

Jeudi 10 novembre 2011
à Ferrals-Les-Corbières (Aude)



Tout public
Entrée libre et gratuite
(hors repas de midi, sur réservation)

Dossier de presse

Sommaire

● Présentation de l'édition 20113
● Les conférences 4
● Le grand débat 5
● Les dégustations 6
● La culture vigneronne 8
● Annexes gourmandes10
● Vous accueillir11
● Concept 12
● Les organisateurs.13
● Contact 14

Riche et célèbre?

Notoriété et identité vigneronne ?

Le pression économique est telle qu'il devient difficile de travailler sur d'autres sujets que celui-ci. Ainsi, au cours des rencontres vigneronnes nommées "Buvons un coup ensemble" la question du devenir des vigneron s'est cruellement posée. Dans les Corbières, avec cette question sur l'adaptation de l'encépagement au climat comme au marché, dans le Fitou sur la place du Fitou parmi les grands crus du Languedoc, tandis que le Minervois s'interrogeait sur le "vin de fête" comme un possible marqueur identitaire... Car en filigrande derrière ces interrogations se pose surtout la question de l'identité vigneronne.

Une identité vigneronne fondée sur l'histoire qui légitime le présent et communique pour le futur.

L'aventure commerciale et ce clin d'oeil à la richesse dotée de célébrité voudraient rappeler que la première des richesses est celle de l'appartenance à un pays, de la communion avec la terre et d'un enracinement culturel puissant. Le reste ne serait que techniques et apprentissage que l'Université de la Vigne et du Vin s'applique à faire passer depuis 6 ans maintenant.

Cette journée développe le thème de l'identité vigneronne dans ces différentes options techniques du vin de terroir à l'industrialisation en passant par les vins de cépages ou ceux de marque. Afin d'aider les professionnels à faire leurs choix, nous leur donnerons des éléments de réflexions, nourris d'exemples et d'analyses sur la notoriété. Enfin, nous observerons le fonctionnement des médias indispensables à la construction de la réputation que sont la presse spécialisée, les critiques de vin et les réseaux sociaux sur le Net.

Interrogés sur ces questions essentielles, des vigneron exprimeront leurs points de vue et reviendront sur leurs expériences, lors de dialogues vidéos diffusés tout au long de la journée.

Une journée bien remplie de savoirs et d'échanges qui se poursuivra avec le vernissage d'une exposition de photographies vigneronnes sensibles autant que lumineuses. Elle se terminera autour d'une dégustation prestigieuse des vins qui accompagnent la grande gastronomie, toujours dans le thème de la notoriété... savoureuse.

Une journée de colloque et d'ateliers techniques
Des dégustations thématiques avec possibilité d'acheter les vins
Des expositions et des oeuvres vidéo

Programme thématique **LES CONFERENCES**

8h30/12h30/ 15h30

9h Ouverture de l'Université

en présence d'Eric Andrieu président du Pays Corbières & Minervois, Gérard Barthez, maire de Ferrals-les-Corbières, Roger Dupuy, président de la Communauté de Communes de la Région Lézignanaise

9h30 Le terroir pour origine et devenir du vin

« *Le cépage est le prénom du vin, son nom de famille est le terroir !* » Cette belle formule, lancée par Léonard Humbrecht, un des plus célèbres vignerons d'Alsace, rappelle fort à propos qu'un vin n'aura jamais de notoriété si son **terroir de naissance** ne lui a pas déjà offert une identité. Cette conviction avait cours sans contestation jusqu'à l'arrivée des vins techniques, de cépage et de marque, propulsés sur le devant de la scène par un puissant marketing qui accompagna d'emblée ce « *nouveau vin industriel* » produit dans le « *Nouveau Monde* ». Avec cette nouvelle voie, c'est à la **marque** de conquérir la notoriété !

D'un côté **les vins techniques de cépages et de marques**, promus et valorisés par un puissant marketing, de l'autre **les vins de terroirs**, forts de leurs 450 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) avec en leur sein des sous-catégories, chacune assurant sa propre promotion !

avec Jacky Rigaux, écrivain et enseignant-chercheur, responsable du secteur « vigne, vin, terroir », Formation Continue à l'Université de Bourgogne à Dijon. Ses recherches portent sur le lien entre terroir et dégustation géosensorielle. Ce champ de recherche recouvre les questions de terroir dans sa dimension géographique (pedo, geo, bio, histoire et toute sa complexité) et de la dégustation qui s'intéresse à l'histoire et à la géographie. Il entend aussi revaloriser la dégustation de gourmet.

