Vignerons **F**ranciliens **R**éunis
Organisme de **D**éfense et de **G**estion des **vignes patrimoniales de France** et de la **viticulture professionnelle francilienne**

Lettre d'information n° 42-2013
jeudi 30 mai 2013

Chers amis vignerons et amis des vignerons.

Journée Portes Ouvertes à la vigne de Suresnes dimanche 9 juin 2013

Les adhérents de VFR sont cordialement invités à participer aux visites de la vigne et du chai et aux dégustations des vins blancs secs (Chardonnay et Sauvignon) à Suresnes, de 10 h à 19 h. Suresnes est la seule vigne professionnelle francilienne, elle peut vendre son vin. Infos sur http://www.suresnes-tourisme.com/index.php?pagendx=220&project=suresnes&p=573.

Premiers vins BIO au 17e concours Amphore

Les vins biologiques arrivent un an après la publication du règlement européen n°203 du 8 mars 2012 sur la vinification bio. Ils portent le logo bio de l'UE (feuille allongée étoilée) et la mention « vin biologique » ou « vin bio ». La différence avec l'ancienne mention « vins issus de raisins de l'agriculture biologique » tient à des pratiques de vinification plus restrictives. Des dégustateurs de VFR étaient présents le 27 mai 2013 au 17e concours Amphore organisé par Pierre Guigui. Face aux défis écologiques, aller vers le bio est devenu incontournable.

Réduire encore les résidus toxiques dans tous les aliments

Ces dernières années et récemment encore, la presse publie des extraits d'analyses mettant en évidence la présence de résidus de pesticides dans certains vins. Bien que cela soit en deçà des LMR, l'émoi est justifié car le cocktail alimentaire quotidien provenant de tous les aliments et boissons ingérés peut se révéler explosif. Il est grand temps d'être plus respectueux de la nature qui a tant à nous apprendre pour bien l'utiliser.

Les ennemis du vin 3. Les scientistes et les faux scientifiques

Les vignerons produisent une boisson naturelle reconnue dans certains pays comme un aliment (Espagne). Les effets bénéfiques d'une consommation modérée et adaptée à chacun ont été prouvés scientifiquement. Mais des informations, parfois sous forme d'études pouvant avoir éventuellement un aspect scientifique, sont répandues dans le but manifeste de nuire au vin, donc aux vignerons. Des défenseurs se sont regroupés et publient des observations fort pertinentes sur le site **Pour l'honneur du vin** (*honneurduvin.com*).

Droits de plantation 11. Réguler la production en fonction du marché annuel

Depuis 1970, l'Europe adapte sa production de vins au marché mondial en limitant sa **surface** viticole - les autres producteurs du monde ne le font pas. Elle laisse libre la circulation des vins du monde sur son territoire. Il en résulte un concurrence asymétrique insoluble sans arrachages massifs comme ces dernières années. Or, c'est le **volume** de vin qu'il faudrait d'abord réguler par rapport aux flux des ventes des douze derniers mois. En France, une seule région viticole a réussi ce tour de force, en tenant compte des aléas climatiques. Elle dispose d'un outil juridique et d'une organisation interprofessionnelle pour cela. Elle fixe chaque année le volume maximal de la récolte à vendanger, réserve comprise, pour tous types de vins. C'est la Champagne.

Lecture pour vignerons

Les cépages résistants, panorama européen, ouvrage collectif dirigé et édité par **ICV**, pour aller vers une viticulture écologique par un choix de cépages nécessitant peu de traitements phytosanitaires. Une mine d'informations sur les critères de sélection des cépages, pour se créer un vignoble original et apprendre un peu d'histoire viticole (228 pages, 24*16 cm, 540 g, 49 €).

Le conseil du mois par Emmanuel MONTEAU, conseiller viticole indépendant

Toujours froid et pluies mais la température monte. Les premières inflorescences se développent. Traiter au soufre et encore au cuivre mais attention à arrêter le cuivre au plus tard quand les capuchons floraux commencent leur déhiscence (le cuivre est abortif).

Patrice BERSAC, Président

VFR - 3, cour du Ginkgo – 75012 Paris - **www.avfr.org**
tél. : 01 44 67 78 51 - mph 06 84 61 23 65 - fax : 09 57 45 78 65 – **adel : pbersac@gadz.org**
Association Loi 1901 (JO 14.10.2000) - APE 9499Z – SIRET 479 942 955 000 10 – TVAIC FR 65 479 942 955