

DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS

1. Departamento L'Hérault
2. Universidad Montpellier INRA
3. Universidad del Vino
4. Vallée Du Rhone
5. Revista Vendimia
6. Precios Vinos CAIRANNE
7. Itinerario Vuelos
8. Hoteles y Prestadores
9. Noticias Prochile
10. Noticias Ruta del Vino Colchagua



L'Assemblée départementale

L'histoire de l'institution

C'est en 1790 que l'Assemblée constituante adopte la création des Départements en France. Au nombre de 83, ils sont tous dotés d'un chef-lieu et d'un conseil chargé de les administrer. Ils restent néanmoins sous l'étroit contrôle du pouvoir central.

En 1871, la loi du 10 août érige les Départements en collectivités territoriales. Ils reçoivent une compétence globale pour régler les affaires d'intérêt départemental. Dans l'Hérault qui compte alors 38 cantons, les conseillers généraux sont élus pour la première fois au suffrage universel.

Les lois de décentralisation votées en 1982 marquent une étape décisive pour les Départements. La tutelle de l'Etat est supprimée et le Président du Conseil général se voit confier le pouvoir exécutif. C'est lui qui assure la préparation et la mise en œuvre du budget de la collectivité. De nombreuses compétences exercées par l'Etat sont transférées au Conseil général.

Avec la réforme constitutionnelle du 28 mars 2003 et la loi d'août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, débute l'Acte II de la décentralisation qui annonce de nouveaux transferts de compétences et de charges financières vers les Départements.

L'Assemblée départementale et la commission permanente

On compte aujourd'hui 49 conseillers généraux en Hérault.

Ils sont élus pour six ans au suffrage universel direct. Ils représentent chacun un canton de l'Hérault.

Les élus siègent régulièrement en séance plénière du Conseil général ou en commission permanente pour définir les politiques publiques du Conseil général, débattre des affaires du Département et préparer l'avenir au service de la population.

Au préalable, ils se réunissent en commissions pour étudier, par secteur de compétences, les dossiers.

Les décisions sont adoptées à la majorité.

Qu'est-ce qu'un canton ?

C'est un découpage géographique dont le territoire est composé d'un groupement de communes ou de quartiers dans les grandes villes. Il permet à l'ensemble de la population d'être représentée au Conseil général. Il y en a 49 en Hérault.

Le Président du Conseil général

Il est élu par les conseillers généraux tous les trois ans, à chaque renouvellement partiel du Conseil général. Il préside les séances du Conseil général et de la commission permanente. Il prépare leurs délibérations et exécute leurs décisions.

Il dirige l'administration départementale et dispose de pouvoirs propres. Il représente la collectivité devant les autres institutions publiques et dans les manifestations nationales et internationales.

L'Hérault

Avec 1,1 milliard d'euros, le budget 2007 du Département est le plus important parmi les collectivités territoriales du Languedoc-Roussillon. La première raison est démographique : il y a quelques mois, le cap symbolique du million d'habitants dans l'Hérault a été dépassé. La seconde est liée à la diversité des missions de l'institution départementale, encore élargie en 2006 après les transferts de compétences de l'Etat vers les Départements dans le cadre de la décentralisation. Autant de missions impulsées par les élus et mises en œuvre par les agents du Département.

Le budget traduit les grandes priorités de la collectivité : solidarité, aménagement du territoire, éducation et collèges, environnement, développement économique et culture.



L'adoption du budget

Le budget est voté chaque année, au plus tard le 31 mars. Il répartit et autorise les recettes et les dépenses de l'année.

Deux mois avant le vote, a lieu le débat d'orientation budgétaire au cours duquel les élus fixent les priorités d'action.

Durant l'année, le Département vote des budgets supplémentaires, appelés décisions modificatives, qui ajustent les prévisions budgétaires. Le budget primitif ainsi que les budgets supplémentaires doivent être votés en équilibre, le montant des dépenses étant égal au montant des recettes.

Des contrôles

La chambre régionale des comptes vérifie, a posteriori, la régularité et l'exactitude des opérations budgétaires.

D'où vient l'argent* ?

Compensations, dotations de l'Etat	40 %
Fiscalité directe	27 %
Fiscalité indirecte	16 %
Emprunt	10 %
Autres	7 %

Où va l'argent* ?

Solidarité	53 %
Aménagement du territoire	18 %
Education	8 %
Environnement et cadre de vie	4 %
Culture, sport, loisirs et jeunesse	3 %
Développement économique agricole maritime et touristique	2 %
Administration générale	12 %

* : chiffres 2007

49 cantons - 343 communes



Chiffres clé

Population

1 million d'habitants
52 % de femmes
48 % d'hommes
jeunes de moins de 20 ans : 25% de la population

Le Conseil général

4 700 agents
plus de 100 métiers
170 lieux d'accueil du public
44 ans : âge moyen
68 % de femmes
32 % d'hommes

Représentation nationale et territoriale de l'Hérault

7 députés
3 sénateurs
49 conseillers généraux
343 maires

Territoire naturel

Superficie : 6 224 km²
Littoral : 130 km de côtes (lagunes comprises)
Point culminant : Monts de l'Espinouse : 1 126 m
Principaux cours d'eau : Hérault, Orb, Vidourle, Lez
4^{ème} département touristique français

L'OBSERVATOIRE VITICOLE

Outil d'analyse pour la filière viticole

Outil d'orientation des interventions pour l'Assemblée départementale.

Les moyens

- Le comité de pilotage composé de représentants du Département et de l'ensemble des partenaires
- Les groupes de travail
 - ⇒ Thématiques
 - ⇒ Evolutifs
 - ⇒ Consultatifs
- Le système d'informations sur Internet : www.obs-viti-cg34.com
 - ⇒ Cartes interactives
 - ⇒ Traitements de données viticoles à différentes échelles
 - ⇒ Annuaire, liens utiles

Les actions

- Le colloque annuel « A la découverte du Monde du Vin », depuis 2004
- Les études
- Les missions d'études (ex. : Chili, Argentine, Italie, Espagne)
- La veille concurrentielle (« liens sites pays » et « indicateurs viticoles clés » sur le système d'information)
- Les enquêtes annuelles auprès d'un panel de 100 caves : suivi des sorties en conditionné des chais
- Les rencontres de terrain entre élus et viticulteurs
- Les soirées de l'observatoire

Un ancrage régional
Une vocation nationale
Une ouverture internationale

Formation, recherche et transfert
au service de la filière vitivinicole

L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin

Aujourd'hui, les marchés internationaux lancent de nouveaux défis aux entreprises de la filière vitivinicole : quel positionnement, pour quels produits ? Quelles techniques viticoles, quelles pratiques œnologiques ? Quelle communication, quelles normes de qualité ? Quelles perspectives pour les vins d'Appellation d'Origine ? Quelle place pour de nouveaux produits ?

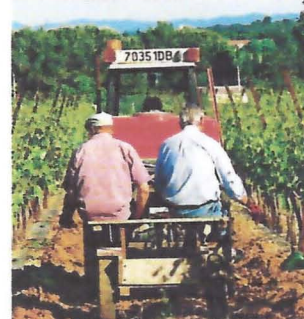
Face à ces questions, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin apporte au service de la filière, un dispositif de **formation**, d'appui à la **recherche** et de **transfert**, de réputation mondiale.

L'IHEV, en engageant un dialogue permanent avec les entreprises et organismes professionnels, contribue à formaliser la demande sociale et à y apporter des réponses adaptées, fondées sur des synergies fortes entre formation, recherche et transfert.

Il crée pour les entreprises et les organisations sectorielles des programmes de **formation**, pour préparer à leur intention des cadres au plus haut niveau.

Il participe aux programmes de **recherche**, spécialisés et pluridisciplinaires, centrés sur la vigne et le vin.

Enfin, l'IHEV exerce une activité intense de **transfert** vers la filière : communications et missions d'expertise scientifique et technique dans le monde entier, journées d'information et de formation pour les professionnels, manifestations et publications sectorielles.



L'IHEV contribue à la recherche et intensifie les démarches de transfert vers la filière

Les Unités Mixtes de Recherche du campus, qui associent les enseignants-chercheurs de Montpellier SupAgro aux chercheurs de l'INRA, du CNRS et des Universités, produisent une connaissance de plus en plus fine de la vigne et du vin : adaptation aux terroirs, mécanismes génétiques et physiologiques mis en jeu dans la maturation des raisins, processus d'élaboration, composition et évolution des vins, relations entre vin, nutrition et santé, comportement du consommateur...

Des approches "intégrées" permettent de prendre en compte la complexité de la filière : améliorer la qualité des produits tout en respectant l'environnement et les principes d'un développement durable ; valoriser les vins par un marketing adapté qui comprend leur caractère fondamentalement "culturel" ; élaborer des stratégies sur la base de travaux prospectifs interdisciplinaires...

L'IHEV participe à la coordination des actions de recherche et de transfert des connaissances scientifiques et techniques à destination des professionnels, directement et à travers des projets collectifs conduits avec les instituts spécialisés tels que l'ITV et l'ICV, les organisations et les inter-professions.



Une initiative de Montpellier SupAgro - INRA sur le campus de la Gaillarde à Montpellier

Créée en 1848 sur le campus de la Gaillarde, l'Ecole de Montpellier est l'un plus réputés des Etablissements Supérieurs Agronomiques français et le plus reconnu dans le secteur de la vigne et du vin. Depuis la fin du XIX^e siècle, lorsque ses travaux ont permis de vaincre le Phylloxéra, elle n'a cessé de jouer un rôle scientifique majeur au service de la filière vitivinicole mondiale.

Rassemblant, au cœur du plus important bassin de production viticole du monde, les enseignants-chercheurs de Montpellier SupAgro et les chercheurs de l'INRA depuis 1946, a développé des synergies fortes qui entretiennent sa réputation internationale.

Depuis 2004, à Montpellier, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV), appuie l'ensemble de ses programmes sur l'exceptionnel potentiel scientifique et technique du campus et



L'IHEV crée une gamme complète de formations...

L'IHEV présente autour de son cœur de métier qu'est la formation d'Ingénieur Agronome, une gamme de cursus d'une richesse et d'une diversité uniques dans le monde de la vigne et du vin. Ils couvrent les trois niveaux d'enseignement supérieur (Licence, Master et Doctorat) ainsi que la Formation Continue.

... au service des professionnels,...

L'IHEV est partenaire des professionnels de la Vigne et du Vin qui considèrent la formation comme une composante de leur politique des ressources humaines. Il les associe largement aux programmes d'enseignement, dont ils sont à la fois les prescripteurs et les utilisateurs. L'IHEV répond à leur souci d'équilibre entre théorie et pratique, en contribuant à une intégration plus étroite entre Recherche, Formation et Pratiques professionnelles.

... bâtie sur des partenariats universitaires, ...

L'IHEV bâtit son offre de formation en partenariat avec de nombreux établissements français et internationaux ; les établissements partenaires participent à la conception des programmes et accueillent physiquement les étudiants sur leurs sites.

... et sur des compétences interdisciplinaires

L'IHEV mobilise pour le secteur vitivinicole, toutes les compétences dans de nombreux champs disciplinaires et thématiques qu'il met en relation. Ces disciplines s'inscrivent dans les Sciences et Technologies de la Vigne et du Vin, dans les Sciences Economiques, Sociales et de Gestion, et dans des démarches intégratives nouvelles telles que : la Gestion de Terroir, le Système de Production, la Viticulture Intégrée, les Pratiques et Stratégies d'Acteur, la Diversification des Productions, le Développement Durable, la Prospective...

Structure et Organisation de l'IHEV

Direction

Directeur : M. Michel MOUTOUNET

Secrétaire général : M. Hervé HANNIN

Conseiller de la direction : M. Claude FLANZY

Coordinateur pédagogique : M. Didier OLLE

Assistante Transfert-Valorisation : Mme Françoise MOULIN

Comité d'Orientation

Ce Comité est constitué de huit personnalités extérieures choisies en raison de leur connaissance de la filière viti-vinicole à l'échelle régionale, nationale et internationale.

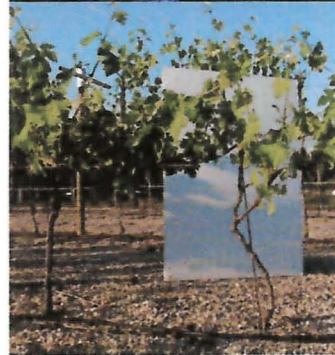
Organe de réflexion et d'évaluation indépendant, il est consulté par le directeur de l'IHEV avant toute décision engageant durablement les orientations de l'Institut.

Le Conseil Pédagogique

Ce Conseil réunit l'ensemble des enseignants-chercheurs choisis pour leur expertise internationale reconnue et porteurs des projets de l'Institut. Il conçoit et met en œuvre les programmes pédagogiques et scientifiques de l'IHEV. Il assure leur animation et la coordination nécessaires à leur évaluation régulière et à leur actualisation.

Outre les projets de gestion de formations et d'appui à la recherche et aux formations, l'Institut a également développé des actions de transfert scientifique et pédagogique (organisation de colloques, de groupes de réflexion, ...) et d'expertise (expertises OIV, ...).

En ce sens, l'IHEV joue un rôle de lien permanent entre la Formation, la Recherche et les



Au niveau Master (Bac+5)



La Spécialisation d'Ingénieur Agronome en Viticulture-Oenologie-Économie et DNO

En 3 semestres, elle apporte aux élèves ingénieurs des grandes écoles agronomiques françaises, une compétence scientifique et technologique complète en viticulture et œnologie, régulièrement actualisée en particulier dans l'étude des pratiques intégrées respectueuses de l'environnement, les techniques de gestion et les marchés internationaux. Elle prépare simultanément au Diplôme National d'Œnologue.



Le Master Professionnel "Vigne et Vin" et DNŒ

Se déroulant sur 3 ou 4 semestres et destiné à des étudiants titulaires d'un niveau Bachelor au minimum, il vient répondre à la demande croissante d'étudiants et de professionnels venant de toutes les régions du monde. L'enseignement couvre la Viticulture, l'Œnologie, l'Environnement et l'Economie de la filière. Organisée en partenariat avec l'ENITA de Bordeaux, cette formation se déroule sur les deux sites et prépare également au Diplôme National d'Œnologue.



Le Master Européen "Vinifera EuroMaster"

Associe Montpellier SupAgro et 6 autres universités européennes pour délivrer un Master "européen" à l'issue d'un cursus itinérant, original, personnalisé et international. L'enseignement de la première année de Master est dispensé en langue anglaise.



Le Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin

Montpellier SupAgro est un partenaire très actif de ce cursus itinérant sur 3 semestres et organisé par l'Association Universitaire Internationale du Vin (AUIV) et l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). Il répond à la demande des entreprises et organisations vitivinicoles, en gestionnaires sectoriels de haut niveau, formés pour intervenir sur les marchés internationaux.

Au niveau Formation par la recherche Doctorat (Bac+8)



Référence appréciée au niveau international et de plus en plus demandée par les entreprises, le Doctorat attire un nombre croissant d'étudiants, notamment de l'étranger. En offrant des modules adaptés de formation fondamentale et en mettant à disposition les capacités d'accueil et d'encadrement des Unités Mixtes de Recherche, l'IHEV ouvre largement les voies d'accès à la thèse de doctorat.

Au niveau Licence (Bac+3)



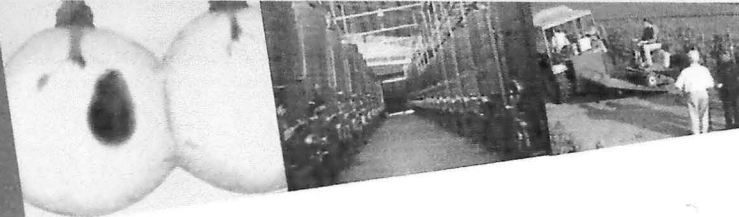
L'offre de licences professionnelles de Montpellier SupAgro couvre l'ensemble de la filière vigne et vin

- > Viticulture : licence professionnelle "viticulture raisonnée", (réservée aux professionnels)
- > Production : licence professionnelle "management des systèmes de qualité dans la filière viti-vinicole" (étudiants, professionnels)
- > Commercialisation : licence professionnelle "responsable commercial vins et réseaux de distribution" (étudiants, professionnels).

Formations Continues courtes



L'IHEV met en place périodiquement des Formations Continues courtes adaptées aux besoins des professionnels de la filière, telles que : " Viticulture Intégrée ", ou " Nouvelles Technologies de Filtration ". D'autres sessions spécifiques sont régulièrement mises en place " sur mesure " à la demande des entreprises de la filière.



Les compétences professionnelles

La Spécialisation Viticulture, Onologie, Economie et Gestion Viti-Vinicoles, répond à la demande internationale et nationale de formation de cadres scientifiques et techniques de haut niveau qui accompagnent le développement et mettent en oeuvre la modernisation de la filière Vigne et Vin dans de nombreux pays producteurs. Il apporte les connaissances scientifiques et techniques pluridisciplinaires permettant de s'adapter à l'évolution de la filière et des marchés du secteur viti-vinicole mondial. Les candidats formés seront aptes à :

- mettre en oeuvre les techniques de viticulture et d'onologie dans les contextes de production,
- définir les stratégies de production et les itinéraires techniques, en relation avec la commercialisation,
- conduire des projets d'expérimentation et de recherche dans les domaines concernés.

Les débouchés

Ils couvrent les métiers suivants :

- Directeur d'entreprise viti-vinicole ;
- Cadre technique production ; Gestionnaire de domaine, de cave coopérative ou particulière, de société de négoce ;
- Onologue ; Responsable de laboratoire, onologue conseil ;
- Conseiller technique d'organismes professionnels ou interprofessionnels ;
- Responsable commercial ;
- Expert pour des sociétés de conseil ;
- Formateur-animateur ;
- Responsable d'approvisionnement ;

L'organisation de la formation et les partenaires

L'ensemble du cycle dure 18 mois. La rentrée a lieu en février de la 2ème année d'ingénieur agronome.

Les enseignements s'appuient sur le potentiel d'enseignement et de recherche du campus Montpellier SupAgro-Inra de Montpellier. Ils incluent des cours théoriques, des activités pratiques, des travaux dirigés de terrain, des voyages d'études et des stages pratiques en entreprise.

L'enseignement comporte trois volets :

- un volet scientifique : aspects fondamentaux de la Viticulture, de l'Onologie et des Sciences économiques et de Gestion ;
- un volet technologique : Technologie et Génie viticoles, Technologie de vinification et Génie onologique ; Economie de la qualité et de la consommation, Gestion, Marketing et distribution ;
- un volet intégratif permettant la synthèse interdisciplinaire des composantes de la filière.

La formation inclut deux stages, dont le stage de fin d'étude conduisant à la rédaction d'un mémoire et à sa soutenance devant un jury.

Ce programme permet aussi par le suivi d'enseignements techniques et des stages spécifiques complémentaires d'accéder au titre d'onologue (Diplôme National d'Onologie (DNO)).

Module	Titre	ECTS	Compétences attendues	Disciplines concernées	Heures
UE Viticulture Fondamentale		16			
M1	Morphologie-Physiologie	5,5	Connaître le fonctionnement du matériel végétal	Histomorphologie Méthodes ampélographiques Ecophysiologie	68
M2	Environnement Climat-Sol	3	Connaître les propriétés des sols et des relations avec le développement de la plante	Climatologie Agrométéorologie/terroir Sol	33
M3	Protection Raisonnée du Vignoble	4	Connaître les agresseurs de la vigne. Mise en place de stratégies de protection du vignoble	Pathologie Zoologie Protection raisonnée	56
M4	Génétique-Matériel Végétal-Ampélographie	3,5	Connaître le matériel végétal. Savoir identifier les cépages	Variétés porte-greffes Génétique/Multiplication TD reconnais. ampélo	53
UE Œnologie Fondamentale		10			
M5	Composition Raisin-Vin	3,5	Connaître les propriétés biochimiques et chimiques de la matière première et des vins	Biochimie Chimie	52
M6	Analyses Physico-Chimiques	3,5	Savoir réaliser les analyses sensorielles chimiques et physico-chimiques et les interpréter	Physico-chimie Chimie Analyse sensorielle	52
M7	Microbiologie-Fermentations	3	Maîtriser les procédés de fermentation	Microbiologie	30
UE Langues/Stage		4			
M8	Anglais	1	Maîtriser l'anglais technique	Anglais	24
M9	Stage 1 ^{ère} période	3	Connaître les pratiques de la production viti-vinicole	transversale	6 semaines
UE Viticulture		6			
M10	Systèmes de Culture	2	Savoir mettre en place et gérer un système de production	Production végétale	25
M11	Génie Viticole	1,5	Connaître et utiliser du matériel viticole	Machinisme	19
M12	Production Intégrée	2,5	Mettre en place des stratégies de production	Agronomie	27
UE Œnologie		12			
M13	Transformation Raisin Vin	3	Connaître et mettre en œuvre des procédés de vinification	Technologie Biochimie	38
M14	Génie Œnologique	2	Connaître et mettre en œuvre le matériel de vinification	Technologie Génie industriel	22
M15	Traitement, Elevage et Conditionnement des Vins	4,5	Connaître les procédés d'élevage et de stabilisation des vins	Technologie Physico-chimie Chimie	49
M16	Analyses-Certification	2,5	Mettre en place des procédures de contrôle et de vinification	Chimie Analyse sensorielle Gestion qualité	28
UE Sociologie Economie		2			
M17	Economie, Législation, Filière	2	Appréhender l'économie de la filière viti-vinicole	Economie Législation	23
UE Approches Intégratives		10			
M18	Management : Marketing, Gestion, Finances, Entreprise	5	Savoir gérer une entreprise viti-vinicole, mettre en place des actions marketing	Gestion Marketing Finances	62
M19	Régions et Terroirs, Actualités Scientifiques et Technologiques	5	Raisonnement les stratégies de production de manière intégrée	Histoire Viticulture Œnologie Actualité scientifique	63
UE Stage de fin d'études		30			
M20	Stage d'Ingénieur, Présentation du mémoire	30	Mettre en pratiques les approches expérimentales dans les secteurs de la viticulture et de l'œnologie	transversale	6-8 mois

Renseignements complémentaires :

sur le site de Montpellier SupAgro : www.supagro.fr

■ Renseignements administratifs et inscriptions :
Sophie DOUHAIIE

■ Renseignements sur la formation :
Bruno Blondin, Professeur

Nicole Capitaine, Assistante IHEV :

Les conditions d'admission

Les spécialisations professionnelles sont ouvertes aux élèves ingénieurs agronomes et aux élèves ingénieurs provenant des ENITA, en milieu de 2^{ème} année. Le recrutement des élèves des autres ENSA et ENITA est effectué sur dossier étudié en commission courant juin (non, demander les dates exactes à la DEVE). Les dossiers sont à retirer à la Direction de l'Enseignement de l'établissement d'origine à partir du mois de Février (non, demander les dates exactes à la DEVE).



Licence Professionnelle Conseil en Développement Agricole « Viticulture Raisonnée »

Une formation d'avenir

La Viticulture Raisonnée vise dans ses principes à minimiser l'impact négatif de l'activité de production sur l'environnement, tout en garantissant la durabilité économique de l'entreprise.

La formation sera un facteur décisif du succès de la démarche « Viticulture Raisonnée ». Les professionnels formés devront être aptes à maîtriser les techniques agronomiques et savoir expliquer les fondements et les articulations de ces pratiques avec l'ensemble des autres paramètres : impacts sur l'environnement, réglementation et cadre juridique, qualité des produits et traçabilité, commercialisation et cahiers des charges... Les métiers ciblés concernent la production viticole et les services qui lui sont liés : Responsable de vente et conseil dans l'agro-fourmiture (technico-commerciaux et techniciens), Cadre technique chargé du conseil sur zone ou en réseau d'agriculteurs, Cadre technique chargé du contrôle et de l'audit, Responsable de la conception et/ou de la mise en œuvre des cahiers de charges et de la réglementation (groupements de producteurs, coopératives, SICA, grande distribution, bureaux d'étude....)...

L'organisation de la formation et les partenaires

La formation est conçue pour des salariés pouvant justifier d'une expérience professionnelle. Elle est constituée de modules de formation capitalisables.

