Date : 13/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 84
Diffusion : 268245
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 75 %

JP Géné
Boire et déboires.

NOUS VOILÀ EN PLEINES VENDANGES. Les reportages ne vont pas manquer sur les forçats du sécateur et les forts de la hotte, dans les règes de Pauillac ou sur les corniches de Tain-l'Hermitage. Avec le cartable, le jus de raisin est le héros de chaque rentrée. Au comptoir, on devise sur l'avenir du millésime et l'on se refile des tuyaux sur les foires aux vins qui agitent la grande distribution et encombrent ma boîte e-mail. L'automne est la saison des amours entre la France et son vignoble. Des amours tarifées et politiquement correctes, racontées avec l'accent du terroir.

Isabelle Saporta maîtrise mal cette langue. Elle préfère les mots qu'il ne faut pas dire et les images qu'on ne montre pas. La sortie de son livre, *Vino Business*, au printemps, avait déjà provoqué quelques remous à Saint-Emilion. Elle récidive avec la version documentaire de cette enquête au sein du *« royaume viticole bordelais »*. Durant un an, elle a séjourné dans le microcosme et rencontré les principaux personnages de cet univers, où le secret des cuves le dispute à celui de la terre. On y croise la crème des *winemakers :* Michel Rolland, bien sûr, en affaire avec les Chinois ; Stéphane Derenoncourt, remarquable dans son analyse du vignoble ; Jean-Philippe Fort, qui supervise l'assemblage du premier grand cru Valandraud de Jean-Luc Thunevin.

Le film nous invite à la Fête de la Fleur qui, chaque année, réunit dans un château le gratin du vignoble et ses affidés en smokings et robes longues. Ce smoking que porte fièrement Alexandre de Boüard, propriétaire d'Angélus, déguisé en James Bond dans son chai en Inox et qui se déclare *« serein »*, assis sur ses barriques, face aux questions d'Isabelle sur la façon dont il a obtenu la promotion de son vin en premier grand cru classé A dans le nouveau classement de Saint-Emilion. Si serein qu'il a porté plainte en diffamation et s'est dépensé sans compter pour empêcher la diffusion de *Vino Business* sur une chaîne du service public.

ON APPREND VITE QUE, SI LA QUALITÉ DU VIN EST IMPORTANTE, la valeur de la terre l'est encore plus. Selon leur classement, des vignes mitoyennes peuvent valoir 600 000, 1,5 million ou 4 millions d'euros l'hectare. Et Dominique Terchet, vigneron indépendant sur le plateau de Pomerol, fait figure de dernier des Mohicans avec comme voisins AXA, Albert Frère, Bernard Arnault, le Crédit agricole ou des fonds de pension américains. Il refuse de vendre ses vignes qui lui rapporteraient des millions et, en plus, il est bio… A cette spéculation foncière s'ajoute l'obligation de produire et de façonner le vin au goût de la clientèle sans lésiner sur les engrais, les pesticides et les additifs qui ne figureront jamais sur l'étiquette, le jus de raisin fermenté étant dispensé de cette obligation imposée aux produits alimentaires transformés.

Le thé jouit d'ailleurs du même privilège. Selon un récent rapport de Greenpeace, 94 % des thés indiens – 46 échantillons sur 49 choisis parmi les grandes marques (Brooke Bond, Lipton, Twinings, Tetley, etc.) – recèlent au moins un résidu de pesticide supérieur aux normes maximales fixées par l'Union européenne. 60 % en contiennent dix sortes différentes et 37 % les dépassent de plus de 50 %.

> Engrais, pesticides et additifs ne figureront jamais sur l'étiquette des vins, le jus de raisin fermenté étant dispensé de cette obligation imposée aux produits alimentaires transformés. Le thé jouit d'ailleurs du même privilège.

Greenpeace a trouvé du Monocrotophos, non approuvé pour utilisation sur le thé, et du triazophos, un composé organophosphoré extrêmement toxique, tous deux classés « très dangereux » par l'Organisation mondiale de la santé. Des insecticides néonicotinoïdes ont été identifiés dans une grande partie des échantillons et même des traces infimes de DDT. Le Tea Board of India, l'instance officielle, a réagi en déclarant que les thés indiens sont *« totalement sans danger »* et *« conformes aux lois indiennes et aux réglementations visant à protéger les consommateurs »*.

Les amateurs qui auraient l'idée de se replier sur le thé vert chinois risquent d'être déçus. En 2012, Greenpeace avait mené la même enquête sur 18 échantillons en provenance de firmes chinoises réputées (China Tea, Tenfu's Tea, Beijing Wuyutai Tea, Zhang Yiyuan Tea) et trouvé au moins trois pesticides dans chacun d'entre eux. Douze échantillons présentaient des résidus de substances interdites (méthomyl, endosulfan, Fenvalérate) et l'un d'eux contenait jusqu'à 17 sortes de pesticides.

L'Association chinoise de distribution de thés (China Tea Marketing Association) avait alors déclaré : *« Tous les échantillons de thés testés sont conformes aux normes nationales actuelles. Il s'agit juste d'un différend avec les normes européennes et mondiales ! »* Aux mêmes vices, les mêmes excuses de part et d'autre de l'Himalaya. On attend avec impatience les tests sur le café… JPG

jpgene.cook@gmail.com

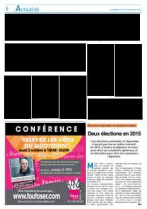
A voir
***VINO BUSINESS*, un film d'Isabelle Saporta, réalisé par Damien Vercaemer. Lundi 15 septembre à 20 h 45 sur France 3.**

A lire
***VINO BUSINESS*, d'Isabelle Saporta. Albin Michel, 255 p., 19 €.**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 6
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 42 %

La Gazette de Côte-d'Or



Isabelle Saporta / Auteure du documentaire *Vino Business*

« La Bourgogne n'a pas encore basculé dans le délire spéculatif »

› Diffusé en début de semaine sur France 3, le documentaire *Vino Business* a levé le voile sur certaines pratiques peu recommandables dans les vignobles. Le Bordelais est dans la ligne de mire d'Isabelle Saporta, auteure du livre et réalisatrice du documentaire *Vino Business*. Si le livre avait déjà déclenché des polémiques dans le monde du vin, la Bourgogne semble épargnée, du moins pour l'instant.

LA GAZETTE : Vous avez écrit un livre puis réalisé un documentaire sur les liens entre argent et vin. Les liens les plus forts sont dans le Bordelais. Qu'en est-il de la Bourgogne ?

ISABELLE SAPORTA, AUTEURE ET CORÉALISATRICE DE VINO BUSINESS : La Bourgogne est présente comme contrepoint dans le documentaire. Avec Dominique Derain (viticulteur en Bourgogne, ndlr), c'est la biodynamie qui est mise en relief. La Bourgogne est actuellement un territoire épargné par l'argent. Ce sont des petites parcelles, qui n'intéressent pas encore les spéculateurs. Le milieu est moins dur. Il n'existe pas encore de délire spéculatif.

Vous n'êtes pas tendre non plus avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)…

Il faut dire que l'institut est chargé de dire si les vins ont droit ou non à l'AOC (appellation d'origine contrôlée, ndlr). Prenons le cas de Dominique Derain. Son vin est systématiquement déclassé de l'AOC, avec des contrôles incessants de la part de l'INAO parce qu'il travaille autrement. Ils sont habitués à ne pas utiliser de chimique. Ces viticulteurs sont de grands amoureux de la Bourgogne. Ils sont attachés à leur terroir.

De nombreuses grandes fortunes commencent à racheter des vignobles, notamment dans la région. Le vin est-il devenu un fonds d'investissement ?

Exactement ! Les grandes fortunes, comme Bernard Arnault, vont placer leur argent dans le dur. Si la Bourgogne est pour l'instant épargnée, rien ne dit qu'elle ne va pas basculer dans ces travers. On a vu l'exemple avec Gevrey-Chambertin (le domaine a été racheté par un Chinois fortuné en 2012, ndlr). Pourtant, vous êtes loin du gigantisme des vignobles bordelais. Là-bas, c'est une véritable bulle spéculative qui est en train de se former. Quand on voit qu'un hectare peut valoir jusqu'à 4 millions d'euros vers Saint-Émilion…

Pourtant, les vins bourguignons sont réputés comme les plus chers au monde…

Lorsque je suis venue en Bourgogne, j'en parlais avec un interlocuteur de l'interprofession. Pour lui, la région avait deux atouts : un parcellaire morcelé et peu de volume. Mieux encore, la Bourgogne doit désormais gérer la pénurie, elle n'ira donc pas se jeter dans les bras des Chinois. Les bourgognes peuvent s'inscrire dans l'éternité, c'est ce qui fait leur richesse. Gérard Margeon, sommelier chez Ducasse, me disait un jour : *« Quand je vois une bouteille d'une grande propriété, je me dis que pour eux, ce n'est jamais qu'une ligne de compte »*. C'est un vin qui perd son âme. La viticulture est un trésor. Battons-nous pour le conserver ! On n'est pas très bon dans ce domaine.

Comment voyez-vous l'avenir de la filière ?

Je vais faire un parallèle avec l'agriculture low-cost. On se disait que l'agriculture ne serait pas délocalisable. Et puis le mouvement des bonnets rouges a tout remis en cause, mais c'était déjà trop tard. À force de faire du low-cost, on va finir par arriver à la même chose dans le vin. D'un côté, des bouteilles sont à quelques milliers d'euros, et de l'autre des bouteilles pas chères. Je veux que la viticulture traditionnelle reste en France. ■

Propos recueillis par APS

Pour revoir *Vino Business* en replay : www.pluzz.fr

© D R

Tous droits de reproduction réservés

> Lire cet article sur le site web

Vino Business : contre-performance majeure pour le « Dallas hexagonal »

Ce lundi 15 septembre, dans sa case traditionnellement dévouée au documentaire, France 3 proposait une enquête signée Isabelle Saporta consacrée au marché du vin. Dès 20h45, Vino Business pointait du doigt les dérives du milieu viticole à la recherche d'une rentabilité toujours plus importante. De la hausse du prix des terres aux dommages faits à l'environnement, le documentaire s'intéressait aux grands et petits crus qui font la fierté de la France. Près de 1.2 million de Français se sont intéressés au reportage de France 3, soit 4,8% du public présent devant son petit écran. Proposée face à une très forte concurrence sur les chaînes historiques, l'offre documentaire de la chaîne publique n'est pas parvenue à se distinguer. France 3 était même battue par W9. La semaine prochaine, la Trois misera sur la seconde guerre mondiale avec le doc historique Mussolini - Hitler: l'opéra des assassins .

Tous droits de reproduction réservés

Date : 16/09/2014
Pays : France
Emission : EUROPE 1 - LE GRAND DIRECT DES
Diffusion : 09:10
Durée : 00:00:46
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur EUROPE 1

09:22:39 Zapping - Extrait de Vino Business sur France 3 sur les viticulteurs. 09:23:25

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 32
Rubrique : l'actu de la télé
Périodicité : Quotidien
Surface : 0 %

FRANCE-ANTILLES
Martinique

Mots : 206

VINO BUSINESS À 20H45 SUR FRANCE 3

Un pavé dans la barrique

Le documentaire Vino business n'est pas tendre avec le monde du vin en général, et tout particulièrement les grands crus du bordelais. Une enquête sacrément charpentée, qui lève le voile sur certains secrets de chai.

En 2004, Jonathan Nossiter avait secoué le monde du vin avec *Mondovino* , une enquête dévoilant la férocité de certains de ses acteurs, bien décidés à tirer le meilleur profit de ce business très... juteux. Dix ans plus tard, la journaliste Isabelle Saporta s'attaque aux grands crus du bordelais, qui se livrent une bataille sans merci pour conserver leur hégémonie. Entre pesticides dans les vins, bidouillage des échantillons, classements faussés, l'enquête *Vino business* (sortie en librairie au début de l'année) nous révèle quelques-uns des secrets guère avouables de l'industrie viticole bordelaise. *« Une plongée en terres de vin dans les méandres de cette petite république où les critiques sont devenus des courtisans et où les vignerons ont laissé leur place à des consultants qui parcourent la planète pour y porter la bonne parole vineuse »* , balance Isabelle Saporta. Gueule de bois assurée pour ceux qui voudraient continuer de voir le vin comme le simple fruit d'une passion chaste.

6D7AB8D45430BB0400D00A13D90CF56C2E25448A517B4D2130D5322

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Surface : 104 %

Mots : 699

> Lire cet article sur le site web

Vino Business : enquête sur un univers impitoyable.

Sur les terroirs grandioses de la viticulture française, derrière les étiquettes prestigieuses de nos plus grands vins se dissimulent tous les ingrédients d'un impitoyable Dallas hexagonal avec ses rivalités, ses haines viscérales, ses intrigues et ses coups bas. Mais chut... Le silence est de mise car les enjeux sont colossaux. Le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne. Nos plus grands crus ont ainsi abandonné leur charme suranné pour se métamorphoser en véritables blockbusters qui s'échangent à des prix indécents sur un marché mondialisé. Un placement rentable qui a poussé les grandes fortunes françaises, suivis des chinoises, à investir massivement dans les vignes, faisant ainsi littéralement flamber les prix des terres.

Et disparaître les petits vignerons. Hier paysan, cet univers du vin s'est aujourd'hui converti au règne du bling-bling. Prudent, il a su néanmoins dissimuler sous le tapis des convenances, tous les secrets gênants de ce joli petit monde. Des pesticides dans nos plus grands crus ? Des classements suspects ? Des appellations aux critères mystérieux ? Impensable ! Et pourtant.

.. A voir sur France 3 ce lundi à 20h45 : le document inédit VINO BUSINESS. Un film d'Isabelle Saporta. Réalisé par Damien Vercaemer. Liste des intervenants : Dominique Techer - Vigneron à Pomerol Stéphane Derenoncourt - Propriétaire de domaine Hubert De Bouard - Propriétaire du premier grand cru Angélus Peter Kwok - Propriétaire du château Haut Brisson Michel Rolland - Consultant Jean-Luc Thunevin - Propriétaire du premier grand cru Valandraud Marie-Lys Bibeyran - Salariée viticole Pascal Chatonnet - Fondateur du laboratoire Excell Dominique Derain - Vigneron à Saint-Aubain James Suckling - Critique de vin Pierre Carle - Gérant du vignoble Croque-Michotte Hubert Boidron - Propriétaire du vignoble Corbin Michotte Jean-Philippe Fort - Consultant Avec Vino Business, je voulais faire entrer une caméra au sein de ce royaume viticole bordelais d'habitude inaccessible aux communs des mortels.

Le milieu est méfiant, et ne souhaite pas dévoiler ses secrets. Il me fallait donc entrouvrir les portes de ce petit monde, pour y faire pénétrer avec moi, le téléspectateur. Je voulais qu'ensemble, nous en suivions les rouages, en comprenions les modes de fonctionnement et parfois les excès. Une plongée en terres de vin dans les méandres de cette petite république où les critiques sont devenus des courtisans et où les vignerons ont laissé leur place à des consultants qui parcourent la planète et sillonnent désormais la Chine pour y porter la bonne parole vineuse.

De la confection des échantillons pour la vente en primeur- les avant-premières du vin-, aux fêtes grandioses de cette galaxie, en passant par les dégustations des critiques internationaux, j'ai suivi backstage avec humour et humanité une année durant certains des grands acteurs de ce joli petit monde. Michel Rolland le consultant international rendu tristement célèbre par le film Mondovino où il commandait son chauffeur comme il commande les vignes. Stéphane Derenoncourt, le Chti austère et rebelle qui a su gravir un à un tous les échelons de la viticulture pour devenir l'une des stars du vin. Jean-Luc Thunevin, le créateur du cru mythique Valandraud. Hubert de Boüard, l'homme dont le cru, Angélus, vient d'être promu à la première marche du podium viticole mondial. Sans oublier Dominique Techer, le dernier vigneron paysan du plateau de Pomerol.

Pour éclairer ce drôle d'univers, j'ai choisi de faire un pas de côté en Bourgogne, en filmant Dominique Derain, un viticulteur des Cotes de Beaune qui travaille avec des méthodes traditionnelles à mille lieux du faste de Bordeaux. Tous ont accepté de nous faire partager leur quotidien dans les vignes et dans les chais, et d'être suivis au plus près par une caméra, une année durant. On y découvre le monde du vin comme on ne l'a jamais vu, dans sa complexité, son fabuleux savoir-faire mais aussi dans son intimité, sa drôlerie et sa cruauté. Tous ont joué le jeu de se dévoiler et de répondre sans fard aux problématiques qui f'chent : pesticides dans les vins, bidouillage des échantillons et autres petites magouilles sur fond de rivalités recuites. Ce sont eux qui nous dévoileront avec leur humour féroce et leur franc-parler, la face cachée des grands crus classés français. Isabelle Saporta.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Surface : 61 %

Mots : 415

> Lire cet article sur le site web

Vino Business : France 3 enquête sur la face cachée du vin

Après son livre Vino Business, paru en février aux éditions Albin Michel et très critiqué par les milieux professionnels du vin, Isabelle Saporta récidive avec un documentaire du même nom, diffusé ce soir sur France 3.

Les propriétés sont très souvent voisines mais pour l'auteur du documentaire, la vigne semble un univers manichéen. D'un côté, se trouvent des propriétaires de grands crus classés - comme Hubert de Boüard, à la tête du célèbre château Angélus, interrogé par Isabelle Saporta -, des hommes d'affaires enrichis par la spéculation et les acheteurs étrangers. Et de l'autre côté, des vignerons plus modestes, amateurs de tradition, refusant de modifier leur façon de travailler.Pour les businessmen visés pas la journaliste, pas question de perdre une grappe de raisin à cause d'un été pluvieux ou froid. Ils font donc appel à des conseillers oenologues, dont Michel Rolland est le plus connu, et utilisent largement des pesticides contre les effets des intempéries. Une situation un peu caricaturale, pour Jean-Valmy Nicolas, cogérant du château La Conseillante, grand cru du Pomerol, dont la famille est propriétaire depuis 1871. «J'ai fait appel à Michel Rolland depuis dix-huit mois. L'homme que je connais fait preuve d'un grand respect pour le terroir, se situant à l'opposé de tout ce qui s'apparente à la surmaturité des raisins et à l'utilisation de copeaux de bois dans les fûts pour modifier le goût du vin. Au contraire, nous travaillons la finesse, la délicatesse et l'élégance. Par exemple, il y a dix ans, nous vendangions en six jours. Aujourd'hui, cela prend un mois pour le même nombre de pieds de vigne, par tranche de deux ou trois heures de travail.»Quant aux pesticides, la famille Nicolas a lancé une coûteuse recherche des résidus de produits dans les dix derniers millésimes, qui démontre la baisse radicale de leur utilisation. «Nos vins sont plus rapides à boire, plus faciles à goûter en primeur et plus accessibles. Mais les goûts évoluent et il est évident que les consommateurs attendent autre chose», conclut Jean-Valmy Nicolas. Un investissement sur le moyen de production serait donc synonyme d'amour du produit et pas seulement du profit.La production des vins de Bordeaux est regroupée en soixante appellations différentes, et couvre une surface de 112.600 ha. Ils sont consommés par 45% des Français qui achètent en moyenne une quinzaine de bouteilles par an. 42% de la production part à l'étranger, les pays asiatiques étant très amateurs de ce vin.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Surface : 34 %

Mots : 227

> Lire cet article sur le site web

Vino Business : une immersion dans un milieu méfiant

Vino Business, d'Isabelle Saporta et Damien Vercaemer, inaugure la case «Lundi en histoires», ce 15 septembre en première partie de soirée sur France 3. Ce documentaire se veut une immersion au cœur d'un pan du patrimoine culturel et gastronomique de la France dans l'un des terroirs emblématiques de l'univers viticole français. La diffusion de ce documentaire sera suivie d'un débat dans le Grand Soir/3. « Avec Vino Business, je voulais faire entrer une caméra au sein de ce royaume viticole bordelais d'habitude inaccessible aux communs des mortels. Le milieu est méfiant, et ne souhaite pas dévoiler ses secrets. Il me fallait donc entrouvrir les portes de ce petit monde, pour y faire pénétrer avec moi, le téléspectateur, confie Isabelle Saporta. Je voulais qu'ensemble, nous en suivions les rouages, en comprenions les modes de fonctionnement et parfois les excès. » À l'écran, la réalisatrice a pu compter sur l'expertise de plusieurs propriétaires de domaine ou château. Tous ont accepté de faire partager leur quotidien dans les vignes et dans les chais, et d'être suivis au plus près par une caméra, une année durant. « Tous ont joué le jeu de se dévoiler et de répondre sans fard aux problématiques qui fâchent: pesticides dans les vins, bidouillage des échantillons et autres petites magouilles sur fond de rivalités recuites », conclut-elle.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Surface : 29 %

LE ZAPPING DU PAF

Mots : 199

> Lire cet article sur le site web

Vino business documentaire inédit ce soir sur France 3

Ce soir à 20h45 France 3 proposera un document inédit d'Isabelle Saporta « Vino business ». Sur les terroirs grandioses de la viticulture française, derrière les étiquettes prestigieuses de nos plus grands vins se dissimulent tous les ingrédients d'un impitoyable Dallas hexagonal avec ses rivalités, ses haines viscérales, ses intrigues et ses coups bas. Mais chut... Le silence est de mise car les enjeux sont colossaux. Le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne. Nos plus grands crus ont ainsi abandonné leur charme suranné pour se métamorphoser en véritables blockbusters qui s'échangent à des prix indécents sur un marché mondialisé.
Un placement rentable qui a poussé les grandes fortunes françaises, suivis des chinoises, à investir massivement dans les vignes, faisant ainsi littéralement flamber les prix des terres. Et disparaître les petits vignerons. Hier paysan, cet univers du vin s'est aujourd'hui converti au règne du bling-bling. Prudent, il a su néanmoins dissimuler sous le tapis des convenances, tous les secrets gênants de ce joli petit monde. Des pesticides dans nos plus grands crus ? Des classements suspects ? Des appellations aux critères mystérieux ? Impensable ! Et pourtant .

