

STRATÉGIE ET RESPONSABILITÉ

Tout au long de sa vie, toute entreprise est confrontée à des choix stratégiques. Le monde de la viticulture n'échappe pas à cette règle. Quand un vigneron décide de planter une nouvelle vigne, il doit faire des choix et définir sa stratégie à long terme. En fonction du terrain choisi, il devra, en effet tenir compte des normes imposées par les décrets en vigueur de la zone d'appellation concernée. Cette orientation va conditionner tout le travail à venir. Par exemple, le nombre maximum de pieds à planter à l'hectare ; plus tard, il devra tailler la vigne pour respecter les rendements et faire un choix judicieux des produits phytosanitaires à utiliser à l'égard de l'environnement.

Du vigneron à la Cave, il n'y a qu'un pas. Si les responsabilités de celle-ci sont à une échelle autre, l'objectif est cependant le même : définir une stratégie durable, dans le respect des règles mises en place, des vigneron, des salariés qui travaillent pour l'entreprise et enfin des consommateurs.

C'est ce que la Cave de Viré fait maintenant depuis 10 ans et plus. La stratégie a toujours été de défendre l'originalité du terroir et du "climat" de Viré tout en anticipant l'évolution de la viticulture. La mise en place, entre autre, d'une agriculture durable depuis le début des années 1990, a permis de disposer de l'AOC Viré-Clessé et ainsi de se démarquer des appellations régionales du mâconnais. Mais rien n'est jamais acquis. C'est pourquoi nous devons régulièrement nous remettre en question. Toujours aller plus loin et plus haut pour répondre aux attentes des marchés et surtout de nos clients.

Emmanuel Béné

Directeur de la Cave de Viré



Sous le signe du
Viré-Clessé

p2/3 : travail de rigueur et ambition raisonnable

p4 : Viré-Clessé 1999 "Vieilles Vignes" • p5 : à savoir

p6 : bouteille stylée pour un cru • p7 : nouveau bâtiment • p8 : gastronomie

travail de rigueur et ambition raisonnée

**Récolte, sélection,
vinification par parcelle,
la campagne 2001
a été foisonnante d'enseignements
et son bilan tire les bénéfices
d'une méthode rigoureuse.**

**Et la Cave de Viré
ne s'en tiendra pas là,
puisque c'est un travail pointilleux
et de longue haleine qu'elle s'impose.**

**Avec à la clé une qualité totale,
et l'ambition d'un classement
en premier cru
qui relève du possible.**

initiales en l'an 2000 et confirmées l'année dernière, la vinification à la parcelle et la définition préalable de secteurs font l'objet d'un dossier ambitieux, porté par une commission spéciale et un comité de pilotage. Toute nouveauté est bien sûr perfectible tant elle doit s'installer dans la durée et se mesurer à l'aune de ses résultats. Quoi qu'il en soit, comme le souligne Emmanuel Béné : *"la sélection par secteur a bien fonctionné. Pour nous, c'est l'avenir car elle fait partie intégrante d'une stratégie préparant une possible reconnaissance du Viré-Clessé 1^{er} cru. Ce n'est pas un fantasme mais une probabilité : l'INAO lui accorde attention, nous avons des secteurs qui s'y prêtent et que nous espérons voir mériter le 1^{er} cru."*

la vendange prend note

"La parcelisation fut de nouveau appliquée aux dernières vendanges selon un schéma reconduisant globalement le même planning que l'année précédente" précise Jean-Claude Janin, chef de cave. *"À la vendange, on craignait d'avoir une acidité un peu trop élevée. Mais après la fermentation malolactique, l'acidité est équilibrée. Par ailleurs, la Cave a instauré, pour cette campagne 2001, une note sur la qualité de la vendange apportée, y compris visuelle, prenant en*

compte la propreté de la vendange, présence ou non de feuilles, morceaux de bois, pourriture, etc... Nous avons pu juger de l'utilité de cette méthode : les bennes étaient de belle qualité."