Elle est organisée sur 2 ou 3 années universitaires, de septembre à juin :

- **1^{ère} année** : jury de validation d'accès, module sensibilisation, modules scientifiques et professionnels
- **2^{ème} année** : modules scientifiques et professionnels
- **3^{ème} année** : rédaction d'un mémoire au sein de l'entreprise (ce mémoire peut être réalisé dès la 2^{ème} année)
- **Contrôle des connaissances** : évaluation finale à l'issue de chaque module et soutenance d'un mémoire obligatoire. Rattrapage possible lors d'une 2^{ème} session d'examen.

La formation a lieu dans trois sites différents, implantés chacun au cœur d'une région viticole : Beaune (Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Alsace), Blanquefort (Bordelais, grand Sud-Ouest et Val de Loire) et Montpellier (Languedoc Roussillon, Sud-Est). Elle est organisée pour s'adapter au mieux aux contraintes des salariés :

- les enseignements sont dispensés selon trois modalités : un regroupement annuel de 4 jours à Montpellier SupAgro les 2 premières années, 1 jour/semaine sur les sites des CFPPA partenaires dans les périodes creuses des travaux viticoles, des cours en auto-formation à distance pour diminuer le temps de présence.
- certains modules de formation sont validés par l'expérience professionnelle.

Les partenaires de la formation sont :

- Montpellier SupAgro
- L'Université Paul Valéry Montpellier III (UFR 3 « Sciences humaines et sciences de l'environnement »)
- Les Centres de Formation professionnelle et de Promotion Agricole de Bordeaux-Blanquefort et de Beaune

De nombreux partenaires scientifiques et professionnels sont associés à la formation.

Le programme d'enseignement

La licence « viticulture raisonnée » est articulée en 7 unités d'enseignement (UE) qui pourront être suivies dans l'ordre choisi par le salarié.

Seules trois des sept unités d'enseignement sont obligatoires pour les salariés, les autres pouvant être totalement ou partiellement validées par l'expérience professionnelle.

Hormis l'UE 0, qui ne fait pas l'objet d'une évaluation, tous les enseignements sont suivis d'un contrôle des connaissances.

Domaine	UE	Crédits ECTS	Compétences attendues	Modules	Durée
Définition, concepts et enjeux de la viticulture raisonnée	UE0	1	Module introductif, approche générale et définitions	Sensibilisation	2 jours (14h)
Protection raisonnée des cultures	UE1	10	Maîtriser les connaissances de base en faunistique, biologie, écologie, sur les maladies des cultures et sur leur traitement	Gestion raisonnée des pathogènes de la vigne Gestion raisonnée des ravageurs de la vigne Gestion raisonnée des mauvaises herbes Systèmes intégrés de lutte contre les bioagresseurs de la vigne	4 jours (28h) 4 jours (28h) 4 jours (28h) 3 jours (21h)
Gestion raisonnée de l'eau et des fertilisants, Qualité et Terroir	UE2	8	Maîtriser les connaissances de bases sur le fonctionnement du sol et des plantes Etre capable de raisonner un programme de fertilisation	Gestion raisonnée de l'eau et des fertilisants	5 jours (35h)
Contractualisation des bonnes pratiques environnementales	UE3	8	Connaître les bases du droit et politiques de l'environnement, de l'économie rurale, environnementale et agricole Etre capable de mettre en place la démarche qualité (référentiel, norme ISO, Cahier des charges, contractualisation, traçabilité...) Connaître les méthodes d'évaluation économique et environnementale des entreprises agricoles, savoir les mettre en œuvre et les analyser	Droit de l'environnement Management environnemental Gestion et évaluation des exploitations Démarche qualité Système d'informations, traçabilité	
Communication et Langues	UE4	3	Connaître les techniques de communication et de négociation Connaître le vocabulaire professionnel spécifique à la spécialité	Module dispensé	
Projet tutoré	UE5	10	Réaliser un projet en structure professionnelle pour prendre conscience de la réalité professionnelle, développer une méthodologie de travail, apporter une réponse structurée, travailler en équipe	Module dispensé	
Stage professionnel avec mémoire	UE6	20	Définir une problématique avec les thématiques de l'agriculture raisonnée et des pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement	Mémoire à réaliser *	

* Objectifs fixés : présentation du sujet, de la problématique, des objectifs visés, de la méthodologie, des résultats obtenus.

Comment s'inscrire ?

Publics concernés : salariés des secteurs de la production, du conseil et de la mise en marché dans le cadre du plan de formation de leur entreprise ou en Congé Individuel de Formation.

Sélection : les dossiers de candidature peuvent être retirés auprès du service Licences professionnelles de Montpellier SupAgro ou bien téléchargé sur le site Web. Ils doivent être déposés avant le 15 juin auprès du service Licences Professionnelles de Montpellier SupAgro. La sélection est faite par un jury de recrutement et de validation d'accès, qui a lieu en juillet à Montpellier SupAgro (ou sur les sites des CFPPA partenaires).

Renseignements :

Informations complémentaires sur le site de Montpellier SupAgro : www.supagro.fr, rubrique formations et diplômes, licence professionnelle viticulture raisonnée.

Pour tout renseignement sur la formation et d'ordre administratif :

- Renseignements et inscriptions : Catherine Redortier

- Responsables pédagogiques par école :

- SupAgro : Serge Kreiter
- Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV)
- Université Montpellier 3: Jean-Pierre Lumaret
- CFPPA Bordeaux-Blanquefort : Thierry Devaud
- CFPPA Beaune : Laurent Jaillet

Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin

International OIV Master in Wine Management

Objectifs :

Maîtriser tous les aspects du management du secteur de la vigne et du vin (marketing, gestion, économie, droit, ressources humaines, communication,...) dans ses dimensions spécifiques sectorielles et la diversité de ses pratiques internationales.

Carrières :

Par sa construction originale, le Diplôme International de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) enrichit de façon déterminante les futurs professionnels placés en situation de responsabilité et de décision dans les organisations et les entreprises du secteur de la vigne et du vin.

Contenu pédagogique :

Le cursus est itinérant multi-sites, fondé sur l'ouverture interculturelle et la formation en situation. Cette pédagogie de recherche et d'intégration en réseau permet à l'étudiant d'acquérir, au delà d'une connaissance approfondie des rouages de l'économie sectorielle, des compétences transversales pour analyser toutes les données stratégiques d'une situation complexe et lui apporter des réponses opérationnelles spécifiques.

Calendrier et sites :

La formation se déroule chaque année sur 16 mois, d'octobre (année n) à janvier (année n+2) :

- cours, travaux dirigés et études de cas (octobre 2007 à juillet 2008) ;
- stage de Recherche-Action (août-décembre 2008) ;
- séminaire final (janvier 2009) ;
- soutenance du rapport de stage (mars 2009).

Spécificités :

Le Diplôme International de l'OIV est délivré par l'OIV, Organisation Intergouvernementale. Les étudiants sont inscrits en 3^{ème} cycle dans un des établissements universitaires membres de l'AUIV (Association Universitaire Internationale du Vin), l'Université de Paris X, dont ils reçoivent un double diplôme de niveau 3^{ème} cycle.

Public et pré-requis :

Candidats de toutes nationalités, sélectionnés pour leur motivation sectorielle, ayant accompli avec succès 4 années d'études supérieures dans le domaine des sciences de gestion, des sciences humaines, des sciences et techniques ou justifiant d'une expérience professionnelle significative. Un cursus modulaire sur trois années peut être organisé pour les professionnels en activité.

Responsables pédagogiques, contacts, candidatures et inscriptions :

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin :

Michel BOURQUI, Administrateur de l'OIV, Professeur de Marketing :

Montpellier SupAgro / IHEV :

Dr Hervé HANNIN , Délégué Général de l'AUIV, Secrétaire Général de l'IHEV :

DIPLÔME INTERNATIONAL DE L'OIV

EN MANAGEMENT

DU SECTEUR DE LA VIGNE ET DU VIN

Troisième Cycle Universitaire fondé en 1986 / DESU Bac+5 Université Paris X

"OIV Master of Science in Wine Management"

AG AUIV act 26 10 07

CALENDRIER PROMOTION 20

CODE	THEME DES MODULES	N°	PAYS	SITES UNIVERSITAIRES	NBRE SEM.	DATE DEBUT	DATE FIN
A	Sensibilisation Sectorielle Internationale <i>Ateliers "valorisation des terroirs" (Anjou) La région du Val de Loire</i>	1	O.I.V.	Paris, Angers	3	01-oct-07	19-oct-07
B	Spécificités managériales du secteur vitivinicole <i>Ateliers "pratiques œnologiques" (Côte Rôtie ; Beaujolais ; Bourgogne)</i>	2	FRANCE	Suze la Rousse ; Dijon	3	22-oct-07	17-nov-07
		3	SUISSE	Changins	1	19-nov-07	22-nov-07
		4	FRANCE	Montpellier Sup Agro	3	28-nov-07	15-déc-07
C	Les Eaux-de-Vie <i>La Relation Vins / Spiritueux</i>	5	FRANCE	Segonzac / Bergerac	2	03-jan-08	11-jan-08
D	L'Europe vitivinicole du Sud-Ouest <i>Atelier "pratiques œnologiques" (Bordeaux)</i>	6	FRANCE	Bordeaux / Gascogne	1	14-jan-08	19-jan-08
		7	ESPAGNE	Catalogne ; Somontano Navarre ; Rioja ; Ribera del Duero	2	21-jan-08	02-fév-08
		8	PORTUGAL	Porto - Lisbonne	1	04-fév-08	09-fév-08
E	L'Amérique du Sud	9	BRESIL	Porto Alegre ; Bento Gonzalves	0,5	17-fév-08	20-fév-08
		10	URUGUAY	Montevideo	0,5	21-fév-08	23-fév-08
		11	ARGENTINE	Mendoza ; S Juan, S Rafael	2	24-fév-08	08-mar-08
		12	CHILI	Santiago ; Curico	1	09-mar-08	14-mar-08
F	L'Europe vitivinicole du Sud-Est <i>Vinitaly (03-07 Avril)</i>	13	ITALIE	Bologne	2	25-mar-08	05-avr-08
		14	GRECE	Athènes	1	07-avr-08	11-avr-08
G	L'Europe Septentrionale productrice et consommatrice <i>London Wine Fair (20-22 Mai)</i>	15	FRANCE	Champagne ; Alsace	1	21-avr-08	26-avr-08
		16	ALLEMAGNE	Geisenheim	1	28-avr-08	02 mai-08
		17	BELGIQUE	Bruxelles	0,5	05-mai-08	07-mai-08
		18	DANEMARK	Copenhague	0,5	12-mai-08	14-mai-08
		19	SUEDE, NORVEGE	Malmö ; Oslo	0,5	14-mai-08	17-mai-08
		20	ROYAUME-UNI	Londres	1	19-mai-08	23-mai-08
H	L'Europe Centrale vitivinicole	21	AUTRICHE	Klosterneuburg	0,5	02 juin-08	03-juin-08
		22	HONGRIE	Kecskemet	1	04-juin-08	11-juin-08
		23	SLOVAQUIE	Bratislava	0,5	12-juin-08	14-juin-08
I	Le Japon	24	CHINE	Beijin ; Yangling ; Shanghai ; Yantai	2	23 juin-08	05 Juil-08
J	La Chine	25	JAPON	Tokyo ; Yamanashi	1	07 Juil 08	12 juil 08
K	La production et les marchés d'Amérique Du Nord	26	AMERIQUE DU NORD	California (UC Davis); Oregon; Washington State; British Columbia; Montreal; New York	4,5	14 juil-08	14 août -08
L	RECHERCHE - ACTION	27	Au choix		16 à 20	sept- 08	déc - 08
M	Séminaire Final	28	O.I.V.	Paris	2	08-jan-09	16-ianv-09



Centre de Montpellier

Unité Expérimentale d'œnologie de Pech Rouge

REPUBLIQUE FRANCAISE

Etablissement public à caractère scientifique et technologique placé sous la double tutelle des ministres chargés de l'agriculture et de la recherche

Pech Rouge le 12 févr.-07

De la vigne au vin : Biotechnologies, innovations et diversifications. Quelles perspectives en 2007 ?

Dans le domaine des boissons alcoolisées, le vin en particulier, la force en alcool était jusqu'alors synonyme de qualité.

Au fil des décennies le titre moyen des vins s'est élevé en particulier dans les pays viticoles à climat chaud. Parallèlement l'encépagement s'est relativement unifié au niveau mondial, la plupart des vins sont élaborés maintenant à partir de moins de 20 cépages. La baisse constatée de la consommation de vin concerne d'abord les pays viticoles traditionnels. L'adaptation au goût des consommateurs est posée: la qualité des vins doit être construite pour eux par les oenologues.

Face à ces constats au niveau biotechnologique, la recherche publique et professionnelle peut apporter des réponses concrètes, en complément des nécessaires efforts de commercialisation des vins.

La stratégie générale de la recherche consiste en France comme dans tous les grands pays viticoles à acquérir les connaissances afin d'être capable de concevoir et transférer de la vigne à la cave les procédés et itinéraires technologiques innovants tout en prenant en compte au plus prêt la définition du vin, les aspects environnementaux et les aspects terroirs pour une partie des vins.

- Les orientations d'innovation commencent par un choix élargi de créations variétales, effort poursuivi par la recherche publique (INRA, Supagro) depuis 40 ans. L'exemple le plus abouti est le Marselan référencé pour ses qualités organoleptiques et potentialités culturelles.
La recherche est bien avancée aussi concernant les cépages à moindre potentiel en sucre, ceux résistants aux maladies cryptogamiques par croisement interspécifiques.
- Les orientations se poursuivent à la parcelle par des modes de conduite permettant de diminuer les interventions donc les coûts (viticulture de précision, taille minimale), et la caractérisation des besoins en eau. La viticulture de précision sous l'impulsion du Cemagref apporte avec quelques start up des premières réponses concrètes.
- A la cave il existe de nouveaux outils pour décider les extractions, par le chaud, le froid, afin de réorganiser la matrice vin, au niveau polyphénols, composés volatils d'arômes, acidité, pH, gestion de l'oxygène jusqu'au nouveaux contenants pour le vin.

Avec le support des équipementiers de la filière, des techniques physiques telles que par exemple flash détente, filtration tangentielle, procédés électromembranaires, micro apport d'oxygène, pilotage des fermentations sont transférées aux caves et sont mises à disposition des oenologues qui pourront mieux qu'hier agir à partir des caractéristiques souhaitées pour le produit final.

L'effort de recherche le plus important actuellement conduit entre INRA, ITV, ICV, Sup agro, CA, la fédération des vins de pays, l'UNGDA concerne la baisse qualitative du degré alcoolique des vins. Des prestations de service dans des distilleries, ou en cave pour celles précurseurs, sont depuis quelques mois possibles, comme c'est le cas aussi aux états unis et en Australie.

Réhabiliter le vin en tant que boisson de qualité à boire à table en proposant de couvrir l'ensemble de la gamme des teneurs en alcool, depuis 9% vol, pour rester dans le cadre législatif actuel est une priorité de recherche tant au niveau régional que national. Des équipes de socio-économistes sont associées à ces projets de rupture pour la filière.

Si l'essentiel des débouchés concerne le vin, il existe d'autres options en terme de diversification offertes aux producteurs qui additionnées les unes aux autres auront un impact économique.

- Le jus de raisin, conçu dès la parcelle de vigne pour obtenir une teneur en sucre moins élevée, une meilleure acidité, une couleur et une teneur en polyphénols beaucoup plus élevée. Le transfert des premiers résultats est en cours avec la société Unisource et la société Foulon, l'objectif maintenant est de mieux caractériser l'intérêt nutritionnel de ces boissons naturelles.
- Le verjus pour sa forte teneur en acide malique et tartrique.
- Des boissons et cocktails sans alcool jusqu'au soda de la vigne tel que la start up Totovino l'a créé en 2006.
- Les vins sans alcool intéressants aussi pour leur faible teneur en calories. Ces boissons uvaies complètent celles des pétillants de raisin déjà bien développées.
- L'effort de recherche et le transfert industriel est terminé concernant le sucre de raisin (MCR). L'enjeu économique, devient assez important, maintenant que la commission européenne préconise l'interdiction de la chaptalisation. Le devenir de cette filière est entre les mains des professionnels et des politiques, il concerne plusieurs centaines de milliers d'hectares. D'autres pistes sont ouvertes comme l'élaboration de moûts concentrés colorés pour certains bassins de production.

Le secteur des distilleries coopératives vinicoles, spécificité française est bien positionné sur ces voies de diversification. En effet parmi les composés du vin, presque toutes les fonctions de la chimie sont représentées ainsi que les molécules des plus simples aux plus complexes tels que les composés polyphénoliques.

A côté du vin, produit de tradition et de prestige, des gammes d'autres productions issues du raisin sont désormais accessibles. Seul une clientèle adulte est concernée par le vin. Comme pour la filière lait, des gammes de boissons d'intérêt nutritionnel deviendront accessibles ainsi à de plus jeunes consommateurs. Quelques verrous restent à lever en accompagnement des recherches en cours, il faut par exemple mieux valider par des études cliniques et pas seulement épidémiologique l'intérêt des produits issus de la vigne qui sont partie intégrante d'une alimentation méditerranéenne. Il faudra aussi compléter les structures de production pour élaborer stabiliser et conditionner les produits de diversification.

Jean-Louis Escudier

A S S O C I A T I O N L O I 1 9 0 1

UNIVERSITE DU VIN

T E R R O I R D E C O N N A I S S A N C E

Lieu authentique pour la Culture du Vin
Réunions, Réceptions, Animation

Site pédagogique dédié au Vin

Objets du vin

Connaissance de la vigne et du vin assistée de moyens techniques et diverses formations spécialisées

Documentation vitivinicole
Lieu de dégustation, goût, terroir, qualité

Collection ampélographique

Programme de Formation 2007/2008

Université du Vin - Le Château,

Suze-la Rousse - France

Centre de Formation

Formation professionnelle continue

N° d'existence 82 26 000 12 26



Viticulture : établissement et conduite du vignoble dans une démarche qualité

Les sujets des stages viticoles et agronomiques doivent apporter des aides aux décisions et choix de culture moderne et raisonnée que les vignerons ont à résoudre. Prenant comme support les résultats des recherches et les moyens scientifiques accrus, ces stages seront animés par des spécialistes agronomes et œnologues, en partenariat avec la SADEF - Société Alsacienne pour le Développement et d'Étude de la Fertilité. Ils compléteront et dynamiseront de nombreuses applications viticoles afin de répondre aux objectifs de rentabilité mais aussi de protection des terroirs.

1-1	Suivi de la maturité des raisins : maturité polyphénolique/dégustation des baies de raisin	28 et 30/08/07	1/2 j	89 €
1-2	Implantation et restructuration d'un vignoble : Stratégie de production en fonction des marchés	14 et 15/11/07	2 j	388 €
1-3	La numérisation et la digitalisation du parcellaire : outils de gestion des terroirs viticoles	10/12/07	1 j	194 €
1-4	Pratiques culturales : incidences et qualités - Journée de taille	11 et 12/12/07	2 j	388 €
1-5	Les analyses agronomiques : outils à la disposition du vigneron La gestion de la fertilisation et objectifs de production Les matières organiques en viticulture	13 et 14/12/07	2 j	388 €
1-6	L'agriculture raisonnée appliquée à la viticulture La protection phytosanitaire raisonnée	22 et 23/01/08	2 j	388 €
NOUVEAU 1-7	Agriculture biologique et vin : les principes fondamentaux pour produire des vins issus de l'agriculture biologique.	24 et 25/01/08	2 j	388 €
1-8	Séminaire international de techniques vitivinicoles (Diplôme O.I.V.)	oct./nov. chaque année	10 j	Nous consulter



Œnologie : élaboration des vins et technologie, procédures de contrôle, itinéraires de qualité

Les sujets de ces stages ont pour but de perfectionner les connaissances et les capacités d'application du personnel technique, responsable de l'élaboration et du conditionnement des vins. Dans les domaines, comme dans les ateliers de vinification des coopératives ou du négoce, ou sur les lignes d'embouteillage, il est utile de maîtriser et de pratiquer les nouvelles normes de production de suivi de la qualité, les procédures de contrôle, dans une optique de traçabilité. Pour répondre à la réalité du terrain, certains stages se dérouleront en collaboration avec Inter Rhône dans le but de contribuer au développement humain et technologique des structures de production de la Vallée du Rhône notamment.

2-1	Principes fondamentaux de transformation - techniques de vinification rouge, rosé, blanc - micro-organismes en phase de vinification : levures, bactéries, enzymes, procédés d'utilisation	14-15-16/01/08	3 j	576 €
2-2	Élaboration des rosés - Tendances et enjeux	17/01/08	1 j	194 €
2-3	Préparation des vins à la mise en bouteille : collage et stabilisation Produits œnologiques et traitement des vins	05/02/08	1 j	194 €
2-4	La filtration : Les procédés, les matériaux, les résultats.	06/02/08	1 j	194 €
2-5	Élevage et conservation des vins : l'élevage en barrique, incidences qualitatives de la micro-oxygénation - Utilisation copaux	10, 11 et 12/03/08	3 j	576 €
2-6	Bouchon et bouchage : les principes de qualité et de choix les déviations - le choix du matériel	07/02/08	1 j	194 €
2-7	Les maîtrises des pratiques vitivinicoles (Cahier des charges : « Droit à produire sous signe de qualité ») Niveau I : Guide des bonnes pratiques : hygiène, qualité, sécurité dans la cave. Niveau II : Hygiène, les facteurs de qualité, sécurité en œnologie	01 et 02/04/08 02 et 03/04/08	1,5 j 1 j	288 € 194 €
2-8	Gestion des effluents (domaine viticole)	03/04/08	1/2 j	89 €



Méthodes et techniques de dégustation des vins

Pour aborder ce vaste domaine particulièrement investi par les professionnels et par les amateurs, la formation à la dégustation est structurée en plusieurs niveaux d'acquisition de connaissances et d'aptitudes suivis de séminaires spécifiques sur les vignobles.

3-1	Niveau I : Initiation aux techniques de dégustation des vins • 02 au 05/10/07 • 06 au 09/11/07 • 22 au 25/01/08 • 04 au 07/03/08 • 13 au 16/05/08 • 24 au 27/06/08	4 j	710 €	
3-2	Niveau II : Approfondissement des techniques de dégustation appliquées aux cépages, aux terroirs, aux vinifications particulières et aux défauts des vins • 17 au 19/12/07 • 29 au 31/01/08 • 04 au 06/06/08	3 j	660 €	
3-3	Les défauts aromatiques et gustatifs : approche sensorielle et traitement	08/02/08	1 j	283 €
3-4	Entraînement spécialisé : une approche pratique et professionnelle de la dégustation	12 au 14/03/08	3 j	667 €
EAU 3-5	Entraînement à la dégustation pour jury agrément et contrôle des vins • 05-12-19/11/07 • 03-10-20/12/07 • 21-28/01/08 et 04/02/08	2 j	355 €	

Ce signe mentionné à côté de certains stages indique qu'il existe une tarification spécifique pour les viticulteurs et



L'analyse sensorielle : son utilisation pour les entreprises viticoles

L'analyse sensorielle permet aux professionnels d'organiser et de synthétiser la définition sensorielle du produit dans le cadre des échanges commerciaux. Les besoins socio-économiques et culturels liés à la consommation trouvent des réponses à travers l'analyse sensorielle.

4-1	L'olfaction et la gustation : chimie sensorielle Approche psychophysiologique et fonctionnement de l'appareil sensoriel	17/01/08 - 11/03/08	2 j	388 €
4-2	Les arômes et le Vin	22/04/08	1 j	194 €
4-3	Expressions sensorielles - Approche linguistique	14/01/08 et 10/03/08	2 j	388 €
4-4	La problématique du goût et l'univers sensoriel dans les stratégies marketing	24-25/04/08	2 j	388 €



Commercialisation et distribution des vins

Ces sujets sont abordés selon les attentes des vignerons et personnels commerciaux des différentes entreprises, domaines, coopératives ou grossistes qui recherchent à la fois des références méthodologiques, mais aussi des données applicables pour développer leurs compétences commerciales.

