



JOURNAL VIGN'ETTE

ACTUALITÉS

Tournée des caves : la viticulture héraultaise face aux défis climatiques et économiques

A l'occasion des vendanges, le Président du Département, Kléber Mesquida et Yvon Pellet, Vice-Président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural ont rencontré les viticulteurs des caves coopératives de l'Hérault. Rendez-vous annuel... → P.3



ÉDITION LANGUEDOC

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION • N°85 - NOVEMBRE 2024

ENVIRONNEMENT

Focus de l'Observatoire Viticole sur les labels en viticulture raisonnée

Il existe aujourd'hui une grande diversité... → P.5



ZOOM

Fédération gardoise des vins IGP : bilan des vendanges

Pour la Fédération gardoise des vins IGP, la récolte de 2024 pourrait bien être la récolte la plus basse... → P.6



CÉPAGE

À la découverte des cépages : le muscat à petits grains

Vous appréciez les vins blancs aromatiques, subtils et d'une grande finesse ? La cuvée 1929, muscat à petits grains... → P.6



La finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France 2024 à Thuir

→ P.4

2024 © Vignette - Toute représentation, distribution ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou des ayants droit ou ayants cause est illicite (article L.122-4 du code de la propriété intellectuelle).



Venez nous rejoindre sur Instagram : @journal_vignette

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION





La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

SALON RÉGIONAL DE L'AGRICULTURE

DU **13 AU 15 DÉC.** - **MEET TOULOUSE**

**ENTRÉE
GRATUITE**



► **NOCTURNES
VENDREDI 13 &
SAMEDI 14 DÉC.
JUSQU'À 22H**

PLUS D'INFOS ▼



Tournée des caves : la viticulture héraultaise face aux défis climatiques et économiques

A l'occasion des vendanges, le Président du Département, Kléber Mesquida et Yvon Pellet, Vice-Président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural ont rencontré les viticulteurs des caves coopératives de l'Hérault.



Pour la quatrième année consécutive, l'Observatoire Viticole de l'Hérault organise une dégustation de cépages adaptés au changement climatique, jeudi 14 novembre 2024 à 9h00 au Domaine départemental du Château d'O. Pour cette nouvelle session, des cuvées réalisées en monocépage et élaborées à partir de cépages patrimoniaux seront proposées à la dégustation :

- **Vins rouges** : Aramon N, Counoise N, Cailade N, Piquepoul N, Rivairenc N, Terret N
- **Vins blancs** : Bourboulenc B, Carignan B, Picardan B, Terret B, Maccabeu B, Clairette B

ICI, ON AGIT POUR LE FUTUR DE L'AGRICULTURE

Le changement climatique impacte les activités agricoles et viticoles de l'Hérault, 2^e producteur de vin français. Compétent pour l'aménagement rural, le Département choisit la solution de l'irrigation concertée et raisonnée.

Ainsi, 8 300 ha supplémentaires ont été ainsi équipés, avec une large palette d'actions de sobriété, (réduction des fuites dans les réseaux, projet pilote de recyclage des eaux usées, expérimentation de cépages résistants, utilisation de compost pour réduire l'arrosage...) et un appui aux agriculteurs pour l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale.

Rendez-vous annuel incontournable après les vendanges, la tournée des caves a pour objectif de rencontrer les acteurs du secteur viticole.

Cette démarche est un moment privilégié pour entendre les préoccupations des vigneron, discuter des perspectives et des difficultés qu'ils peuvent rencontrer : maladies de la vigne, foncier agricole, irrigation, promotion de leurs vins, pratiques agro-environnementales...

Dans un esprit de proximité et de soutien, le président du Département Kléber Mesquida et le vice-président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural sont allés à la rencontre

des acteurs de la filière. Zoom sur une récolte 2024 fragile.

Viticulture : réinventer un modèle face aux défis actuels

Le secteur viticole de l'Hérault traverse une crise profonde, marquée par des pertes de récoltes de 30 à 40% en raison des sécheresses répétées et des vagues de chaleur.

La production de cette année est estimée à seulement 4,2 millions d'hectolitres.

Le stress hydrique, les attaques de mildiou et des phénomènes comme le millerandage* ont gravement affecté les cépages grenache et merlot.