des contraintes valorisantes

Jean-Claude Janin constate que *"toutes ces contraintes techniques compliquent les vendanges et le travail en cave. Par contre, il est plus valorisant de travailler pour des terrains que l'on connaît bien grâce à la parcelisation. De plus les résultats sont significatifs : on a pu ainsi confirmer que les cuvées Viré-Clessé des hauts de coteaux avaient une plus grande complexité que les bas de coteaux. Nous nous sommes donné du temps pour tirer des conclusions de la parcelisation. Pour le moment on analyse, on suit les vins secteur par secteur, de la vigne à la mise en bouteille, sans omettre le vieillissement en cave."*

transparence

Emmanuel Béné est persuadé du bien-fondé de la méthode : *"pour continuer à avancer, nous devons être de plus en plus rigoureux. Nous nous devons d'être transparent vis à vis des consommateurs. Ils doivent être assurés de la conformité de notre production. Par exemple, au niveau de l'utilisation des produits*

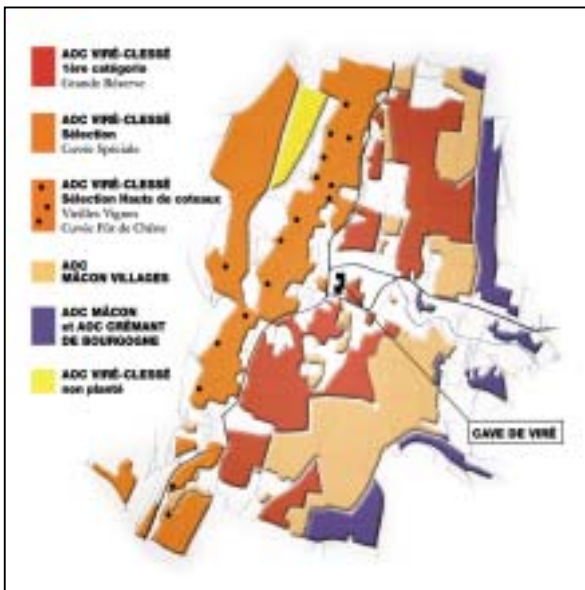
nnable

phytosanitaires et des engrais organiques. En interdisant l'utilisation des herbicides résiduels et des engrais chimiques, le Conseil d'Administration, et de fait les coopérateurs, ont montré leur engagement total dans cette voie. L'une des conditions de la réussite est que tout le monde avance d'un même élan, à la même vitesse et de la même façon".

la conviction intime

"A la Cave de Viré la rigueur se pratique à l'entonoir : plus elle touche au produit,

plus elle est fine" poursuit le directeur. "Et à la Cave nous ne pouvons tolérer que les engagements ne soient pas respectés. Le principe est, certes, draconien mais il génère un retour très positif, tant technique et économique que humain. La rigueur force parfois les choses pour se généraliser, mais elle ne saurait être totalement efficace si elle ne déclenche pas avant tout une prise de conscience qui relève de la conviction intime d'être sur le bon chemin".



Viré-Clessé 1999 "Vieilles Vignes"

Vin issu de vignes de plus de 45 ans d'âge, bien exposées sur des sols argilo-calcaires en milieux et hauts de coteaux.

SERVICE
12° à 14°C

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°C.

Les vignobles de Viré et Clessé bénéficient d'un micro-climat qui concourt à la richesse de nos vins. Pour développer ses arômes, ce Viré-Clessé mérite d'être carafé avant de le servir, ou bien de patienter 20 à 30 minutes après ouverture de la bouteille.

Là, il se révélera pleinement : sa couleur jaune pâle s'animera de légers reflets orverts ; tout en finesse, floral et fruité à la fois, riche, rond. Il vous laissera une sensation suave en bouche très persistante.

C'est un vin aromatique, intense, long en bouche. A savourer et à marier avec des plats cuisinés tels que vol au vent, filets de sandre sauce écrevisses et autres poissons de rivière, poulet de Bresse à la crème accompagné de champignons fins...

Bonne dégustation.



les coopérateurs passent à l'action

Depuis le mois de novembre, la Cave de Viré met son technicien-conseil, Frédéric Chapeau, à disposition des coopérateurs pour les aider à mettre en place des plans d'actions. Il s'agit là de cibler les points à améliorer afin de peaufiner la conduite de la vigne et les bonnes pratiques agricoles répondant au cahier des charges. Du terrain à la gestion des emballages en passant par les lieux de stockage, rien n'est laissé au hasard, le but étant de répondre point par point aux objectifs que s'est fixé la Cave pour répondre aux exigences de sa clientèle.

situation phytosanitaire retour à la normale

Cela faisait bien des années que nous n'avions pas eu des températures aussi basses à cette période de l'année et durant aussi longtemps. Peut-on en déduire que l'on revient à une norme saisonnière ?

