged for the first time in 1950, and the vine growers joined together to accommodate a growing number of members and address a developing market. An agreement was concluded with the producers of the wine coop of Junas in 2002, and another in 2006, with those of St Clément-Gailhan, giving rise to our present structure, **« Les Terrasses du Vidourle », which groups five communes: Aujargues, Junas, Villevieille, St Clément and Gailhan.**

Eighty passionate producers do their utmost daily on the 525 hectares (1250 acres) of our district. Our richly varied soil, which includes Aujargues « Sandstone » (rounded pebbles) plus « Shales » and « Marls », as well as the argillaceous limestone of the alluvial plain, offers you a variety of wines with exceptional taste, perfume and typicality. From vintage « Coteaux du Languedoc » to the wines of the « Pays d'Oc » and table wines, the growers of « Terrasses du Vidourle » have successfully adapted their production to guarantee you quality wines. Combining unflinching rigour, meticulous vineyard selection and conceptual ingenuity, our vintners pool their expertise for a single purpose: your delectation.



Gailhan

Les carrières
de Junas





L'abus d'alcool nuit gravement à la santé, à consommer avec modération



à bientôt



Caveau de St Clément - Gailhan




Les Terrasses du vidourle
 L'authenticité et le savoir-faire dans un vignoble d'exception

Les Terrasses du Vidourle

Gamme Combe Sereine

Marselan

Un rouge pourpre d'une rare intensité habille ce vin au bouquet riche de cassis et de garrigues. Le palais est bien structuré par des tanins élégants qui accompagnent des saveurs fruitées et de moka. Ce vin a un bon potentiel de garde, il sera parfait pour accompagner des plats de viande en sauce.



A crimson robe of uncommon intensity for this wine with seductive, rich aromas of black currant and garrigue. The palate is powerfully structured by elegant tannins which accompany fruity and mocha flavors.

This wine will be better with time, ideal to accompany simmered meats.



Gamme Fût de Chêne

Pigeonnier Rouge

Cépages : merlot et cabernet

On appréciera sur ce vin de 2004 la robe sombre aux reflets légèrement tuilés mais aussi la richesse du bouquet qui mêle cassis, réglisse et des notes boisées douces et harmonieuses.

En bouche la rondeur et les épices s'accompagnent d'une finale élégamment boisée.

À apprécier sans attendre sur un navarin d'agneau.



This 2004 wine is striking for its deep color with slightly brick-red glints, and its rich aroma that blends black currant, liquorice and sweet and harmonious woody notes. Full-bodied and spicy on the palate, with an elegantly woody finish.

Excellent young with spring lamb.



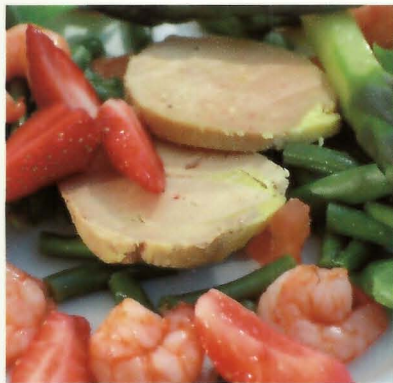

Les Terrasses du Vidourle
L'authenticité et le savoir-faire dans un vignoble d'exception

Gamme Fût de Chêne

Pigeonnier Blanc

Cépages : viognier et chardonnay

Un assemblage de viognier et de chardonnay participent à la complexité de ce vin élevé en fût. La robe dorée est brillante, le nez fin et élégant évoque les fleurs blanches, les agrumes et la vanille. Entre ampleur et sucrosité la bouche affiche une belle minéralité et une finale finement boisée qui mettra en valeur des rougets grillés.



This Viognier and Chardonnay blend benefits from further complexity due to its maturation time on oak. Brilliant golden robe, fine and elegant nose evocative of white flowers, citrus fruits and vanilla. Excellent balance between body and sweetness, the mouth displays healthy minerality and a finely wooded finish that goes beautifully with grilled red snapper.

Gamme Combe Sereine

Merlot

Un rouge engageant pourpre, à reflets violine. Les parfums intenses évoquent les baies rouges, le cade et le laurier. L'attaque en bouche est ample et veloutée, la charpente tannique soutient les notes de fruits rouges et d'épices. Tout est en place pour permettre un vieillissement de 2 ou 3 ans.



Village de Gailhan

An appealing crimson red with purple-violet glints. The intense perfumes evoke red berries, cade and bay laurel. Velvety soft and ample on the palate, the tannic structure highlights the notes of red fruits and spices. Ideal for ageing 2 to 3 years.



Valat de Baudun

AOP Rosé

Cépages : syrah et grenache

Ce vin est issu d'une macération d'une nuit. Ce savant assemblage de syrah et de grenache a été saigné au petit matin et a révélé un rosé à la couleur soutenue avec une nuance framboise. Le nez est intense et complexe, la fraise et la framboise dominent des notes minérales et épicées. La bouche fraîche et généreuse révèle quelques tanins qui donnent encore plus de personnalité à cette cuvée très réussie. A déguster sur des plats sucrés salés ou des grillades relevées.



Cave de St Clément



This wine is the result of an overnight maceration, the vat, a cunning assemblage of Syrah and Grenache, was bled at dawn to reveal a deep-colored pink with a raspberry edge. The nose is intense and complex, and strawberry and raspberry dominate the mineral and spicy notes. The fresh and generous palate reveals a few tannins which inject even more personality into this very successful vintage.

Serve with sweet/sour dishes or flavourful roasted meats.

Valat de Baudun

AOP Rouge

Cépages : syrah et grenache

Cette cuvée est issue d'une sélection rigoureuse de vieilles vignes de syrah et de grenache. Ce vin couleur d'encre est le fleuron de la cave. Le bouquet livre une superbe palette d'arômes : confiture de fruits rouges, poivre noir, tapenade et réglisse. La bouche ample est portée par une structure tannique dense, les épices et les notes réglissées l'emportent sur le fruit. Sa grande concentration et sa longueur en finale permettent d'envisager une garde de 5 années pour ce flacon.



This vintage is the result of a rigorous selection of grapes from old Syrah and Grenache vines. With its inky dark robe, this wine is the pride of the cellar. The bouquet gives off a superb range of flavors including red fruit jam, black pepper, tapenade and liquorice. The ample palate is sustained by a dense tannic structure, where spices and liquorice notes predominate over the fruit. Powerful concentration and a lingering finish are very conducive to 5 years of ageing in the cellar.

Malins plaisirs blanc

Cépages : sauvignon et vermentino

La robe très pâle de ce vin présente des reflets verts. Le nez est dominé par des notes exotiques et de bourgeon de cassis. L'attaque est vive en bouche, la vinification à froid parfaitement maîtrisée permet d'exprimer les notes les plus septentrionales du sauvignon que sont le buis et les fruits exotiques.

Belle finale fraîche qui invite à boire ce vin à l'apéritif ou sur des fruits de mer.



Superb pale robe with glints of green. The nose is awash with exotic notes and black currant fruit. Lively and frank on the palate, well-controlled cold vinification brings out notes of boxwood and tropical fruit, characteristic of the more northerly Sauvignon wines.

Gorgeous fresh finish that makes this wine ideal with appetizers or seafood.



Gamme Malins Plaisirs

Malins plaisirs rosé

Cépages : cinsault et grenache

Cinsault, et grenache composent ce rosé à la robe pâle et aux reflets grenadine. Il exhale de frais parfums de fraise et de framboise soutenus par une note exotique. La bouche dévoile la fraîcheur des agrumes en plus des arômes de fruits rouges. La finale est vive et laisse persister longtemps les sensations fruitées. On l'ouvrira à l'apéritif pour continuer de le boire en entrée ou en accompagnement d'une cuisine exotique.



Magnum et sa boîte



A blend of Cinsault and Grenache grapes create this pale rosé with glints of pomegranate. A lilting bouquet of strawberry and raspberry underscored by a tropical note. On the palate, the freshness of citrus in addition to aromas of red fruit. Long, lively finish with persistent fruit.