Tous droits de reproduction réservés

EUROPE 1 LE GRAND DIRECT DES MEDIAS – Le 15/09/2014 – 09:41:50 Entretien avec Isabelle SAPORTA, pour le documentaire «Vino Business» ce soir sur FRANCE 3

Jean-Marc MORANDINI

C'est l'un des produits les plus vendus dans le commerce, FRANCE 3 s'intéresse ce soir au business du vin à travers un documentaire intitulé «Vino Business», du nom du livre qui avait créé la polémique à sa sortie, au sein du milieu viticole, un livre signé Isabelle SAPORTA, bonjour.

Isabelle SAPORTA

Bonjour.

Jean-Marc MORANDINI

Merci beaucoup d'être en direct avec nous sur EUROPE 1. On se souvient, vous vous êtes attiré les foudres des viticulteurs à la sortie de votre livre, vous enfoncez encore le clou ce soir, qu'est-ce que vous allez nous montrer ce soir, qu'on ne peut pas faire confiance à notre vin tricolore?

Isabelle SAPORTA

Ecoutez, je vais vous montrer déjà qu'on asperge de pesticides, beaucoup trop, nos vignes, vous savez, c'est 3 % de la surface agricole utile et 20 % de l'utilisation de produits phytosanitaires, que le vin jouit d'une exception qui est complètement intolérable, qui est qu'en fait on n'a pas de limite maximale de résidus sur le vin, donc on ne cherche pas les résidus parce que, Jean-Marc, si on les cherchait, on les trouverait, donc on ne les cherche pas, on est tranquille.

Jean-Marc MORANDINI

C'est plus simple.

Isabelle SAPORTA

Et puis je vais vous montrer aussi un œnologue qui nous montre un peu toute la panoplie qu'il a pour aromatiser les vins, pour en faire du… comme dit, pour faire du vin comme on fait du Coca, comme on fait des yaourts aromatisés, donc il est là, fièrement, il nous montre des bouts de bois qu'on met directement dans la barrique, les copeaux, les levures, et donc on a vraiment l'impression d'être dans un espèce de supermarché œnologique et tout le monde a l'air de trouver ça normal qu'aujourd'hui le vin ne soit plus uniquement du raison mais aussi une kyrielle d'additifs, dont aussi on ne voit aucune trace sur l'étiquette, parce que là encore, nouvelle exception pour le vin, eh bien écoutez, il n'est pas obligé de mettre la liste des ingrédients sur l'étiquette.

Jean-Marc MORANDINI

Mais Isabelle SAPORTA, le vin c'est une fierté française, c'est un liquide qui est très exporté à l'étranger, on est tous fier du vin français, vous n'avez pas peur là, finalement, de tirer une balle dans le pied à la France?

Isabelle SAPORTA

Mais non, parce que, si vous voulez, justement ce qui est… vous allez voir, les images sont juste sublimes, on a vraiment fait un film magnifique où on voit comment on fait le vin, comment on fait les grands

Tous droits de reproduction réservés

vins, et vraiment moi je pense que c'est une ode à tous ces vins et à tous ces vignerons. Le problème, Jean-Marc, c'est qu'aujourd'hui si on laisse faire l'agro-industrie telle qu'elle se développe, ces gens-là, ces vignerons qui sont juste des vignerons authentiques, qui font la fierté de la France, qui font notre richesse à l'export, eh bien ils vont disparaître, parce qu'on aura d'un côté des espèces de Rolls Royce que plus personne ne pourra s'acheter, et que plus personne ne veut, même les Chinois, tellement elles sont chères, et de l'autre côté un espèce de vin low-cost, qui ne sera pas fait chez nous, parce que je vais vous dire un truc, pour du low-cost, ça sera toujours moins cher à ailleurs de le produire que de le produire chez nous. Donc, non, au contraire, c'est un grand cri d'amour que je pousse ce soir.

Jean-Marc MORANDINI

Est-ce que le vin est meilleur, plus il est cher, plus il est meilleur?

Isabelle SAPORTA

Non, alors ça, je vais vous dire, c'est vraiment une vaste fumisterie, parce que si vous voulez, au dessus de 20 ou 30 euros la bouteille, on peut dire qu'on paye que le marketing, et pour avoir enquêté sur les dessous des grands crus classés, on apprend que, si vous voulez, le goût de la bouteille ne compte que pour 30 %, le reste c'est savoir si vous devait être capable ou pas d'avoir un parking visiteurs, une salle de séminaire, si vous avez un beau chais, là où on vinifie le vin, qui a été fait par un grand architecte, donc si vous voulez, là, pour moi, c'est un peu une vaste fumisterie encore.

Jean-Marc MORANDINI

Est-ce que vous êtes prête à prendre les foudres demain des viticulteurs?

Isabelle SAPORTA

Ah non, mais si vous voulez, ça fait déjà 6 mois que je les prends, donc un peu plus, un peu moins, on n'est plus à ça près. Si vous voulez, là, on a eu une pression juste infernale, avec FRANCE TELEVISIONS, et d'ailleurs je les remercie, parce que vraiment ils ont tenu le coup, une intimidation judiciaire, une pression avec HAVAS WORLDWIDE, vous savez, Stéphane FOUKS, qui a passé sa vie à asperger tout le monde de mails et de recommandés pour dire que j'étais quelqu'un de pas fréquentable, donc la pression ça fait 6 mois que je la supporte, je suis prête à la supporter encore.

Jean-Marc MORANDINI

Eh bien on verra ça. Merci Isabelle SAPORTA d'avoir été avec nous. Le doc «Vino Business» ce soir 20H45 sur FRANCE 3. 09:45:26. FIN-

Tous droits de reproduction réservés

RTL RTL WEEK-END – Le 14/09/2014 – 09:39:15

Bernard POIRETTE

Sébastien DEMORAND, pour une fois, nous ne partons pas avec vous au marché ce dimanche matin, mais plutôt chez le caviste, nous allons donc parler vin avec vous.

Sébastien DEMORAND

Voilà! Parce que FRANCE 3 diffuse demain soir en l'occurrence, à 20h45, un documentaire intitulé «Vino Business», j'aime autant vous dire que c'est le genre de film qui va forcément refroidir quelques amateurs de grandes ou de petites bouteilles comme vous et moi. L'auteur de ce documentaire s'appelle Isabelle SAPORTA, c'est une journaliste spécialisée dans les questions agricoles.

Bernard POIRETTE

Excellente consœur ! Très professionnelle.

Sébastien DEMORAND

Très sérieuse. Elle a passé un an dans le vignoble en 2013 pour mener son enquête qui est d'abord sortie en version papier au printemps dernier, chez ALBIN MICHEL. A l'époque, j'aime autant vous dire qu'elle a été copieusement tancée – pour rester poli – elle a eu droit à une plainte en diffamation, une partie de la presse pro lui est tombée dessus, sans parler des flots d'insultes sur Internet. Franchement, ce n'était pas joli, joli. La diffusion de son documentaire demain soir, ça risque forcément de relancer un peu le débat.

Laetitia NALLET

Mais c'est quoi le fond de son film?

Sébastien DEMORAND

Si je voulais aller vite, je vais vous dire qu'elle s'interroge sur ce qui fait qu'à ses yeux, le vignoble français marche un peu sur la tête. Comment des appellations sont devenues des marqueurs de prix? Comment des vignerons «authentiques» disparaissent? Comment le vin est devenu une espèce de pétrole qui fait flamber le prix des terres, jusqu'à 4 millions d'euros l'hectare, par exemple, dans le Bordelais! J'ai bien dit 4 millions l'hectare.

Eglantine EMEYE

Ce n'est pas un peu caricatural quand même?

Sébastien DEMORAND

Réponse de Normand, oui et non! C'est vrai que le fait que le vin soit devenu une grande industrie du luxe, ça n'a rien de nouveau, surtout dans le Bordelais. Mais par exemple, quand vous voyez ce grand propriétaire, dans le Bordelais justement, bâtir un carillon – on le voit dans le documentaire – un carillon qui peut jouer 100 hymnes internationaux pour accueillir ses clients du monde entier ou encore…

Bernard POIRETTE

Il fait du commerce…

Sébastien DEMORAND

… Il fait du commerce! Par exemple, le placement de produits, il a placé son vin dans un des derniers James Bond! Vous vous dites, soit c'est un génie du marketing, en effet, soit on nage dans le grotesque

Tous droits de reproduction réservés

absolu.

Bernard POIRETTE

Je vous rappelle quand même que l'apéritif bordelais, le Lillet, a été sauvé par l'antépénultième James Bond parce que Bond buvait du Lillet… Alors que plus personne ne buvait du Lillet! Ils ont été sauvés par ça!

Patricia BEUCHER

Moi, je ne suis pas contre le marketing. Mais en revanche, les pesticides, ça, ça m'inquiète beaucoup.

Sébastien DEMORAND

Ça, c'est très grave, vous avez raison, 3 % de la surface agricole française est constituée de vigne, 20 % des pesticides français y passent. Nous sommes le plus gros consommateur de pesticides en Europe. Et ça, ça fait peur. Il n'y a pas d'autre façon de le dire.

Patricia BEUCHER

Et puis, la santé des vignerons aussi derrière…

Sébastien DEMORAND

Voilà! Le film d'Isabelle SAPORTA aurait sans doute mérité de ne traiter que cet aspect-là des choses. Mais il aborde quand même franchement la question, et là, ça fait froid dans le dos, quand vous voyez, par exemple, les ouvriers agricoles, en effet, répandre leurs produits dans la vigne avec cette espèce de grosse combinaison de protection…

Patricia BEUCHER

Qui ne les protège qu'à moitié…

Sébastien DEMORAND

… Qui ne les protège qu'à moitié. Le plus sensé des messages arrive à la toute fin du documentaire, il est signé d'un super vigneron bourguignon, Dominique DERAIN, il dit ça avec un grand sourire: «Il ne faut pas avoir peur du vivant.»

Patricia BEUCHER

Ah c'est beau!

Bernard POIRETTE

Très belle phrase!

Sébastien DEMORAND

Chouette! Voilà, regardez ça demain sur FRANCE 3 à 20h45, ça fait quand même du bien et c'est important de réfléchir à ce qu'on met dans nos verres, les amis!

Bernard POIRETTE

Sans aucun doute.

Patricia BEUCHER

C'est très intéressant. 09:42:14 FIN>

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : France
Emission : FRANCE BLEU GIRONDE - JOURNA
Diffusion : 18:00
Durée : 00:00:12
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur FRANCE BLEU GIRONDE

18:05:25 Gros plan sur le documentaire de France 3 diffusé ce soir, sur le vignoble bordelais, Vino Business. 18:05:37

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : France
Emission : RTL - LAISSEZ-VOUS TENTER
Diffusion : 09:05
Durée : 00:00:25
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur RTL

09:25:39 Chronique "télé" - Isabelle Morini-Bosc. France 3 diffuse "In vino business", enquête sur l'industrialisation des grands vins bordelais rachetés par des hommes d'affaires. Entre pesticides et classements déconnectés de la qualité, la région trinque. 09:26:04

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : France
Emission : EUROPE 1 - LE GRAND DIRECT DES
Diffusion : 09:10
Durée : 00:03:37
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur EUROPE 1

09:41:50 France 3 s'intéresse au vin à travers le documentaire "Vino business". Entretien avec Isabelle Saporta. Evocation des produits phytosanitaires. 09: 45:09 Citation de Havas Wolrdwide et de Stéphane Fouks. 09:45:27

Tous droits de reproduction réservés

EUROPE 1 LE GRAND DIRECT DES MEDIAS – Le 15/09/2014 – 09:41:50 Entretien avec Isabelle SAPORTA, pour le documentaire «Vino Business» ce soir sur FRANCE 3

Jean-Marc MORANDINI

C'est l'un des produits les plus vendus dans le commerce, FRANCE 3 s'intéresse ce soir au business du vin à travers un documentaire intitulé «Vino Business», du nom du livre qui avait créé la polémique à sa sortie, au sein du milieu viticole, un livre signé Isabelle SAPORTA, bonjour.

Isabelle SAPORTA

Bonjour.

Jean-Marc MORANDINI

Merci beaucoup d'être en direct avec nous sur EUROPE 1. On se souvient, vous vous êtes attiré les foudres des viticulteurs à la sortie de votre livre, vous enfoncez encore le clou ce soir, qu'est-ce que vous allez nous montrer ce soir, qu'on ne peut pas faire confiance à notre vin tricolore?

Isabelle SAPORTA

Ecoutez, je vais vous montrer déjà qu'on asperge de pesticides, beaucoup trop, nos vignes, vous savez, c'est 3 % de la surface agricole utile et 20 % de l'utilisation de produits phytosanitaires, que le vin jouit d'une exception qui est complètement intolérable, qui est qu'en fait on n'a pas de limite maximale de résidus sur le vin, donc on ne cherche pas les résidus parce que, Jean-Marc, si on les cherchait, on les trouverait, donc on ne les cherche pas, on est tranquille.

Jean-Marc MORANDINI

C'est plus simple.

Isabelle SAPORTA

Et puis je vais vous montrer aussi un œnologue qui nous montre un peu toute la panoplie qu'il a pour aromatiser les vins, pour en faire du… comme dit, pour faire du vin comme on fait du Coca, comme on fait des yaourts aromatisés, donc il est là, fièrement, il nous montre des bouts de bois qu'on met directement dans la barrique, les copeaux, les levures, et donc on a vraiment l'impression d'être dans un espèce de supermarché œnologique et tout le monde a l'air de trouver ça normal qu'aujourd'hui le vin ne soit plus uniquement du raison mais aussi une kyrielle d'additifs, dont aussi on ne voit aucune trace sur l'étiquette, parce que là encore, nouvelle exception pour le vin, eh bien écoutez, il n'est pas obligé de mettre la liste des ingrédients sur l'étiquette.

Jean-Marc MORANDINI

Mais Isabelle SAPORTA, le vin c'est une fierté française, c'est un liquide qui est très exporté à l'étranger, on est tous fier du vin français, vous n'avez pas peur là, finalement, de tirer une balle dans le pied à la France?

Isabelle SAPORTA

Mais non, parce que, si vous voulez, justement ce qui est… vous allez voir, les images sont juste sublimes, on a vraiment fait un film magnifique où on voit comment on fait le vin, comment on fait les grands

Tous droits de reproduction réservés

vins, et vraiment moi je pense que c'est une ode à tous ces vins et à tous ces vignerons. Le problème, Jean-Marc, c'est qu'aujourd'hui si on laisse faire l'agro-industrie telle qu'elle se développe, ces gens-là, ces vignerons qui sont juste des vignerons authentiques, qui font la fierté de la France, qui font notre richesse à l'export, eh bien ils vont disparaître, parce qu'on aura d'un côté des espèces de Rolls Royce que plus personne ne pourra s'acheter, et que plus personne ne veut, même les Chinois, tellement elles sont chères, et de l'autre côté un espèce de vin low-cost, qui ne sera pas fait chez nous, parce que je vais vous dire un truc, pour du low-cost, ça sera toujours moins cher à ailleurs de le produire que de le produire chez nous. Donc, non, au contraire, c'est un grand cri d'amour que je pousse ce soir.

Jean-Marc MORANDINI

Est-ce que le vin est meilleur, plus il est cher, plus il est meilleur?

Isabelle SAPORTA

Non, alors ça, je vais vous dire, c'est vraiment une vaste fumisterie, parce que si vous voulez, au dessus de 20 ou 30 euros la bouteille, on peut dire qu'on paye que le marketing, et pour avoir enquêté sur les dessous des grands crus classés, on apprend que, si vous voulez, le goût de la bouteille ne compte que pour 30 %, le reste c'est savoir si vous devait être capable ou pas d'avoir un parking visiteurs, une salle de séminaire, si vous avez un beau chais, là où on vinifie le vin, qui a été fait par un grand architecte, donc si vous voulez, là, pour moi, c'est un peu une vaste fumisterie encore.

Jean-Marc MORANDINI

Est-ce que vous êtes prête à prendre les foudres demain des viticulteurs?

Isabelle SAPORTA

Ah non, mais si vous voulez, ça fait déjà 6 mois que je les prends, donc un peu plus, un peu moins, on n'est plus à ça près. Si vous voulez, là, on a eu une pression juste infernale, avec FRANCE TELEVISIONS, et d'ailleurs je les remercie, parce que vraiment ils ont tenu le coup, une intimidation judiciaire, une pression avec HAVAS WORLDWIDE, vous savez, Stéphane FOUKS, qui a passé sa vie à asperger tout le monde de mails et de recommandés pour dire que j'étais quelqu'un de pas fréquentable, donc la pression ça fait 6 mois que je la supporte, je suis prête à la supporter encore.

Jean-Marc MORANDINI

Eh bien on verra ça. Merci Isabelle SAPORTA d'avoir été avec nous. Le doc «Vino Business» ce soir 20H45 sur FRANCE 3. 09:45:26. FIN-

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : France
Emission : EUROPE 1 - EUROPE 1 MATIN
Diffusion : 06:14
Durée : 00:02:23
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur EUROPE 1

06:20:57 Le Kiosque - Télévision avec Eva Roque ☐ France 3 diffuse ce soir le documentaire "Vino Business" d'Isabelle Saporta 06:21:00 Citation vins Saint Emilion, Pomerol, Saint Estève 06:21:52 Interview Hubert Boidron, exploitant en vins 06:22:34 Citation pesticides 06:23:20

Tous droits de reproduction réservés

Date : 13/09/2014
Pays : FRANCE
Suppl. : TV
Page(s) : 4
Rubrique : lundi 15 septembre
Diffusion : 160908
Périodicité : Quotidien
Surface : 11 %

LUNDI 15 SEPTEMBRE

> DOCUMENTAIRE 20H45

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

Un pavé dans la barrique

En 2004, Jonathan Nossiter avait secoué le monde du vin avec *Mondovino*, une enquête dévoilant la férocité de certains de ses acteurs, bien décidés à tirer le meilleur profit de ce business très… juteux. Dix ans plus tard, la journaliste Isabelle Saporta s'attaque plus précisément aux grands crus du Bordelais, qui se livrent une bataille sans merci pour conserver leur hégémonie. Entre pesticides dans les vins, bidouillage des échantillons, classements faussés par d'implacables trafics d'influence, l'enquête *Vino Business* (sortie en librairie au début de l'année) nous révèle quelques-uns des secrets guère avouables de l'industrie viticole bordelaise. « *Une plongée en terres de vin dans les méandres de cette petite république où les critiques sont devenus des courtisans et où les vignerons ont laissé leur place à des consultants qui parcourent la planète pour y porter la bonne parole vineuse* », balance Isabelle Saporta.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 43
Rubrique : Télévision
Diffusion : 317209
Périodicité : Quotidien
Surface : 51 %

LE FIGARO

Figaro top, Figaro flop

Notre évaluation des téléfilms, séries, documentaires et divertissements de la semaine à venir.

16/20

« VINO BUSINESS »
France 3,
lundi 15 septembre à 20 h 45
Où sont passés les vignerons authentiques, ceux dont le vin ne doit pas son goût à des levures artificielles et ne sont pas traités aux pesticides ? Isabelle Saporta en a rencontré quelques-uns dans le Bordelais. Ils s'accrochent, tentent de résister à la spéculation financière, aux nouveaux classements contestables des grands crus, à la dictature d'un système qui privilégie le marketing sur la qualité. À ne pas manquer.

15/20

« MA NOUVELLE MAIN BIONIQUE »
France 4,
lundi 15 septembre à 23 h 25
C'est une magnifique leçon de vie que nous donne Fabrice Barès, cet homme amputé de la main droite à l'âge de 4 ans. On suit le photographe alors qu'il découvre sur Internet qu'il est possible d'acquérir une main bionique. Pour financer le précieux objet, l'homme lance un appel aux dons sur la Toile. L'optimisme de cet Avignonnais entouré d'une famille et d'amis formidables rayonne.

14/20

« BORGIA »
Canal +, lundi 15 septembre à 20 h 55
Cette troisième et dernière saison est celle de Cesare Borgia (interprété par le fougueux Mark Ryder), le fils du pape Alexandre VI. À la limite de la folie, il étend la puissance de Rome et, par la même occasion, la sienne. La série de Tom Fontana, aux somptueux costumes et décors, est toujours aussi efficace.

13/20

« BATES MOTEL »
D 17,
dimanche 21 septembre à 20 h 50
Qui était Norman Bates avant le film *Psychose* ? Ce prequel, signé du producteur de *Lost* et diffusé pour la première fois en clair, raconte la jeunesse du tueur en série imaginé par Alfred Hitchcock. L'ambiance est aussi angoissante et Freddie Highmore, qui joue

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 43
Rubrique : Télévision
Diffusion : 317209
Périodicité : Quotidien
Surface : 51 %

LE FIGARO

Norman Bates, aussi inquiétant qu'Anthony Perkins.

12/20

« CROSSING LINES »
TF1, jeudi 18 septembre à 20 h 55
Un mystérieux sniper a tué cinq personnes dans le quartier de la Défense à Paris. Qui est-il et que cherche-t-il ? À l'équipe d'Europol de le découvrir. Le plus de cette série plutôt bien ficelée : les enquêtes menées par des flics français et étrangers qui traquent les criminels partout en Europe et non dans un seul pays. Et bien sûr la présence du comédien Donald Sutherland.

FIGARO FLOP Malgré le sérieux et l'humour d'Adriana Karembeu et Michel Cymes, ce nouveau numéro des « Pouvoirs extraordinaires du corps humain » sur France 2 pèche par un manque de cohérence.

11/20

« 90' ENQUÊTES »
TMC, mardi 16 septembre à 20 h 50
Plusieurs mois d'enquête sur la route Centre-Europe-Atlantique, l'axe le plus meurtrier de France. Cette nationale traverse le pays, d'est en ouest, au nord de l'Auvergne. On suit le Samu sur cette voie où défilent 10 000 poids lourds par jour et sur laquelle cent personnes ont trouvé la mort ces cinq dernières années. Terrifiant.