5-1	Connaissances œnologiques pour les métiers de la distribution	11-12/03/08	2 j	388 €
5-2	L'organisation des marchés des vins et spiritueux (économie, filière, distribution)	• 01-02/10/07 • 07-08/04/08	2 j	388 €
5-3	Techniques de vente directe des vins et vente au caveau	10-17-25-31/03/08	4 j	600 €
5-4	Vente directe en caveau dans le contexte œnotouristique "Route des vins Côtes-du-Rhône"	• 22-29/10/07 • 19-26/11/07 • 07-14/01/08	2 j	287 €
5-5	Anglais vitivinicole parlé	26 au 28/03/08	3 j	576 €
5-6	Comment développer la vente en bouteille : adaptation des outils de la vente et des démarches auprès des différents circuits de distribution	22-23/05/08	2 j	388 €
5-7	Comment approcher la grande distribution (Référencement et suivi des contrats)	15-16/05/08	2 j	388 €
5-8	Approche globale du marché des vins français à l'export (études, prospection, contrat)	05-06/02/08	2 j	388 €



Gestion et administration de l'entreprise vitivinicole

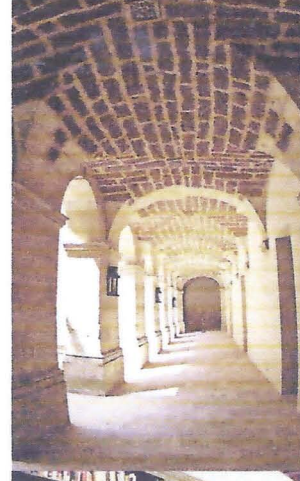
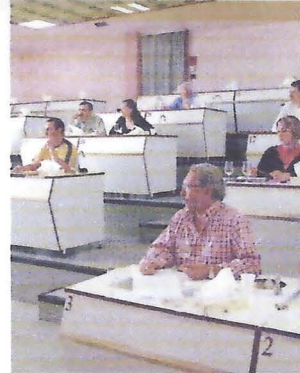
Les formations proposées en réglementation vitivinicole ont pour objectif d'amener les professionnels à plus de connaissances juridiques et surtout à maîtriser l'application des différentes réglementations. Un certain nombre de thèmes seront abordés dans le cadre de séminaires d'actualité : des spécialistes apporteront un éclairage pratique et des détails d'appréciation utiles la gestion de l'entreprise (domaines, négoce ou coopératives).

6-1	La comptabilité agricole	nous consulter	2 j	388 €
6-2	La fiscalité de l'exploitation	01/04/08	1 j	194 €
6-3	Les différents types de société en vitiviniculture	02/04/08	1 j	194 €
6-4	La gestion commerciale du domaine	19 au 21/05/08	3 j	576 €
6-5	Connaissance du droit vitivinicole et de la filière			
6-5-1	L'O.C.M. vitivinicole	02/04/08	1/2 j	89 €
6-5-2	Classification des vins - Étude pratique	03/04/08	1/2 j	89 €
6-5-3	Réglementation - Étiquetage	04/04/08	1/2 j	89 €
6-5-4	Organisation de la filière : qui fait quoi ?	04/04/08	1/2 j	89 €
6-5-5	Statut des opérateurs, obligations déclaratives et principes de tenue des registres dans une optique de traçabilité	04/04/08	1/2 j	89 €
6-6	Opportunités de développement international pour un domaine viticole	28-29/05/08	2 j	388 €
6-7	Export : Documents d'accompagnement et formalités douanières	26-27/05/08	2 j	388 €
6-8	Droit social dans une entreprise vitivinicole : embauche, paie, licenciement	09/06/08	1 j	194 €
6-9	Santé et sécurité du travail	12-13/06/08	2 j	388 €

Tous nos prix s'entendent TTC. Spécial producteurs.

Un programme détaillé de chaque stage est disponible sur simple demande.

Toute inscription se valide par courrier.

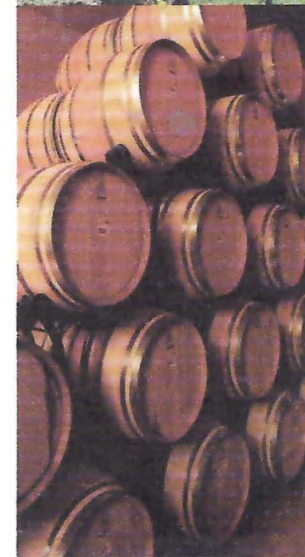
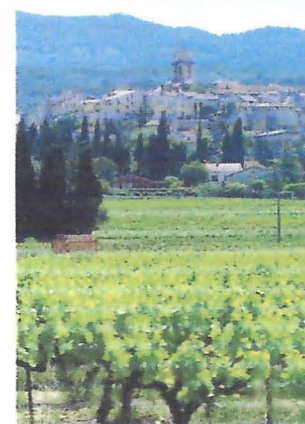
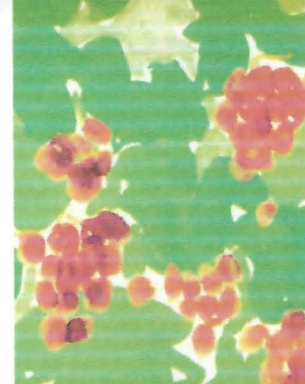


Restauration : sommellerie et gastronomie

le vin est valorisé dans la gastronomie ; Maîtriser les techniques culinaires permet de réaliser une cuisine de qualité en harmonie avec les vins. Le référencement des restaurants innovants et originaux tout comme les bonnes tables se reconnaissent à leur capacité d'évoluer sur des nouvelles méthodes et avec de nouveaux matériels.

Ce sont des spécialistes Chefs cuisiniers, Concepteurs et Consultants qui animent ces journées tant pour améliorer la production culinaire que pour développer le service et la vente des vins.

-1	Comment établir, développer une carte des vins - Présentation et service des vins	01/04/08	1 j	194 €
-2	Alliance mets et vins: découverte des harmonies des goûts et odeurs	02/04/08	1 j	194 €
-3	Spécial "FAFIH": - Mieux connaître les vins de la Vallée du Rhône - Connaître les vins de France pour mieux les vendre	12-13/11/07 26 au 30/11/07	2 j 5 j	Nous consulter Prise en charge FAFIH
-4	Droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons	31/03/08	1 j	194 €
-5	Comment apprécier et cuisiner les produits régionaux et de terroir	23/01/08	1 j	194 €
-6	Les nouvelles méthodes de cuisine	06/02/08	1 j	194 €



Étude approfondie des principaux vignobles

Une fois les techniques de dégustation acquises, les professionnels comme les amateurs acquièrent dans ces sessions une vision précise de chaque ensemble viticole.

-1	Découverte des vins de France	14 au 16/11/07 - 09 au 11/06/08	3 j	578 €
-2	crus de la Vallée du Rhône	10/04/08	1 j	194 €
-3	Connaissances des vins de la Vallée du Rhône	10 au 12/10/07 - 18 au 20/03/08	3 j	480 €
-4	Les vins de Bordeaux	06/05/08	1 j	194 €
-5	Dégustation des grands crus classés de Bordeaux	12/01/08	1 j	244 €
-6	Les vins de Bourgogne	05/05/08	1 j	194 €
-7	Les vins du Languedoc	07/05/08	1 j	194 €
-8	Les vins d'Alsace	14/04/08	1 j	194 €
-9	Les vins de Provence	24/04/08	1 j	194 €
-10	Les vins du Val de Loire	30/05/08	1 j	194 €
-11	Les vins du Sud-Ouest	29/05/08	1 j	194 €
-12	Les vins de Champagne	23/06/08	1 j	194 €

Pôle sensoriel des produits de terroir et régionaux

Avec des spécialistes de chaque produit seront abordées les caractéristiques de production et une dégustation méthodique pour l'approche sensorielle

-1	Dégustation du Café	21/04/08	1/2 j	89 €
-2	Dégustation du Chocolat	14/01/08 - 21/04/08	1/2 j	89 €
-3	Les arômes et le vin	22/04/08	1 j	194 €
-4	Dégustation de Fromages	15/01/08 - 23/04/08	1 j	194 €
-5	Dégustation du Miel	11/06/08	1/2 j	89 €
-6	Dégustation de l'huile d'olive	14/05/08	1 j	194 €
-7	Dégustation de la Bière	07/07/08	1 j	194 €
-8	4 ^e rencontre des goûts et des terroirs	13/06/08	1 j	Nous consulter

Le financement de votre formation

Si vous êtes exploitant agricole, cotisant à la MSA, vous bénéficiez d'une tarification spéciale; Université du Vin ayant sollicité des aides au VIVEA Drôme et Vaucluse pour les stages indiqués par dans ce programme.

Pour les salariés agricoles des entreprises de moins de 10 salariés: les FAFSEA PACA et Rhône-Alpes-Auvergne prennent en charge certains stages de formation indiqués sur leur guide.

Pour les salariés agricoles des entreprises de 10 salariés et plus, tout financement doit faire l'objet d'une demande auprès du FAFSEA un mois avant le stage.

Pour les salariés de toutes les entreprises d'autres secteurs de même que pour les non salariés et indépendants il existe des prises en charge auprès des Fonds d'Assurance Formation des secteurs concernés, il est nécessaire de les contacter avant l'inscription définitive quel que soit le stage.

La formule des CIF (Congé Individuel de Formation) permet de suivre un itinéraire complet de formation.

Le nouveau DIF (Droit Individuel à la Formation) permet également aux salariés de se former par module de 20 heures par an.

Séminaires spécialisés et enseignements diplômants

Des formations pour acquérir les diverses compétences nécessaires à la production et à la vente des vins.

Titre de Sommelier-Conseil®

Titre inscrit au Répertoire National de la Certification Professionnelle - Code NSF 334t Niveau IV - JO 13/03/2004

Objectif : acquérir une formation complète et globale sur les vins français et étrangers à travers un argumentaire qualitatif et d'une culture « vin » pour assumer la responsabilité de conseiller en vin. Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant travailler dans les secteurs de la restauration, le négoce, la représentation, la vente en caveau ou en magasin spécialisé et le tourisme.

Conditions d'admission : être titulaire d'un diplôme de niveau IV (Bac technique) ou d'un C.A.P. dans la branche Restauration/Hôtellerie/Tourisme et justifier d'une expérience professionnelle conséquente dans le secteur de la restauration ou de la vente. Sélection des candidats sur dossiers. Dépôt 3 mois avant le démarrage.

Durée : soit 10 semaines de cours (360 heures) étalées sur 4 mois et alternées avec des périodes de stage pratique (120 heures).

Date : deux sessions : octobre 2007 à janvier 2008 et avril 2008 à juillet 2008 -

Technico-commercial de la vente des vins et produits régionaux

Niveau IV

Objectif : acquérir des techniques de vente pratiquées dans les différents circuits de distribution par les entreprises du secteur. Associée à une connaissance fine des vins, spiritueux, et des produits régionaux, cette formation permet à des stagiaires motivés par la vente d'assumer des fonctions commerciales dans le commerce traditionnel régional et national, le négoce, la grande distribution, la représentation en salon et à l'export.

Conditions d'admission : Niveau baccalauréat ou équivalence. Destiné aux adultes en perfectionnement professionnel.

Acquis commercial préalable nécessaire. Sélection sur dossier - Dépôt avant le 30 décembre.

Durée : 400 heures de formation répartie de février à juin incluant un projet tutoré (application en entreprise).

Date : de mars à juin 2008 -

.....
Certificats/ *Ces enseignements sont directement applicables aux principales situations de production vitivinicole, dans le vignoble comme dans le chai, par les salariés ou les producteurs à la recherche d'un maximum de connaissances et d'itinéraires techniques pour décider de leurs objectifs de qualité.*

Certificat de viticulture

Les points stratégiques de conduite du vignoble sont abordés : établissement, gestion des terroirs et des parcelles, entretien des sols, encépagement, production qualitative, viticulture raisonnée, protection phytosanitaire.

Durée : 70 heures - **Date :** du mois de novembre 2007 au mois de mai 2008 -

Certificat d'œnologie

La création du produit de qualité dépend de la maîtrise de nombreux facteurs techniques et pratiques : cet itinéraire détaillé de vinification, d'élevage, de conditionnement, de suivi de qualité, de traçabilité et d'hygiène s'adresse à tout responsable de domaine.

Durée : 105 heures - **Date :** du mois de janvier 2008 au mois d'avril 2008 -

Dans les deux formations les cours sont assurés par des agronomes et œnologues spécialistes qui apportent aussi des conseils individualisés.

Certificat de gestion et d'administration des domaines

Produire et vendre sont les deux principaux objectifs des domaines viticoles et requièrent savoir-faire et technique mêlant qualité, innovation, conservation du patrimoine. Pour y parvenir il est nécessaire de gérer le produit et sa destinée phase après phase, en maîtrisant le contexte économique, juridique, et en administrant les ressources financières et productives en fonction des obligations fiscales. Ce troisième certificat répond aux raisonnements gestionnaires que la fiscalité, la réglementation et les nouvelles données économiques imposent aux structures viticoles et aux jeunes professionnels du vin. Des séminaires spécialisés abordent pratiquement les principaux sujets : comptabilité agricole, fiscalité du produit, de l'exploitant et de l'entreprise, conditions de mise en marché, marketing et organisation de la filière, export.

Durée : 108 heures **Date :** du mois de février 2008 au mois de mai 2008 -

La programmation de ce 3^{ème} certificat est prévue en fonction des calendriers des certificats "viticulture et œnologie" afin de permettre le suivi des trois enseignements.

.....
Partenariat à l'étranger / Conseil en formation
Stages à la demande des entreprises

L'Université du Vin développe des **Plans de formation** adaptés aux besoins des entreprises et écoles françaises ou étrangères. L'Université du Vin collabore sur des **actions pédagogiques, techniques, culturelles** avec des **Institutions Universitaires**, ISARA/Université de Provence/Aix Marseille III/Grenoble II et avec des **Organisateurs étrangers** en Belgique (Gan), Hongrie (Pècs), Mexique (Puebla), Canada (Montréal), Chili (Santiago) pour la mise en place de formation vitivinicole.



Apprendre en week-end... Offrir aux amis, aux proches du vin.

Les amateurs œnophiles recherchent des explications claires et précises pour exploiter leurs connaissances personnelles sur les vins et leur sensibilité. Ils acquièrent une assurance et une ouverture grâce à la méthodologie de dégustation très accessible qu'enseignent nos intervenants œnologues ou sommelières à travers un panel varié de stages organisés tout au long de l'année.

10-1	Week-end d'initiation à la dégustation des vins	<i>Sous réserve de disponibilité limité à 20 pers.</i>	2 j	340 €
	• 01-02/09/07 • 15-16/09/07 • 20-21/10/07 • 17-18/11/07 • 01-02/12/07 • 19-20/01/08 • 02-03/02/08 • 15-16/03/08 • 05-06/04/08 • 17-18/05/08 • 28-29/06/08 • 19-20/07/08			
10-2	Week-end de perfectionnement à la dégustation des vins	29-30/03/08	2 j	350 €
10-3	Samedi "Sensation Vin"		1 j	155 €
	• 25/08/07 • 08/09/07 • 06/10/07 • 24/11/07 • 08/12/07 • 26/01/08 • 09/02/08 • 08/03/08 • 12/04/08 • 24/05/08 • 21/06/08 • 12/07/08			tarif couples 300 €
10-4	Samedi Passion : "Les grands crus classés de Bordeaux"	12/01/08	1 j	244 €
10-5	Dimanche Passion : "Les vins rouges de France"	13/04/08 - 22/06/08	1 j	180 €
10-6	Dimanche Passion : "Les grands crus de France"	09/03/08 - 01/06/08	6 h	200 €
10-7	Samedi Plaisir : "Harmonies des mets et des vins"			
	dégustation appliquée	08/03/08 - 31/05/08	6 h	165 €
10-8	Samedi : "Cuisine des produits de terroir"	05/04/08	6 h	160 €
10-9	Dimanche : "Atelier gourmand autour de la truffe"	02/02/08	6 h	160 €
	Autres thèmes d'ateliers autour du goût et de la cuisine	nous consulter	1 j	

Tous ces thèmes peuvent faire l'objet d'un **stage entre amis**, ou pour des **groupes constitués** sur des dates choisies. Consultez nos offres sur "Les Bacs de l'Université du vin"



Réunions, réceptions, animation, des lieux adaptés pour les entreprises...

...groupes ou associations dans un univers conçu pour optimiser leurs réunions, séminaires ou congrès. Tout y est pensé pour que l'apprentissage du goût complète les réunions, incite à la curiosité gustative et fédère les équipes.

Location de salles

pour séminaires ou réunions Le Centre de Réunions propose 7 salles au château et trois climatisées à l'espace Médicis, la salle de conférence est dotée de vidéo-projection.

L'organisation de déjeuners ou dîners

Les salles à manger bénéficient d'un panorama extraordinaire sur le vignoble. Plusieurs traiteurs ont été sélectionnés et l'accompagnement privilégié de nos œnologues au cours du repas ou la visite de domaines sélectionnés enrichiront le séjour.

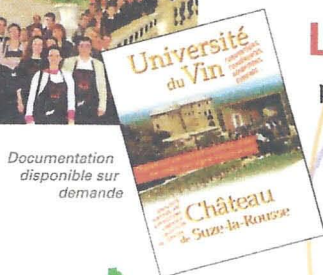
Les Conférences/Dégustations sur les Bacs de l'Université

organisées en français ou en anglais, utilisent des techniques et les moyens des professionnels : la salle de dégustation située dans l'ancienne chapelle ou au-delà de 16 dans l'Amphithéâtre de Dégustation près des Laboratoires d'œnologie.

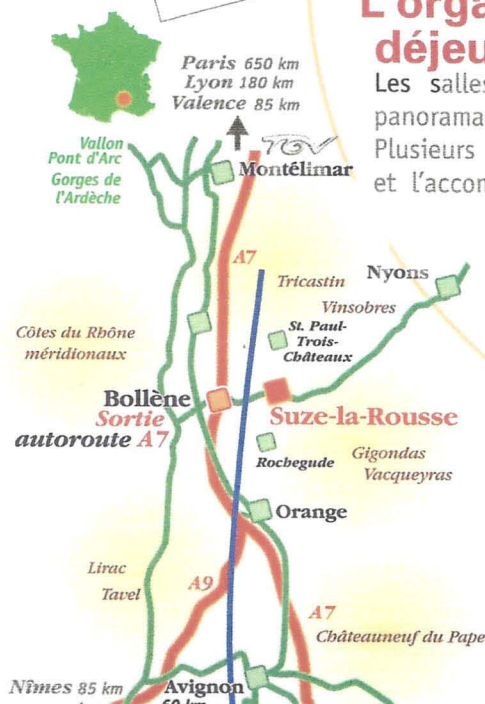
Cours de cuisine, savoir-faire et tour de main

Les cours de cuisine sont donnés autour du «Piano» des Vignerons par des chefs bilingues. Ils ont lieu dans la Grande cuisine, située dans l'ancienne poudrière du château. Le cours se termine autour d'un repas accompagné de vins choisis avec l'Université du Vin.

<http://chateaudesuze.blogspot.com>



Documentation disponible sur demande



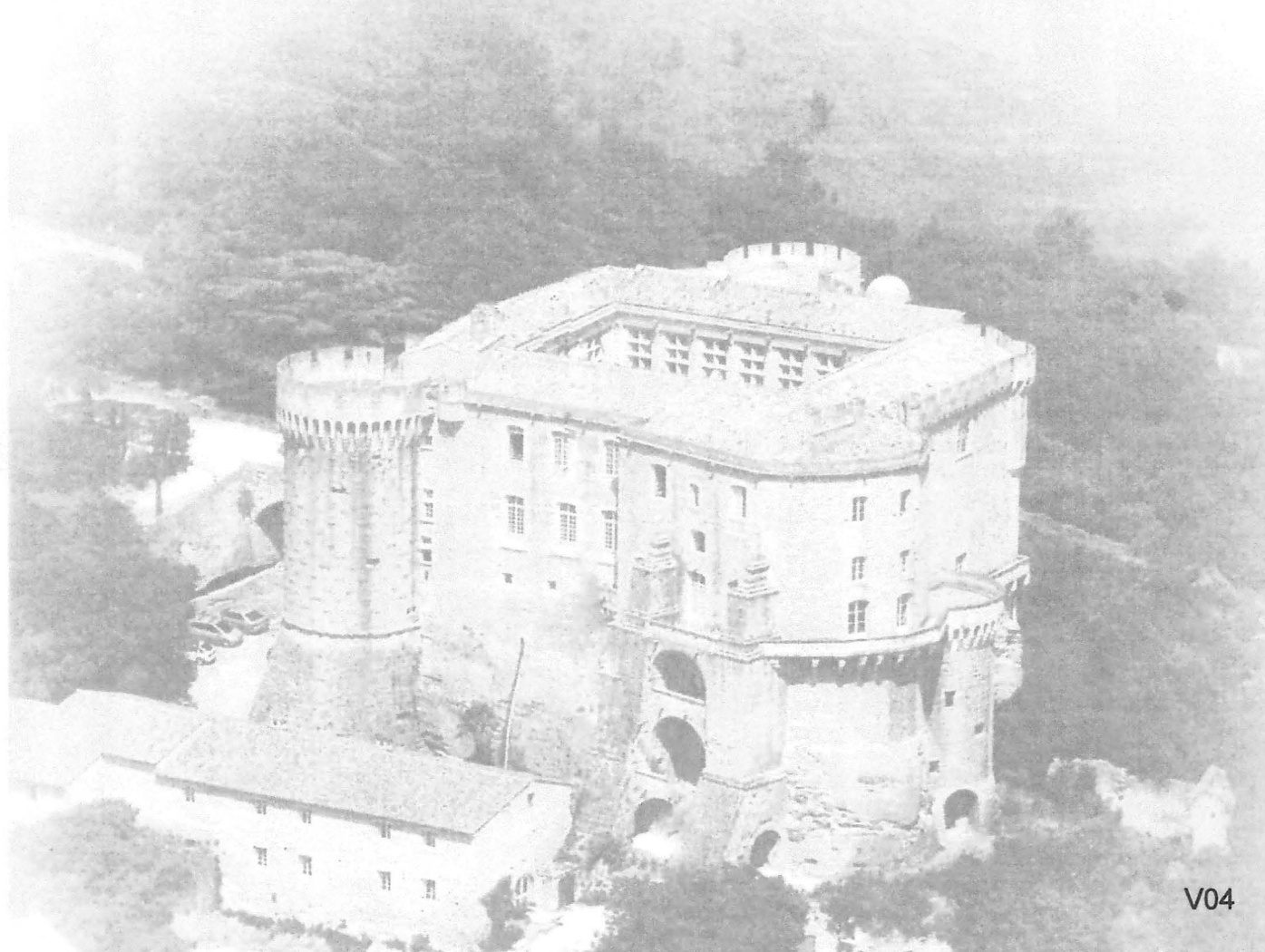
Découvrez la programmation culturelle des châteaux de la Drôme, tout au long des saisons, à l'Université du Vin : quatre rendez-vous "Solstices et Équinoxes" rythmant le calendrier des expositions photographiques, des concerts, des lectures qu'organise "Les Châteaux de la Drôme".



Rhône-Alpes



Librairie 2008



V04

Sommaire :

- Collection de l'Université du Vin	p 2	- Oenologie	p 10	- Gastronomie	p 16
- Vignes et Vignobles	p 4	- Marchés	p 12	- Livres en anglais	p 17
- Dégustation	p 6	- Réglementation	p 12	- Vidéos - cederoms	p 17
- Sommellerie	p 7	- Art et Littérature	p 13	- Jeux	p 17
- Viticulture	p 8	- Vin et Santé	p 13	- Cartes	p 17
		- Histoire	p 14	- Objets	p 18
		- Le Coin du Collectionneur	p 15	- Conditions de Vente	p 20

Collection de l'Université du Vin

A la table de Frédéric Mistral et des félibres.
Manger et boire en Provence au XIX^e siècle

Maité Laurent - Patrick Galant

A l'aube de ce vingt et unième siècle, la vie retrouvée de nos arrière-grands-parents nous donne une belle leçon de choses de la vie, celles qui, reproduisent les gestes, les jours, les senteurs de notre Grande Provence. Le parcours de la cuisine à l'assiette, de l'assiette au goût, senti, ressenti, analysé, fait revivre quelques moments de nos Félibres à la fin du 19^{ème} siècle.

En même temps qu'il porte au plus haut sa culture et sa langue, Frédéric Mistral et avec lui, une belle lignée de poètes (félibres), impose un art de vivre où la table et le vin jouent un rôle essentiel.

