

# micro

n ° 4 8 j u i n 2 0 0 3

# climat<sup>®</sup>

magazine  
de la Cave  
de Viré

## UN MILLÉSIME PLUS TARD...

S'il est encore trop tôt pour évaluer un an de présidence, il est temps, en revanche, d'établir un état des lieux, sorte de bilan intermédiaire témoignant d'une situation donnée à un instant T.

Ce n'est un secret pour personne. Aujourd'hui, le marché des vins du Mâconnais souffre. Dans ce contexte, la Cave de Viré parvient néanmoins à "tirer son épingle du jeu". La politique de viticulture raisonnée dans laquelle viticulteurs et personnel de la Cave se sont engagés depuis plusieurs années porte ses fruits. Nous le constatons chaque jour tant au niveau de la qualité des vins produits qu'en matière d'environnement. Et cela se vérifie commercialement parlant avec un doublement de nos ventes de Viré-Clessé en l'espace de quatre ans !

Réjouissons-nous sans perdre de vue nos objectifs : les marchés sur lesquels nous devons nous battre et à moyen terme le dossier "1<sup>er</sup> cru".

La grille des paiements que nous mettons actuellement en place devrait nous aider à l'atteindre. Outil de suivi pour les viticulteurs et pour la Cave, elle récapitule l'ensemble des critères sur lesquels le travail des exploitants sera noté puis payé. S'y retrouvent ainsi des éléments tels que le traitement de la vigne, le recyclage des eaux usées ou encore le nombre de baguettes et celui de bourgeons par pied de vigne...

Ne nous y trompons pas : il ne s'agit pas de surveiller pour sanctionner mais de faire avancer l'ensemble des viticulteurs au même rythme selon des critères de référence. Cette mise en place rigoureuse est un atout supplémentaire pour la Cave et un gage de qualité pour nos clients. Poursuivons dans ce sens, sans relâche !

Christian Guiochon  
Président de la Cave de Viré

## Cave de Viré : Stratégie



la passion partagée  Cave de Viré

p2/3/4 et 5 : DOSSIER : Stratégie de la Cave  
p6 : Grande Réserve / Cuvée Spéciale / Vieilles Vignes  
p7 : A savoir • p8 : Gastronomie



# Campagne 2003 : continuer

**Lorsque l'on sait la bataille imminente, il est toujours temps de vérifier l'état de ses troupes et de rappeler quelques points de stratégie. Grandes lignes et état des lieux avec Emmanuel Béné.**

“**N**otre objectif depuis 25 ans n'a pas changé, ni notre volonté faibli.” explique Emmanuel Béné. “*Nous avons franchi différentes étapes pour obtenir l'appellation communale. Aujourd'hui nous travaillons pour la reconnaissance du Viré-Clessé sur le marché et aussi pour le 1<sup>er</sup> Cru, ce qui nécessite plus que jamais unité, engagement et rigueur.*” Le ton est donné et les actions sont en adéquation avec les objectifs. Ainsi, pour favoriser la mise aux normes, la Cave de Viré a réitéré la mise en place pour la campagne 2002 d'une aide financière à chaque viticulteur respectant les engagements pris. “*Pour la prochaine campagne, nous demandons aux coopérateurs de se mettre aux normes pour l'aire de lavage.*” Cette aire bétonnée dont toutes les exploitations doivent être équipées avant le début des vendanges sert à la préparation des différents traitements qui seront ensuite appliqués sur les vignes. Dotée d'une évacuation en circuit fermé pour récupérer le mélange d'eau et de produits phytosanitaires en cas de débordement et éviter ainsi une pollution de l'environnement, elle sert aussi au

rinçage du matériel. Pour les viticulteurs proches de l'âge de la retraite, la Cave de Viré a accepté que ces derniers ne fassent pas les travaux nécessaires, à condition qu'ils préparent leurs produits chez des confrères dont l'exploitation est équipée d'une aire de lavage.

