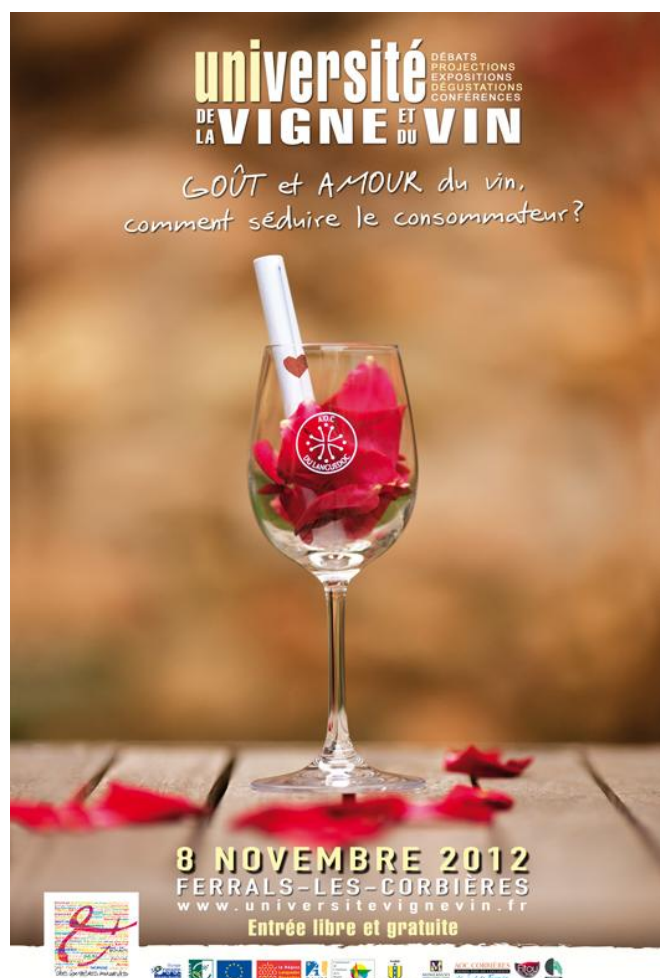


Jeudi 8 novembre 2012
à Ferrals-Les-Corbières (Aude)



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

Dossier de presse

Sommaire

• Présentation de l'édition 20123
• Les conférences4-5
• Les dégustations6
• Culture vigneronne7-8
• Annexes gourmandes9
• Vous accueillir10
• Concept11
• Les organisateurs12
• Contact13

Faut-il goûter le vin ?

Note d'intention

Le goût des consommateurs change. Depuis longtemps maintenant, le vin n'est plus un aliment mais la promesse d'un plaisir. Le consommateur n'a plus envie de boire le vin de la même manière, il cherche la simplicité, la convivialité sans cérémonial particulier. Un vin accessible sans complexe qu'on présente comme un ami.

A cette évolution qualitative s'ajoute le besoin irrésistible de se rapprocher de la terre, du vrai, du produit honnête et pur. Les trop nombreuses affaires de trafic autour de l'agro-alimentaire ont entaché la réputation de ses produits. Le consommateur recherche la proximité avec la source, le témoignage de l'homme derrière le produit, un lien direct avec la terre, son jardin. Le vin devient son bien.

Enfin, la persistance de la crise économique et ses conséquences sur le pouvoir d'achat. Le bon rapport qualité/prix prévaut sur toutes les renommées. Quand un prix modeste permet l'achat d'un peu de rêve, d'amour et de goût, il est décisif, concluant.

Pour toutes ces raisons les vins du Languedoc-Roussillon sont très bien placés pour gagner l'amour des consommateurs.

Reste à comprendre comment écrire l'histoire d'un vin.

Et par quels liens se transmet et se goûte l'amour du vin.

Le goût existe-t-il sans contexte ? Peut-on l'influencer ? Un vin est-il choisi pour son goût ou pour son histoire ? Comment se faire remarquer ? Quelles sont les limites de cette communication ? Ce sont autant de questions que nous proposons d'étudier.

Après avoir travaillé sur *l'identité et la notoriété vigneronne* en 2011, l'Université de la Vigne et du Vin approfondit ce sujet et passe aux conséquences pratiques. Comment mettre l'identité vigneronne dans sa bouteille pourrait être le second titre de cette édition.

Nadine Franjus-Adenis

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

Le matin : Les bases

« Le goût du vin, de la passion à l'émotion »

Ouverture de l'Université

Gérard Barthez, président du Pays Corbières & Minervois et maire de Ferrals-les-Corbières
Roger Dupuy, président de la Communauté de communes de la Région Lézignanaise

9h : Le goût existe-t-il?