Un siècle fantastique, peu connu, que nous parcourons par quelques moments choisis ; mais ces retrouvailles ne pouvaient se faire sans porter à nos lèvres le liquide divin. Certains de ces vins ont disparu, d'autres sont déjà classés en notoriété. La bouteille sur la table en appelle une autre, cette autre est choisie suivant le moment, l'hôte convié, le désir d'un plaisir partagé où se lie bien à nu l'âme des choses.

Ref : LAV410 - 130 pages - 24 x 20 cm - 20 euros

Connaître et comprendre le vin : la dégustation

LA
DEGUSTATION

Claude Sarfati - Gilbert Fribourg

La dégustation demande un apprentissage et un entraînement sérieux. D'où cet essai qui doit permettre au stagiaire de CONNAÎTRE LE VIN et de le COMPRENDRE, en approfondissant la relation entre les caractères organoleptiques du

vin et les facteurs de production, facteurs technologiques et cultureux.

Ref : LDE810 - 160 pages - 24 x 16 cm - 16,77 €

Le vin, aliment de consommation courante, boisson de luxe, drogue licite ? Jacques

Mirouze

Ref : LHS621 - 29 p - 24 x 16 cm - 3 €

Les colloques :

L'usage du vin dans la société contemporaine

Actes des Journées professionnelles.

Ces journées ont permis de débattre des incidences du vin sur la santé, sur les aspects juridiques et sociaux, sur l'histoire de notre civilisation du vin.

Ref : LHS885 - 158 pages - 38 €

Le vin des historiens

Le Vin
des
Historiens

Les 21 interventions de ce symposium, qui éclaireront d'un jour nouveau l'histoire du vin : Bonnes et mauvaises ivresses, la vinification chez les Romains, le goût du vin au Moyen-Age, la table d'un Bourgeois du XVII^e siècle, comment le Chianti vint aux Toscans, le Cava aux Catalans et

le Château aux Bordelais...

Ref : LHS935 - 255 p - 24 x 16 cm - 9,15 €

Boire et manger au XVII^e siècle au temps de la Marquise de Sévigné

Ce Colloque de Suze la Rousse d'octobre 1996 a permis de découvrir la situation de la vigne et du vin à cette époque, de passer de la table du Roi So-leil à celle des simples paysans, et de comprendre ce qu'ils mangeaient et buvaient. En Provence, dans les autres régions de France ou chez nos amis italiens, objets et manières de table sont présentés. Et bien sûr, la Marquise de Sévigné qui fut une fine gastronome.

Ref : LHS090 - 220 p - Format 24 x 16 cm - 15 €

Les ouvrages de Patrick Galant :

Une histoire du Vin

Patrick Galant, Jean Marcellin

Jean Marcellin illustre avec talent des livres d'histoires avant de se consacrer aux bandes dessinées humoristiques et à thème. Son érudition et sa connaissance du dessin nous font passer ainsi du réalisme à la douceur du conte.

Patrick Galant dirige l'Université du Vin et nous fait revivre l'histoire d'une civilisation qui a amené le vin à ce qu'il est aujourd'hui. Un livre sans prétention et plein d'humour. - Ref :

LHS400 - 95 p - 26 x 27 cm - 20 €



Les grands vinaigres de vin, de Modène à Orléans, de Jerez à Dijon, de la framboise à l'estragon, le tout assaisonné de 45 grandes recettes - Ref : LAV980 - 91 p - 24 x 17 cm - 16 €

Les ouvrages juridiques

Guide des pratiques et traitements œnologiques admis au niveau communautaire (textes)

Sophie Romain

Ce document complet sur les pratiques et traitements œnologiques regroupe l'ensemble des textes concernés, avec un index détaillé.

LED765 - 160 p - 21 x 30 cm - 17,15 €



Le Cd-rom Droit de la vigne et du vin

Celui-ci vous offre la possibilité de consulter sur votre ordinateur, une grande partie du droit de la vigne et du vin, à travers les textes complets de droit international, communautaire, national mais aussi des sources administratives qui sont citées en référence dans le Code du vin. Réalisé en juillet 2001

Ref : ODI135 : 245 €

Le code du vin - JC Lamborelle - J. Pillot

Les 353 articles qui composent le code du vin ont été analysés. Pour chaque article, on retrouve la réglementation européenne, complétée des dispositions nationales et souvent des instructions administratives. La nouvelle OCM a rendu caduque un certain nombre de dispositions, l'ouvrage garde un intérêt pour la compréhension du droit vitivinicole.

Ref : LED135 - 370 p - 24 x 15 cm - 57,93 € - 30 €



Cépages

Patrick Galant, Régis Cotencin, F.

Morisson-Couderc, J.M. Boursiquot

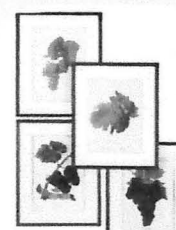
Etude des 70 principaux cépages, illustrés par des planches extraites de l'Ampélographie Viala-Vermorel (1901-1910). Ces cépages constituent le Jardin Ampélographique de l'Université du Vin.

Grand format, couverture cuir et coffret liège.

Ref : LAV415 : 167 p - 23 x 37 cm - 106,41 € - épuisé

Pour encadrement, certaines planches de cépages sont disponibles à l'Unité : 4 €.

Albillo Castellano, Alicante-Bouschet, Aligoté, Altesse, Aubun, Bourboulenc, Chasselas de Courtiller, Chasselas Gros Coulard, Chasselas Le Ronsard, Chasselas rose de Falloux, Chasselas violet, Chenin Blanc, Colombard, Duras, Fer, Folle blanche, Grenache gris, Gringet, Grolleau, Jacquere, Maccabeo, Mauzac, Mauzac rosé, Melon, Mondeuse, Mondeuse blanche, Muscadelle, Nebbiolo, Bolgino, Négrette, Nielluccio, Pinot blanc, Piquepoul, Pousard, Savagnin, Sciaccarello, Sylvaner, Tannat, Tempranillo, Terret, Trousseau, Ugni blanc.



Vignes et Vignobles

Les ouvrages de référence

Atlas mondial du vin

Hugh Johnson, Jancis Robinson

Cette cinquième édition demeure un ouvrage de référence, la "bible" des vrais connaisseurs.

Plus de 1500 illustrations en quadrichromie, près de 1000 reproductions d'étiquettes de vins.

Ref : LVV530 - 352 p - 24 x 30 cm - 55 € (nouvelle édition en préparation)

Guide des terroirs - Atlas des vins du monde - Oz Clarke

Nouvelle édition de cet atlas très complet, notamment sur les nouveaux pays producteurs, doté de superbes cartes dessinées, vue du ciel.

Ref : LVV531 - 336 p - 31 x 26 cm - 45 €

Larousse des vins

Jacques Sallé

Cette édition comprend deux parties : 1. Le bon usage du vin : histoire, élaboration, dégustation. 2. Une présentation des vins du monde entier, avec pour chaque région, une carte détaillée des vignobles, les catégories de vins, la classification, les producteurs et négociants.

Ref : LVV556 - 608 p - 27 x 20 cm - 44,50 €

Les Terroirs du Vin

Les Terroirs

Jacques Fanet

Le terroir est une rencontre entre un sol, un micro-climat, un cépage et des hommes. Une rencontre qui se renouvelle chaque année lors du travail de la vigne. Pourquoi obtient-on d'un même cépage des vins aussi distincts qu'un Chambertin ou une Romanée-Conti, qu'un Saint-Joseph ou un Cornas?

Nlle éd. - Ref : LVV360 - 239 pages - 29,90 €

Terroirs viticoles : étude et valorisation

René Morlat

Etude du système complexe que représente le terroir, ensemble des facteurs naturels et humains qui caractérisent un territoire géographique et qui fondent la spécificité du produit qui en résulte. Le point sur les connaissances actuelles.

Ref : LVV620 - 118 pages - 22 x 22 cm - 43 €

Les terroirs viticoles : Définitions, caractérisation et protection

Emmanuelle Vaudour

Cet ouvrage méthodologique traite des terroirs viticoles de façon concrète et illustrée, sous leurs multiples aspects : environnementaux, viticoles et oenologiques, en mettant l'accent sur le zonage viticole et la cartographie des terroirs.

Ref : LVV930 - 294 p - 25 cm - 49 €

Les terroirs viticoles. Origines et devenir

Jean-Claude Hinnewinkel

Le terroir est une construction sociale dans la durée. L'auteur propose une relecture de la formation des aires viticoles en soulignant le rôle primordial et moteur des organisations humaines dans leur genèse.



Petit Larousse des vins

Cet ouvrage allie les atouts d'une encyclopédie à ceux d'un guide pratique. - Ref LVV555 - 992 p. - 13 x 19 cm. 19,90 €

Grand Atlas des Vignobles de France

Benoît France

Présentation des 18 régions viticoles et de plus de 450 appellations. Cet atlas met en avant l'étroite relation qui existe entre l'ensemble des facteurs naturels qui compose chaque terroir et le caractère du vin qui en est issu. Nombreuses cartes, coupes, diagrammes et tableaux.

Ref : LVV390 - 320 p - 34 x 26 cm - 54 €



Atlas Hachette Les vins de France

Pascal Ribereau-Gayon

Panorama complet de la civilisation du vin de France : terroirs, climats, cépages et méthodes de vinification, mais aussi histoire, économie du vin, sa représentation dans l'art. Ref : LVV455 - 256 pages - 31 x 26 cm - 54,70 €



Les ouvrages pédagogiques

Les ouvrages de Paul Brunet

Le vin et les vins au restaurant

Premier ouvrage sur les vins qui s'adresse à la restauration, son objectif est double : permettre aux élèves et étudiants de préparer les épreuves d'œnologie crues des vins et aider les restaurateurs à rédiger leur carte, gérer leur cave et répondre aux questions que se pose une clientèle de plus en plus avertie et passionnée.

Nouvelle édition entièrement remise à jour avec plus de 1200 illustrations.

Ref : LVV090 - 416 pages - 28,20 €



Le vin et les vins étrangers

L'auteur présente pour chaque vignoble l'aspect historique, culturel, n'oublie pas l'anecdote, fait allusion aux données économiques, et bien sûr, s'il rappelle les traits communs unissant les producteurs du monde, indique pourquoi le sol, les cépages, le climat, et le génie du vigneron font la différence. Ainsi, nous savons tout sur chacun d'entre eux et leurs alliances gastronomiques. - Nlle éd.

Ref : LVC310 - 30 x 21 cm - 26,10 €



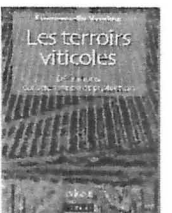
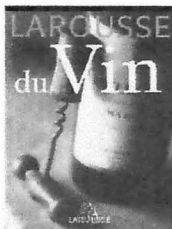
Les ouvrages du CRDP de Dijon

Vignes et vins d'Europe

Catherine Veisse - Robert Euvrard

Présentation des principaux vignobles et vins d'Europe, à l'exception de la France. Chaque pays est traité en tenant compte de législation et des types d'appellations en vigueur.

Ref : LVV935 - 221 p - 24 x 18 cm - 24,39 €





Dictionnaire des vins de France

Dans la collection Les livrets du vin, Retrouvez toutes les appellations des vins de France. Avec une page par appellation regroupant les principales informations : superficie, production, cépages et sols...
Ref : LVV160 - 383 p - 22 x 19 cm - 19,90 €



Les paysages viticoles

Carine Herbin, Joël Rochard

Paré de ses caractéristiques géologiques, agronomiques et culturelles, il est sans doute la plus belle expression du terroir dans son acception la plus vaste. Il conjugue harmonieusement les facteurs naturels et les facteurs humains.

Ref : LVV718 - 131 p - 23 x 23 cm - 29 €



Le vin en 80 questions

Pierre Casamayor

Découvrir la vigne (cépages, terroirs, culture) ; comprendre le vin et l'étiquette (élaboration, élevage, étiquetage) ; garder et apprécier le vin (créer une cave, conserver le vin, le déguster).

Ref : LVV111 - 173 p - 23 x 20 cm - 14,80 €



Vins de Fête

A. Leygnier, J. Barbieri

Un livre piquant sur toutes les bulles de fête : le champagne, bien sûr, mais aussi les nombreux crémants produits par les vignobles français.

Ref : LVC565 - 160 p - 29 x 19 cm - 18 €

Petit futé



Petit futé 2008. Vins à moins de 8 €

Sélection de domaines classés par régions issue de la dégustation de milliers d'échantillons.

Ref : LVV726 - 298 p - 21 x 12 cm - 15 €

Petit futé 2008. Les 100 plus belles routes des vins.

D. Auzias

Sélection de domaines caves et châteaux, auberges et hôtels.

Ref : LVV725 - 744 p - 21 x 12 cm - 18 €



Bordeaux et ses vins

18e édition

L'encyclopédie la plus complète des vins de Bordeaux.

Ref : LVC360 - 2296 p - 25 x 18 cm - 99 €



Bergerac et ses vins

MH Lemay

Réalisé sur le même modèle que celui des vins de Bordeaux. Il en présente également les différentes appellations.

LVC363 - 506 p - 25 x 17 cm - 28 €



Le Rhône et le vin - Bernard Dangréaux

Du Valais helvétique où il prend sa source au coeur des Alpes jusqu'à son delta méditerranéen, le Rhône parcourt 800 km dont la majeure partie est bordée de vignes. Un voyage géographique, historique et bachique dans le monde alpin et rhodanien !

Ref : LVC160 - 143 p - 32 x 25 cm - 45 €



Vins de la Vallée du Rhône - Sylvie Reboul

Ce livre nous plonge au coeur de son histoire, de ses appellations, puis nous propose de prendre la route à travers 14 itinéraires. Un carnet de recettes et de bonnes adresses vigneronnes vient clôturer cet ouvrage qui réjouira tous les amateurs de cette grande et belle région viticole française.

Ref : LVC780 - 143 p - 23 x 23 cm - 29 €



Les Côtes du Ventoux - JP Saltarelli

Histoire, climat et géologie, mode de vie et culture, présentation de la quasi totalité des caves et domaines.

Ref : LVC815 - 205 p - 24 x 14 cm - 19,97 €



Muscats : des vins, des terroirs, une histoire

A. Laborieux

Ecrire l'histoire du Muscat, c'est mieux faire comprendre celle de la viticulture dans le sud de la France. C'est aussi plonger dans l'histoire de cette région. Mais le Muscat occupe une place importante en bien d'autres points du monde, et les diverses productions sont présentées.

Ref : LVC580 - 320 p - 25 x 24 cm - 27,44 €

Quelques exemplaires encore disponibles.

Les grands crus du Languedoc et du

Roussillon - Michel Smith

L'histoire, les terroirs, les climats, les différences d'altitudes et d'expositions, la détermination de vigneron de tous âges et de toutes origines qui convergent dans la plus grande région viticole française, tout dans ce pays appelle le grand vin. L'auteur répertorie celles et ceux qui constituent, à ses yeux, l'avant-garde qualitative d'un pays appelé à un grand avenir.

Ref : LVC823 - 182 p - 33 x 25 cm - 45 €

Armagnac : the Gers Region of southwest France. The people. The brandy

N. Maga, JL Puech

Les auteurs ont parcouru durant de longues années pour des raisons professionnelles et personnelles, la région du Gers. Ils vous la font découvrir ainsi que ses vins et bien sûr son eau de vie : l'Armagnac. (en anglais)

Ref : LVC035 - 151 p - 28 x 22 cm - 35 €



Le Grand Bernard des vins de France

Bernard Ginestet dir. - Quelques exemplaires encore disponibles.

Chaque ouvrage : 190 pages environ - 24 x 13 cm - 25,15 €

Les numéros doubles : Ref : LVC425 : Saint-Emilion, Ref : LVC441 : Chambertin, Ref : LVC571 : Romanée-Conti : 33 €

Sont disponibles :

LVC427 : Bordeaux 200 châteaux - LVC433 : Chablis - LVC443 : Châteauneuf du Pape - LVC434 : Clos de Vougeot - LVC429 : Côtes de Blaye - LVC423 : Côtes de Bourg - LVC442 : Entre-deux-mers - LVC432 : Graves - LVC440 : Haut-Médoc - LVC438 : Margaux - LVC431 : Médoc - LVC570 : Meursault - LVC437 : Montrachet - LVC436 : Moulis-Listrac - LVC426 : Pauillac - LVC422 : Pomerol - LVC572 : Muscadet - LVC430 : Saint-Estèphe - LVC421 : Saint-Julien.

Pour les Collectionneurs !



Viticulture

Traité de viticulture et d'œnologie

durables - Joel Rochard

L'ouvrage développe une pluridisciplinarité qui s'impose dans le concept de durabilité. Bien évidemment l'adaptation des itinéraires techniques viticoles et œnologiques, cœur de l'ouvrage, est développé depuis le cep jusqu'à la bouteille. Mais parallèlement au savoir-faire, l'organisation optimale de l'exploitation et de la cave, les dynamiques collectives, sont indispensables à une transcription concrète du concept. De même, la connaissance du cadre réglementaire, des outils économiques et des supports de communication sont des préalables indispensables à la formalisation de démarches - Ref : LTE782 - 332 p - 24 x 22 cm - 77 €



L'Ampélographie

Pierre Viala, Victor Vermorel

Fac-similé de l'intégralité de l'édition de Paris 1901-1910.

La collection intégrale de tous les cépages du monde, publiée à partir de 1901 après dix ans d'études et de recherches minutieuses grâce à une équipe internationale de 70 ampélographes.

7 volumes grand format, 3200 pages de textes, plus de 500 planches couleurs, recensant 5200 cépages représentant une liste d'environ 24 000 noms. Les monographies des 520 cépages les plus importants font l'objet d'une description détaillée. 7 volumes reliés sous skivertex bordeaux (1000 exemplaires numérotés). - Ref : LAV555 - Format : 35 x 25 cm - 1219,59 €



Manuel de viticulture - Alain Reynier

Cette 10e édition met à jour ce grand classique de la littérature viticole. LTE770 - 544p - 24 x 16 cm - 54 €

Biologie et écologie de la vigne - Pierre Huglin

le développement de l'appareil végétatif et celui des raisins, l'amélioration des aptitudes des variétés à travers les différents types de sélection, l'influence des facteurs du milieu naturel sur la vigne, les possibilités d'intervention dont dispose le viticulteur pour transformer judicieusement un milieu culturel avantageux. Ref : LTE475 - 400 p - 24 x 16 cm - 70 €

Viticoltura di qualità - Mario Fregoni

Ce livre, en italien, aborde aussi bien la qualité en viticulture que la situation de la viticulture mondiale, la botanique de la vigne, l'ampélographie, l'amélioration génétique, la physiologie, l'écologie viticole, la plantation, la taille, la nutrition minérale et hydrique, les techniques culturales, la vendange. - Ref : LTE384 - 705 p - 30 x 22 cm - 83,85 €

Bases scientifiques et technologiques de la viticulture -

Guillaume. Girard -

Cette collection Team est composée d'ouvrages adaptés à chacun des diplômes de l'enseignement agricole. Celui-ci est conforme aux objectifs 1,2,3 du module MP 141 et de l'intégralité du module P 142, destiné aux élèves préparant l'option Vigne et vin du bac pro CGEA.

Chaque chapitre comporte une synthèse des connaissances et des méthodes, de nombreux schémas et illustrations, des exercices pour tester ou approfondir ses connaissances. - LTE426 - 334 p - 24 x 17 cm - 34 €

Fonctionnement des terroirs et savoir-faire viticole : Les clés

de la qualité - André Crespy

Vision dynamique des paramètres du "terroir". Eau - vigne - énergie - sol - climatologie - mode de culture - physiologie de la vigne - exploitation du terroir - fertilisation et qualité - fertilité - coulure - terroirs et vinifications - sécurité alimentaire et vin. Guide technique sur quelques 84 cépages européens. Ref : LTE151 - 191 p - 24 x 22 cm - 55 €

Viticulture et pathologie : éléments pour une viticulture raisonnée - André Crespy -

Reconnaissance à partir des symptômes au vignoble ; éléments de biologie pour l'élaboration de modèles d'évaluation des risques pathologiques ; alimentation et santé de la vigne : éléments de réflexion ; culture raisonnée ; diversification biologique au vignoble ; pathologie et vinifications ; carence et excès de minéraux, incidences sur les vinifications ; cycles et particularités de quelques maladies et ravageurs du vignoble. Taille et maladies du bois. - LTE146 - 192 p - 24 x 22 cm - 60 €

Carences de la vigne - Bruno Bourrié

Ce guide permet de déterminer avec plus de précision les accidents nutritionnels des vignobles et de diminuer les risques d'erreur de diagnostic. La localisation des symptômes sur le cep, la typologie, les stades d'apparition ainsi que les différentes formes que peut prendre chaque stress sont référencés et s'appuient sur des descriptions précises et des photos originales. Quelques conseils simples facilitent la correction des défauts nutritionnels. Carences en azote, phosphore, potassium, calcium, magnésium, fer, manganèse, cuivre, zinc, bore, molybdène. 35 pages - 21 x 15 cm - 23,21 €

La vigne : physiologie, terroir, culture

Carbonneau, Deloire, Jaillard

Description détaillée de l'état des connaissances scientifiques sur la vigne, depuis l'environnement des cultures jusqu'au métabolisme du grain de raisin.



Guide des cépages - Oz Clarke

Plus de 300 variétés de cépages du monde entier, présentées de A à Z. Des monographies détaillées pour les cépages les plus prestigieux. Leur répartition géographique, leur histoire, leur culture, leur vinification.

Ref : LTE705 - 320 p - 27 x 21 cm - 40 €

Le dictionnaire des noms de cépages de France : Histoire et étymologie - Pierre Rézeau

nomenclature des noms de cépages de France, des plus prestigieux aux plus humbles. Ces notices très riches, à la fois érudites et souriantes, réjouiront les amateurs de vin et les amoureux de la langue. Ref : LVV772 - 422 p - 22 x 17 cm - 24,39 €

Taille de la vigne

Luis Hidalgo - J. Blouin - J. Cordeau

Cet ouvrage pratique décrit en détail : les aspects physiologiques de la vigne et les différents systèmes de conduite possibles ; les principes de taille à respecter ; les différents types de taille existants ; la réalisation raisonnée de la taille, selon le climat, le sol, la variété et la destination de la récolte ; les opérations en vert effectuées au printemps ; la mécanisation.

Ref : LTE470 - 259 p - 25 x 18 cm - 49 €



LES OUVRAGES DE PIERRE GALET

CÉPAGES
VIGNOBLES
DE FRANCE



Cépages et vignobles de France. Tome III. Vignobles de France. Vol. 1 - Pierre Galet

La bible viticole refondue et mis à jour. Ce tome traite de la Méditerranée, Rhône-Alpes, Bourgogne, Franche-Comté, Alsace-Lorraine. Histoire, économie, législation, encépagement, production, appellations.

Ref : LTE405 - 1285 p - 290 €

Cépages et vignobles de France. Tome III. Vignobles de France. Vol. 2 - Champagne-Ardenne - Nord-Picardie - Ile-de-France - Nord-Ouest - Ref : LTE404 - 1275 p - 290 €

Dictionnaire encyclopédique des cépages

Pierre Galet - Description de plus de 9600 cépages.

Ref : LTE408 - 936 pages - 26 x 19 cm - 54,70 €

Précis de Viticulture - Pierre Galet

Ref : LTE415 - 582 p - 24 x 16 cm - 47,48 €

Précis d'ampélographie pratique - Pierre Galet

Informations détaillées sur les porte-greffes et sur les principaux cépages de cuve et de table.

Ref : LTE414 - 256 p - 24 x 16 cm - 36,93 €

Grands Cépages - Pierre Galet

Cet ouvrage permet de tout savoir sur les cépages, les connaître et les reconnaître.

Ref : LTE409 - 160 pages - 23 x 20 cm - 12,50 €

Précis de pathologie viticole - Pierre Galet

description des symptômes avec à la fin des clés pour la détermination à partir de divers organes constituant la vigne : feuilles, rameaux, troncs, inflorescences, grappes, racines, biologie du parasite, conditions de développement, circonstances favorisant les moyens de lutte.