10h L'adaptabilité au marché

La culture du vin a davantage évolué en vingt ans que durant tout le XX^e siècle. Mais la France ne semble pas en bénéficier. Sur le marché international, elle est battue en brèche par l'Italie, l'Espagne ou l'Amérique du Sud, et des dizaines de milliers d'hectares de vigne sont arrachés. Pourtant, les tendances du marché n'ont jamais été aussi favorables et le formidable engouement des jeunes générations pour ce nectar à forte valeur culturelle offre des espaces de croissance inespérés.

Sans concession et indépendante des lobbys viticoles, voici une analyse implacable de la déroute des vins français à l'exportation avec des suggestions de solutions concrètes.

avec Christophe Juarez, auteur de « *France, ton vin est dans le rouge* », ed. François Bourin Editeur

11h30 Chronique

Témoignage et observation des stratégies de notoriété dans la viticulture mondiale

Avec Jacques BERTHOMEAU, homme du ministère de l'agriculture et du fameux rapport éponyme.

On le connaît aujourd'hui pour sa présence forte sur le web. Auteur et animateur d'un blog et fondateur de la société des bons vivants.

14h30 Confiance et contrôle de la communication sur le Web et les réseaux sociaux

En s'appuyant largement sur l'exemple de Google et l'observation de l'explosion du développement des réseaux sociaux sur le Net, voici une analyse sur le fonctionnement et les résultats du marketing sur le Web.

avec Dr François Druel, docteur en science pour l'ingénieur, intervenant universitaire, consultant spécialisé en développement de la valeur client et blogueur.

15h Le rôle de l'attaché(e) de presse

Une définition par l'exemple du fonctionnement, des écueils et des objectifs de ces intermédiaires entre le vigneron et la presse spécialisée et grand public.

Avec Christine Ontivéro, agence de relations Presse

15h30 Les vignerons et la presse du vin. Témoignage du journaliste

Michel Smith fera un tour d'horizon parfois inconvenant et souvent sans retenue de sa façon de travailler qui est celle aussi de la plupart de ses confrères. Comment se faire repérer par un journaliste, les choses à faire, les erreurs à ne pas commettre. Et une supplique au vigneron pour finir sur le thème du « *soyez vous mêmes, mais jouez collectifs* » sachant bien que le métier de vigneron est le plus difficile qui soit mais en même temps le plus excitant !"

Michel Smith anime avec des confrères un site internet WWW.Les5duVin.com. Journaliste depuis 1966, il dit de cette fonction "j'ai presque tout fait dans ce métier avant de me spécialiser dans le Vin, la Gastronomie et le Tourisme en 1980 et de m'installer à Perpignan en 1988. J'aime tous les vins, ceux du Languedoc et du Roussillon en particulier, ceux de la Loire et de la Champagne, et ceux de Jerez."

LE GRAND DEBAT

16h/18h

16h Identité individuelle et identité collective : Etes-vous appellation ou marque ?

La notoriété concerne aussi bien l'individu que le collectif. Il n'y a pas de communication collective sans messages individuels. De même qu'il n'y a pas de stratégie collective sans discipline individuelle. La réputation du vin du Languedoc n'est-elle pas le résultat d'une somme de stratégies et d'exigences individuelles mise en musique par le collectif ?

Introduction et animation,

Hervé Hannin, directeur de l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin, Montpellier Sup Agro
Grand témoin,

Jacques Berthomeau (auteur du rapport éponyme et co-signataire de « Cap 2010)

Pour la marque la plus importante du Languedoc Roussillon tout particulièrement à l'export,

Elodie Le Dréan, filière vin Sud de France export

pour la marque collective des vignerons indépendants et celle de l'AOC

Xavier de Volontat, vigneron et président de l'AOC Corbières

Témoignage de vigneron sur la notion de célébrité et d'identité vigneronne,

Frantz Vènes, Château Massamier-la-Mignarde et sa cuvée élue "meilleur vin du monde" en 2005.

