



Vignerons Franciliens Réunis
Organisme de Défense et de Gestion de la
viticulture professionnelle francilienne et
des vignes patrimoniales de France

Lettre d'information n° 26-2012

Samedi 10 mars 2012

Spéciale salon de l'agriculture

Chers amis vigneron et amis des vigneron.

29 vins au salon de l'agriculture le samedi 3 mars 2012, notre plus belle vitrine

La présentation comportait 18 vins blancs, 3 vins mousseux et 8 vins rouges. Des notes attribuées par les Courtiers Jurés-Experts Piqueurs de Vins de Paris, après dégustation à l'aveugle sur 24 d'entre eux, sont très élogieuses : 4 vins blancs méritent un prix (2 Chardonnay d'Argenteuil, 1 Sauvignon de Taverny et 1 Pinot Gris d'Épinay-sur-Seine) et les 3 mousseux obtiennent respectivement 86 et 85,7 pour les Neuilly-Plaisance de 2009 et 2010 et 81,3 pour le Gouvieux de 2009. En rouge, le 1er est le Pinot Noir 2009 du Parc du Sausset à 77,7.

600 visiteurs, soigner sa place dans le salon

Tous nos chiffres pour un jour sont meilleurs que la moyenne journalière sur trois jours en 2011. Trois facteurs expliquent le nombre des visiteurs : près d'une allée de passage importante, stand plus spacieux et des notices de présentation des vignes, chais, vigneron et vins attirantes.

360 dégustateurs majoritairement jeunes, leur préparer l'information de dégustation

Tous les publics ne sont pas consommateurs de vins. L'hygiénisme idéologiquement correct freine évidemment jusqu'à la curiosité pour des saveurs nouvelles. Ne sont donc venus déguster que les plus curieux, les plus étonnés. Nouveauté cette année, les dégustateurs sont très majoritairement jeunes. Un facteur important est aussi clairement apparu : présenter un vin requiert une compétence technique et pédagogique très appréciée des jeunes avides de connaissance. Être formé à la dégustation est un atout. Disposer d'une fiche de présentation du produit éclaire et guide la dégustation. Un test fait avec les vins blancs nous a montré que la couleur a une influence, mais qu'il faut la raisonner car le nez et la bouche sont bien les deux grands critères du plaisir de boire qui doit rester premier.

127 signatures sur la pétition, prendre le temps de s'arrêter

Dans les moments d'affluence, et il y en a eu plusieurs, il est difficile de retenir les dégustateurs pour signer la pétition quand d'autres sont impatients de goûter. Avec un animateur dédié nous aurions eu certainement le double de signatures. Commencée en 2009, notre pétition pour la reconnaissance des vignes patrimoniales et la création d'une viticulture professionnelle francilienne atteint maintenant 749 signatures de dégustateurs.

Une équipe d'animateurs sympathiques empreinte de modestie et d'enthousiasme

Nos remerciements iront à Marc Boudet (maire-adjoint de Gouvieux, 60), Alain Declercq et Gérard Petit (élus de Saint-Fargeau-Ponthierry, 77), Bernard et Monique Macrez (Rosny-sous-Bois, 93), Catherine Magdelaine et Jean Marpoué (Suresnes, 92), Henir Prieur (Bussy-Saint-Georges, 77) et Laurent Prieur (Villepinte et Aulnay-sous-Bois, 93), avec une mention spéciale pour Patrice Boudignat (maire de Melz-sur-Seine, 77) pour ses idées d'animation et Emmanuel Monteau (conseiller viticole) pour ses compétences et son dévouement.

Un soutien sans faille de la Région Île-de-France

Dans les préparatifs comme lors de l'inauguration, pendant la présentation ou lors de la visite du Président du conseil régional, nous avons apprécié le soutien régional. Nous remercions tout particulièrement le CERVIA, en sa présidente Marie Richard, sa directrice Danielle Meyrueix et ses collaboratrices Claire Guignard et Béatrice Dupont.

Des voies de progrès pour 2013

En 2013, nous espérons mieux répondre aux demandes du public par une notation de tous les vins présentés, une information plus détaillée sur les vignes, chais, vigneron et vins, un maintien constant à température, une présentation visuelle des bouteilles plus homogène pour donner une identité régionale.

Patrice BERSAC, Président

VFR - 3, cour du Ginkgo – 75012 Paris - www.vigneronsfranciliens.fr
tél. : 01 44 67 78 51 - mph 06 84 61 23 65 - fax : 01 44 67 78 62 – **adélec** : pbersac@neuf.fr
Association Loi 1901 (JO 14.10.2000) – APE 9499Z – SIRET 479 942 955 000 10 – TVA IC FR 65 479 942 955