

ou carrément brûlé. Les producteurs français étaient les derniers à ne pas pouvoir utiliser ce procédé. Légalement, car certains vignerons y avaient discrètement recours. La nouvelle réglementation ne fera donc que régulariser ces pratiques, tout en offrant de nouvelles perspectives à d'autres producteurs. Quelques voix s'élèveront sans doute pour rappeler que les copeaux mettent à mal ces usages « locaux et constants » qui font le socle de nos appellations.

Réf. Le Figaro – 14/10/2006



Tonnellerie Rousseau : déménagement programmé à Gevrey-Chambertin

Si 535 000 tonneaux ont été fabriqués sur le territoire français l'an dernier, la Fédération française de la tonnellerie a annoncé une contraction des volumes de 20 % pour 2003 et 2004. Un ralentissement de l'activité qui touche, en priorité, les segments intermédiaires à faible valeur ajoutée de la filière. Pour prévenir cette situation, les derniers tonneliers-foudriers basés en Bourgogne ont su orienter leur activité vers des marchés et segments protégés : Amérique du Nord, Nouvelle-Zélande, Allemagne, Espagne et ... Bourgogne. Les 1 000 m² consacrés actuellement à la tonnellerie, à Couchey, et les quelque 1 200 m² de Fixin dédiés aux gros volumes ne suffisent plus. De nouveaux locaux, situés sur un terrain de 3 ha dans la commune de Gevrey-Chambertin, devraient donc permettre d'absorber la croissance escomptée pour les années à venir. Spécialiste des produits haut de gamme, la tonnellerie affiche une progression constante sur son segment et a fidélisé une clientèle en proposant une gamme large et profonde. La recherche – développement a été axée sur l'analyse des préoccupations des œnologues et des consommateurs. L'équipe familiale s'est aventurée dans les sphères du « marketing relationnel » et les performances des nouveaux produits, relayées par un travail de communication, lui permettent aujourd'hui de séduire ses nouveaux clients, toujours plus exigeants.

Réf. BP – LD – 10/10/2006



L'impact des bouchons sur le vin

L'Académie Amorim a commencé à organiser des rencontres de spécialistes du secteur pour explorer 3 thématiques fondamentales liées aux différents types de bouchons pour le vin. Un 1^{er} groupe est chargé des questions d'environnement et de développement durable. Un collectif d'experts a étudié dans ce cadre l'impact des différents types de bouchons sur la préservation de la planète. Un second groupe s'est intéressé au rôle des bouchons en tant qu'instrument de marketing et de communication, tandis qu'un 3^e a analysé l'impact des bouchons sur l'évolution du vin. Les conclusions des 3 groupes de travail seront présentées lors du prochain congrès de l'OIV, en Espagne, le 28 juin 2007. Le congrès de l'OIV offrira un cadre idéal pour évoquer l'adéquation entre les différents types de bouchons et les différents segments vinicoles pour déterminer quels types de bouchage répondent le mieux aux besoins des consommateurs, des viticulteurs et des distributeurs.

Réf. News Letter Amorim – 04-05-06/2006

FORMATION



Ecole des vins : cours du soir

Dans le cadre du D.I.F., destiné aux salariés des entreprises qui ont besoin de se former ou d'actualiser leurs connaissances sur les vignobles, les vins de Bourgogne, la dégustation et les caractéristiques organoleptiques des appellations, l'environnement culturel du produit, l'actualité de la filière viticole. Les cours du soir ont lieu de 19 h 00 à 21 h 30, un jeudi sur deux, du 5 octobre au 21 décembre 2006 pour le cycle « Initiation » (290 € TTC), du 11 janvier au 29 mars 2007 pour le cycle « Perfectionnement » (340 €, dîner-dégustation de clôture compris). Cycles de 15 heures chacun, en 6 séances de 2 h 30, soit 30 h au total. Contact : 03 80 26 35 10.

Réf. BIVB Infos – 29/09/2006