



Vendredi 20 et samedi 21 novembre 2009
à Ferrals-Les-Corbières (Aude)



Tout public
Entrée libre et gratuite (hors repas, sur réservation)

Dossier de presse



Sommaire

● Présentation de l'édition 2009	3
● Les conférences	4
● Les ateliers	5
● Les dégustations	6
● La soirée épicurienne	7
● Autour des conférences	8
● Les intervenants invités	9
● Vous accueillir	10

En savoir plus...

● Concept	11
● Les organisateurs	12
● Contact	13



Le vin est-il bon ?

2009 connaît une polémique sans précédent sur le vin et la santé. Sans résoudre ce problème largement médiatisé, il nous paraît important de revenir sur les fondamentaux que sont la définition du vin et son rôle dans la société.

Qu'est-ce que le Vin ? Depuis quand le vin existe-t-il ? A quoi sert-il ? De quoi est-il composé ? Y a-t-il de l'inconnu dans le vin ? Qu'est-ce qui est bon dans le vin et qu'est-ce qui ne l'est pas ?

Qu'est-ce que la notion de Bon ? Est-ce que le beau est bon ? Est-ce que BIO veut dire BON ? Comment communiquer sur le Bon ? Enfin, est-ce que le vin du Languedoc-Roussillon est bon ?

Note d'intention

Il fallait trouver quelque chose qui réponde aussi bien aux accusations de certains scientifiques qu'au désespoir des vignerons. Une formule qui dise combien il est vain d'être vigneron aujourd'hui et combien le vin est leur âme, leur chose et leur identité. Quand un vigneron vous demande si son vin est bon, c'est de sa vie qu'il est question. Sa raison d'être. Faire bon, c'est faire bien. Mais le bon vin est tombé lourdement sur la balance du bien et du mal. Les vignerons ne savent plus s'ils sont de simples producteurs, de talentueux artistes ou de tristes trafiquants. Avec l'impression qu'il n'y a pas de réponse qui ne suscite une autre question, nous proposons de remplacer quelques doutes par des explications. Et comme toujours, la participation attentive et amicale du public fera la qualité de ces rencontres.

Nadine Franjus-Adenis



Programme thématique LES CONFERENCES

Vendredi 20 novembre 9h30/12h30

Plus d'un millier d'éléments pour trois lettres : V.I.N

Les différents composés du vin, de la vitamine aux alcools en passant par les tanins et les sels minéraux. De quoi est fait le vin?

Patricia Taillandier, professeur INP-ENSIACET, chercheur en microbiologie et directrice-adjointe du DNOE - Centre de viticulture et d'oenologie de Toulouse

Qu'est-ce que la modération?

Prévention, réglementation et communication, que fait la profession?

Marie-Christine Tarby-Maire, présidente de Vin et société

Le vin à la carte, techniques d'aujourd'hui

Le bon vin à la carte? Une notion en pleine révolution.

Dans un contexte réglementaire et climatique évolutifs, dans une filière soumise au cahier des charges des acheteurs, quels sont les champs du possible au niveau technologique pour maîtriser et orienter la qualité du vin? Quand quitte-t-on le domaine du vin pour entrer dans celui de l'agro alimentaire?

Les nouvelles technologies permettront-elles de faire du vin sans intrant? Un exemple avec le cracking du vin. (utilisé pour désalcooliser le vin)

Jean-Louis Escudier, directeur INRA de Pech Rouge

Samedi 21 novembre 9h30/12h30

Comment inspirer le Bon dans le marketing?

Reflexions autour de la notion de qualité perçue,

François d'Hauteville, professeur Montpellier Supagro, membre IHEV

Le bon vin dans le Languedoc

La notion de "bon vin" à travers cinq siècles d'histoire,

Geneviève Gavignaud-Fontaine et Gilbert Larguier, co-auteurs de "Le vin en Languedoc-Roussillon", ed. Trabucaire

Vin et Santé, la polémique.

Qu'est-ce qu'un bon vin pour la santé?

Les effets des composants du vin sur la santé

Catherine Bonnafous, biologiste, docteur en biochimie faculté de médecine de Toulouse. Chercheur en naturopathie et aromathérapie. ActionBio.