Great for appetizers and splendid with starters. Excellent with Asian food.

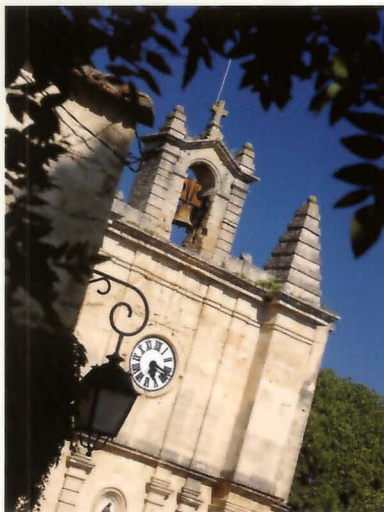


Les Terrasses du Vidourle
L'authenticité et le savoir-faire dans un vignoble d'exception

Malins plaisirs rouge

Cépages : syrah et grenache

Cette cuvée rubis profond révèle un vin friand sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre). Une belle opulence d'arômes fruités en bouche, c'est un vin gourmand, facile à boire. À servir frais sur une assiette de charcuterie.



Le clocher d'Aujargues



This deep ruby vintage reveals a wine abundant with dark fruit flavors (black currant, blackberry). Opulent with fruity perfumes on the palate, a robust wine, a good drinker.

Excellent chilled with cold cuts.

Côtes du vidourle

Terrasse des vigneronns

Cépages : syrah, grenache et marselan

La robe est grenat soutenu, le nez expressif évolue dans un registre floral et fruité, une touche de réglisse en plus. L'attaque en bouche est ronde, la structure légère et la finale fruitée. À apprécier sans attendre sur une épaisse côte de bœuf.



Deep garnet robe, expressive vivid nose with floral and fruity notes and a hint of liquorice. Full-bodied attack, light structure with a fruity finish, luscious with a juicy steak.

Gamme Combe Sereine

Viognier

Ce vin séduit par sa couleur jaune d'or.
Il libère des parfums exubérants de rose,
de fleurs d'orangers et d'abricots mûrs.
La bouche se distingue sur les notes abricotées,
son gras et ses notes vanillées issues d'un passage
en barrique bien maîtrisé.
À servir sur un poisson de rivière
ou un homard grillé.

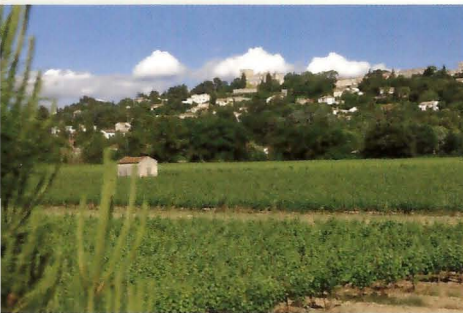


*Attractive golden yellow color. This Viognier gives off
exuberant notes of rose, orange blossom and ripe apricot.
The palate expresses notes of apricot, great fleshiness,
and hints of vanilla developed by well-controlled barrel time.
Excellent with freshwater fish or grilled lobster.*

Gamme Combe Sereine

Chardonnay

Issu de parcelles argilo calcaires, ce chardonnay à la robe d'un jaune d'or s'ouvre sur des parfums intenses de fruits blancs au sirop, de noisettes et de fleurs blanches. La bouche fraîche et aromatique accueillera des plats cuisinés au beurre.



Vignes de Villevieille



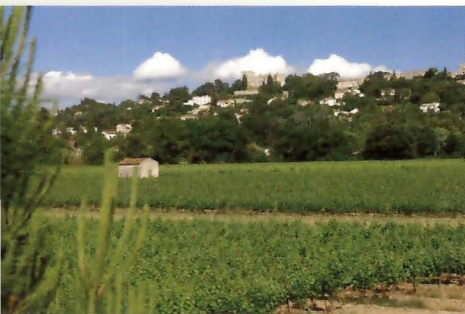
This Chardonnay, which comes from a clay-limestone soil, has a golden yellow color, opens out on intense perfumes of white fruits in syrup, hazelnut and white flowers.

The fresh and aromatic palate ideally accompanies butter-cooked dishes.

Gamme Combe Sereine

Chardonnay

Issu de parcelles argilo calcaires, ce chardonnay à la robe d'un jaune d'or s'ouvre sur des parfums intenses de fruits blancs au sirop, de noisettes et de fleurs blanches. La bouche fraîche et aromatique accueillera des plats cuisinés au beurre.



Vignes de Villevieille



This Chardonnay, which comes from a clay-limestone soil, has a golden yellow color, opens out on intense perfumes of white fruits in syrup, hazelnut and white flowers.

The fresh and aromatic palate ideally accompanies butter-cooked dishes.



Bois de Paris

Cuvée Rouge

Cépages : merlot, grenache et cabernet sauvignon

Cette cuvée d'un rouge grenat chatoyant est bien représentative du terroir argilo calcaire de ce secteur par ses arômes à la fois fruités, poivrés et grillés.

Après une attaque sur la rondeur, la bouche se montre charnue, fruitée et épicée en finale. Ce vin à la fois classique et typé s'accordera à un agneau de lait grillé au romarin.



Le château de St Clément

A glistening garnet red robe for this vintage, a fine exemplar of the clay limestone terroir of this area, with its flavors at once fruity, peppery and roasted. After a lively and full introduction, the finish turns out to be fleshy, fruity, with a keen spicy edge.

This wine, which is both classic and racy, is perfect with rosemary-roasted young lamb.



BIB rouge

BIB 10 litres Cabernet Sauvignon

Un vin rouge grenat au nez expressif sur des notes de poivrons rouges et d'épices douces. La bouche est souple, fruitée, et agrémentée par des tanins souples. Idéal pour accompagner toutes les viandes et les fromages.

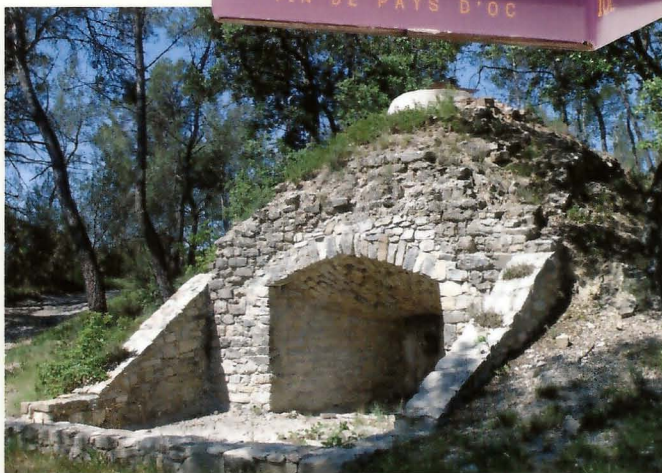
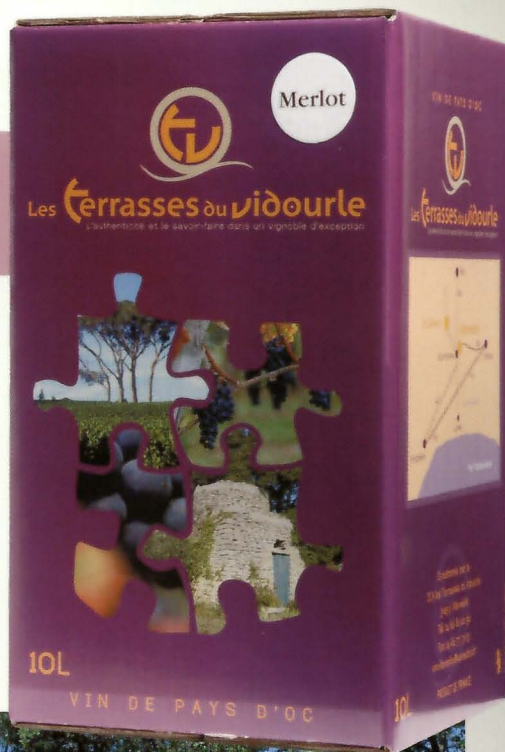


A red with lively garnet nose on notes of red bell pepper and gentle spices. Supple and fruity pallet, stretchy tannins, ideal with all varieties of meat and cheese.

