

Portraits d'intervenants journée du vendredi

Jean-François Rovire, responsable achats et stratégie commerciale vins chez Système U.

Formé au Lycée Viticole de La Tour Blanche à Bommes (dans le Sauternais bordelais), Jean-François Rovire 45 ans, a effectué tout son parcours professionnel dans la distribution de vins : gérant de cave Nicolas, "category manager liquide" chez Monoprix, il entre en 2012 chez le 3ème groupe indépendant de grande distribution française.

Promoteur des vins accessibles de qualité, il vient au Colloque Vins&Ventes poser cette question tranchante et pertinente "en grande distribution, y-a-t-il une vie après les foires aux vins ?".



Axel Marchal, Maître de conférences en œnologie à l'Université de Bordeaux ISVV. Ancien élève de l'École Normale Supérieure de Chimie.

« La pratique de la dégustation professionnelle du vin va au delà de l'activité de loisir. Elle nécessite d'établir des règles et des codes encadrant les facteurs qui ont une influence sur le dégustateur. Le vin a deux naissances : l'une lors de la transformation du raisin en vin, l'autre dans la tête du dégustateur. L'objectif est donc de lever en partie le voile sur les mécanismes de la deuxième naissance du vin ! »

-thèse sous la direction de Denis Dubourdiu "Recherches sur les bases moléculaires de la saveur sucrée des vins secs : approches analytique et sensorielle".

-thème d'intervention : "La typicité comme élément de valorisation, exemple des vins de Chardonnay".



Alfredo Coelho est Professeur Associé en Management Stratégique et Affaires Internationales à Bordeaux Sciences Agro. Membre du réseau Agri-Benchmark pour le vin (Institut Thünen, Allemagne), il intervient auprès de l'Union Européenne et de l'AREV. Il a créé W2D - World Wine Data, une banque de données mondiale.

-ses principales recherches : stratégies industrielles et financières des grandes multinationales du vin et des spiritueux distillés (fusions, acquisitions). Économie et la politique du vin, coûts dans les exploitations viticoles, commerce international du vin en vrac. Entreprises de spiritueux distillés d'Amérique latine: le pisco (Chili) et la tequila (Mexique).

-thème d'intervention : "mieux comprendre le choix des ressources et des compétences commerciales : application au cas des entreprises des vins"



1^{er} Colloque

VINS & VENTES

4&5 mai 2018



« la valeur du vin »

DNO et Doctorat d'Oenologie, **Alexandre Pons** est depuis 2001, chercheur chez Seguin-Moreau, tonneliers fondés en 1838. Il est détaché auprès de l'ISVV (Institut Supérieur de la Vigne et du Vin de Bordeaux).

Principaux axes de recherche :

- amélioration de la qualité olfactive les bois de chêne par une meilleure connaissance de leur composition chimique,
- caractérisation chimique du vieillissement aromatique défectueux des vins. Recherche des paramètres clés du processus de vinification et de maturation des raisins modulant l'aptitude au vieillissement des vins.

Thème d'intervention : les vins de Bordeaux face au réchauffement climatique : quid du consommateur ?



Portraits d'intervenants

Jean-Marie Cardebat, professeur des universités en sciences économiques, 45 ans, marié et père de quatre enfants, est Directeur du Laboratoire d'Analyse et de Recherche en Économie et Finance Internationales (Larefi - EA) à l'Université de Bordeaux. Il coordonne le groupe de recherche Bordeaux Wine Economics.

Ses thèmes de recherche s'organisent autour de l'économie du vin (application des méthodes hédonistes pour l'évaluation des prix des vins, commerce international du vin et impact des variations de change, asymétrie informationnelle et rôle des experts, contrats d'échanges à terme, marché des enchères et valorisation de l'actif Vin, modèle de prévision des prix). Il est aussi spécialiste de la responsabilité sociale des organisations et d'économie internationale.

Thème d'intervention au colloque : "les déterminants du prix du vin"

A lire : "Économie du vin" aux éditions La Découverte collection Repères.