Une approche scientifique des sens et une expérience étonnante avec le vin
Gil Morrot, chercheur CNRS, INRA de Montpellier

Dans le domaine de l'expertise des vins, l'analyse chimique a toujours montré ses limites. Le jugement de la qualité d'un vin, en termes d'acceptabilité ou de préférence, est toujours tributaire de l'étape déterminante de la dégustation.

Depuis plus de 10 ans, en collaboration avec Frédéric Brochet de la faculté d'œnologie de Bordeaux, Gil Morrot, a revisité les techniques de l'analyse sensorielle des vins en s'intéressant à la fois aux consommateurs et aux professionnels. Son approche est comportementale (analyse lexicale, psychophysique) et neurophysiologique (imagerie fonctionnelle).

9h45 : Présentation et représentation

Amour et désamour, l'exemple avec la cote du Rosé.

Nathalie Pouzalgues, Œnologue. Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin rosé

Quelles sont les raisons objectives et subjectives qui font du rosé un vin dans « l'air du temps » ? Autour de l'observation des consommateurs et l'analyse en sciences humaines, le CNR du Rosé comprend les codes et le goût du rosé tel qu'il est attendu. Constats au présent mais aussi étude sur l'avenir, son évolution de consommation et ses conséquences pratiques.

10h45 : Le vin est une histoire racontée en images

L'habillage, une communication efficace pas toujours maîtrisée.

Typicités des principaux récits et interprétation.

François Bobrie, sémiologue, est maître de conférences associé à l'IAE de Poitiers, responsable du Master Management du Design Packaging au Centre Européen du Packaging et de l'Emballage (CEPE), de l'IAE de Poitiers.

Son prochain livre à paraître : « *Parler le langage des marques* » ed. Eyrolles

11h15 : Œnologie sensée et/ou œnologie sensible.

La passion du vin est-elle compatible avec la science œnologique raisonnable ?

Jean Natoli, œnologue-conseil et vigneron

“Qu'est-ce qui fait aimer un vin ?

Les bases culturelles, sociales, intellectuelles, affectives, sensuelles de l'amour du vin.

De l'envie à l'acquisition, de l'acquisition à la consommation, de la consommation au plaisir.

Quel rôle peut jouer l'œnologie dans ces processus ?”

11h45 : Discussion avec le public

Chronique apéritive « Lo Vin, elixir d'Amor »

Alan Roch, animateur culturel de l'Institut d'Estudis Occitans-Aude

À partir de l'imaginaire occitan et de textes d'hier et d'aujourd'hui, une intervention pétillante sur les divergences et convergences, différences et complémentarités entre vin et amour pour en distiller la nécessité des deux dans notre vie de pauvres humains.

Programme thématique

LES CONFERENCES

14h30>17h30

L'après-midi : Les outils

« Le goût du vin, les mots pour le dire »

14h30 : marketing du vin et authenticité, la confiance en question

Entre marketing sensoriel et marketing relationnel : de l'authenticité au service du plaisir.

Hervé Hannin, directeur IHEV Supagro Montpellier

Toujours en évolution, le marketing a dorénavant investi pleinement la sphère de la relation humaine, des sens et bientôt du plaisir et de l'amour ; que peuvent apporter le Marketing sensoriel et le marketing relationnel à un marketing moderne pour le vin? Ramener les consommateurs vers les valeurs d'authenticité, vers la nature redécouverte au service du plaisir...

Hervé Hannin enseigne le marketing stratégique, le merchandising et la prospective dans le secteur du vin.

15h : Les mots du vin, entre critères sensoriels et jugements personnels

Les différents lexiques du professionnel au consommateur.

Jennifer Langlois, Dr en Sciences du goût, Dijon

Il y a différents types de discours pour décrire et parler du vin qui pourrait se regrouper sous deux grands ensembles : les professionnels et les amateurs. Les premiers s'appuient sur des certitudes quand les autres prononcent des jugements plus personnels. D'après ses travaux de thèse sur le concept de « Vin de garde », Jennifer Langlois analyse les critères sensoriels et les mots pour les définir dans le monde du Vin

16h20 : Le monde du vin, moteur de fiction

Jean-Pierre Alaux, co-auteur de la série « Le sang de la vigne », journaliste-écrivain

Comment l'univers du vin permet de créer des situations singulières ? Assez peu utilisé dans la fiction, le vin est incroyablement riche d'anecdotes et de culture. Des enquêtes policières et des intrigues œnologiques vont permettre de (re)visiter les vignobles les plus célèbres.