*(maladie cryptogamique qui impacte le développement des grains de raisin)

À ces défis liés en grande partie au changement climatique, s'ajoute une baisse de 15% de la consommation de vin rouge en France depuis 2019 accentuée par l'inflation et la concurrence de la bière. La pression sur les prix met également les viticulteurs en difficulté. Pour résister, les acteurs de la filière explorent plusieurs pistes notamment la diversification des cultures, la fusion des caves ou encore le développement de l'œnotourisme.

Comment le Département de l'Hérault soutient et accompagne la filière ?

Conscient de l'ampleur des défis, le Département de l'Hérault accompagne

activement les viticulteurs dans la mise en oeuvre d'une viticulture résiliente : expérimentation de cépages résistants, diminution de l'emploi des pesticides, nouvelles techniques de gestion des sols en collaboration avec la Chambre d'Agriculture, la Coopération Occitanie et les Vignerons indépendants de l'Hérault. Dans le cadre du déploiement d'Hérault Irrigation, des études de faisabilité de retenues hivernales sont actuellement conduites sur 3 territoires. « Face aux défis climatiques et économiques qui frappent durement nos viticulteurs, il est indispensable de repenser notre modèle agricole. Le Département de l'Hérault est aux côtés de ses viticulteurs pour les accompagner dans cette transition essentielle » souligne Kléber Mesquida, président du Département de l'Hérault. ■

La finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France 2024 à Thuir

Le 3 novembre 2024, la prestigieuse finale du Concours du Meilleur Sommelier de France UDSF se tiendra à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir, en région Occitanie.



Photo © Jean Bernard

Après avoir franchi avec succès la demi-finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France qui s'est déroulée le 9 septembre 2024 au Château Beychevelle, les trois finalistes, Bastien Debono (chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte), Clément Sommier (sommelier-conseil Berthaudin SA Carouge) et Quentin Vauléon (sommelier au Frevo - USA), s'affronteront pour remporter le titre tant convoité de Meilleur Sommelier de France 2024.

En route vers le titre de Meilleur Sommelier de France 2024

Cette finale mettra en lumière le savoir-faire des 3 finalistes à travers des épreuves variées et exigeantes : questionnaires théoriques, accords mets et vins, mixologie et service. Le concours,

sous la direction du Comité Technique, piloté par son directeur Jean Pascal Paubert, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant ainsi un moment phare pour les professionnels du secteur.

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, un pôle d'excellence et d'innovation

L'événement, qui sera médiatisé, sera ouvert au public sur inscription. Il se déroulera à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France à Thuir, au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales et de l'art de vivre méditerranéen. Lieu incontournable et cadre d'exception pour la formation en sommellerie et en viticulture avec des infrastructures de pointe, l'Institut est porté par la Communauté de Com-

munes des Aspres et bénéficie du soutien de la Région Occitanie. Il est d'ailleurs parrainé par l'acteur François-Xavier Demaison qui partage le domaine Mirmanda dans le Roussillon avec Dominique Laporte, meilleur sommelier de France.

Les Caves Byrrh, un lieu emblématique

L'annonce des résultats aura lieu dans les mythiques Caves Byrrh, site phare du Roussillon qui offre un cadre unique pour les visiteurs, ainsi que des expériences immersives autour du vin.

A PROPOS DE L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Créée en 1959, l'Union de la Sommellerie Française représente aujourd'hui la 1^{ère} communauté de sommeliers en France. L'association a pour vocation de faire rayonner la sommellerie sur la scène nationale et internationale. Pour cela, Fabrice Sommier, président de l'association et son équipe s'appuient sur trois piliers : la diversité, la jeunesse et la transmission.



Photo © Jean Bernard



Photo © Jean Bernard

Grâce aux infrastructures de pointe, comprenant un bar de mixologie, un laboratoire d'analyse sensorielle, une cuisine pédagogique et un rooftop panoramique surplombant les vignobles des Aspres, les étudiants bénéficient d'un environnement de formation idéal.

Grâce à son engagement important en faveur de la transmission des savoirs et des pratiques, l'Institut est en mesure de répondre aux besoins actuels de la profession, à la fois en France et à l'international.

Informations pratiques

13h30 – Finale en direct du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France – Institut Régional Sommellerie Sud de France, Caves Byrrh – Thuir.