BIB rouge

BIB 10 litres Merlot

Une robe d'un rouge vif aux reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur des notes fruits rouges de type cassis. La bouche est également très fruitée, les tanins sont doux, belle longueur en finale. Il peut être servi tout au long du repas.



Le four à chaux de St Clément

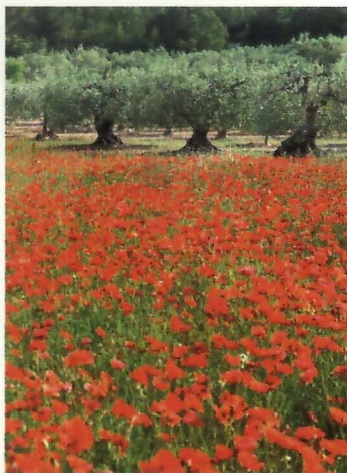
Bright red robe with purple glints, the nose opens on red fruit notes like black currant, the pallet is richly fruity, the tannins soft, gorgeous finish.

Excellent throughout the meal.

BIB blanc

BIB 5 litres Blanc

Robe jaune très clair aux reflets or.
Le nez est fin, élégant sur des notes de
pêches et de fleurs blanches. Bouche
aromatique légèrement acidulée en finale
pour accompagner agréablement l'apéritif,
les salades ou encore les grillades
de poissons.



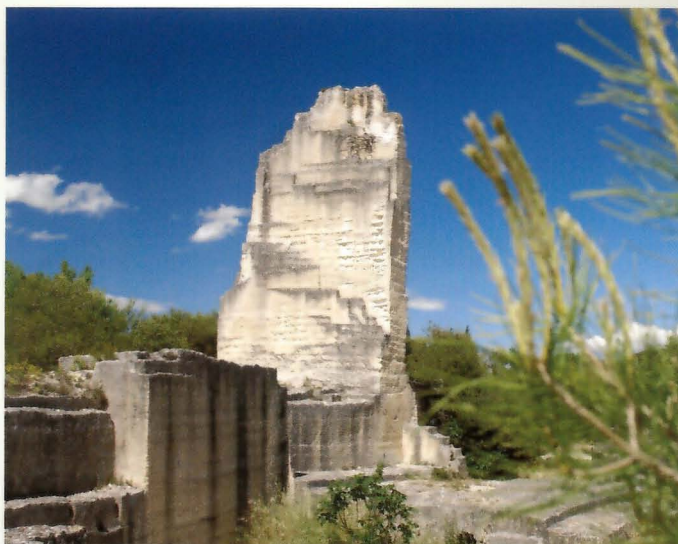
*Very pale yellow robe with golden glints.
Fine, elegant nose with hints of peach
and white flowers.*

*Gently acidulated aromatic pallet at finish,
pleasant with appetizers, salads and grilled fish.*

BIB rouge

BIB 5 litres Grenache /merlot

D'une couleur rouge clair aux reflets grenats, aussi bien au nez qu'en bouche, ce vin est friand, avec une dominante fruits rouges.



Les carrières de Junas

*Pale red with garnet glints.
An opulent wine for nose and pallet alike,
easy with a red fruit dominant.*

3 juin

CASTELNAU-DE-GUERS DOMAINE LA GRANGETTE
CAUSSE-DE-LA-SELLE DOMAINE DE BRUNET
CAUX FONT DES ORMES
CERS VIGNOBLE DELONCA
JUVIGNAC CHÂTEAU DE FOURQUES
FAUGERES DOMAINE DE CÉBÈNE
FONTES DOMAINE CAMP-ROUS
LAURENS DOMAINE VALEMBELLE
MONTAGNAC DOMAINE SAINT HILAIRE
PEZENAS DOMAINE MONPLÉZY
QUARANTE DOMAINE DE LA GRANGE HAUTE
SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS CLOS AGUIEM
SAINT-CHRISTOL DOMAINE CANTE VIGNE
SAINT-JEAN-DE-FOS DOMAINE VALLOUBIÈRE
SAINT-JEAN-DE-FOS MAS CONSCIENCE
SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE CAPITELLE DES SALLES
VILLENEUVE-LES-MAGUELONE DOMAINE DU CHAPITRE
VENDRES DOMAINE DE LA YOLE

4 juin

ASSAS DOMAINE DE LA PERRIÈRE
AZILLANET PECH D'ANDRÉ
BOUJAN-SUR-LIBRON DOMAINE AUGÉ
CANET DOMAINE DE LA DOUBIE
CASTRIES DOMAINE SAINT JEAN DE L'ARBOUSIER
CLERMONT-L'HERAULT MAS RENÉ GUILHEM
FABREGUES CLOS DES NINES
FABREGUES CLOS SORIAN
FAUGERES DOMAINE DE CÉBÈNE
FONTES DOMAINE CAMP-ROUS
LAURENS DOMAINE VALEMBELLE
MONTAGNAC DOMAINE LA CONSEILLÈRE
MEZE DOMAINE DE FONT MARS
PINET CHÂTEAU DE PINET GAUJAL DE SAINT BON
QUARANTE DOMAINE DE LA GRANGE HAUTE
ROQUEBRUN DOMAINE DU VIEUX CHAI & DOMAINE LANYE-BARRAC
SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS DOMAINE LA CROIX CHAPTAL
SAINT-BEAUZILLE-DE-LA-SYLVE MAS DES ROMPUDES
SAINT-CHRISTOL DOMAINE CANTE VIGNE
SAINT-JEAN-DE-FOS DOMAINE VALLOUBIÈRE
SAINT-JEAN-DE-FOS MAS CONSCIENCE
SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE CAPITELLE DES SALLES
VAILHAUQUES DOMAINE DU POIJOL
VALFLAUNES MAS GOURDOU

5 juin

CAPESTANG MOULIN GIMIÉ
FAUGERES DOMAINE DE CÉBÈNE
JONQUIERES CHÂTEAU DE JONQUIERES
LAURENS DOMAINE VALEMBELLE
LE CRES DOMAINE MASSILLAN
MIREVAL DOMAINE BELLE DAME
MONTAGNAC LA CROIX GRATIOT
MONTAGNAC DOMAINE SAVARY DE BEAUREGARD
MONTPEYROUX DOMAINE DU JONCAS
QUARANTE DOMAINE DE LA GRANGE HAUTE
SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS DOMAINE LA CROIX CHAPTAL
SAINT-JEAN-DE-FOS DOMAINE VALLOUBIÈRE
SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE CAPITELLE DES SALLES
VALFLAUNES MAS GOURDOU

Prévoir un panier-repas Mise à disposition de barbecue Restauration sur place
 Restauration food-truck Mini-marché de producteurs Dégustation d'huîtres

Comme chaque année à la Pentecôte, les Vignerons Indépendants de l'Hérault vous convient à leur traditionnel Pique-Nique.

Vous pouvez apporter votre panier ou bien trouver un domaine qui vous propose de mettre les pieds sous la table !

Choisissez parmi les 42 vignerons participants là où vous voulez aller, la formule et le jour qui vous conviennent, vous avez le choix.

Dans tous les cas vous serez accueillis dans la bonne humeur car tous se seront mis en quatre pour vous faire partager leur passion.

POUR FAIRE VOTRE SELECTION, consultez le livret numérique qui présente en détail chaque domaine. Connectez-vous directement sur www.calameo.com puis tapez **Carnet du visiteur** dans la barre de recherche. Vous pouvez aussi vous adresser à fponcelet@vigneronindependant34.com, Florence répondra à toutes vos questions.

