

micro

n ° 4 7 j a n v i e r 2 0 0 3

climat[®]

m a g a z i n e
d e l a C a v e
d e V i r é

VIGNERON DANS L'ÂME

Sans doute l'année 2002 ne restera-t-elle pas dans les annales pour les vins de Bourgogne, même si les vendanges de septembre nous laissent envisager un millésime digne des plus grandes années, grâce notamment à une météorologie marquée par un déficit de pluie. La rumeur n'a cessé de gonfler au fur et à mesure que s'égrainait l'année : *"C'est la crise ! Les vins des pays étrangers nous font gravement concurrence ! Nos vins ne se vendent plus !"* entendait-on dans le milieu vinicole, instillant doucement mais sûrement une relation de cause à effet entre les deux événements ! Serait-ce possible que nous ayons oublié les leçons d'hier et les crises précédentes ? Certes, les vins de Bourgogne ont eu du mal à se vendre cette année mais gardons-nous de généraliser, cherchons plutôt à identifier clairement ce qui fait trébucher certains d'entre nous et travaillons beaucoup plus en amont. Gérer, c'est prévoir et l'on prévoit mieux si l'on sait écouter et regarder ce qu'il se passe ! A nous d'écouter le consommateur et d'entendre ses exigences de qualité quant à l'élaboration de nos vins. En d'autres termes, soyons vignerons dans l'âme, aimons la vigne et prenons-en soin sans chercher à lui faire rendre plus qu'elle ne peut. Le travail de la vigne est certes difficile mais noble, sachons en rester dignes et retrouvons-nous les manches !

Emmanuel Béné
Directeur de la Cave de Viré

Histoire d'eau

la passion partagée  Cave de Viré

p2/3 : Dossier : Histoire d'eau

p4 : Développer rime avec pérennité • p5 : Viré-Clessé Vieilles Vignes
p6 : De la statistique • p7 : A savoir • p8 : Gastronomie

Histoire d'

Contrôle pulvérisation, traitement adapté de la plante et des sols, sectorisation... la liste ne serait pas complète sans parler de la qualité de l'eau. Parce qu'elle va de pair avec la protection de l'environnement, elle s'intègre parfaitement dans le programme de lutte raisonnée appliqué par la Cave de Viré. Micro Climat a cherché à en savoir plus sur ce sujet. Informations de source sûre.



Exemple de buvard-témoin utilisé lors d'un contrôle pulvérisation

“L'un des résultats de la lutte raisonnée est le respect de l'environnement et notamment la qualité de l'eau. Les traitements que nous utilisons pour la vigne peuvent avoir des incidences sur le milieu naturel et notamment sur le Bief, le ruisseau qui traverse Viré. En effet, l'eau de pluie, en touchant le sol, s'imprègne des produits phytosanitaires et les charrie avec elle, tout au long de son ruissellement jusqu'au Bief.” explique Frédéric Chapeau, le consultant de la Cave de Viré. “C'est pourquoi nous avons signé une convention avec l'Agence de l'Eau de Besançon qui nous a adjoint les services d'un technicien.” Grâce à l'expertise de ce dernier, le bassin versant de la Cave a été identifié comme étant le lieu de concentration de l'ensemble des eaux de ruissellement. C'est donc à cet endroit précisément que les prélèvements sont effectués, à des intervalles correspondant à des périodes ou à des événements climatiques spécifiques. Les échantillons sont ensuite analysés par un laboratoire indépendant, situé dans la Drôme.

190 molécules

Pas moins de 190 molécules phytosanitaires sont recherchées dans les échantillons. Toutes possèdent un seuil de détection au-dessous duquel leur présence dans l'eau est impossible à déceler. Pour rendre les choses plus claires, le législateur

a déterminé un seuil légal par molécule à ne pas dépasser : 0,1 microgramme par litre d'eau. “Tout l'objectif de ces analyses est de déterminer si certaines molécules sont présentes au-delà de ce seuil légal et ce, de manière régulière.” précise Frédéric Chapeau. “Si c'est le cas, il nous faut en connaître la raison. Commence alors un travail de fond qui consiste à remonter la chaîne depuis la cause de l'anomalie jusqu'au vendeur du produit de traitement. L'action corrective à apporter est souvent de modifier l'utilisation des produits.” Frédéric Chapeau se veut rassurant : l'ensemble des molécules agrochimiques sont naturellement détruites, dans le temps, au niveau du sol.



