

micro

n ° 4 4 m a i 2 0 0 2

climat[®]

magazine
de la Cave
de Viré

ALLER DE L'AVANT

Les passages de relais ne sont jamais des événements anodins dans une entreprise. A personnalité différente, présidence différente. Durant 14 ans, Georges Guillemaud, en totale cohérence avec Emmanuel Béné, a su prendre les décisions qui concernaient la Cave de Viré. Il a su convaincre et motiver les hommes pour toujours plus de qualité. L'obtention, en 1998, de l'appellation communale Viré-Clessé est le résultat d'une stratégie exigeante, rigoureuse et volontaire. Que Georges Guillemaud en soit ici remercié. Aujourd'hui, de nouveaux défis nous attendent et j'entends poursuivre et renforcer la politique menée jusqu'ici. La vinification par micro-secteur, le cahier de culture et la mise en place de commissions en charge de veiller à la bonne application des règles que nous nous sommes fixés ensemble, constituent nos meilleurs atouts pour porter, dans les années à venir, le Viré-Clessé à la hauteur d'un premier cru. C'est l'un des projets qui me tient le plus à cœur et je parierais volontiers que nous y parviendrons !

La bouteille stylée tant attendue portant, comme un blason, le "V" de Viré est prête. Elle sera reproduite à quelque 300 000 exemplaires cette année et viendra conforter notre image de marque résolument différente. Cette nouvelle étape constitue le début d'une autre aventure, qui ne doit pas nous faire oublier tout le chemin parcouru. Sachons nous en imprégner sans en être prisonnier et allons de l'avant, poursuivons nos efforts, avec toujours la même exigence de qualité.

Christian Guiochon
Président de la Cave de Viré

Cave de Viré : nos présidents !



la passion partagée *V* Cave de Viré

p2/3 : Georges Guillemaud : président depuis 14 ans
p4 : un nouveau président ● p5 : "Cuvée Spéciale" 2001
p6/7 : de sable et de feu ● p8 : gastronomie



Georges Guillemaud : président durant

Le temps est passé à une vitesse vertigineuse depuis son arrivée à la présidence de la Cave de Viré en 1988.

Bien des changements ont eu lieu dont les résultats positifs sont tangibles aujourd'hui.

Georges Guillemaud s'en réjouit et passe la main avec un léger pincement au cœur.

Rétrospective.

A la question *“de quoi êtes-vous le plus fier dans ces 14 années passées à la Présidence de la Cave de Viré ?”*, Georges Guillemaud ne sait que répondre. Les yeux dans le vague, l'homme est humble et l'émotion perceptible. *“J'ai fait ce que je devais faire et je suis heureux de constater aujourd'hui que les bonnes orientations ont été prises pour la Cave.”* Georges Guillemaud ne crie pas victoire pour autant. Il sait que le moindre faux pas peut tout remettre en cause. *“Nous avons mis 10 ans pour obtenir l'appellation Viré-Clessé. Cela n'a pas toujours été facile et a demandé aux viticulteurs de la Cave de changer leur manière de travailler. Il faut continuer dans cette voie et faire encore plus.”*

Georges Guillemaud martèle la table du poing, histoire de bien enfoncer le clou : la qualité est une seconde nature !

Investir

Il se souvient des premiers investissements pour la Cave qu'il a fait voter en réunion de Conseil d'Administration : *“Lorsque je suis arrivé en 1988, l'outil de production de la Cave avait besoin d'être rafraîchi. Au fil du temps, nous avons tout refait en commençant par les cuves. C'était une étape absolument nécessaire qui a porté ses fruits.”* explique-t-il le sourire aux lèvres. Depuis ce premier investissement, la Cave n'a cessé d'adapter son outil de production. Elle s'est ainsi dotée de nouveaux pressoirs (8) pour un pressurage des raisins plus fin et a organisé la





nt 14 ans

réception des vendanges par secteur. Car c'est l'une des clefs de réussite du Viré-Clessé. En vendangeant par zone, le chef de cave connaît la provenance du raisin, le traitement qu'il a subi et peut ainsi sélectionner les matières premières les plus qualitatives.

La qualité avant tout

“Toute la stratégie mise en œuvre depuis 88 est dans la lignée Viré-Clessé : la qualité avant tout !” reprend Georges Guillemaud. *“Nous avons beaucoup travaillé pour la traçabilité. Je me souviens avoir réuni les 250 coopérateurs de la Cave dans la salle des Fêtes de Viré pour leur demander de noter jour après jour sur un carnet tout ce qu'ils faisaient dans les vignes : de la taille aux traitements des vignes en passant par l'amendement utilisé ! C'est évidemment*

contraignant mais les résultats sont là aujourd'hui. Ce n'est qu'à ce prix que nous avons réussi à nous démarquer et à produire un vin dont nous sommes fiers et qui a redonné ses lettres de noblesse au métier de viticulteur !”