Partis d'une idée d'un genre policier qui se passerait dans la vigne Jean-Pierre Alaux et Noel Balen, ont créé en 2004 une série qui a connu très vite le succès « Le sang de la vigne ». En 2011 c'est France 3 qui en fait une adaptation pour la télévision avec Pierre Arditi dans le rôle principal.

16h50 : « Le Vin Vaudois, un instant de séduction »

Diffusion du film et entretien avec l'auteur **Vincent Graenicher, vigneron**

Amateur éclairé de cinéma et de vidéo, il bénéficie d'un budget pour faire la promotion des vins de sa région. Assisté de Jihad Kahwajy, chef opérateur professionnel, il écrit ce scénario comme un pastiche de clip, cherchant à toucher un public de jeunes, néo-consommateur de vin.

LES DEGUSTATIONS

Pause vigneronne - 10h30

« Le vrai vin nature »

Rendez-vous organoleptique et convivial inspiré de la tradition vigneronne. La pause vigneronne est ce moment de partage de la nourriture et du vin après l'effort collectif. C'est pour nous l'occasion de découvrir une cuvée particulière avec parcimonie.

Cette année, **les Vignerons d'Orfée** (vignerons de Ferrals-les-Corbières, Ornaisons et Luc-sur-Orbieu) viennent présenter en avant primeur un vin en cours d'élaboration.

Introduction à la dégustation - 17h30

« Les coulisses des grands concours »

Anonymat, notation et commentaire, comment sont données les grandes médailles?

Thierry Poirier, œnologue chargé de l'organisation du concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon

Quelles sont les entreprises qui présentent leurs vins lors de ces concours ? Quelles sont les conditions ? Comment les vins sont anonymes ? Comment sont-ils notés ? Par qui ? Comment sont écrits les commentaires ? L'organisation des grands concours racontée de l'intérieur.

Soirée : dégustation thématique gratuite - 18h30

« Les étalons du goût »

Ces 20 vins élus qu'il faut connaître :

- Les vins préférés des vignerons dans leur appellation. Ceux qui tous les ans sont médaillés pour certains, coup de coeur pour d'autres, toujours les meilleurs quand ce sont les vignerons qui font la sélection à l'aveugle.
- Les vins préférés de la presse spécialisée. Des domaines reconnus stars parmi la sélection des "Top 30" de la presse spécialisée nationale et internationale
- Les vins préférés des œnologues. Une sélection faite parmi les grandes médailles d'Or du Concours des *Vinalies Nationales*. Concours fait à l'aveugle par un jury exclusivement composé d'œnologues.

Avec les appellations : Corbières, Corbières-Boutenac, Fitou, Minervois, Minervois-la-Livinière

Ces vins sont exceptionnellement mis en vente sur place.

(Chèques et espèces mais pas de carte bleue)

CULTURE VIGNERONNE

Vidéo « Volèm dire al País »



Pour ponctuer les conférences, vous pourrez découvrir une nouvelle vendange de paroles de vigneron audois qui ont des choses à dire à leur Pays, autour de deux sujets:

- *L'Amour du vin. En général et en particulier.*
- *Confidences sur les origines sensibles de leur meilleure cuvée*

Cette oeuvre vidéo est réalisée par la Onzième toile de Homps, avec Michel Cano, Chambre d'Agriculture de l'Aude pour les entretiens, et Nadine Franjus-Adenis.

Avec :

En Corbières

Domaine Bérail-Lagarde, Luc Sur Orbieu
Celliers d'Orfée, Ornaisons
Château St. Esteve, Thézan des Corbières
Vignerons de Castelmaure, Embres et Castelmaure
Domaine Serre-Mazard, Talairan
Domaine du Grand Arc, Cucugnan

En Minervois

Domaine des Maels, Argens-Minervois
Château Faîteau, La Livinière
Château Villepeyroux-Forest, Malves Minervois
Domaine L'Herbe Sainte, Mirepeisset
Domaine Cros, Badens
Château Etang des Colombes, Cruscades

En Fitou

Domaine Bertrand-Bergé, Paziols
Cave des vigneron de Cascastel, Cascastel

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>

« *Tous les vigneron et vigneronne que nous avons rencontrés, nous ont remonté le moral. Tous important de la passion et exportent du bonheur. Nous n'avons pas entendu des conteurs d'histoires mais bien l'expression du cœur* » (Michel Cano)

CULTURE VIGNERONNE

Exposition photo « Vendanges »



« Après des études de photographie à l'ETPA de Toulouse, j'ai travaillé six ans en laboratoire photo. Je suis actuellement directeur de la publication de "La Semaine du Minervois" à Olonzac. Mon travail autour de la viticulture dure depuis trois ans. L'idée est de faire des images qui retracent la vie autour des vendanges. Avant toute chose, le plus important pour moi est de pouvoir rencontrer humainement les gens que je vais photographier, pour que se crée une confiance mutuelle, et pour pouvoir montrer les visages de ces hommes et femmes qui font le vin que nous buvons avec plaisir. »

