

RÉCOLTE ET AFFINAGE

Parcellisation et planning des vendanges ont été initiés l'année dernière dans des conditions climatiques optimales. Cette année, malgré les aléas météorologiques, la même organisation a été proposée et validée par le Conseil d'Administration et l'Assemblée Générale. Les vendanges sont un moment important pour tous, car elles représentent le travail d'une année de vigneron. C'est pourquoi leur organisation doit pouvoir répondre à la fois aux attentes des coopérateurs et à celles de la Cave. Pour cela nous nous sommes donnés à Viré un atout majeur qui est la parcellisation, appuyée d'un planning établi sur des critères concrets et raisonnables. On sait que la qualité du produit final passe par la qualité de son élaboration, et, ce, d'un bout à l'autre du processus. Dans notre secteur d'activité, le soin apporté au bon déroulement des vendanges est un maillon important de cette longue chaîne de conscience professionnelle. Les coopérateurs de Viré l'ont bien compris et c'est pourquoi leur cave a toujours une longueur d'avance. Grâce à la réflexion globale et la volonté de chacun, les contraintes que peut apporter la rigueur deviennent autant d'outils de précision, pour un produit affiné.

Georges Guillemaud
Président



**résultats
excellents...
mais...**

le bilan commercial est excellent,



L'heure des vendanges est aussi celle du bilan commercial de l'exercice écoulé, tant à l'export que sur le marché français. Le Viré-Clessé de la Cave a le vent en poupe et progresse partout, obtenant ainsi la reconnaissance d'une clientèle pourtant exigeante.



Depuis 3 millésimes maintenant, le Viré-Clessé s'est progressivement implanté sur les différents marchés français visités par la Cave. Et ce, non seulement chez les distributeurs habituels mais aussi chez de nouveaux, qui ont vu là un produit porteur pour leurs secteurs, augmentant de ce fait les parts de marché de la Cave. Cependant, entre les habitudes et les nouveaux prospects, le pari n'était pas gagné et il convient aujourd'hui encore de garder la tête froide. Christine Philippe, responsable commerciale et Emmanuel Béné, directeur, multiplient les démarches, les contacts et les voyages, car il s'agit de confirmer toute implantation : «*la première commande est importante ; mais il faut qu'elle soit suivie d'autres ! Et que nos clients nous soient fidèles. Ce qui est le cas jusqu'à maintenant ; preuve, si besoin est, que notre produit et notre approche répondent à une demande. Nous devons par contre, l'adapter selon les régions. Partout où nous allons, nous essayons d'avoir un interlocuteur, un agent, un représentant ou un grossiste. Mais plus on va loin, plus il faut travailler pour se faire connaître car les crus du mâconnais ne sont pas forcément connus. Nous ne pouvons, de toutes les façons, être présents partout et nous ne voulons pas*

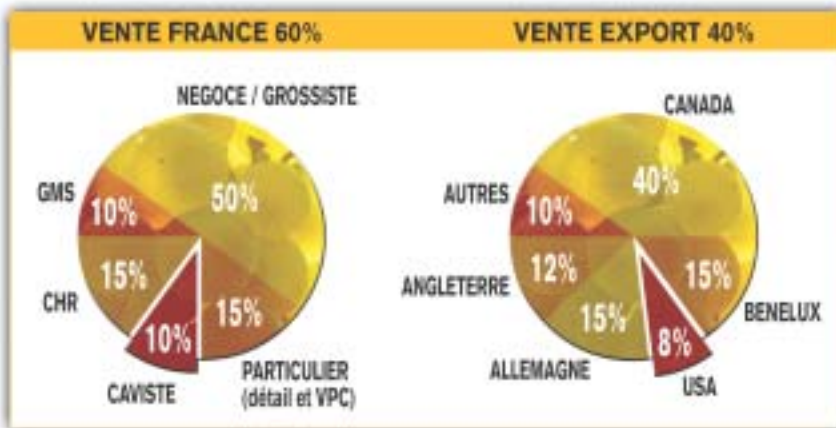
nous éparpiller. Il vaut mieux "asseoir" un secteur géographique, aider nos interlocuteurs locaux, bien les implanter, avant d'essayer de développer de nouvelles régions.

En 3 ans, nous avons beaucoup progressé sur le marché des CHR, ainsi que sur la vente aux particuliers qui représentent 15% de notre activité. Le marché du négoce et des grossistes a un peu moins progressé mais se taille tout de même un beau 50% !

