

56^{ème}
Congrès
des

œnologues
de France



VAL DE
LOIRE
2016

Les mots des présidents



Cyril Payon, Président de l'Union des Œnologues de France

C'est bien une plongée dans le temps que nous propose nos confrères et consœurs du Val de Loire, pour cette 56^{ème} édition du Congrès des Œnologues de France sur le thème de l'eau et du vin.

Depuis toujours l'eau et la religion tiennent une place importante dans le monde de la viticulture car elles ont été des moteurs de l'expansion du vin à travers le monde.

En effet, la première confrontation entre l'eau et le vin ne date pas d'hier. La plus connue remonte à Jésus-Christ lors des Noces de Cana, où l'eau fut transformée en vin. Le Christ a alors fait du pain et du vin les symboles de l'alliance entre Dieu et les Hommes.

Quelques siècles après le vin a connu un essor incroyable au Moyen-Âge.

Le « breuvage Divin » a été proclamé comme la boisson principale : l'eau pouvant être trop souvent contaminée et ainsi rendre malade. Avec le vin impossible, il est reconnu pour sa pureté, ses recommandations médicales et son prestige ! Une consommation qui laisse, aujourd'hui, complètement rêveur !

De l'eau a coulé sous les ponts... outre une consommation plus mesurée, ce sont désormais nous, œnologues, qui avons repris le flambeau et transformons le raisin en vin !

Quelle dure tâche nous a été confiée me direz-vous ! Des miracles, nous n'en réalisons pas encore ...mais du (bon) vin, nous nous y efforçons chaque matin !

Et en ce qui concerne l'eau, c'est le moteur même de notre métier.

Premièrement parce qu'une vigne en bonne santé, c'est une vigne bien irriguée... avec modération !
Deuxièmement, l'eau est un élément majeur dans l'élaboration du vin puisqu'elle représente 80% de la composition d'un vin.

C'est donc une thématique passionnante qui nous attend et, une chose est sûre, ce thème nous met déjà l'eau à la bouche !



Laurent Polleau, Président de la région Val de Loire

Chères consœurs, chers confrères,

Les Œnologues du Val de Loire se font une grande joie de vous recevoir à l'occasion du 56^{ème} Congrès des Œnologues de France dont Amboise sera le port d'attache. Cette pépite de Loire se situe au beau milieu des 280 km de Coteaux inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco, reconnus « monument de nature et de culture ».

L'édition 2016 de notre Congrès National est marquée par les évolutions apportées par le nouveau « Cahier des Charges Congrès ». L'ouverture du Congrès prend notamment un aspect plus protocolaire, à l'instar de ce que vivent nos confrères Italiens. Cela permet de donner une place cohérente à nos partenaires, et de faire partager cet important évènement de notre calendrier aux Institutions que nous côtoyons, offrant ainsi une tribune réciproque et valorisante pour tous. La présence de chacun dans ce moment clef sera la preuve de l'importante implication des œnologues dans la filière et la vie économique de nos régions.

Viennent ensuite un concours des Vinalies Nationales remodelé, une Assemblée Générale de notre Syndicat incluant le rapport du travail des Commissions Nationales, et une véritable formation professionnelle dispensée sur une journée entière composée de conférences, d'ateliers thématiques et d'échanges pour améliorer ses connaissances !

Le Congrès s'achèvera par une journée œnotouristique conviviale.

Autre nouveauté : nous mettons à l'honneur la Géorgie, probable berceau de la culture vitivinicole, avec le lien fort qui unit l'eau et le vin dans la vinification en qvevri.

Vous l'avez compris c'est un congrès dense et rythmé qui s'ouvre à vous.

« Le Vin et l'Eau », son thème général, est un clin d'œil à la géographie locale. Il est aussi propice à des présentations techniques et pratiques, à la réflexion sur notre pratique quotidienne et notre environnement sous tous ses aspects. Nous avons invité Monsieur Jean-Robert Pitte, géographe de renommée internationale, membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques et Président de l'Académie des Vins de France, dont l'acuité nous aidera à poser le sujet du Vin & de l'Eau, à prendre conscience du rôle que nous jouons, et accéder au recul nécessaire pour envisager le rôle que nous souhaitons tenir à l'avenir.

Bien sûr, l'équipe organisatrice du Val de Loire s'est attachée à orchestrer tout cela dans le cadre prestigieux et authentique des bords de Loire, avec moult pauses et facéties. Venez partager ces grands moments de convivialité autour des nombreuses Appellations viticoles qui font la région, et des nombreux partenaires dont l'accompagnement signe l'intérêt de notre Congrès annuel.

Rendez-vous le 18 mai à Amboise pour la « pause Ligérienne » qui s'annonce studieuse, joyeuse et culturelle.

NE TARDEZ PLUS, INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE DÈS À PRÉSENT !

<http://congres.uoef.fr>



La Vallée de la Loire

Le vignoble du Val de Loire

Les vignobles de la région vinicole du Val de Loire suivent le fil de l'eau de la Loire, le plus grand fleuve de France (1 006 km). Le Val de Loire découpe pratiquement en deux la France d'Est en Ouest et est la 3^{ème} plus grande région viticole de France. Elle s'étend ainsi de la source de la Loire (en Ardèche) à son embouchure dans l'océan Atlantique. Si le fleuve traverse 12 départements, son influence et celle de ses affluents, permettent la propagation du vignoble dans au moins 14 départements, de la Loire (42) avec les Cotes du Forez jusqu'à la Loire-Atlantique (44) avec les Muscadets.

