

1' des vignobles l'écho

Une symphonie de saveurs



Le journaliste Pierre Bonte lors de l'inauguration du 90^e Marché des vins de Chavanay.



CHAVANAY. Cette année, le marché aux vins de Chavanay a fêté sa 90^e édition. Grâce au dynamisme des vignerons et des vigneronnes du Syndicat viticole de Chavanay, cette manifestation est devenue un rendez-vous incontournable pour les amateurs de Saint Joseph, de Condrieu, ainsi que des autres Crus septentrionaux des Côtes du Rhône, comme l'a rappelé la présidente, Marie-Thérèse Richard. L'inauguration du Marché a aussi été l'occasion de marquer le lancement officiel d'un livre de recettes mettant en avant la richesse du terroir du Pilat. En effet, le recueil présente un ensemble de recettes (amuse-

bouche, entrées, plats, desserts) concoctées avec la "Pomme du Pilat", la "Rigotte de Condrieu" et le vin de Condrieu. Une initiative originale où le Syndicat de défense de la Rigotte de Condrieu, le Syndicat des vignerons de Condrieu et la Coopérative des Balcons du Mont Pilat se sont adressés aux restaurateurs qui travaillent au quotidien ces produits de terroir. Ainsi, 20 Chefs ont contribué à la création de ce livre, fruit d'un travail collectif entre les syndicats de producteurs, les confréries, les Chambres d'agriculture et le Parc du Pilat.

Grâce au financement de cette action par des fonds européens, la Région Rhône-Alpes et les départements de la Loire et du Rhône, ce livre sera largement diffusé par les producteurs et les restaurateurs. **Marc Ouvrié**

Inter Rhône au Sitevi

MONTPELLIER. C'est Patrick Vuchot, directeur de l'Institut rhodanien, qui a inauguré le cycle de conférences organisé par Inter Rhône à l'occasion du Sitevi. La première portait sur l'inertage des moûts au pressurage: la gestion des gaz, leurs intérêts et impacts œnologiques. Cet atelier a permis de montrer que l'oxygène doit se raisonner à toutes les étapes de la vie du vin mais ce fut aussi une occasion pour mettre en avant les relations privilégiées qu'Inter Rhône entretient avec les partenaires et fournisseurs de la filière. Nicolas Richard a présenté ensuite son banc d'essai des procédés de nettoyage/désinfection des barriques. Il a testé cinq procédés innovants qui se sont avérés être parmi les plus performants. Il existe donc une multitude de solutions pour diminuer les populations de *Brettanomyces* contenues dans le bois d'une barrique contaminée, mais l'éradication totale n'est toujours pas d'actualité, il faut vivre avec le risque. Enfin, lors de la conférence sur la conser-

vation des vins rosés animée par l'IFV pôle national rosé, Émilie Teysot, chargée d'études, a présenté les résultats obtenus par le Service technique d'Inter Rhône au sein du Groupe national sur la conservation des vins rosés. Inter Rhône s'est particulièrement intéressé à l'impact du conditionnement et des conditions de stockage sur la qualité des vins rosés.

Ces trois interventions ont connu un vif succès avec des échanges techniques passionnants. Les avancées présentées cette année n'ont pas fini de faire parler d'elles.

Le Service technique d'Inter Rhône



Les scientifiques de l'Institut rhodanien ont réalisé un cycle de conférences lors du Sitevi de Montpellier.



Une plume s'éloigne

JACQUES BONNAUD, signature "gardoise" du Vigneron depuis près de 20 ans, a décidé

d'arrêter sa collaboration avec notre magazine. Fatigue, surmenage, usure... rien de tout cela vraiment. Bien au contraire, à 85 ans, ce féru de Rabelais, préfère limiter ses activités intellectuelles pour mieux se consacrer à certains travaux d'écriture en cours.

Et dans un grand moment de lucidité, il a convenu de cesser son activité journalistique. Ainsi, après avoir laissé les clefs de la Compagnie gardoise à Géry Delbecq il y a quelques années, il range aujourd'hui sa plume "vigneronne". "C'est normal, dit-il, la roue tourne, laissons la place à plus jeune que soi. Vous savez, on pourrait même dire que c'est moi le plus fâché!".

Honneur à ce beau parcours qui l'a conduit du Midi Libre au Vigneron sans jamais faillir à son engagement. Sa disponibilité était exemplaire et, même si l'article se faisait quelquefois attendre en rédaction, l'essentiel était fait, la mission accomplie dans la plus grande honnêteté intellectuelle.

Une collaboration s'arrête mais il n'est pas improbable qu'un jour, la signature Bonnaud ne réapparaisse dans Le Vigneron. "Seulement en cas d'urgence absolue, concède-t-il, car aujourd'hui, il est très important pour moi de finaliser certains travaux sur Rabelais et, surtout, la conclusion de mon livre "Les poètes et le vin".

L'occasion rêvée, dès sa parution, de lui faire un p'tit clin d'œil. **S.C.**