« Le nouveau plaisir du vin »

Chronique de Pierre Torrès sur son dernier livre, aux éditions Collection Avenir Oenologie



Programme thématique LES ATELIERS TECHNIQUES

Vendredi 20 novembre

Volem dire al Pais > 15h

Grandes gueules et acharnés discrets viennent témoigner sur l'identité culturelle viticole et leurs expériences pour défier la crise, avec Jean-Marc Astruc (président des caves du Mont Tauch), Gérard Bertrand (producteur et négociant), Jean-Noël Bousquet (Chateau Grand Moulin), Rémy Fort (pdt cave Anne de Joyeuse à Limoux).

Cet atelier animé par Michel Cano, responsable qualité de la Chambre d'Agriculture met en lumière les caractères forts qui font la réputation de notre Pays. C'est l'occasion de rappeler que ceux qui réussissent ne le font pas par hasard et de connaître un peu plus ces personnalités qui font souvent la Une de nos journaux. Sur une idée de Michel Cano, membre du comité technique de l'UVV, pour valoriser les belles réussites.

Les étiquettes ont la parole > 16h30

Discussion autour des étiquettes du vin avec la participation de concepteurs, de graphistes, de professionnels du marketing et d'imprimeur spécialisé.

Avec Vincent Pousson, écrivain, artiste inspiré de la communication de Castelmaure et la société support surface qui conçoit les affiches et la communication de l'UVV depuis son début.

Les étudiants du LEGTA Charlemagne qui ont participé à la préparation de cet atelier seront représentés par Isabelle Le Roch, leur enseignante en éducation socio-culturelle.

L'an dernier nous avons lancé un appel à échantillons sur cette idée de "dégustation d'étiquettes" et nous avons reçu environ 80 bouteilles. Elles ont été classées par genre (hommage, provocation, message, etc.) et proposées à la dégustation. Les vigneronnes ont été intéressés par cette initiative mais en attendaient plus. Cette année, le partenariat avec le LEGTA Charlemagne, nous permet de proposer un atelier technique sur le sujet. Les étudiants font un classement des étiquettes par genre qu'ils déterminent eux-mêmes. Les étiquettes sont ensuite projetées devant les professionnels et le public de l'UVV qui devront réagir en direct sur ce qu'ils interprètent.

Ce travail permet à la fois un approche sémantique de l'image et une discussion sur le message, plus ou moins maîtrisé, contenu dans l'habillage du vin. Loin d'être un lieu critique sur ce qu'il faut faire ou ne pas faire, c'est avant tout un accompagnement pour apprendre à maîtriser cet argument incontournable du produit.

Samedi 21 novembre

Le BIO et le BON > 15h

Table ronde et discussion avec le public autour des pratiques viticoles et œnologiques animée par Hervé Hannin, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du vin, avec Thierry Duchenne, AIVBLR, Christian Gary, INRA, Jean Lhéritier, président Slow Food France, Jacques Rousseau, directeur secteur vigne et vin de l'Institut Coopératif du Vin.

Ils ont tous les deux trois lettres dont deux en commun, ce qui n'en fait pas des synonymes. Comment faire la part de ce qui est bon dans le vin Bio? Il est nécessaire, dans un premier temps, de rappeler les différents modes de viticulture. Qu'est-ce qu'on appelle traditionnel? Raisonnable? Bio? Est-ce si diabolique que certains media voudraient nous le faire croire (envoyé spécial: le vin est-il un produit naturel, par ex.). Puis qu'est-ce que le Bon? Sait-on vraiment ce que le consommateur va chercher dans les produits Bio? N'est-ce pas pour calmer ses peurs plus ou moins légitimes d'être empoisonné par ce qu'il avale? Qu'est-ce qui empoisonne? Etc. Cet atelier, volontairement grand public, se fait fort de répondre avec honnêteté à toutes les questions du public. Les intervenants sont des professionnels expérimentés qui ont tous travaillé



dans les différents modes de culture. Quant au Bon, c'est une histoire de goût, non?

Programme thématique

LES DEGUSTATIONS

Le vin est l'acteur principal de ces journées. Depuis l'Antiquité, il est celui qui rassemble et porte la joie de vivre. Nous lui réservons cette place d'honneur sous différentes formes. La particularité de l'UVV est de ne jamais servir de vin sans l'accompagner des informations et des honneurs qu'il mérite.