10/20

« MADEMOISELLE C »
Canal +,
mardi 16 septembre à 22 h 30
Le portrait d'une femme créative et narcissique, Carine Roitfeld. Après dix ans passés à la tête de la rédaction du magazine *Vogue* Paris, l'une des papesses de la mode, avec Anna Wintour, sa grande rivale, a décidé de lancer son propre magazine baptisé de ses propres initiales : *CR*. Un documentaire glamour réservé aux fans de mode.

9/20

« RENAUD VAN RUYMBEKE, AU NOM DE LA LOI »
France 3,
lundi 15 septembre à 23 h 45
« Mon père, énarque et héros de la guerre, m'a inculqué le sens du devoir et du service public. » Le juge des affaires Urba, des frégates de Taïwan et autre dossier Clearstream se confie pendant une petite heure dans une interview filmée de façon classique. Pas inintéressant, même si l'on aurait bien fait l'économie des intermèdes musicaux assurés au piano par le magistrat lui-même.

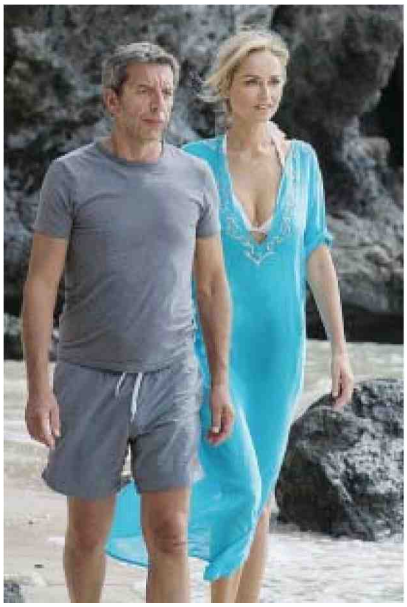
8/20

« LES POUVOIRS EXTRAORDINAIRES DU CORPS HUMAIN »
France 2,
mardi 16 septembre à 20 h 50
Adriana Karembeu et Michel Cymes enquêtent sur le cerveau avec humour et sérieux. L'ex-mannequin et le médecin nous expliquent, avis d'experts à l'appui, le rôle des émotions dans le développement des capacités intellectuelles. On apprend beaucoup. Trop ? En tout cas, les reportages qui se succèdent manquent de cohésion.

BLAISE DE CHABALIER
ET **MURIEL FRAT**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 43
Rubrique : Télévision
Diffusion : 317209
Périodicité : Quotidien
Surface : 51 %



NATHALIE GUYON

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 43
Rubrique : Télévision
Diffusion : 317209
Périodicité : Quotidien
Surface : 51 %

LE FIGARO

NILAYA

FIGARO TOP « Vino business » dévoile, sur France 3, l'univers impitoyable qui se dissimule derrière les plus grands crus.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 27
Rubrique : ECRANS&MEDIAS
Diffusion : 101616
Périodicité : Quotidien
Surface : 2 %

Hips

France 3, 20h45

Il se boit cul sec, le bon documentaire **Vino Business,** ou comment certains cochons de pinardiers nous trafiquent la bibine.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 38
Rubrique : Télévision et Médias
Diffusion : 250647
Périodicité : Quotidien
Surface : 31 %

Un docu choc sur le vin chic

FRANCE 3, 20 H 45. Après avoir publié son enquête polémique sur le business du vin dans le Bordelais, la journaliste Isabelle Saporta signe un documentaire, diffusé ce soir.

À SAINT-ÉMILION (Gironde), les vignes verdoyantes s'étendent à perte de vue. Derrière ce paysage bucolique, le documentaire « Vino business » entend déterrer les non-dits du « royaume viticole ». « Un milieu fermé, un univers complexe, dans lequel subsiste une vraie omerta », dénonce Isabelle Saporta, qui signe cette enquête, diffusée ce soir (20 h 45) sur France 3. Des terrains de petits viticulteurs aux châteaux producteurs de grands crus, la journaliste a sillonné la Gironde pendant huit mois d'enquête, puis tout au long de l'année dernière pour le tournage. De ce travail, elle a d'abord accouché d'un livre sorti au printemps*, dans lequel elle dénonce la spéculation sur les terres viticoles, le danger des traitements pesticides ou encore les classements suspects des appellations. Autant de sujets qui lui ont notamment valu d'être attaquée pour diffamation par l'un des grands pontes du monde viticole, Hubert de Boüard.

La journaliste dit être l'objet de pressions

Dans son enquête, la journaliste évoque les liens très étroits entre le propriétaire du Château Angélus, premier grand cru classé A, avec l'instance chargée de ce classement. « Depuis, je fais l'objet de nombreuses pressions. Tous les étages de France Télévisions ont été contactés pour empêcher la diffusion du documentaire. C'est une intimidation permanente », accuse Isabelle Saporta, qui met également en lumière la course marketing dans le marché du vin, qu'elle qualifie de « pétrole moderne ». « A trop courir après l'argent, on est en train de tuer le savoir-faire français », déplore encore la journaliste.

Au-delà des dénonciations, le docu pousse également la porte d'endroits méconnus du grand public, comme la pièce où se déroule l'assemblage. Dans cette scène, Jean-Philippe Fort, un consultant reconnu, mélange plusieurs cépages dans une éprouvette, à la manière d'un chimiste, pour constituer le breuvage qui répondra aux exigences des clients et aux attentes des critiques.

Attaquée pour avoir mené une enquête complètement à charge et pour présenter une vision manichéenne du monde viticole (d'un côté, les bons petits viticulteurs bio et, de l'autre, les méchants grands propriétaires), Isabelle Saporta reste pourtant droite dans ses bottes : « Je suis ravie d'être à l'origine d'un reportage qui, pour une fois, ne va pas dans le sens des grands châtelains. »

ARIANE RIOU

** « Vino business », Ed. Albin Michel, 19 €.*

Jean-Philippe Fort, consultant reconnu, mélange plusieurs cépages pour constituer un vin qui plaira aux clients.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 15/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 22
Rubrique : Télévision
Diffusion : 396932
Périodicité : Quotidien
Surface : 7 %

VINO BUSINESS

20H45 FRANCE 3

L'or rouge s'échangeant à des prix indécents sur un marché mondialisé, les grandes fortunes françaises ou chinoises ont investi dans les vignes, faisant flamber les prix des terres et disparaître les petits vignerons.

Tous droits de reproduction réservés

> Lire cet article sur le site web

Vino Business

Lundi 15 septembre de 20:45 à 22:00 sur France 3 Voir dans la grille

Synopsis de Vino BusinessL'univers de la viticulture française est en mutation. Les plus grands crus ont abandonné leur charme suranné pour se transformer en produits de luxe qui se vendent à prix d'or sur un marché mondialisé où la demande est toujours plus forte. La vigne est devenue un placement rentable qui a poussé de nombreuses fortunes, françaises ou étrangères, à investir massivement dans la terre, faisant disparaître beaucoup de petits exploitants. Hier paysan, l'univers du vin est devenu une industrie qu'Isabelle Saporta a exploré pendant près d'un an pour en découvrir sa complexité.La critique TV de télérama du 13/09/2014Le sécateur entre les dents, Isabelle Saporta a enquêté pendant trois ans dans le petit milieu des grands crus de Bordeaux. Elle a d'abord publié un livre réquisitoire, Vino Business (1) , qui abusait un peu des formules anxiogènes, mais avait le mérite de montrer le vrai visage des barons de Saint-Emilion, ces vignerons de salons reconvertis en hommes d'affaires louches.On salue donc le courage de l'enquêtrice, qui ose dénoncer ce qui pollue depuis vingt ans le vignoble bordelais : les pesticides et les cancers, les copeaux de chêne et les vins formatés, la complaisance des critiques et l'omnipotence des oenologues (le tristement célèbre Michel Rolland), les milliards des Chinois et l'inflation démentielle du foncier. Autant de dangers qui menacent les rares familles de vignerons désirant conserver leurs terres pour faire des vins vivants, au grand dam des buveurs d'étiquettes. Au fil des saisons, de la taille hivernale aux vendanges, avec des détours par le désert chinois et un truculent Bourguignon « biodynamique », l'auteure expose, sans manichéisme ni manipulation, deux façons de faire du vin, deux visions de l'avenir.Un documentaire d'utilité et de salubrité publiques qui devrait convertir les derniers réticents aux bienfaits d'une agriculture plus respectueuse de la nature que du CAC 40. - Jérémie Couston(1) Publié aux éditions Albin Michel.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 14/09/2014
Pays : France
Emission : RTL - RTL WEEK-END
Diffusion : 09:33
Durée : 00:03:00
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur RTL

09:39:15 Cuisine - Sébastien Demorand / France 3 diffuse lundi soir à 20h45 un documentaire "Vino Business" d'Isabelle Saporta, journaliste spécialisée dans les questions agricoles. Elle a passé un an dans le vignoble bordelais en 2013 pour mener son enquête qui est d'abord sorti en version papier chez Albin Michel. 3% de la surface agricole française est constituée de vignes, 20% des pesticides français y passent. Nous sommes le plus gros consommateurs de pesticides en Europe. 09:42:15

Tous droits de reproduction réservés

RTL RTL WEEK-END – Le 14/09/2014 – 09:39:15

Bernard POIRETTE

Sébastien DEMORAND, pour une fois, nous ne partons pas avec vous au marché ce dimanche matin, mais plutôt chez le caviste, nous allons donc parler vin avec vous.

Sébastien DEMORAND

Voilà! Parce que FRANCE 3 diffuse demain soir en l'occurrence, à 20h45, un documentaire intitulé «Vino Business», j'aime autant vous dire que c'est le genre de film qui va forcément refroidir quelques amateurs de grandes ou de petites bouteilles comme vous et moi. L'auteur de ce documentaire s'appelle Isabelle SAPORTA, c'est une journaliste spécialisée dans les questions agricoles.

Bernard POIRETTE

Excellente consœur ! Très professionnelle.

Sébastien DEMORAND

Très sérieuse. Elle a passé un an dans le vignoble en 2013 pour mener son enquête qui est d'abord sortie en version papier au printemps dernier, chez ALBIN MICHEL. A l'époque, j'aime autant vous dire qu'elle a été copieusement tancée – pour rester poli – elle a eu droit à une plainte en diffamation, une partie de la presse pro lui est tombée dessus, sans parler des flots d'insultes sur Internet. Franchement, ce n'était pas joli, joli. La diffusion de son documentaire demain soir, ça risque forcément de relancer un peu le débat.

Laetitia NALLET

Mais c'est quoi le fond de son film?

Sébastien DEMORAND

Si je voulais aller vite, je vais vous dire qu'elle s'interroge sur ce qui fait qu'à ses yeux, le vignoble français marche un peu sur la tête. Comment des appellations sont devenues des marqueurs de prix? Comment des vignerons «authentiques» disparaissent? Comment le vin est devenu une espèce de pétrole qui fait flamber le prix des terres, jusqu'à 4 millions d'euros l'hectare, par exemple, dans le Bordelais! J'ai bien dit 4 millions l'hectare.

Eglantine EMEYE

Ce n'est pas un peu caricatural quand même?

Sébastien DEMORAND

Réponse de Normand, oui et non! C'est vrai que le fait que le vin soit devenu une grande industrie du luxe, ça n'a rien de nouveau, surtout dans le Bordelais. Mais par exemple, quand vous voyez ce grand propriétaire, dans le Bordelais justement, bâtir un carillon – on le voit dans le documentaire – un carillon qui peut jouer 100 hymnes internationaux pour accueillir ses clients du monde entier ou encore…

Bernard POIRETTE

Il fait du commerce…

Sébastien DEMORAND

… Il fait du commerce! Par exemple, le placement de produits, il a placé son vin dans un des derniers James Bond! Vous vous dites, soit c'est un génie du marketing, en effet, soit on nage dans le grotesque

Tous droits de reproduction réservés

absolu.

Bernard POIRETTE

Je vous rappelle quand même que l'apéritif bordelais, le Lillet, a été sauvé par l'antépénultième James Bond parce que Bond buvait du Lillet… Alors que plus personne ne buvait du Lillet! Ils ont été sauvés par ça!

Patricia BEUCHER

Moi, je ne suis pas contre le marketing. Mais en revanche, les pesticides, ça, ça m'inquiète beaucoup.

Sébastien DEMORAND

Ça, c'est très grave, vous avez raison, 3 % de la surface agricole française est constituée de vigne, 20 % des pesticides français y passent. Nous sommes le plus gros consommateur de pesticides en Europe. Et ça, ça fait peur. Il n'y a pas d'autre façon de le dire.

Patricia BEUCHER

Et puis, la santé des vignerons aussi derrière…

Sébastien DEMORAND

Voilà! Le film d'Isabelle SAPORTA aurait sans doute mérité de ne traiter que cet aspect-là des choses. Mais il aborde quand même franchement la question, et là, ça fait froid dans le dos, quand vous voyez, par exemple, les ouvriers agricoles, en effet, répandre leurs produits dans la vigne avec cette espèce de grosse combinaison de protection…

Patricia BEUCHER

Qui ne les protège qu'à moitié…

Sébastien DEMORAND

… Qui ne les protège qu'à moitié. Le plus sensé des messages arrive à la toute fin du documentaire, il est signé d'un super vigneron bourguignon, Dominique DERAIN, il dit ça avec un grand sourire: «Il ne faut pas avoir peur du vivant.»

Patricia BEUCHER

Ah c'est beau!

Bernard POIRETTE

Très belle phrase!

Sébastien DEMORAND

Chouette! Voilà, regardez ça demain sur FRANCE 3 à 20h45, ça fait quand même du bien et c'est important de réfléchir à ce qu'on met dans nos verres, les amis!

Bernard POIRETTE

Sans aucun doute.

Patricia BEUCHER

C'est très intéressant. 09:42:14 FIN>

Tous droits de reproduction réservés

Date : 12/09/2014
Pays : France
Emission : CANAL+ - LA NOUVELLE EDITION
Diffusion : 12:22
Durée : 00:08:23
TV

CANAL+

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur CANAL+

12:24:00 Chroniqueurs : Ophélie Meunier, Nicolas Domenach, Thomas Séraphine et Jean-Michel Cohen. Invitée : Isabelle Saporta, journaliste, auteur du documentaire "Vino Business". 12:24:16 Visuel Albin Michel. 12:24:18 Elle a signé le documentaire "Vino Business" diffusé sur France 3. 12:24:38 Les Français consomment plus de 1,3 verres de vin par jour. 12:24:41 Visuel La Revue du Vin. 12:25:14 La vigne occupe 3% de la surface agricole française et concentre 20% des pesticides utilisés en France. 12:25:32 Isabelle Saporta : on ne recherche pas les résidus de pesticide dans les vins. Les exportations de vins représentent 7,6 milliards d'euros par an. 12:27:28 Les cuves des milliardaires du vin sont financées par la PAC. On perd le savoir-faire au profit du marketing à outrance. 12:28:06 Le documentaire évoque le rôle des consultants dans le Bordelais qui font comme dans les industries de grande consommation. Ils pratiquent l'assemblage. 12:28:23 Extrait du documentaire. 12:29:00 Retour plateau. A Bordeaux, ils arrivent à vendre des vins de garde au bout de 6 mois. 12:30:36 Les études de l'UFC Que Choisir montrent qu'il y a un plus avec les vins bio. 12:31:42 Gros plan sur la fête des fleurs : on paie 5 000 euros la place à table. C'est du pur marketing. 12:32:23

Tous droits de reproduction réservés

Date : 12/09/2014
Pays : France
Emission : CANAL+ - LA NOUVELLE EDITION
Diffusion : 12:22
Durée : 00:02:46
TV

CANAL+

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur CANAL+

12:32:23 Chroniqueurs : Ophélie Meunier, Nicolas Domenach, Thomas Séraphine et Jean-Michel Cohen. Invitée : Isabelle Saporta, journaliste, auteur du documentaire "Vino Business". 12:32:28 8 millions de bouteilles partent chaque année vers le marché chinois. 12:32:45 Jean-Michel Cohen : ils tentent de faire du vin un produit de consommation courante. 12:33:04 Isabelle Saporta : il n'y a que les Chinois qui peuvent boire de grands crus et ils les boivent cul sec. 12:33:36 Ophélie Meunier : les critiques, comme Parker, peuvent casser un vin. 12:34:30 Extrait du documentaire sur Parker. 12:35:03 Retour plateau. France 3 diffuse le documentaire lundi. 12:35:09

Tous droits de reproduction réservés

CANAL+ LA NOUVELLE EDITION – Le 12/09/2014 – 12:24:00 Invitée: Isabelle SAPORTA, journaliste, auteure du documentaire «Vino Business»

Ali BADDOU

Bonjour, ravi de vous accueillir, Isabelle SAPORTA!

Isabelle SAPORTA

Bonjour!

Ali BADDOU

On vous connait pour vos travaux sur l'agrobusiness, vous aviez signé un livre passionnant sur le business du vin, ça donnera lieu à un documentaire qui sera diffusé lundi prochain sur FRANCE 3. On va d'abord camper le paysage avant de rentrer dans ce film, le vin c'est la boisson alcoolisée la plus consommée en France.

Isabelle SAPORTA

Exact!

Ali BADDOU

Eh ouais Thomas, ce n'est pas la bière, ce n'est pas le whisky, les Français en consomment un peu plus…

Thomas SERAPHINE

Contrairement aux autres Européens du nord et de l'est.

Ali BADDOU

…de 1,3 verre de vin par jour, c'est beaucoup Jean-Michel?

Jean-Michel COHEN

C'est-à-dire que ça c'est une moyenne parce qu'en fait il y a beaucoup de gens qui ne boivent pas!

Isabelle SAPORTA

Vous en voulez plus? (Elle sourit)

Ali BADDOU

Je vous le confirme!

Jean-Michel COHEN

Et il y en a qui boivent beaucoup plus.

Ali BADDOU

Et votre documentaire c'est une enquête au long cours, c'est une enquête qui a duré quasiment deux ans.

Isabelle SAPORTA

Oui, tout à fait.

Ali BADDOU

60 jours de tournage c'est quasiment un long métrage, une grande partie tournée dans le pays du Libournais, il y a de très, très belles images dans ce documentaire, des images de vignes évidemment mais ça raconte aussi les pesticides à savoir l'envers du décor. Les vignes ça occupe pour donner une petite idée 3% de la surface agricole française mais 20% des pesticides consommés dans l'Hexagone, c'est incroyable!

Isabelle SAPORTA

C'est juste incroyable! D'ailleurs pour être bien tranquille et qu'on ne cherche pas trop les résidus dans le vin le vin jouit d'une exception qui est juste hallucinante c'est qu'il n'y a pas de limite maximale de résidus, donc on ne cherche pas les résidus puisque si on les cherchait forcément on les trouverait, comme ça on est à peu près tranquille!

Tous droits de reproduction réservés

Ali BADDOU

Et les premières victimes de ces pesticides ce sont évidemment ceux qui travaillent dans les vignes, donc les ouvriers agricoles. C'est un vrai tabou encore chez les producteurs de vin parce que c'est un business qu'il ne faut pas altérer en l'occurrence, il faut juste mesurer ce que ça représente, Nicolas, dans l'économie française, les exportations de vin, et on sait que la France exporte difficilement, que la balance commercial est très largement déficitaire, c'est 7,6 milliards d'euros par an, c'est énorme!

Isabelle SAPORTA

Non mais c'est évident, c'est un énorme business et donc c'est vrai que du coup comme c'est un énorme business on fait comme si tout allait très bien madame la marquise. Et le fait est que moi ce que je voulais dans ce film c'est tout à la fois effectivement montrer ce qui ne va pas parce qu'il y a des choses qui ne vont pas mais en même temps montrer l'excellence française. Parce que vous l'avez souligné gentiment et j'en suis très heureuse parce que ce n'est pas grâce à moi, c'est grâce à mon réalisateur, Damien VERCAEMER, mais c'est vrai que les images sont juste magnifiques, qu'effectivement on a un savoir-faire inouï, là on voit un Bourguignon, Dominique DERAIN, qui est juste un mec incroyable, qui fait son vin (inaudible) à côté de Beaune, il est en train de presser le vin avec ses petites gambettes!

Ali BADDOU

Ca c'est trop, Isabelle SAPORTA, parce que quand on voit les images on a l'impression que ça vient d'un ancien temps de l'Antiquité !

Thomas SERAPHINE

Le slip du monsieur est parfaitement propre, elle a pu le constater!

Ali BADDOU

Il se lave les pieds également avant d'aller écraser le vin!

Isabelle SAPORTA

Et il s'est mis un petit coup de jet d'eau avant d'y aller!

Ali BADDOU

Pour anecdote, Isabelle SAPORTA, il faut dire d'ailleurs que ceux qui font ça souvent sont ivres tout simplement à cause des effluves du raisin!

Isabelle SAPORTA

Exactement, en pleine fermentation alcoolique, nous-mêmes on n'était pas très nets pour tout vous dire, je voyais mon caméraman qui faisait un peu comme ça et c'est vrai que c'est complètement enivrant parce que ça dégage beaucoup de vapeurs d'alcool ! Mais c'est vrai que ça a quelque chose d'assez touchant, d'assez émouvant et plus pour l'imaginaire collectif que ces espèces de cuves en inox flambant neuves, merveilleuses qu'on a pu voir qui sont en plus financées par l'argent de la Politique agricole commune, autant dire vos impôts, et pour les milliardaires du vin. C'est vrai qu'aujourd'hui on a quand même un savoir-faire inouï avec cette viticulture et on est un peu en train de le perdre au profit finalement d'une espèce de marketing à outrance, ça pour moi ça n'a pas de sens.

Ali BADDOU

C'est du marketing ou c'est du savoir-faire et une industrie

Tous droits de reproduction réservés

extrêmement efficace parce que c'est vrai que déjà dans votre livre et ça avait suscité l'émotion chez beaucoup de vignerons, de fabricants de vin, il y a par exemple dans le Bordelais des pratiques assez curieuses qu'on découvre dans le documentaire. D'abord c'est un milieu qui est extrêmement fermé et puis dans le documentaire par exemple on apprend des tas de choses, vous évoquez le rôle des consultants mais vraiment comme dans l'industrie de la mode ou des industries de grande consommation pour pratiquer l'assemblage par exemple. On va voir un extrait, vous allez le commenter juste derrière.

Isabelle SAPORTA

D'accord.

