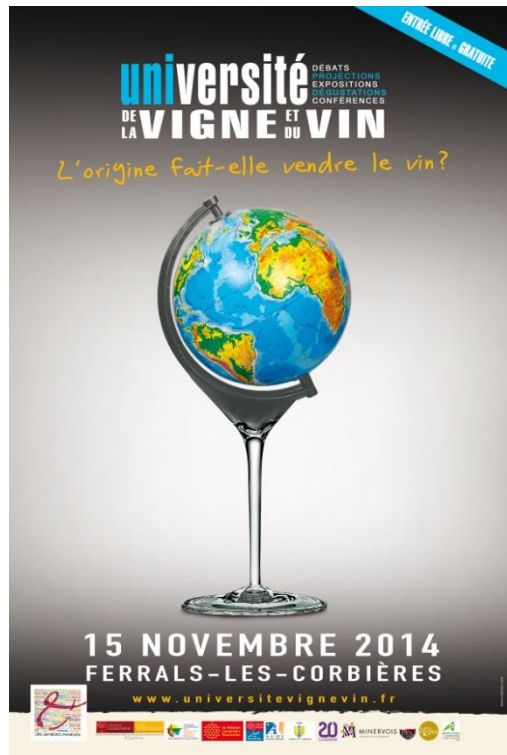


Samedi 15 novembre 2014
à Ferrals-Les-Corbières (Aude)



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

Dossier de presse

Sommaire

• Présentation de l'édition 2014	3
• Les conférences	4 à 9
• Les dégustations	10
• Culture vigneronne	11 et 12
• En partenariat	13
• Annexes gourmandes	14
• Vous accueillir	15
• Concept	16
• Organisation et contacts	17

Dis-moi ce que tu bois, je te dirai qui tu es

Note d'intention

Ce précepte, jusque là réservé à la nourriture devient de plus en plus présent pour le vin. Le vin n'est pas un aliment mais il est absorbé comme la nourriture et comme elle, il apporte au corps des éléments extérieurs plus ou moins subtils. La crise de confiance par rapport aux produits alimentaires se retrouve dans la consommation du vin. On veut boire propre, on se méfie des sulfites et des industriels, on s'inquiète de l'impact sur l'environnement. On veut connaître celui qui produit, ses pratiques comme son terroir. Les appellations d'origine contrôlée répondent en grande partie à ces questions mais ce n'est pas suffisant, on demande plus au vin. Il doit être l'expression d'un être et d'un terroir mais il est aussi déclencheur de notions plus abstraites et très personnelles qui donneront plus ou moins de satisfaction. On peut boire un rosé pour prolonger ses vacances, on achète un Corbières ou un Minervois pour se transporter, le temps d'un verre, sur des terres chéries.

Devant l'évolution de la réglementation européenne et la segmentation des prix, on constate que le classement des appellations s'est simplifié en deux grandes familles : avec ou sans IG. Au-delà de cette différence sur l'indication géographique, c'est la notion d'origine qui devient la question centrale de la reconnaissance du Vin. Origine historique comme les AOC ou touristique pour les IGP mais aussi végétale pour les cépages ou temporelle pour les millésimes et des nuances écobiologiques pour les vins bios. Avec une mention spéciale pour les vins de France qui, bus de loin, ont le goût de pays.

Cette notion d'origine renvoie au sens du vin, il est le « sang de la terre », l'expression d'un lieu, quelles que soient ses conditions de production avec ou sans signe de reconnaissance. Il est et reste le jus d'une vigne liée à sa terre. Celui qui le boit goûte à cette origine. Celui qui l'aime, fait un retour aux sources.

Et si le lien à l'origine était le meilleur argument pour vendre un vin ? C'est la question que pose cette nouvelle Université en explorant cette notion d'origine et le sens qu'elle donne au vin.

Nadine Franjus-Adenis

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

Programme thématique

LES CONFERENCES

8h30>12h30

Le matin

« Le sens de l'origine »

Ouverture de l'Université

Gérard Barthez, président du Pays Corbières & Minervois et maire de Ferrals-les-Corbières

Michel Maïque, président de la Communauté de communes de la Région Lézignanaise Corbières et Minervois

Xavier de Volontat, président de la commission AOC du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc et président de l'AOC Corbières.