## Audits en cours

“*Nous avons d'indéniables atouts, comme notre terroir, par exemple, mais cela ne suffit pas. Le travail des hommes compte énormément. Pour les aider, nous avons élaboré un certain nombre d'outils, au nombre desquels la grille des paiements, qui nécessite au préalable l'audit des exploitations.*” Ces audits que Frédéric Chapeau, le consultant de la Cave, est en train de réaliser, constituent un instantané de chaque exploitation. Ils permettent à la Cave et au viticulteur de faire le point sur l'état d'avancement du travail de ce dernier, en matière de taille, de traitement des sols et de la vigne, du rendement à obtenir par cep. Une fois l'inventaire réalisé et validé, le consultant, en accord avec le viticulteur concerné, propose un plan d'actions correctives.

“*Si nous ne voulons pas connaître une évolution chaotique, il est important que*



# sur notre lancée

*L'ensemble des coopérateurs avancent au même rythme."*

## Grille des paiements

Celle-ci sera mise en place dès les audits terminés. Elle fixe les objectifs à atteindre pour chaque critère du cahier des charges. Elle mesure, en quelque sorte, le travail fourni par les viticulteurs entre le moment où ils ont été audités et la veille des vendanges. Selon les résultats, la rémunération de l'exploitant variera, dans une fourchette de 5% maximum. *"Cette grille est un élément de motivation et de responsabilisation."* reprend Emmanuel Béné. *"Elle est appelée à évoluer. C'est un outil qui ne peut être figé et qui est adapté aux réalités du terrain et des hommes qui l'utilisent"* ajoute-t-il. Et d'insister sur la qualité première de la grille : *"un outil de suivi au service des viticulteurs pour une plus grande satisfaction des clients."* Si la grille des paiements constitue sans aucun doute, le changement le plus visible de la prochaine campagne, il n'est pas le seul et ne concerne pas uniquement les viticulteurs. *"Quelque soit le domaine d'activité, la formation continue est primordiale dans une entreprise. Parce que le monde évolue sans cesse, il faut évoluer avec lui."* poursuit-il. En 1995,



Aire de lavage

pour que le personnel soit plus autonome sur différents dossiers, un cycle de formation lui a été proposé, que Emmanuel Béné souhaite remettre au goût du jour cette année. *"Tout ne sera pas fait à la fin de la campagne mais peu importe, ce qui compte c'est de donner la première impulsion et d'avancer dans le même sens, tous ensemble. C'est aussi comme ça que l'on gagne des marchés !"*



**Nutrition de la plante,  
contrôle de matériel,  
audit dans les vignes,  
grille de paiements...  
où en sont les viticulteurs  
de la Cave de Viré  
à trois mois des vendanges 2003 ?  
Le point avec Christian Guiochon,  
réélu Président de la Cave de Viré  
en février dernier  
et néanmoins vigneron.**

# J - 90 jours

C'est donc au premier des viticulteurs de la Cave que nous nous sommes adressés pour connaître les différentes actions mises en place depuis les dernières vendanges. Si le vigneron est satisfait du millésime 2002 qui vient juste d'être mis en bouteille, le Président de la Cave est plus réservé quant au travail fourni depuis la dernière campagne et espère beaucoup de la grille des paiements. *"La mise aux normes n'est pas évidente pour tout le monde"* explique Christian Guiochon, *"et c'est parfaitement compréhensible. Vous ne changez pas des années d'habitudes en un clin d'œil"*



reprend-t-il. En septembre 2002, lors du coup d'envoi des vendanges, 15 exploitants sur 60 étaient en totale conformité avec le cahier des charges. Cette année, Christian Guiochon espère que plus de la moitié sera aux normes. *"Ne rêvons pas, nous n'atteindrons jamais les 100%, pour la bonne et simple raison que certains des exploitants sont à une ou deux années de la retraite et que nous ne pouvons décemment pas leur demander de bouleverser leur exploitation alors qu'ils n'auront pas le temps de rentabiliser les travaux effectués."* commente-t-il.