À très bientôt chez les Vignerons Indépendants !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PENTECÔTE 2017

3, 4, 5 JUIN

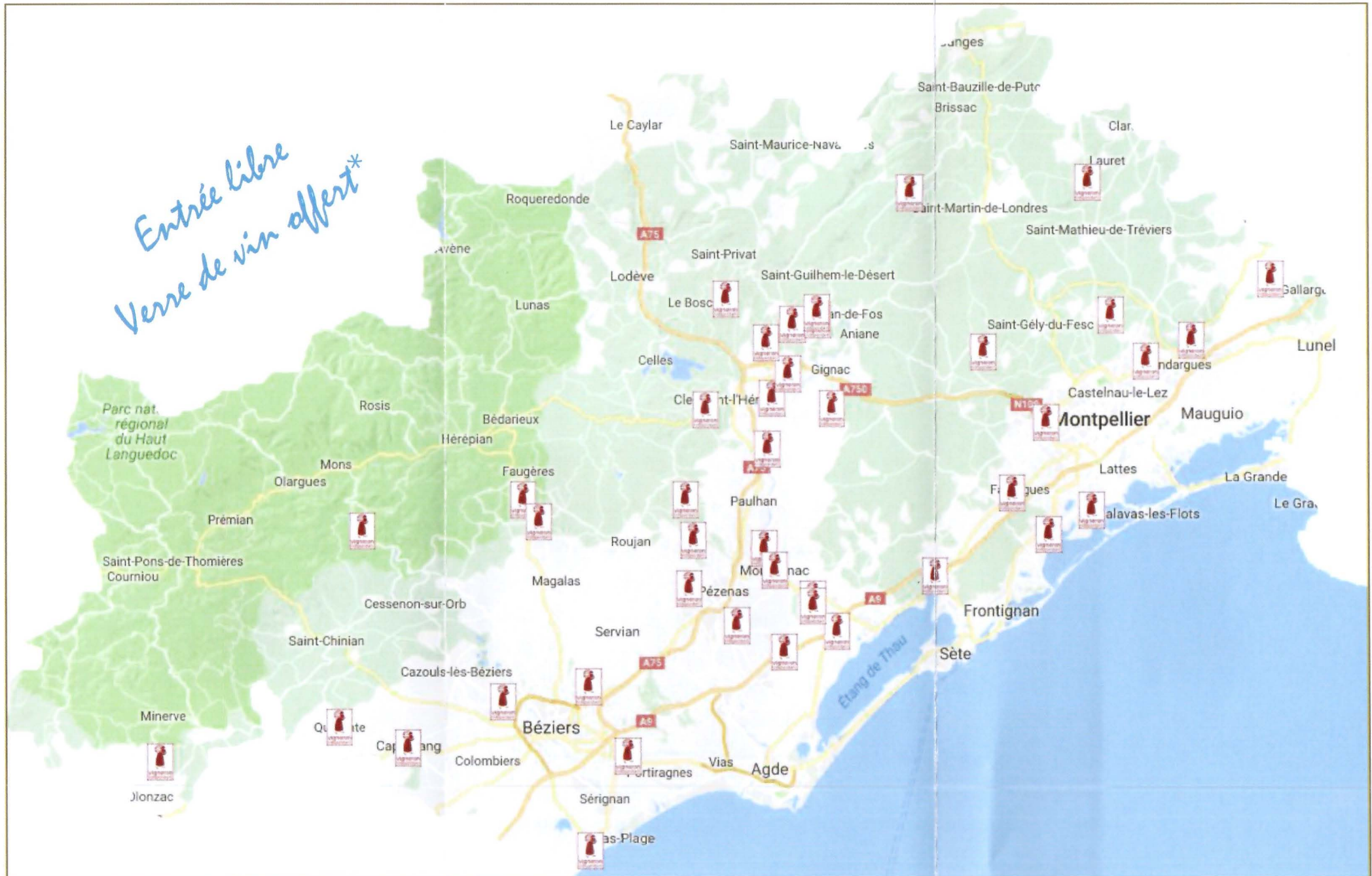


Pique-nique
chez le vigneron
indépendant

Goûts et couleurs d'Hérault

Merci de ne pas jeter ce document sur la voie publique.

42 Vignerons Indépendants vous accueillent



*Aux personnes de plus de 18 ans.

Syndicat des Vignerons Indépendants de l'Hérault
10 ZAE Quartier des Entreprises de l'Europe 34290 MONTBLANC

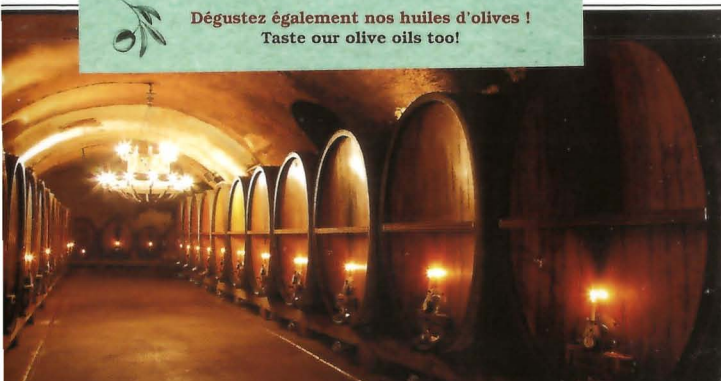


Wine Tours

LUNDI <i>Monday</i>	L'incontournable Pic Saint-Loup <i>The essential Pic Saint-Loup</i>
MARDI <i>Tuesday</i>	Vignes et oliviers <i>Wine and olive oil tour</i>
MERCREDI <i>Wednesday</i>	Les Terrasses du Larzac et les gorges de l'Hérault <i>The Larzac terraces and the herault gorges</i>
JEUDI <i>Thursday</i>	Vignes et oliviers <i>Wine and olive oil tour</i>
VENDREDI <i>Friday</i>	Les Terrasses du Larzac et les gorges de l'Hérault <i>The Larzac terraces and the herault gorges</i>
SAMEDI <i>Saturday</i>	L'incontournable Pic Saint-Loup <i>The essential Pic Saint-Loup</i>



Dégustez également nos huiles d'olives !
Taste our olive oils too!



- > une visite conviviale
en petit groupe de 2 à 8 personnes
- > un guide expérimenté et passionné
par la région et ses vins
- > une sélection de domaines et de vins de qualité
- > une visite en minibus climatisé tout confort



- > a visit in a small group of 2 to 8 people
- > an experienced guide,
passionate about wine and the region
- > a selection of the best quality wines and domains
- > a comfortable air-conditioned minibus



- > Unterhaltsame Ausflüge
in kleinen Gruppen von 2 bis 8 Personen
- > Ein erfahrener Reiseleiter, der begeistert
von der Landschaft und dessen regionalen Weinen ist
- > Eine große Auswahl an Anbaugebieten
und Weinen höchster Qualität
- > Transport im klimatisierten und komfortablen Minibus