9h15 ■ Stratégie et sens de la production

Le concept de « Système Economique du don » est basé sur le don comme première ou seule transaction. Il tient compte de tous les besoins du citoyen et pas seulement de celui de la consommation.

« Quand un produit est bon, il devient une cause pour certains. Devient-il alors uniquement un produit à vendre ou une cause à défendre ? Un bon produit peut être aussi un enjeu économique ou social, s'inscrivant dans l'histoire du lieu, comme dans les souvenirs personnels. Nous ne sommes pas loin de dire qu'un lieu devient un lien... entre son origine et mon histoire de vie. Un produit peut-il satisfaire tous les besoins holistiques du « consommateur », donnant du sens plus qu'une simple consommation ? » C'est ce que notre orateur semble vouloir affirmer.

Eric Jaffrain, inventeur du concept marketing de "Giff economics System" en 1986.

Près de 30 ans d'expériences en marketing et communication.

Activités actuelles :

- Consultant marketing indépendant
- Enseignant en Universités et en Ecole Supérieure de Commerce
- Formateur et animateur de séminaires professionnels
- Conférencier : Forum internationaux, Grandes Ecoles
- Intervenant médias (radio, presse et TV).

Expertise professionnelle :

Audit et conseil en marketing stratégique

Communication publicitaire

Marketing-direct

Concepteur – rédacteur

Enseignant communication et marketing non-marchand

Pour approfondir le concept :

<http://www.marketing-non-marchand.ch/>

9h45 ■ Le vin, meilleur exemple d'appellation d'origine

La définition de l'AOC. Et comment l'immatériel du goût donne du sens à la hiérarchisation.

« La notion d'Appellation d'Origine accompagne nos attitudes alimentaires et ceci a toujours existé. Hésiode ne disait-il pas déjà « donnez-moi du vin de Byblos » parce qu'il lui reconnaissait un langage sensoriel particulier qui convenait à ses vécus de table et lui apportait un plaisir. De même dans nos campagnes, en recherchant dans nos tiroirs poussiéreux, on va retrouver des menus de mariage d'avant 1900 où sont indiqués les vins selon les origines des terroirs de lieux-dits facilement identifiables sur les relevés cadastraux.

Oui, l'homme a toujours été et demeure attiré, pour les laisser venir alors dans son intimité corporelle, par des mets et boissons s'identifiant à un zénith, à une géographie, à une histoire afin d'être alimenté et non seulement nourri.

Ceux qui élaborent du vin essaient que ce vin ressemble à l'endroit où il est fait »

Jacques Puisais, œnologue et philosophe du goût. Créateur en 1976 de l'Institut français du goût.

Voir aussi : <http://www.institutdugout.fr/>

11H ■ Le vin est un vecteur de la téléprésence

Comment voyager en restant sur place ? Le lien entre origine du vin, mémoire intime et consommateur.

Nathalie Spielmann, enseignante chercheur comportement du consommateur NEOMA business school Reims

Nathalie Spielmann, d'origine canadienne, a obtenu son doctorat en Marketing à l'université de Concordia à Montréal. Installé depuis 2009 en France en tant qu'enseignante-chercheuse de marketing à NEOMA Business School (fusion de Reims Management School & Rouen Business School) à Reims, elle poursuit la recherche sur la perception qu'ont les consommateurs sur les produits d'origine et particulièrement sur ce que veut dire la notion de terroir. Elle examine en détail la relation entre l'identité du consommateur et sa consommation de produits, tel que les produits de terroir, qui peuvent lui rappeler son origine ou qui peuvent évoquer en lui le désir de visiter ces lieux ou des souvenirs d'autres origines. Une de ses récentes publications aborde la visibilité du mot terroir dans les revues de vins françaises et une autre récente publication examine la viabilité et l'intérêt d'avoir un gestionnaire de marque territorial dans les régions avec des produits de terroir, elle a travaillé plus particulièrement sur la Champagne.

11h15 ■ **Origine et identité**

Réflexion sur le poids de l'Histoire quand la production a choisi le marché aux dépens de l'origine.

Jean-Louis Escudier, Chargé de recherche au CNRS Montpellier1.

Sa thèse porte sur une « contribution à l'histoire des rapports économique des genres, application à la viticulture française 1850 à 2010 »

Il aborde ici, brièvement, le positionnement historique des producteurs et responsables socioprofessionnels du Languedoc durant les années 1860-1890, positionnement qui tendait à nier toute identité aux vins du Languedoc, perçus comme un produit basique, destiné au négoce qui prenait en charge les coupages (et non assemblages) avant la mise en marché. Au travers de multiples vicissitudes, ce système se perpétuera jusqu'aux années 1970.

DISCUSSION AVEC LE PUBLIC



L'après-midi**« Le goût de l'origine : origine, terroir, appellations »****14h15 ■ Reprise du colloque****14h30 ■ Le terroir et les produits d'origine dans les médias*****Présentation de l'étude « Le terroir dans les médias : une interprétation des populations, paysages, et palais ».***

Co-auteur avec Nathalie Spielmann de cette étude, Fabrice Parisot est propriétaire et gestionnaire des Caves du Forum à Reims depuis 2004. Élu meilleur caviste de France en 2013 par la Revue des vins de France, il œuvre depuis plusieurs années à faire valoir les vins de terroir auprès d'une clientèle française et internationale. Son magasin est reconnu par les amateurs au Japon comme aux Etats-Unis. Diplômé du Lycée Viticole d'Avise, il propose une gamme de vin de plus de 1500 vins français et étrangers. Afin de mieux représenter les vins présents dans son magasin, il voyage dans les vignobles afin de rencontrer les vignerons et mieux comprendre le terroir. Cette philosophie l'a amené à voyager partout en France ainsi qu'en Nouvelle-Zélande, Australie, Canada, USA, Italie, etc. Grand dégustateur, il anime régulièrement des dégustations conférence, souvent avec les vignerons, afin de faire mieux partager la philosophie du terroir. Il est intervenant dans le programme "Vin et droit" de L'université de Reims Champagne-Ardenne et donne des cours sur la géographie et l'histoire des régions viticoles.

14h45 ■ Le Goût comme élément culturel

Jacques Puisais a mis au point une méthode d'examen sensoriel des aliments permettant complémentirement aux analyses chimiques et microbiologiques de donner une valeur globale à notre alimentation, c'est à dire à partir de leurs trois propriétés nutritionnelles, hygiéniques et organoleptiques. C'est ainsi qu'il mesurait la finalité d'un aliment : nourrir le corps de l'homme mais aussi alimenter son cerveau, seule source de la mémoire sensorielle.

Il fallait former le consommateur sur ce qu'il destinait à son alimentation et l'apprendre à goûter.

Jacques Puisais Titulaire d'un doctorat en chimie, a dirigé le *laboratoire départemental et régional d'analyse sensorielle* dans Tours où il commence à donner des cours de l'éducation du goût en 1964. Il a créé l'Institut Français du Goût en 1976, afin de développer la recherche pluridisciplinaire autour du goût et de la sensibilité alimentaire. Désireux d'initier les enfants au goût, il a développé une méthode d'éveil sensoriel, qui a été utilisé dans les salles de classe depuis lors. Il est aussi membre de l'INAO.

15h ■ Table ronde : L'expression de l'origine dans les vins et pratiques culturelles

Le goût de terroir et les vins de lieu

Avec Jacky Rigaux, psychologue, universitaire chargé de formation continue à l'université de Bourgogne, et écrivain français. Il est Ingénieur de Formation et membre du Laboratoire de Recherche à l'Université de Bourgogne à Dijon. Jacky Rigaux est responsable du Secteur « Vigne, Vin, Terroirs » et du Secteur « Médico-Psycho-Social » en Formation Continue, deux secteurs d'activité de formation et de recherche, en Psychanalyse et en Connaissance des Terroirs et Dégustation.

Ses recherches sur la vigne, le vin et le terroir s'organisent autour de la thématique du terroir et de la dégustation, dans une perspective historique et épistémologique.

Son approche se veut multi-référentielle.

Affirmer haut et fort que le terroir marque le vin de son empreinte indélébile exige de la part du vigneron un retour aux bonnes pratiques afin que le raisin arrive naturellement à sa maturité physiologique optimale. Ne peut avoir statut de terroir qu'un lieu où la vigne est capable d'amener naturellement son raisin à cette maturité. Le vigneron peut alors, par la dégustation géo-sensorielle, faire accéder ses vins à la notoriété. Que l'on soit en Alsace, en Bourgogne, en Loire ou en Vallée du Rhône, chaque lieu identifié depuis fort longtemps pour sa capacité à produire un vin original, pourra accéder à une notoriété plus ou moins importante. Les Grands Crus de Bourgogne y sont parvenus depuis fort longtemps, mais certains d'entre eux sont plus célèbres que d'autres, Romanée-Conti et Chambertin pour les rouges, Montrachet et Corton-Charlemagne pour les blancs...

Pour la pluralité de la vigne et du vin, innovation et lien à l'origine.

Avec Jean-Louis Escudier, chercheur à l'unité expérimentale de l'INRA Pech-Rouge-Gruissan

Vin pluriel impose alors vignes plurielles pour des consommateurs pluriels. L'INRA dispose dans sa collection de Vassal de 7500 variétés identifiées (ou en cours d'identification). Si on croise ceci avec la technologie à la vigne et à la cave, le champ des possibles est important !! Ce patrimoine doit-il rester inexploité au nom de la tradition, ou se limiter à identifier quelques anciennes variétés pour les planter ici ou là?

Si le vin de tradition AOP, devient le modèle unique, ne risque-t-on pas de banaliser la tradition et de standardiser le vin en réduisant l'éventail des qualités et de ses consommateurs. Le sujet n'est pas de faire le meilleur vin du monde quelque part comme certains concours pourraient le laisser penser, et encore moins de dupliquer ce modèle qui deviendra ensuite ennuyeux.

Y a-t-il un goût Nature ?

Avec Yves Belaubre, journaliste, auteur et scénariste, professeur de cinéma et philosophe.

Cet épicurien, fut le créateur de la revue « Cigare et sensations » dédiées aux vins et aux cigares qui fut interdite de parution en 2008 au nom de la santé publique. Il a effectué de nombreuses missions de conseil en communication auprès de vigneron tels que la famille Grassa au Tariquet, Olivier Decelle au Mas Amiel et Château Jean Faure, etc., ou d'institutions comme l'Interprofession de l'Armagnac. Aujourd'hui il développe un site internet entièrement vidéo pour le Domaine Prieuré Roch en Bourgogne. Son essai « Ce goût dit Vin » publié par les Editions numérique UPPR en 2013, analyse et interprète la philosophie du vin que l'on dit « nature ». L'essai est disponible sur : http://www.uppreditions.fr/livre/978-2-37168-001-2_le-vin/

« Evidemment, il n'y a pas une « nature » immuable car la nature est elle aussi le fruit d'une histoire. Ainsi la vigne d'avant le phylloxéra n'est pas la vigne d'aujourd'hui... mais néanmoins la nature est toujours cette donnée qui nous dépasse, qu'il faut respecter et écouter pour en obtenir le meilleur. Depuis 7000 ans que les hommes ont « inventé » le vin, le goût du vin est l'expression de cette nature que le vigneron conduit comme on conduit un être vivant. Aujourd'hui, l'œnologie confirme nombre de ces intuitions et de ces savoirs traditionnels du vigneron. Elle lui fournit des outils pour mieux comprendre ses choix et ses actes. Mais les exigences de la rentabilité ont favorisé un usage manipulateur de ces outils. Et le goût du vin, défini par la nature, tend à se plier au goût du consommateur, imitant en cela les pratiques du Nouveau Monde, au risque de faire du vin un produit industriel.

Le souci d'un goût « nature », exprimé par un nombre grandissant de vigneron et de consommateurs, porte aujourd'hui, en sus des raisons sanitaires, la revendication d'une culture française du vin attachée à l'expression d'un terroir et en cela irréductible au formatage industriel. »

16h30 ■ L'invité professionnel

Réaction à la question de l'origine et discussion avec les intervenants.

Philippe Coste, président de la commission économique du CIVL, président de la Fédération des AOC SUD et président de l'AOC Minervois.

Soirée : Introduction à la dégustation – 18h00

« Vins de schistes, vins de galets roulés »

Expression du sol au travers des vins et témoignage d'une implantation d'un rayon Languedoc Roussillon en Champagne.

Fabrice Parisot, caviste de l'année « Les caves du Forum » à Reims, Suivi de la présentation de l'association « Terroirs de Schistes »

Les dégustations

10h30 ■ LA PAUSE VIGNERONNE : ORIGINE, VIGNERON PURE SOUCHE

Avec les participants des « Volèm dire al país » (cf. p.10)

Dégustation de cuvées emblématiques de leur travail, de leur histoire et de leur terroir, en présence des vignerons.

19H ■ LA DEGUSTATION THEMATIQUE : VINS DE SCHISTES ET VINS DE GALETS ROULES

Avec les AOC Corbières, Corbières-Boutenac, Fitou, Minervois et Minervois-La Livinière, et l'Association Terroirs de Schistes.

Le terroir est à l'honneur avec deux sols que tout oppose. La période géologique, ère primaire pour l'un et quaternaire (parfois tertiaire) pour l'autre.

Roche feuilletée contre pierres rondes.

Sombre ou clair.

Coteaux ou terrasses.

Le sol influence la culture de la vigne et son développement.

Qu'en est-il des vins ? Ont-ils le goût de leurs pierres ?

*Certains vins sont exceptionnellement mis en vente sur place.
(Chèques et espèces mais pas de carte bleue)*



Créée à l'initiative du syndicat de l'AOC Faugères, l'association Terroirs de schistes s'est donnée pour mission de réunir toutes les appellations vinicoles du monde installées sur des terroirs de schistes.

« Les terroirs de schistes sont peu nombreux, de superficie réduite, présents dans le monde entier, leur rareté en fait leur spécificité. Les découvrir au travers de vins authentiques c'est essayer de comprendre la minéralité unique de ces terres pauvres et fragiles.

Les découvrir au travers de leurs paysages et de leur gastronomie, c'est révéler l'empreinte qu'ils ont sur les hommes qui les habitent.

Autour de ces constats, partagés par quelques amis amoureux du vin, des terroirs et des pays, est née l'association « terroir de schistes ».

Pour approfondir : <http://terroirsdeschistes.eklablog.fr/>

CULTURE VIGNERONNE

Vidéo « Volèm dire al país »



Une création vidéo intitulée « Volem dire al País » pour donner la parole au Vin et aux vigneron.

Se l'origina de nòstres vins èra jamai pus signada ?

Se la diversitat de nòstras apellacions enluminava pas mai nòstras taulas ?

Se nòstres rasims « matèria primièra » fasián venir los rics encara mai argentats ?

Se nòstres vinhairons de deman plegavan botiga ?

De qué ne seriá de nòstre polit País ?

Al trabalh, totes amassa !

Si la diversité de nos appellations n'éclairait plus nos tables ?

Si nos raisins "matière première" enrichissent toujours plus les riches ?

Si nos vigneron de demain baissent les bras ?

Qu'en serait il de notre beau Pays ?

Au travail tous ensemble !!!

Ils sont vigneron par choix. Pour changer de vie ou poursuivre une aventure familiale. Leur métier est devenu une passion. Sensibles à la vigne comme à leur environnement, ils soignent leur terre comme un père son enfant. Un pied dans la tradition, l'autre dans l'avenir, ils se sont engagés dans le collectif et pour les appellations. Leur vin est bon et leur parole sensible et engagée.

Entretiens vigneron avec :

Bertrand Cros-Mayrevieille, Maison des vins du Minervois à Homps

Jean-Luc Dressayre, Mas Paumarhel à Azillanet

Jean-Marie Fabre, Domaine la Rochelière à Fitou

Francis Géa, Cellier d'Orfée à Ornaisons

Alain et Alban Izard, Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

Nicolas Mirouze, Château Beauregard-Mirouze à Bizanet

Daniel Sendrous, Chai des vigneron à Lézignan-Corbières

Entretiens : Nadine Franjus-Adenis, La Buissonnière du Vin et Michel Cano, Global Développement

Production : Pays Corbières & Minervois

Prise de son : Sonia Cassaigne, Pays Corbières & Minervois

Réalisation : Alexandre Patchoutinsky, La Onzième Toile

Réalisation La Onzième Toile. 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>

Expositions photos, Marc Médevielle

"Destinées à illustrer le Carnet du parc naturel de la Narbonnaise consacré à la vigne et au vin, ces photographies de paysages ont été prises dans les Corbières et le massif de la Clape. Elles montrent comment la vigne, ici, a dû batailler pour faire sa place dans un paysage très minéral tout en lui conférant une certaine douceur. A leur façon, elles tentent de traduire le « goût de l'origine » et invitent à s'interroger sur les correspondances sensuelles qu'on peut imaginer entre un paysage et un vin."

Naguère journaliste du vin, responsable de la rédaction de Terre de Vins, Marc Médevielle est désormais photographe indépendant.



En partenariat avec le PNR de la Narbonnaise en Méditerranée



Le temps de la vigne

par Marc Pala et Jean-Louis Escudier
photographies de Marc Médevielle

avec la collaboration de
Jean-Claude Bouquet, Stéphane Maistre, Jean-Loup Abbé,
Gilbert Languet, Remy Pech, Genevieve Gaignaoul-Fortaine



L'Université de la Vigne et du Vin met à l'honneur le Carnet du Parc n°14 édité par le Parc Naturel de la Narbonnaise en Méditerranée.

Ce Carnet consacré au « Temps de la vigne » raconte l'histoire de l'installation et de l'épanouissement de la viticulture dans notre région depuis l'époque romaine.

- Marc Médevielle a fourni l'ensemble des illustrations de ce Carnet. Il a sélectionné quelques unes de ces photographies pour l'exposition présentée à l'Espace culturel.
- Jean Louis Escudier, chargé de recherche en économie au CNRS expose dans ce carnet les résultats de ses recherches sur « la vigne au féminin ». Il présentera au colloque de l'Université le fruit de ses réflexions sur le thème de l'origine et de l'identité viticole.
- Cet ouvrage sera présenté sur l'espace de la librairie du Banquet du Livre qui accueillera les auteurs présents pour des séances de dédicaces organisées tout au long de la journée.

En partenariat

Culture occitane avec Alan Roch

• **Alan Roch** : animateur/agitateur culturel de l'Institut d'Estudis Occitans-Aude : conteur, chroniqueur... Dans le domaine oenologique, il s'attache à développer la mémoire du grand maître Viravent Trucabarral (1907-1999), auteur du fondamental mais méconnu ouvrage *Meditacion e Vinificacion*.

• **Intervention** : **Lo vin es nòstre lait mairal** (*Le vin est notre lait maternel*)

Ou comment le vin renvoie aux origines bibliques, écologiques (la Pacha-Mama nourricière) et familiales.

Tornem a l'original que l'on peut à la fois traduire par « originel » ou par « original », *una dualitat que nos balha un biais de contunhar d'èsser çò que sèm prigondament*.

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

La Maison du Banquet (Abbaye publique de Lagrasse) est partenaire de l'Université de la Vigne et du Vin, 2014 à travers la présence de sa librairie.

Ce centre de rencontres et d'études autour du livre et de la pensée, qui organise le festival de notoriété nationale, « le Banquet du Livre », veut être un lieu ouvert à tous où « le goût du vin se mêle à celui de la parole », où les joies de l'esprit se conjuguent aux plaisirs de la table et du vin.

Ainsi, sur place, à l'abbaye, la Maison du Banquet comporte un café de pays (labellisé Qualité Tourisme-Sud de France) et une librairie d'exception.

Outre les boissons classiques, le café sert différents vins des Corbières.

La librairie généraliste propose environ 7000 livres et 6000 références différentes dans tous les domaines : littérature, essais, poésie, polars, beaux livres, nature, jeunesse, etc. Elle offre un service de commande à l'unité et du conseil personnalisé.

Elle est également ouverte sur le territoire des Corbières et propose un stand de livres dans différentes manifestations culturelles du pays.

Sa participation à l'Université de la Vigne et du Vin est une première. La librairie proposera sur place une sélection d'ouvrages spécialisés pour accompagner la journée mais elle proposera également une littérature sur le vin et tout ce qui peut enrichir la culture vigneronne.

Sélection de livres ayant servi à la préparation de l'UVV 2014

« Et si nous refusions la macdonaldization du goût », de Jacques Puisais, éditions Déléco

« Empreintes de vin », de Jacques Puisais et Didier Michel, éditions Déléco

« Partager le goût du Vin » de François Martin, éditions Féret

« Le marketing du goût » de Nicolas Guichard, éditions Féret

« Les gouttes de Dieu », éditions Glénat BD

« Le terroir et les vigneronnes » de Jacky Rigaux éditions Terre en vues

« La dégustation géo sensorielle » de Jacky Rigaux éditions Terre en vues

"Le vin pour tous" de Myriam Huet éditions Dunod

« Terroirs viticoles » de Jean-Claude Bousquet, éditions écologistes de l'Euzière

Des dédicaces seront organisées de 18h à 19h avec les intervenants et auteurs du colloque.

ANNEXES GOURMANDES

Le repas de midi au Cellier d'orfée

(Ancien Cellier de Graffan, à Ferrals-les-Corbières)

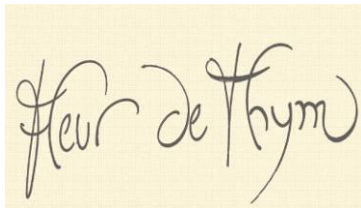
Menu

Terrine de lapin et ses condiments, réduction balsamique, mesclun croquant.

Cuisse de canard confite, haricots lingots aux oignons doux.

Crumble pomme/ananas, crème de framboise.

Café



Avec le Chef **Georges Lemarié** et son restaurant « Fleur de Thym » à Narbonne
Carte des vins concoctée avec les Celliers d'Orfée



12h30 au Cellier d'Orfée, 22 euros, vins compris

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

Soirée : dégustations de 19h à 21h

Possibilité d'acheter sur place une assiette de Tapas du terroir au prix de 8€ également préparée par le restaurateur « Fleur de Thym ».

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.

Organisation



Pays Corbières & Minervois
04 68 27 88 10
accueil@payscorbieresminervois.fr
www.universitevinevin.fr

Nadine Franjus-Adenis, La Buissonnière du Vin
conception et animation du colloque
04 68 43 62 77
nadine.adenis@orange.fr

Ce projet a été possible grâce à nos partenaires professionnels


Celliers d'Orfée
www.cuveesextant.com

Chambre d'agriculture de l'Aude
www.aude.chambagri.fr

Syndicat de cru Corbières
www.aoc-corbieres.com

Syndicat de cru Fitou
www.cru-fitou.com

Syndicat de cru Minervois
www.leminervois.com



Et la participation de

La commune de Ferrals-les-Corbières, l'Espace culturel des Corbières, l'Institut d'études occitanes de l'Aude, la maison du Banquet et des générations, le Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée et les vigneronns qui ont offert leurs vins et leur temps pour les dégustations.

 Avec le parrainage de l'Institut des hautes études de la vigne et du vin IHEV Supagro Montpellier.

Partenaires financiers



Contacts

Pays Corbières & Minervois

Sonia Cassaigne, coordination et communication UVV - 04 68 27 88 10 - accueil@payscorbieresminervois.fr
Nadine Franjus-Adenis, conception et animation UVV - 06 82 15 42 92 - nadine.adenis@orange.fr

www.universitevinevin.fr