// Extrait du documentaire //

Jean-Philippe FORT, Consultant

On va commencer à positionner un peu les échantillons plutôt gamme haute, là on est plutôt gamme intermédiaire.

Ce n'est pas une science exacte le vin, c'est toujours des petits ajustements et ces petits ajustement qu'on essaye de faire par exemple aujourd'hui c'est finalement pour que la mariée soit la plus belle en résumé, c'est un défilé de mode, il faut qu'on soit toujours le plus beau sinon ce n'est pas un défilé.

Alors premier essai, vin de Val 5 (phon), on va mettre vin de Côte Nord.

// Retour plateau //

Ali BADDOU

Parce qu'un bon vin ce n'est pas qu'une belle vigne et des passionnés qui le fabriquent, c'est aussi des assemblages, qui les mélangent...

Thomas SERAPHINE

Des passionnés qui le boivent.

Ali BADDOU

C'est aussi des passionnés qui le boivent mais…

Isabelle SAPORTA

Alors ça c'est un vrai truc de Bordeaux, ils sont très, très forts en marketing à Bordeaux il faut quand même le dire, c'est qu'ils arrivent alors que c'est des vins de garde, que normalement on ne consomme pas avant 24 mois au moins d'élevage dans des fûts de chêne, ils arrivent à les vendre au bout de six mois et en fait au bout de six mois c'est un jus de raison, ce n'est pas encore du vin. Donc ils font des espèces d'assemblage fabuleux et ces assemblages fabuleux ils les présentent aux critiques internationaux en leur disant «dis-moi que le vin est bon». Et c'est à ce moment-là alors que le vin n'est pas prêt qu'il est noté et qu'il est vendu et que nous on nous dit «ce vin-là est extraordinaire» alors qu'il est concocté exprès pour les critiques qui viennent sur place. Donc de là à dire que c'est le bal des tartuffes, oui c'est le bal des tartuffes.

Ali BADDOU

C'est le bal des tartuffes?

Isabelle SAPORTA

Ah oui complet, complet!

Ali BADDOU

Tous droits de reproduction réservés

Nicolas…

Nicolas DOMENACH

Oui mais alors pour le vin bio, moi je suis passé au bio pour les 10 litres que je bois par jour avec modération!

Ali BADDOU

Avec modérationil faut le souligner !

Nicolas DOMENACH

Est-ce qu'il y a des résidus aussi de pesticides qui sont hérités des propriétés voisines ou bien est-ce que c'est au fond la norme?

Isabelle SAPORTA

Jean-Michel, ça c'est ton côté anti-bio, c'est insupportable, je préfère te le dire!

Jean-Michel COHEN

Non, non, ce n'est pas ça!

Isabelle SAPORTA

Si, si, ça c'est le nutritionniste proche de l'industrie agroalimentaire qui ressort!

Jean-Michel COHEN

Non, non, ce n'est pas ça, c'est parce qu'il y a une pollution aérienne et quand un propriétaire fait une culture bio mais que partout autour même à quelques kilomètres il y a du non-bio il ne sera plus bio le vin.

Isabelle SAPORTA

Non, ce n'est pas vrai, ce n'est pas vrai, la contamination…

Thomas SERAPHINE

Jean-Michel boit du vin dont les raisins ont été pelés avant!

Jean-Michel COHEN

C'est du vin précieux!

Isabelle SAPORTA

Non mais ce n'est pas vrai, il peut y avoir des risques de pollution effectivement, il peut y avoir des risques de contamination mais quand on voit par exemple les études de l'UFC-QUE CHOISIR sur les vins bios, pas bios, même quand il y a des résidus c'est quasiment que dalle, il faut être clair, par rapport aux vins conventionnels, donc il y a un plus, c'est évident. S'il y a un engouement aujourd'hui pour la biodynamique, pour tous les vins natures, c'est pour ça.

Jean-Michel COHEN

J'avais juré que je ne dirais pas un mot sur les pesticides mais excusez-moi il n'y a pas de cas d'intoxication du consommateur aux pesticides! Le viticulteur est super exposé, il y a plein de cancers à cause de ça mais il n'y a pas de cas de maladie!

Isabelle SAPORTA

Et vous trouvez ça bien que des viticulteurs sont en train de mourir dès qu'on sort des vignes?

Jean-Michel COHEN

Non, pas du tout, je ne trouve pas ça bien du tout mais il a parlé de boire le vin!

Ali BADDOU

Il y a un gros débat bio ou pas bio de toute façon mais quand on parle du vin français il y a aussi évidemment la mythologie des grands

Tous droits de reproduction réservés

crus classés et ça c'est passionnant dans le documentaire, c'est assez amusant parce que ça nous a frappé avec Ophélie c'est un secteur important dans le marché du luxe, il y a des investissements massifs, il y a des images d'une fête que moi je ne connaissais pas, c'est la fête de la Fleur!

Isabelle SAPORTA

La fête de la Fleur!

Ali BADDOU

C'est assez extraordinaire où les grands propriétaires de crus classés se retrouvent!

Isabelle SAPORTA

C'est classe je trouve!

Ali BADDOU

La table pour assister au dîner c'est 5.000 euros?

Isabelle SAPORTA

Oui, c'est ça.

Ali BADDOU

5.000 euros, là on voit des images avec des costumes extrêmement sympas et il y a…

Isabelle SAPORTA

Michel DIOT (phon), Carole BOUQUET, Anna MOUGLALIS, toutes les stars sont là en fait!

Jean-Michel COHEN

C'est le défilé du vin!

Isabelle SAPORTA

C'est le défilé du vin parce que c'est là où se noue le business, c'est là où se fait le cœur du business. Et c'est là qu'on voit qu'aujourd'hui c'est du marketing, c'est-à-dire comme quand vous êtes une grande marque de cosmétique et qu'il faut attirer telle ou telle grande actrice c'est pareil! Donc on n'est plus dans le terroir, on n'est plus dans le vigneron, je ne te laisserai pas parler, on est vraiment dans le marketing!

Jean-Michel COHEN

Il y a de plus en plus d'Asiatiques

Ali BADDOU

Et ça c'est aussi l'une des thématiques du film à savoir les Chinois, pas les Asiatiques en général, mais…

Nicolas DOMENACH

J'ai vu qu'il y en a un qui avait l'air Thaïlandais!

Ali BADDOU

Huit millions de bouteilles partent chaque année vers le marché chinois, c'est gigantesque!

Jean-Michel COHEN

Vous avez remarqué que le mode de consommation a changé, Isabelle a raison de parler et d'investiguer sur le secteur de ce faut pinard qui est sujet à du marketing mais avant le vin c'était un aliment, ça se buvait à table et désormais le vin ils veulent en faire un produit de consommation courante pour séparer en deux, d'un côté le grand cru vendu très cher dont vous racontez qu'il est un peu assemblé et de l'autre côté le vin de consommation courante.

Isabelle SAPORTA

Tous droits de reproduction réservés

Non mais le vrai problème c'est que le grand cru vendu très cher à 300.000 euros la bouteille, d'abord plus aucun Français ne peut se l'acheter, c'est juste un truc de dingue! Et vous avez raison, pourquoi il part sur les marchés asiatiques, parce qu'aujourd'hui il n'y a qu'eux qui ont de l'argent et suffisamment d'argent pour l'acheter. Moi je suis allée en Chine et les mecs ils le boivent «Ganbei», «Ganbei» ça veut dire «cul sec» comme un vulgaire verre de vodka. Alors ça vaut vraiment le coup d'avoir des cuves tronconiques à verser et le reste pour boire cul sec du Lafite à 1.000 euros la bouteille!

Jean-Michel COHEN

Mais est-ce qu'il est meilleur?

Isabelle SAPORTA

Je suis sponsorisée entièrement, c'est pour ça que j'ai autant de procès!

Ali BADDOU

On n'a pas le droit de montrer du vin et de poser des bouteilles de vin dans un placement de télé.

Thomas SERAPHINE

Mais si je le trouve mauvais et qu'il ne faut pas le boire ça je peux le faire! Si je bois du vin en disant «ah c'est pas bon!», j'ai le droit!

Ophélie MEUNIER

Dans le documentaire il y a souvent des parallèles avec la mode et la mode c'est extrêmement subjectif, une directrice de magazine peut casser une marque en un article, donc c'est pareil pour le vin aussi, un critique, un consultant peut vraiment casser…

Isabelle SAPORTA

C'est exactement pareil.

Ali BADDOU

Il y a le Anna WINTOUR du vin qu'on croise qui est PARKER.

Isabelle SAPORTA

Il y a James KING, il y a PARKER, PARKER on ne le croise pas parce qu'il n'a pas voulu nous répondre, il n'est pas dingue, mais par contre James KING il a bien voulu nous répondre qui est un grand critique américain t là on voit…

Nicolas DOMENACH

Et il le regrette…

Isabelle SAPORTA

Oui, il le regrette un peu mais ce n'est pas celui qui le regrette le plus, ce n'est pas le plus gros procès que j'ai, j'ai ai d'autres ! Disons que là James KING effectivement ce qui est intéressant c'est de voir qu'il ne goûte que dans les très grands châteaux et que quand c'est un grand châtelain et que ce n'est pas terrible on donne une seconde chance. Vous voyez, c'est comme si vous passiez Polytechnique et qu'on vous disait «ah mais là tu t'es raté aujourd'hui mon pauvre chéri mais c'est pas grave parce que toi on t'aime bien, t'as une deuxième chance». Ca n'existe pas pour Polytechnique, dans les grands vins ça existe!

Ali BADDOU

Ca existe, c'est assez frappant! Il y a PARKER, on va juste regarder un extrait à propos du pape des critiques.

Intervenant non identifié

Tous droits de reproduction réservés

Il y a Usain BOLT et puis les autres et jusqu'au jour où il y aura un mec qui courra plus vite qu'Usain BOLT. Mais pour le moment celui qui est devant c'est PARKER.

Ali BADDOU

«Vino Business» c'est donc un documentaire, Isabelle SAPORTA, qu'on pourra voir lundi à 20H45 sur FRANCE 3. 12:35:08 FIN]

Tous droits de reproduction réservés

Date : 11/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 66
Rubrique : Lundi 15
Diffusion : 257862
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 9 %

PÈLERIN

20 h 45 → DOCUMENTAIRE

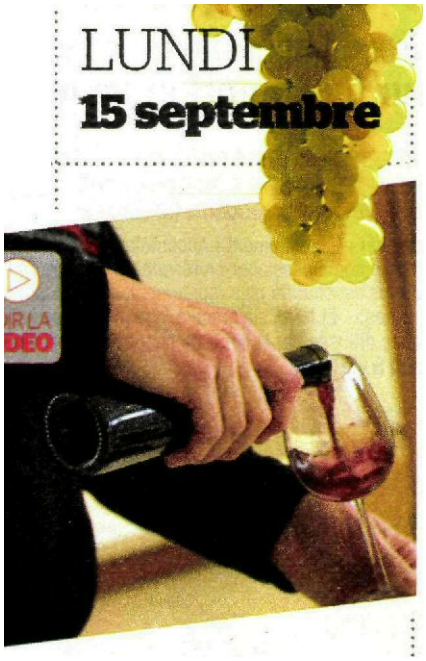
Vino business

PPP Les grands crus du Bordelais sont-ils vraiment tous des vins d'exception ? Quels secrets peu avouables cache cet univers qui s'apparente de plus en plus à une bulle financière ? À l'issue d'un an d'enquête dans les vignes et dans les chais, Isabelle Saporta nous fournit les réponses. Prix délirants, spéculation foncière, classements contestés, recours massif aux traitements chimiques, standardisation des vins, influence excessive des consultants et des critiques... la charge est sévère mais argumentée, témoignages accablants à l'appui. Un grand déballage qui montre cependant qu'une autre viticulture, respectueuse de la nature, des hommes et d'une certaine idée du terroir, reste possible ! E. H.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 12/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 18
Rubrique : SELECTION DE LA SEMAINE
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 18 %

LUNDI 15 septembre



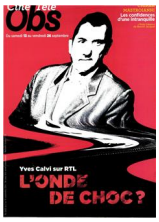
VINO BUSINESS

DOCUMENT. Le vin, un nectar des dieux ? Plutôt un pétrole moderne ! Grâce au sens marketing de leurs nouveaux propriétaires qui n'ont rien à voir avec les vignerons d'antan (banques, fonds de pension ou milliardaires...), certains châteaux et appellations sont devenus des marques d'hyper luxe et de réels investissements. « Une ligne dans un portefeuille d'actifs », résume un des derniers vignerons propriétaires en Pomerol. Un monde où magouille, spéculation et pesticides font bon ménage, et que dénonce Isabelle Saporta dans *Vino business*. Le film, à charge, sera suivi d'un débat dans le cadre du *Grand Soir 3*. **E.P.**

france 3 20 H 45

Tous droits de reproduction réservés

Date : 11/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 30
Rubrique : lundi 15 septembre
Diffusion : (510123)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 27 %



Doc France 3 20h45

Vino Business

Documentaire français de Damien Vercaemer (2014). 1h20.

Un excellent documentaire qui nous révèle certains aspects d'un univers impitoyable

Le temps où les vignerons travaillaient dans le respect de la tradition semble révolu. Le vin sert aujourd'hui de placement financier pour le milieu français des affaires mais aussi pour de grandes fortunes chinoises ou russes qui investissent dans les terres de grands crus et font ainsi flamber les prix. A Pomerol, un des lieux de production les plus prestigieux du Bordelais, Dominique Techer a vu disparaître un à un ses voisins, comme lui viticulteurs-paysans. Autour de sa propriété, les vignes appartiennent désormais aux grands patrons Bernard Arnault et Albert Frère, aux assurances Axa, à la banque Crédit agricole et à un fonds de pension anglo-russe.

Le coût de l'hectare a explosé et, forcément, le prix de la bouteille. Comme l'indique Dominique Techer : *« Il y a dix ou quinze ans, un cru classé valait dix fois le prix d'un bon vin. Aujourd'hui, c'est 1 200 fois ! »* Derrière des étiquettes prestigieuses se cachent souvent des pratiques peu avouables telles que l'utilisation de pesticides ou un classement haut de gamme qui n'a rien à voir avec la qualité du vin.

SYLVIE VÉRAN

Tous droits de reproduction réservés

Date : 11/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 82
Rubrique : Télévision
Diffusion : 147993
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 5 %

ÉCOLOGIE

Vino Business

LUNDI 20.45 **FRANCE 3** Cette enquête serrée, menée un an durant, passe au crible la spéculation dont les terres sont l'objet dans la région de Saint-Émilion, les relations ambiguës des viticulteurs de prestigieux châteaux avec les critiques vinicoles, ainsi que le rôle croissant des produits chimiques dans la fabrication du vin.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 11/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 86
Rubrique : 15 Septembre
Diffusion : 147993
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 31 %

NILAYA

PAVÉ DANS LE PINARD, Isabelle Saporta révèle que le monde de la vigne est contaminé par celui du blé.

Vino Business

20.45 FRANCE 3 Vous hésitez à adopter le vin bio ? Alors regardez le documentaire d'Isabelle Saporta et vous serez convaincu. De manière talentueuse, la journaliste a transposé à l'écran son livre éponyme, sorti au printemps. *Vino Business* montre, au terme d'une enquête serrée, les liaisons dangereuses entre les mondes du vin et de l'argent à l'aide d'exemples venus de la région de Saint-Émilion. On y découvre que les critères d'attribution du label Premier grand cru classé sont pour le moins litigieux. Que celui-ci détermine à l'excès le prix des terres viticoles. Lesquelles, objets d'une spéculation ahurissante, « échappent » aux petits propriétaires (viticulture familiale contre prédation foncière). Que pour vendre leurs vins dans le monde entier, les viticulteurs de prestigieux châteaux se transforment en courtisans de critiques vinicoles à la réputation internationale.

Plus grave encore, on y trouve la confirmation inquiétante que la pétrochimie joue un rôle de premier plan dans la fabrication du vin, au détriment de notre santé. On ne s'étonnera pas que la journaliste et France Télévisions aient subi de multiples pressions visant à empêcher la diffusion en prime time de ce film. Raison de plus de le regarder. JEAN-CLAUDE NOYÉ

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

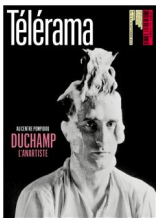
QUEL BON VIN VOUS AMÈNE ?

Ils ne sont encore qu'une poignée dans le Bordelais, mais leur conversion à la biodynamie secoue déjà la région. Grâce à ces vignerons qui ont dit non à la chimie, la terre retrouve son environnement naturel et le vin revit. Rencontre avec cinq aventuriers.

Par ***Vincent Remy*** *Photos* ***Léa Crespi*** *pour Télérama*

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %



CES BORDELAIS QUI PARIENT SUR LA BIODYNAMIE

VITICULTURE

A la barre de Château Falfas, Véronique Cochran a de qui tenir : son père, François Bouchet, fut l'un des pionniers français de la biodynamie à l'orée des années 1960.

«*Le vin est mort.*» Dix ans déjà. En 2004, *Mondovino*, film de Jonathan Nossiter, avait sonné le tocsin sur la viticulture. Chimie à tout-va, abus du fût de chêne qui «vanille» le goût, levures artificielles, trafics en tout genre. Propagé par quelques célèbres «winemakers» (consultants), noté par le critique américain Robert Parker, un «goût unique» semblait envahir la planète. Mais la résistance avait déjà démarré et s'est amplifiée. Vignerons, sommeliers, cavistes, et bien sûr buveurs, font un retour spectaculaire vers la nature. Venue d'Allemagne, implantée en Alsace, la biodynamie a gagné la Loire, le Languedoc-Roussillon. Dans une moindre mesure la Bourgogne. Elle progresse de façon spectaculaire en Champagne. Seul Bordeaux résistait au bio. La sortie en mars dernier du livre d'Isabelle Saporta *Vino Business* a ébranlé la région.

Et les rares pionniers du bio ont fait des petits. Le tonnerre est tombé : Château Palmer, une des perles du Médoc, s'est converti à la biodynamie ! Palmer, nous y étions allés en 2004. Le jeune Thomas Duroux, que l'on apercevait dans *Mondovino* comme un sympathique et talentueux artisan du goût mondialisé, venait d'être nommé directeur du Château. Eh bien, le responsable de cette spectaculaire conversion à la biodynamie, c'est lui, secondé par une jeune vigneronne normande, Sabrina Pernet: «*Pouvez-vous passer après-demain car demain nous attendons la visite de Robert Parker ?*» Nous avons laissé le grand Bob noter la royale dissidence. Et avons d'abord navigué au large du Médoc, chez les pionniers des Côtes – de Bourg, de Francs, de Castillon – avant d'aborder le fringant amiral Palmer... »»

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

A Château Falfas, on se réjouit : deux autres domaines ont adopté la biodynamie dans l'appellation Côtes de Bourg.

CHÂTEAU FALFAS

« QUAND ON A DÉMARRÉ, LES FOUS, C'ÉTAIT NOUS »

DOMAINES
1 Château Falfas
2 Château La Grolet
3 Château Le Puy
4 Château Clos Puy Arnaud
5 Château Palmer

RÉGIONS D'APPELLATIONS
- Médoc
- Côtes de Blaye et Côtes de Bourg
- Libournais (Saint-Emilion, Pomerol, Côtes de Francs, Côtes de Castillon…)

C'est peut-être là que l'histoire des vins vivants a commencé. Sur les coteaux de la rive droite de l'estuaire, enchâssé dans un repli de la « petite Suisse girondine », Falfas est un château secret. L'harmonie et la modestie des proportions, loin des bâtisses tape-à-l'œil du Médoc, trahissent des temps anciens. *« Je suis arrivée ici en 1988, par amour pour mon mari américain, avocat à Paris, qui rêvait de faire du vin »*, raconte Véronique Cochran.

Ce que John Cochran ne sait pas alors, c'est que l'étudiante qu'il vient de rencontrer est la fille de François Bouchet, l'homme qui a introduit les théories de l'Allemand Rudolph Steiner (1861-1925) – père de la biodynamie – dans la viticulture française. Dans son livre publié en 2003, peu avant sa mort, François Bouchet raconte comment, au début des années 1950, étudiant aux Beaux-Arts, il avait convoyé en voiture de Nice à Paris deux passagers qui toute la nuit avaient parlé d'« anthroposophie » et de « biodynamie » : *« Je les avais crus un peu dérangés. »* Dix ans plus tard, il entreprenait la « conversion » du domaine saumurois de ses grands-parents : *« Cette fois, c'était moi le "dérangé". J'ai commencé à utiliser ces étranges préparations biodynamiques et j'ai été stupéfait des résultats sans en comprendre la cause. »*

Sous son impulsion, les dérangés se multiplient dans les années 1980 : *« Mon père a créé le label Demeter, et une société de conseil, Terres en devenir »*, rappelle Véronique Cochran. Les grands vignerons d'aujourd'hui, Nicolas Joly, le magicien de la la Coulée de Serrant, Noël Pinguet à Vouvray, Olivier Humbrecht et Marc Kreydenweiss en Alsace, lui doivent beaucoup. Terres en devenir prépare les fameuses cornes de la biodynamie, remplies de bouse ou de silice, enterrées à l'automne, ressorties au printemps. Le terreau qu'elles contiennent est alors dilué en proportion homéopathique dans de l'eau et « dynamisé » par un tourbillon, puis pulvérisé sur la vigne… Avec quel effet ? *« La bouse agit sur les racines, qui plongent, vont chercher la roche. »* La silice, elle, agit sur les feuilles. Ajoutez les tisanes soignantes et le respect du calendrier lunaire, et vous avez les principales différences entre la biodynamie et la culture bio, qui se contente d'exclure les traitements chimiques.