Ref : LTE416 - 264 pages - 24 x 16 cm - 36,93 €



Architectures de la vigne et systèmes de conduite

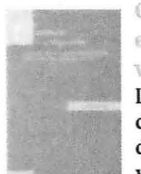


Alain Carboneau, Giovanni Cargnello

L'ouvrage aborde successivement : l'analyse des différentes architectures de la vigne à l'aide de descripteurs morphologiques, dont la combinaison conduit à cinquante formes de base, illustrées et définies par un nouveau nom officiel ; le recensement des 250 systèmes de conduite associés à ces formes de base, définis par une série de descripteurs complémentaires ; des

méthodes d'évaluation de ces systèmes, applicables en fonction des critères environnementaux, techniques, économiques et sociaux.

Ref : LTE108 - 188 pages - 25 x 18 cm - 45 €



Création d'un vignoble : greffage de la vigne et porte-greffes, élimination des maladies à virus - Jean Cordeau -

L'ouvrage développe une méthodologie concernant le choix du porte-greffe. Il détaille les variétés et leur comportement dans les différentes régions. Il aborde ensuite les maladies à virus : symptômes, contamination, influence sur le rendement

et la qualité, moyens de lutte, mesures lors des plantations et arrachages, désinfection des sols et sous-sols.

Ref : LTE135 - 192 pages - 24 x 16 cm - 29 € (épuisé)

Maladies cryptogamiques de la vigne. Champignons parasites des arbrages feuillus et un tour de la vigne - B. Dubos

L'ouvrage traite des maladies fongiques de la vigne et répond à l'une des nécessités vitales pour le viticulteur : les identifier rapidement et efficacement afin de prévenir leur développement.

Ref : LTE190 - 176 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Maladies à virus, bactéries et phytoplasmes de la vigne - Elisabeth Boudon-Padiou, Michel Ridé, Bernard Walter

Pour chacune des maladies, les auteurs présentent les symptômes, les dégâts, les agents responsables, les confusions possibles, l'épidémiologie et enfin la lutte. Ainsi, le court-noué, l'enroulement viral, le complexe du bois strié, la marbrure, la nécrose bactérienne, les broussins et crown-gall, la maladie de Pierce, la flavescence dorée, le bois noir et les jaunisses n'auront plus de secret

pour vous. - Ref : LTE356 - 192 pages - 24 x 16 cm - 29 €

La fertilisation de la vigne - J. Delas

Influence des techniques culturales sur le comportement de la vigne et sur le potentiel qualitatif du raisin. Après un bref rappel des objectifs de la fertilisation (au 1er rang desquels figure le maintien des potentialités des terroirs), il présente les bases du raisonnement : les besoins de la vigne et le rôle des éléments minéraux, la connaissance du sol, puis celle des matières fertilisantes ; les paragraphes consacrés au diagnostic foliaire, à l'analyse de sol, au choix des amendements organiques sont particulièrement développés. - Ref : LTE165 - 159 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Manuel pratique de fertilisation. Qualité des produits et de l'environnement - André Crespy

Une synthèse des différentes approches de la fertilisation : nutrition des sols, besoins de la plante, profil des vins élaborés. Ce manuel apporte des solutions équilibrées respectueuses de l'environnement.

Des analyses minérales des vins viennent éclairer les problèmes de fertilisation, et des solutions pratiques sont proposées aux vignerons soucieux d'élaborer des vins compétitifs de qualité.

Ref : LTE152 - 143 p - 24 x 16 cm - 38 €

Les ravageurs de la vigne - J. Stockel

La première partie concerne les Vers (Nématodes) la seconde Les Arthropodes, trois chapitres sont consacrés aux Acariens. La troisième partie traite des Insectes.

Chaque chapitre aborde : connaissance de son importance économique, description de sa biologie et de son cycle de développement, identification des symptômes, quantification de sa nuisibilité, estimation du niveau et des périodes de risque afin d'en préciser les seuils, et enfin élaboration des méthodes de lutte disponibles dans le cadre de la protection raisonnée.

Comment reconnaître et lutter contre les nématodes, les acariens, les insectes.

Ref : LTE830 - 231 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Matériel viticole

A. Martinet

Synthèse des différents matériels utilisés en viticulture et réponses pratiques et illustrées en termes de choix, de montage, de fonctionnement, de réglage et d'entretien.

Présenté de façon simple et pratique, il permet aux viticulteurs de réfléchir à la fois à leur stratégie d'équipement (investissements souvent très lourds dans le machinisme viticole) et à la manière dont ils peuvent optimiser l'utilisation de leur matériel et de leur temps. Ainsi, chaque lecteur trouvera des réponses aux questions qu'il se pose concernant les tracteurs, le travail des bois, l'épandage, le travail du sol, les travaux en vert, les traitements chimiques, thermiques, les machines à vendanger...

Ref : LTE600 - 224 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Maturation et maturité

Blouin - Guimberteau

S'assurer de la bonne maturité du raisin reste une question primordiale pour la qualité à venir du vin. Mais comment fixer la date des vendanges ?

Ce livre n'apporte pas de recettes toutes prêtes mais tente d'expliquer les différents phénomènes et mécanismes physiologiques, biochimiques, climatiques... se déroulant durant la maturation, à partir de connaissances classiques, mais également à partir de nombreuses observations rassemblées pendant plus de cinquante ans, pour que chacun, selon les possibilités et les particularités de son vignoble, vendange aussi près que possible de la date optimale.

Ref : LTE060 - 151 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Manuel de production intégrée en viticulture - Avenard - Bernos - Grand - Samie

Le concept de production intégrée se situe entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. L'ambition de cette troisième voie est de produire du raisin tout en assurant un équilibre entre le respect de l'environnement, la sécurité alimentaire et la rentabilité de l'activité agricole.

Cet ouvrage, résolument tourné vers la pratique quotidienne des exploitations, présente la genèse et les itinéraires techniques de la production viticole intégrée : l'installation, la plantation, la conduite du vignoble, la fertilisation, l'entretien du sol, la protection intégrée, et enfin, les méthodes de pulvérisation. Il détaille chacun des points du référentiel national afin d'aider concrètement le viticulteur qui souhaite adopter les principes de la production intégrée.

Ref : LTE592 - 221 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Le vin de mai à la terre : la viticulture et la biodynamie - Nicolas Joly

L'auteur, propriétaire de la célèbre Coulée de Serrant, présente l'art de cultiver en biodynamie. Nlle édition.

Ref : LAV935 - 301 pages - 21 x 14 cm - 23 €

Le vin, la vigne et la biodynamie - Nicolas Joly

Un petit ouvrage d'initiation qui aborde les différentes phases de cette pratique agricole.

Ref : LTE525 - 160 p - 8,90 €

La biodynamie dans la viticulture. Guide à l'usage des amateurs de vin - Michel Bouvier

Approche pédagogique de la biodynamie, claire et accessible, avec 237 adresses de vignerons biodynamiques.

Ref : LTE089 - 203 p - 24 x 13 cm - 23 €

Le vin bio, mythe ou réalité ? Jean-François Bazin

le vin bio existe t il ? Peut-on combattre les maux dont souffre la vigne sans recourir aux produits de synthèse ? Perturbant la microbiologie des sols, ceux-ci ne modifient-ils pas la notion même de terroir ? Peut-on parler d'une vinification bio, d'une onologie bio ? LTE055 - 190 p - 22 x 14 cm - 19 €

Le bio, la terre et les champs - C. Bourguignon

L'auteur propose une nouvelle voie pour l'agriculture du XXIe siècle, l'agriculture écologique.

Ref : LTE805 - 190 pages - 21 x 14 cm - 16 € (épuisé)



Oenologie

TRAITE D'OEENOLOGIE

Tome 1 : Microbiologie du vin, vinifications

P. Ribereau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud

Tome 2 : chimie du vin, stabilisation et traitements

Le traité d'oenologie est l'ouvrage de référence par excellence. Les deux tomes de cette nouvelle édition complètement refondue, intégrant les découvertes les plus récentes, s'adressent aux chercheurs, enseignants, étudiants ainsi qu'aux techniciens, qui sont confrontés dans leur pratique quotidienne à des problèmes à résoudre dans le respect de l'authenticité des vins.

17 x 24 cm - Ref : LTE860 - T. 1 : 640 pages - 142 €

Ref : LTE861 - T.2 : 536 pages - 142 €



Oenologie : Fondements scientifiques et technologiques

C. Flanzy coordonnateur

Avec plus de 1100 pages d'informations, cet ouvrage collectif constitue une précieuse mise au point sur les aspects théoriques et techniques de l'oenologie. Il en présente les développements actuels et futurs, en soulignant les domaines importants liés aux grands paramètres qualitatifs des produits élaborés.

Ref : LTE381 - 1120 p - 24 x 16 cm - 235 €

Le vin : composition et transformations chimiques

Patricia Taillandier - Jacques Bonnet

L'objectif de cet ouvrage est de recenser la majeure partie des composés du vin (une liste exhaustive étant illusoire) afin d'en faciliter la maîtrise. Ils sont présentés par famille chimique et décrits depuis leur origine jusqu'à leurs transformations possibles et leur rôle dans le vin.

Envisagé sous l'angle du chimiste mais abordable par tous, cet ouvrage se veut utile en tant que référence pour tous ceux qui s'intéressent au vin et veulent mieux comprendre sa composition. Ref : LTE850 - 204 p - 24 x 16 cm - 45 €

Le vin : composition et transformations chimiques

Cette nouvelle édition propose une actualisation des connaissances en vinification et élevage des vins. La législation européenne y est également détaillée, accompagnée de pistes de réflexions face aux préoccupations amenées par un environnement mondial de plus en plus concurrentiel. Enfin, un nouveau chapitre est consacré à la viticulture européenne, remarquable par la diversité de ses vins et sa grande richesse en cépages. L'oenologie 6e édition propose ainsi un véritable savoir technologique, replacé dans son contexte, qui permet à la fois la recherche permanente de la qualité et l'adaptation aux exigences des consommateurs, tout en conservant les apports de la tradition viticole française et européenne. 6e éd. - Ref : LTE635 - 416 p - 40 €

Vaccin international et technologique de l'oenologie - Guillaume Girard

Cet ouvrage est conforme aux objectifs 4,5 et 6 du module MP 141 et de l'intégralité du module P 143, destiné aux élèves préparant l'option Vigne et vin du bac pro CGEA.

Chaque chapitre comporte une synthèse des connaissances et des méthodes, de nombreux schémas et illustrations, des exercices pour tester ou approfondir ses connaissances.



Connaissance et travail du vin

Emile Peynaud - Jacques Blouin

Cette quatrième édition décrit les opérations fondamentales communes à tous les vins (maturation, fermentation, vinification, clarification...) qui vont de la récolte à la mise en bouteilles, ainsi que divers procédés et outils validés par la théorie et l'expérience. Chacun pourra les appliquer à ses raisins, afin d'en révéler durablement les qualités spécifiques. Cet ouvrage constitue un ouvrage de référence pour tous. Ref : LTE725 - 355 p - 25 x 18 cm - 59 €



Analyse et composition des vins. Comprendre le vin -

Jacques Blouin - Jacqueline Cruège

Cet ouvrage décrit les composés les plus couramment présents dans les vins et les moûts (et donc le plus souvent analysés). Il donne pour chacun les caractéristiques physico-chimiques de base, les effets techniques et sensoriels, les teneurs usuelles, limites et réglementaires, et la provenance (raisin, fermentation, etc). Les données collectées ont été complétées par l'expérience pratique des auteurs, au laboratoire et dans les chais. Ref : LTE061 - 292 p - 25 x 18 cm - 49 €



Hygiène et HACCP en oenologie - ITV

De la réception de la vendange à la mise en bouteilles, tous les éléments pour mettre au point un plan d'hygiène en respectant la réglementation.

Ref : LTE477 - 353 p - 55 €

Elaboration des vins : sécurité, qualité, méthodes.

Introduction à l'HACCP et à la maîtrise des défauts - Bruetsch A et al

Le système HACCP présenté ici correspond tout-à-fait au besoin de l'oenologie et constitue un excellent outil de compétitivité.

Ref : LTE090 - 96 pages - 21 x 30 cm - 50,31 €



Maîtrise des températures et qualités des vins

Jacques Blouin - Jean-Michel Maron

Sommaire : Bref historique. Effets de la température et températures optimales. Température et équipements. Calcul des besoins thermiques. Échanges de chaleur onologiques. Systèmes de maîtrise des températures. Aspects économiques et réglementaires. Conclusion.

Ref : LTE062 - 224 pages - 24 x 17 cm - 49 €

Le vin : principes de la vinification - C.Foulonneau

Ce guide pratique décrit de façon systématique les principes des techniques de vinification existantes ou à l'essai, sans oublier la valeur ajoutée humaine que constitue l'intervention du vinificateur. Cette nouvelle édition apporte de nombreuses mises à jour et a été enrichie d'un chapitre entier concernant le contrôle analytique des vins. Ref : LTE375 - 170 p - 22 x 14 cm - 20,50 €



Le dictionnaire de la vigne et du vin - Jacques Blouin

Plus de 500 termes pour comprendre la vigne et le vin. Définitions, contextes, explications, renvois vers d'autres termes. Une approche à la fois viticole, oenologique, économique et gustative.

Ref : LTE063 - 352 p - 25 x 18 cm - 30 €



Editions de l'OIV

Présentation des méthodes internationales de vinification des vins et des moûts - Ref : LTE686 - 348 pages - 24 x 16 cm - 145 €

Méthodes des méthodes internationales d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools et de la fraction aromatique des boissons - Ref : LTE690 - 311 pages - 24 x 16 cm - 115 €

Répertoire des Nations de viticulture et d'oenologie - Ref : LTE687 - 139 pages - 24 x 16 cm - 20 €

Le vin : principes de la vinification - Ref : LTE684 - 143 fiches - 24 x 16 cm - 95 €

Le vin : principes de la vinification - Ref : LTE689 - 160 pages - 240 x 160 mm - 115 €

Le vin : principes de la vinification

Le vin : principes de la vinification



Les vins de France et du monde

Labruyère A, Schirmer R, Spurr M

Ce petit ouvrage richement documenté, dresse en 75 fiches synthétiques, un panorama complet des problématiques actuelles du vin depuis la viticulture jusqu'à sa consommation. Ref : LVV552 - 159 p - 21 x 15 cm - 11,20 €

Guide pratique du vin -

Ribereau-Gayon, Dovaz

Ce livre permet de découvrir l'univers sensible du goût et de l'odorat dans une approche méthodique de la dégustation. Il nous apprend les étapes de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin, à bien acheter, à lire une étiquette, à transporter et conserver le vin, tenir un livre de cave. Ref : LVV774 - 174 p - 28 x 16 cm - 19,51 €

Emile Peynaud : un oenologue dans le siècle

Au cours de la seconde moitié du XXe siècle, une véritable révolution oenologique est intervenue dont les grands vins rouges du monde entier sont aujourd'hui les héritiers. Cette transformation est due à l'école bordelaise, et principalement à Emile Peynaud.

Ces entretiens retracent cinquante ans de vie professionnelle. Une aventure passionnante à lire pour tous les amateurs de vin. Ref : LTE727 - 254 pages - 22 x 17 cm - 12,20 €

Jules Chauvet ou le talent au vin

Jusqu'à présent les travaux théoriques de Jules Chauvet étaient dispersés et très difficiles à trouver. Grâce à la ténacité de Jacques Néauport et le concours précieux de Lucien Chauvet son frère, le public peut désormais accéder sans embarras à ses travaux et découvrir toute l'importance de ses observations concernant la macération carbonique, la dégustation olfactive, les techniques de vinification, la chaptalisation, l'étude des levures, la fermentation malolactique, etc.

Ref : LTE535 - 332 pages - 23 x 15 cm - 46 €.

Précis de vinification et de vinification

Ref : LTE835 - 63 pages - 24 x 16 cm - 35 €.

Ref : LTE836 - 118 pages - 24 x 16 cm - 35 €.

Le vin de la vigne à la bouteille Delanoe

1. présente l'analyse du vin comme un outil essentiel à la prise de décision lors de l'élaboration du produit.

2. Chaque étape de la vinification donne lieu à une explication simple des phénomènes en cause et à une description des méthodes d'analyse du produit et d'interprétation des résultats. 3. passe en revue les différents additifs et composants impliqués dans la conservation et la stabilisation des vins. 4. propose quelques bonnes pratiques du vigneron, qu'il s'agisse du respect de la réglementation ou de l'organisation de la cave. Ref : LTE160 - 206 p - 24 x 16 cm - 31 €

Qualité et sécurité des produits alimentaires et des boissons

La qualité d'un produit alimentaire est obtenue lorsque ses caractéristiques sont en adéquation avec les attentes du consommateur. Toute présence de corps étranger, si petit soit-il, fera généralement rejeter le produit par le consommateur. Certains défauts visibles (défauts, volatiles, troubles) n'auront parfois que peu d'effets sur la qualité organoleptique de la boisson.

D'autres révéleront des altérations profondes des saveurs et des arômes. Après avoir passé en revue les principaux troubles et défauts susceptibles d'être rencontrés dans une boisson, nous présenterons une démarche pour avancer de façon rationnelle vers un diagnostic.

Ref : LTE161 - 142 pages - 24 x 22 cm - 65 €

Nicolas Vivas

Sommaire : les composés phénoliques, la maturité des raisins noirs, la récolte et le transport du raisin, le travail de la vendange, les fermentations, les extractions et évolution des composés phénoliques durant la macération, les technologies d'extraction et de macération en rouge, les écoullages, le pressurage et les vins de presse. Ref : LTE942 - 332 p - 24 x 16 cm - 45 €

Les oxydations et les réductions dans les moûts et les vins -

Nicolas Vivas

Les bases et méthodes d'analyse de leurs réactions, leurs mécanismes dans les moûts, leurs effets sur les arômes, leur potentiel dans les vins en relation avec l'oxygène dissous et enfin leurs mécanismes dans les vins. On y découvre après chaque présentation théorique, les implications technologiques ainsi que les méthodes simples aidant à maîtriser et raisonner les aérations des vins à chacune des étapes de leur élaboration. Ref : LTE940 - 168 pages - 24 x 16 cm - 36,59 €

Produits de traitement et auxiliaires d'élaboration des moûts et des vins - Nicolas Vivas

Vade-mecum des produits utilisables. Quand, comment et pourquoi les employer ? Ref : LTE941 - 271 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Manuel de tonnellerie à l'usage des utilisateurs de futaie - Nicolas Vivas

Cet ouvrage est un outil de base pouvant être employé par toute la filière du bois et du vin. L'auteur aborde successivement : l'intérêt de l'utilisation de la futaie, une brève histoire de la tonnellerie, le chêne (biologie et écologie, grain et propriétés, classification, sylviculture), le bois une matière première précieuse (marché des bois, sélection et préparation, séchage et maturation), le travail et le traitement du bois en tonnellerie (douelles, cintrage, brûlage, cerclage, finition, contrôle, foudres), le bon usage des barriques (barriques neuves et usagées).

Ref : LTE594 - 207 pages - 24 x 16 cm - 29 €

Effluents vinicoles : gestion et traitement

Les bases réglementaires et la législation selon l'importance des caves, la modalité de calcul de la redevance et des primes pour épuration, les aides et subventions à l'investissement, le processus de diagnostic permettant un choix optimal du dispositif de traitement, la mesure de réduction de la charge polluante et d'économie d'eau, la description des différents systèmes de traitement. Ref : LTE355 - 224 + XV pages - 24 x 16 cm - 29 €

Le vinification vinicole, l'analyse et la description

P. Jacquet

Cet ouvrage fournit les informations indispensables à la conception, à l'équipement et à l'aménagement des installations vinicoles et d'embouteillage, qu'il s'agisse de la création, de l'extension ou de la modernisation d'un atelier. Sont abordés les équipements non seulement viticoles, mais aussi des secteurs des boissons, de l'agroalimentaire et de l'industrie. L'ouvrage développe surtout une méthode de travail et d'analyse rigoureuse qui doit déboucher sur l'organisation d'ateliers fonctionnels et économiques adaptés aux besoins. Il permet aux entreprises de s'inscrire dans la perspective d'application des normes de qualité. Ref : LTE515 - 304 pages - 24 x 16 cm - 31 €

Le vinification vinicole et d'embouteillage. Tome 2 : matériel de transport et de vinification.

Ce tome 2 étudie les machines de convoyage et de réception de la vendange, de pressurage, les cuves et leurs équipements connexes (tuyaux, raccords, pompes, concentrateurs...). Ref : LTE516 - 302 pages - 24 x 16 cm - 30 €

Aspects pratiques de la filtration

B. Gautier

Synthèse pratique des connaissances sur la filtration Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

Ref : LTE410 - 199 p - 21 x 16 cm - 28,97 €

POUR COMMANDER

- Par courrier : Université du Vin
Le Château - 26790 Suze la Rousse
- Par fax (pour les entreprises) :
04.75.98.24.20
- Sur place : Service Documentation -
Librairie : Le Château - 1er étage

POUR S'INFORMER

- La librairie : 04.75.97.21.33
- Sur internet : www.universite-du-vin.com
: chateaudesuze.blogspot.com
- La Formation : 04.75.97.21.34
- L'Animation et les réceptions :
04.75.97.21.31
- Standard : 04.75.97.21.30

Conditions de vente

- Sont acceptées les commandes écrites accompagnées de leur règlement, les commandes par fax ou par e-mails (pour les entreprises)
- Aucune commande n'est prise par téléphone, aucun envoi contre remboursement
- Indiquer lisiblement les titres, références et nombre d'exemplaires désirés ainsi que l'adresse complète d'expédition (et de facturation si différente).
- Le tarif en vigueur ne tient pas compte des frais d'expédition.

Frais d'expédition

France métropolitaine :

Moins de 30 € : 6 € - de 30 € à 60 € : 9 €

Au delà, rajouter 1,50 € par ouvrage.

- Règlement en euros à l'ordre de l'Université du Vin.
- Pour les autres régions et pays, nous demander une facture proforma.

Réclamations

Les ouvrages voyagent au risques et périls du destinataire qui doit sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur, quel qu'il soit, en faisant auprès de lui les réserves d'usage au moment de leur réception.

Toutes réclamations concernant la qualité des publications ou erreurs d'expédition de titres ou de quantité, devront être portées à notre connaissance dans un délai maximum de 1 mois après la livraison. Hormis ces cas, les ouvrages ne sont ni repris ni échangés.

- Les prix indiqués peuvent varier en fonction des catalogues éditeurs.

- Tous nos envois sont faits en colissimo.

- Le présent catalogue demeure valable jusqu'à parution de la prochaine édition.



Formation

L'Université du Vin organise des sessions de formation continue et des enseignements supérieurs diplômants pour les professionnels de la filière et les amateurs :

Formation professionnelle continue en viticulture, oenologie, techniques de dégustation et de production, analyse sensorielle, commercialisation et distribution.

Enseignements diplômants en vente, sommellerie, gestion et marketing, droit et terroirs.

Formations spécifiques et stages à la demande pour les entreprises du secteur et organisation de conférences-débats sur la dégustation des vins pour tout autre organisme.

Sur les bancs de l'Université :

Séances de sensibilisation aux techniques de dégustation pour des groupes jusqu'à 30 personnes.

Programme de formation disponible sur simple demande.

Le Château

Visitez un lieu d'histoire, découvrez l'univers du Vin.

Riche d'un patrimoine historique et architectural inscrit dans un terroir vivant, l'identité de Suze la Rousse est étroitement liée à la civilisation du vin.

Les terrasses du Château offrent un point de vue irremplaçable pour une compréhension du site et du paysage viticole de la vallée du Rhône.

Le Château est ouvert tous les jours de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30 (18 h en juillet/août) - Fermé le mardi du 1er novembre au 31 mars, ainsi que le 1er janvier et le 25 décembre. Informations sur les tarifs et les conditions de visite, l'accueil des groupes,

PRÉSENTATION générale

General PRESENTATION

"VALLÉE DU RHÔNE : LA PUISSANCE D'UN TRÈS GRAND VIGNOBLE,
L'EXPRESSION DU TRAVAIL DES HOMMES".

"RHÔNE VALLEY SHOWS THE POWER OF A GREAT VINEYARD AND THE LABOUR OF LOVE OF ITS PEOPLE..."

Les vins AOC de la Vallée du Rhône occupent l'une des toutes premières place en France et dans le Monde.