## Plus ou moins 5%

La grille de paiements sur laquelle la Cave a travaillé ces derniers mois devrait cependant apporter un "plus". *"C'est un outil de suivi et de motivation qui permettra à chaque viticulteur de savoir précisément où il en est, en terme de traitement des sols, de la vigne, du recyclage des eaux usées"*, précise Christian Guiochon. *"En fonction des résultats et d'une base de paiement pré-définie, le montant reversé aux coopérateurs oscillera de plus ou moins 5% maximum."* Discutée en assemblée générale, la grille des paiements a été acceptée par la majorité des coopérateurs. *"En réalité, nous ne faisons qu'anticiper une pratique qui ne tardera pas à se généraliser. Nous conservons ainsi une longueur d'avance !"*



# Des vignes à la cave : une course de relais incessante

**D'une saison à l'autre, le travail dans les vignes évolue. On tire les enseignements de la campagne précédente pour mieux préparer encore celle à venir. La vinification ne se soustrait pas à la règle. Si la qualité d'un vin dépend beaucoup des actions réalisées en amont de la vinification, elle est aussi fonction du travail en cave et de la stratégie mise en place juste après la récolte.**

*“Dans une vie professionnelle, on n'élabore jamais que quarante fois du vin !”* fait remarquer le Président Guiochon tout en observant la robe du Viré-Clessé qu'on lui tend. *“C'est pour cette raison, entre autres, qu'il faut se remettre en cause !”* Le propos est clair et ne souffre pas la moindre objection. *“Nous avons énormément travaillé ces dernières années dans les vignes pour être en conformité avec le cahier des charges défini et produire un raisin de meilleure qualité. Par conséquent, à la Cave, ce travail doit être valorisé par une vinification sans cesse améliorée.”* On peut d'ores et déjà constater les bienfaits issus de l'application du cahier

des charges par les exploitants. La sectorisation, les baisses de rendement, le traitement judicieux des sols ont pour effet un vin plus concentré, au bouquet plus affirmé. La Cuvée Tradition avec un rendement de 35 hectolitres par hectare, en est un exemple.

## Une vinification plus traditionnelle encore

A l'issue des prochaines vendanges, la réflexion s'est portée sur une vinification plus traditionnelle encore, avec, à chaque fois, une fermentation sans ajout de levure. *“Nous comptons également réitérer ce que nous avons fait pour les vendanges 2002 : ajouter du soufre dès l'arrivée des premières bennes en cave et plus seulement au moment de la mise en cuve, afin de protéger le raisin et d'empêcher notamment son oxydation. Cette opération devrait être systématisée en 2003.”* explique le Président, visiblement satisfait du travail réalisé par le personnel de cave lors des vendanges 2002. *“Le millésime 2002 a été mis en bouteille après les fêtes pascales. C'est un vin fruité, très gras avec beaucoup de puissance, agréable à boire lorsqu'il est encore jeune.”* précise-t-il. *“La vigne a besoin de temps pour réagir; nous pouvons donc espérer des évolutions positives chaque année, résultat d'une action réalisée il y a plusieurs années. Finalement, c'est une course de relais incessante.”*

# Viré-Clessé

**Vieilles Vignes 2001**  
**Cuvée Spéciale 2002**  
**Grande Réserve 2002**

**V**iré-Clessé "Grande Réserve", "Cuvée Spéciale" et "Vieilles Vignes", les trois sélections de la Cave de Viré ne sont plus à présenter. Pourtant, si les trois cuvées sont issues de cépage Chardonnay et sont élevées sur nos coteaux orientés Est, Sud-Est, elles n'en révèlent pas moins des typicités différentes.

Les millésimes 2002 de la "Grande Réserve" et de la "Cuvée Spéciale" ont en points communs la couleur or pâle aux reflets verts, spécifiques à notre terroir et des notes d'agrumes -pamplemousse et citron- qui se dévoilent immédiatement. Le premier est cependant plus vif et printanier ; le deuxième est, quant à lui, plus en rondeur avec une bouche un peu plus puissante et persistante.

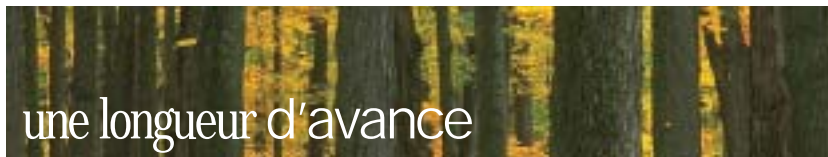
La cuvée "Vieilles Vignes", millésime 2001, est issu de vignes de plus de 45 ans d'âge, bien exposées sur des sols argilo-calcaires en milieux et hauts de coteaux. Sa robe est jaune pâle et s'anime de légers reflets or-vert. Tout en finesse, floral et fruité à la fois, riche, rond il laisse une sensation suave en bouche très persistante relevée par une pointe de vivacité fort agréable. C'est un vin aromatique intense, long en bouche. Par contre, il est indispensable de l'aérer avant de le servir pour qu'il puisse s'épanouir pleinement.

Ces trois vins se dégusteront à l'apéritif ou accompagneront viandes blanches, poissons et fromages de nos régions.

Température de 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 de 15°C.



## une longueur d'avance

**S**aint-Bonnet-de-Joux (71) vient de connaître un succès sans précédent. En effet, le petit village bourguignon accueillait les 13, 14 et 15 juin derniers Euroforest, manifestation consacrée à la filière bois. Sur 120 hectares, les professionnels ont pu montrer de visu aux visiteurs attentifs tous les "secrets" de la forêt.

Pour cette 1ère édition, 30 000 personnes se sont déplacées, montrant ainsi leur intérêt non seulement pour les activités forestières mais surtout pour les démarches

respectueuses de l'environnement. C'est pour cette raison que la Cave de Viré a été sollicitée pour être partenaire de cette manifestation : sa démarche pour une viticulture durable, démarrée depuis plus de 10 ans, est en adéquation totale avec les attentes des consommateurs. Forte de son histoire et au regard de la mutation des marchés, la Cave de Viré a compris depuis longtemps qu'il était nécessaire de toujours avoir une longueur d'avance en maintenant 2 objectifs primordiaux : la démarche qualité et le respect de l'environnement.

## partenariat filière vin

**L'**ensemble des partenaires de la filière vin Carrefour -26 entreprises seulement du monde viticole pour toute la France- était présent durant deux jours pour un séminaire à la cité mondiale à Bordeaux. Pour la seconde édition nationale, la Cave de Viré était représentée par son Président, Christian Guiochon et son consultant, Frédéric Chapeau. Ces deux journées d'échanges et de concertation entre professionnels ont permis à la Cave de mieux comprendre certaines situations techniques et de les aborder aujourd'hui avec plus de sérénité. C'est aussi l'occasion pour elle de communiquer sa propre expérience tant sur le respect de l'environnement que celui de la santé des producteurs. De parler de sa progression en matière de qualité, et de son travail quotidien pour une viticulture durable. Si le décret en la matière est parue au JO de mai 2002, la Cave de Viré travaille dans ce sens depuis 1992. La qualité de son vignoble et de ses vins en sont les résultats les plus évidents.

## le marché

**S**i jusqu'alors la situation économique internationale ne nous avait pas trop affectés -nos marchés restant stables-, nous avons ressenti un ralentissement net lors du dernier trimestre sur l'ensemble des sorties bouteilles, qui nous a obligé à revoir nos prévisions. Les marchés de niches (petits volumes) sur nos vins haut de gamme - Vieilles Vignes et Cuvée Bois- sont stables. Ce qui tend à prouver que notre orientation sur ce segment est à poursuivre.