Fabien Raboutet, courtier en vin (Associé cogérant au bureau de courtage Etienne Coumau & associés à Bordeaux - œnologue).

Formé à la Faculté de Bordeaux (DEA d'œnologie - Ampélogie puis DNO diplôme national d'œnologie), Fabien Raboutet a travaillé de longues années dans le négoce international et français (Diaego, Barton & Guestier, entre autres) avant de s'associer à la plateforme héritière d'un courtier historique de la place (depuis 1874).

Son intervention "la valeur du vin vue par un courtier : un consensus commercial chahuté" est centrée sur "les outils à notre disposition et les avantages que nous pourrions tirer à optimiser le circuit historique de la Place de Bordeaux. La priorité : organiser l'offre et jouer local."

Un sujet qui lui tient à cœur tant il lui paraît avoir besoin d'une grosse mise au point tant la variété des circuits de distribution a évolué depuis 20 ans : la mondialisation, puis la numérisation, ont créé des opportunités mais aussi une concurrence accrue et des interrogations légitimes sur la filière historique producteurs-courtiers-négociants. Comment positionner le curseur prix, construire une relation saine dans laquelle la répartition de la valeur est mûrement réfléchie et argumentée, autant de thématiques à interroger.

Romain Guyot, chef du restaurant gastronomique Le Gabriel à Bordeaux, n'a pas 30 ans ; derrière ce lieu commun, mis en avant facile par les médias, se dissimule une réalité culinaire et entrepreneuriale incontestable : direction de la brigade, création de la carte, prise en main du Bistrot. Girondin de naissance et de formation (lycée hôtelier de Talence), parti à Londres et à Paris dans des établissements étoilés, le voilà en responsabilité de



Combien de vies, **Pascal Lorida** a-t-il déjà vécu ?

Sorti de l'ESSEC en 1984, il a participé à l'intégration des Armagnac Janneau au sein du groupe Seagram, dirigé le commerce international chez Baron Philippe de Rothschild, le marketing de deux interprofessions françaises (le CIVB - Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux puis le BIVB - Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), fait un passage chez Val d'Orbieu, donné des conférences dans de multiples Grandes Écoles dans le monde, avant de fonder Isow consulting, conseil en stratégie de grands vins !

Analyste de la performance des grands crus, de la stratégie marketing et de distribution, il est l'un des chantres de la montée en gamme des appellations, de l'opérationnel et du retour sur investissements dans la vente.

Toujours accessible et ouvert aux évolutions des filières, il intervient sur le thème " le marché récompense-t-il la qualité ?".

monter l'institution de la place de la Bourse vers le firmament du Guide Michelin. Dynamique, moderne, enthousiaste et débordé, Romain Guyot espère toujours séduire les sens par la saveur et le goût des choses.

Qui de mieux pour nous parler de la "valeur gastronomique du vin".

Portraits d'intervenants journée du samedi

Samuel Tinon né en Gironde en 1969, a posé ses valises à 23 ans en Hongrie. Sa passion pour l'un des plus anciens terroirs de production viticole au monde et sa rencontre avec la journaliste Mathilde Hulot vont le pousser à acheter une propriété au cœur du Tokaj : en 2000, sort leur premier vin Azsù. Depuis 2016, ils produisent aussi un vin de crus sans botrytis.

C'est cette magie, cette région unique, en mesure de fournir les plus grandes émotions aux consommateurs même les plus avertis" que Samuel Tinon vient partager avec nous.

Thème d'intervention : les valeurs ajoutées des vins de Tokaj. A partir de son expérience de 26 millésimes, de cette histoire de reconquête permanente et de développement de nouveaux vins, liquoreux, vins de voile, Furmint sec, Samuel Tinon exprime la somme de valeurs qu'ils représentent.

Sylvie Dulong, Sylvie Dulong, œnologue de formation, a travaillé pour une maison de négoce avant de rejoindre la propriété familiale de Bordeaux. Elle vit alors dit-elle, une "révélation ; le contact charnel avec la terre". Elle convertit alors son vignoble à la Biodynamie.

Elle s'est associée depuis avec un de ses amis d'enfance pour vivre une nouvelle expérience viticole au Clos Systey à Saint Emilion où naît un "fameux inconnu, vin qui est l'expression charnelle de la terre dont il est issu, se définissant comme la typicité du vin non reproductible ailleurs."

Présidente d'Agrobio Gironde, elle intervient sur le thème "la valeur du vin bio".

Éric Giraud-Héraud, Docteur en Sciences Economiques, Directeur de recherche à l'INRA, a monté en 2015 la chaire sur l'économie du vin à l'ISVV dont il est le Titulaire : il a voulu ainsi « créer autour du vin un organisme regroupant des scientifiques dans un but de recherches pluridisciplinaires, d'échanges de savoirs ».

Il se passionne pour l'anticipation des phénomènes tant économiques qu'environnementaux, toujours avec un œil sur la façon dont les consommateurs se comporteront face à ces évolutions.

Il dirige dans ce sens, le projet Vinovert, « consortium d'acteurs de la recherche et des métiers du vin » pour lever les barrières techniques et sociales au développement de vins bio et naturels « qualitatifs ».

Thème d'intervention : « la valeur du vin pour les consommateurs »



1^{er} Colloque

VINS & VENTES
V&V



Marie Vidal-Vigner ingénieure ancienne élève de l'Enita (aujourd'hui Bordeaux Sciences Agro), travaille depuis 2002 au développement des appellations du Minervois où elle exerce aujourd'hui les fonctions de directrice technique & adjointe du Syndicat du Cru. Ce vignoble de près de 15 000 ha, un des plus vastes du Languedoc Roussillon, produit au sud de Lézignan, entre Carcassonne et Narbonne, des vins de France & de cépages et sur un tiers de sa surface trois AOC (Minervois, Minervois-La Livinière et Muscat de Saint Jean de Minervois).

Philippe Leymat, de La Ferme des Gariottes en Corrèze, suit un modèle d'exploitation collectif original et qualitatif : producteurs et transformateurs de viande bovine, noix, poulets et vin, ils vendent en direct aux consommateurs dans leur magasin de Collonges-la-rouge. Président de la cave des vignerons de Branceilles, il est une des chevilles ouvrières du passage en AOC des vins de Corrèze.

Ils interviennent sur la thématique de la valeur ajoutée d'une appellation.



Portraits d'intervenants

Sophie & Thibaud de Salettes.

Diplômée de l'Université des sciences de Bordeaux et de l'École de journalisme de Lille, **Sophie** écrit depuis plus de 15 ans pour la RVF (revue des vins de France) ; au travers de ses rencontres avec les vigneron et tout au long de ses visites de vignobles, elle illustre sa passion des terroirs, de leurs richesses et de leurs différences.

Elle peaufine des vins de cépages qu'elle appelle "Hèita", "Hèita" pour "histoire" et pour "aventure", une histoire béarnaise, au pied des Pyrénées mais résolument ouverte sur le monde qu'elle vit avec son mari, Thibaud.

Thibaud, passé par l'IHEV (Institut des Hautes études de la vigne et du vin) et l'ENTAV (Etablissement national technique pour l'amélioration de la viticulture) est un pépiniériste indépendant, entrepreneur bouillonnant d'idées et de projets, défenseur permanent de la qualité du matériel végétal.

France, Brésil, Espagne, Russie, c'est en parcourant la planète vins qu'il enrichit ses connaissances et développe ses méthodes de travail.

Sophie anime le Colloque et ses tables rondes ; Thibaud intervient sur "comment le matériel végétal influe-t'il sur la valeur du vin" (Choix du matériel végétal et des cépages par rapport au positionnement du vin sur le marché, impact sur le prix de revient).



1^{er} Colloque

VINS & VENTES