De manière globale, le Viré-Clessé a gagné 27% sur le marché français».

belle évolution à l'export
Côté export, le bilan commercial souligne également une belle évolution. Aux Etats-Unis, précise Christine Philippe dans un sourire : «*là c'était facile car nous sommes partis de zéro ! Les choses sont allées*

mais...



un peu plus lentement que nous l'espérions, mais le Viré-Clessé est bien lancé outre-Atlantique. Nous y avons maintenant des importateurs, sur des états différents, et d'autres sont pressentis. Maintenant tout va dépendre des suites des dramatiques événements du 11 septembre.

En Angleterre, notre nouvel agent a beaucoup travaillé et aujourd'hui se dessinent quelques belles choses. Il a fallu du temps pour remettre le marché en route : au départ un de nos Viré-Clessé a gagné les faveurs d'une célèbre épicerie fine, puis une de nos cuvées Viré-Clessé a fait l'objet d'un article dans

la presse professionnelle, signé d'un journaliste réputé. Cela a été un facteur déclenchant. Notre Viré-Clessé se développe bien aujourd'hui».

à suivre...

La plus belle satisfaction du bilan à l'export vient du Canada : «là c'est le gros "boum" ! Nos interlocuteurs ont dégusté d'autres vins, et leur ont préféré le nôtre. Et nous pouvons annoncer avec plaisir que le premier cru blanc de Bourgogne vendu au Canada est le Viré-Clessé! Par ailleurs, l'Allemagne et la Belgique sont en progression. Quant à la Hollande, si elle a un peu de retard sur ses enlèvements, les commandes suivent. Toutefois, et malgré notre satisfaction, nous restons prudents car il ne faut pas oublier que nous n'avons commercialisé que 3 millésimes de Viré-Clessé, et qu'il y a encore beaucoup à faire. De plus, il n'y a pas lieu d'être optimiste outre-mesure, car la conjoncture politique et économique internationale ne présage pas de beaux jours».

vin du trimestre

Viré-Clessé 2000 "Grande Réserve"

Issu de cépage Chardonnay
élevé sur sols argilo-calcaires
sur les coteaux des communes
de Viré et Clessé.

SERVICE
12° à 14°

CONSERVATION
2 à 5 ans

STOCKAGE
bouteilles couchées à l'abri
de la lumière dans une cave
à température constante
le plus près possible de 15°.

Un millésime aromatique pour
cette cuvée Grande Réserve de
Viré-Clessé : On retrouve là les
caractéristiques senteurs florales que le
Chardonnay exprime sur nos coteaux :
aubépine, rose et fleurs blanches,
associées à des arômes légèrement
poivrés...

Un vin bien équilibré, agréable, avec des
arômes d'agrumes plaisants sans
agressivité.

On pourra le savourer à l'apéritif
et l'associer avec bonheur à des
coquillages, des crustacés, des entrées
légères à base d'escargots, des
grenouilles, truites et autres poissons.





Ce n'est pas une révolution, mais une évolution notable, puisque les coopérateurs de Viré franchissent un nouveau cap avec l'informatisation de leur cahier de culture. Avec cette gestion de la procédure, la traçabilité y gagne en temps et en transparence.

Le cahier de culture s'informatise

C'est à Frédéric Chapeau que revient l'analyse et la synthèse des diverses tâches exécutées par les coopérateurs sur leur exploitation. Un travail de fourmi qui consiste à traquer le détail pour une traçabilité optimale. L'informatisation du cahier de culture découle d'un constat, comme le résume le technicien-conseil de la Cave : *“les viticulteurs agissent de certaines façons, avec leurs produits, leurs matériaux et en fonction de leurs vignes. Pour assurer une traçabilité optimale, nous avons besoin d'un système pointu, mais qui n'impose pas un “racisme technologique” aux vignerons qui ne sont pas informatisés. D'autant plus que dans une coopérative, chacun doit être traité à l'égal de l'autre. Par ailleurs, le souci du client final est qu'il s'écoule le moins de temps possible entre le moment où le viticulteur exécute une tâche sur l'exploitation et celui où on en est informé”*.

données croisées

Le cahier de culture traditionnel permet déjà de retracer par le menu toutes les opérations mais *“au bout du compte il ne sert à rien de disposer d'un maximum de papiers si on ne peut pas les utiliser en informatique. Nous avons trouvé sur le marché le logiciel adéquat que l'on peut coupler à viti-scan, tableau spécifique de gestion. En clair, le coopérateur de Viré dispose maintenant d'un cahier de culture*

“papier” qui se présente de façon bien précise, pour pouvoir être scanné, puis lu, répertorié et analysé par l'ordinateur. Il est demandé au viticulteur de renseigner les fiches en fonction de leurs actions. La méthode permet d'harmoniser ce que les coopérateurs faisaient déjà avant, mais sur un support papier, un cahier, qui ne peut bien sûr pas être utilisé informatiquement”.

décrocher la moyenne

Frédéric Chapeau met tous les atouts du côté de la traçabilité : *“la Cave doit être capable de donner l'information à un client qui la réclame, gérer un groupe et établir les moyennes de la cave, par exemple pour le traitement du mildiou, les degrés. Quand un tableau est scanné, il est soumis à validation, tandis que le logiciel fait ressortir en rouge certains détails. Et s'il y a une erreur, elle ne peut être qu'infime, car le nouveau cahier de culture est un “tamis” qui lime les erreurs fondamentales. Chaque viticulteur a été formé pour pouvoir remplir sans problème le cahier, qu'il remettra tous les mois à la Cave. Là, le cahier sera enregistré en quelques secondes et contribuera à constituer une banque de données complète”* ; ...





Vendanges 2001 : technique et jugeotte

Du 25 septembre au 6 octobre, la Cave était en effervescence, comme chaque année au moment des vendanges. C'est là que tout commence pour le chef de cave Jean-Claude Janin, qui, le calme revenu, livre une première synthèse.

A la Cave le planning des vendanges était prévu sur le lundi 24 septembre, mais les fortes pluies de la veille ont imposé de commencer la récolte avec un jour de décalage. Le samedi suivant, la pluie a de nouveau obligé à suspendre momentanément les opérations. Les vignerons ont ensuite pu travailler sans discontinuer pour terminer les vendanges le 6 octobre. En début de récolte, le raisin titrait environ 11° pour finir à plus de 12° en clôture de vendanges, avec une acidité équilibrée. Notons également quelques foyers de pourriture en fin de récolte. *“Cette année est difficile et la Cave de Viré s'en tire plutôt bien. Si c'était à refaire aujourd'hui, nous choisirions les mêmes dates de vendanges, car nous n'avions rien à gagner à attendre”.*

tenue correcte exigée!
Le raisin à peine rentré, c'est Jean-Claude Janin qui officie, à commencer par l'enzymage d'extraction au remplissage du pressoir pour dégager la puissance aromatique. Puis c'est le pressurage, le

sulfitage, la mise en cuve, le débourage statique (entre 15 et 35 heures en fonction des cuvées), puis la fermentation à basse température. *“Les fermentations se font assez rapidement. Avec des vendanges à bonnes acidités, on devrait avoir des vins qui vont bien se tenir dans le temps.*

on s'organise

Cette année encore, la récolte s'est déroulée sans problème de parcours, avec un planning de vendanges bien rempli qui a pu être respecté à la lettre. *“En préalable, nous pensions regrouper des secteurs car nous trouvions le planning un peu trop chargé. Mais il était bien délicat de demander à un coopérateur de renoncer à sa zone, alors nous nous sommes organisés en conséquence et tout s'est bien passé”* explique J.C. Janin. *“Cela dit, il a fallu parfois “jouer avec le feu” car nous avons moins d'aisance pour ces vendanges que l'année dernière où nous avons à la fois la quantité et une météo favorable. Quand le contexte est difficile, un détail peut devenir un problème. Quoi qu'il en soit, à chaque problème, une solution. Et à chaque année une organisation”.*

Fête au château

Le 13 septembre, la Cave de Viré était invitée par le Groupe Carrefour à une réception donnée à l'Orangerie du château de Versailles. Le nouveau partenaire de la Cave avait tenu à ce qu'elle soit présente aux côtés des produits "reflets de France" chers au Groupe Carrefour, sponsor des journées du patrimoine auxquelles étaient associés les produits des régions. De plus, les représentants de la Cave ont particulièrement apprécié le discours du patron de Carrefour, Michel Bernard, qui a ce "parler vrai" très prisé à Viré !

Rencontre dans le parc



Le 24 septembre, la Cave de Viré a réalisé, avec l'agence Galion qui la représente à Lyon, une belle opération

médiatique dans le cadre magnifique du parc de la Tête d'Or. Elle a invité au restaurant le Chalet du Parc, la presse et ses interlocuteurs lyonnais, grossistes, CHR et cavistes, qui constituent l'un de ses meilleurs marchés français. Le président de la Cave, Georges Guillemaud, le directeur, Emmanuel Béné et la responsable commerciale, Christine Philippe se sont faits un plaisir de faire déguster et de commenter aux invités toute la gamme de la Cave. C'est ainsi que le Viré-Clessé a été présenté très officiellement sur la place lyonnaise, auprès de cent vingt personnes qui non seulement ont apprécié, mais l'ont aussi fait savoir.

la presse en parle

Le magazine nationale "Cuisine Actuelle" a sélectionné le Crémant de Bourgogne de la Cave de Viré, dans son numéro de septembre 2001 "*une superbe bouteille aux bulles très fines et persistantes et au bouquet fruité agrémenté d'une séduisante touche florale*". A noter que pour ce même Crémant, la presse dans son ensemble a relevé la médaille d'or obtenue lors du Concours National des Crémants.

Dans son numéro de juin, "Libre Service Actualités" (LSA pour les intimes) consacrait une page complète sur la traçabilité, illustrant son article d'une photographie du vignoble de Viré. Un encart attirait l'attention sur la démarche spécifique de la Cave.

Enfin "Maxi", magazine grand public sur la gastronomie et les vins, conseillait à ses lecteurs le "Viré-Clessé Vieilles Vignes" pour accompagner des filets de Sandre.

Le marché

La récolte est maintenant sous "haute surveillance". Jean-Claude Janin, notre chef de cave, œuvre aujourd'hui pour assurer un millésime 2001 de grande qualité.

Quant au millésime 2000, nous avons en stock, à ce jour, quelque 3 200 HL d'AOC Crémant de Bourgogne. Il est important de maintenir ce niveau de stockage afin d'avoir une période de prise de mousse longue. Celle-ci garantit la qualité et la finesse du Crémant.

6 000 HL de Viré-Clessé sont en cave. Ils correspondent à nos Vieilles Vignes, qui ne sont pas encore commercialisées, à notre Cuvée Prestige et aux réservations de nos clients.

Enfin, les 4 000 HL de Mâcon-Villages nous permettent de faire le lien avec le millésime 2001, qui ne sera disponible qu'en avril prochain.

Au-delà des réalités économiques et des perturbations des marchés mondiaux, nous espérons vivement que les événements dramatiques actuels trouveront rapidement une issue humaine et digne.



Petite lotte "piquée de romarin" rôtie aux reinettes et cèpes d'automne jus de déglacage au Viré-Clessé "Grande Réserve"

Sandra et Didier Goiffon, sont installés à Péronnas depuis un peu plus d'un an maintenant (juillet 2000). C'est pour eux un retour aux sources, après quelques années à Dijon, Genève, Divonne les Bains, Saint-Etienne (Gagnaire), les Baux de Provence, Nice, ... La carte change régulièrement et Dider adapte sa cuisine en fonction de la saison et du marché. Il a une recherche constante d'originalité, avec l'association de salé, sucré, épicé, des ingrédients simples, natures, souvent oubliés... Si le cadre est assez traditionnel, il est chaud et accueillant comme ses 2 hôtes.

1593 avenue de Lyon
01960 Péronnas

POUR 4 PERSONNES

● 4 petites lottes de 250 g chacune (ou 4 tranches épaisses), épluchées par votre poissonnier.

- 2 pommes reinettes
- 200 g de cèpes frais
- 4 branches de romarin
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre
- 2 cuillères d'huile d'olive
- 4 verres de Viré-Clessé "Grande Réserve"
- Sel fin, poivre du moulin, fleur de sel.

● la veille : fermer les queues de lotte dans une boîte hermétique avec une branche de romarin, piquée le long de l'os, arroser d'un verre de Viré-Clessé Grande Réserve, réserver au frais.

● le jour même : égoutter les queues de lotte, réserver la marinade. Les assaisonner de sel et poivre, puis les rôtir 5 minutes sur chaque face avec l'huile d'olive et le beurre frais pour les colorer ; à la fin de la cuisson, ne garder que la moitié du beurre de cuisson. Débarrasser les lottes sur une grille, et déglacer la poêle avec la marinade et un verre de vin : réduire de moitié et conserver le jus dans une casserole.

Couper les pommes en gros quartiers, les rôtir avec beurre et sucre pour obtenir une légère caramélisation les débarrasser sur une assiette et déglacer à nouveau avec un verre de Viré-Clessé Grande Réserve, réduire de moitié et l'ajouter à la préparation.

Frotter les cèpes avec un torchon humide, ôter les parties terreuses du pied, puis les couper en lamelles épaisses ; les rôtir à l'huile d'olive et au beurre frais (sans trop de coloration !), les débarrasser sur une assiette et déglacer encore au Viré-Clessé, en ajoutant ce jus réduit à la préparation.

● au moment de servir : réunir dans une cocotte, la lotte, les pommes, les cèpes, un peu de tous les jus de cuisson, couvrir

et mettre au four chaud 15 minutes.

Servir en cocotte sur table afin de profiter des saveurs au moment de l'ouverture, ou dresser harmonieusement sur assiette chaude, décorée de pommes crues et de branches de romarin, parsemer de fleur de sel.

Servir à part le jus de cuisson que vous aurez plus ou moins fait réduire et assaisonné à votre goût !

Bon appétit

à servir
avec un Viré-Clessé
Grande Réserve 2000
à environ 12°C.