En ce qui concerne le millésime 2002, celui-ci est disponible, pour les particuliers et grossistes depuis le mois d'avril 2003 et il semble correspondre aux attentes de chacun si l'on considère les volumes réalisés à ce jour.

Malgré une situation morose, nous gardons confiance et surtout ne faillirons à aucun de nos objectifs : rigueur, responsabilité et engagement.

## situation phytosanitaire

**L**a sécheresse qui sévit sur le Mâconnais, amplifiée par une précocité du stade de la vigne, a plusieurs conséquences : la fleur a été très, très précoce et elle s'est passée en quelques jours. Ceci est de très bonne augure pour le futur millésime. On peut dès à présent prévoir des vendanges précoces et donc de qualité. De plus, toujours grâce à ce climat exceptionnel, les vigneronns ont très peu fait, jusqu'alors, de traitements contre le mildiou et l'oïdium, préservant d'autant plus l'environnement ! Actuellement le stade de la vigne évolue très rapidement. Déjà les grappes sont formées et les grumes de raisins ont la taille d'un "petit pois". Tout est donc en phase pour faire de 2003 un grand millésime.





Les Maritimes à Romanèche-Thorins font partie de ces étapes bourguignonnes mythiques. Hôtel et taxi à chevaux en 1903, c'est l'une des plus belle table de Sud Bourgogne aujourd'hui. Depuis 1999, Willemina et Hans Meijboom perpétuent la tradition, assistés de Thierry Paquier, chef de cuisine qui vous propose cette recette.

## Tournedos de saumon et noix de Saint-Jacques sur glace de viande aux morilles, petites broches de légumes

Pour 4 personnes :

■ **Tournedos** : 260 g de saumon frais, 200 g de noix de Saint-Jacques, 200 g de poitrine de porc fumée, 5 g de sel fin, 3 g de poivre blanc moulu, 20 g d'huile d'olive.

■ **Glace de viande** : 2 litres d'eau, 1 kg d'os de veau, 100 g de carotte, 100 g de vert de poireau, 60 g d'oignon, 10 g d'ail, 1 BG, 100 g de tomate fraîche, 30 g de concentré de tomate, 10 g de queue de persil, 10 g de poivre en grains, 20 g de

gros sel, 30 g de sucre semoule, 20 g de morilles séchées.

■ **Broches de légumes** : 120 g de courgette, 120 g d'aubergine, 100 g de champignon de Paris, 12 pièces de tomate cerise, 30 g d'huile d'olive, 3 g de sel fin, 3 g de poivre blanc moulu.

■ **Divers** : 100 cl de sauce beurre blanc, 1 unité de cerfeuil, 24 cure-dents, Q.S. dés de tomates, D.S. ciboulette ciselée.

Tremper les morilles à l'eau froide, renouveler cette opération 4 fois.

Tailler des bandes de saumon de 15 cm de long et 0,5 cm d'épaisseur.

Préparer les noix de Saint-Jacques et détacher le corail.

Couper en tranches fines la poitrine fumée découannée et ôter les cartilages.

Entourer 4 noix de Saint-Jacques d'une bande de saumon, assaisonner puis cercler d'une tranche de lard fumé. Faire tenir avec des pics en bois.

Laver les légumes puis les tailler en dés de 1 cm de côté, peler les champignons et les couper selon la grosseur.

Piquer un morceau de chaque légume sur des cure-dents, 3 par personne.

Poêler les tournedos, le corail et les broches de légumes à l'huile d'olive.

Dresser au centre d'une assiette chaude un tournedos, disposer autour le corail et 3 broches de légumes en les intercalant, arroser d'un filet de glace aux morilles chaude et un filet de beurre blanc, ajouter des dés de tomate et de la ciboulette ciselée puis des pluches de cerfeuil.

A déguster avec un Viré-Clessé, Cuvée Spéciale 2002. 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 • MICROCLIMAT N° 48 - juin 2003 • Tirage 19 000 exemplaires.

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