18h00 – Annonce des résultats de la finale et cocktail dînatoire – Caves Byrrh – Thuir.

Prix : 35 euros (comprend une place pour la finale et le cocktail dînatoire) – gratuit pour les membres UDSF

Billetterie :

www.suddefrance-sommellerie-thuir.com ■

A PROPOS DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

Ouvert en janvier 2024, l'Institut propose des formations professionnelles diversifiées qui répondent aux demandes de formations françaises et étrangères. Parmi elles, le Bachelor Wine Business Management, spécialisé gastronomie et œnotourisme, une formation de niveau Bac+3. L'Institut propose également les premières classes préparatoires aux concours de sommeliers qui démarrent février 2025, ainsi que des formations courtes aux métiers du vin, disponibles en anglais (sommellerie, communication ou œnotourisme).

Focus de l'Observatoire Viticole sur les labels en viticulture raisonnée

Il existe aujourd'hui une grande diversité de labels environnementaux : Agriculture Biologique, Biodynamie, Vignerons engagés, Déméter, Biodyvin... Zoom sur trois certifications qui encadrent la viticulture raisonnée.



Maison Lebreton (Combaillaux) labellisée B Corp

Après avoir mis l'accent sur les certifications concernant l'agriculture biologique, la biodynamie et la méthode nature (voir journal Vign'ette n°84), l'Observatoire viticole présente ce mois-ci trois nouveaux labels de viticulture raisonnée adoptés en viticulture. Parmi ceux-ci, deux sont spécifiquement orientés vers la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Cette présentation est réalisée dans le cadre du recensement et de l'analyse des principaux labels environnementaux adoptés par les vignerons dans l'Hérault.

La RSE en viticulture, qu'est-ce que c'est ?

Complémentaire au principe de la viticulture raisonnée, la RSE vise à réduire l'impact environnemental de la production viticole, tout en intégrant des critères sociaux et économiques dans leurs démarches. Cela inclut des aspects tels que le bien-être des employés, les pratiques de gouvernance éthique et le développement économique local. « La RSE prend en compte non seulement les pratiques agricoles, mais aussi l'impact global de l'activité viticole sur la société et l'économie locale », précise Tiphaine Cambournac, responsable de l'Observatoire de l'Hérault.

Respect de l'environnement

La RSE vise à minimiser l'impact environnemental en favorisant des techniques de culture respectueuses de la biodiversité, permettant de réduire l'empreinte carbone, d'optimiser la gestion des ressources naturelles (eau, énergie, intrants), la conservation des sols et la valorisation des déchets. En pratique, cet engagement se traduit par

des actions comme l'utilisation d'emballages écologiques et la promotion de l'économie circulaire. L'objectif est de tendre vers une empreinte carbone quasi nulle. Cela implique une gestion précise de l'eau, de l'énergie, du recyclage des déchets (comme les marcs de raisin) et même des emballages (bouteilles, bouchons, cartons). Cela peut également inclure la plantation de haies, la préservation des insectes pollinisateurs et l'adoption de pratiques agro écologiques qui visent à favoriser la biodiversité naturelle.

Responsabilité sociale

La dimension sociale est une exigence clé de la RSE. Les pratiques doivent garantir des conditions de travail éthiques et responsables pour les employés. Les domaines qui s'engagent s'efforcent ainsi de garantir des salaires justes, des contrats de travail transparents et des horaires raisonnables pour tous les employés, ainsi que l'accès à la formation. Ils doivent également assurer la sécurité de leur personnel, par la mise en place de normes strictes afin de les prévenir les accidents.

Ces actions renforcent l'image du domaine viticole en tant qu'acteur responsable et engagé socialement, créant des conditions de travail valorisantes pour les employés et favorisant un impact positif sur le territoire local.

Réduction maximale de l'empreinte écologique : quels labels pour la viticulture engagée ?

La viticulture engagée repose sur des labels qui certifient les pratiques écologiques, éthiques et

durables des vignerons labellisés. Zoom sur trois principaux labels qui attestent d'un engagement fort dans la viticulture : le label Vignerons engagés, Bee Friendly et Be Corp.