Contrôle pulvérisation en Juin-Juillet 2002

l'eau



Les analyses du mois d'avril 2002 ont fait ressortir qu'aucune molécule n'était présente au-dessus du seuil de 0,1 microgramme par litre d'eau. Celles du mois de juillet en détectaient trois en proportion supérieure mais leur présence reste à confirmer au vu des analyses du mois d'octobre que la Cave ne possède pas encore. Cette situation ne peut être que ponctuelle.

Tout est lié

La Cave de Viré a mis en place une campagne de contrôle des pulvérisateurs. "Tout est lié" intervient Emmanuel Béné, pour qui toutes les actions menées en matière de lutte raisonnée relèvent "du bon sens".

"C'est la même chose pour les chaintes qui doivent être obligatoirement enherbés afin

d'éviter une éventuelle pollution par le ruissellement." ajoute le consultant. "Le suivi de l'eau est un formidable outil de prévention. C'est un clignotant qui va nous alerter." reprend-t-il. Selon lui, néanmoins, le plus grand risque de pollution réside dans le process de préparation des produits phytosanitaires. C'est pour cette raison qu'il y a deux ans, la Cave a demandé à chaque viticulteur de stocker et de préparer leurs produits de traitement dans un endroit exclusivement réservé à cet usage, en prenant soin d'éviter toute dispersion dans l'air, sur le sol ou encore sur les outils.

Les résultats sont là

Si certains vigneron ont parfois trouvé ces procédures contraignantes, force est de constater que les résultats sont là.

"Chiffres en main, nous pouvons affirmer aujourd'hui que l'eau du Bief n'est plus polluée comme elle a pu l'être par le passé.

Ce que nous avons mis en œuvre pour préserver la qualité de l'eau est aussi à but pédagogique et vise à montrer à ceux qui en doutaient que ce que nous faisons, chaque jour, n'est pas vain." commente Emmanuel Béné. Et de renchérir : "Il n'y a rien de plus concret que la qualité de l'eau." De nombreux aspects de la lutte raisonnée sont encore perfectibles et c'est au quotidien que tous, viticulteurs comme salariés, s'attèlent à la tâche.

Développer rime avec pérennité

Si produire un vin de qualité est un objectif que personne ne perd de vue à la Cave de Viré, développer les ventes sur le marché français et à l'export en est un autre, incontournable.

Christine Philippe, responsable commerciale de la Cave depuis septembre 97, nous a fait part de sa mission au quotidien et des résultats obtenus depuis son arrivée.

Témoignage.

Avec une pointe d'accent méridional, Christine Philippe, qui revendique volontiers ses origines du "sud-sud de la France" se remémore ses débuts à la Cave de Viré : *"Lors de mon arrivée en 1997, j'ai repris une partie de la clientèle constituée par les cavistes, les grossistes et les restaurateurs avec pour objectif de développer le chiffre d'affaires réalisés avec eux et de prospector de nouveaux débouchés. A ce moment-là, la Cave ne possédait pas encore l'Appellation Viré-Clessé mais espérait fortement l'obtenir. Il me fallait donc préparer les clients à l'arrivée de cette appellation, en les incitant à la référencer le moment venu tout en continuant à vendre du Mâcon-Viré, référence qui était appelée à disparaître. C'était un vrai challenge !"*

Christine Philippe n'en n'est pas à son premier coup d'essai. En matière de commercialisation de vin, elle sait qu'il faut laisser du temps au temps pour gagner la confiance des clients et des correspondants locaux et mettre en place des relations de proximité.

"Depuis 5 ans, nous avons étoffé notre réseau de correspondants.

Nous sommes aujourd'hui présents en Bretagne, dans l'Est, l'Isère, en Rhône-Alpes, en Auvergne, en Bourgogne bien sûr et très bientôt en Normandie." explique-t-elle. Renforcer un réseau de correspondants nécessite de passer du temps avec ces derniers. En effet, il est important que ceux-ci connaissent la politique de la Cave, sa façon de travailler, son état d'esprit afin qu'ils en fassent l'écho sur le terrain. Ce travail de fond réalisé sur le terrain en rencontrant les clients et les agents, en se déplaçant sur des salons, a porté ses fruits.

Dès 1998, les prévisions de vente de 3000 hectolitres de Viré-Clessé sont dépassées obligeant la Cave à revoir sa stratégie de prospection de nouveaux marchés pour satisfaire la demande de sa clientèle.

De 3000 hectolitres de Viré-Clessé produits en 1998, la Cave est passée à 6600 hectolitres en 2002, avec une pointe à 8000 en 2000.