Alors que depuis de nombreuses années, cette période affichait très régulièrement des températures positives, nous n'avons pas eu durant 15 jours, une seule température au-dessus de 0°C.

Mais ces basses températures ont fait descendre le froid profondément (entre 25 et 30 cm) dans la terre. L'action bénéfique du travail du sol par le dégel jouera son rôle. De même cette période de froid permettra certainement de ne pas subir un débournement trop précoce, souvent délicat pour la suite du développement de la vigne. Les travaux de la vigne, notamment la taille et le piége, ont donc été quelque peu retardés. En effet, entre le 15 décembre et le 15 janvier, les bois des pieds de vigne étaient gelés. Il n'est donc pas question de les travailler sans prendre un risque important sur le démarrage des bourgeons au printemps.

le marché

Si le Mâconnais, en général, ressent une baisse de ses prix, la Cave de Viré, a pu maintenir les prix (bases du BIVB) de la campagne précédente pour ses Mâcon-Villages, soit 6 000 hectolitres. Mais nous sommes conscients que les difficultés actuelles au niveau de la filière, pourront nous pénaliser. Par ailleurs, nous constatons que les efforts menés par la Cave et les Coopérateurs portent leurs fruits et que le cru VIRÉ CLESSE nous permet d'être un peu plus serein, voir optimiste, sur nos marchés.



erratum

Dans notre précédent numéro, nous avons omis de vous communiquer le nom du restaurant de Sandra et Didier Goiffon à Péronnas. Il s'agit de "La Marelle". Toutes nos excuses pour cet oubli.



la presse en parle

L'appellation Viré-Clesse ne cesse de susciter l'intérêt de la presse grand public. "La Tribune de Vienne et de l'Isère", dans son numéro du 15 décembre 2001, remarquait que "la jeune appellation communale née en 1997, Viré-Clesse ne cesse de progresser avec humilité mais constance. La Cave de Viré produit ainsi des vins blancs d'un excellent rapport qualité-prix"; de même "Cuisine

Gourmande" (numéro de janvier-février 2002) insistait sur l'évolution de cette "région" du mâconnais depuis l'arrivée du cru Viré-Clesse et notamment de la Cave de Viré qui produit un Viré-Clesse, vieilles vignes "au nez franc et fin de grillé, d'agrumes, fruits blancs et épices...". Le travail accompli par la Cave porte ses fruits



aujourd'hui. Qualité des vins et image sont les facteurs clés de cette évolution.

"Rayon Boisson" (novembre 2001) titre "Virage réussi pour la cave de Viré" et souligne "démarche qualité, investissements, communication, croissance de la valeur ajoutée... la Cave de Viré entend balayer l'image parfois ringarde et peu qualitative qu'ont pu revêtir les vins de cette partie de la Bourgogne".



nouveauté

Une bouteille stylée pour un cru

L'appellation Viré-Clessé se différencie déjà des autres par sa seule personnalité, mais elle sera désormais facilement identifiable par une bouteille spécialement conçue pour elle.

Depuis longtemps Emmanuel Béné, avait à coeur de doter le Viré-Clessé d'une bouteille spécifique. Aujourd'hui il exprime toute sa satisfaction : *"quand on voit la bouteille, on la touche forcément. Elle porte notre "v" stylisé qui permet d'identifier immédiatement la Cave et le cru Viré-Clessé.*

Nous avons investi dans cette bouteille. Nous l'avons fait avec BSN GlassPack, 1er verrier européen, avec qui nous travaillons en partenariat. Dans ce type d'opération, le coût le plus élevé est celui des moules, qui vont permettre de reproduire la bouteille à des millions d'exemplaires. Son étude et sa fabrication ont été réalisées en

Ardèche, à La Bégude, dans l'une des unités de production de BSN"

un investissement

Une étude de marché réalisée auprès des consommateurs met en exergue l'originalité de la bouteille qui est perçue comme un vrai signe de reconnaissance. Voilà qui confirme la volonté de la Cave de Viré de continuer à communiquer sur son identité.