Satisfaction

Georges Guillemaud ne regrette rien. Sa grande satisfaction est de transmettre la Présidence de la Cave à un homme de terrain : *“Le choix a été bien fait ! La cave va bénéficier d'une nouvelle dynamique et la répartition des rôles entre le nouveau Président et le Directeur me paraît très équilibrée.”* Georges Guillemaud passe donc la main mais promet qu'il gardera un œil bienveillant sur la Cave, en tant que Président honoraire.

3 questions à... Emmanuel Béné, directeur de la Cave de Viré

Que pensez-vous de l'arrivée du nouveau Président ?

J'ai travaillé avec Georges Guillemaud durant 14 ans, nos relations étaient donc rodées, nous fonctionnions comme un couple !

Christian Guiochon étant différent de Georges Guillemaud, nos relations de travail seront nécessairement différentes. Il faut que chacun s'adapte. Nous sommes là pour l'aider, l'informer des différents projets en cours et surtout lui faire rencontrer l'ensemble des personnes avec qui la Cave est en contact régulier. Le Président est important car il représente l'entreprise à l'extérieur de celle-ci. Christian Guiochon a des projets pour la cave, c'est ce qui compte. L'essentiel est de prendre, ensemble, les meilleures décisions pour l'entreprise.

Quels projets comptez-vous développer ?

Des choix stratégiques ont été votés avec l'ancien C.A. que nous allons renforcer avec l'arrivée de Christian Guiochon. Nous avons mis 10 ans pour obtenir l'appellation communale, ce qui nous a permis de nous démarquer, de nous positionner différemment par rapport aux vins du Mâconnais. Il faut conforter ce positionnement et travailler pour le 1er cru.

Où en est la fabrication de la bouteille stylée avec le “V” de Viré-Clessé ?

La bouteille est prête. C'est unique en Bourgogne. Elle sera produite à 300 000 exemplaires cette année, peut-être même plus. C'est encore un élément différenciateur.



En février dernier, le Conseil d'Administration de la Cave de Viré a élu son nouveau Président.

Christian Guiochon, 44 ans, fils et petit-fils de viticulteur à Viré, et peut-être au-delà, n'a qu'une idée en tête : se démarquer toujours et obtenir l'appellation 1er cru pour le Viré-Clessé.

Portrait.

Un nouveau président pour la Cave de Viré

D'apparence réservé, le nouveau Président de la Cave de Viré affiche pourtant une détermination sans faille et prend son nouveau rôle très au sérieux. *“Pour le moment, je m'efforce de bien comprendre le fonctionnement de “ma” cave !”* dit-il. Le terme est possessif, certes, mais il traduit tout l'attachement que Christian Guiochon porte à la Cave de Viré. Il l'a vu grandir pour ainsi dire. Voilà déjà 26 ans qu'il livre le produit de ses vignes à la Cave. D'adhérent, il est devenu membre du Conseil puis membre du bureau où il a occupé le poste de Vice-Président jusqu'à ce jour de février 2002. Depuis deux mois, il ne cesse de rencontrer du monde : clients, salariés, partenaires de la Cave. *“Au-delà de mon rôle de représentation, c'est à moi de bien faire passer les messages entre la Direction et les coopérateurs. Il est important que chacun*

comprenne les attentes des uns et des autres, l'objectif étant de créer une bonne adéquation entre tous. Je considère que ma fonction principale est d'écouter, de donner l'impulsion et de faire avancer les propositions du bureau.” explique Christian Guiochon. *“Je suis fier de cette Cave, je m'y sens chez moi et souhaite que les coopérateurs fassent de même. On peut travailler dans une ambiance conviviale et familiale sans manquer de professionnalisme ou d'ambition pour la Cave.”* De l'ambition, Christian Guiochon en a puisqu'il se donne 10 ans pour obtenir l'appellation 1er cru et se démarquer encore !



Viré-Clessé 2001

"Cuvée Spéciale"

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.

Le millésime 2001 est une très belle représentation de notre appellation Viré-Clessé. Sa robe or-jaune est brillante, avec un léger reflet or-vert, typique des vins de Viré. Le nez est complexe, avec des arômes d'abricots, de fruits exotiques et d'agrumes. Ample et d'une bonne longueur en bouche, riche, il laisse en final une petite pointe acidulée qui donne à cette Cuvée Spéciale une belle jeunesse.

Plus que jamais, le travail pointu de parcellisation porte ici ses fruits. Les sélections permettent d'extraire toute la subtilité de nos terroirs et d'obtenir ainsi des vins très accomplis.