« J'avais vu faire mes parents, et je n'ai jamais connu une autre agriculture », dit Véronique Cochran. Lorsque son Américain lui parle d'un retour à la vigne, elle le prévient : ce sera en biodynamie. Les Cochran cherchent un domaine, tombent sur Falfas. *« On a été bouleversés, ça a été une rencontre avec un lieu. »* Le couple entreprend de convertir le domaine et rompt avec le négoce bordelais : *« On a créé notre clientèle, diversifié nos marchés. De grands sommeliers étrangers nous ont permis de toucher des importateurs au Japon, aux Etats-Unis, en Angleterre. »* Et en France ? *« Quand nous avons démarré, nous étions les fous, venus de Paris. Et un Américain en plus ! Qu'est-ce que c'est que ces préparations et ces tisanes de sorciers ? Seulement, dans les dégustations à l'aveugle, nos vins ressortaient… Maintenant, nous sommes trois en biodynamie dans l'appellation Côtes de Bourg. »*

Véronique Cochran parle d'une *« agriculture qui rend libre »*, car la vigne *« retrouve un équilibre. Les fruits gardent la trame et la vibration du terroir »*. Et elle ajoute : *« Allez dans un labo d'œnologie, vous comprendrez ! La potasse, utilisée pour augmenter la production, a tué les sols. Les jus n'ont plus d'acidité. Or, l'acidité, c'est la vie. Elle permet à un vin de perdurer. »* John Cochran, mort il y a six ans, a laissé Véronique seule à la tête du domaine. Après dégustation de ses vins, tanniques et frais, elle nous laisse sur le seuil de sa belle demeure, au blason ovale et aux visages féminins sculptés dans la pierre : *« Ce château a sûrement été construit pour une femme. »* »»

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

»» CHÂTEAU LA GROLET

« LA TEMPÊTE DE 1999 A ÉTÉ LE DÉCLIC »

La Grolet, château presque abandonné au creux d'un vallon. Des arbres partout, un jardin en paliers, un étang en contrebas, des chevaux. Petit paradis du bout du monde, aux portes de l'Océan : *« J'ai passé ma jeunesse à Bordeaux, j'y ai exercé la pharmacie pendant deux ans sans savoir ce que je faisais là. Il fallait que je rentre… »*, avoue Rachel Hubert, 28 ans. Rentrer… c'est-à-dire retourner sur les lieux où elle a grandi, non loin de ses parents, propriétaires – sixième génération – de Château Pey-Bonhomme-les-Tours, un peu plus à l'ouest, vers l'estuaire. En 1997, Jean-Luc Hubert a racheté La Grolet, y a installé sa fille : *« Ici, on a 12 hectares de bois et de forêt, et on y tient. Parfois trop : mes employés disent qu'on ne pourra bientôt plus entrer dans les vignes. En ce moment, pour certains, on a des vignes "sales". Trop d'herbes. On risque des remontrances des organismes de contrôle. Mais j'ai connu la chimie, je l'ai vécue physiquement et mentalement, et c'est fini. »*

Le déclic a été… la tempête de 1999 : *« On y pensait depuis trois ou quatre ans, mais cette fois, on a dit stop, on n'en veut plus, on a vidé nos entrepôts et on a changé de matériel. »* Jean-Luc Hubert explique qu'il n'est *« pas là pour faire vivre les laboratoires, mais pour faire vivre la vigne. Or, quand vous utilisez la chimie, vous tuez les insectes, les bactéries, la vie du sol, tout sauf, paraît-il, le raisin. Indirectement, vous tuez l'homme aussi »*. Les inquiétudes montent : *« On reçoit par la poste des enquêtes de la mutualité sociale agricole pour savoir si on a des nausées, si on tousse. Ils essaient de tenir des statistiques, sont de plus en plus vigilants sur le port des masques et des combinaisons, mais ça ne change rien à la quantité de chimie utilisée. Leur dernière trouvaille ? Un arrêté ubuesque interdit de traiter si les vents dépassent 19 km/h : 19, pourquoi 19 ? »*

A Pey-Bonhomme, Jean-Luc Hubert cherchait depuis toujours à racheter quelques rangs de vigne traités juste devant sa maison : *« Le dimanche matin, vous vous reposez dans le jardin et recevez un joli cocktail de molécules, que faites-vous ? Vous rentrez vous barricader ! »* L'an dernier, il a pu racheter cette parcelle : *« On va pouvoir respirer ! »* Il dit que ses employés apprécient de ne pas avoir à *« se transformer en cosmonautes pour travailler dans les vignes »*. Mais déplore que la France attende les scandales sanitaires pour bouger : *« Une enquête montre que les enfants des écoles rurales ont des résidus de dizaines de pesticides dans les cheveux. Et alors, vont-ils pour autant être malades ? On habitue les gens à un environnement néfaste, avec le discours "on ne peut pas faire autrement". »*

A Pey-Bonhomme, où la vigne est omniprésente et les espaces naturels inexistants, Jean-Luc Hubert plante des haies pour se protéger de ses voisins. Elles ne cacheront pas une zone commerciale qui progresse. Incongrus, Picard et McDo s'invitent sur ces rivages de l'estuaire jusqu'alors préservés : *« La biodynamie contribue au sauvetage des paysages car il y a dans la philosophie de Rudolf Steiner, l'idée d'une interaction entre l'homme, les animaux, les arbres, les plantes… »* »»

Rachel Hubert, à la tête de La Grolet, a connu les pesticides : ***« C'est fini. Ici, on a 12 hectares de bois et de forêt, et on y tient. »***

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

Pour la fratrie Amoreau, de Château Le Puy, labourer les vignes avec des chevaux, ce n'est pas du folklore : les tracteurs tendent à écraser les sols.

»» CHÂTEAU LE PUY

« ON EST LE VIN FRANÇAIS LE PLUS CONNU AU JAPON »

On a mis le cap à l'est, dépassé l'élégant village de Saint-Emilion sur sa butte, et filé vers les collines verdoyantes des Côtes de Francs, la plus orientale des appellations bordelaises. Vignes serties de pâturages, bois, vergers et vieilles pierres. C'est là que chaque année s'écoulent les fameuses Gouttes de Dieu : en 2009, des millions de Japonais regardant la série télé adaptée du manga de Tadashi Agi et Shu Okimoto avaient découvert que le meilleur vin du monde était… la cuvée 2003 de Château Le Puy. *« Depuis, on est le vin français le plus connu au Japon. »* Enfants du patriarche Jean-Pierre Amoreau, Pascal et Valérie, quatorzième génération du domaine, préviennent : *« Les hommes n'ont jamais utilisé de chimie sur cette terre, et cela va continuer. »*

Chez les Amoreau, on savoure d'abord les espaces naturels : *« Si vous ne faites que de la vigne, vous n'attirez que les bestioles intéressées par elle, et pas les prédateurs de ces bestioles. »* Donc, il faut un microcosme, pour que vivent les prédateurs des uns et des autres : un étang, des légumineuses et des fleurs, et des vaches, *« parce qu'elles n'apportent pas les mêmes insectes que les chevaux »*. Nous croisons Théo, 6 ans, un des quatre canassons du domaine : *« Nous avons un boulonnais, un breton, et deux petites percheronnes ; 10 hectares de vignes sur 50 sont labourés par les chevaux. Pas pour le folklore,* précise Jean-Pierre, *mais par conviction. »* Des pieds de vigne mouraient, les Amoreau ne comprenaient pas pourquoi, l'agrobiologiste Claude Bourguignon a effectué des carottages et découvert des poches d'eau. Pourquoi ? Parce que le sol était trop tassé en profondeur, à cause de tracteurs toujours plus lourds. Théo et ses comparses ont été mis au travail. A deviser des animaux, nous voici arrivés dans la partie mystérieuse du domaine, un exceptionnel site mégalithique : un menhir central, cerclé de six autres menhirs, et deux dolmens, un à chaque extrémité du site : *« Six mille ans nous contemplent… »* Perdus dans le passé et dans la fraîcheur du sous-bois, sur ce calcaire « à astéries », c'est-à-dire constellé d'étoiles de mer, on en oublierait la vigne.

Justement, et le mildiou, ce champignon propagé par l'eau, qui s'abat sur elle dans ce climat océanique ? *« Le climat, c'est le grand argument des milieux bordelais contre le bio. Mais avant la chimie, ils faisaient comment ? Nous, contre le mildiou, on fait de la prévention, prêle, ortie, osier, pour renforcer les défenses naturelles de la vigne. »* Non, la vraie raison de la résistance de Bordeaux au bio, est la question du travail : *« Il faut être plus attentif, intervenir rapidement, même le dimanche. Etre un poil plus joueur. Accepter que les bénéfices soient moins importants. Les sociétés tenues par des financiers refusent… »*

Est-ce que ça bouge ? *« Les gens s'interrogent. De plus en plus se mettent à travailler leur terre, arrêtent de désherber chimiquement, d'autant que certains produits ont été interdits par l'Europe. En revanche, pour les traitements de la vigne par les pesticides, ça ne change pas. »* Valérie nuance : *« On rencontre des vignerons indépendants qui trouvent qu'on a de la chance de pouvoir travailler comme ça. »* Pascal est moins optimiste : *« Vous parlez avec des amis qui travaillent en chimie, ils vous disent "je vais bien ! mes clients vont bien !". Pourtant, chaque vigneron connaît des gens malades, et ça va aller de mal en pis, parce qu'il y a de tels abus. »* Mais Valérie constate que leurs nouveaux employés sont contents de travailler dans un environnement sain. Une nouvelle génération émerge : les responsables du lycée agricole de Mortagne ont demandé à être reçus au Puy avec leurs élèves. *« Cela aurait été impensable il y a dix ans… »* »»

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

»» CHÂTEAU CLOS PUY ARNAUD

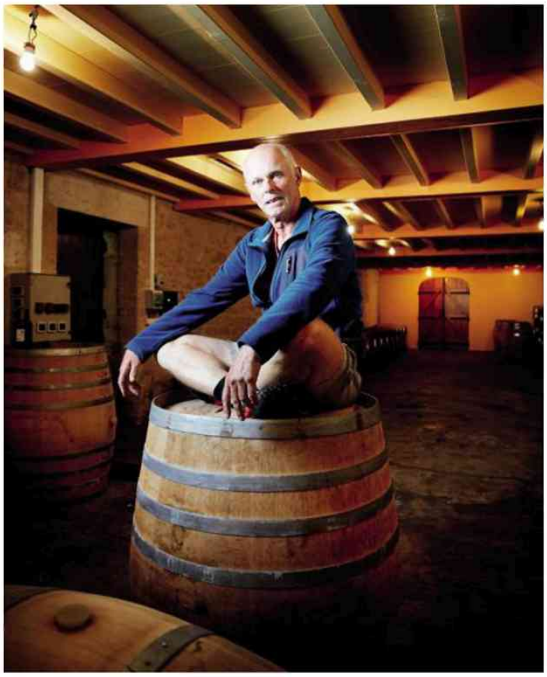
« LA SILICE ET LA BOUSE DE CORNE, C'EST LE YIN ET LE YANG »

Une pointe de couteau de silice ! Voilà ce qui est dilué dans 160 litres d'eau, dynamisé par un tourbillon, et vaporisé sur un hectare de vigne : *« C'est un traitement homéopathique, mais le lendemain, les feuilles de la vigne se redressent, s'ouvrent vers le ciel ! »* Jeune, Thierry Valette, descendant d'une célèbre famille de négociants, arrière-petit-fils du propriétaire de Château Pavie, à Saint-Emilion, avait choisi d'être musicien de jazz. Il a fait le tour du monde et des idées. Il en est revenu avec la conviction que la Terre ne mérite pas ce que nous lui infligeons. Il s'est installé au Clos Puy Arnaud, sur les calcaires à astéries des Côtes de Castillon.

Thierry Valette n'est pas seulement musicien, excellent compositeur de vins, il écrit la partition de la biodynamie avec brio : *« De formation scientifique, Rudolf Steiner découvre Goethe, et avec lui une sensibilité au vivant, à l'évolution des formes, au développement d'une plante. Il est tiraillé entre la science et ses intuitions. Aujourd'hui, au sein du monde biodynamique, certains disent ne pas vouloir de preuves scientifiques. Ils ont tort, plus la science s'ouvrira à une palette vibratoire de la vie, plus il y aura d'études qui valideront ce qu'on fait, et plus les pouvoirs publics et les consommateurs nous estimeront crédibles. »* Et d'ajouter : *« Si Steiner revenait, je suis sûr qu'il dirait : "Pourquoi restez-vous bloqués sur ce vieux schnock et ses écrits d'il y a quatre-vingt-dix ans ? L'avenir, c'est la connexion entre phytothérapie, homéopathie, géobiologie..." »*

Mais revenons à notre couteau de silice : *« Les deux principes essentiels de la biodynamie, silice et bouse de corne, c'est un peu le yin et le yang. Quand vous êtes dans l'exubérance végétative – trop de croissance de la vigne –, vous pouvez modérer avec la silice, du yang, car elle est une force de cristallisation, une force hivernale. Et quand vos terres manquent d'activité microbiologique, vous utilisez la bouse de corne, le yin, qui pousse la plante à s'enraciner, à aller au contact de la roche. »*

Bizarrement, la silice, élément majoritaire de la terre, est, contrairement à l'azote et à la potasse, absente de l'agronomie moderne : *« Pourtant, elle est reconstituante, revitalisante, elle met le végétal en harmonie avec l'influence vibratoire du Soleil, un peu de la Lune, rétroviseur du Soleil, et de Vénus et Mercure, les planètes dites "intérieures" placées entre le Soleil et la Terre. Mais quand vous racontez qu'un peu de silice sur une plante la met en relation avec le Cosmos, on vous prend pour un fou... Pourtant, personne ne s'étonne qu'une voix reconstituée avec une quantité infinitésimale de silicium dans un portable nous parvienne de l'autre bout de la Terre. »*



Pour Thierry Valette, maître de Château Clos Puy Arnaud, *« plus il y aura d'études qui valideront ce qu'on fait, et plus les pouvoirs publics et les consommateurs nous estimeront ».*

À VOIR

TT

Vino Business, documentaire d'Isabelle Saporta, réalisé par Damien Vercaemer, diffusé lundi 15 septembre sur France 3, à 20h45.

LIRE pages 83 et 109.

CHÂTEAU PALMER

« IL FALLAIT ABANDONNER TOUTES LES SALOPERIES, PESTICIDES, FONGICIDES... »

Le voilà, le terroir mythique, vignes rectilignes ponctuées de blancs châteaux : un paysage d'une beauté irréelle, presque hollywoodien. Thomas Duroux, enthousiaste et chaleureux, n'a pas changé : *« Les vieux vignerons du Médoc aiment dire que les grands terroirs sont ceux qui voient l'eau. Nous, on ne la voit pas, on la devine. Mais on est vraiment sur les premières croupes de Graves quand on vient de la rivière. Château Margaux est notre voisin, si on va un peu plus au nord on tombe sur Ducru-Beaucaillou, Léoville Las Cases, Latour... »* Les Rolls-Royce du Médoc.

Ce qui a changé, alors ? Tout ! Et l'on imagine que Robert Parker a été surpris lors de sa visite. Dès l'accueil, autour du château et des dépendances, des massifs fleuris dans lesquels butinent des abeilles. Un gigantesque chai tout neuf, des cuves rutilantes, un labo d'analyse... quelques millions d'euros d'investissement. Mais la mutation la plus spectaculaire est ailleurs : qu'est-il arrivé aux vignes ? De l'herbe à Palmer ! *« Ce ne sont pas de mauvaises herbes. C'est de l'accompagnement, de la diversité, des herbes utiles. Et cela a des conséquences fascinantes »*, se réjouit Thomas Duroux. La responsable de la « révolution de l'herbe », c'est une jeune Normande passionnée, diplômée de l'Enita de Bordeaux, la blonde Sabrina Pernet : *« Auparavant, on était trop dépendant du climat. Quand il pleut beaucoup sur un sol nu, l'eau est entièrement disponible pour la vigne, qui déploie ses feuilles. Or, faire de la viticulture de qualité, c'est favoriser la production de grappes plutôt que celles de feuilles... »*

En 2007, Sabrina Pernet et Thomas Duroux ont opéré de manière scientifique. Etude de sol, tout d'abord. Palmer, c'est trois couches, nous dit Thomas : *« 20 à 30 centimètres de graves sableuses, 80 centimètres de graves argileuses, puis à nouveau des graves sableuses. »* Dans les graves sableuses, »»

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 36-38;40;42;44;46
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 613 %

»» l'eau s'infiltre vite, puis reste un peu prisonnière de l'argile où se trouvent les racines. L'éventuel trop-plein est vite évacué par les graves sableuses de la couche inférieure : *« C'est extraordinairement régulé ! »* Et, ajoute Sabrina, *« cette matrice argileuse confère au vin la finesse et la délicatesse des tanins »*. L'explication ? *« Lorsque la croissance de la vigne est contrainte par un goutte-à-goutte, et peu d'azote – un sol pauvre –, on obtient ce que l'on aime, la reproduction sexuée : des fruits et des grappes. »*

Problème : l'alimentation en eau et l'alimentation azotée, ça ne se mesure pas d'un coup d'œil. Nos deux scientifiques ont poursuivi le boulot : une carte pédologique pour définir *« seize types de terroir »* ; une photo aérienne pour analyser la vigueur de la vigne, parcelle par parcelle ; et une carte de l'alimentation en eau et en azote. Ensuite, il n'y avait plus qu'à… mettre de l'herbe. Mais pas n'importe laquelle ! Trop d'eau ? Du dactyle, qui « pompe » l'eau. Trop d'azote ? Place à la fétuque rouge. *« On s'adapte en permanence en fonction du sol, de l'âge de la vigne, de ce qu'elle a mis en réserve l'année d'avant, de la météo… »*

Une telle révolution, dans un domaine aussi prestigieux, demande de la diplomatie. Il a fallu convaincre. D'abord les actionnaires : *« Deux familles, néerlandaise et anglaise, des gens intelligents, on n'a pas eu de problème. »* Puis le chef de culture, et l'ensemble des équipes : *« Ils ont compris qu'on ne changeait pas pour leur compliquer la vie, mais pour aller plus loin dans l'expression de notre terroir. »*

Même le prestigieux Château Palmer s'y est mis. Les maîtres des lieux, Thomas Duroux et Sonia Pernet (en bas), ont eu la chance de convaincre facilement leurs actionnaires.

Et la biodynamie ? *« Au début, on doutait. Mais on était convaincus d'une chose : il fallait abandonner toutes les saloperies, pesticides, fongicides, parce qu'on mettait en danger la pérennité du terroir et la santé des gens qui y travaillent. »* Thomas explique qu'un produit systémique pénètre dans la plante, jusqu'aux racines, détruit la micro-faune et la micro-flore du sol. Sabrina ajoute qu'un pied de vigne « protégé » pendant des décennies avec des fongicides, c'est comme un être humain qui absorbe pendant trente ans une nourriture dégradée. Le tandem y va doucement : un hectare en biodynamie en 2008, 3 ou 4 hectares en 2009. Puis le basculement en 2010 : *« Il fallait préparer le vignoble, maîtriser des techniques nouvelles. Pour lutter contre le mildiou, en bio, on a le cuivre. J'étais bien au fait des saloperies chimiques, mais je n'étais pas entré dans l'intimité du cuivre. »* Sabrina ajoute : *« Les produits chimiques, c'est tous les quatorze jours, qu'il pleuve, qu'il neige, parce qu'ils circulent dans la sève. Alors que le cuivre est un produit de surface, s'il pleut, il faut en remettre. »*

On avance dans les vignes enherbées, la vie est revenue, des oiseaux jaillissent des rangs : *« Quand on a commencé, les vignes de Palmer étaient "dégueulasses", même pour nos vignerons. Aujourd'hui, ils ont appris à reconnaître les larves de coccinelle, ils voient des araignées, des abeilles… »* On redescend vers la Gironde, le sol se fait plus lourd, plus argileux : *« Vous sentez l'humidité, la fraîcheur ? »* Cette présence de la rivière, Thomas Duroux constate que les vignerons l'avaient oubliée dans les années 1980, hautement productivistes. *« On oubliait l'environnement. Et la biodynamie, c'est d'abord regarder l'ensemble, et non "exploiter" la terre. Les odeurs, par exemple, c'est quelque chose dont on ne parlait pas avant, est-ce que la terre ne sentait rien ? Ou n'y faisait-on pas attention ? »* On traverse le petit bourg d'Issan : *« Aujourd'hui, tout le monde fait des essais en bio. Mais peu de propriétés franchissent le pas. Elles sont aux mains d'actionnaires. Les directeurs techniques seraient d'accord, mais ils ne sont pas chez eux ! Nous avons la chance que les actionnaires de Palmer soient convaincus. »*

On se rapproche du fleuve, jusqu'à l'emplacement du compost : *« Il était là cet hiver. Fumier, sarments de vigne broyés, et camomille, pissenlit, ortie, valériane, on le couvre, on le laisse maturer pendant six mois. Et il sent bon ! »* Thomas Duroux en est persuadé : *« Dans cinq ou dix ans, tous les grands domaines seront en biodynamie. Ils n'ont pas le choix. »* La vie, et l'éclat du vin vivant, reviendrait dans tout le Médoc ? ●

ET AUSSI

Closeries des Moussis, un micro-domaine du Haut Médoc, voisin de Palmer. Une vigne sauvage, un garage. Deux filles passionnées. Des vins passionnants.

Château Gombaude-Guillot, au pied de l'église de Pomerol, un îlot bio… pas dynamique, mais unique. Des pionniers méritants.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 109
Rubrique : Lundi 15
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 51 %

TT 20.45 France 3 **Documentaire**

Vino Business

| Documentaire d'Isabelle Saporta, réalisé par Damien Vercaemer (France, 2014) | 75 mn | Inédit.