Les vignobles sont répartis dans plusieurs grandes régions (d'Est en Ouest) : Auvergne, Centre, Touraine, Anjou-Samur, Pays Nantais et Vendée.

Appellations principales

Le Val de Loire est attractif par sa diversité d'Appellations. On dénombre pas moins de 60 AOP. Les plus connues en France et dans le monde sont : Sancerre, Vouvray, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon, Saumur Champigny, Savennières, Quarts de Chaume Grand Cru, Muscadet

Citons aussi les micro-Appellations dénommées « les Confidentielles de Loire » : Quincy, Touraine Chenonceaux, Touraine Amboise, Jasnières, Saumur le Puy Notre Dame, les Crus Communaux du Muscadet (ex : Gorges, Clisson, Le Pallet, etc...).

Vins produits

Les vins sont d'une impressionnante finesse et digestibilité. Ils sont élaborés pour préserver les caractéristiques d'un terroir ou le fruité d'un cépage. Selon leur terroir, leur millésime et leur mode d'élaboration, les vins sont à consommer dans les 2 ans pour certains ou durant toute une vie pour d'autres !

La gamme des vins comportent tous les types de produit, hormis les vins dits oxydatifs.

Rouges, rosés, blancs, moelleux et liquoreux, effervescents dits « fines bulles ».



Les cépages du vin

La plupart des vins de Loire sont issus d'un cépage unique. On distingue trois grands groupes de cépages, suivant leur provenance : les cépages de Loire (sauvignon, chenin), les cépages venus du Sud-Ouest (cabernets, côtes) et les cépages venus de Bourgogne (gamay, romorantin, melon de Bourgogne).

Cépages dominants :

- pour les vins blancs : sauvignon (qui règne dans la région Centre), chenin, melon de Bourgogne (Muscadet), folle-blanche.

- pour les vins rouges : cabernet Franc, côtes malbec, pinot noir, gamay, grolleau

- cépages à forte personnalité, à découvrir :

- pour les vins blancs : romorantin, malvoisie (pinot gris moelleux), tressalié (rarement pur)

- pour les vins rouges : pinot d'aunis (très poivré), négrette (fiefs Vendéens)

- pour les vins rosés : pinot gris (rosé dit « gris » à Reuilly)

Le terroir

Le vignoble offre une grande diversité de terroir favorisé par une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, d'où l'abondance des Appellations. Son climat est globalement tempéré, océanique en région nantaise et en Anjou -on parle de douceur angevine- et d'une influence continentale du Saumurois jusqu'à la Touraine. Les vignobles du Centre se distinguent par un climat semi-continental, aux hivers froids et étés chauds. Les vignes sont plantées sur des sols mêlés de silex ou gravier, et sableux en Touraine - crayeux (Anjou) et schisteux en Pays Nantais et Anjou - argilo-calcaires en Touraine et Centre.



La culture et le bien-être en Val de Loire

Il s'agit d'un territoire unique où l'on peut admirer les merveilles architecturales des châteaux de la Loire, souvent royaux, tout en dégustant des vins de la Région. Le Val de Loire est classé UNESCO depuis 2 000 (de Sully-sur-Loire à Chalonnes sur Loire). Les paysages peuvent être parcourus à vélo, grâce à un itinéraire cyclable en suivant les panneaux de « la Loire à vélo ». Bons vins, beaux paysages, bons mets...c'est à partir de la Touraine, en position centrale en Val de Loire que le «repas gastronomique des Français» a été inscrit par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010.



Bon à savoir

Nouveau Cahier des Charges Congrès

DRESS CODE

Une tenue de soirée est de rigueur pour toutes et tous lors de la soirée d'Accueil (le 18) et lors de la soirée de Clôture (le 20).
Pour les autres moments, une tenue vestimentaire correcte est demandée.

PRÉSENCE

Une **feuille d'émargement** est prévue lors de la journée syndicale du 19 mai et de la journée de formation du 20 mai (matin et après-midi). Pour la journée de formation, l'UOEF doit la fournir à l'organisme financeur de la formation (si la demande vous a été accordée) pour permettre votre prise en charge.

Pour tous les autres moments du Congrès, préparés pendant plusieurs mois auparavant, chaque congressiste doit suivre le programme **pour assister & être à l'heure à chaque évènement.**

Merci de noter que la soirée d'Accueil revêt un caractère officiel.
En 1^{er} lieu, il convient d'assister à l'ouverture du Congrès en salle avant d'assister au repas (l'un ne va pas sans l'autre).

SITE WEB DÉDIÉ AU CONGRÈS

Retrouvez toutes les informations et programme du congrès sur **<http://congres.uoef.fr>**
Vous pouvez également vous inscrire et télécharger la plaquette.

JOURNÉE DE FORMATION PROFESSIONNELLE de 7H00

Vous avez la possibilité de solliciter un organisme financeur de formation (OPCA) pour prendre en charge son coût.
Chaque œnologue consulte son organisme via son employeur (ou directement selon possibilité)

LE BUT : améliorer ses connaissances et ses compétences

L'écoute, la participation, la prise de notes font partie des moyens pour bien profiter d'une formation

Règles d'inscription :

- 2 bulletins d'inscription possibles :
- Congrès & Hébergement (avec la formation professionnelle) : en page finale de cette présente brochure
Et/ou
 - journée de formation (seule) : sur le site du Congrès **<http://congres.uoef.fr>**.