The AOC wines of the Rhône Valley rank among the leaders in France and in the world.

Les A.O.C. de la Vallée du Rhône

Les A.O.C. de la Vallée du Rhône

■ Les Côtes du Rhône :

L'appellation régionale Côtes du Rhône : Produits sur 171 communes dans 6 départements, ces vins sont riches et aromatiques.

Terroirs et maîtrise technique sont à l'origine de la typicité des vins des Côtes du Rhône.

Les Côtes du Rhône Villages :

Ils sont répartis sur 95 communes dont 16 noms sont accolés à l'appellation Villages. Les exigences de l'appellation leur confèrent une distinction certaine et beaucoup de personnalité.

Ces appellations se situent idéalement dans la tendance de consommation actuelle.

Les 13 Crus des Côtes du Rhône :

Voici le haut de gamme du vignoble des Côtes du Rhône. Ces 13 grands des Côtes du Rhône possèdent tous une identité très marquée. Leurs expressions leur font atteindre les sommets. L'ancienneté de leur renommée, la multiplicité de leurs charmes en font des vins de légende! Les multiples assemblages offrent alors une palette de crus très typés.

Enfin, viennent s'ajouter 2 autres crus : les Vins Doux Naturels Muscat de Beaumes de Venise (blancs) et Rasteau (Blancs et Rouges).

■ Les jeunes appellations de la Vallée du Rhône :

Ces appellations privilégient une démarche qualitative respectant l'identité de chacune pour présenter une gamme très diversifiée : Côtes du Luberon, Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux et Appellations du Diois.

■ Côtes du Rhône

The Côtes du Rhône Regional Appellation

These wines are produced in 171 communes in 6 departments, and are extremely varied in terms of flavour and grape variety.

Côtes du Rhône Villages

They can be found in 95 communes, the names of 16 of which are appended to the Villages Appellation. Thanks to their diversity, ranging from rich and spicy to light and aromatic, these Appellations are ideally suited to satisfy the tastes of today's modern wine drinker.

The 13 Crus of the Rhône Valley

They all help to build the reputation of the region. Moreover, the unique blending process produces a kaleidoscope of taste sensations on the palate which reflects the typicity and terroir for which the region is known for.

Finally, two more wines have been awarded the title of Crus : The Vins Doux Naturels Muscat de Beaumes de Venise (white) and Rasteau (red and white).

The New Comers of the Rhône Valley

These young up and coming Appellations of the Rhône Valley are focusing a great deal of attention on quality and procedures respect for the typicity and identity of the terroir :

*Côtes du Luberon,
Costières de Nîmes,
Coteaux du Tricastin,
Côtes du Ventoux,
Appellations du Diois.*

PRÉSENTATION générale

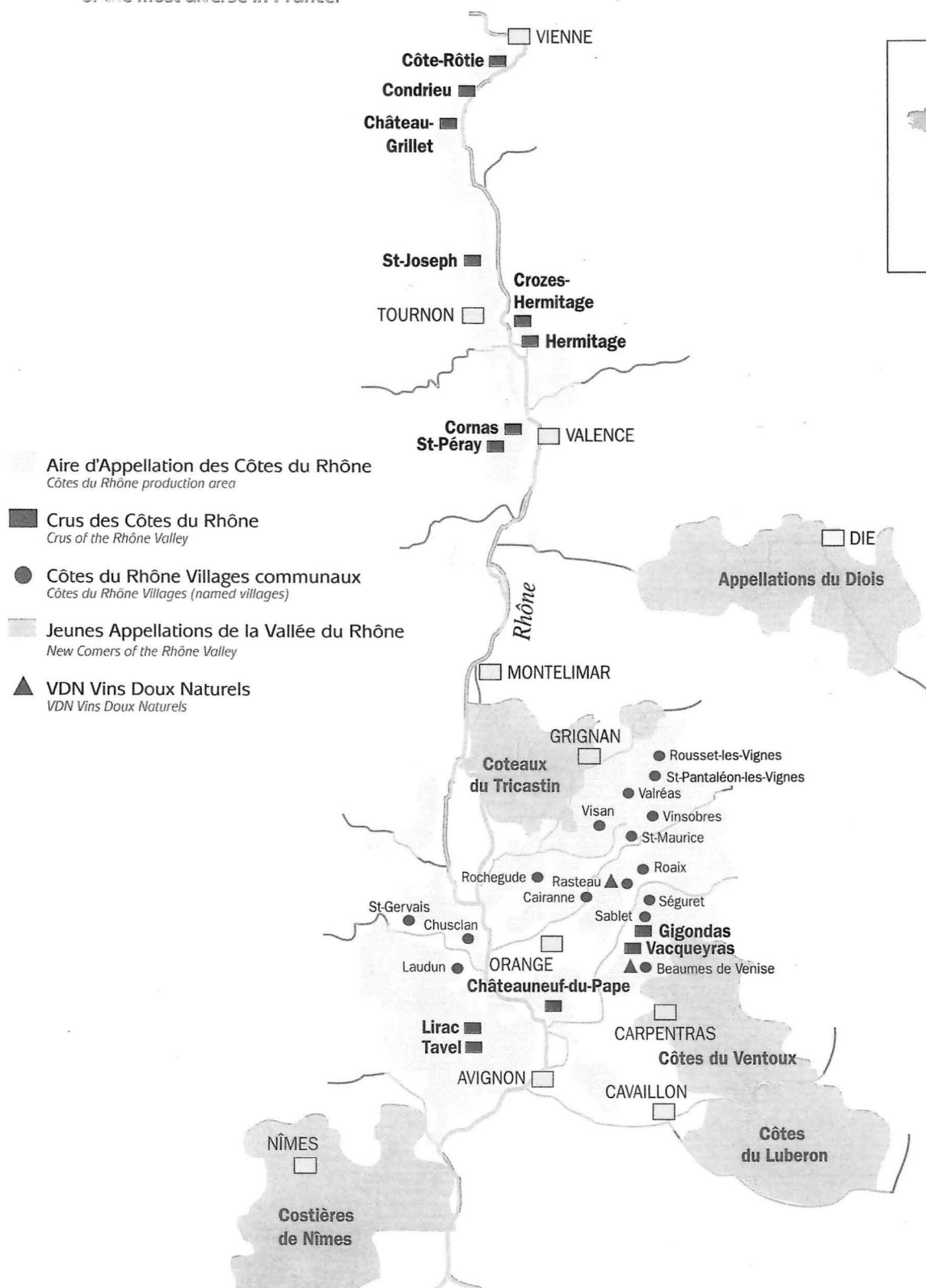
General PRESENTATION

"UN VIGNOBLE QUI S'ÉTEND SUR 6 DÉPARTEMENTS DIFFÉRENTS"

"VINEYARDS EMBRACING 6 DIFFERENT FRENCH DEPARTMENTS..."

Réparti sur 250 communes entre Vienne et Nîmes, le Vignoble de la Vallée du Rhône est l'un des plus grands et des plus diversifiés de France.

Produced in 250 communes and located between Vienne and Nîmes, the vineyards are some of the most diverse in France.



PRÉSENTATION générale

General PRESENTATION

"PREMIER VIGNOBLE D'APPELLATION DU QUART SUD-EST DE LA FRANCE..."

"THE MOST SIGNIFICANT A.O.C. IN SOUTH-EASTERN FRANCE..."

Poids de l'Appellation Côtes du Rhône dans sa région

Proportion of the Côtes du Rhône in each area

Les volumes produits dans chacune des régions suivantes font de l'A.O.C. Côtes du Rhône :

■ la 1ère A.O.C.

en région Languedoc-Roussillon

■ la 1ère A.O.C.

en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

■ la 2ème en région Rhône-Alpes

The volumes produced in each of the following regions are A.O.C. Côtes du Rhône :

■ the 1st A.O.C.

in the Languedoc-Roussillon area

■ the 1st A.O.C.

in the Provence-Alpes-Côte d'Azur area

■ the 2nd in the Rhône-Alpes area

Récolte A.O.C. 2003 par région en HL

2003 harvest by area in hectolitres

Région Languedoc-Roussillon : Area Languedoc-Roussillon :

Côtes du Rhône (Régionaux+Villages+Crus)	24%	797 900hl
Costières de Nîmes	7%	230 000hl
Corbières	17%	563 000hl
Coteaux du Languedoc	14%	474 000hl
Côtes du Roussillon	6%	212 200hl
VDN du Roussillon	10%	332 500hl
Minervois	7%	220 000hl
Saint Chinian	4%	135 000hl
Fitou	3%	95 000hl
Autres (others)	8%	230 400hl
Total A.O.C. Languedoc-Roussillon	100%	3 290 000hl

Région Provence Alpes Côte d'Azur : Région Provence Alpes Côte d'Azur :

Côtes du Rhône (Villages+Régionaux+Crus)	39%	1 222 252hl
Côtes du Ventoux	10%	332 971hl
Côtes du Luberon	6%	188 200hl
Côteaux de Provence	31%	970 000hl
Coteaux d'Aix	6%	180 000hl
Autres (others)	8%	240 548hl
TOTAL Provence Alpes Côte d'Azur	100%	3 133 971hl

Région RHONE-ALPES : Région RHONE-ALPES :

Côtes du Rhône (Villages+Régionaux+Crus)	37%	665 900hl
Coteaux du Tricastin	6%	109 300hl
AOC de Die	4%	65 915hl
Beaujolais	45%	797 500hl
Savoie	6%	103 000hl
Autres (others)	2%	33 800hl
TOTAL Rhône-Alpes	100%	1 773 415hl

LES HOMMES de la Vallée du Rhône

PEOPLE of the Rhône Valley

"LE VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE, PREMIER EMPLOYEUR DE LA RÉGION ..."

"IN THE RHÔNE VALLEY, THE WINE INDUSTRY IS THE NUMBER ONE EMPLOYER..."

La Vallée du Rhône

Rhone Valley

50 000 emplois directs ou induits font de l'activité viti-vinicole le 1er employeur de la Vallée du Rhône.

18 600 emplois directs sont répartis en :

- 16 350 dans les exploitations viticoles (caves particulières ou coopérateurs),
- 1 150 dans les caves coop,
- 1 100 dans les maisons de négoce et unions de producteurs.

Les emplois directs sont répartis ainsi :

- 52% dans le Vaucluse
- 29% dans la Drôme, l'Ardèche, la Loire et le Rhône
- 19% dans le Gard

31 400 emplois indirects

41% des emplois agricoles de la Vallée du Rhône sont générés par la production des vins A.O.C.

L'activité viticole nécessite 10 fois plus de main d'œuvre que la moyenne des activités agricoles françaises pour valoriser la même surface de terre.

Une personne employée à plein temps travaille 8,5 hectares de vignes en moyenne dans la Vallée du Rhône.

La filière viticole française

The French winegrowing sector

■ Production :

109 000 exploitations viticoles, dont 37 900 caves particulières, 65 200 coopérateurs et 19 600 ventes de vendanges fraîches. 69 000 ne produisent que du vin.

Le secteur viticole génère 188 900 emplois, dont 51 600 salariés permanents.

■ Commercialisation :

Négoce : 36 000

Coopération (temps plein) : 8 500

Magasins spécialisés : 5 000

50,000 direct and indirect jobs : viticulture is the largest employer in the Rhône Valley.

18,600 direct jobs of which :

- 16,350 in estates (private wineries or grapes growers)
- 1,150 in co-operative wineries
- 1,100 négociants breakdown of direct employment.

Direct jobs are spread as follows :

- 52% in Vaucluse,
- 29% in Drôme, Ardèche, Loire and Rhône,
- 19% in Gard.

31,400 indirect jobs.

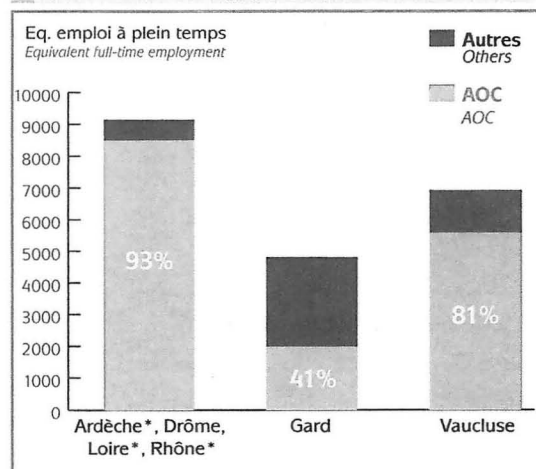
41% of agricultural jobs in the Rhône Valley are generated by the production of A.O.C. wines.

On a surface to worker ratio, land under vine requires 10 times more labour than the french agricultural activities average in order to render the land profitable.

A person working full-time looks after an average of 8.5 hectares of vines in the Rhone Valley.

Nombre d'emplois dans la viticulture

Winegrowing's employment



* Regroupe l'ensemble des appellations AOC du département y compris celles n'appartenant pas à la Vallée du Rhône (Beaujolais, Vivarais...).

* Regroups the department's AOC including those who are outside the Rhone Valley (Beaujolais, Vivarais...).

■ Production

109 000 wine-growing properties (37 900 private wineries, 65 200 co-operative wineries, 19 600 grape sales). 69 000 only produce wine.

The winegrowing sector employs 188,900 equivalent full-time people, including 51,600 permanent employees.

■ Marketing

Trade : 36,000

LES ENTREPRISES de la Vallée du Rhône ...

COMPANIES of the Rhône Valley

"DU PETIT DOMAINE PERFECTIONNISTE À LA GRANDE CAVE PERFORMANTE ..."

"FROM THE SMALL PERFECTIONIST PROPERTY TO THE BIG CELLARS OF HIGH-PERFORMANCE..."

5 716 exploitations viticoles produisent des vins d'A.O.C. de la Vallée du Rhône, dont 3750 pour les Côtes du Rhône.

5,716 wine-growing properties produce A.O.C. wines in the Rhône Valley with over 3,750 for Côtes du Rhône. The vinification and the sales of A.O.C. Rhône Valley wines take place in :

La vinification et la commercialisation des vins d'A.O.C. de la Vallée du Rhône sont réalisées dans :

- 1 153 caves particulières
- 110 caves coopératives
- 48 maisons de négoce
- 6 unions de producteurs

- 1,153 private wineries
- 110 co-operative wineries
- 48 negociants
- 6 unions of producers

Répartition des unités de production par appellation

Distribution of production units per Appellation

	Caves particulières Private wineries	Caves coopératives* Co-operative wineries*
Côtes du Rhône	1 090	74
Costières de Nîmes	93	17
Coteaux du Tricastin	32	13
Côtes du Ventoux	114	15
AOC de Die	37	2
Côtes du Luberon	42	15

NB : certaines caves peuvent produire plusieurs Appellations / * regroupent les apports de 4 300 exploitations viticoles.
NB : some wineries produce several different Appellations / * Covering the production from 4,300 wine growers.

Situation géographique et répartition sectorielle dans la Vallée du Rhône

Geographical location and distribution by sector in the Rhône Valley

	Caves Particulières Private wineries	Caves Coopératives Co-operative wineries	Maisons de Négoce Négociants	Unions de producteurs Associations of producers
Rhône	47		3	
Loire	31		1	
Ardèche	95	4	1	
Drôme	146	11	4	1
Vaucluse	542	41	36	3
Gard				

LE VIGNOBLE de la Vallée du Rhône

The Rhône Valley VINEYARDS

"LE DEUXIÈME VIGNOBLE FRANÇAIS D'APPELLATION EN SUPERFICIE ET EN PRODUCTION ..."

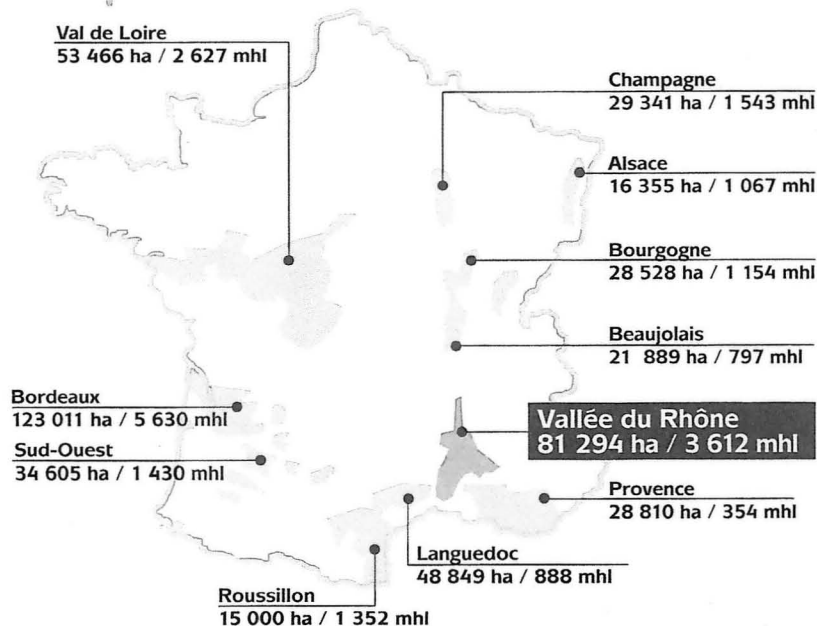
"THE SECOND FRENCH A.O.C. WINE PRODUCING REGION IN TERMS OF SURFACE AREA AND PRODUCTION..."

La Vallée du Rhône en France

The Rhône Valley in France

■ Avec 81 294 ha de superficie et 3,6 millions d'hectolitres par an, le vignoble de la Vallée du Rhône est plus important que ceux de la Bourgogne, des Côtes de Provence et du Beaujolais réunis. C'est le 2ème vignoble français d'A.O.C.

■ With an area of 81,294 hectares and a production of over 3.6 million hectolitres each year, the Rhône Valley wine region is larger than Burgundy, Côtes de Provence and Beaujolais put together. It is the second largest A.O.C. wine region in France.



Des rendements faibles pour une meilleure qualité ...

Low yields for a better quality...

■ Sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, 49% des surfaces sont consacrées à l'Appellation Régionale Côtes du Rhône, 13% aux crus des Côtes du Rhône, 13% aux Côtes du Rhône Villages, 25% aux appellations qui constituent la Nouvelle Ecole de la Vallée du Rhône (Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin et Côtes du Luberon) et les appellations du Diois.

■ Les rendements des AOC de la Vallée du Rhône (entre 30 et 60 hl/ha) sont parmi les plus exigeants de France.

■ Throughout the Rhône Valley, 49% of the area is devoted to the regional Côtes du Rhône Appellation, 13% to the Côtes du Rhône Crus, 13% to Côtes du Rhône Villages and 25% to Appellations (Côtes du Luberon, Costières de Nîmes, Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux and Appellations du Diois).

■ Yields of A.O.C. wines in the Rhône Valley (between approximately 30 and 60 hl/ha) are amongst the most demanding in France.

	Surfaces de production Land area in production (ha)	Production Production (hl)	Rendement de base Basic yield (hl/ha)
Total Vallée du Rhône	81 294	3 612 425	-
Côtes du Rhône Régional	40 161	1 931 011	52
Côtes du Rhône Villages	10 162	406 070	-
* Sans nom de commune Without village name	4 827	201 204	45
* Avec nom de commune With village name	5 335	204 866	42
Châteauneuf du Pape	3 154	101 980	35
Château-Grillet	4	24	37
Condrieu	113	2 788	37
Cornas	101	2 375	40
Côte-Rôtie	217	4 984	40
Crozes-Hermitage	1 325	39 110	45
Gigondas	1 231	42 442	33
Hermitage	131	3 637	40
Lirac	665	22 007	42
St-Joseph	975	23 061	40
St-Péray	64	1 644	45
Tavel	962	41 306	48
Vacqueyras	1 331	47 928	36
VDN Muscat de Beaumes de Venise	491	13 480	30
VDN Rasteau	81	2 162	30
Total crus des CDR	10 845	348 928	-
Total Côtes du Rhône	61 168	2 686 009	-
Côtes du Luberon	4 181	188 208	55
Costières de Nîmes	4 164	230 000	60
Coteaux du Tricastin	2 540	109 322	52
Côtes du Ventoux	7 801	332 971	50
Appellations du Diois	1 440	65 915	50
Total Jeunes A.O.C. New comers	20 126	926 416	-

LE VIGNOBLE de la Vallée du Rhône

The Rhône Valley VINEYARDS

"UN DÉVELOPPEMENT CONTINU ET RESPONSABLE..."

"PROGRESSIVE GROWTH..."

Evolution de la production de Côtes du Rhône de 1946 à 2003

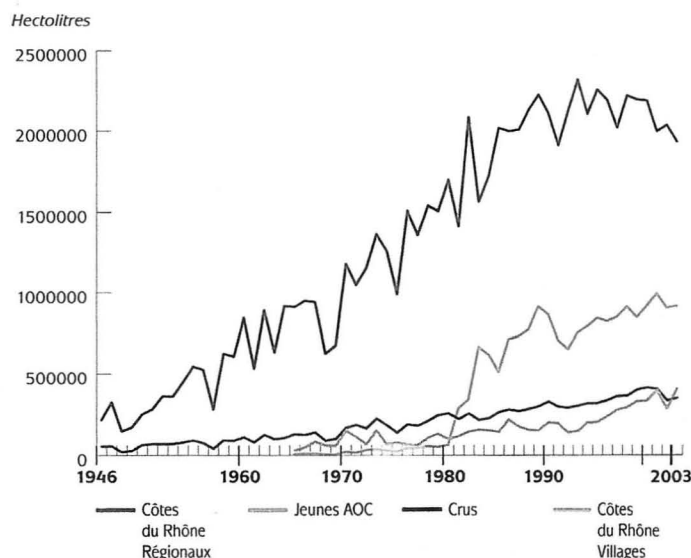
The progressive production of Côtes du Rhône from 1946 to 2003

La production de Côtes du Rhône a été multipliée par 10 en cinquante ans.

Après la croissance des Côtes du Rhône régionaux de 1946 à 1990, depuis une dizaine d'années, ce sont les ventes de Côtes du Rhône Villages, les crus et les jeunes AOC de la Vallée du Rhône qui ont enregistrées les plus fortes progressions.

The production of Côtes du Rhône has increased 10 fold over the last 50 years.

After nearly 50 years of the growth for Cotes du Rhone regional wines (1946-1990), the strongest growth rates from the past 10-20 years come from Cotes du Rhone Villages, Crus and Newcomers appellations.



Détail des productions et des stocks* par appellation

Breakdown of production and stocks per Appellation*

	2000 Production (hl)	Stock* (hl)	2001 Production (hl)	Stock* (hl)	2002 Production (hl)	Stock** (hl)	2003 Production (hl)	Stock** (hl)	2004 Stock** (hl)
Total Vallée du Rhône	3 855 289	2 013 990	3 792 650	2 189 781	3 564 421	2 584 255	3 612 425	2 681 307	3 200 426
Régionaux	2 187 378	830 559	1 997 206	965 151	2 037 169	1 040 137	1 931 011	1 174 671	1 411 480
Côtes du Rhône Villages	336 149	240 874	397 484	254 339	286 901	382 322	406 070	349 095	465 566
Chatauneuf du Pape	110 887	138 330	105 194	134 893	77 306	152 606	101 980	136 900	162 251
Château-Grillet	124	275	110	287	78	302	24	383	251
Condrieu	4 111	2 564	4 169	2 734	3 575	3 079	2 788	3 067	2 577
Cornas	4 008	4 855	3 999	4 313	3 213	5 870	2 375	5 133	4 725
Côte-Rôtie	8 625	7 643	8 746	7 569	7 070	10 604	4 984	10 149	8 256
Crozes-Hermitage	61 897	49 211	61 666	44 930	54 672	59 190	39 110	58 022	56 020
Gigondas	43 011	53 171	41 250	54 971	34 484	61 545	42 442	60 592	68 508
Hermitage	5 670	5 234	5 581	4 570	4 229	5 616	3 637	5 579	5 548
Lirac	29 578	25 291	26 905	31 328	21 672	40 392	22 007	37 128	35 346
Saint Joseph	37 920	40 882	36 993	43 357	30 633	50 590	23 061	51 239	45 906
Saint Péray	2 556	6 683	2 558	5 256	1 975	7 242	1 644	6 600	4 151
Tavel	42 225	8 648	42 667	6 936	40 478	11 065	41 306	12 575	14 540
Vacqueyras	47 547	36 525	48 165	39 078	42 331	49 483	47 928	49 598	57 988
VDN Muscat de Beaumes de Venise	13 634	9 419	14 586	11 639	10 774	16 042	13 480	13 849	16 407
VDN Rasteau	1 050	5 110	1 303	5 356	293	4 742	2 162	4 492	4 861
Total Crus	412 843	393 841	403 892	397 217	332 783	478 368	348 928	455 306	487 335
Total Côtes du Rhône	2 936 370	1 465 274	2 798 582	1 616 707	2 656 853	1 900 827	2 686 009	1 979 072	2 364 381
Côtes du Luberon	166 780	112 592	190 833	119 000	160 000	156 392	188 208	143 117	165 731
Costières de Nîmes	239 214	103 443	275 734	138 222	238 000	184 164	230 000	200 622	207 500
Coteaux du Tricastin	117 216	78 535	112 094	77 630	117 873	74 425	109 322	66 770	91 973
Côtes du Ventoux	312 255	171 823	333 229	152 238	318 709	176 344	332 971	192 739	283 000
AOC de Die	83 454	82 323	82 178	85 984	72 986	92 103	65 915	98 987	87 841
Total Jeunes A.O.C. New comers	918 919	548 716	994 068	573 074	907 568	683 428	926 416	702 235	836 045

* Les stocks sont calculés à fin août de l'année ** Les stocks sont calculés à la fin juillet de l'année

LE VIGNOBLE de la Vallée du Rhône

The Rhône Valley VINEYARDS

"87% DES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE SONT DES VINS ROUGES.
LES ROSÉS REPRÉSENTENT 9% ET LES BLANCS 4% DE LA PRODUCTION."