www.montpellierwinetours.com



Wine.Tours.Montpellier

n° d'immatriculation / licence n°: 03413001



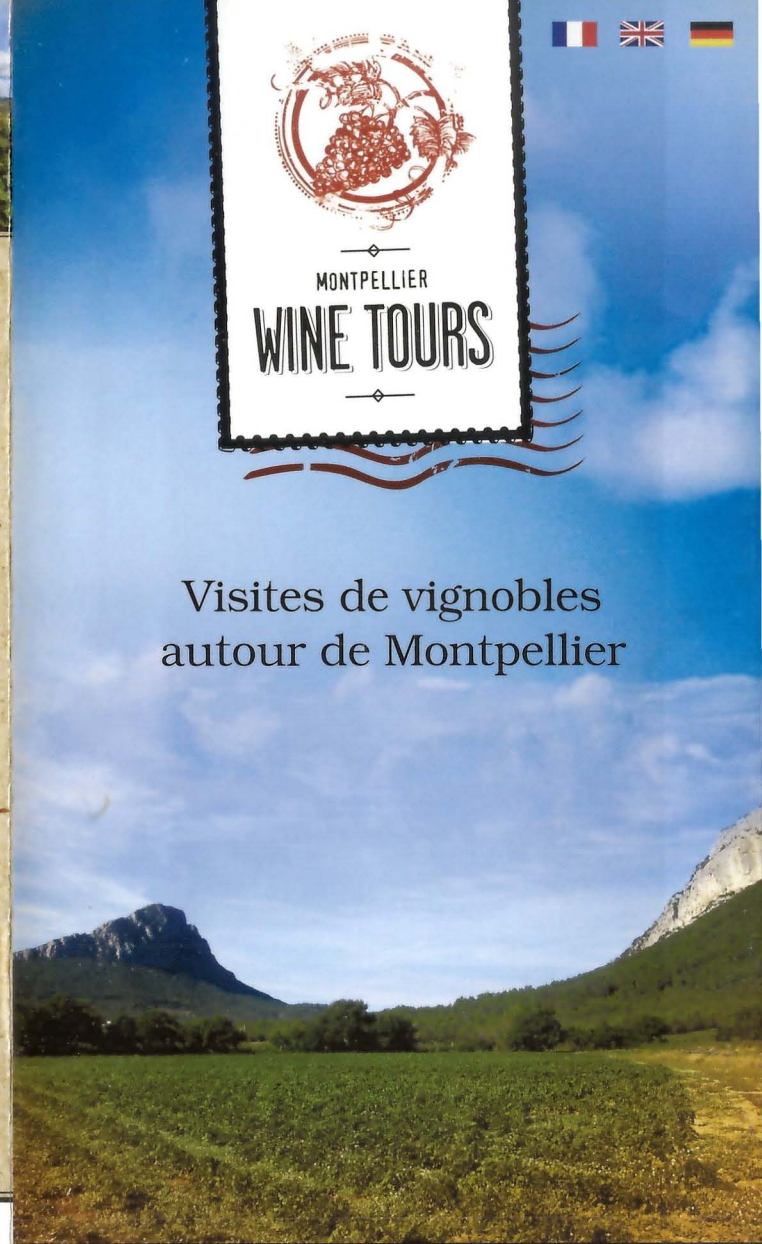
MONTPELLIER

WINE TOURS



Visites de vignobles
autour de Montpellier

Ne pas jeter sur la voie publique. RCS 789 540 994. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. - Design graphique : Nicolas CLAVEAU - www.luxiole.com



www.montpellierwinetours.com



Découvrez les vignobles
et les vins languedociens
avec un expert !

TRANSPORT DE MONTPELLIER INCLUS

DEMI-JOURNÉE

Départ 9h (retour 12h30) ou 14h (retour 17h30)	Visite 2 domaines 65 EUROS	dégustations 8 vins minimum
---	----------------------------------	-----------------------------------

JOURNÉE

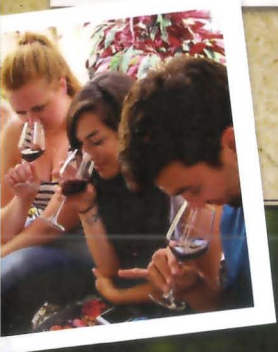
Départ 9h (retour 16h30)	Visite 3 domaines 95 EUROS*	dégustations 12 vins minimum
--------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

Pause déjeuner libre pour explorer les environs
ou goûter à la cuisine du terroir
dans l'une des bonnes tables de la région

**repas non inclus, option restaurant à partir de 20 €/pers*

Une excursion agréable pour répondre
à toutes vos questions sur le vin, sa fabrication,
le travail dans la vigne et la dégustation...

POINT DE RENDEZ-VOUS
Esplanade de l'Europe



Discover the vineyards
and wines from the Languedoc
with an expert!

PICK-UP & DROP-OFF IN MONTPELLIER INCLUDED

HALF DAY

Starting 9AM (back 12.30) ou 2PM (back 5.30PM)	Visit 2 estates 65 EUROS	minimum 8 wines tasted
---	--------------------------------	------------------------------

FULL DAY

Starting 9AM (back 4.30PM)	Visit 3 estates 95 EUROS*	minimum 12 wines tasted
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

Free time for the lunch break to explore,
the area or experience great country food,
in one of the good table of the region

** meal not included, restaurant option available from 20 €/pers*

A great experience to answer,
all your questions about wine,
the wine making process,
the work in the vineyard and the wine tasting

MEETING POINT
Esplanade de l'Europe



Entdecken Sie die Weinbaugebiete
und die Weine der Languedoc
mit einer Wein-Expertin!

HIN-UND RÜCKFAHRT SIND IM PREIS ENTHALTEN

HALBTAGES

Start 9Uhr (Rückkehr 12.30) ou 2PM (Rückkehr 17.30)	Besuch 2 Weingüter 65 EURO	Mindesten 8 Weine zu verkosten
--	----------------------------------	--------------------------------------

GANZTAGES

Start 9AM (Rückkehr 16.30)	Besuch 3 Weingüter 95 EURO*	Mindesten 12 Weine zu verkosten
----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Sie werden in der Mittagspause die Möglichkeit haben,
die Gegend zu erkunden oder die regionale Küche
in einem Restaurant zu genießen.

**Das Essen ist nicht im Preis enthalten. Restaurant Option ab 20 €*

Ein wunderbarer Ausflug,
bei dem Ihnen alle Fragen bezüglich
des Weins beantwortet werden :
Vom Anbauprozess bishin zur Arbeit,
auf dem Weinberg und zur Weinverkostung,

TREFFPUNKT
Esplanade de l'Europe



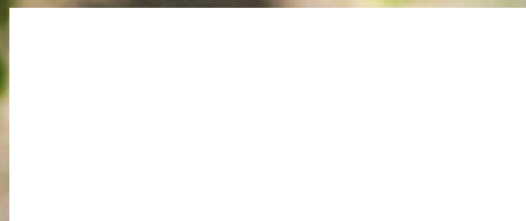


— Les Vins — DE LA PALUD

« Je reprends une ancienne tradition familiale et vous propose des vins élaborés et élégants pour votre plaisir. »

Marie-Laure GRANGEON
Viticultrice

Ouvert tous les jours,
Dimanche et jours fériés compris



ADRESSE



ACCÈS AU DOMAINE



LE PLAISIR DE FAIRE



 Ce vin est produit à partir de 75 % Grenache 10 % Syrah complétés de 5 % Cinsault, 5 % Mourvèdre et 5 % Counoise cultivés dans les galets roulés du Rhône typiques de l'appellation.

*

 Le millésime présente une belle couleur Rubis soutenue ; Les arômes typiques du nez évoquent épices, griottes et notes de torréfaction. Au palais, volume et structure s'appuient sur des tannins enveloppés et une persistance épicée, expressive du terroir.

La vinification et l'élevage se font en macération traditionnelle avec des remontages quotidiens, suivi d'un vieillissement de 12 mois au minimum en foudre.

*

 On peut le déguster avec des viandes rôties ou en sauce, gibier et fromage. Du chocolat pour les amateurs. A servir à 16/18 ° - Garde de 5 à 6 ans (14.5 % vol).



CÔTES DU RHÔNE 2015

 Ce vin est produit à partir de 80 % Grenache et 20 % Syrah cultivés dans les galets roulés du Rhône.

*

 J'ai voulu un vin frais et fruité. Sa Robe est rubis à reflets pourpres et son nez est expressif de fruits rouges et noirs. Quelques notes de torréfaction et d'épices douces, donnent à ce vin un bel équilibre. Un Côtes du Rhône qui donne envie.

La vinification est faite en macération traditionnelle avec des remontages quotidiens.

*

 Un vin plaisir à déguster selon vos envies. A servir à 16/18 ° - Garde de 1 à 3 ans (13 % vol).



ROSÉ F 2015

 Ce vin est issu d'un assemblage de 80 % de Caladoc et de 20 % Syrah cultivés dans les terres alluvionnaires et parsemées de galets roulés.

*

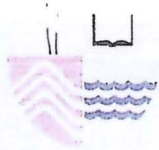
 F comme féminin, frais et fruité. Ce vin présente une éclatante couleur rose aux reflets violine. Le nez est intense et mêle les fruits rouges et blancs à des notes d'agrumes, la bouche présente un équilibre tout en fraîcheur.

La vinification s'effectue en macération courte (10 à 15 h).

*

 Vous pouvez le déguster avec des entrées et des plats méditerranéens - grillades. Parfait aussi en apéritif. A servir frais - 10/12 ° - Prêt à boire (13 % vol).