PRIVILÉGIER L'ACCUEIL DES PARTENAIRES PUBLICS OU PRIVÉS

Vous êtes, peut-être, œnologue-congressiste
ET
aussi partenaire... alors vos échanges avec les autres sont facilités.
Pensons aux partenaires, venus financer un beau congrès et vous présenter leurs savoir-faire ! Allons à leur rencontre!

Important :

soirée d'Accueil = soirée Protocolaire
& soirée des Partenaires



Bon à savoir

Nouveau Cahier des Charges Vinalies

Les nouveautés :

- Un concours avancé dans l'année (2-3 avril 2016) = une meilleure valorisation des médailles auprès des consommateurs.
- Le concours en trois étapes :
 - ① Présélections en région (comme les années précédentes),

② 30 % des vins présélectionnés sont jugés par un jury composé de 60 dégustateurs nationaux + 15 dégustateurs régionaux par jour.
Cette année, les Vinalies Nationales se sont déroulées à Perpignan les 2 et 3 avril 2016.
Trois prix seront alors décernés :
 - les Prix des Vinalies,
 - les Prix d'Excellence,
 - les Grands Prix d'Excellence.
 - ③ Lors du congrès des Œnologues de France, nouvelle dégustation des Grands Prix d'Excellence pour décerner les 10 palmes des Vinalies :
 - 1 palme par région soit un total de 7,
 - 1 palme pour les effervescents (hors champagne),
 - 1 palme pour les vins doux,
 - 1 palme pour les spiritueux.

Les points clés :

- Ouverture des Vinalies Nationales aux vins en vrac et conditionnés.
- La PALME DES VINALIES : une récompense prestigieuse décernée parmi les Grands Prix d'Excellence des Vinalies Nationales.
- Un nouveau site dédié aux Vinalies Nationales : plus lisible, plus rapide.
- Soirée spéciale de remise des Palmes auprès des personnalités du monde vitivinicole, des médias et du public.



Chaque adhérent est un ambassadeur des Vinalies

LE 56^{ième} CONGRÈS DES ŒNOLOGUES DE FRANCE ACCUEILLE LA GÉORGIE

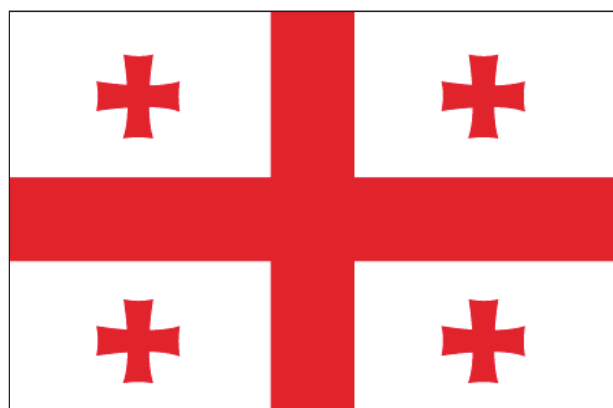
*« Le monde du vin bouge en permanence, bougeons avec lui »
C. Samson, œnologue*

Le drapeau national géorgien représente la chrétienté et « l'Amour que les Géorgiens ont envers Dieu » et sans nul doute pour la culture du vin.

La Croix de Sainte Chrétienne de Géorgie, une dans chaque coin, est une croix dont les bras sont légèrement incurvés vers le bas et qui est le symbole de l'Église orthodoxe apostolique de Géorgie. Cette croix selon la tradition a été apportée à la Géorgie (Ibérie) par Sainte Nina ou Sainte Chrétienne, lors de la conversion du royaume au IV^e siècle.

Cette Croix en sarment de vigne et nouée par les cheveux de la sainte elle-même lui servait de croix personnelle. Le vin est la 2^{ième} religion en Géorgie.

NOM OFFICIEL : REPUBLIQUE DE GEORGIE
NOM LOCAL : SAKARTVELOS RESPUBLIKA
CONTINENT : ASIE
CAPITALE : TBILISSI
SUPERFICIE : 69 700 KM²
POPULATION : 5 108 527 GÉORGIENS
LANGUE(S) OFFICIELLE(S) : GÉORGIEN
MONNAIE : 1 LARI = 100 TÉTRIS
RELIGION(S) : ORTHODOXE GÉORGIENNE
PAYS FRONTALIERS : ARMÉNIE, AZERBAÏDJAN, RUSSIE, TURQUIE
FÊTE NATIONALE : 26 MAI
MEMBRE DE L'O.N.U. : 31 JUILLET 1991
MEMBRE DE L'U.N.E.S.C.O. : 7 OCTOBRE 1992



3 bonnes raisons d'y aller :
les vins, les églises orthodoxes et les randonnées en Caucase

PAYS CONSIDÉRÉ
À LA FOIS COMME UN
PAYS DU NOUVEAU MONDE
ET DU VIEUX MONDE

NOS INVITÉS

ANNA GODABRELIDZE : DIRECTOR OF VINE AND WINE ACADEMY, AGRICULTURAL UNIVERSITY OF GEORGIA –
TITRÉE EN ŒNOLOGIE

REVAZ GOSHADZE : CHIEF SPECIALIST OF WINE REGULATIONS DIVISION, NATIONAL WINE AGENCY – ŒNOLOGUE
DIPLOMÉ DE TOULOUSE

GIORGI SAMANISHVILI : CHAIRMAN AT LEPL NATIONAL WINE AGENCY, MINISTRY OF AGRICULTURE - ŒNOLOGUE
DIPLOMÉ DE DIJON

MIKHEIL MESKHI : CO-OWNER, SHVIDI WINE LLC - TITRÉ EN ŒNOLOGIE

LA QVEVRI : LIEN entre le 56^{ième} CONGRÈS et la GÉORGIE

L'usage de ce contenant vinicole présente un double lien avec notre Congrès.