Le label Vignerons engagés

Créé en 2010, le label Vignerons Engagés est le premier label de

Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dédié à la filière viticole en France. Il est principalement déployé au sein des caves coopératives. Il repose sur un cahier des charges rigoureux couvrant l'ensemble de la chaîne de production, de la vigne à la commercialisation du vin, il intègre des critères environnementaux, sociaux et économiques exigeants. Il garantit ainsi des pratiques durables mais également, la bonne gestion des ressources naturelles, des conditions de travail optimisées et une totale transparence avec les consommateurs. Certifié par des audits indépendants, ce label prône également la coopération et la valorisation des terroirs locaux.

Chiffres dans l'Hérault : 1 cave coopérative engagée depuis 2017.

Certified



Corporation

Be Corp

Le label B Corp est une certification internationale, créée en 2006 aux Etats-Unis, qui repose sur la responsabilité

sociétale et environnementale, ainsi que sur la transparence des entreprises. Ce label s'adresse à des entreprises de tous les secteurs et sa philosophie repose sur l'idée que les entreprises doivent concilier performance économique et contribution positive à la société. Dans le domaine de la viticulture, la certification B Corp valorise les domaines viticoles qui s'engagent dans des pratiques durables, que ce soit à travers la réduction de leur empreinte carbone, la préservation de la biodiversité, ou encore l'amélioration des conditions de travail des salariés.

Chiffres dans l'Hérault : 2 exploitations viticoles.



Le label Bee Friendly

Le label Bee Friendly est une certification européenne lancée en 2014, qui garantit des pratiques agricoles respectueuses des pollinisateurs, en particulier des abeilles, dont le rôle est essentiel pour les cultures. Ce label, porté par des apiculteurs européens, s'adresse à différentes filières agricoles, y compris la viticulture. Le cahier des charges inclut la réduction ou l'élimination de l'usage de pesticides, jugés nocifs pour les abeilles, ainsi que la préservation des habitats naturels favorables aux pollinisateurs mais aussi une gestion durable des ressources. Les producteurs certifiés s'engagent également à surveiller la santé des abeilles et à améliorer la biodiversité sur leurs terres.

Chiffres dans l'Hérault : 8 exploitations viticoles en 2024, 256 hectares de vigne. ■

À la découverte des cépages : le muscat à petits grains

**Vous appréciez les vins blancs aromatiques, subtils et d'une grande finesse ?
La cuvée 1929, muscat à petits grains de la cave Saint-Paulet Vignobles en IGP Pays d'OC saura vous séduire !**

Le muscat à petits grains est un cépage blanc qui compte parmi les plus anciens cépages du monde. D'origine grecque, il est cultivé dans la plupart des pays de la méditerranée depuis l'Antiquité. Ce sont probablement les Romains qui ont amené en Gaule les premiers grains de muscat dans la province narbonnaise. Sous le règne de Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses muscats et cette renommée a continué à s'étendre après le 12^e siècle.

Un cépage aux petits grains mais au grand potentiel

Le muscat à petits grains est un cépage exubérant et intense au niveau aromatique. Il permet d'élaborer des vins doux naturels particulièrement fruités et expressifs, ainsi que des vins blancs secs au parfait équilibre entre rondeur et vivacité, mais également des vins effervescents. « *Même si cela est moins connu par les consommateurs, le muscat à petits grains se prête parfaitement à l'élaboration de vins blancs secs, en raison de sa fraîcheur naturelle et de son parfait équilibre, qui lui permettent de conserver une belle vivacité. Sa parfaite adaptation au territoire en fait un cépage intéressant pour les producteurs cherchant à créer des vins blancs secs d'exception. C'est pourquoi, à*

l'occasion du 90^e anniversaire de la cave, nous avons souhaité élaborer une cuvée entièrement dédiée à ce cépage. L'objectif, créer une cuvée unique et de grande qualité : la cuvée IGP Pays d'OC - 1929 », explique Rémi Balmossière, œnologue à la cave Saint-Paulet Vignobles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le muscat petits grains a été mentionné dans des écrits d'auteurs comme Hippocrate et Pline l'Ancien, qui louaient ses qualités aromatiques et médicinales. Ce cépage était notamment recommandé après les repas pour apaiser l'estomac ou pour ses propriétés diurétiques, aidant à éliminer les toxines et à stimuler la fonction rénale.

Et dans le verre ?

Le Muscat à petits grains est reconnu pour la richesse de ses arômes intenses et expressifs. Il dégage des notes de fleurs blanches (jasmin, rose), mais aussi de fruits exotiques (mangue, litchi) ainsi que de fruits à chair blanche (pêche, abricot) avec des touches d'agrumes (zeste d'orange) et de miel.