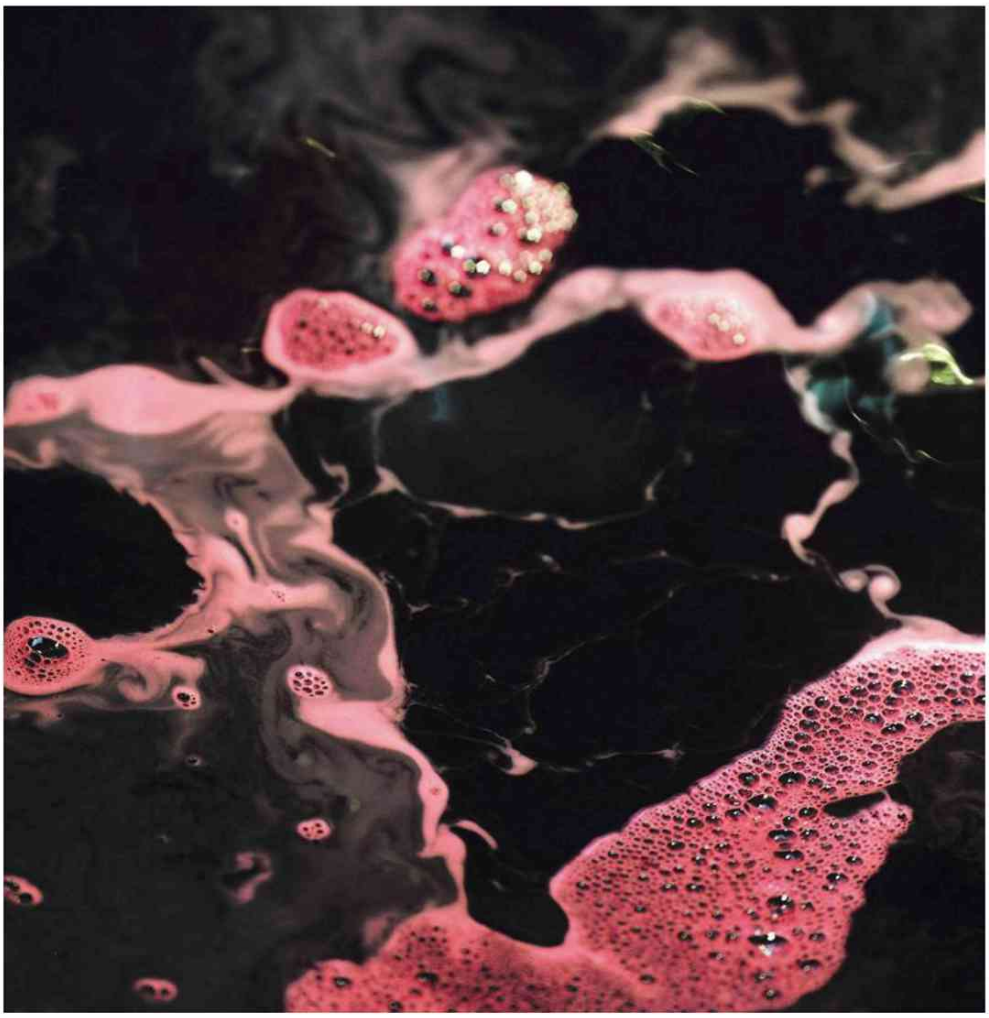
Le sécateur entre les dents, Isabelle Saporta a enquêté pendant trois ans dans le petit milieu des grands crus de Bordeaux. Elle a d'abord publié un livre réquisitoire, *Vino Business* 1, qui abusait un peu des formules anxiogènes, mais avait le mérite de montrer le vrai visage des barons de Saint-Emilion, ces vignerons de salons reconvertis en hommes d'affaires louches.

On salue donc le courage de l'enquêtrice, qui ose dénoncer ce qui pollue depuis vingt ans le vignoble bordelais : les pesticides et les cancers, les copeaux de chêne et les vins formatés, la complaisance des critiques et l'omnipotence des œnologues (le tristement célèbre Michel Rolland), les milliards des Chinois et l'inflation démentielle du foncier. Autant de dangers qui menacent les rares familles de vignerons désirant conserver leurs terres pour faire des vins vivants, au grand dam des buveurs d'étiquettes. Au fil des saisons, de la taille hivernale aux vendanges, avec des détours par le désert chinois et un truculent Bourguignon « biodynamique », l'auteure expose, sans manichéisme ni manipulation, deux façons de faire du vin, deux visions de l'avenir.

Un documentaire d'utilité et de salubrité publiques qui devrait convertir les derniers réticents aux bienfaits d'une agriculture plus respectueuse de la nature que du CAC 40. — ***Jérémie Couston***

1 Publié aux éditions Albin Michel.

LIRE pages 36 et 83.



Deux façons de faire du bordeaux, deux visions de l'avenir : faudra-t-il choisir entre le profit du vendeur et celui du buveur ?

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 83
Rubrique : Votre semaine télé
Diffusion : 642647
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 57 %

CUITS, LES GRANDS CRUS !

Le livre d'Isabelle Saporta dénonçait les usages des grands châteaux bordelais. Elle en a fait un film, moins explosif mais aussi dérangeant.

TT
Vino Business
LUNDI 20.45
France 3

« Un livre bouchonné », écrit par *« nunuche la salope. »* Voilà le niveau des attaques subies par la journaliste Isabelle Saporta, au printemps dernier, pour la sortie de son enquête *Vino Business* 1. Après avoir dénoncé le scandale des élevages de porcs et des pesticides dans le sulfureux *Livre noir de l'agriculture* 2, elle s'en prenait, avec la même audace, au monde chic et fermé des grands crus de Saint-Emilion. Les châtelains du vin parfumé au chêne à 500 euros la bouteille n'ont pas fini de s'étouffer. Car, après le livre, voici *Vino Business*, le film, diffusé lundi en prime time sur France 3. Trois questions à Isabelle Saporta.

Isabelle Saporta : sa pugnacité lui vaut les foudres du monde vinicole.

Où en est la plainte en diffamation du principal protagoniste du film, le vigneron Hubert de Boüard ?

J'attends le procès sereinement. Après avoir essayé d'interdire mon livre en se payant les services de Stéphane Fouks, de Havas Worldwide [agence qui a assuré la communication de crise de DSK et de Jérôme Cahuzac, NDLR], ses avocats ont menacé France 3 pour empêcher la diffusion du documentaire. Je ne suis pas une oie blanche, j'ai déjà été traînée dans la boue avec *Le Livre noir de l'agriculture*, mais je n'ai jamais assisté à un tel déchaînement de misogynie.

Hubert de Boüard vous reproche de l'avoir piégé pour défendre votre thèse, d'avoir réalisé un portrait à charge…

C'est totalement faux. Il nous a reçus chez lui pendant un an, de janvier à décembre 2013. Je l'avais prévenu que je voulais filmer toutes les étapes du travail d'un vigneron, de la taille aux vendanges, en passant par les dégustations des primeurs. Sans éluder les questions qui fâchent, notamment les conditions opaques qui ont permis à son domaine de passer « Premier grand cru ». Au vu de mon CV, il aurait quand même pu se douter que je n'allais pas lui servir la soupe. Je l'ai filmé tel qu'il est, assis sur ses barriques et ses millions, et on voit bien qu'il jubile à jouer le « Sarkozy des vignes ». C'est même lui qui nous a fourni les images, ridicules de grandiloquence, de la bénédiction des cloches de son domaine.

Votre film est moins véhément que votre livre. Est-ce la peur d'un nouveau procès ou un choix éditorial ?

N'ayant aucun argument à m'opposer sur le fond, mes détracteurs ont jeté le discrédit sur la forme de mon livre, trop sensationnaliste à leur goût. J'ai corrigé cet aspect dans le film, avec un commentaire plus mesuré, pour m'adresser au plus grand nombre et laisser le public juger. Mais ma productrice et la chaîne ne m'ont donné aucune consigne d'édulcoration.

– *Propos recueillis par* ***Jérémie Couston***

1 Ed. Albin Michel.
2 Ed. Fayard, 2012.

LIRE aussi notre dossier, page 36.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 08/09/2014
Pays : FRANCE
Surface : 126 %

LePoint.fr

Mots : 851

> Lire cet article sur le site web

"Vino Business", le doc accusateur d'Isabelle Saporta sur France 3

"Le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne", dit le dossier de presse. À trop vouloir forcer le ton, on risque la réduction...

C'eût été bien plus fort en version "Strip-tease", ces documentaires franco-belges sans commentaire où seuls comptaient les images et la parole des personnages. Le problème d'Isabelle Saporta, c'est qu'elle parle... Et qu'elle le fait comme dans son bouquin avec toujours ce souci de souligner façonColuche : "Je m'énerve pas, Madeleine, j'explique aux gens !" Déjà, le livre était bien garni de clins d'oeil en mode "Regardez bien ! C'est là qu'est le scandale !" Aussi légers que les applaudissements sur commande des plateaux télé. Dommage, on n'en avait pas besoin. On est grand, Isabelle... On est capable de comprendre, sans surlignage au stabilo, juste en écoutant le témoignage de cette femme de Listrac dont le frère est mort d'un cancer, que les traitements chimiques n'ont rien de formidable pour la santé de ceux qui les épandent !Pourquoi accabler le pauvre James Sukling, déjà (auto)rincé dans le Mondovino de Nossiter, simplement parce qu'il demande une seconde bouteille d'un château Machin qui lui paraît un peu plat ? Rien de plus normal dans une dégustation, si l'on a un doute sur un échantillon, que de demander son double. C'est l'inverse qui serait honteux : juger sur un défaut qui est peut-être exogène au vin lui-même, un défaut de bouchon, par exemple. Quitte à commenter, il eût été plus judicieux de faire remarquer que le James ne dégustait pas à l'aveugle et surtout que tous les échantillons sur la table provenaient de la même "écurie de course" : les clients conseillés par l'hôte des lieux, Hubert de Bouärd, patron d'Angélus et consultant de nombreux domaines en mal de reconnaissance. Lesquels en s'offrant ses services achètent également la possibilité de se faire goûter et noter dans des "conditions très favorables". Sélection par le pognon, aurait même pu surajouter Isabelle. Il existe d'autres possibilités de dégustation, par exemple, de passer par les ODG (les anciens syndicats d'appellation, baptisés organismes de gestion désormais), ce qui permet à tous ceux qui le veulent, clients de consultants ou non, de présenter leur vin et d'être goûtés à l'aveugle...Merlin l'assembleur...Pourquoi aussi présenter une séance d'assemblage comme une sorte de réunion d'alchimistes où l'on "fabriquerait" le vin sous le patronage de l'enchanteur Merlin ? Chaque année, dans tous les domaines, du plus modeste au plus huppé, on procède à l'assemblage. Opération qui consiste à tenter dans une bouteille ou une grande éprouvette d'unir les vins de différentes parcelles et différents cépages (à Bordeaux , contrairement à la Bourgogne et à son unique pinot noir, on dispose d'au moins trois cépages merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc). Donc, on prend des échantillons dans différentes cuves et on fait des essais pour constituer le meilleur. Rien de mystérieux ni de nouveau, c'est même ce qui a fait la renommée durable du moine Dom Pérignon, le premier semble-t-il à avoir assemblé différents cépages et différents terroirs !Pourquoi affirmer que seuls les crus classés de Bordeaux au moment des primeurs sont dégustés par les journalistes ? Pourquoi ce raccourci ? Sans doute quelques-uns venus en touristes ou de loin ne passent-ils pas assez de temps à découvrir d'autres choses que les grands crus, mais c'est loin d'être une généralité, du moins chez les journalistes spécialisés. Tout cela gâche un peu la fête et brouille la qualité incontestable du travail d'enquête et des témoignages recueillis. Vrai boulot de journaliste ! Mais ce besoin d'en rajouter pour faire du bruit va à l'encontre du but proclamé : faire découvrir "le monde du vin comme on ne l'a jamais vu, dans sa complexité, son fabuleux savoir-faire, mais aussi dans son intimité, sa drôlerie et sa cruauté".My name is Boüard, James Boüard...Puis, on se demande aussi pourquoi Hubert de Boüard a autant cherché à torpiller juridiquement ce film. Certes, déguisé en James Bond , il s'en sort beaucoup moins bien qu'un Jean-Luc Thunevin (Valandraud) subtil et sensible qui joue franc jeu, parle d'argent quand il le faut sans fausse pudeur et sans mépris. Certes, Hubert de Boüard peut sembler un tantinet dans la caricature avec ses cloches et ses "réseaux" à nier trop farouchement son implication dans le classement qui a fait d'Angélus un premier grand cru classé A... Mais rien de mortel ! Le too much, pas plus que le ridicule, ne tue plus dans notre monde contemporain, sinon les problèmes de surpopulation seraient vite réglés. Tchekhov plaçait la décence en première

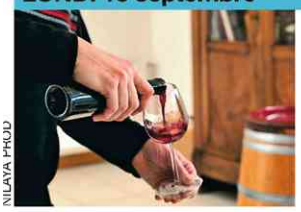
Tous droits de reproduction réservés

place des valeurs humaines. Lui en revanche est mort. Le plus sympa dans ce film demeure Stéphane Derenoncourt, lui aussi conseiller de nombreux domaines, mais peu apprécié du gourou Parker. C'est une chance, car si Bob aimait Stéphane comme il adore Michel Rolland, sans doute que le film perdrait de son piment et nous de l'affection pour ce Calimero attachant aux airs de chien battu empreint d'une sorte de naïveté rebelle que ce monde "impitoyable" n'a pas réussi à rouiller.Vino Business d'Isabelle SaportaDiffusion sur France 3 le 15 septembre à 20 h 45

Tous droits de reproduction réservés

Date : 09/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 7
Diffusion : (345166)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 6 %

LUNDI 15 septembre **France 3** **20.45**



NILAYA PROD

Vino business

Documentaire

Le magazine *Lundi en histoires* s'intéresse à l'univers impitoyable des vignobles français. Rivalités, intrigues, coups bas... Un vrai Dallas hexagonal qui nous montre combien le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 13/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 43
Rubrique : Le top télé
Diffusion : (373583)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 26 %

TÉLÉ Magazine

DOCUMENTAIRE

VINO BUSINESS ★★★

ÉCONOMIE. Voilà un documentaire qui va faire grincer des dents dans les vignes du bordelais. Isabelle Saporta et Damien Vercaemer ont passé un an à enquêter sur place afin de révéler les secrets cachés des grands noms de la viticulture française. Dans un univers en pleine mutation, où les petits vignerons laissent de plus en plus leur place aux grands noms de la finance, certains n'hésitent plus à recourir à des pratiques plus que douteuses. Entre usage de pesticides du côté des grands crus et classements aux critères fallacieux, le débat organisé dans la foulée de la diffusion de ce documentaire très «cash» risque d'être houleux…

Tous droits de reproduction réservés

Date : 08/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 49
Rubrique : Lundi 15
Diffusion : (1247826)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 62 %

Lundi 15 septembre

Documentaire 20.45 ★★★

Sur pluzz.fr

Vino business INÉDIT

VITICULTURE. Une immersion enrichissante au cœur des grands crus bordelais.

Saint-Estèphe, Saint-Émilion, Pomerol… Ces noms prestigieux du Bordelais réveillent les papilles, mais l'univers des grands crus auquel ils se rattachent ne se bonifie pas avec le temps. Depuis plusieurs années, le vin y est considéré comme du pétrole moderne et, pour en posséder, tous les coups (bas!) sont permis. Les spéculations sur les terres se multiplient (75 châteaux ont été acquis par des hommes d'affaires asiatiques!), les critiques se font courtisans, les consultants façonnent le goût des vins et les pesticides sont de plus en plus utilisés. Ce passionnant reportage nous entraîne au cœur des vignes de cette région et de celles de Bourgogne, à la découverte du fonctionnement de la viticulture actuelle. Les viticulteurs se classent en trois catégories.

D'abord, les paysans, qui résistent aux investisseurs. L'un d'eux, Dominique Techer, de Pomerol, se livre avec un humour qui a de la cuisse. Ensuite, il y a les héritiers, comme Hubert de Boüard. Celui-ci a eu une idée de génie: placer son château-angélus dans le film *Casino Royale*, son grand cru devenant le vin de James Bond! Enfin, il y a ceux qui répondent à l'appel des multinationales, pour le meilleur et parfois le pire. Hier, le Bordelais était un terroir d'excellence. Aujourd'hui, le bling-bling est dans les chais…

Sylvie Breton

EN BREF *Il faut sauver les grands crus!*

Les hommes d'affaires asiatiques s'y intéressent.

LES BONUS de la rédaction

- **Les vignes occupent 3% de la surface agricole française, mais elles consomment 20% des pesticides répandus sur l'Hexagone.** 90% des vins analysés lors du reportage contenaient des résidus de pesticides!
- **De plus en plus, des levures aromatiques aux parfums de fraise, citron ou banane sont utilisées comme stabilisateurs de goût, sans être indiquées sur les étiquettes.**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 13/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 65
Diffusion : (1602070)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 11 %

DE LA BOUSE, DES PIEDS ET DU VIN

france 3 **20.45** **Vino business**

DOCUMENTAIRE. Journaliste spécialisée dans les questions alimentaires, auteur de *Vino business* (Albin Michel), Isabelle Saporta a tourné, pendant un an, dans les vignes du bordelais. Un regard critique sur le milieu viticole, entre usage de pesticides et spéculation à outrance. En Bourgogne, un homme résiste à cette industrie du vin : Dominique Derain. Cornes de vaches emplies de bouse et enterrées pendant six mois en guise d'engrais, pressurage à la force des pieds... Des méthodes biodynamiques et des gestes ancestraux pour des vins sans soufre, qui séduisent de plus en plus de vignerons. **É.R.**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 08/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 34-35
Diffusion : (647155)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 178 %

TÉLÉ POCHE

MIEUX COMPRENDRE *le monde*

VINO BUSINESS LUNDI 15 france 20.45

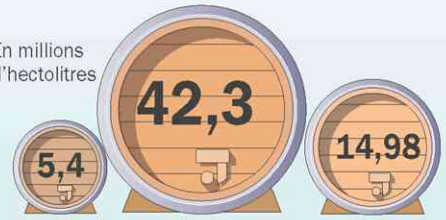
Le vin en France

DES CHIFFRES QUI DONNENT LE TOURNIS !

Production, consommation, perspectives… À l'heure où les vendanges mettent en effervescence toutes les exploitations viticoles du pays, focus sur les chiffres clés d'un secteur cher au cœur des Français : le vin !

Production 2013 en France

En millions d'hectolitres



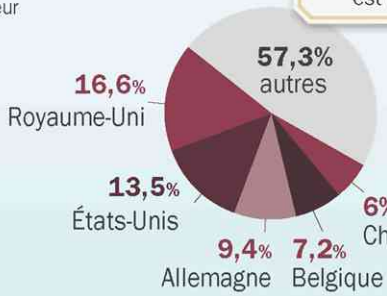
Importations

Exportations soit 7,6 milliards d'euros

Les principaux acheteurs de vins français en 2013

en valeur

17% du vin mondial est français



Consommation mondiale en 2013

238,7
En millions d'hectolitres
(-1% sur 1 an)

Production mondiale en 2013

278,6
En millions d'hectolitres
(+9,4% sur 1 an)

dont

L'appétit des Chinois pour les châteaux bordelais

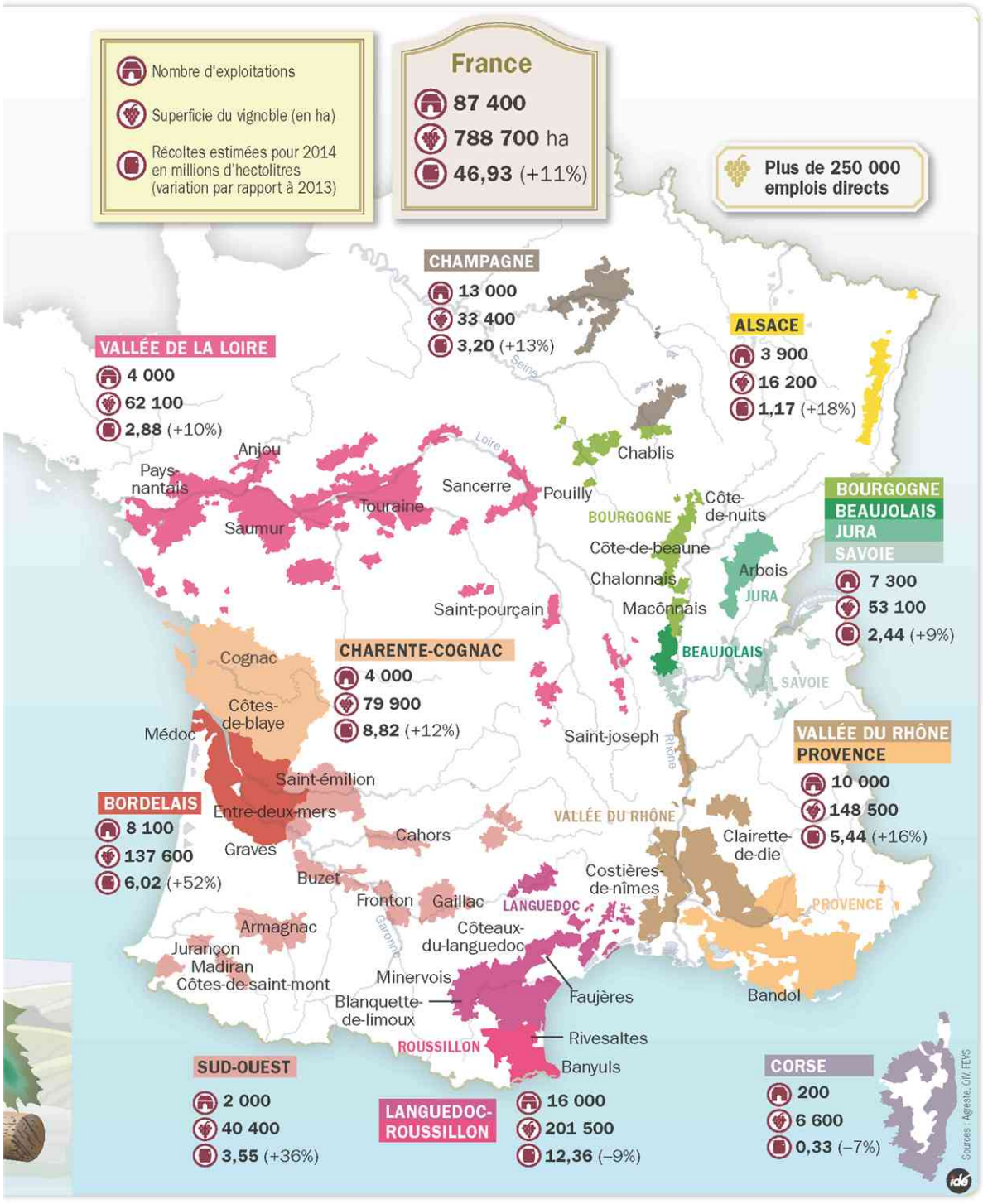
Les achats de domaines viticoles par des investisseurs chinois, débutés en août 2008 avec le **château Latour-Laguens**, se sont multipliés.

Nombre d'achats par an

Tous droits de reproduction réservés

Date : 08/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 34-35
Diffusion : (647155)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 178 %

TÉLÉ POCHE



Tous droits de reproduction réservés

Date : 06/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 37
Rubrique : Télé-guide
Diffusion : 1162788
Périodicité : Bimensuel
Surface : 8 %

Vino business

★★ **DOCUMENTAIRE.** La journaliste Isabelle Saporta explore les coulisses feutrées du monde du vin. Les coups bas ne sont pas rares et les problèmes, souvent tus. Utilisation de produits chimiques, spéculation des investisseurs étrangers et petits arrangements avec la critique : ce business lucratif, où grands propriétaires et petits exploitants ont souvent des intérêts antagonistes, est en pleine évolution. Une enquête complète et bien menée. ■ P.C.

LE BON GRAIN ET L'IVRAIE.

LUN 15/09 à 20.45 **France 3**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 30/08/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 10
Diffusion : 308764
Périodicité : Quotidien
Surface : 4 %

> Cliquez ici pour voir la page de l'article

La région Documentaire viticole sur France 3 Isabelle Saporta, auteur du livre " Vino business ", surtout

La région
Documentaire viticole sur France 3
Isabelle Saporta, auteur du livre " Vino business ", surtout consacré au classement de Saint-Émilion, sort un documentaire sur ce thème. Diffusion prévue le 15 septembre sur France 3 en début de soirée. PH. S. K.
SUDOUEST.FR
Retrouvez-nous sur Facebook (facebook.com/sudouest.journal) et sur Twitter (@journalsudouest).
@

Tous droits de reproduction réservés

Date : 28/08/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 27
Rubrique : Actualité
Diffusion : 222685
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 13 %

Challenges
Que dit l'économie cette semaine ?

Hubert le viticulteur va passer une mauvaise soirée télé

France 3 diffusera le 15 septembre le documentaire *Vino business*, réalisé par la journaliste Isabelle Saporta. Y sont décrits par le menu les « petits arrangements » qui ont permis la mise en place du nouveau classement des vins de Saint-Emilion. En première ligne, l'influent **Hubert de Boüard** (Château Angelus) n'a pas réussi à empêcher sa diffusion, malgré une plainte en diffamation et les injonctions adressées par ses avocats à France Télévisions. Le viticulteur, qui se flatte de posséder le vin préféré de James Bond, avait pourtant accepté de poser pour l'équipe de tournage en smoking façon 007, avant de comprendre que l'enquête était loin de servir ses intérêts.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 28/08/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 15
Diffusion : 308764
Périodicité : Quotidien
Surface : 15 %

> Cliquez ici pour voir la page de l'article

Un monde viticole aux trois visages

TÉLÉVISION Le film-documentaire sera diffusé sur France 3 en prime time et suivi d'une émission spéciale

Au printemps dernier, le livre " Vino Business " d'Isabelle Saporta avait sérieusement ébranlé le monde viticole, déchaînant les passions. L'ouvrage devait servir d'introduction à un film documentaire de 80 minutes, diffusé le 15 septembre en prime time sur France 3, et qui en reprend les thèmes essentiels : toute-puissance de l'argent-roi sur les terroirs, utilisation de pesticides à tous crins, uniformisation des goûts, cooptation, petits arrangements avec les saveurs.

Si le consommateur lambda avait en tête l'image du vin comme d'un jus de raisin simplement fermenté, le documentaire balaie définitivement cette illusion. Il y apparaît que la notion de terroir est dégagée à grands coups de levures exogènes ; celle de millésime est mise en pièces par les exigences d'un marché où s'inscrit de plus en plus une standardisation du goût.

Le consultant Stéphane Derenoncourt, l'un des professionnels interrogés par la journaliste. PHOTO DRAu premier abord, la démonstration peut sembler manichéenne : on a, d'un côté, les petits producteurs, incarnés en Pomerol par Dominique Técher, et en Bourgogne par Dominique Derain, qui résistent encore et toujours à l'investisseur ; de l'autre, grands châteaux clinquants et Premiers Grands Crus Classés, illustrés par Hubert de Boüard, chantre d'un classement controversé.

Mais ce serait résumer à gros traits l'essence de " Vino Business ".

Il y a encore un monde intermédiaire, dans lequel Jean-Luc Thunevin et Stéphane Derenoncourt modulent et modèrent, au cour d'un millésime 2013 " annus horribilis ", où les éléments naturels ont fortement contrarié les vignes, depuis la floraison jusqu'aux vendanges. L'amateur de vin en sort assurément plus au fait des pratiques mises en place autour du précieux nectar.

C. C.

887B38945C10160330C30F53770E551424B43800111A46AB943ACCD

Tous droits de reproduction réservés

Date : 28/08/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 15
Diffusion : 308764
Périodicité : Quotidien
Surface : 37 %

> Cliquez ici pour voir la page de l'article

" La viticulture familiale disparaît "

INTERVIEW Après le livre " Vino Business ", un documentaire de la journaliste Isabelle Saporta sera diffusé le 15 septembre sur France 3

La journaliste Isabelle Saporta avait créé un petit événement au printemps dernier avec la publication de son livre " Vino Business " critique des liaisons dangereuse entre les mondes du vin et de l'argent, qui a notamment cherché des exemples en Saint-émilionnais. Elle revient à la rentrée avec un documentaire sur le même thème, tourné en partie en Libournais. Interview

" Sud Ouest. " Votre livre " Vino Business " avait déjà provoqué la colère de viticulteurs. Avec ce film, vous replacez chaque personnage in situ. Pouvez-vous nous parler de l'accueil reçu lors du tournage ?

Isabelle Saporta. Le milieu bordelais n'est pas facile à pénétrer. C'est même assez compliqué. Du coup, j'ai pris le temps de rencontrer les gens, de tout leur expliquer. Il a fallu qu'ils me voient, qu'ils me revoient. Michel Rolland, par exemple, ne voulait pas, y participer, mais finalement, il a été ravi d'accepter. Prendre le temps, c'était aussi cette partie pédagogique, montrer les aléas du temps sur la vigne. Car au fond, ces vignerons sont des paysans qui ont envie de parler de leur métier, mais aussi de ce qui se passe à Bordeaux, de cette bulle spéculative, de raconter leurs angoisses liées au métier et au milieu. Pour cela, il a fallu montrer qu'on était prêt à prendre le temps. Au total, il y a eu 60 jours de tournage, ce qui est beaucoup pour un docu de ce format.

On y voit une scène de dégustation assez édifiante pour le non-initié, où James Suckling déguste Angélus et les vins de Boüard consulting.

C'était au moment des primeurs, quand les critiques sont reçus dans tous les grands châteaux. On a obtenu l'autorisation de filmer la dégustation des vins d'Hubert de Boüard et de Boüard Consulting. La séquence montre qu'un échantillon n'est pas tout à fait au goût du critique, alors on en refait un autre. En fait, il faut avoir accès à ces critiques, et une fois que c'est fait, on a droit à une seconde chance. Il fallait montrer comment fonctionne le système des primeurs, et au fond, il semble que cette séquence n'a choqué personne, parce que ça fait partie des us et des coutumes. Personne ne s'en est étonné quand on tournait.

Ne craignez-vous pas qu'on vous accuse de manichéisme et de mettre dos à dos le gentil vigneron bio et le méchant viticulteur de prestigieux châteaux ?

Isabelle Saporta lors de la présentation de son livre à Saint-Émilion au printemps. ARCHIVE S. KLEINC'est ce qui s'est dit. Mais au fond, on a quand même tous les représentants du vignoble actuel, comme Michel Rolland, Stéphane Derenoncourt et Jean-Luc Thunevin. Je ne voulais pas que ce soit un film de journaliste qui raconte les choses de l'extérieur. Ce sont de vrais acteurs de leur métier. C'était intéressant d'avoir ces personnages qui font des vins encore abordables, encerclés par de grandes fortunes, et qui se battent chaque jour pour sauvegarder leur terre. Le système devient aberrant. On a une viticulture familiale qui disparaît sous la logique spéculative de prédation foncière.

Vous n'allez sans doute pas vous faire de nouveaux amis avec la diffusion de ce documentaire. Avez-vous fait l'objet de pression ?

La pression a été très dure. Le livre, c'était une chose. Un docu programmé en prime time, c'en est une autre. Pour Hubert de Boüard (1) , notamment, il semble que l'enjeu était très important (.) Il y a eu des courriers à tous les étages de France Télévision et à ma productrice. La pression était énorme. J'ai aussi reçu un courrier de tous les collaborateurs d'Hubert de Boüard me disant que je les avais trompés et qu'ils ne voulaient plus être dans mon film. C'était non-stop.

Vous n'êtes pas débutante dans le monde agricole. Avez-vous trouvé le monde viticole différent ?

Il faut dire les choses, c'est un monde assez chouette. J'y ai rencontré des hommes et des femmes amoureux des gestes et de leur terroir. C'est une passion très touchante, et un espace qu'il faut préserver.

Propos recueillis par Christine Ciesielski

(1) Hubert de Boüard, propriétaire du château Angélus (Saint-Emilion), avait déposé plainte en mars dernier pour diffamation contre Isabelle Saporta et son éditeur.

B971581C53B0C209E0ED0963C90175B520B4BC0F31D940571080131

Tous droits de reproduction réservés

Date : 01/09/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 120
Rubrique : Vivre
Diffusion : (125691)
Périodicité : Mensuel
Surface : 32 %

PHOTOS : NILAYA_DR/ED. ANNE CARRIÈRE_P. VICTOR/ARTCOMART

Un point de vue radical sur les domaines viticoles du Bordelais et leurs propriétaires.

T V

LE DOCU NOIR DU ROUGE ET DU BLANC

C'EST QUOI? Un documentaire détonant sur le vignoble bordelais, placement lucratif pour milliardaires assoiffés. **POURQUOI FAUT-IL LE VOIR?** Parce que *Vino Business* en dit long sur cet «or rouge», dénonçant l'influence exorbitante des investisseurs asiatiques et des critiques spécialisés – dont l'omnipotent Robert Parker – sur le cours des terres, les ventes mondiales et l'uniformisation des goûts. ■ Parce qu'on y apprend comment un marché de l'offre est devenu un marché de la demande, où les levures et autres additifs chimiques permettent d'adapter les arômes du vin au palais des acheteurs internationaux. ■ Parce que la réalisatrice, Isabelle Saporta, auteure d'un *Livre noir de l'agriculture* sulfureux, a fait parler de nombreux acteurs d'un milieu pourtant très secret. **QU'EN DIRE?** Que les vignerons de la région vendent à prix d'or leur savoir-faire à l'étranger, et leurs vignobles aux milliardaires. ■ Qu'un hectare de vignes en premier grand cru classé vaut jusqu'à 3 ou 4 millions d'euros.

VINO BUSINESS. **France 3, le 15 septembre à 20h45, 80 min.**

Tous droits de reproduction réservés

Date : 09/08/2014
Pays : FRANCE
Surface : 30 %

LE ZAPPING DU PAF

Mots : 200

> Lire cet article sur le site web

Vino business documentaire inédit en septembre sur France 3

En septembre à 20h45 France 3 proposera un document inédit d'Isabelle Saporta « Vino business ».

Sur les terroirs grandioses de la viticulture française, derrière les étiquettes prestigieuses de nos plus grands vins se dissimulent tous les ingrédients d'un impitoyable Dallas hexagonal avec ses rivalités, ses haines viscérales, ses intrigues et ses coups bas. Mais chut... Le silence est de mise car les enjeux sont colossaux. Le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne.Nos plus grands crus ont ainsi abandonné leur charme suranné pour se métamorphoser en véritables blockbusters qui s'échangent à des prix indécents sur un marché mondialisé. Un placement rentable qui a poussé les grandes fortunes françaises, suivis des chinoises, à investir massivement dans les vignes, faisant ainsi littéralement flamber les prix des terres. Et disparaître les petits vignerons.Hier paysan, cet univers du vin s'est aujourd'hui converti au règne du bling-bling.Prudent, il a su néanmoins dissimuler sous le tapis des convenances, tous les secrets gênants de ce joli petit monde. Des pesticides dans nos plus grands crus ? Des classements suspects ? Des appellations aux critères mystérieux ? Impensable ! Et pourtant...Rédigé par SarahPublié dans #France 3

Tous droits de reproduction réservés

Date : 06/08/2014
Pays : FRANCE
Surface : 27 %

Mots : 185

> Lire cet article sur le site web

Vino Business : France 3 proposera un « Dallas hexagonal » à la rentrée

Au mois de septembre, en première partie de soirée, France 3 proposera le documentaire Vino Business d'Isabelle Saporta et réalisé par Damien Vercaemer. Sur les terroirs grandioses de la viticulture française, derrière les étiquettes prestigieuses se dissimulent tous les ingrédients d'un impitoyable «Dallas hexagonal» avec ses rivalités, ses haines viscérales, ses intrigues et ses coups bas. Mais le silence est de mise, car les enjeux sont colossaux. En partant du postulat que le vin est devenu le pétrole moderne, Isabelle Saporta a voulu faire entrer une caméra au sein du royaume viticole bordelais, d'habitude inaccessible aux communs des mortels. « Le milieu est méfiant, et ne souhaite pas dévoiler ses secrets, explique-t-elle. Il me fallait donc entrouvrir les portes de ce petit monde, pour y faire pénétrer avec moi, le téléspectateur. Je voulais qu'ensemble, nous en suivions les rouages, en comprenions les modes de fonctionnement et parfois les excès. » À la rentrée, rendez-vous est ainsi pris avec cette plongée en terres de vin, dans les méandres de cette «petite république».

Tous droits de reproduction réservés

Date : 05/08/2014
Pays : FRANCE
Surface : 29 %

Mots : 199

> Lire cet article sur le site web

Inédit, le mois prochain sur France 3 : Vino Business.

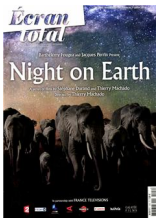
En septembre 2014 à 20h45 sur France 3, diffusion du documentaire inédit Vino Business. Un film d'Isabelle Saporta. Réalisé par Damien Vercaemer.

Sur les terroirs grandioses de la viticulture française, derrière les étiquettes prestigieuses de nos plus grands vins se dissimulent tous les ingrédients d'un impitoyable Dallas hexagonal avec ses rivalités, ses haines viscérales, ses intrigues et ses coups bas. Mais chut... Le silence est de mise car les enjeux sont colossaux.Le vin, véritable or rouge, est devenu le pétrole moderne. Nos plus grands crus ont ainsi abandonné leur charme suranné pour se métamorphoser en véritables blockbusters qui s'échangent à des prix indécents sur un marché mondialisé. Un placement rentable qui a poussé les grandes fortunes françaises, suivis des chinoises, à investir massivement dans les vignes, faisant ainsi littéralement flamber les prix des terres. Et disparaître les petits vignerons.Hier paysan, cet univers du vin s'est aujourd'hui converti au règne du bling-bling. Prudent, il a su néanmoins dissimuler sous le tapis des convenances, tous les secrets gênants de ce joli petit monde. Des pesticides dans nos plus grands crus? Des classements suspects? Des appellations aux critères mystérieux? Impensable! Et pourtant...

Tous droits de reproduction réservés

Date : 25/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 28
Rubrique : SUNNY SIDE OF THE DOC
Diffusion : (10000)
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 18 %

écran total Musique Info



France 3 maintient son cap documentaire

Programmation

Avec un budget de 32 M€, l'offre de la chaîne reste centrée sur l'histoire et la politique. Près de 10 M€ sont en outre dévolus aux films régionaux.

★ Après avoir investi, en 2013-2014, quelque 32 M€ en documentaires – auxquels s'ajoutent 10 M€ pour les films régionaux – France 3 mise sur la continuité et un renouvellement du genre *"à la marge"*. *"Outre la Case de l'oncle Doc, dédiée à la production régionale, nous proposons deux rendez-vous réguliers, avec Histoire immédiate en prime time, et Docs Interdits le vendredi en deuxième partie de soirée. Ces deux dernières cases ont plus ou moins la même identité, avec une offre centrée sur l'histoire et la politique"*, affirme Clémence Coppey, récemment promue directrice de l'unité documentaires de France 3, en remplacement de Dana Hastier. Actuellement, 63 films sont en production.

Passé, présent, futur

La saison prochaine, le label La France en face reviendra à l'antenne, avec un numéro sur la santé et un autre sur le vin, intitulé *Vino business*. *"Nous allons poursuivre l'approche, lancée l'an dernier, autour de l'évolution des territoires. L'idée est d'être à la fois sur le passé, le présent et le futur, en s'appuyant sur des chercheurs peu connus du grand public. Notre ambition est de mettre à jour les représentations dans chaque domaine"*, souligne Clémence Coppey. La case Histoire immédiate – qui s'intéresse aux grands événements et grands Hommes du XXe siècle et affiche 8,7 % de PdA au premier semestre 2014 – proposera également des films comme *Moi, Juan Carlos d'Espagne* (Cinétévé/Lucie Pastor) de Miguel Courtois, *Poulidor 1er, une histoire française* (Compagnie des Phares et Balises), de Patrick Jeudy, et *14/18 Femmes dans la guerre* (Program 33), de Hugues Nancy et Fabien Beziat.

Dans la Case de l'oncle Doc, France 3 annonce une collection nationale/régionale. *"Nous proposerons, en S1, le film de Grégoire Kauffmann et Emmanuel Blanchard*, Après la guerre, la guerre continue *(Program33). Il sera suivi par des décrochages en région, avec la diffusion simultanée d'un doc inédit par pôle."* Enfin, dans Doc Interdits, qui conjugue documentaires de création, premiers films et documentaires d'investigation, sont attendus *Chanteloup les Vignes une histoire de France* (Artline/Un monde meilleur) de Juan Massenya et Michel Royer, *Le Président et le dictateur : Sarko/Kadhafi* (Kuiv) d'AntoineVitkine, et *Pasqua et les autres* (Doc en Stock) de Daniel Leconte.

Tiphaine Saliou

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 60-64
Rubrique : RENCONTRE
Diffusion : 39112
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 0 %

rencontre

les raisins de la colère

Le cinéaste **Jonathan Nossiter** et la journaliste **Isabelle Saporta** se battent pour une viticulture au service de l'homme et de la nature. Alors que l'un sort *Résistance naturelle*, l'autre publie *Vino Business*.

par Serge Kaganski photo Audoin Desforges pour Les Inrockuptibles

L'un est cinéaste, auteur de *Signs & Wonders* et du célèbre *Mondovino*. Jonathan Nossiter sort *Résistance naturelle*, documentaire consacré à ces agriculteurs et vignerons qui résistent au broyeur libéral en cultivant de bons produits commercialisés à des prix accessibles. L'autre est journaliste, auteur de succès de librairie tels que *Le Livre noir de l'agriculture*. Isabelle Saporta a publié *Vino Business* (qui sera aussi un doc diffusé en septembre sur France 3), une enquête dans le bordelais déplorant la montée de l'agro-industrie, la hausse des tarifs et des taux de pesticides. Les deux avaient des choses à se dire sur le vin, symbole d'une lutte entre pot de terre éthique et pot de fer mercantile qui structure aujourd'hui aussi bien la viticulture que la culture ou la politique.

Votre film et votre livre ont un thème en commun : les gros industriels sont en train de bouffer les petits vignerons ou paysans indépendants.

Jonathan Nossiter – En fait, mon film parle à peine du vin. C'est plutôt une méditation sur l'agriculture et la culture, qui connaissent des évolutions parallèles. Le vin est un "McGuffin", une porte d'entrée vers les nouveaux viticulteurs et les nouveaux paysans qui résistent au rouleau compresseur de l'agroalimentaire. Giovanna habite son terroir depuis cinq générations mais son père, grande figure de l'écologie en Italie, était prof de chimie à l'université de Sienne. Corrado est un ex-sciences-po de Milan qui a refusé le système crépusculaire néolibéral et a amené sa femme sur les terres de son grand-père. Mais c'est lui qui a construit tout seul sa condition paysanne. Elena, en Emilie-Romagne, est fille d'industriel, libraire, elle est seulement la deuxième génération à reprendre des vignes. Stefano est fils d'un médecin de Gênes, il était au PC à 14 ans, anarchiste à 16 ans, puis il a tout lâché pour la campagne.

L'agriculture et la viticulture libres ne sont pas portées par des paysans de pères en fils mais par des bourgeois-citadins-intellectuels reconvertis ?

Jonathan Nossiter – Au-delà du vin en lui-même, ce qui me passionne, c'est la relation entre la ville et la campagne, et la question de la transmission. Michel Serres a dit qu'il y a deux cents ans, un paysan était ignorant du monde au-delà de ses terres. Ceux qui voyaient et pensaient le monde étaient les citadins. Aujourd'hui, toujours selon Serres, la situation est inversée : ceux qui vivent en ville ne savent plus rien, ils sont épuisés, n'ont plus le temps ou la capacité de réfléchir lucidement. La preuve : malgré toutes les trahisons qui ont lieu chaque jour, nous ne sommes pas tous dans la rue. ▶

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 60-64
Rubrique : RENCONTRE
Diffusion : 39112
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 0 %

Jonathan Nossiter et Isabelle Saporta au Relais Saint-Germain à Paris, en juin

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 60-64
Rubrique : RENCONTRE
Diffusion : 39112
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 0 %

rencontre

Aujourd'hui, ceux qui sont capables de comprendre l'état du monde et de se projeter dans un futur viable, ce sont les paysans. Qu'ils soient paysans de cinquième génération ou citadins récemment convertis importe peu.

Isabelle Saporta – Ce que je trouve intéressant dans le film, c'est que Jonathan met en parallèle l'agriculture et le cinéma : il faut connaître son histoire pour tracer son avenir. Moi, j'ai enquêté dans le bordelais. Aujourd'hui, on est dans un monde délirant où la ville arrive à la campagne avec la gentrification de la vigne. Ces vignerons nouveaux font des chais design, des packagings merveilleux et pratiquent des prix exorbitants. Certains bordeaux deviennent inaccessibles au commun des mortels, tandis que les terres atteignent de tels prix que les vignerons ne peuvent plus les garder ou les transmettre à leurs héritiers. Il n'y a que LVMH, Pinault et les Chinois qui peuvent se payer des terres à 3 millions d'euros l'hectare, tarifs en vigueur à Pomerol. On est dans une spirale folle du marketing, de la spéculation, du business, on n'est plus capable de se recentrer sur le vin et de savoir exactement ce qu'est un vigneron.

Si des héritiers de viticulteurs n'ont pas les moyens ou pas l'envie de reprendre l'exploitation familiale, n'est-il pas préférable que des groupes la rachètent plutôt que de la laisser mourir ?

Isabelle Saporta – A Bordeaux, en dix ans, 30 % des vignerons ont disparu. Leurs domaines ont été vendus, soit pour faire du bas de gamme, soit à des groupes qui sont les seuls capables d'acheter à prix d'or des domaines prestigieux. Bientôt, sur le plateau de Pomerol, il n'y aura plus un seul propriétaire paysan.

Jonathan Nossiter – Bordeaux n'est plus un paysage mais un centre commercial pour riches.

Isabelle Saporta – Les bouteilles à trois chiffres, ce sont des prix purement spéculatifs. Un cheval-blanc, c'est certes un grand vin très bien fait, mais ça ne vaut pas 500 euros, faut pas déconner, il n'y a pas d'or au fond des bouteilles !

Ce ne sont pas Bernard Arnault ou François Pinault qui vendangent, ils emploient des professionnels de la vigne. Quel changement pour le consommateur si tel ou tel cru appartient à Pinault ou à Tartempion ?

Jonathan Nossiter – On parle d'âme, d'humanité !

Isabelle Saporta – Le sommelier de Ducasse, quelqu'un qui sait ce que c'est que le business, dit que quand un vignoble est racheté par un grand groupe, le vin n'est pas forcément moins bon, mais n'a plus d'âme. On entre dans un monde où l'on a acté qu'il y a, d'une part, de la nourriture de merde bourrée de produits chimiques pour nous tous, et d'autre part, de bons aliments sains pour les très riches.

Jonathan Nossiter – Les bordeaux sont des créations de labos. Il faudrait me payer pour que je consente à boire un grand cru de Bordeaux. Depuis dix ans, le bordeaux n'existe plus à mes yeux.

Isabelle Saporta – Il ne faut pas abandonner le bordeaux parce qu'il reste quelques vignerons qui résistent et se battent, comme Claire Laval ou Dominique Techer, qui fait des vins abordables...

Jonathan Nossiter – Bien sûr, mais moi j'ai un regard sur le monde entier et dans cette problématique globale, je me contrefous du bordeaux. C'est comme Manhattan, ce n'est plus la ville où j'ai grandi, c'est une zone commerciale de luxe. Soyons clairs, à Bordeaux comme à Manhattan, il existe encore des gens très bien, mais je raisonne à échelle macro. Je vis depuis trois ans en Italie où j'ai vu la désespérance créée par les institutions et l'écroulement qui arrive. Face à ça, une révolution a commencé il y a une dizaine d'années et ça me réjouit le cœur. C'est une révolution pacifique, éthique, sans violence, sans idéologie dogmatique qui exclut la diversité des gens, à l'inverse des révolutions du XXe siècle. Ces révolutionnaires sont des paysans éclairés, des agriculteurs vrais et engagés, chacun avec sa conception, qui se sont unis pour construire une société parallèle démocratique.

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 60-64
Rubrique : RENCONTRE
Diffusion : 39112
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 0 %

"un produit bon et sain, chargé d'histoire et de culture, vendu à un prix démocratique. Si ça, ce n'est pas un modèle de résistance à l'ordre libéral, alors je n'en connais pas"
Jonathan Nossiter

Le nouvel ordre économique libéral raye tous les marginaux : artistes, journalistes, écrivains, etc. On est expulsés du système. Quelle est l'utilité d'un artiste ? D'abord, remettre en cause les systèmes de pouvoirs. Ensuite, la découverte et le dévoilement de beautés inaperçues. Dans le cinéma comme dans d'autres arts, ces dernières années, les gens parlent de plus en plus de carrière, de box-office... J'ai l'impression que nous, artistes, journalistes, avons abdiqué notre rôle de contestataires, de découvreurs de beautés inattendues. Dans ce paysage dévasté, une chose extraordinaire se passe : des agriculteurs, des vignerons font des recherches historiques, comme de bons cinéastes ou de bons journalistes le feraient. Ils étudient l'histoire de leur lieu, font le tour de leur terroir pour discuter avec les vieux – pas pour les imiter, mais pour mieux se projeter vers l'avenir. Ensuite, ils interprètent ce travail de fond en fabriquant des produits. Dans leurs cas, ces produits ne sont pas des films ou des journaux mais du vin, du blé, des fruits et légumes, qui incarnent un lieu et sa mémoire historique de manière active. Puis ils partagent. La mémoire du lieu et la bonne santé de la terre ne leur suffisent pas, ils appliquent la même éthique à la distribution. Ils ont conscience du tissu social, donc des prix : ils ne cherchent pas à s'enrichir avec leur travail mais à en vivre dignement.

Ce noyau éthique et vertueux est-il propre à l'Italie ?

Jonathan Nossiter – Non. Ici, à Paris, on est passé de deux lieux qui vendaient des vins naturels à cent cinquante aujourd'hui. A New York, s'il y a des îlots de résistance, ce sont les bars et restaurants qui servent des vins naturels. A Rome, il y en a une quarantaine. Au Japon, il y a douze importateurs de vins naturels. Ces lieux sont fréquentés par des jeunes et pratiquent des tarifs accessibles. Voilà la chaîne : un produit bon et sain, chargé d'histoire et de culture, vendu à un prix démocratique. Si ça, ce n'est pas un modèle de résistance à l'ordre libéral, alors je n'en connais pas.

Isabelle Saporta – Tout ce que tu dis est juste, mais je suis moins optimiste. En France, on a des terroirs à tomber par terre, une histoire merveilleuse de la viticulture, de formidables faiseurs de vins. Je ne les abandonnerais pas sous prétexte que leurs terroirs sont grignotés par les grands investisseurs, au contraire. Le cercle vertueux de résistance, c'est très beau, mais il faut avoir conscience de la violence que ces gens-là subissent au quotidien. Ils sont vraiment en souffrance. C'est une violence économique, mais aussi symbolique, parce que ces gens vivent leur métier avec passion. Ces vignerons ne se battent pas pour foutre en l'air le système mais pour le transformer de l'intérieur. Il ne faut pas laisser le champagne, le bourgogne ou le bordeaux aux seules mains de l'agro-industrie. Parce qu'une fois que les grands groupes auront tout racheté et qu'il ne restera plus un vigneron d'origine, on ne pourra plus revenir en arrière. Ce qui est fou aujourd'hui, c'est que les vignerons qui font tout bien, qui n'utilisent pas de pesticides, se voient reprocher de faire de la merde par l'Inao, l'institut de contrôle de la qualité, c'est-à-dire l'Etat ! C'est dingue !

Jonathan Nossiter – Que ce soit en Europe, aux Etats-Unis, au Brésil ou ailleurs, les institutions gouvernementales ne représentent plus le bien public. Les jeunes en sont parfaitement conscients. J'en ai marre d'ailleurs qu'on critique les jeunes, qu'on les dise apolitiques... *Va fanculo !* Je suis ému par deux choses. D'abord par les agriculteurs – et je préfère ce mot à "paysan" qui a une connotation péjorative...

Isabelle Saporta – Ah non ! Moi je préfère "paysan" parce que "agriculteur" a une connotation agrobusiness, productiviste. "Paysan", c'est le pays, c'est celui qui travaille la terre.

Jonathan Nossiter – Agriculteur, paysan, les deux mots ont leur noblesse. Ce qui m'intéresse dans l'agriculture d'aujourd'hui, ce sont les agriculteurs ou vignerons comme ceux du film. ▶

Tous droits de reproduction réservés

Date : 18/06/2014
Pays : FRANCE
Page(s) : 60-64
Rubrique : RENCONTRE
Diffusion : 39112
Périodicité : Hebdomadaire
Surface : 0 %

les inROCKuptibles

rencontre

"les vignerons qui font tout bien, qui n'utilisent pas de pesticides, se voient reprocher de faire de la merde par l'Inao, l'institut de contrôle de la qualité, c'est-à-dire l'Etat ! C'est dingue !"
Isabelle Saporta

Ils travaillent la terre tout en organisant un petit système de justice économique et sociale. Un gars comme Belloti a vingt-trois vaches, du bétail, huit hectares de blé, d'orge, un potager qui nourrit quarante salariés d'une entreprise gênoise dont le patron subventionne une part de ce potager. C'est de l'écologie anthropologique. La proposition du film, c'est qu'il n'y a pas d'écologie environnementale sans écologie culturelle, parce que l'homme est au centre de tout ça. Et j'en reviens aux jeunes, qui sont d'une lucidité extraordinaire. On a organisé une projection au cinéma L'Arlequin à Paris pour cent quatre-vingts lycéens. C'était émouvant de constater leur intelligence, leur lucidité politique. Ils savent qu'il n'y a quasiment pas de différence entre un Hollande et un Sarkozy, que ces dirigeants ne travaillent pas pour l'intérêt général, pas plus que les Inao, Inra, AOC et autres institutions étatiques.

Isabelle Saporta – J'avais fait le même genre de constat dans *Le Livre noir de l'agriculture*. On est dans des cercles vicieux au lieu d'emprunter des cercles vertueux. On hypersubventionne des types d'agriculture qui sont néfastes pour l'homme, pour l'environnement, on tue le travail (il y a de moins en moins d'agriculteurs) alors que 90 % de nos eaux de surface sont contaminées par les pesticides. On fait tout à l'envers

Jonathan Nossiter – Il y a dix ans, quand j'ai fait *Mondovino*, j'étais désespéré par l'état de l'agriculture et optimiste sur l'état du cinéma. Je n'avais rien compris ! C'était le cinéma qui crevait alors que la résistance existait dans le monde agricole. Le vin est intéressant parce qu'il est l'ambassadeur du monde paysan. Depuis les Grecs et les Romains, la vigne est intégrée dans une diversité agricole. C'est seulement depuis cinquante ans qu'on se spécialise, comme dans les universités, ce qui tue l'esprit. A la fac d'agriculture de Milan, vitrine de l'agroalimentaire, les profs nient l'effet de serre, le réchauffement climatique, ils disent que les terres sont saines, qu'on n'a jamais été aussi heureux, etc., ça va très loin ! Partout, les institutions gouvernementales et universitaires sont au service des puissants. On est dans cette folie, cette négation des problèmes.

Isabelle Saporta – C'est comme cette vieille chanson, *"Tout va très bien, madame la marquise"*... Tout va très bien, alors qu'en réalité, tout a cramé.

Peut-on considérer ces nouveaux vignerons-agriculteurs comme les symboles de la génération "antisystème" ?

Jonathan Nossiter – Oui. De la Sicile à la Champagne, de la Nouvelle-Zélande à l'Allemagne, ces gens ont non seulement refusé la pourriture d'un système, mais ils agissent et travaillent en accord avec leurs idées.

Isabelle Saporta – Ce qui m'angoisse, c'est cette faillite des institutions dont on a vu le résultat aux dernières élections. On sait que les vignerons qui travaillent bien sont emmerdés. Je connais un vigneron qui fait un champagne magnifique, il vient de subir un contrôle de l'Inao qui lui a dit qu'il y avait trop d'arômes dans son jus ! C'est-à-dire que ce gars qui crée des emplois, qui travaille son terroir, qui est l'un des rares à être en bio dans toute la Champagne, on lui met des bâtons dans les roues. On est dans un monde à l'envers où l'Inao dit que ces vignerons font honte à leur terroir.

Jonathan Nossiter – C'est comme si on ne pouvait voir *La Règle du jeu* qu'en couleurs et en 3D et qu'on interdisait de le diffuser dans sa version d'origine. Aujourd'hui, dans l'agriculture dominante, c'est 3D et couleurs obligatoires. On mange du pain qui ne nourrit plus, fait avec des levures de labo frankensteiniennes, on mange de la merde qui détruit notre santé, on mange des produits fabriqués sur des terres biologiquement mortes, on boit du vin frelaté reconstitué en labo, etc. L'agriculture aujourd'hui, c'est comme si on avait détruit toutes les copies de films en noir et blanc ou tous les tableaux des musées, qu'il n'y avait plus d'histoire de l'art ni du cinéma.

Vous ne noircissez pas un peu le tableau ?

Jonathan Nossiter – Mon parallèle avec le cinéma est plus métaphorique que réaliste, je sais qu'il existe encore de belles institutions comme la Cinémathèque ou autres qui transmettent l'histoire du cinéma. Dans l'agriculture et le vin, la situation est une question de survie de la planète, il s'agit de l'alimentation réelle et culturelle des gens.

Isabelle Saporta – Si tous ces dirigeants étaient fiers de leur modèle, ils ne le planqueraient pas autant. Le vin est le seul produit sur lequel il n'y a pas d'obligation d'afficher sur l'étiquette tous les additifs. Tu m'étonnes ! Ça ne rentrerait même pas dans la contre-étiquette tellement la liste est longue. Les lobbies sont tellement puissants qu'ils ont réussi à obtenir ce genre de dissimulation. Le vin est le seul aliment sur lequel il n'est pas obligatoire d'avoir une limite maximale de résidus de pesticides. Pourquoi ? Quand on cherche des résidus de pesticides dans le vin, on en trouve à chaque fois. On planque, on dissimule. Si ce système est vraiment l'avenir du monde, s'ils en sont fiers, qu'ils jouent cartes sur table. ■

Résistance naturelle de Jonathan Nossiter, lire la critique du film p. 71
Vino Business d'Isabelle Saporta (Albin Michel), 256 pages, 19 €. Un documentaire du même nom et du même auteur sera diffusé sur France 3 en septembre

Tous droits de reproduction réservés

Date : 13/05/2014
Pays : FRANCE
Surface : 85 %

leblogtvnews.com

Mots : 572

> Lire cet article sur le site web

Inédit, le 2 juin : portrait de Cahuzac coréalisé par Gérard Miller.

A voir le lundi 2 juin sur France 3 en deuxième partie de soirée : le documentaire inédit Jérôme Cahuzac, l'homme qui ne savait pas mentir. En faisant le portrait psychologique d'un homme autant que le récit d'un cataclysme politique, Gérard Miller et Anaïs Feuillette ont voulu comprendre quelle était la logique de l'affaire Cahuzac. « Ne doute jamais de moi », c'est ce que Jérôme Cahuzac a dit à Marion Bougeard, son attachée de presse, celle dont il devait s'assurer d'un soutien sans faille, la première qu'il a fallu convaincre. Et sur elle comme sur tant d'autres, la détermination de l'homme en qui elle avait placé sa confiance a fait mouche : elle n'a pas douté. Mais par quel aveuglement, Jérôme Cahuzac, supposé si clairvoyant, a-t-il pu oublier pendant des années l'épée de Damoclès suspendue au dessus de sa tête ? Et, une fois révélée l'existence de son compte en Suisse, comment a-t-il pu avoir la naïveté de croire que ses mensonges suffiraient à le protéger ? En offrant dans ce film le portrait d'un homme autant que le récit d'une affaire, Gérard Miller et Anaïs Feuillette ont cherché à comprendre la logique qui a conduit un possible Premier ministre au coeur d'un cataclysme absolument inédit dans la vie politique française. Note d'intention de Gérard Miller et Anaïs Feuillette, auteurs-réalisateurs : "L'objet de ce film n'était pas de surplomber le mensonge Cahuzac en adoptant un point de vue moral et les affects qui vont avec (réprobation, ressentiment, colère, etc.), affects dont la classe politique a saturé ses messages pour s'exempter de toute faute.
Ce qui nous a intéressé, c'est de situer ce mensonge dans l'histoire subjective de l'intéressé, dans la logique même de ses engagements personnels, de ses incarnations successives, dont on verra en quoi elles sont ou non contradictoires. Pour chacun, la vérité n'est pas un constat objectif, c'est une narration, c'est un récit, et qui a un sens. Lacan disait : « La vérité a structure de fiction. » Eh bien, comment Cahuzac a-t-il exploité pour son propre compte, la structure de fiction de la vérité ? Quelle histoire s'est-il raconté à lui-même avant de la raconter aux autres ? - voilà ce qui nous a retenu et sert de fil conducteur à ce documentaire.
Selon Tacite, c'est dans des beuveries que les Germains débattaient des décisions importantes, car ils étaient convaincus qu'un homme ivre ne pouvait mentir. In vino veritas ! Mais il y a aussi une ivresse propre au mensonge, et qui peut aller jusqu'à la mythomanie. Les psychanalystes le savent bien : l'enfant croit d'abord que ses parents sont capables de lire ses pensées. Quelle jubilation quand il s'aperçoit que, non, l'Autre ne sait pas ! « J'aimerais ne pas avoir menti », dit le menteur pris la main dans le sac, et sans doute est-ce vrai au moment où il se sent lâché par le mensonge derrière lequel il s'était rempardé. Mais peut-il complètement oublier cette part de jouissance qui devait être la sienne quand il disait, « les yeux dans les yeux » : « Non, jamais, je dis bien jamais, je n'ai eu de compte en Suisse » ? Tout menteur jouit du non-savoir de l'Autre, et c'est à l'occasion une jouissance addictive, notamment quand le menteur est assez doué ... pour se mentir à lui-même, et ce pendant des années".

Tous droits de reproduction réservés

Date : 10/04/2014
Pays : France
Emission : FRANCE BLEU 107.1 - 10H00-12H00
Diffusion : 10:05
Durée : 00:05:44
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur FRANCE BLEU 107.1

10:03:18 Invitée : Isabelle Saporta, journaliste, auteure du livre "Vino business", chez Albin Michel. 10:03:36 Citation France 3. 10:04:23 Isabelle Saporta : il s'agissait de voir comment fonctionnait le monde du vin. 10:04:57 Le vin représente 3% de la surface agricole française et 20% de l'utilisation des pesticides. 10:05:26 Les journalistes spécialistes du vin sont reçus comme des courtisans dans les grands châteaux, notamment bordelais. 10:07:01 Les grands vins de Bordeaux sont devenus une bulle spéculative. Les Chinois ont acheté pour spéculer et se rendent compte qu'ils ont acheté trop cher. 10:07: 43 Citation Alain Ducasse. 10:08:18 LVMH, Pinault, Bouygues sont présents dans les grands vignobles français. L'hectare de Pomerol vaut 3 millions d' euros. 10:09:02

Tous droits de reproduction réservés

Date : 16/09/2014
Pays : France
Emission : FRANCE INFO - TRANCHE 9H07/9H
Diffusion : 09:07
Durée : 00:00:57
RADIO

Pour accéder au contenu cliquer sur ce lien.

FRANCE 3 sur FRANCE INFO

09:08:38 Media, Céline Asselot. Audiences de la veille selon Médiamétrie : TF1, en tête avec "Esprits criminels" devant M6, l'Amour est dans le pré 09:09:07 France 2, "Castle" 09:09:12 Citation France 3, documentaire Vino business 09: 09:21 Citation W9, "Indiana Jones" 09:09:25 Citation France 5, "Le boeuf clandestin". 09:09:35

Tous droits de reproduction réservés

> Lire cet article sur le site web

Audiences : "Esprits criminels" puis "L'Amour est dans le pré" en tête, France 3 faible à égalité avec W9

Les audiences de la soirée du lundi 15 septembre 2014. Lundi soir, M6 s'est hissée en tête des audiences avec le final de la neuvième saison de son programme de dating agricole "L'Amour est dans le pré". La deuxième partie du bilan de l'émission animée par Karine Le Marchand et produite par FremantleMedia France a réuni 5,4 millions de téléspectateurs jusqu'à 23h15, selon Médiamétrie. La part de marché atteint 25,3% sur les individus de quatre ans et plus et 35,2% sur les ménagères de moins de cinquante ans. Sur une semaine, "L'Amour est dans le pré" perd 500.000 téléspectateurs et 1,5 point de PDA. "Esprits criminels" devant "L'Amour est dans le pré" jusqu'à 21h45 TF1 est deuxième avec la suite de la saison 9 inédite de la série américaine "Esprits criminels", portée par Joe Mantegna. Les trois premiers épisodes de la soirée - qui en comptait quatre - ont réuni en moyenne 4,3 millions de fidèles. La part de marché s'élève à 20,5% sur les individus de quatre ans et plus. A noter que le seul inédit de la soirée, diffusé à 20h50, a attiré près de 5,6 millions de fid□□les (21,9% de PDA), se hissant devant M6 jusqu'à 21h45.France 2 est troisième avec la suite de la saison 6 inédite de la série américaine "Castle", emmenée par Nathan Fillion. Les trois premiers épisodes de la soirée - qui en comptait quatre - ont captivé 3,3 millions de téléspectateurs, soit 14,3% du public. A noter que le premier épisode, seul inédit de la soirée, a séduit près de 4,6 millions d'habitués (17,9% de PDA). France 3 et W9 au coude-à-coude France 3 est très faible, au pied du podium, avec son documentaire inédit "Vino Business", sur la viticulture en France. Celui-ci a intéressé 1,2 million de téléspectateurs, soit 4,8% du public de quatre ans et plus. La chaîne publique n'affiche donc que 2.000 téléspectateurs d'écart avec W9, en forme avec le long métrage en rediffusion "Indiana Jones et la dernière croisade". Ce film américain de Steven Spielberg avec Harrison Ford et Sean Connery affiche par ailleurs une PDA supérieure à celle de France 3 (5,3%).France 5 est également au-dessus du million avec le téléfilm en rediffusion "Le Boeuf Clandestin" avec Christian Clavier et Marie-Anne Chazel (4,1% de PDA).

Tous droits de reproduction réservés