➤ En lien avec le thème « le Vin & l'eau » :

On assiste depuis quelques années au phénomène du « vin en amphore », en Géorgie, en Italie, en Espagne, et en France. Ces contenants vinaires sont dénommés « jarres » lorsqu'ils contiennent plusieurs hectolitres ou qvevri en Géorgie. L'argile, matériau unique, transformée en céramique, donne à ce contenant le plus grand rapport à l'eau qu'un contenant vinicole puisse avoir et qui influence certainement le plus le vin. La composition de l'argile est largement faite d'eau justement. L'eau est en outre utilisée pour épurer cette argile. Et on en ajoute également pour modeler la jarre...



➤ En lien avec la liste du Patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'UNESCO :

<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/accueil>

La méthode géorgienne de vinification à l'ancienne dans des qvevris traditionnels est inscrite depuis 2013.

La vinification en qvevri se pratique dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où sont cultivées des variétés de raisin uniques.

Le repas gastronomique des français est inscrit depuis 2010, grâce à l'IEHCA de Tours. Ce repas met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

A quand un repas français avec des vins géorgiens en qvevri ? Pourquoi pas lors du Congrès des œnologues 2016 ?

PROGRAMME DES CONGRESSISTES ET DES ACCOMPAGNANTS

Au fil des eaux et des vins de Touraine,
La Loire, le Cher, l'Indre furent témoins. . .

D'histoires particulières,
Royales ou populaires,
D'histoires d'art,
D'artisanat,
de vins et de gastronomie. . .

Des histoires qui ont fait l'Histoire





Programme Congressistes

Mercredi 18 mai

JOURNÉE D'ACCUEIL & DES PARTENAIRES

A partir de 14h : accueil à l'hôtel-résidence Villa Bellagio à Amboise
De 14h30 à 16h30 : ouverture des ateliers Dujardin Salleron & Dumas à Noizay, face Amboise
Fabrication de verrerie technique
A partir de 16h : enregistrement des congressistes au théâtre Beaumarchais à Amboise

SOIRÉE D'ACCUEIL ET PROTOCOLAIRE

18H00 : OUVERTURE DU CONGRÈS EN PRÉSENCE DES ÉLUS ET DES PARTENAIRES
20H30 : DÎNER AU CHÂTEAU D'AMBOISE - Animations : groom fanfaron, groupe de jazz

Jeudi 19 mai

JOURNÉE DE L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE À AMBOISE

8h30 : Concours des Vinalies Nationales (lieu : hôtel-résidence Villa Bellagio à Amboise)
11h30 : REPAS AU CHÂTEAU D'AMBOISE
13h30 : Assemblée Générale du syndicat de l'Union des Œnologues de France
Travaux des différentes commissions Nationales (lieu : théâtre Beaumarchais à Amboise)

19h00 : SOIRÉE TROGLODYTE AUX CAVES DE LA CROIX DOUILLARD (AMBOISE) -
Animations : Show bar et comédie.

Vendredi 20 mai

JOURNÉE DE FORMATION PROFESSIONNELLE AU CENTRE DES CONGRÈS VINCI DE TOURS : LE VIN & L'EAU

8h30 à 17h00 : Formation en Conférences & Ateliers
10h45 : Point presse officiel

19h45 : SOIRÉE DE CLÔTURE À LA GRANGE DE MESLAY (PAYS DU VOUVRAY)
Animations : démonstration de fauconnerie, chants gospel, Groupe Suspens Orchestra
La fauconnerie, un patrimoine humain vivant (PCI) depuis 2012

Samedi 21 mai 2016

JOURNÉE DÉCOUVERTE PATRIMOINE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

3 choix possibles

SOIRÉE VIGNERONNE À AMBOISE

UNE GOUTTE SUR LE PROGRAMME...

L'eau va vous
faire vivre une
aventure...



LE VIN & L'EAU

PROGRAMME DE FORMATION
VENDREDI 20 MAI 2016 AU
CENTRE INTERNATIONAL DE CONGRÈS VINCI

- 8h30** Accueil dans le Patio
- 9h00** Introduction : Le vin et l'eau
par J.-R. Pitte, dans l'Auditorium Descartes
- 9h40** L'hydrogéologie des sous sols viticoles
par F. Redois, dans l'Auditorium Descartes
- 10h10** Régime hydrique et maîtrise de l'irrigation
par N. Bernard, dans l'Auditorium Descartes
- 10h40** Atelier dégustation : comparaison de
différents vieillissements en immersion
dans les Salles modulables
- 11h25** Atelier dégustation : Les boissons
aromatisées à base de vin dans les salles
modulables
- 12h10** Repas dégustation :
Terroirs du Val de Loire à travers ses
fleuves et rivières par R. Pujol, dans le salon
Sorel
- 13h40** Atelier dégustation : comparaison entre
désalcoolisation et mouillage
dans les salles modulables
- 14h25** Atelier dégustation : découverte des
vinifications en jarres enterrées ou qvevri
(Géorgie - France)
dans les salles modulables
- 15h10** Les techniques soustractives et
la désalcoolisation
par P. Noilet, dans l'Auditorium Descartes
- 15h40** La gestion de l'eau dans les caves
par G. Voisin, dans l'Auditorium Descartes
- 16h10** Conclusion : Le vin et l'eau
par J.-R. Pitte, dans l'Auditorium
Descartes
- 16h30** Echanges avec la salle
- 17h00** Fin



NOUVEAU
CAHIER
DES CHARGES
7H DE
FORMATION

58^{ème} CONGRÈS
DES ŒNOLOGUES DE FRANCE EN VAL DE LOIRE
LE VIN & L'EAU
18 AU 21 MAI 2016

L'EAU ET LE VIN, 2 AMIS POUR LA VIE

EAU-DELÀ DU VIN !