"Nous constatons un léger tassement dû à la conjoncture et notamment au net ralentissement de la consommation de vin aux Etats-Unis, alors que nous venions juste d'amorcer de nouveaux contacts commerciaux. C'est ainsi." observe Christine Philippe sans se décourager *"c'est un jeu de construction permanent passionnant et je ne doute pas que 2003 soit une bonne année."*





AOC Viré-Clessé Vieilles Vignes 2001

Cette cuvée de Viré-Clessé est issue de vieilles vignes de plus de 45 ans, souvent plantés par les grands-pères de nos vignerons, et élevées sur les coteaux les mieux exposés, sur des sols argilo-calcaires.

Après une légère aération, (mise en carafe ou ouverture d'environ un quart d'heure) vous apprécierez sa robe dorée aux légers reflets or-vert et vous laisserez pénétrer de ses arômes muscatés, ses subtiles effluves de poires rôties au vin blanc, d'épices, d'abricot sec, voire de liqueur de verveine.

En bouche, sa rondeur et l'ampleur de ses multiples saveurs (poire, pêche, miel...) vous envahiront, vous laissant une sensation suave légèrement poivrée sur une longue et très agréable finale persistante.

Vous pourrez le savourer avec des mets variés tels un feuilleté d'escargots, des ris de veau, une suprême de pintade, un poulet de Bresse à la crème ou un poulet en sauce aux écrevisses.

Température de service : 14 à 15° C

Conservation : 2 à 5 ans

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

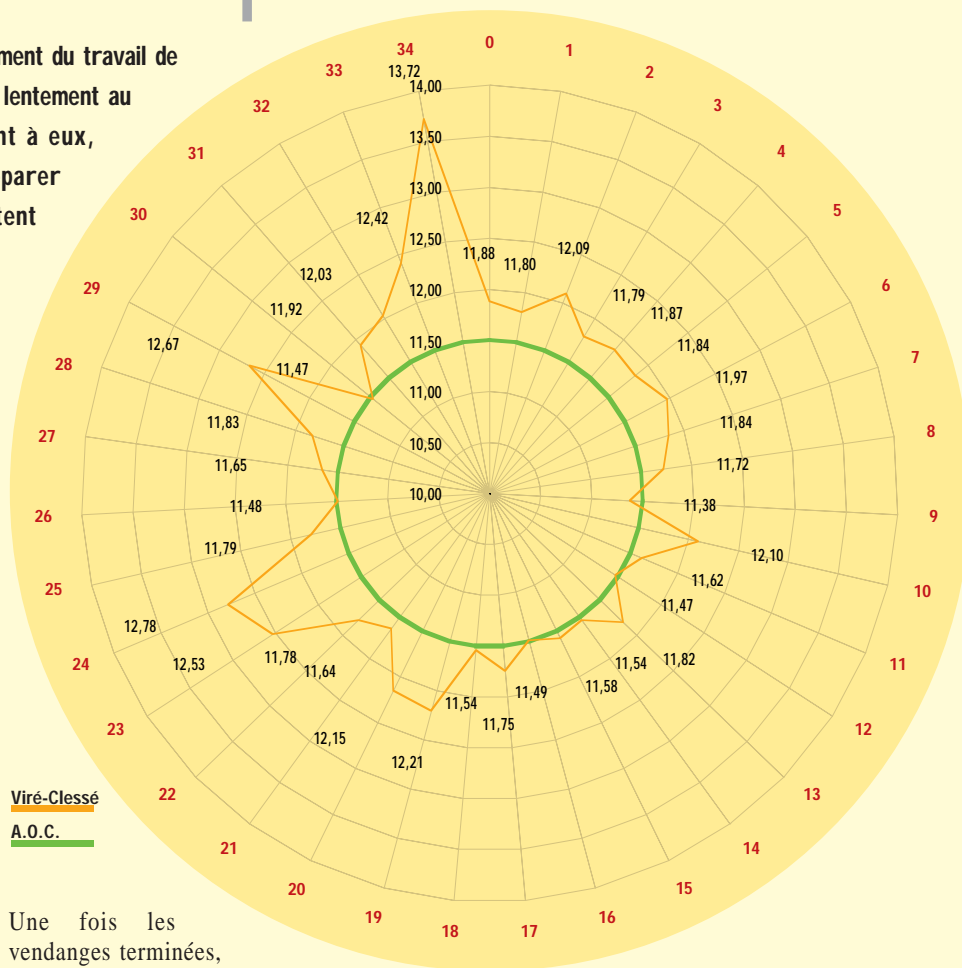
De la statistique...

Loin de la frénésie des vendanges, aboutissement du travail de toute une année, lorsque la nature s'endort lentement au diapason des saisons, les hommes, quant à eux, établissent bilans et statistiques pour préparer l'année à venir. Mais quels outils permettent l'analyse d'une campagne ?