CORPORACIÓN REGIONAL DE
DESARROLLO PRODUCTIVO
REGIÓN DEL MAULE

VALLE DEL RODANO & LANGUEDOC



Presentación del Valle del Rodano

El valle del Ródano constituye una amplia faja de 200 km que bordea el río. Es la segunda región vinícola francesa, después del Bordeaux, con 73.468 hectáreas de viñedo y 6000 explotaciones vitícolas. La actividad vinícola constituye la primera fuente de empleos directos e inducidos, para los habitantes del valle Ródano. El reconocimiento de la Denominación de Origen Controlada « Côtes du Rhône » data de 1937.

La D.O. « Cotes du Rhone » esta clasificada en 3 grandes grupos :

-AOC (AOP) **Côtes du Rhône** (genérico)

-AOC (AOP) **Côtes du Rhône Villages** con y sin nombre de la comuna

-AOC (AOP) Crus

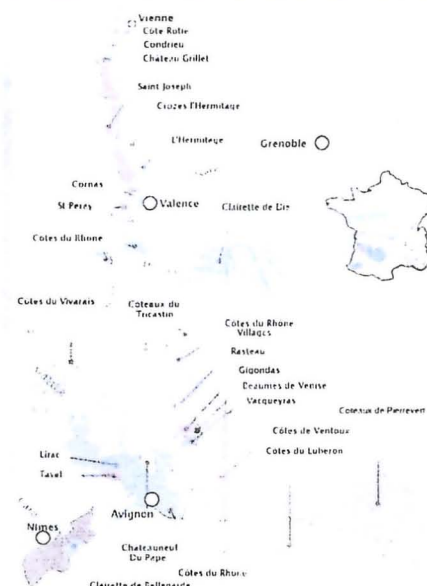
Cada una de estas denominaciones es objeto de una reglamentación específica.

Septentrionales : Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Peray

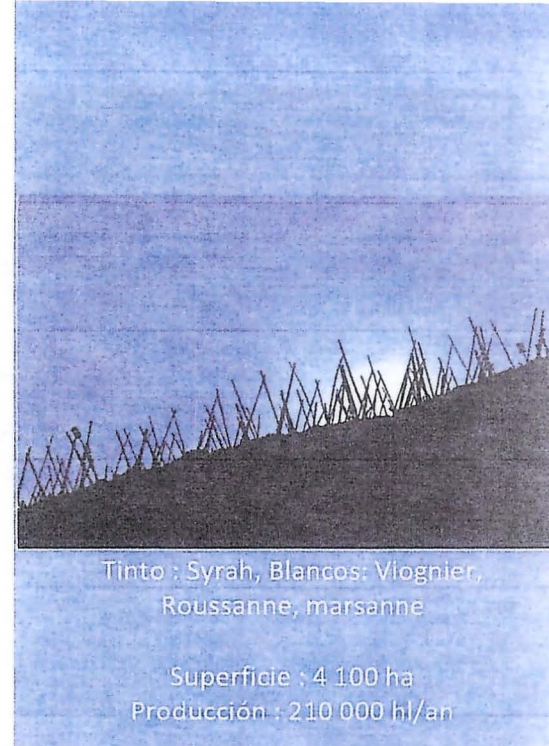
Méridionales : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, Tavel, Vacqueyras,

-Otras denominaciones

Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux, Côtes du Luberon, Diois (Vins de Die) y Costières de Nîmes



- **283** millones de litros en 2010
- **413** millones de botellas comercializadas en 2009/2010
- **765** millones de euros de venta en 2010 (estimación)
- Exportación a **155** países
- 1 574 bodegas privadas - 96 cooperativas 52 negociantes-6 uniones de productores



El valle del Ródano ha sido siempre una ruta comercial entre el mediterráneo, el norte de Europa y el Atlántico. Los griegos primero y luego los romanos fueron los que dieron origen a los magníficos viñedos del Ródano septentrional. Los romanos realizaron importantes obras de construcción (terrazas de Cote Rotie, St Joseph y Hermitage)

Desde Vienne hasta Valence, los viñedos cubren el lado derecho del río pasando por 3 departamentos (Rhône, Loira y Ardèche). En el lado izquierdo, extienden sobre fuertes pendientes alrededor de Tain l'Hermitage.

El viñedo septentrional reagrupa dos sectores distintivos :

Una que cae sobre el río desde Vienne hasta Montelimar en un paisaje de terrazas: El «Côtes du Rhône septentrionales»

La otra implantada sobre las colinas que miran el río Drôme en un sector montañoso: el sector de Diois

Terroir

La mayor parte del viñedo esta implantado en fuertes pendientes lo que implica la construcción de terrazas y de muros de contención.

El suelo esta constituido de rocas antiguas de la era primaria que aparecen por efecto de la fractura del masivo central. Dentro de este conjunto aparecen diversas

formaciones que van desde rocas eruptivas de la familia de los granitos hasta rocas metamórficas como los 'gneiss' y las 'micaschistes'.

Excepcionalmente, sobre el lado derecho del río Rhône y el sur del viñedo (de Châteaubourg a Guilhaierand) encontramos algunos sectores de la era secundaria constituidos de afloraciones calcáreas poco arcillosos. Estos, luego de ser erosionados, cayeron por efecto de la pendiente y dieron origen a suelos propicios para el cultivo de la viña. También encontramos algunos sectores con suelos de la era cuaternaria formados por aluviones de origen glacial que se encuentran diseminados en forma de «lentejas» en un perímetro reducido a lo largo del lado derecho del río y en sectores como Crozes-Hermitage en el lado derecho. Otras formaciones, como los Loess (depósitos eólicos) también pueden observarse.

Clima

Calificado de «lyonnais», hace la transición entre el clima mediterráneo y el continental de la Borgoña.

Cepajes

Tintos: Monocepaje: Syrah

Blancos: Marsanne, Roussanne, Viognier

AOC locales (Crus):

Côte Rôtie: Viognier asociado al Syrah

(hasta un 20%). Los vinos más característicos provienen del sector de Ampuis: Côte Brune (estructurados) y Côte Blonde (complejidad aromas)

Condrieu et Château Grillet: Solo viognier. Los primeros mas expresivos y frescos, los segundos mas redondos, con guarda importante en barricas)

Saint Joseph: 60 km del lado derecho del río. Syrah, Marsanne y Roussanne (hasta 10% de blancos en la mezcla de tintos).

Cornas Tintos de Syrah. Concentrados y expresivos, tanicos en su juventud.

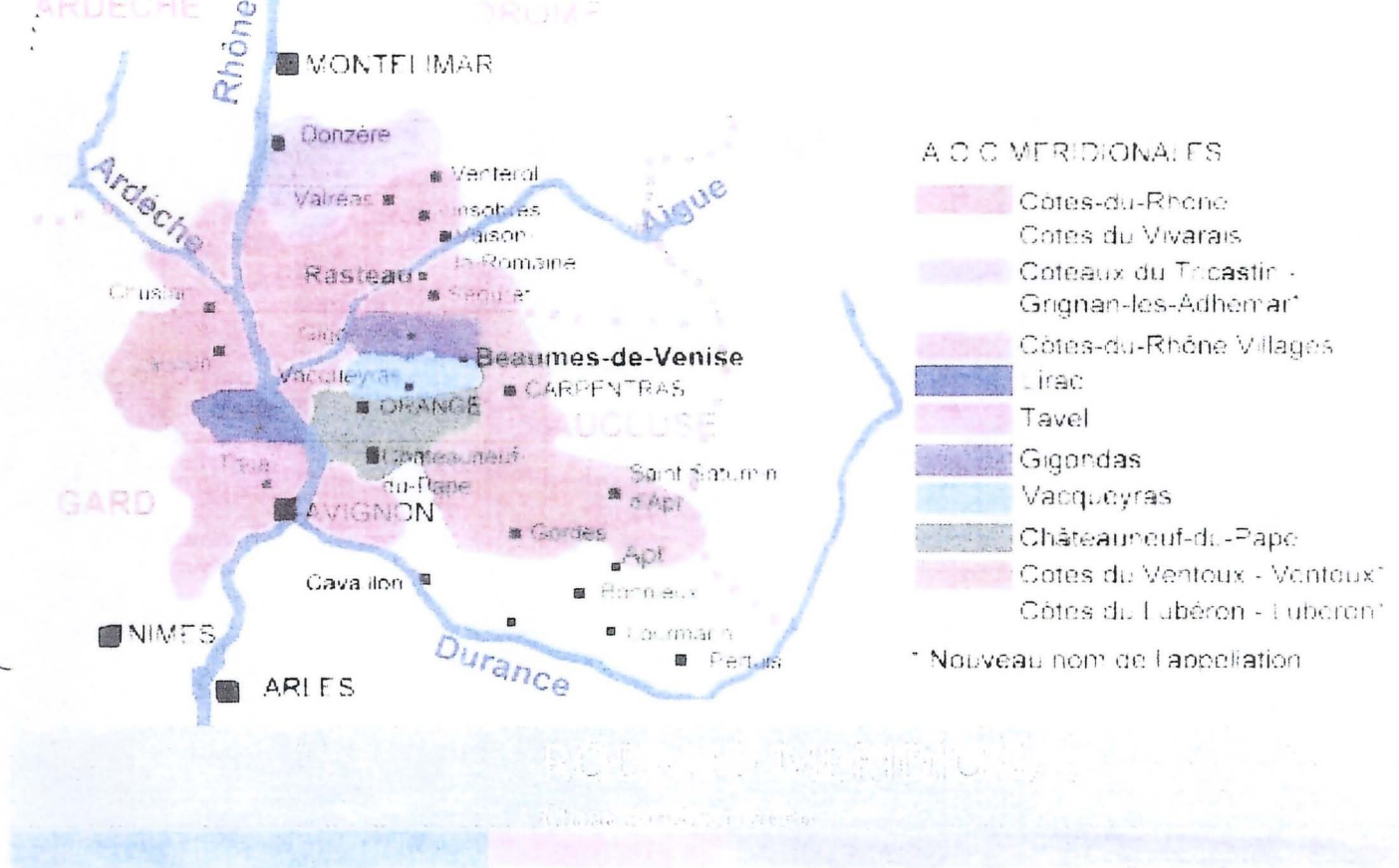
Saint Peray: Blancos de Marsanne y Roussanne.

Hermitage: una de las denominaciones mas famosas de Francia. Solo 136 has. Tintos: Solo Syrah: complejos, aromáticos y estructurados de muy buena guarda. Blancos: Marsanne y un poco de Roussanne.

Crozes Hermitage: En volumen, el



Echelas, sistema de conducción del Syrah en el ls denominaciones de Hermitage, Côte Rôtie



Durante el siglo 14 los Papas de Avignon eran abastecidos de vino por productores locales. Durante los siglos 17 y 18 se observó un progreso importante en la producción local de vinos del valle de Ródano por lo que ciertas regulaciones fueron introducidas en 1650 para mantener la calidad. Esta denominación fue oficialmente reconocida solo en 1936. Gracias al Barón le Roy —un hombre visionario— se creó la denominación de origen (AOC) en 1937 - Côtes du Rhône. Las reglas que garantizan la calidad de un AOC (hoy AOP) son dictadas por el INAO, quien periódicamente verifica que los productos respeten: los rendimientos, extensión territorial, variedades, métodos de cultivo y técnicas de cosecha.

Para poder obtener el derecho de poner AOC en la etiqueta, los vinos son analizados, y degustados por un panel experto.

Las variedades de uva provienen de 3 orígenes:

El Cinsault, Clairette y Bourboulenc vienen de la región del mediterráneo en Francia. La Garnacha, Carignan y Mourvèdre vienen de España, introducidas por viajeros hace ya 200 años. El Syrah, Roussanne, Marsanne y Viognier provienen de los bosques de Dauphiné (Ródano septentrional).

Clima

Clima Mediterráneo, con una fuerte presencia de viento frío y seco: "mistral", este fuerte viento nace de la diferencia de presión atmosférica entre el norte y sur del Ródano, y es muy benéfico para la viticultura de la zona. El clima está marcado por 4 estaciones, fuertes lluvias, altas temperaturas y mucha insolación.

Terroir

El viñedo meridional presenta un terroir extremadamente variado y complejo, originados de la convergencia entre los aluviones del río y sus afluentes alpinos y cevenoles.

Hay cinco tipos de suelo: Los suelos de piedras redondas fluviales « galets » con arcillas rojas, los suelos pedregosos arcillo-calcáreos y los suelos que contienen grava (en las laderas de las montañas) ofrecen a las viñas con un suministro regular de agua y la restitución durante la noche del calor almacenada por las piedras en el día. Son particularmente propicio para el desarrollo de las viñas.

Los suelos de « Loess » (sedimentación) y los suelos arenosos tienen un abastecimiento de agua más variado. Ellos son más adecuados para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos ligeros.

Cepajes y restricciones (Cotes du Rhône genérico)

Tintos y rosados

Cepajes principales : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre. El Grenache debe representar al menos 40% de la mezcla, salvo para los vinos al norte de Montélimar (Drôme).

Cepajes secundarios : Carignan, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Picpoul noir, Terret, Clairette. Estos cepajes juntos o separados no pueden representar más de un 30% de la mezcla.

Los tintos pueden utilizar un máximo de 5% de vinos blancos y 20% en los rosados.

Blancos

Cepajes principales : Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussane, Bourboulenc, Viognier.

Cepajes secundarios : Ugni, Picpoul. (no más del 20% de la mezcla)

Superficie : 69 000 ha

Production : 3 440 000 hl/an



La Crau, el terroir mas famoso de Chateaufneuf du pape. « Galets roulés » sobre arcillas rojas y sedimentos calcáreos. Formación en Bazo Obligatoria para el Grenache y Mourvedre



Hierarchie des vins de la Vallée du Rhône



CHATEAUNEUF DU PAPE

Historia

Siglo XIII : Solo 300 has

1308 : El papa Clement V desarrollo la viticultura

Siglo XV : papa John XXII construyo el famoso Castillo y la primera denominación 'vin du pape »

Fines del siglo XIX Joseph Ducos reagrupa en su propiedad 10 cepajes seleccionados

1966: Oficialmente un AOC

Los trece cepajes: Grenache y Cinsault dan dulzor, calidez y redondez. Mourvèdre, Syrah, Muscardin y Vaccarèse dan estructura, madurez, color. Counoise y Picpoul aromas. Clairette y Bourboulenc, fineza, acidez.

Cifras :

10.500.000 litros anuales

13.750.000 botellas vendidas al año

320 productores de Châteaufneuf du Pape.

Solo 7% de la producción vinificada en cooperativa.

40% de los productores de vino venden toda su producción en botella.

30% lo venden mediante un intermediario (negociante).

30% con comercialización mixta.

CRUS : dont
Côtes du Rhône Village avec nom de commune

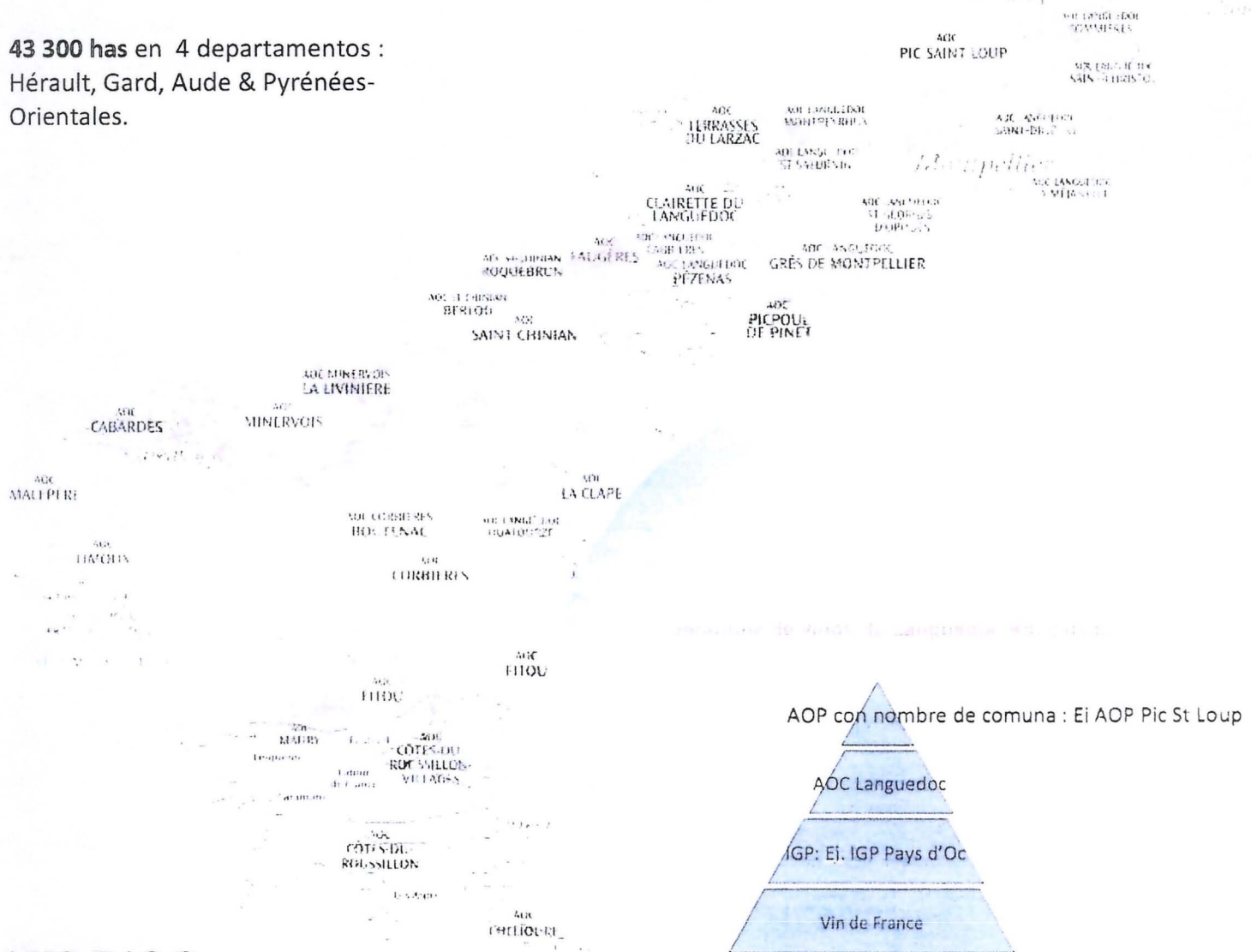
Côtes du Rhône Village

Côtes du Rhône Régional – Luberon, Ventoux, Costières de Nîmes,



LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

43 300 has en 4 departamentos :
Hérault, Gard, Aude & Pyrénées-
Orientales.



Pays d'Oc IGP

Representa 2700 empresas , 707 millones de botellas (2009).

Los vinos Pays d'Oc IGP deben ser producidos en la zona de Producción « Pays d'Oc » en Languedoc-Roussillon Departamentos : Hérault,

Este label asegura :

Un know-how muy relacionado con su territorio

Calidad constante

Una tipicidad aromática

Controles continuos

Certification du "Bureau Véritas
Qualité France"

AOP con nombre de comuna : Ei AOP Pic St Loup

AOC Languedoc

IGP: Ej. IGP Pays d'Oc

Vin de France

54 CEPAJES AUTORIZADOS Oc

Principales cepajes tintos

Le Cabernet-Sauvignon

Le Merlot

La Syrah

Le Mourvèdre

Le Pinot Noir

Principales cepajes blancos

Le Chardonnay

Le Muscat

Le Sauvignon

Le Viognier

Le Vermentino

Les principales cepages rosés

Le Cinsault

La Syrah

Le Grenache

**Registro de Asistencia Taller sobre
"Capturas de experiencias del modelo asociativo y del proceso productivo de Francia para
fortalecer la cadena de valor en la producción de viñateros de la Región del Maule"**

Iniciativa: Gira para la Innovación

Cauquenes, 28 de junio de 2017

PARTICIPANTES: *LUGAR: GOBERNACIÓN PROVINCIAL DE CAUQUENES
INICIO: 11^{ta} HRS*

NOMBRES	TELEFONO DE CONTACTO
Miguel ARAENA	
Robinson ARAIZA	
CEAR CARMEN Cilma Fierro	
José Ramiro Pérez Araena	
Alejandro Iteche	
Pérez Venter Puz.	
Ana Henríquez	
Vicente Loyola Cordero	
Marta Merys Araena (M. y M. HRS)	
→ Enrique Pérez Lara	
Horacio Adilla Muñoz	
Roberto Quirós	
Claudio Espinoza	
Arturo SARA Reyes	
Berta Ramírez Araena	
José Cento	
Cristian Andía (INDAP)	
SERGIO ANDÍA	
Daniel PARRAS	

**Registro de Asistencia Taller sobre
"Capturas de experiencias del modelo asociativo y del proceso productivo de Francia para
fortalecer la cadena de valor en la producción de viñateros de la Región del Maule"**

Iniciativa: Gira para la Innovación

Cauquenes, 28 de junio de 2017

PARTICIPANTES:

NOMBRES	TELEFONO DE CONTACTO
Humberto Benavente Amador	
Alberto Reyes	
Juan Guiracchetti	
Mario Angelica Haro	
Patricia Vindugo	
CHAR Muriel	
Octavio Bustos Albornoz	
Guillermo Melina	
Maria Morales S	

Registro de Asistencia Taller sobre
“Capturas de experiencias del modelo asociativo y del proceso productivo de Francia para
fortalecer la cadena de valor en la producción de viñateros de la Región del Maule”
Iniciativa: Gira para la Innovación

PARTICIPANTES:

NOMBRES	TELEFONO DE CONTACTO
Monica C. Collana Q	
Luis E. Guerrero	
Pedro Concha	
Francisco Villalobos Rojas	
Jorge Salazar Aguilar	
FELIPE MORALES Q	
DELY VERNIGO JARA	
Hugo Espinoza	
Sergio Erazo	
Rodrigo Villanueva	
LAURA ZANORA	
Gabriel Muñoz Amador	

Registro de Asistencia Taller sobre
“Capturas de experiencias del modelo asociativo y del proceso productivo de Francia para
fortalecer la cadena de valor en la producción de viñateros de la Región del Maule”
Iniciativa: Gira para la Innovación

PARTICIPANTES:

NOMBRES	TELEFONO DE CONTACTO
JAIME MELLADO	
CLAUDIO DELARREAL	
JOSE BENITEZ	
SERGE BENITEZ	
Daniel Niñez Moraga	
Ing. Hernan Valenzuela	
Hecker HEREDIA	
Sandra Pino	
Marce Norambuena	
Fabiola Mellado	
Julio Matabenitez	
Cecilio Soto	
Adriana Llerena	

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	MIGUEL ARAVENA ARAVENA		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	MANUEL GONZALES		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Clorindo Retamal Bravo		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Manuel Gonzalez		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					K

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Robinson Abrego		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Sr. Manuel Gonzalez		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					x
Nivel de conocimientos adquiridos				x	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				x	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					x
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					x
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					x
Organización global de la gira.					x

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Dely Verdegó Jara		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Manuel Gonzalez Trujillo		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	MANUEL RODRIGUEZ HENDEZ		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Manuel Quintana		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira				X	
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.				X	
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Gracias a todos.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	DANIEL GONZÁLEZ NOHINN		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	DANIEL GONZÁLEZ		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					✓
Nivel de conocimientos adquiridos					✓
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					✓
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					✓
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					✓
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					✓
Organización global de la gira.					✓

Comentarios adicionales:

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	JAIRO IBARRA GONZÁLEZ		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	MANUEL GONZÁLEZ		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira				X	
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.				X	

Comentarios adicionales: