



C'est une première. En cinq années de Bordeaux Tasting, notre festival des grands vins qui rassemble en décembre 8 000 amateurs venus de tout le Grand Sud-Ouest mais aussi de la région parisienne n'avait bénéficié d'aucune subvention publique. C'est chose réparée depuis le conseil communautaire de Bordeaux-Métropole, en octobre dernier, où Alain Juppé (LR), président, et Virginie Calmels (LR), vice-présidente, ont défendu le versement d'une subvention de 25 000 euros tant cet événement participe du rayonnement des vins de Bordeaux et de l'agglomération. Cette somme, modique eu égard au budget nécessaire à Bordeaux Tasting (près de 800 000 euros, soit exactement 3,5 % du budget), aurait pu passer comme une lettre à la poste si le Parti communiste, par la voix de son président Max Guichard, ne s'était ému que cette subvention ne soit pas assujettie d'une obligation de mise en avant plus forte des vins bio et ne provoque... quinze minutes de débats ! Proposition évidemment reprise au vol par Pierre Hurmic (Europe Écologie-Les Verts), qui menaçait de voter contre jusqu'à ce qu'Alain Juppé propose, consentant, de verser cette subvention en demandant aux organisateurs – « Terre de vins » – de formuler des engagements en faveur de la défense des vins bio.

Les organisateurs en question le feront avec d'autant plus de sérieux que le bio a toujours été observé avec beaucoup d'intérêt à « Terre de vins » dans de nombreux sujets publiés, qui envoient chaque année une équipe complète à « Millésime Bio », consacrent une chronique aux bios (« Duo de bios », en page 85), a décidé de promouvoir la biodynamie dans une master class avec iDealwine le 10 décembre dernier à Bordeaux Tasting et par ailleurs d'ores et déjà, pour Bordeaux Tasting 2017, des actions en faveur de ceux qui s'engagent pour le respect de la vigne et du vin. Cette transition vers le bio sera LE grand chantier des dix prochaines années à Bordeaux. « Terre de vins » le sait et entend accompagner cette mutation. Les élus d'opposition « Bordeaux Métropole » peuvent être rassurés...

**Eudes Morgan de Rivery**, directeur général de Nicolas, recruté en moyenne 70 cavistes par an ! C'est ainsi que le premier caviste de France a créé à son siège de Thiais (94) un centre de formation intégré qui répond à la mise à niveau des nouveaux recrutés.

**Laurent Dufau**, le directeur du château Calon-Séguar (Saint-Estèphe, 33) aura engagé avec ses actionnaires en 2018 un plan de rénovation de 30 millions d'euros ! Alors que le chai de première année vient d'être terminé, le château, mis à nu, est en phase de réhabilitation. Huit chambres seront réservées à l'accueil des professionnels.

**La chambre d'agriculture de Gironde**, accompagnée et conseillée quelque 1000 châteaux dans ce département hautement viticole ! Une réalité économique méconnue tant ses « winemakers », œnologues rassemblés sous la bannière « Oenocentes », sont bien moins médiatiques que les célèbres Hubert de Bouard, Michel Rolland, Stéphane Derrenoncourt, Jean Nantel et consorts. Ce sont les « winemakers » de l'ombre... Au total, 70% des châteaux de Bordeaux passent à un moment à un autre par la Chambre d'agriculture. Il faut le savoir.

**Nadine Hosens Picant**, propriétaire du château éponyme qui produit un magnifique vin en appellation Sainte-Foy côtes de bordeaux (33), à la lisière de la Dordogne, vient d'achever une très belle salle de dégustation, salle de séminaire qu'elle commercialise désormais aux intéressés.

**Emmanuel Taittinger** ne sera pas président de la République française ! Après avoir déclaré sa candidature à l'automne, le patron charismatique de cette maison de Champagne de Reims a, dès le lendemain, décidé de la retirer. Pourquoi un tel revirement ? « De là à penser que le *Crédo agricole*, co-actionnaire, lui a demandé de ne pas aller plus loin, il n'y a qu'un pas », suppose un observateur rémois. À suivre...

**Le domaine Saint Jean de Bébian** à Pézenas (34), propriété de la famille russe Pumpyansky depuis 2009, après la rénovation de la chapelle du XII<sup>e</sup>, la construction d'un magnifique chai et espace de vente, accueillera dès le premier trimestre un restaurant au sein même du domaine, fidèle au plan de développement œnologique prévu pour conforter sa position de fleuron des vins languedociens.

**La Maison Tarbouriech**, initiatrice de l'élevage des huîtres par la Marie Solaire près de Sète prend de l'altitude, en partenariat avec Advinu, pour ouvrir un bar à huîtres et à vins éphémère à Megève. Au sein du Casino, l'expérience gustative iodée sera accompagnée de toute la gamme des vins du groupe depuis les Chablis de Laroche jusqu'aux Collioure du Château de Jau en passant par les Chateaufort-du-Pape d'Ogier.

**Champagne Lalier** travaille au dessin d'un verre spécifique pour sublimer ses vins. Cette maison se distingue en effet par une volonté affichée d'élaborer des champagnes jeunes (moins de 20 % de vins de réserve), appelant des verres plus élancés que ceux présents sur le marché.