Éléments de réponse avec Frédéric Chapeau, consultant de la Cave de Viré

"Le suivi des apports est une étape extrêmement importante si nous voulons mener des actions correctives pour la saison à venir." explique Jean-Claude Janin. Par "apport", il faut comprendre "vendange". Ainsi, au moment des vendanges, chaque benne livrée à la Cave est scrupuleusement contrôlée, pesée et notée.

"Pas de vin de qualité, sans raisin de qualité. C'est pourquoi, nous vérifions systématiquement toutes les bennes qui arrivent. Depuis 3 ans, c'est une personne extérieure à la Cave qui juge les bennes, selon leur aspect visuel, la quantité de feuilles malencontreusement ramassées avec les raisins, le degré..." poursuit-il. Les viticulteurs se voient remettre un ticket d'apport sur lequel figurent l'ensemble des éléments constatés. Benne après benne, les informations recueillies sont compilées et analysées statistiquement de manière journalière. "Je travaille par appellation et calcule chaque jour les moyennes de degrés. Le résultat obtenu est alors comparé à la moyenne des degrés que nous constatons sur cuve. A un ou deux dixièmes près, ces moyennes sont identiques."



Une fois les vendanges terminées, Frédéric Chapeau établit courbes et schémas en forme de rosace (voir ci-dessus) représentant les moyennes obtenues par chaque viticulteur ainsi que la moyenne générale c'est-à-dire celle de la Cave. Chacun peut ainsi constater visuellement où ses vendanges se situent par rapport à la moyenne générale. "Il ne

s'agit pas de pointer du doigt ceux qui sont en-dessous ou au-dessus de la moyenne mais d'en prendre conscience. Ensuite, nous tentons de comprendre pourquoi et essayons d'apporter des solutions : c'est ainsi que l'on peut évoluer et aussi produire un vin de qualité !".

le marché

Pour le millésime 2001, le point a été fait et les prix moyens donnés avec un constat, la qualité a un prix. La campagne pour le millésime 2002 commence. Les cours proposés sont en relation avec notre approche qualitative de nos vins. Ils devraient rester stables. Car aujourd'hui les négociants font confiance à la Cave. Il est important pour nous de rémunérer les vignerons pour le travail accompli. En effet, nous demandons aux viticulteurs de suivre, au quotidien, un cahier des charges rigoureux et très contraignant. Le juste retour des choses est de bien valoriser ce travail.

Situation phytosanitaire

L'hiver est toujours une période difficile pour le vigneron. Le climat, plus rude cette année, ne facilite pas la réalisation des différents travaux : taille, curage des baguettes, pliage... L'opération de la taille est primordiale dans la démarche qualité puisque les coups de sécateur vont déterminer la quantité de raisins que produira la vigne, l'objectif étant de ne pas



produire trop de raisins mais juste assez. Après le curage des vrilles et rafles tout au long de la baguette- vient le travail le plus délicat, son pliage. Celui-ci donnera, au final, la forme en arc de cercle de la baguette. Le climat sec et très froid ne permet pas de réaliser cette opération dans de bonnes conditions puisque les baguettes peuvent casser.

Poisson d'Or : Passion partagée

Lorsque l'on utilise des produits nobles et de qualité, le résultat ne peut être que de qualité" (sic Pascal Calloud, chef du Restaurant "Le Poisson d'Or"). Quand des passionnés comme Le Poisson d'Or (Mâcon) et la Cave de Viré se rencontrent, cette rencontre ne peut être que réussite. Ce fut le cas le 3 décembre 2002 lors de la soirée qui les a réunis au Restaurant Le Poisson d'Or pour fêter les illuminations et la décoration féerique réalisées autour du restaurant. Plus de 200 personnes ont pu apprécier la convivialité qui a régné ce soir-là. Une ambiance chaleureuse que l'on rencontre lors de retrouvailles entre amis autour des amuse-gueule et des



petits fours, préparés avec dextérité par le Maître de céans, Pascal Calloud et son équipe, et notre Viré-Clessé Cuvée Spéciale servi pour l'occasion à tous les invités.

Palmarès Cave de Viré depuis l'avènement de l'AOC Communale Viré-Clessé



■ Millésime 1998 :

SÉLECTION DU GUIDE HACHETTE

Saint Vincent de Mâcon 1999 :

- Coupe des Viré-Clessé avec les 1^{er}, 3^{ème} et 4^{ème} prix

Concours des Grands Vins de France, Mâcon 1999 :

- Médaille d'Argent (aucune Médaille d'Or n'a été attribuée pour l'AOC)
- Médaille de Bronze

Concours Général Agricole de Paris 2000 :

- Deux Médailles d'Or : "Cuvée Spéciale", et "Vieilles Vignes" (Les deux seules attribuées pour l'A.O.C.)

Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2000 :

- Médaille d'Argent : "Vieilles Vignes" (aucune Médaille d'Or pour l'AOC)
- Médaille de Bronze : "Fûts de Chêne"

1^{er} Concours du Syndicat Viré-Clessé, Avril 2002 :

- 2^{ème} prix : "Vieilles Vignes" et 3^{ème} prix

■ Millésime 1999 :

SÉLECTION DU GUIDE HACHETTE

Saint Vincent de Mâcon 2000 :

- Coupe René Boudier des Viré-Clessé : Médailles d'Or, Argent et Bronze

Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2000 :

- Médaille d'Argent (aucune Médaille d'Or n'a été attribuée pour l'AOC)
- Médaille de Bronze

Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2002 :

- Médaille d'Argent (Vieilles Vignes)

1^{er} Concours du Syndicat Viré-Clessé, Avril 2002 :

- 2^{ème} et 3^{ème} prix

■ Millésime 2000 :

SÉLECTION DU GUIDE HACHETTE

Saint Vincent de Mâcon 2001 :

- Coupe René Boudier des Viré-Clessé avec Médailles d'Or, Argent et Bronze

Concours Général Agricole de Paris 2002 :

- Médaille d'Or : "Fûts de Chêne"
- Médaille d'Argent : "Cuvée Spéciale"

1^{er} Concours du Syndicat Viré-Clessé, Avril 2002 :

- 1^{er} prix : Cuvée Fûts de Chêne

■ Millésime 2001 :

Saint Vincent de Mâcon 2002 :

- Médaille d'Argent ● Médaille de Bronze

1^{er} Concours du Syndicat Viré-Clessé, Avril 2002 :

- 3^{ème} prix

■ Millésime 2002 :

Saint Vincent de Mâcon 2003 :

- Médaille d'Argent ● Médaille de Bronze

La Recette

L'AUBERGE
DES GOURMETSPlace de l'Eglise
71700 LE VILLARS
03 85 32 58 80

Nanti d'une longue expérience
(finaliste Meilleur Ouvrier
de France 2000),
Daniel Rogie, chef autodidacte,
vient de créer son auberge
dans un charmant village
surplombant la Saône.
Un accueil chaleureux
vous sera réservé par
une équipe prête
à vous faire partager
sa passion dans
une ambiance conviviale.



Escalope de foie gras chaud au Viré-Clessé Vieilles Vignes sur son lit de chou rouge au beurre



Pour 6 personnes :

- 600 g de Foie gras de canard ■ 500 g de chou rouge
- 2,5 dcl de Viré-Clessé Vieilles Vignes
- 125 g de beurre ■ 10 cl d'huile
- 40 cl de fond de volaille brun
- 1 cuillère à café de farine ■ Sel, poivre, persil plat

Effeuille le chou rouge en enlevant les côtes – le laver

Emincer les feuilles le plus finement possible

Les blanchir à l'eau salée, rafraîchir et égoutter

Passer au beurre en vérifiant l'assaisonnement et réserver

Couper les escalopes de foie gras d'environ 15 mm d'épaisseur,
assaisonner sur les deux faces et passer à la farine

Poêler les escalopes dans une poêle avec l'huile et un peu de beurre

Dégraissier la poêle, déglacer avec le Viré-Clessé Vieilles Vignes, laisser réduire
des 2/3 puis ajouter le fond de volaille. Laisser réduire et monter au beurre

Dresser le chou rouge au fond de l'assiette, poser l'escalope de Foie gras
dessus et napper avec la sauce

Parsemer de persil plat ciselé

A déguster avec un Viré-Clessé,
"Vieilles Vignes" 2001
Bon appétit !

micro
climat

LE MAGAZINE DE LA CAVE DE VIRÉ

Directeur de la publication : Christian Guiochon • Rédacteur en Chef : Emmanuel Béné
Rédaction / conception / réalisation : agence *Album* Mâcon • Tél. 03 85 38 37 83.
Photographies : Album, Le Poisson d'Or • MICROCLIMAT N° 47 - janvier 2003 • Tirage 16 000 exemplaires.

POUR NOUS ÉCRIRE : "MicroClimat" Cave de Viré En Vercheron - 71260 VIRÉ
Tél (33) 03 85 32 25 50 • www.cavedevire-bourgogne.com