La France barbote sur une ribambelle de dictons et d'expressions populaires, parmi lesquels le vin, l'eau, le goût, les plaisirs de la table ont une place de choix. « Le bon vin appelle l'eau », dit-on dans certaines régions pour rappeler que l'alternance vin-eau est de bon aloi. Plus connue, la formule « Mettre de l'eau dans son vin » peut être mise à toutes les sauces, signifiant que le compromis reste un art.

On oublie souvent que le vin, avant d'être un breuvage, est un art, un compromis, une idée de partage. L'eau est un élément essentiel du vin. Pas seulement parce qu'il est terriblement plus romantique de déguster un vin de Loire en bord de Loire. Elle est essentielle dans toutes les phases de la production, de la conservation et de la dégustation du vin.

L'objectif de cette journée de travail – où nous ne boirons pas que de l'eau, c'est promis ! – est de rappeler, à travers des ateliers techniques, des rencontres et des visites, que la connaissance de l'eau est indispensable et intimement liée à tous les métiers du vin.



RÉGION VAL DE LOIRE

H₂O

Glace

VAPEUR

Liquide – LIAISON

HYDROGÈNE– Eau douce,

Eau de mer - *Et l'eau dans*

Le corps humain ? Ses roles dans

Notre Organisme ? – l'eau est le principal

constituant du corps humain - L'EAU ET L'HYGIENE

L'EAU AU QUOTIDIEN



Chasse d'eau – **toilettes sèches** -

Aujourd'hui,

chaque Français utilise en moyenne 148 litres d'eau par jour

dans sa vie quotidienne – Prix du m³ d'eau ? - *Les pluies acides*

l'eau douce représente environ 2,8 % de l'eau totale du globe terrestre

FONTE DES GLACES ET MONTÉE DU NIVEAU DE LA MER



l'eau en agriculture – en moyenne, 524 litres d'eau sont nécessaires à la production d'un kilogramme d'orge en zone tempérée eau purifiée

à usage pharmaceutique – MÉMOIRE DE L'EAU - l' eau et la production

d' énergie ; de la roue à eau à la centrale à réacteur EPR – RÉCUPÉRATEUR

D'EAU



le voyage de l'eau – l'eau pour lutter contre le feu

LE TRANSPORT FLUVIAL – la faune et la flore aquatiques – *Chaque jour, 2*

millions de tonnes de déchets sont déversés par l'homme dans des cours d'eau.



Source : UNESCO. Eaux transfrontalières – le bassin du fleuve Danube

est partagé par 18 nations voisines –  les sports et jeux d'eau

L'HYDROTHERAPIE OU LES VERTUS THÉRAPEUTIQUES DE L'EAU FROIDE

Eau et bien-être : notre relation à l'eau a changé, spa, balnéothérapie, bébé

nageur, aquagym, aqua bike... La consommation en eau domestique

dans le monde est très inégale – Apprendre à économiser l'eau

impose une révolution des mentalités notamment dans les pays industrialisés,

où l'eau est d'un accès si facile que chacun s'est accoutumé à la

consommer sans retenue.

Le vin ...pour économiser l'eau*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Programme des accompagnants

Conjointes, conjoints ...votre congrès 2016

Histoire des jardins ...
VILLANDRY

Jeudi 19 mai

Histoire de
compagnons ...**TOURS**

MATIN

Château de Villandry, remarquable par l'harmonie de son architecture et de ses jardins. Un chef-jardinier nous fera visiter le jardin d'amour, le jardin de la musique, le jardin des simples et le jardin potager d'ornement qui forment un véritable damier multicolore.



APRÈS-MIDI

Tours fut à 3 reprises capitale et haut-lieu de la chrétienté. Nous ferons un tour panoramique de la ville pour découvrir ses sites et édifices. A la confluence de la Loire et du Cher, elle «semble comme Venise sortir du sein des eaux» (Balzac). Puis, nous ferons une balade à pied dans le vieux Tours pour terminer par la visite du Musée du Compagnonnage, unique au monde.



Histoire d'un génie
universel : Le Clos **LUCÉ**

Vendredi 20 mai

Histoire de dames...
CHENONCEAU

MATIN

Le Clos Lucé à Amboise c'est une merveille de l'architecture de la Renaissance, Léonard de Vinci y vécut les 3 dernières années de sa vie. Mathurine, sa servante nous contera ses «secrets». Puis dans la salle des maquettes et le parc, nous découvrirons le génie universel de cet artiste et inventeur exceptionnel.



APRÈS-MIDI

Château de Chenonceau, construit au XVI siècle, c'est l'un des joyaux de la Renaissance française. Nous aurons rendez-vous avec l'histoire de ce château et de ceux qui l'ont fait et y ont vécu. Nous rejoindrons le flot des personnages et des anonymes qui l'ont visité. Pourquoi l'appelle-t-on le «château des Dames»?