DÉCOUVRIR CE CÉPAGE

**Cuvée 1929
Cave Saint-Paulet Vignobles
IGP Pays d'OC**

Arômes ★★★★★
Acidité ★★★★★
Tanins ★★★★★
Puissance ★★★★★
Finesse ★★★★★
Longueur en bouche / Caudales ★★★★★

Potentiel de garde : 6 à 8 ans
Température idéale : 18°C

Cave Saint-Paulet Vignobles
49 route Ardèche
30130 Saint-Paulet-de-Caisson

04 66 39 17 01
www.saintpauletvignobles.com
contact@saintpauletvignobles.com

« La cuvée 1929, IGP Pays d'OC de la cave Saint-Paulet Vignobles, offre des arômes de fleurs d'acacia ainsi que de jolies notes de fruits exotiques et d'épices douces. L'attaque en bouche est souple, ample et équilibrée avec une belle longueur. Le muscat à petits

grains et cette cuvée en particulier, s'accorde parfaitement avec une cuisine exotique légèrement épicée ou une cuisine sucrée/salée. Le muscat est aussi un choix judicieux pour accompagner un dessert fruité », conclut l'œnologue. ■

ZOOM

Fédération gardoise des vins IGP : bilan des vendanges

Pour la Fédération gardoise des vins IGP, la récolte de 2024 pourrait bien être la récolte la plus basse jamais enregistrée jusqu'à maintenant, avec entre 2 300 000 et 2 500 000 hectolitres contre 3 200 000 pour les années moyennes.



Des conditions climatiques extrêmes

Cette situation résulte de plusieurs facteurs climatiques extrêmes qui ont affecté les vignobles de manière inédite. Denis Verdier, président de la fédération, a expliqué que « les conditions climatiques particulièrement sévères, avec de fortes poussées suivies d'une sécheresse intense, ont compromis la croissance des vignes et réduit la production ».

Les épisodes pluvieux répétés ont d'abord provoqué un excès d'humidité, rendant les vignes vulnérables aux maladies. Ensuite, une période de sécheresse prolongée a empêché les baies de se développer correctement, compromettant non seulement la quantité mais aussi la qualité des vendanges. « Nous assistons à une récolte historiquement basse, ce qui aura un impact profond sur toute la chaîne de production », a-t-il indiqué, soulignant que certains domaines ont perdu jusqu'à 50 % de leur production.

Attirer et fidéliser de nouveaux consommateurs

Au-delà de l'impact climatique, la baisse généralisée de la consommation de vin en France ajoute à l'inquiétude des vigneron. Alors que les vins IGP du Gard se démarquent par leur qualité et leur accessibilité, la demande ralentit, en particulier parmi les jeunes.

Pour remédier à cette situation, la fédération envisage des mesures de restructuration, telles que l'arrachage temporaire, tout en misant sur des événements œnotouristiques pour attirer et fidéliser de nouveaux consommateurs.

Par exemple, la « Fête du Vin » à Anduze et les soirées « Vignerons sur le Pont » au Pont du Gard ont permis de renforcer la visibilité des vins IGP en réalisant des recettes significatives et en attirant de nombreux visiteurs. ■



DE MONTPELLIER À SÉOUL, UN PONT VINICOLE SE CRÉE...

Depuis 2020, Ysabelle a choisi le **marché coréen** pour exporter des vins et des spiritueux français. Aujourd'hui, en tant qu'agent commerciale, ouverte à d'autres opportunités sur le Grand Export, elle étend son panel de recherche jusqu'au jus de raisin et accessoires de dégustation **pour aider les vignerons français à développer leurs ventes et leur image de marque à l'étranger...**



QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS RECHERCHÉS POUR LE MARCHÉ CORÉEN :

- AOP rouge Languedoc fût > 6€ EXW, médaillé, personnalisation étiquette client en option.
- VDF Chardonnay Languedoc > 5€ EXW, médaillé.
- VDF Chardonnay > 2,20€ EXW, 50.000cols/an, personnalisation étiquette client.
- IGP/VDF Chardonnay fût > 7,50€ EXW, sans sulfite ajouté, ample.
- Vins naturels > 4€ EXW, toute couleur et pet'nat.
- Whisky Single malt, échantillonnage sur 10cl.
- Jus de raisin vert, blanc, rouge > 2,20€ EXW/L.
- Verres à spiritueux, couteaux sommelier & accessoires Made in France, prix grossiste.



contact@y-vins-y.com



@ysabelle_ws

HOROSCOPE

Bélier



Vous pourriez avoir des difficultés à vous ancrer dans la réalité et cela pourrait poser problème dans votre travail.

Taureau



Vous allez briller, vos côtés extravertis et dynamiques animent l'ensemble des activités auxquelles vous êtes convié et par conséquent, vous paraissez demandée de toutes parts !

Gémeaux



Attendez-vous peut-être à avoir à faire face à des contestations et querelles : tentez de rester ouverte à la discussion, la réconciliation n'est jamais très loin.

Cancer



Vous avez des idées de conquête et avez la sensation que rien ne vous résiste : profitez de cette énergie pour avancer dans vos projets.

Lion



Votre intuition aiguisée et votre compassion naturelle vous permettent de guider votre entourage avec indulgence, sans créer de vagues.

Vierge



Votre enthousiasme communicatif inspire votre entourage professionnel, vos idées innovantes seront écoutées.

Balance



Vous vous épanouissez plus qu'à l'accoutumée dans des situations sociales et vous êtes sollicitée de toutes parts : vous vous sentez particulièrement joyeuse.

Scorpion



Cette période est parfaite pour prendre du recul sur votre vie pro, concentrez-vous sur vos véritables ambitions.

Sagittaire



Vous avez des facilités à vous exprimer avec vos collègues, ce talent pour la communication vous place sous les feux de la rampe.

Capricorne



Vous pourriez montrer un rapport conflictuel à l'autorité, il faudra chercher à établir des compromis plutôt qu'à provoquer des tensions.

Verseau



Vous prenez votre imagination très au sérieux et vous pourriez concrétiser des inspirations artistiques.

Poissons



Votre ferveur pourrait intimider : votre passion est admirable mais n'oubliez pas de rester aussi à l'écoute de votre entourage.

SUDOKU

2	6							9
		1				8		
	5		9	2				
4				3	5	9		1
	7		4		1		8	
1		3	7	8				2
				4	9		1	
		8				5		
6							4	3

					8			
6		2			5	7		
	5	9	4					
3	9			1	6			7
	7		8	9	2		6	
8			3	4			1	5
					4	5	8	
		1	2			3		4
			7					



**Vignette
Journal Mensuel**
Est édité par :
C dit viN - Ass. loi 1901

Adresse :
La Base Alpha
32, boulevard du Jeu de Paume
34000 Montpellier
SIRET : 83342515000012
Web : www.journalvignette.fr

Email : contact@journalvignette.fr
Facebook : https://goo.gl/NaHKAp
Journaliste :
Aurélien Estève - 06 76 19 61 17
Directrice de la communication & photographie
Nathalie Savary - 06 28 06 16 70
Relecture : Pascaline Blandin
Conception graphique : Ixelkhan
Impression : JF Impression
Diffusion : LR Communication



Solution des sudoku

2	6	4	5	1	8	7	3	9
9	3	1	6	7	4	8	2	5
8	5	7	9	2	3	1	6	4
4	8	6	2	3	5	9	7	1
5	7	2	4	9	1	3	8	6
1	9	3	7	8	6	4	5	2
7	2	5	3	4	9	6	1	8
3	4	8	1	6	2	5	9	7
6	1	9	8	5	7	2	4	3

4	1	3	6	7	8	2	5	9
6	8	2	9	3	5	7	4	1
7	5	9	4	2	1	6	3	8
3	9	4	5	1	6	8	2	7
1	7	5	8	9	2	4	6	3
8	2	6	3	4	7	9	1	5
9	3	7	1	6	4	5	8	2
5	6	1	2	8	9	3	7	4
2	4	8	7	5	3	1	9	6



JOURNAL VIGN'ETTE

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION

www.journalvignette.fr



Retrouvez sur Internet toute l'actualité du vin

...gratuite et en accès libre !



@journalvignette

Scannez le code ci-contre avec la caméra de votre smartphone ou tablette. Cliquez sur le lien qui s'affiche... magique !