Pour l'identité et la notoriété collective des AOC,

Jérôme Villaret, délégué général Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc

La Librairie de l'Université de la Vigne et du Vin

10h30/20h

avec la **Librairie Prax de Lezignan-Corbières**, vente de livres sur place entre autres pour les ouvrages des intervenants, dont:

« *Le terroir et le vigneron* », Jacky Rigaux, ed. Terres en vue,

Le réveil des terroirs - Défense et illustration des "climats" de Bourgogne, Jacky Rigaux, Editions de Bourgogne, 2010,

« *France, ton vin est dans le rouge* », Christophe Juarez, François Bourin Editeur

« *La méthode Google. Que ferait google à votre place* », Jeff Jarvis, traduit et conseillé par François Druel, éditions Télémaque

« *La vigne et le vin. Mutations économiques en France et dans le monde* », sous la direction d'Hervé Hannin, à la documentation française

"Paris en bouteille", Michel Smith, éditions Flammarion

"Corbières", Michel Smith, éditions Jacques Legrand, Grand Bernard du Vin

"*Les grands crus du languedoc et du roussillon*", Michel Smith, éditions Renault

Sans présence des auteurs, mais dans le thème :

Aux Editions Féret, dans la collection des Précis Féret : « *Vin, Internet et mobilité : la révolution* », Olivier Lebaron.

Même collection « *Le coût du passage à la viticulture biologique* »

Avec de nombreux autres ouvrages sur la vigne et le vin.

De 10h30 à 20h dans la salle annexe, Espace culturel des Corbières
Signatures avec les auteurs pendant les pauses et de 18h30 à 19h

LES DEGUSTATIONS

Pause vigneronne > 10h30

Rendez-vous organoleptique et convivial de l'UVV inspiré de la tradition vigneronne. La pause vigneronne est ce moment de partage de la nourriture et du vin après l'effort collectif, transposé *ici* pour faciliter les échanges.

Cette année ce sont les Vignerons d'Orfée qui viendront présenter leur cuvée "l'Infernale".

De nombreuses fois récompensé et primé, ce vin, à base de grenache et élevé en cuve et bouteille, représente la notoriété montante des Celliers d'Orfée.

Introduction à la dégustation de la soirée >18h

Vin, Notoriété et Gastronomie

La notoriété des vins passe par leur inscription sur la carte des plus grands restaurants. Confirmant encore que le vin, en France, est associé à la gastronomie. Pour illustrer ce propos nous avons demandé à **l'Auberge du Vieux Puits** de faire sa sélection des 15 vins les plus importants sur les 5 appellations de Corbières, Fitou et Minervois.

Frédéric Sénéchal, le sommelier en chef de Gilles Goujon a choisi ces vins pour leurs qualités particulières sans pouvoir dissocier les vigneronns qui les travaillent. Le millésime est au choix du vigneron, considérant qu'il n'y en a pas de mauvais dans ces exemples.

Il présentera lui-même sa politique de choix entre découverte et tradition pour honorer la gastronomie et les vins à l'Auberge du Vieux Puits.

Soirée : dégustation thématique > 19h

« Les 15 meilleurs vins de l'Auberge du Vieux Puits »

avec les arguments de Frédéric Sénéchal et les commentaires occitans d'Alan Roch

AOC Corbières :

Château Ollieux Romanis, cuvée Prestige blanc,

Un blanc, rare dans les Corbières, qui s'accorde très bien avec la cuisine de Gilles Goujon et ses épices

E òc, vos cal ensajar lo Corbièras en blanc : val lo còp !

Domaine Maxime Magnon, cuvée Rozeta

Une exceptionnelle fraîcheur, un vin de fruits et de plaisir. Modèle de buvabilité

Un modèl ? Sabi pas, que cada vin acaba per trapar son bevere un jorn o l'autre.

Domaine des 2 ânes, cuvée Les cabrioles

Beaucoup de mourvèdre avec une maturité parfaite! Finesse intéressante et une découverte pour certains

Caldriá èsser un ase bastat per pas apreciar un mourvèdre plan madur que fa lo vin finòt.