L'histoire des Dames qui ont vécu là-bas nous sera contée.





Programme des accompagnants

Les étapes dégustation et repas de chaque jour

JEUDI 19 MAI 2016

DEJEUNER

La Douce Terrasse

Château de VILLANDRY

Dans la salle « Michel-Ange de Castellane » pour une cuisine simple et goûteuse autour des vins et des produits locaux.

DÎNER

En commun avec les Congressistes

VENDREDI 20 MAI 2016

DEJEUNER

L'ORANGERIE

Château de CHENONCEAU

Le chef « étoilé » nous prépare un menu d'exception dans un cadre d'exception.

Les vignerons de la nouvelle appellation d'origine « Touraine-Chenonceaux » nous présenteront leurs vins tout au long du repas.

PAUSE DEGUSTATION

Dans les jardins de Chenonceau, nous goûterons à la douceur de l'air ligérien tout en dégustant un Vouvray et une pâtisserie tourangelle.

DÎNER

En commun avec les Congressistes

SAMEDI 21 MAI 2016

DEJEUNER Le Grand Vatel

A VOUVRAY

Cuisine traditionnelle tourangelle

Soirée Vigneronne à Amboise

Journée du samedi 21 mai

POUR CONGRESSISTES ET ACCOMPAGNANTS

Après l'effort, le réconfort: journée de détente autour de balades, jeux, arts et culture et ...autres petits plaisirs ligériens.

OPTION A

Au fil de l'eau, à Rochecorbon

Balade commentée sur un bateau à faible tirant d'eau; abrité et confortablement aménagé, pour découvrir la Loire, ses îles, ses oiseaux et ses rives dans lesquelles se nichent des habitations troglodytiques.

**DÉPART 9H45 -
55 PLACES**

OPTION B

Initiation à la boule de Fort à Vouvray

C'est la «pétanque ligérienne». Vous pourrez vous familiariser avec de drôles de boules et un terrain en forme de coque de navire inversée.
De joyeuses parties en perspective !

**DÉBUT DES PARTIES 9H30
18 PLACES**

OPTION C

Si le cristal m'était conté à Amboise

L'art du verre soufflé, les techniques, les fours, les couleurs ... A la cristallerie d'Amboise, vous assisterez à la réalisation d'une pièce par un maître verrier.
La visite est suivie par une dégustation de vins d'un viticulteur d'Amboise.

**DÉBUT DES VISITES 10H00
30 PLACES**

OPTION D

Dans les bras de Morphée à Amboise

C'est l'option pour ceux dont la soirée précédente aura été particulièrement longue et qui prévoient un réveil difficile. Une heure de plus à l'hôtel pour réparer les blessures de la veille.

Pour les options A, B et C - Départ de la Villa Bellagio : 9h00

A 11h15, TOUS LES PARTICIPANTS DU CONGRÈS SE RETROUVERONT À MONCONTOUR

Dans les parties troglodytiques du château de Moncontour à Vouvray, visite commentée du musée qui retrace l'histoire de la vie viticole et des métiers du vin et dégustation de vins de Vouvray.

DANS L'APRÈS-MIDI ...

VISITE DU CHÂTEAU D'AMBOISE

Ce que vous n'avez pas pu voir les jours précédents ...

A 20h, SOIRÉE VIGNERONNE À AMBOISE

SOIRÉE-DÉGUSTATION CONCOCTÉE PAR LES VIGNERONS DE L'AOP TOURAINE AMBOISE.
CHARCUTERIE ET FROMAGES DU COIN GARANTIS.

Secrétariat général
Nicolas CONSTANTIN
1088, chemin de Saumelongue
84110 Vaison-la-Romaine
Tél mob : 06 73 88 49 45
nicolas.constantin@dioenos.com



Paris, le 27 avril 2016

Cher(e) Collègue,

Je vous prie de bien vouloir assister à notre Assemblée générale le :

Jeudi 19 mai 2016
de 13h30 à 18h00

Centre des Congrès Vinci Tours
26-28, boulevard Heurteloup
37000 Tours

Ordre du jour :

↳ Ouverture de l'Assemblée générale	C. Payon
↳ Rapport moral du Secrétaire général	N. Constantin
↳ Rapport financier du Trésorier et du Commissaire aux comptes	V. Malherbe P. Jeanne
↳ Compte rendu d'activité de la Direction	B. Da Ros
↳ Bilan d'activité (2013-2016)	C. Payon
↳ Bilan d'activité des commissions . Commission Vin-nutrition-santé . Commission Réflexions et avenir . Commission Emploi et relation avec les étudiants . Commission Laboratoire . Commission Technique . Commission Communication . Commission Vinalies Nationales . Commission Dégustation	E. Pilatte S. Dubois N. Guichard A. Jovine C. Graoui C. Marchais A. Serret G. Biau
↳ Présentation du nouveau Comité de direction	
↳ Questions diverses	

Nous vous rappelons que l'Assemblée générale est ouverte, exclusivement, aux adhérents à jour de leur cotisation à la date de l'Assemblée générale ordinaire annuelle, aux membres du Collège des Recteurs et aux membres honoraires.
Seuls les adhérents à jour de leur cotisation sont autorisés à voter.
(Articles 10 et 14 des Statuts de l'Union des Œnologues de France).

Dans cette attente,
Bien cordialement,

Nicolas CONSTANTIN

Tarifs Congrès (hors hébergement)



**CONGRÈS COMPLET
- 4 JOURS-
Y COMPRIS LA JOURNÉE DE FORMATION**

300 EUROS POUR LES ŒNOLOGUES ADHÉRENTS
450 POUR LES ŒNOLOGUES NON ADHÉRENTS

1 SEULE ET MÊME INSCRIPTION POUR
LA FORMATION ET LE CONGRÈS !

**INSCRIVEZ-VOUS
GRÂCE AU BULLETIN EN PAGES FINALES
OU LAISSEZ-VOUS GUIDER EN LIGNE SUR
[HTTP://CONGRES.UOEF.FR](http://congres.uoef.fr)**

* nombre de places limitées (environ 300)



SI VOUS NE POUVEZ PAS ASSISTER À LA TOTALITÉ DU CONGRÈS, APPELEZ ALLÔ CONGRÈS !



**TARIF UNIQUE PAR ACCOMPAGNANT :
300 EUROS (MAXIMUM 1 PERSONNE)**



**JEUNE DIPLÔMÉ⁽¹⁾ OU ADHÉRENT EN
RECHERCHE D'EMPLOI⁽¹⁾ = REMISE DE 50%**

⁽¹⁾ Sur justificatif

**DATE LIMITE DE RÉSERVATION PAR COURRIER : 01 MAI 2016
DATE LIMITE DE RÉSERVATION EN LIGNE : 08 MAI 2016**

Tarifs Hébergements



Adresse : 115 Route de Civray de Touraine
37400 Amboise

DESCRIPTIF COMPLET SUR LE SITE INTERNET DU CONGRÈS
<http://congres.uoef.fr>

2 TARIFS



Prix TTC / personne / nuit / avec petit déjeuner

1 PERSONNE SEULE
(PAS DE COHABITATION)

STUDIO : 70 EUROS

1 COUPLE / DUO

STUDIO : 55 EUROS

**2 PERSONNES OU PLUS (6 PLACE MAX
EN COHABITATION)**

**DUPLEX : 55 EUROS
OU STUDIO (SI DISPONIBILITÉ)**

UN STUDIO COMPREND:

- 1 PIÈCE AVEC 1 COUCHAGE DE 2 PLACES ET 1 CANAPÉ CONVERTIBLE EN LIT + 1 SDB

UN DUPLEX COMPREND:

- À L'ÉTAGE : 2 CHAMBRES INDIVIDUELLES DE 2 COUCHAGES + 1 SDB

- AU REZ-DE-CHAUSSÉE : 1 CANAPÉ CONVERTIBLE + 1 SDB

DATE LIMITE DE RÉSERVATION PAR COURRIER : 01 MAI 2016
DATE LIMITE DE RÉSERVATION EN LIGNE : 08 MAI 2016



INFOS UTILES

ALLÔ CONGRÈS - SARAH DIAS & L'ÉQUIPE DU VAL DE LOIRE



N° 01 58 52 20 24



CONGRES@UOEF.FR



21-23 RUE DE CROULEBARBE
75013 PARIS

INSCRIPTIONS & INFORMATIONS



<http://congres.uoef.fr>

LES LIEUX



Aéroport : Dierre-Amboise, situé à 10 km d'Amboise -
www.ailestourangelles.fr



Photographie du Congrès des œnologues, Marion Dardé - depuis 2015

LES RESPONSABLES DU CONGRÈS PAR COMMISSION

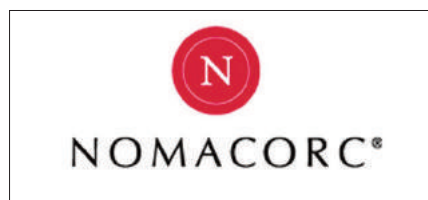
DIRECTEUR DU CONGRÈS : LAURENT POLLEAU, PRÉSIDENT UOEF VAL DE LOIRE
COORDINATRICE DU CONGRÈS : ANNE SOPHIE BIGOT

COMMISSION PROTOCOLE : LAURENT POLLEAU - COMMISSION PARTENAIRES : CHRISTOPHE MARCHAIS
COMMISSION COMMUNICATION & ANIMATIONS : FRÉDÉRIC JUNGE - COMMISSION ACCUEIL : MARC BRIEAU
COMMISSION FINANCES : JACQUES TOUVENEAU - COMMISSION VINS : DAMIEN BOUDEAU
COMMISSION ACCOMPAGNANTS : DOMINIQUE DELANOE - COMMISSION VINALIES : ANDRÉ NICOD
COMMISSION FORMATION TECHNIQUE : JEAN FRANÇOIS LIEGEOIS - COMMISSION REPAS : LAURENCE LE BRETON

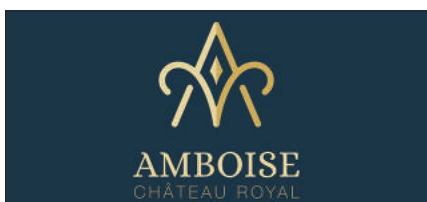


Nos partenaires

NOS PARTENAIRES PRIVÉS



NOS PARTENAIRES PUBLICS





BULLETIN D'INSCRIPTION CONGRÈS & HEBERGEMENT

DATE LIMITE DE RÉSERVATION PAR COURRIER : 01 MAI 2016
DATE LIMITE DE RÉSERVATION EN LIGNE : 08 MAI 2016

VOIR RÈGLES D'INSCRIPTION PAGE 4 ET TARIFS PAGE 16

CONGRESSISTE

NOM PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

EMAIL

TÉLÉPHONE

RÉGION ☐ ALS ☐ BSO ☐ BCE ☐ CH ☐ LR ☐ VDL ☐ VRPC

FACTURATION SI DIFFÉRENTE DE CELLE DU CONGRESSISTE

SOCIÉTÉ

NOM PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

VOTRE PRÉSENCE

SOIRÉE DU MERCREDI 18 MAI ☐ OUI ☐ NON

JOURNÉE DU JEUDI 19 MAI ☐ OUI ☐ NON SOIRÉE ☐ OUI ☐ NON

JOURNÉE DU VENDREDI 20 MAI ☐ OUI ☐ NON SOIRÉE ☐ OUI ☐ NON
- FORMATION TECHNIQUE -

JOURNÉE DU SAMEDI 21 MAI (MATIN), JE CHOISIS L'OPTION ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D

JOURNÉE DU SAMEDI 21 MAI (APRÈS-MIDI & SOIR) ☐ OUI ☐ NON

ACCOMPAGNANT (MAX : 1 PERSONNE)

NOM PRÉNOM

PARTICIPE AU PROGRAMME "ACCOMPAGNANT" :

JOURNÉE DU 19 MAI ☐ OUI ☐ NON JOURNÉE DU 20 MAI ☐ OUI ☐ NON

JOURNÉE DU SAMEDI 21 MAI (MATIN), JE CHOISIS L'OPTION ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D

JOURNÉE DU SAMEDI 21 MAI (APRÈS-MIDI & SOIR) ☐ OUI ☐ NON



BULLETIN D'INSCRIPTION CONGRÈS & HEBERGEMENT

DATE LIMITE DE RÉSERVATION PAR COURRIER : 01 MAI 2016
DATE LIMITE DE RÉSERVATION EN LIGNE : 08 MAI 2016

CHOIX DE L'HEBERGEMENT

STUDIO POUR 1 PERSONNE - 70 EUROS/NUIT/PERSONNE - ☐

NOM PRÉNOM

STUDIO OU DUPLEX POUR 2 PERSONNES OU + - 55 EUROS/NUIT/PERSONNE - ☐

STUDIO 1 COUPLE - 55 EUROS/NUIT/PERSONNE ☐

NOM PRÉNOM

NOM PRÉNOM

NOM PRÉNOM

NOM PRÉNOM

NOM PRÉNOM

RÉCAPITULATIF PAIEMENT

MON HERBERGEMENT

70 € x NUITÉES = €

55 € x NUITÉES = €

+ ACCOMPAGNANT, SOIT X2 = €

MON CONGRÈS

☐ NON INSCRIT AU PRÉALABLE À LA FORMATION DU
20 MAI, JE RÉGLE€, SELON MON CHOIX EN P.16

☐ DÉJÀ INSCRIT À LA FORMATION DU 20 MAI,
J'AI DÉJÀ RÉGLÉ MA FORMULE CONGRÈS

☐ MON ACCOMPAGNANT€

MON TOTAL = EUROS

**MERCI DE RÉGLER LA TOTALITÉ DE VOTRE INSCRIPTION (AUCUN ACCOMPTE) ACCOMPAGNÉ DE CE BULLETIN REMPLI.
UNE CONFIRMATION D'INSCRIPTION VOUS SERA ENVOYÉE – PAR MAIL OU COURRIER – À RÉCEPTION DE VOTRE BULLETIN.**

MON ARRIVÉE

J'AI BESOIN D'UNE NAVETTE (POSSIBLE UNIQUEMENT POUR LE MERCREDI 18 -ARRIVÉES- ET LE SAMEDI 21 -DÉPARTS-)

☐ OUI

☐ NON

J'ARRIVE À LA GARE DE TOURS ☐ D'AMBOISE ☐ OU À L'AÉROPORT DE TOURS ☐

JE SOUHAITE UNE FACTURE ACQUITTÉE APRÈS LE CONGRÈS ☐ OUI ☐ NON

Toute absence ne sera ni remboursée ni remplacée. Toute annulation reçue au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de début du Congrès donne droit à un remboursement de 50 % du montant de l'inscription

INSCRIPTION ET PAIEMENT SÉCURISÉ PAR CB SUR INTERNET

<http://congres.uoef.fr>

LORS DE MA PRÉSENCE AU CONGRÈS DES ŒNOLOGUES DE FRANCE, J'AUTORISE SANS CONTREPARTIE, LA PUBLICATION DE PHOTOS OU FILMS SUR LES SUPPORTS DE COMMUNICATION DU CONGRÈS DES ŒNOLOGUES 2016 (SITE INTERNET, BROCHURES, ...). CONFORMÉMENT À LA LOI, LE LIBRE ACCÈS AUX DONNÉES PHOTOGRAPHIQUES QUI ME CONCERNENT EST GARANTI.

JE POURRAIS DONC À TOUT MOMENT VÉRIFIER L'USAGE QUI EN EST FAIT ET JE DISPOSE DU DROIT DE RETRAIT DE CETTE PHOTOGRAPHIE OU FILM, SI JE LE JUGE UTILE.

EN CAS CONTRAIRE, COCHER LA CASE : ☐



56^{ème} CONGRÈS DES CENOLOGUES DE FRANCE
EN VAL DE LOIRE



LE VIN & L'EAU

18 AU 21 MAI 2016



RÉGION VAL DE LOIRE