Nicolas Faure

Une trentaine de photographies de Nicolas Faure sera exposée pendant la journée dans l'Espace Culturel des Corbières

Ces photos sont disponibles sur demande : culture@payscorbieresminerois.fr / 04 68 33 63 38

La Librairie de l'Université de la Vigne et du Vin 10h30/20h

Sur place, la **Librairie Pratz de Lezignan-Corbières** propose une sélection de livres sur la vigne et le vin, dont les ouvrages qui ont permis de préparer le thème de cette édition.

Le vin et ses annales 2012, ed.DAREIOS/ Féret
La Vigne et le vin, La documentation française,
Le vin et l'Amour, Philippe Brenot, ed Féret
Le marketing du Goût, Nicolas Guichard, ed Féret
Le vin sur le Divan, Céline Simonnet-Toussaint, ed Féret
Partager le goût du vin, François Martin, ed Féret
La dégustation géosensorielle, Jacky Rigaux, ed Terres en vues
Mythologies gourmandes, Rémy Lucas, ed PUF

Jean-Pierre Alaux, auteur de la série policière « *Le sang de la Vigne* » sera disponible pour les signatures entre 18h et 19h. A cette occasion, tous les numéros seront en vente dont « *Coup de tonnerre dans les Corbières* » éd. Fayard

ANNEXES GOURMANDES

Le repas de midi au Cellier de Graffan (Ferrals-les-Corbières)

Le menu de l'Université de la Vigne et du Vin

Ce repas est organisé par le **Club Table & Vin de l'Aude**, avec un restaurateur et des vins du Club.



12h30 au Cellier de Graffan, 18 euros, vins compris

sur réservation auprès du Pays Corbières & Minervois : 04 68 27 88 10
Paiement par chèque à l'ordre du Club Table & Vin

En clôture : « Soirée plaisir et gastronomie » au Palais des Fêtes à Lézignan

Après cette journée pour éveiller les papilles et l'esprit aux plaisirs des sens, le Club Table et Vin de l'Aude vous propose de conclure ces réflexions par une soirée bachique et gastronomique. Le chef qui orchestrera la soirée proposera des mets qui ont une histoire.

**Un plat, une histoire
A chaque plat, son vin
Et des surprises !**

Des ingrédients choisis avec finesse pour une soirée très gourmande et festive !

Entre mythologie, tradition, confidences et performances, le chef confie les raisons de sa passion. Chaque plat proposé est une mémoire et chaque vin une histoire. Le chef propose des paroles et les accords font la musique. Un repas tout en nuances avec de belles promesses de plaisir. Le Palais des fêtes de Lézignan se transforme en salle de rêve pour les papilles, le temps d'un festin de mots et de mets.

La sélection des mets et des vins est préparée en complicité avec Nadine Franjus-Adenis de l'Université de la Vigne et du Vin.



Cette soirée est co-organisée par le **Club Table & Vin de l'Aude** et le Pays Corbières & Minervois

45€/personne, vins compris, sur réservation auprès du Pays Corbières & Minervois : 04 68 27 88 10
Paiement par chèque à l'ordre du Club Table & Vin
Plus de renseignements sur : www.universitevignevin.fr

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

Cinémaude
Club Table & Vin de l'Aude
CIVL - www.languedoc-wines.com
Chambre d'agriculture de l'Aude - www.aude.chambagri.fr
Celliers d'Orfée - www.cuveesextant.com
Fédération des Vignerons Indépendants
L'Institut d'Etudes Occitanes de l'Aude
Syndicat du cru Corbières - www.aoc-corbieres.com
Syndicat de Cru Corbières-Boutenac
Syndicat du cru Fitou - www.cru-fitou.com
Syndicat du cru Minervois - www.leminervois.com
Syndicat du cru Minervois-la-Livinière

Avec le parrainage de L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin - [IHEV Supagro Montpellier](#)
et les vignerons qui offrent leurs vins et leur temps pour les dégustations

Et autour de l'Université de la Vigne et du vin, des évènements en partenariat :

- Avec le Cinéclub de Lézignan-Corbières

Soirée documentaire « *La Clé des Terroirs* », jeudi 25 octobre au cinéma de Lézignan-Corbières

- Avec la Fédération des IGP de l'Aude

Fête des IGP, vendredi 9 novembre à l'Espace Culturel des Corbières à Ferrals-les-Corbières

Contacts

Pays Corbières & Minervois

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

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

www.universitevignevin.fr