Domaine Grand Lauze, cuvée Corbières blanc

Une majorité de carignan blanc, cépage trop rare, plein de fraîcheur et un peu de bois. En plein dans marché actuel

La carinhana ela tanben vira al blanc : bevètz-ne e vos sentiretz butar las alas d'un àngel !

AOC Corbières-Boutenac :

La Voulte Gasparets, cuvée Romain Pauc

LA notoriété et une référence pour Gilles Goujon aussi bien pour le vin que le vigneron. Une image forte et importante pour le carignan sur le Boutenac. Notoriété fondée.

Quand lo vin val lo vinhairon e que l'òme val lo vin, la carinhana serà doça a vòstre gargalhòl.

Gérard Bertrand, cuvée La Forge

De l'admiration pour la force d'entreprise et de réussite chez l'homme.

Une cuvée incontournable entre autre pour le gibier. Tout en puissance et en concentration.

Un vin pel singlar : la concentracion del çaçaire, la potèncià de la bèstia e la talent del manjaire.

Domaine de Fontsaïnte, cuvée Clos du Centurion

De la complexité aromatique avec une jolie concentration. Un côté hivernal qui va si bien avec les épices.

Un vin atal vos podí garantir que los centurions de l'armada romana ne bevián pas de tan requist.

AOC Fitou :

Bertrand Bergé, cuvée Les Mégalithes

Une incroyable minéralité et fraîcheur. Un vin inusable.

Tinada dels Megalits : quand la sang de las pèiras emplena las cantinas...

Domaine Les mille vignes, cuvée « Les vendangeurs de la violette »

L'élégance et l'introduction de la finesse dans le Fitou méditerranéen.

Los vendemiaires de la mimoissa an culhit lo rasim amb la meteissa e bèla atencion que per las flors de la prima...

AOC Minervois :

Domaine Pech Casti, cuvée Ameyo

L'homme est dans son vin. Le vin est entier. Une grande complexité sur une structure délicate. Vaut mieux le carafer.

La tèrra, la cava, la tina, la cantina, la garrafa ... e zo !

Clos Centeilles, cuvée Campagne

C'est bon. Grande expression du Cinsault. Un côté un peu bourguignon qui cherche la finesse. Et qui la trouve.

Aquel Cinsau val plan mai que cinc sòus !

Domaine Lauraire des Lys, cuvée Minervois

Puissance, longueur, épices et tout en dentelle grâce à l'élevage

Un vin en brodariá a beure glop a glop, doçamenton coma l'agulha que trauca la tela.

Domaine de La tour boisée, Minervois blanc

Magnifique avec la cuisine de poissons et d'épices de Gilles Goujon

A d'unes peïsses, li agrada mai la flaira del vin que de nadar dins l'aiga.

AOC Minervois-la-Livinière :

Domaine Borie de Maurel, cuvée Sylla

Déjà un classique, une référence bien installée pour la syrah du Minervois.

A la Bòria del Maurèl, i podètz faire fisança : la Sirac es pas brica un triste sire.

Clos des Roques, cuvée Minervois la Livinière

Du Vrai. Des cépages traditionnels sur un grand terroir, un bel équilibre, fin, pas trop extrait, un rien boisé. Joli et bien dans la tendance.

La tradicion, lo terrador e lo biais fan un vin vertadièr.

Lo vin desliga la lenga.

Ces vins sont exceptionnellement mis en vente sur place.

Chèques et espèces mais pas de carte bleue

Culture vigneronne:

« Volèm dire al País »

Une oeuvre vidéo collective réalisée par Alexandre Pachoutinski, la Onzième toile à Homps avec Michel Cano, Chambre d'Agriculture de l'Aude pour les entretiens.

22 personnes interviewées dont 20 vignerons autour de quatre questions développées tout au long de la journée :

1. Que dire de l'aventure commerciale ?
2. Quel(le) vigneron(ne) êtes-vous ?
3. Qu'est qu'un grand vin, vigneron, cru ?
4. Êtes-vous appellation ou marque ?

Et un florilège de pensées avec ceux qui ont "quelque chose à dire à leur País", avec par ordre alphabétique :

Baillat Christian, Domaine Baillat, Montlaur
Barsalou Jean-Yves, Domaine Barsalou, Bizanet
Boscary Jacques, Château Rouquette sur mer, Narbonne
Dubernet Marc, Laboratoire Dubernet, Narbonne
Denat Odile, Cave coopérative Camplong d'Aude
Fabrice Darmaillacq, Ostal Cazes, La Liviniere
Farre Laurent, Rochard Alain, Le Loup Blanc, Bize-minervois
Franc Régis, La petite campagne de Chante-cocotte, Fontcouverte
Gayraud Philippe Domaine du Trésor, Ouveillan
Guérin Valérie, Domaine les mille vignes, Lapalme
Guiraudon Sophie, Clos d'Anhel, Lagrasse
Julien Raymond, Château Mirausse, Badens
Le Calvez Françoise et Frissant Pascal, Château Coupe-Roses, La Caunette
O'Conells Ryan, O'vineyards Villemoustaussou
Planas Richard, Syndicat du Cru Limoux
Piccinini Jean-Christophe, Domaine Piccinini, La liviniere
Privat Louis, Les grands buffets de Narbonne
Remaury Mireille, Domaine du Pech d'André, Azillanet
Reverdy Patrick, Château La Voulte-Gasparets, Boutenac
Tastu Thierry, Château de Fontanelles, Douzens
Vènes Frantz, Château Massamier-la-mignarde, Pépieux
Vergnes Philippe, cave cooperative de Nevian

La Onzième Toile est une association de loi 1901, créée fin 2008 à Homps.

Elle est dotée de moyens multimedia et d'une vidéothèque d'environ 4000 titres, à disposition des particuliers, des associations, des institutions.

Elle a pour mission de promouvoir la culture, de soutenir et de favoriser la créativité sur notre territoire.

(Organisation de ciné-débats, captations audiovisuelles, conseils bibliophiliques et cinéphiliques,...)

<http://onziemetoile.midiblogs.com>

Exposition photo

« Vignes »

Vernissage à 19h

Espace culturel des Corbières



Pendant un trajet automobile entre Corbières et Minervois, j'ai croisé une vigne singulière. D'un côté de la route un incendie avait ravagé entièrement une pinède et de l'autre côté se dressait le vignoble. Par endroit la température du feu avait excessivement chauffé le raisin, produisant des colorations passant de l'orangé au brun, des rouges profonds avec des violets soutenus, les grappes de raisins semblaient arrivées à leur ultime apogée. La terre au bord de la route avait des teintes cendrées. Malgré la douceur de la lumière, l'ambiance était déconcertante, extraordinairement démesurée et j'ai été brusquement happé par cette atmosphère insolite. Mon compagnon/outil, l'appareil photographique a saisi avec ferveur les lumières que mon œil à cette époque traquait de façon obsessionnelle.

Plus tard pour accompagner cette série, j'ai souhaité rajouter des portraits d'archives en noir et blanc d'enfants, de femmes et d'hommes, ceux qui ont fait et font la vigne. L'observation des photographies est dirigée vers leurs visages, leurs yeux, leurs mains, leurs tenues vestimentaires. Cette unité témoigne et entraîne indiciblement vers des histoires de passions, d'enflammements, de luttes. Le vin n'est-il pas la manifestation symbolique du feu, du sang, de la vie et de la force?

David Samblanet

David Samblanet, artiste-photographe a aussi créé la Galerie phot'œil et son parcours photographique « Entre dix et douze » sur le département de l'Aude pendant toute l'année 2011. Une découverte de onze photographes dans onze lieux + un photographe invité d'honneur. www.photoeil-sud.fr/
<http://www.davidsamblanet.com/>

Annexes gourmandes:

**Le Menu de l'Université de la Vigne et du Vin
(12h30 au Cellier de Graffan, 18 euros sur réservation)**

Foies de volailles confits aux saveurs de garrigues
Sur une salade croquante

Fondu d'agneau cathare façon blanquette de Mamet
Et riz de Marseillette

Tarte des demoiselles Tatin
Avec la boule de vanille de chez Pôle Sud

Préparé et servi par le traiteur lézignanais Jacques Espardelier

Avec Les vins des Celliers d'Orfée :