"87% OF A.O.C. IN THE RHÔNE VALLEY ARE RED WINES.
ROSÉ WINES REPRESENT 9% AND WHITE WINES 4% OF PRODUCTION."

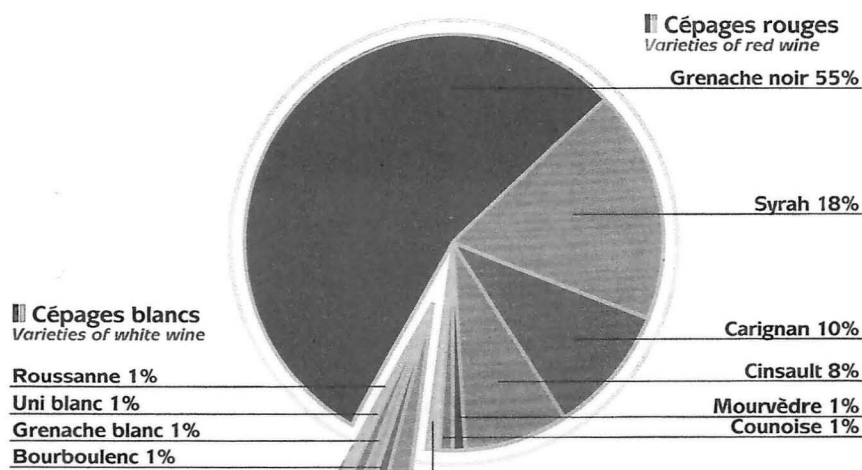
	ROUGES		ROSES		BLANCS	
	%	HL	%	HL	%	HL
TOTAL AOC Vallée du Rhône	87%	3 083 340	9%	341 435	4%	124 533
Côtes du Rhône Régional	95%	1 834 460	3%	57 930	2%	38 620
Côtes du Rhône Villages	99%	402 009	-	-	1%	4 061
Chateauneuf du pape	94%	95 861	-	-	6%	6 119
Château Grillet	-	-	-	-	100%	24
Condrieu	-	-	-	-	100%	2 788
Cornas	100%	2 375	-	-	-	-
Côte-Rôtie	100%	4 984	-	-	-	-
Crozes Hermitage	89%	34 808	-	-	11%	4 302
Gigondas	96%	40 744	4%	1 698	-	-
Hermitage	71%	2 582	-	-	29%	1 055
Lirac	79%	17 386	15%	3 301	6%	1 320
Saint Joseph	91%	20 986	-	-	9%	2 075
Saint Péray (Vins tranquilles + Vins effervescents)	-	-	-	-	100%	1 644
Tavel	-	-	100%	41 306	-	-
Vacqueyras	96%	45 918	3%	1 438	1%	572
VDN Muscat de Beaumes de Venise	-	-	-	-	100%	13 480
VDN Rasteau	12%	264	-	-	88%	1 898
TOTAL Crus	76%	265 908	14%	47 743	10%	35 278
TOTAL Côtes du Rhône	93%	2 502 378	4%	105 673	3%	77 958
Côtes du Luberon	53%	99 505	32%	60 252	15%	28 451
Costières de Nîmes	51%	117 300	45%	103 500	4%	9 200
Coteaux du Tricastin	90%	98 390	8%	8 746	2%	2 186
Côtes du Ventoux	79%	263 047	19%	63 264	2%	6 659
Chatillon en Diois/Coteaux de Die	97%	2 720	-	-	3%	78
Total Jeunes A.O.C. New comers	67%	580 962	27%	235 762	5%	46 575

VINS BLANCS EFFERVESCENTS Sparkling white wine

	%	HL
Crémant Die	4%	2 386
Clairette Die	96%	60 731
Total		63 117

Encépagement des Côtes du Rhône (2000)

Côtes du Rhône grape varieties (2000)



LA COMMERCIALISATION

SALES

"LA COMMERCIALISATION DES A.O.C. DE LA VALLÉE DU RHÔNE SE MAINTIENT SUR UN NIVEAU ÉLEVÉ MALGRÉ UNE CONJONCTURE ÉCONOMIQUE DIFFICILE."

"THE CONSUMPTION OF RHONE VALLEY A.O.C. WINES REMAINS HIGH DESPITE THE ECONOMIC SLOWDOWN..."

Part de l'export dans la commercialisation des AOC de la Vallée du Rhône

Percentage of export sales for Rhône Valley A.O.C. wines

1999	28%
2000	30%
2001	28%
2002	28%
2003	28,5%

■ Durant la campagne 2003/2004,
414 millions de bouteilles d'A.O.C. de la
Vallée du Rhône ont été commercialisées.
71,5% sur le marché français,
28,5% à l'exportation.

■ During the 2003/04 season,
414 million of A.O.C. Rhône Valley wine were sold.
71,5% in the French market,
28,5% exported.

Commercialisation* des AOC de la Vallée du Rhône (en hl) :

Sales* of A.O.C. Rhône Valley wines (hl)

	1998/99	1999/2000	2000/2001	2001/2002	2002/2003	2003/2004
TOTAL AOC Vallée du Rhône *	3 758 234	3 727 190	3 676 370	3 703 562	3 509 417	3 105 357
Côtes du Rhône Régional	2 195 426	2 157 718	2 052 786	2 078 088	1 902 402	1 694 202
Côtes du Rhône Villages	310 588	294 607	322 684	341 220	321 446	289 599
* Sans nom de commune	132 226	131 647	154 243	184 422	146 707	130 320
* Avec nom de commune	178 362	162 958	168 441	156 798	174 739	159 279
Chateauneuf du Pape	104 972	99 440	114 324	109 000	93 012	76 629
Château-Grillet	80	97	112	100	100	75
Condrieu	3 688	3 290	3 941	3 997	3 587	3 278
Comas	3 895	4 395	4 550	3 706	3 950	2 783
Côte-Rôtie	7 031	7 012	8 440	6 731	7 525	6 877
Crozes-Hermitage	61 389	63 487	67 172	60 566	55 840	41 112
Gigondas	42 152	39 350	41 211	35 024	35 437	44 444
Hermitage	5 567	5 493	6 334	5 374	4 266	3 668
Lirac	17 552	21 606	23 541	19 228	24 936	23 789
Saint Joseph	32 324	31 115	35 445	32 989	29 984	28 394
Saint Péray	1 243	2 598	3 983	2 655	2 617	4 093
Tavel	43 702	43 090	43 937	44 060	38 968	39 341
Vacqueyras	44 227	40 451	44 994	43 200	42 216	39 538
VDN Muscat de Beaumes de Venise	18 563	7 267	11 414	1 430	12 967	10 922
VDN Rasteau	1 528	1 159	804	1 100	543	1 793
TOTAL Crus	387 913	369 850	410 202	369 160	355 848	326 736
TOTAL Côtes du Rhône	2 893 927	2 822 173	2 785 672	2 788 468	2 579 696	2 310 537
Côtes du Luberon	173 528	175 800	160 372	165 665	173 275	172 611
Costières de Nîmes	183 138	204 928	204 435	208 812	255 003	223 122
Coteaux du Tricastin	110 361	109 625	118 121	121 145	133 027	84 119
Côtes du Ventoux	327 068	333 920	331 840	341 772	302 314	242 710
Appellations du Diois	70 212	80 744	75 930	77 700	66 102	72 258
Total Jeunes A.O.C. New comers	864 307	905 017	890 698	915 094	929 721	794 820

(* Les comprises. With the lees)

LA COMMERCIALISATION des A.O.C. des Côtes du Rhône

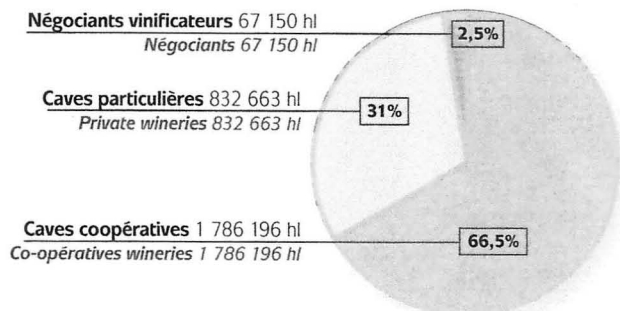
SALES of A.O.C. Côtes du Rhône wines

"RÉPARTITION ÉQUILIBRÉE ENTRE L'EXPORT/LES CIRCUITS TRADITIONNELS FRANÇAIS ET LA GRANDE DISTRIBUTION FRANÇAISE..."

"BALANCED DISPATCHING BETWEEN EXPORT, FRENCH ON-TRADE CONSUMPTION AND FRENCH MODERN DISTRIBUTION ..."

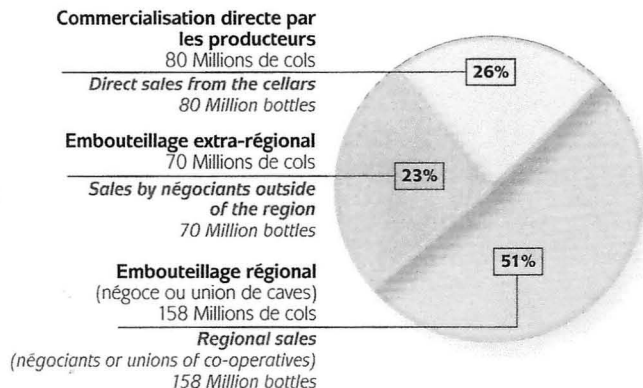
Répartition de la production

Break-down of production



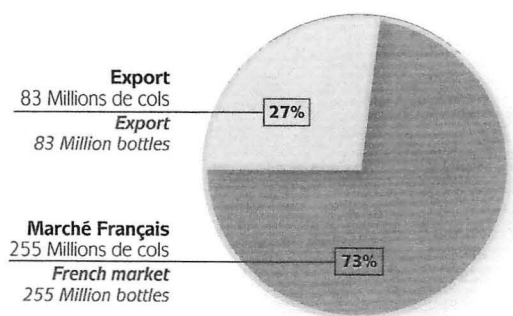
Répartition des achats par le négoce

Distribution of purchases by the trade



Répartition des ventes totales Côtes du Rhône*

Total sales distribution *

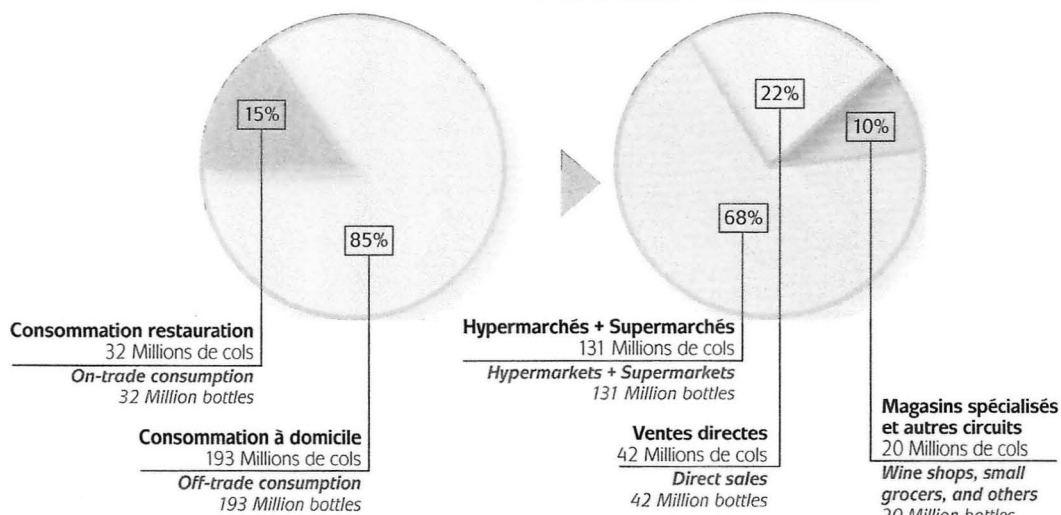


Les ventes pour la campagne 2003/2004 représentent 308 millions de bouteilles de vins d'A.O.C. de la Vallée du Rhône.

During the 2003/2004 season total sales reach 308 million bottles of A.O.C. Rhône Valley wines.

Répartition des ventes sur le marché français

Sales distribution on the French market



LA COMMERCIALISATION des A.O.C. de la Vallée du Rhône

SALES of A.O.C. Rhône Valley wines

"En 2003, 118 millions de bouteilles d'AOC de la Vallée du Rhône ont été exportés..."

"In 2003, over 118 million bottles of A.O.C. from the Rhône Valley were exported..."

Répartition des exportations des A.O.C. de la Vallée du Rhône par pays (en valeur)

Distribution of exports of Rhône Valley A.O.C. wines by country (value)

Royaume-Uni	United Kingdom	21,5%
USA	USA	17,5%
Belgique/Luxembourg	Belgium/Luxembourg	13%
Suisse	Switzerland	8%
Pays Bas	Netherlands	8%
Allemagne	Germany	7%
Canada	Canada	6%
Danemark	Denmark	5,5%
Japon	Japan	3,5%
Pays Scandinaves	Scandinavian countries***	2%
Asie du Sud Est	South-East Asia**	0,5%
Europe de l'Est	Eastern Europe*	0,5%
Autres destinations	Other countries	7,0%

Les AOC de la Vallée du Rhône en 2003 représentent 15% des exportations d'AOC françaises en volume dans le monde : Près de 4 bouteilles sont vendues par secondes. Avec 313 millions d'euros en 2003, les exportations d'AOC de la Vallée du Rhône représentent un Chiffre d'affaires en progression de 15% en cinq ans.

In 2003, A.O.C. wines from the Rhône Valley represented 15% of French A.O.C.s to all over the world : about 4 bottles are sold every second. With 313 million euros in 2003, the export turnover for A.O.C. Rhône Valley wines has increased by 15% in five years.

Plus d'un tiers des exportations des AOC de la Vallée du Rhône est aujourd'hui destiné aux marchés hors Union Européenne. Ce chiffre illustre l'intérêt des AOC de la Vallée du Rhône à travers le monde.

Nowadays, over one third of the A.O.C. wines from the Rhône valley is intended for markets out of the European Union.

Détail des exportations 2003 par pays de destination

Breakdown of exports in 2003, by country

		Toutes couleurs All colours				Rouges/rosés Red/rosés		Blancs White	Toutes couleurs All colours	Toutes couleurs All colours
		Total CDR	CDR Régional	CDR Villages*	Crus des CDR	Total CDR Blancs	Jeunes A.O.C VDR	Total VDR		
Total	Volume (Volume) hl	692 798	522 416	70 201	77 163	23 019	193 425	886 223		
Total	Valeur (Value) K€	270 172	158 359	30 242	73 610	7 961	42 735	312 907		
Royaume-Uni	Volume (Volume) hl	178 424	118 905	33 143	22 927	3 449	16 281	194 705		
United Kingdom	Valeur (Value) K€	64 272	32 085	13 044	18 073	1 070	3 420	67 692		
Belgique-Luxembourg	Volume (Volume) hl	100 634	78 825	6 292	10 870	4 647	45 996	146 630		
Belgium-Luxembourg	Valeur (Value) K€	32 101	21 041	2 768	7 201	1 090	8 613	41 120		
Pays-Bas	Volume (Volume) hl	80 500	64 738	5 556	7 058	3 147	23 347	103 847		
Netherlands	Valeur (Value) K€	20 448	14 335	1 699	3 591	823	4 142	24 590		
Allemagne	Volume (Volume) hl	50 851	38 205	4 618	7 486	542	24 487	75 338		
Germany	Valeur (Value) K€	18 343	10 210	1 682	6 250	201	4 790	23 133		
Danemark	Volume (Volume) hl	33 961	23 356	6 711	3 398	496	21 212	55 173		
Danemark	Valeur (Value) K€	13 208	7 874	2 545	2 590	198	4 536	17 744		
Pays Scandinaves***	Volume (Volume) hl	12 154	7 077	1 563	3 213	301	2 990	15 144		
Scandinavian countries***	Valeur (Value) K€	5 992	2 355	631	2 898	109	625	6 616		
Europe de l'Est*	Volume (Volume) hl	3 732	2 527	495	477	233	909	4 641		
Eastern Europe*	Valeur (Value) K€	1 655	876	137	530	111	237	1 891		
Suisse	Volume (Volume) hl	90 976	84 968	1 596	4 234	178	14 760	105 736		
Switzerland	Valeur (Value) K€	20 873	16 040	657	4 019	158	4 439	25 312		
USA	Volume (Volume) hl	64 122	41 781	6 707	12 811	2 824	9 404	73 527		
USA	Valeur (Value) K€	51 936	27 473	3 839	19 071	1 554	2 955	54 891		
Canada	Volume (Volume) hl	28 171	20 806	2 010	1 780	3 575	18 901	47 072		
Canada	Valeur (Value) K€	14 582	9 568	1 267	2 766	981	5 176	19 758		
Japon	Volume (Volume) hl	16 612	12 242	773	1 519	2 079	6 649	23 261		
Japan	Valeur (Value) K€	9 385	5 683	560	2 171	972	1 972	11 357		
Asie du Sud-Est**	Volume (Volume) hl	2 110	1 374	88	536	112	682	2 792		
South-East Asia**	Valeur (Value) K€	1 857	852	38	886	82	140	1 997		

LA COMMERCIALISATION des A.O.C. de la Vallée du Rhône

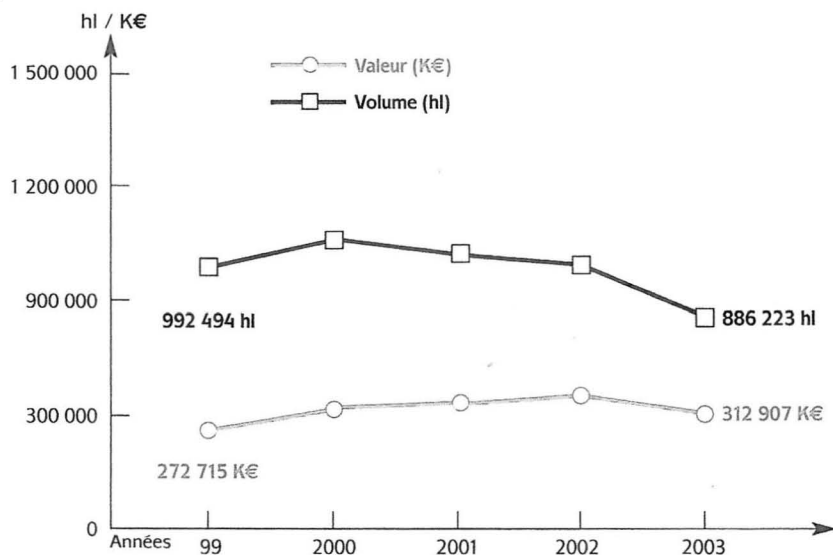
SALES of A.O.C. Rhône Valley wines

"MALGRÉ UN CONTEXTE DIFFICILE, LES EXPORTATIONS D'A.O.C. DE LA VALLÉE DU RHÔNE ONT ÉVOLUÉ DE 15% (EN VALEUR) EN CINQ ANS..."

"DISPITE OF A CLOUDY CONTEXT, EXPORTS OF RHÔNE VALLEY A.O.C. WINES HAVE INCREASED OF 15% (IN VALUE) OVER THE PAST FIVE YEARS..."

■ Evolution des exportations des A.O.C. de la Vallée du Rhône sur les dernières années, marquée par une valorisation des produits.

■ Over the past years, the progression realised on the export markets has been positive.



Evolution des exportations d'A.O.C. de la Vallée du Rhône

Export trends of Rhône Valley A.O.C.

		1999	2000	2001	2002	2003
Royaume-Uni United Kingdom	Volume (Volume) hl	190 518	203 755	222 491	221 871	194 705
	Valeur (Value) K€	55 666	58 130	65 566	72 106	67 692
Belgique /Luxembourg Belgium-Luxembourg	Volume (Volume) hl	198 657	191 798	154 075	153 598	146 630
	Valeur (Value) K€	41 550	43 570	34 191	41 398	41 120
Pays-Bas Netherlands	Volume (Volume) hl	141 160	144 385	126 272	132 647	103 847
	Valeur (Value) K€	29 989	29 855	27 708	30 939	24 590
Allemagne Germany	Volume (Volume) hl	111 349	116 727	100 258	83 208	75 338
	Valeur (Value) K€	27 476	29 605	25 972	25 339	23 133
Danemark Denmark	Volume (Volume) hl	41 612	55 867	52 552	53 692	55 173
	Valeur (Value) K€	11 811	16 552	14 940	16 340	17 744
Total Union Européenne Total Eastern Europe *	Volume (Volume) hl	683 296	712 532	655 648	645 016	575 692
	Valeur (Value) K€	166 492	177 713	168 377	186 122	174 279
Suisse Switzerland	Volume (Volume) hl	136 843	127 054	115 246	111 421	105 736
	Valeur (Value) K€	28 025	27 764	27 251	27 450	25 312
USA USA	Volume (Volume) hl	52 907	81 433	82 762	88 224	73 527
	Valeur (Value) K€	31 810	48 290	58 717	63 603	54 891
Canada Canada	Volume (Volume) hl	32 145	46 018	49 260	32 396	47 072
	Valeur (Value) K€	12 165	18 295	22 891	20 079	19 758
Japon Japan	Volume (Volume) hl	24 971	30 307	31 172	28 384	23 261
	Valeur (Value) K€	11 261	13 306	14 740	13 740	11 357
Autres destinations Other countries	Volume (Volume) hl	62 332	66 841	89 530	89 481	60 936
	Valeur (Value) K€	22 963	28 064	33 782	31 920	27 311
Total Total	Volume (Volume) hl	992 494	1 064 185	1 023 618	994 922	886 223
	Valeur (Value) K€	272 715	313 433	325 758	342 914	312 907

"MONTÉE EN GAMME DES AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE"

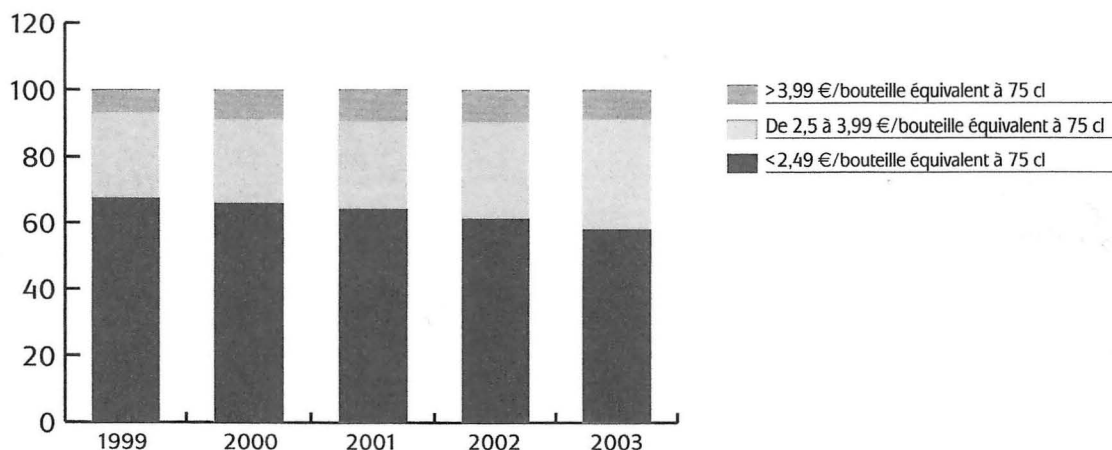
"RHONE VALLEY AOCs GOING UP-MARKET."