Derrière les dégustations il y a les vigneronnes qui donnent leur vin, ceux qui viennent faire le service, et les étudiants du Lycée Charlemagne. Ces dégustations ne pourraient pas se faire sans la complicité des syndicats de Cru (**Cabardès, Corbières, Corbières-Boutenac, Fitou, La Clape et Malepère**) qui ont aimablement pris le relais du CIVL qui n'a pas souhaité soutenir la manifestation cette année.

Pause vigneronne > vendredi à 10h30

Traditionnellement, la pause vigneronne se fait à la vigne à l'occasion de travaux collectifs comme les vendanges, les plantations ou les tailles de solidarité. La constance, avec la pause vigneronne, est le vin que l'on partage entre amis accompagné de quelques réjouissances salées. L'Université de la Vigne et du Vin vous propose des vins offerts par les vigneronnes, l'occasion de visiter une appellation d'origine contrôlée et des bouchées salées de l'**Auberge du Vieux Puits** : chocolats fourrés aux oignons confits, au civet ou au fromage bleu.

Apéro light > vendredi à 12h30

Pour faire suite à l'intervention de Jean-Louis Escudier de l'INRA sur les vins partiellement désalcoolisés, nous proposons de déguster la gamme So'Light à 9°, des vins imaginés par les **Domaines Auriol** (Claude Vialade à la direction) dont le merlot en agriculture biologique. Des vins dits "allégés" (light en anglais) en alcool.

Dégustation d'étiquettes > vendredi à 18h30

Les étudiants du Lycée agricole Charlemagne de Carcassonne participent à la préparation et au service des dégustations, ils seront représentés dans cet atelier par Isabelle Le Roch, leur enseignante en éducation socio-culturelle.

Après l'approche visuelle et sémantique des étiquettes, les vins sont donnés à l'appréciation de chacun. Celui dont l'étiquette ou le nom de la cuvée promet la lune aura-t-il réussi à mettre la lune dans la bouteille? Celui qui invite à la méditation sera-t-il philosophe?

Les vins seront regroupés et présentés à la dégustation dans les mêmes "familles" que celles discutées lors de l'atelier technique. Les étudiants qui ont travaillé sur les étiquettes seront présents pour servir les vins, prêts à discuter de l'apparence mais aussi de la fiche technique du vin. Cette dégustation est une première dans son genre, elle pose la question du goût du vin mais aussi celle du rapport entre l'évocation inspirée par l'étiquette et l'impression laissée par le produit. Les vigneronnes participantes offrent les échantillons de leur vin, et certains seront présents pour discuter avec les dégustateurs.

Apéro français/occitan > samedi à 13h

Alan Roch (Institut d'Etudis Occitans) et Nadine Franjus-Adenis vous proposent de commenter le vin "Caberloc" des Celliers d'Orfée. Ce trait d'humeur en trois langues et quatre mains raconte les qualités du vin, de ceux qui le font, de ceux qui le boivent et du Pays qui le produit. Le vin sera au même moment sur toutes les tables



Programme thématique LA SOIREE EPICURIENNE

> vendredi à 20h au château de Boutenac



Organisée en partenariat avec le **Club Table & Vin de l'Aude** et l'**Union Régionale des Œnologues**.

Uniquement sur réservation . Participation demandée : 40€ par pers

Les convives seront installés autour de tables rondes de huit personnes. Chaque vin sera présenté par son terroir et sa singularité puis dégusté et commenté par un sommelier ou un oenologue. Ensuite ce sera le tour du plat, ses ingrédients, sa texture, sa singularité. Enfin nous observerons comment le vin change au contact du plat et combien il accompagne celui-ci. C'est ce qu'on appelle le mariage met et vin, souvent étonnant parce que deux caractères bien distincts provoquent une alchimie particulière. Comme si $1+1 = 3$. Une découverte à la fois conviviale et ludique, que du Bon!

Le menu du restaurant L'écrevisse d'Alsace à Narbonne

Terrine de foie gras aux lentilles fleur de sel de Gruissan, mesclun à l'émulsion de balsamic et truffe

Filet de daurade en bouillabaisse mousseuse de rouille

Agneau Cathare et cébette de Lezignan confites, réduction de Rancio aux cèpes

Fromage de brebis et chèvre fermier avec son miel de Montserret

Tarte fine aux pommes de Tourouzelle flambée à l'hydromel et sauge

Café et sa mignardise

La sélection des vins

La Syrah du Domaine Gayda

Le Rivesaltes Maccabeu des Caves du Mont Tauch

La cuvée de l'Odysée, Limoux blanc du Château Rives-Blanques

Le Colombard du Domaine de l'Herbe Sainte

Le Fitou AOC village des Caves du Mont Tauch

Atal Sia en Corbières-Boutenac AOC du Château des Ollieux-Romanis

La Blanquette ancestrale du Domaine Martinolles

Tous ces vins ont été sélectionnés parmi les 88 vignerons adhérents au Club Table & Vin de l'Aude.

Ils ont reçu de nombreuses récompenses

et ils ont été choisis pour leur pertinence gastronomique



Autour des conférences

Exposition de packaging

> les deux jours à l'Espace Culturel des Corbières

Une sélection des bouteilles de l'atelier "dégustation d'étiquettes" mise en scène par Support/Surface (créateur des affiches de l'UVV). Cette exposition particulière permet à chaque participant de l'UVV de venir étudier de près l'habillage du vin. Elle complète ainsi l'atelier technique qui ne présente que les étiquettes, partie la plus connue mais seulement une partie de l'habillage des vins.

Spectacle

> samedi à 17h - gratuit



« Le casier de la reine » de Fred Ladoué

Suivez les aventures trépidantes du chevalier D'Armagnac, et de ses comparses les 3 Mousquetaires, Martini, Porto et Calvados, partis à la recherche des 12 bouteilles de Fernet-Branca de la Reine. Du palais de Louis XIII jusqu'à la distillerie du Duc Buckingham, nos héros ne sont pas à l'abri des pièges tendus par Le Cardinal de Richelieu, l'Éminence Rouge !

Genre : théâtre d'objets pour mignonnettes, contenants et contenu (durée : 25 min)

Espace librairie et dédicaces

> samedi pendant la journée à l'Espace Culturel des Corbières

La librairie Pratz de Lézignan-Corbières vous accueille avec une sélection de livres sur la vigne et le vin. Des séances de dédicaces s'y dérouleront avec les auteurs présents à l'issue des conférences.

Les actes de l'université



La publication des actes permet de garder une trace des connaissances échangées. Ils comprennent l'intégralité des interventions du colloque, une synthèse des débats et des ateliers, la reproduction des expositions de photographies.

Les actes 2008 sur le thème "le vin est-il un produit culturel?" seront disponibles auprès du Pays Corbières & Minervois et pendant la manifestation à l'Espace librairie, au prix de 15€.

Les actes 2008 seront présentés à l'occasion de la conférence de presse.



Les intervenants invités

Jean-Marc Astruc, président des caves du Mont Tauch

Gérard Bertrand, producteur et négociant

Catherine Bonnafous, biologiste, docteur en biochimie faculté de médecine de Toulouse. Chercheur en naturopathie et aromathérapie. ActionBio.

Jean-Noël Bousquet, Château Grand Moulin

Michel Cano, responsable qualité de la Chambre d'Agriculture de l'Aude

Thierry Duchenne, Association linterprofessionnelle Vins Bio Languedoc Roussillon

Jean-Louis Escudier, directeur INRA de Pech Rouge

Rémy Fort, président cave Anne de Joyeuse à Limoux

Christian Gary, INRA

Geneviève Gavignaud-Fontaine, professeur d'histoire contemporaine à l'université Paul Valéry, Montpellier 3

Hervé Hannin, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du vin

François d'Hauteville, professeur Montpellier Supagro, membre IHEV

Gilbert Larguier, professeur d'Histoire moderne, université de Perpignan Via Domitia

Jean Lhéritier, président Slow Food France

Jacques Rousseau, directeur secteur vigne et vin de l'Institut Coopératif du Vin

Patricia Taillandier, professeur INP-ENSIACET, chercheur en microbiologie et directrice-adjointe du DNOE (diplôme national d'oenologue) Centre de viticulture et d'oenologie de Toulouse

Pierre Torrès, auteur du livre "Le nouveau plaisir du vin", aux éditions Collection Avenir Oenologie



Vous accueillir sur la manifestation

Accès

La manifestation se déroule à Ferrals-les-Corbières dans l'Aude
à 2km de la sortie d'autoroute de Lézignan, entre Carcassonne et Narbonne



Suggestions d'hébergement :

La Vigne Rousse

14 avenue de la mer
11200 Ferrals-les-Corbières
04 68 43 33 82
www.lavignerousse.com

Le Logis de Dame Salimonde

11200 Ferrals-les-Corbières
04 68 43 57 35 - 06 07 05 74 43
<http://www.logisdamesalimonde.com/>

La Maison De Josepha

15 Avenue de la Mer
11200 Ferrals-les-Corbières
06 70 16 23 56 ou 04 68 43 67 44
www.maisondejosepha.com

Informations pratiques et réservations :

Lucie Izard
Pays Corbières & Minervois
Maison Gibert
11200 Lézignan-Corbières
04 68 27 88 10
accueil@payscorbieresminervois.fr
www.universitevinevin.fr



Une approche scientifique, économique et culturelle

L'Université s'articule autour de 3 volets :

- **un volet "savoir"** sous forme de conférences et d'ateliers sur l'avenir de la viticulture animés par des spécialistes, des personnalités et des entreprises phares du vin en Languedoc.
- **un volet "culturel"** afin de donner une image contemporaine du monde viticole et approcher de différentes manières la dimension culturelle du vin.
- **un volet "promotion"** pour proposer, grâce aux concours des viticulteurs, un panorama des vins du Pays et de la Région sur des dégustations thématiques

Un temps d'échanges et de solidarités

Dans un contexte de crise aiguë, l'objectif de cette Université est de soutenir et de valoriser la filière viticole, autour de trois missions :

- La mise en synergie des réflexions sur le secteur viticole et ses évolutions
- La transmission au grand public de la valeur sociale et culturelle du vin
- La promotion des vins de la région

Un événement professionnel et grand public

L'objectif est de fédérer l'ensemble de la profession pour alimenter une réflexion collective sur l'avenir de la viticulture. Cette manifestation souhaite être aussi accessible au grand public avec des ateliers d'initiation ouverts à tous, des propositions culturelles (films, spectacle, expos), et des moments conviviaux.



Les organisateurs



le Pays Corbières & Minervois en partenariat avec:

Partenaires institutionnels

[L'Union européenne – programme Leader](#)
[Le Conseil Régional Languedoc-Roussillon](#)
[Le Conseil Général de l'Aude](#)
[La Communauté de communes de la Région Lézignanaise](#)
[La Commune de Ferrals-Les-Corbières](#)

Partenaires professionnels

Chambre d'agriculture de l'Aude
Chambre de Commerce et d'Industrie de Narbonne, Lézignan-Corbières et Port la Nouvelle
[IHEV](#)
[Lycée Agricole Charlemagne](#)
[Syndicat du cru Corbières](#)
[Syndicat du cru Fitou](#)
[Syndicat du cru Minervois](#)
[Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aude](#)
[Club Table & Vin de l'Aude](#)
[Union Régionale des Oenologues](#)
[Syndicat de Cru Corbières-Boutenac](#)

Les vigneronns qui ont offert leurs vins et leur temps pour les dégustations

Avec le parrainage de L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin - [HEV Supagro Montpellier](#)

Et la participation de :

Cinémaude
La Communauté de Communes du Canal du Midi en Minervois
La Communauté de communes du Canton de Lagrasse
La Communauté de communes de la Contrée de Durban
La Communauté de Communes des Hautes Corbières
La Communauté de communes du Massif de Mouthoumet
La Communauté de communes de la Région Lézignanaise
La Commune de Ferrals-les-Corbières
L'Espace Culturel des Corbières
Les Celliers d'Orfée
L'Institut d'Etudes Occitanes de l'Aude
Olé magazine
Vitisphère



contact presse

Université de la Vigne et du Vin 2009

Coordination: Marie Creunier
Pays Corbières & Minervois
Maison Gibert
11200 Lézignan-Corbières
04 68 33 63 38
culture@payscorbieresminervois.fr
www.universitevinevin.fr

Conception et animation du colloque:
Nadine Franjus-Adenis
04 68 43 62 77 / 06 82 15 42 92
nadine.adenis@orange.fr