Le blanc
Le B de Boutenac

Et pour accompagner la dégustation thématique
A partir de 19h à l'Espace Culturel des Corbières
Tapas de Jacques (8 euros l'assiette)

Vente des vins de la dégustation thématique à partir de 19h à l'Espace Culturel des Corbières
Chèques et espèces mais pas de carte bleue

Vous accueillir sur la manifestation Accès

La manifestation se déroule à Ferrals-les-Corbières dans l'Aude
à 2km de la sortie d'autoroute de Lézignan, entre Carcassonne et Narbonne



Suggestions d'hébergement :

La Vigne Rousse

14 avenue de la mer
11200 Ferrals-les-Corbières
04 68 43 33 82
www.lavignerousse.com

La Maison De Josepha

15 Avenue de la Mer
11200 Ferrals-les-Corbières
06 70 16 23 56 ou 04 68 43 67 44
www.maisondejosepha-11.com

Informations pratiques et réservations :

Pays Corbières & Minervois
Maison Gibert
11200 Lézignan-Corbières
04 68 27 88 10
accueil@payscorbieresminervois.fr

En savoir plus et se tenir informé tout au long de l'année :

www.universitevignevin.fr

Concept

Une approche scientifique, économique et culturelle

L'Université s'articule autour de 3 volets :

- **un volet "savoir"** sous forme de conférences et d'ateliers sur l'avenir de la viticulture animés par des spécialistes, des personnalités et des entreprises phares du vin en Languedoc.
- **un volet "culturel"** afin de donner une image contemporaine du monde viticole et approcher de différentes manières la dimension culturelle du vin.
- **un volet "promotion"** pour proposer, grâce aux concours des viticulteurs, un panorama des vins du Pays et de la Région sur des dégustations thématiques

Un temps d'échanges et de solidarités

Dans un contexte de crise aiguë, l'objectif de cette Université est de soutenir et de valoriser la filière viticole, autour de trois missions :

- La mise en synergie des réflexions sur le secteur viticole et ses évolutions
- La transmission au grand public de la valeur sociale et culturelle du vin
- La promotion des vins de la région

Un événement professionnel et grand public

L'objectif est de fédérer l'ensemble de la profession pour alimenter une réflexion collective sur l'avenir de la viticulture. Cette manifestation souhaite être aussi accessible au grand public avec des ateliers d'initiation ouverts à tous, des propositions culturelles (films, spectacle, expos), et des moments conviviaux.

Les organisateurs



**le Pays Corbières & Minervois
en partenariat avec:**

Partenaires institutionnels

[L'Union européenne – programme Leader](#)
[Le Conseil Régional Languedoc-Roussillon](#)
[Le Conseil Général de l'Aude](#)
[La Communauté de communes de la Région Lézignanaise](#)
[La Commune de Ferrals-Les-Corbières](#)



Partenaires professionnels

CIVL
Chambre d'agriculture de l'Aude
Syndicat du cru Corbières
Syndicat de Cru Corbières-Boutenac
Syndicat du cru Fitou
Syndicat du cru Minervois
Syndicat du cru Minervois-la-Livinière
Syndicat de Cru Corbières-Boutenac

Avec le parrainage de L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin - [IHEV Supagro Montpellier](#)

Et la participation de :

Cinéclub de Lézignan-Corbières
Cinémaude
La Communauté de communes du Canton de Lagrasse
La Communauté de communes de la Contrée de Durban
La Communauté de Communes des Hautes Corbières
La Communauté de communes du Massif de Mouthoumet
La Communauté de communes de la Région Lézignanaise
La Commune de Ferrals-les-Corbières
L'Espace Culturel des Corbières
Les Celliers d'Orfée
L'Institut d'Etudes Occitanes de l'Aude

Contacts

Pays Corbières & Minervois

Marie Creunier, coordination et communication UVV - 04 68 27 88 10 - culture@payscorbieresminervois.fr

Anne Laurent, coordination UVV- 04 68 27 88 10- developpement@payscorbieresminervois.fr

Nadine Franjus-Adenis, conception et animation UVV - 06 82 15 42 92 - nadine.adenis@orange.fr

www.universitevignevin.fr