Il accompagnera parfaitement une viande blanche, comme un poulet de Bresse à la crème et aux morilles, un poisson de nos rivières ou encore des crustacés.



nouveauté

De sable et de feu

**Rêvée depuis longtemps,
la bouteille qui finit de donner
son âme au Viré-Clessé
est prête.**

**Le col offert et les épaules
rondes, elle est douce au
toucher. Reconnaisable entre
toutes, elle porte, comme une
empreinte, le "V" de Viré.**

**Mais comment fabrique-t-on
une bouteille ?**

Savant mélange de sable (vitrifiant), de soude (fondant), de calcaire et d'alumine (stabilisant), les historiens s'accordent à penser aujourd'hui que le verre fut découvert en Egypte et en Mésopotamie environ 2500 ans avant Jésus Christ. D'abord utilisé à des fins décoratives, ce n'est que vers 1500 avant J.C qu'apparaissent les premiers objets en verre destinés à contenir des aliments.

1500°

Le verre ne s'élabore que lorsque sable, soude, calcaire et alumine sont chauffés à une température d'environ 1500°. Les 4 composants fondent alors pour devenir du

verre en fusion. De couleur rouge-orangé, cette matière bouillonnante, épaisse et liquide est acheminée vers les machines de fabrication. Là, les gouttes de verre encore appelées "gobs" passent à travers deux moules successifs. Le premier ébauche la forme de la bouteille comme le peintre saisit au crayon la première émotion. Le second donne à la bouteille sa forme définitive, ronde ou élancée, qui accueillera plus tard, dans sa robe verte, chêne, feuille morte ou blanc pur, ce merveilleux nectar qu'est le vin.

Le galbe ainsi dessiné, la bouteille passe ensuite dans l'arche de recuisson. Là, elle refroidit progressivement et de manière



Labégude/BSN 2002 :
bouteille Viré-Clessé
de la Cave de Viré.



homogène évitant ainsi les chocs thermiques. Un peu plus tard et pour éviter qu'elle ne se raye, un lubrifiant est pulvérisé sur la bouteille. Encore quelques contrôles de résistance, d'aspect, de taille et elle connaîtra sa destinée.

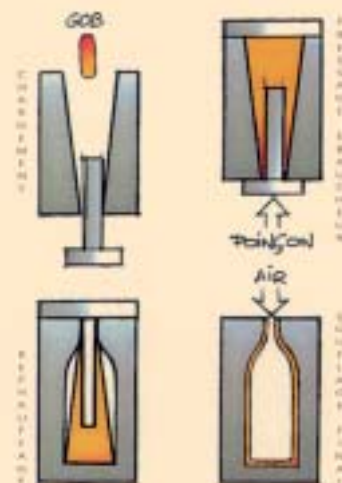
Pur miracle

“C'est miracle que la rencontre du vin avec une matière - le verre - et une forme - la bouteille - propres à en développer les arômes, à en illustrer la robe, à en conserver la fraîcheur. Aucune autre forme, aucune autre matière n'est si bien au service du vin, tant pour le corps que pour l'âme : tout à la fois, elles en protègent le nom et en préservent la nature.”

“De sable et de feu, matériau dur, inaltérable, transparent ou opaque, le verre offre une immense variété de formes, de couleurs et de matières.”

Sources : BSN Glasspack ; textes d'Olivier Bleys, écrivain

Procédé du Pressé / Souflé



- Procédé plus régulier
- permet d'alléger les bouteilles grâce à une meilleure maîtrise de la répartition du verre
- Demande moins d'interventions sur les réglages des machines
- Procédé réservé aux longues séries de production de modèles aux formes simples



Pain de pomme de terre farcie, cochon fermier confit au Viré-Clessé et morilles

Le “Relais de Montmartre” doit son nom au très ancien jumelage entre la commune libre de Montmartre et celle de Viré. Frédéric et Marie Carrion ont repris cette belle table du Mâconnais au début 2002. Le jeune chef, qui a fait ses armes chez de nombreux étoilés Michelin, propose une cuisine traditionnelle, parsemée de touches d’originalité comme la “galette de grenouilles rôties au beurre persillé”, à découvrir sur la terrasse ensoleillée du “Relais de Montmartre”.

RESTAURANT LE RELAIS DE MONTMARTRE

71260 VIRÉ en Mâconnais
Tél. 03 85 33 10 72

POUR 8 PERSONNES

- 8 grosses pommes de terre
- 2 carottes
- 1 oignon
- 4 bouquets garni, sel, poivre
- 1/2 l de crème
- 3 l de Viré-Clessé
- 1,6 kg d’aiguillette de cochon fermier
- 300 g de morilles



- Creuser les pommes de terre, les envelopper dans du papier d'aluminium beurré et faire cuire au four à 180° ;
- Faire blanchir la viande et rincer.
- Mettre dans une cocotte la viande, la garniture aromatique et la recouvrir de Viré-Clessé, assaisonner et laisser cuire environ 4 heures au four à 160° ;
- Retirer les morceaux de viande, incorporer la crème dans le bouillon, passer au chinois. Rajouter la viande et les morilles dans la sauce et laisser mijoter le tout quelques instants ;
- Garnir les pommes de terre de viande et morilles nappées de sauce.

Servir avec un Viré-Clessé
“Cuvée Spéciale”.

Bon appétit.