Répartition des ventes d'A.O.C. de la Vallée du Rhône par tranches de prix dans la consommation à domicile en France

Breakdown of A.O.C. from Rhône Valley sales into price segments, in home consumption

■ Au cours des 5 dernières années, les A.O.C. de la Vallée du Rhône ont connu une augmentation des ventes sur les segments hauts de gamme grâce à l'investissement des entreprises de la Vallée du Rhône, aux progrès qualitatifs et aux moyens marketing et commerciaux de plus en plus conséquents.

■ Over the last 5 years, A.O.C. from Rhône Valley wines have experienced increased sales in the top-of-the-range segments, because of the Rhône Valley companies' investments, qualitative progress and more and more substantial marketing and commercial means.



Le linéaire des A.O.C. de la Vallée du Rhône en grande distribution

Rhone Valley AOC shelf space in supermarkets/hypermarkets

■ L'offre des AOC de la Vallée du Rhône s'est développée sur les 4 dernières années dans la grande distribution française.

■ Overall, Rhone Valley AOCs have increased their offer in French supermarkets/hypermarkets over the last 6 to 8 years, highlight the modern distribution networks' interest for the Rhone Valley wines.

■ La part de linéaire octroyée aux AOC de la Vallée du Rhône a progressé de 11.5% en 4 ans, soit près de 25 000 mètres de linéaire en plus.

■ On average, shelf space has increased by 1 metre (+3 metres in hypermarkets and +60 cm in supermarkets). The average number of references per shop has almost doubled.

Le nombre moyen de références par magasin a augmenté de 18% en 4 ans, soit en moyenne, 6.3 références en plus par magasin.

LA CONSOMMATION du vin

CONSUMPTION of wine

"ÉVOLUTION ENCOURAGEANTE POUR LA VALLÉE DU RHÔNE : +1,8 POINTS DE PARTS DE MARCHÉ EN VOLUME POUR LES EXPORTATIONS D'A.O.C. DE LA VALLÉE DU RHÔNE DE 1998 À 2003..."

"ENCOURAGING PROGRESSION FOR THE RHÔNE VALLEY : +1,8% OF MARKET SHARE IN VOLUME ON THE A.O.C. EXPORT MARKETS FOR RHÔNE VALLEY A.O.C. WINES BETWEEN 1998 AND 2003..."

Parts de marché des A.O.C. de la Vallée du Rhône dans les exportations françaises de 1998 à 2003

A.O.C. Rhône Valley market shares in French exports from 1998 to 2003

Les parts de marché des A.O.C. de la Vallée du Rhône dans les exportations françaises sont à la hausse vers la plupart des destinations.

The A.O.C. Rhône Valley market shares in French A.O.C. exports are increasing.

		1998		2003	
		Total AOC françaises Total French AOC	PDM Vallée du Rhône PDM Rhône Valley	Total AOC françaises Total French AOC	PDM Vallée du Rhône PDM Rhône Valley
MONDE	World	7 503 195	13,1	5 944 314	14,9
Allemagne	Germany	1 308 305	7,8	873 355	8,6
DANEMARK	Denmark	411 257	8,8	262 818	21,0
PAYS BAS	Netherlands	914 115	17,5	611 618	17,0
ROYAUME UNI	United Kingdom	1 314 886	13,7	1 189 477	16,4
Belgique & Luxembourg	Belgium & Luxembourg	1 126 704	15,7	973 818	15,1
Canada	Canada	244 715	13,0	296 378	15,9
USA	USA	461 002	9,7	483 451	15,2
JAPON	Japan	643 267	8,5	337 445	6,9
SUISSE	Switzerland	506 935	26,3	380 425	27,8
AUTRES	Other countries	572 009	10,8	915 954	6,7

Source : CFCE 2003

Circuits de commercialisation des A.O.C. de la Vallée du Rhône en Europe

Distribution channels for Rhône Valley A.O.C. wines in Europe

En % des volumes vendus par pays / Consommation à domicile, sauf Allemagne et Royaume-Uni.
As % of volumes sold by country for home consumption, except Germany and United Kingdom.

Danemark Denmark	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source GFK 2003 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Circuits d'alimentation générale (Supermarchés, Hypers, Supérettes, Discounts) General food distribution channels (Supermarkets, hypermarkets, minimarkets, discount stores)	81,8%
Spécialistes Specialists	10,7%
Achats hors frontières Cross-border purchases	3,5%
Autres (Cash & Carry,...) Others (Cash & Carry,...)	4%

Belgique Belgium	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source GFK 2003 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Circuits d'alimentation générale (Supermarchés, Hypers, Supérettes, Discounts) General food distribution channels (Supermarkets, hypermarkets, minimarkets, discount stores)	88,7%
Traditionnels (DIS 3), magasins spécialisés Traditional (DIS 3), Specialists	0,1%
Autres Others	11,2%

Allemagne Germany	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source CFCE 2002 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Commerce d'alimentation générale (Chaines de supermarchés) Supermarket chains	45%
Hard discount Discount stores	15%
CHR (chains & independents)	15%
Cavistes (grocers & independents)	25%

Pays-Bas Netherlands	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source GFK 2003 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Circuits d'alimentation générale (Supermarchés, Hypers, Supérettes, Discounts) General food distribution channels (Supermarkets, hypermarkets, minimarkets, discount stores)	80,6%
Spécialistes Specialists	4,3%
Autres Others	15,1%

Royaume-Uni United Kingdom	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source panel de distributeurs AC Nielsen 2003 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Circuits d'alimentation générale: (Chaines de supermarchés) General food distribution channels (Supermarkets, hypermarkets, minimarkets, discount stores)	81%
CHR (chains & independents)	9%
Cavistes (grocers & independents)	10%

SUISSE Switzerland	Total A.O.C. Vallée du Rhône
Source GFK 2003 (% des QA en volume) (As % of purchases by volume)	
Circuits d'alimentation générale: (Supermarchés, Hypers, Supérettes Discounts) General food distribution channels (Supermarkets, hypermarkets, minimarkets, discount stores)	31%
Débites de boissons (pub,...)	23,2%
Coopératives (coop)	36%
Autres Others	9,8%

Note : pour le marché britannique, les achats hors-frontières (à Calais par exemple) sont estimés à 15% des quantités des A.O.C. de la Vallée du Rhône. Le Panel britannique ne reprend pas les ventes des Cash and Carry et des Clubs.

Note : On the British market, cross-border purchases (e.g. in Calais) are estimated at 15% of sales of Rhône Valley A.O.C. The panel

LA CONSOMMATION globale de vins

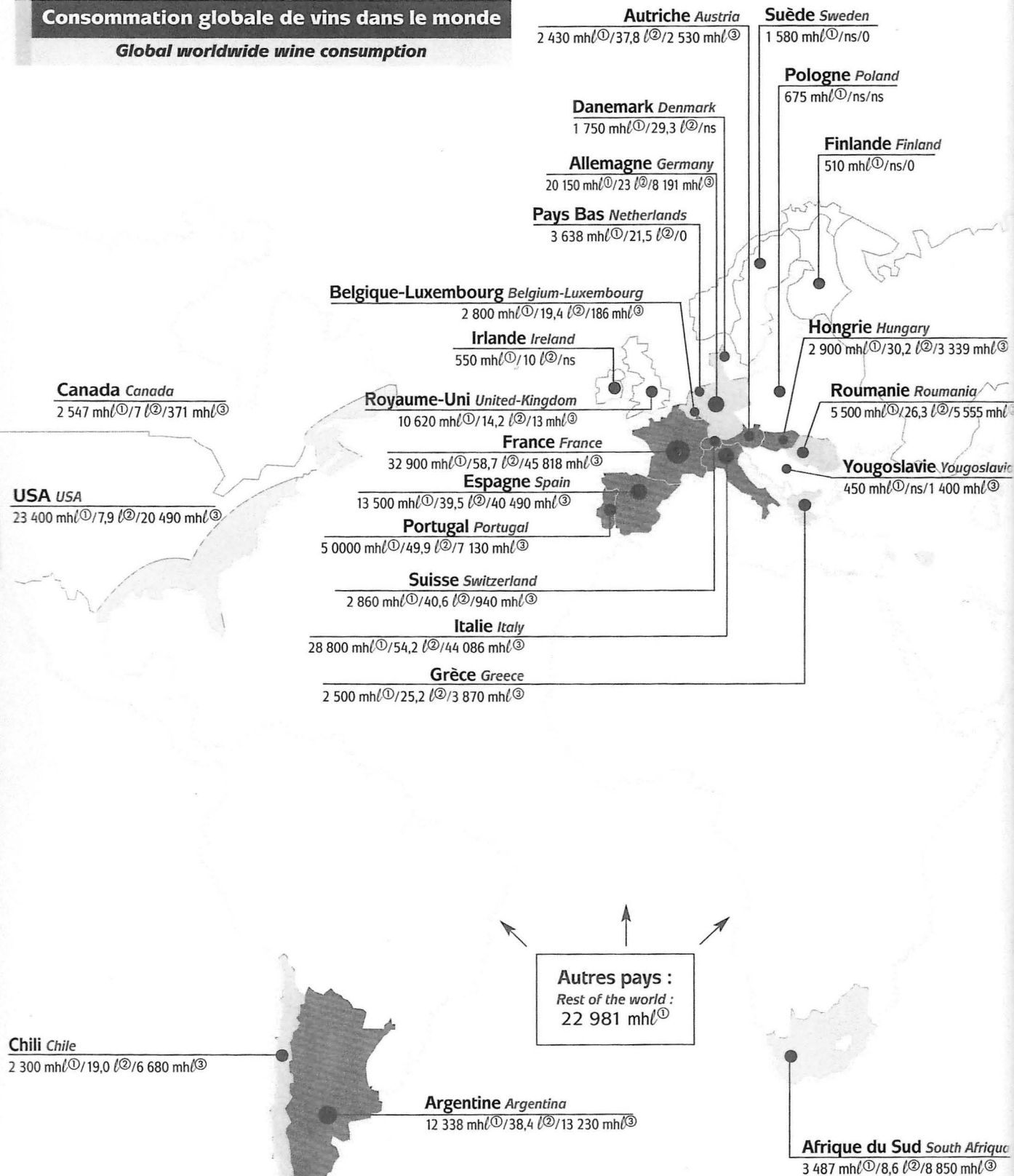
Global wine CONSUMPTION

"LA VALLÉE DU RHÔNE : 2ÈME PLUS GRANDE RÉGION DE VIN DE QUALITÉ DU MONDE EN SUPERFICIE DE PRODUCTION."

"THE WORLD'S SECOND LARGEST REGION FOR QUALITY WINE IN TERMS OF PRODUCTION ACREAGE."

Consommation globale de vins dans le monde

Global worldwide wine consumption



- + de 30l/hab/an + 30l per capita per annum
 ■ Entre 15l et 30l/hab/an 15l - 30l per capita per annum
 ■ Entre 2l et 15l/hab/an 2l - 15l per capita per annum
 □ - de 2l/hab/an 2l per capita per annum

Russie Russia

5 500 mh^①/ns/8 819 mh^③

Chine China

10 950 mh^①/ns/11 200 mh^③

Japon Japan

3 100 mh^①/2,5 l^②/1 301mh^③

Palmarès des principaux vignobles produisant des vins de qualité (en surface de production)

*Prize list of the main vineyards that produce choice wines
 (per production area)*

Bordeaux (France)	119 816 ha
Vallée du Rhône (France)	81 294 ha
Vénétie (Italie)	75 000 ha
San Joaquin Valley (USA / Californie)	71 000 ha
Rioja (Espagne)	65 000 ha

Source : Ernst and Young 1999

Consommation mondiale annuelle : 229 171 000 hl

soit **30,56** milliards de cols

Worldwide annual consumption : 229 171 000 hl

i.e **30,56** Billion bottles

① Consommation annuelle globale de vins

Total annual consumption of wine

② Consommation annuelle par habitant

Consumption per capita per annum

③ Production locale

Local production

ns : Production non significative

Negligible production

Source : OIV 2001 à 2003

Australie Australia

4 196 mh^①/19,8 l^②/10 840 mh^③

Nouvelle Zélande New Zealand

384 mh^①/10,1 l^②/550 mh^③

LA CONSOMMATION des A.O.C. de la Vallée du Rhône en Europe

European CONSUMPTION of A.O.C. wines from the Rhône Valley

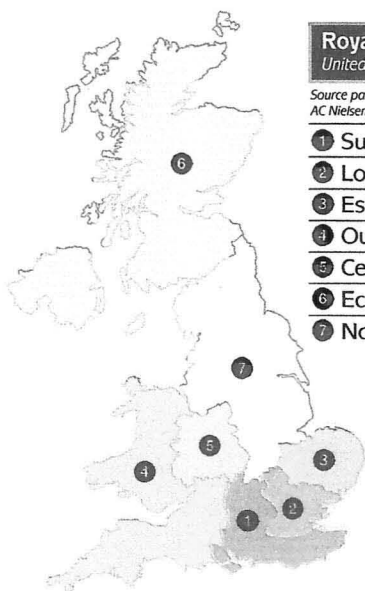
"UNE CONSOMMATION PRINCIPALEMENT EUROPÉENNE."
"MAINLY CONSUMED IN EUROPE."

Consommation des A.O.C. de la Vallée du Rhône par régions européennes

Consumption of Rhône Valley A.O.C. wines by European region

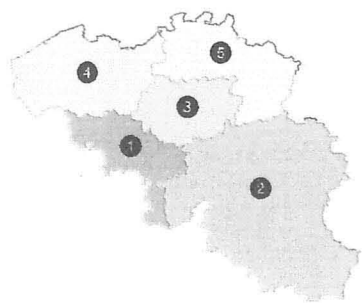
La diversité de la gamme Vallée du Rhône permet de s'adapter aux types de consommation propres à chaque pays et à chaque région.

The diversity of the Rhône Valley range is such that the wines are suited to each country and to regional tastes.



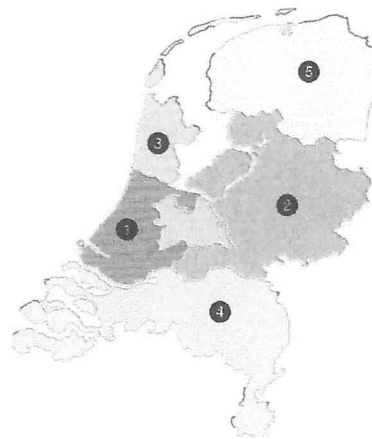
Royaume - Uni United Kingdom	
Source panel de distributeurs AC Nielsen 2003	
1 Sud - Est	127,6
2 Londres	114,5
3 Est	114,3
4 Ouest	109,8
5 Centre	94,8
6 Ecosse	89,8
7 Nord	78,1

Total A.O.C.
Vallée
du Rhône



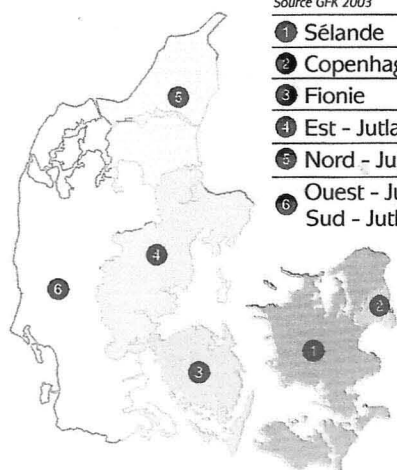
Belgique Belgium-Luxembourg	
Source GFK 2003	
1 Hainaut	157,9
2 Liège - Namur Luxembourg	143,5
3 Bruxelles	118,3
4 Deux Flandres	89,8
5 Anvers, Limbourg	97,6

Total A.O.C.
Vallée
du Rhône



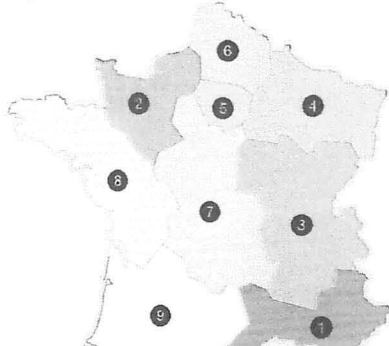
Pays-Bas Netherlands	
Source GFK 2003	
1 Amsterdam, Rotterdam, Gravenhage	92
2 Centre - Est	87
3 Reste Hollande et Utrecht	111,5
4 Sud	107,8
5 Nord	88,9

Total A.O.C.
Vallée
du Rhône



Danemark Denmark	
Source GFK 2003	
1 Sélande	178,1
2 Copenhague	118,5
3 Fionie	102,3
4 Est - Jutland	68
5 Nord - Jutland	33
6 Ouest - Jutland Sud - Jutland	42

Total A.O.C.
Vallée
du Rhône



France France	
Source Iri Secodip 2003	
1 Sud-Est	91,5
2 Ouest-Nord	141,0
3 Centre-Est	79,2
4 Est	105,4
5 Paris	100,0
6 Nord	124,8
7 Centre-Ouest	81,8

Total A.O.C.
françaises
Vallée
du Rhône

Indice de consommation (Base 100)*	
* Indice de consommation :	% de Volume acheté % de la Population
consumption index (Base 100)*	
* consumption index :	% of Volume bought % of People

aveau du Belvédère

5 Vignerons sous le même toit

Route de Sainte Cécile

ne d'Aéria - Rolland Gap

anne Rouge Tradition 1998	9.00€
anne Rouge Prestige 2003	11.00€

ne Alary - Daniel et Denis Alary

R Blanc «Chèvre d'Or» 2006	6.10€
anne Rouge 2006	7.20€

ne des Amadiou - Yves Jean Houser

anne Rouge«Cuvée des Garrigues»2005	6.80€
anne Rouge «Vieilles Vignes»2006	8.00€
anne Rosé «Le Rosé»2007	6.00€

ne de l'Ameillaud - Nick Thompson

anne Rouge 2006	7.50€
anne Rosé 2007	7.50€

ne des Aphillanthès - Daniel Boullès

anne Rge « L'Ancestrale... » 2004	16.00€
-----------------------------------	--------

ne Armand - P et J-P Armand

anne Rouge « Contralto » 2005	6.50€
anne Rouge « Louis » 2005	9.20€
anne Blanc 2006	6.70€

ne Berthet-Rayne - M et A Berthet

anne Rouge « Tradition » 2006	8.50€
anne Rouge « Castel Mireïo » 2005	11.00€
anne Blanc « Castel Mireïo » 2006	11.00€

ne Boisson - Régis Boisson

anne Rouge 2006	7.60€
anne Rouge « L'Exigence » 2006	11.30€
anne Rosé 2006	6.50€
c de CDR villages 2003	17.00€

ne Brusset

anne Rouge « Les Travers » 2006	8.50€
anne Rouge « Les Chabrilles » 2006	11.50€
anne Blanc « Les Travers » 2007	8.50€

Domaine de La Cigarette - André Farjon

* Cairanne Rouge 2005	6.00€
* Cairanne « Trilugio » 2003	20.00€
* Vin de Pays Vioigner 2006	6.00€

Dne des Coteaux des Travers Robert Charavin

* Cairanne Rouge 2006	8.80€
-----------------------	-------

Domaine Delubac - B et V Delubac

* Cairanne Rouge « Les Bruneau » 2006	8.50€
* Cairanne Rouge « L'Authentique » 2005	15.00€
* Cairanne Blanc 2007	7.00 €

Domaine Galuval - Vincent Moreau

* Cairanne Rouge « Grand Cœur » 2005	13.10€
* Cairanne Rouge « Cœur Divin » 2005	26.20€
* Cairanne Rosé « Joli Cœur » 2006	6.30€

Domaine des Grands Bois - M Besnardeau

* Cairanne Rouge « Maximilien »2005	7.55€
* Cairanne Rouge « Eloïse »2006	9.05€

Domaine Grosset

* Cairanne Rouge 2004	9.20€
-----------------------	-------

Domaine des Hautes Cances - A-M Astart

* Cairanne Rouge 2003	7.80€
* Cairanne Rouge Vieilles Vignes 2003	10.10€
* Cairanne Rosé 2005	6.00€
* Cairanne Blanc 2006	7.60€

Domaine Jubain Patrice Jubain :

* Cairanne Rouge « Vieilles Vignes » 2006	8.00€
---	-------

Domaine Martin

* Cairanne Rouge 2005	8.00€
* Côtes du Rhône Rosé 2006	4.80€

Domaine Moun Pantai - Frédéric Penne

* Cairanne Rouge 2005	6.50€
-----------------------	-------

Château Le Plaisir - Johannès Pierrefeu

* Cairanne Rouge 2003	9.00€
* Cairanne Rouge « Goutillonnage » 2006	10.00€
* Cairanne Blanc 2007	8.00€

Domaine Plantevin - Philippe Plantevin

* Cairanne Rouge 2005	7.20€
* Côtes du Rhône Villages Rouge 2003	6.00€
* Côtes du Rhône Blanc 2005	6.10€

Domaine de la Présidente - René Aubert

* Cairanne Rouge 2005	7.70€
* Cairanne Rouge Le Galifay 2004	15.00€
* Cairanne Blanc Le Galifay 2004	15.00€

Château les Quatre Filles - R et V Flésia

* Cairanne Rouge 2006	6.30€
* Cairanne Rouge « fût chêne »2004	9.00€

Domaine Rabasse-Charavin - C Couturier

* Cairanne Rouge 2005	9.00€
* Cairanne Rouge Estévenas 2004	12.00€
* Côtes du Rhône Blanc 2006	5.30€

Domaine Richaud - Marcel Richaud

* Cairanne Rouge 2006	10.00€
* Cairanne Rouge « L'Ebreseade » 2005	16.00€

Domaine St Andéol - Beaumet

* Cairanne Rouge 2005	7.50€
-----------------------	-------

Les Terrasses du Belvédère N et G Julien

* Cairanne Rouge Vieilli en Fût de Chêne 2000	9.70€
* Cairanne Rouge Vieilles Vignes 2004	7.50€

Cave Coopérative de Cairanne

* Cairanne :	
« Cuvée Antique » 2001	9.70€
« Réserve des Voconces » 2003	6.60€
«Camille Cayran, La Réserve» Rouge 2005	5.60€
«Camille Cayran, La Réserve» Rosé 2006	5.60€
«Camille Cayran, La Réserve» Blanc 2006	5.70€
* C d R Village Rouge «Chêne Noir » 2006	4.10€
* C d R Rge « Pas de la Beaume » 2006	3.60€
* Vin Doux Naturel « Basiléus » (50 cl)	5.90€

* Fontaine à Vin :

Côtes du Rhône Rouge Rosé 10L	28.00€
Côtes du Rhône Blanc10L	28.80€
Côtes du Rhône villages Rouge 5 L	22.00€
Côtes du Rhône villages Rouge 10 L	40.00€
Cairanne Rouge 5 L	26.00€

Horaires d'été

Du 1^{er} avril au 30 septembre
Ouvert tous les jours du lundi
au dimanche de 9h30 à 19h00

Horaires d'hiver

Du 1^{er} octobre au 31 mars
Ouvert du mardi au samedi
de 10h00 à 19h00
Le dimanche de 10h à 13h

Listado de Hoteles y prestadores

Alojamiento en Montpellier	Mercure Montpellier Centre Hotel
Alojamiento en Bollene	Campanile Bollene Hotel
Bus local y de larga distancia Montpellier	ATA Montpellier
Asistente aeropuerto de Montpellier	Philippe Gonzalez
Alojamiento en Paris	Hotel Saint Petersburg
Asistente y traslados en Paris	Eduardo Acuña Rent Tours Paris