"Avec cette bouteille, nous sommes certains d'offrir un réel avantage à notre cru et à nos clients, sans qu'il y ait de répercussion sur les prix de vente. La création de cette bouteille n'est pas un luxe mais une réelle volonté de la Cave de toujours progresser, et de se démarquer avec l'appellation Viré-Clessé"

Très bientôt, toutes les cuvées de Viré-Clessé de la Cave seront embouteillées dans le nouveau flacon. Alors, encore un peu de patience avant de pouvoir la toucher et l'apprécier.



La cave investit pour que son AOC vieillisse

Un grand vin a besoin de vieillir et dans les meilleures conditions. C'est pour répondre au mieux aux exigences de son Viré-Clessé que la Cave de Viré a conçu le projet d'un nouveau bâtiment de 3 étages qui verra le jour en 2002.

Construit perpendiculairement au bâtiment existant, le nouvel espace intégrera une salle de réception, un lieu de stockage et une cave enterrée de 600 m³.

Cette dernière est spécifiquement conçue pour la conservation des vins. Elle sera cependant partagée entre le stockage en palettes et en fûts. Les deux parties seront cloisonnées et indépendantes, mais climatisées, avec contrôle de l'hygrométrie. Petit détail esthétique, l'espace réservé au stockage des pièces bourguignonnes sera doté de voûtes de type "romanes".

Le premier niveau sera réservé aux matières sèches (cartons, palettes et autres) sur 470 m². Pour qu'il n'y ait ni pont thermique, ni variation de températures, la construction utilisera des briques monolytes.

technique et esthétique

Le 3^{ème} et dernier niveau (à hauteur des bâtiments actuels) sera polyvalent. Sa

vocation première est de servir à la réception des hôtes de la Cave, (groupes, clients, coopérateurs,...) Mais il pourra aussi être utilisé pour stocker. Son agencement a donc été imaginé avec des cloisons mobiles pour que l'espace puisse évoluer en fonction des besoins. D'ailleurs un quai est prévu pour la réception de marchandises. A l'extérieur, une corsive habillera les façades et assurera le lien entre les différentes constructions. Enfin, l'entrée actuelle de la Cave sera remodelée afin d'apporter élégance et raffinement à l'ensemble.

investissement de taille

Si le projet a été adopté à l'unanimité par le Conseil d'Administration en décembre dernier, il doit encore être validé dans les détails. Le montant de l'investissement prévu est de 610 000 €. Les travaux commenceront au printemps.



Suprême de pintade à l'étouffée de céleri et Viré-Clessé

En descendant vers le Sud, juste après Lyon, là où dit-on, commence à fleurir bon la Provence, faites une halte en bord de Rhône à La Bourbonnaise. Restauration classique ou formules grill, le chef Martial Billet, saura vous satisfaire dans un cadre moderne et confortable.

POUR 4 PERSONNES

- 4 suprême de pintade 200 g
- 1 pied de céleri
- 0,5 l de Viré-Clessé "Vieilles Vignes"
- 1kg de lentins de Chêne
- 500 g de tomates
- 0,5 l de crème
- 100 g d'échalotes
- 200 g de beurre

- Ciseler les échalotes, les faire suer.
- Raidir les Suprêmes et ajouter les céleris émincés.
- Déglacer avec le vin.
- Cuire à couvert sur feu doux pendant 10 minutes.
- Sortir les suprêmes, les réserver.
- Réduire de moitié le jus, puis ajouter la Crème et réduire à constance.
- Enlever les céleris, les faire suer au beurre et ajouter des dés de tomates. Réserver.
- Faire cuire les lentins de chêne au beurre 5 minutes.
- Dresser en mettant le céleri au fond de l'assiette.
- Emincer autour le suprême.
- Saucer et mettre 5 lentins de chêne autour.

A déguster avec un Viré-Clessé "Vieilles Vignes" 1999.

Bon appétit.



LA BOURBONNAISE
P. PASCUAL • LE BUFFET GRILL
45, avenue du Dauphiné • SEREZIN-DU-RHONE
Tél. 04 78 02 80 58
www.labourbonnaise.com

l'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération