



AOC Costières de Nîmes Lettre info n°34

Avril 2018

Sommaire

Finis Vignes Toquées, fini JeuDiVin, fini la Bodega et fini Nîmes Toquée !.....	2
Affectations parcellaires 2018 : vous avez jusqu'au 14 avril.....	3
Webmapping : la cartographie de mon vignoble de nouveau disponible	3
Charte Paysagère et Environnementale : ça bouge !.....	5
Belle moisson de médailles pour ce Concours Général Agricole 2018.....	5
9èmes entretiens Vigne et Vin en Languedoc-Roussillon	5
Utilisation de phyto : testez vos connaissances avant la saison	5
Loi de finances 2018 : quelques changements importants !.....	6
Bodega des Costières de Nîmes : invitez vos clients au sein de l'espace privatif !	7
Vignes Toquées, 10 ^{ème} édition avec Serge et Maxime Chenet.....	7
Vignes Toquées, le 1 ^{er} juin une rétrospective sous les étoiles	8
CrocoNews, partagez avec nous les nouvelles fraîches de l'appellation !.....	8
Membres du Bureau (en gras) et du Conseil d'Administration (tous).....	9
Bruno Manzone, nouveau Président de l'appellation Costières de Nîmes	9
Agenda des Vignerons	11
A votre service.....	12



Finis Vignes Toquées, fini JeuDiVin, fini la Bodega et fini Nîmes Toquée !

Et oui, toutes ces belles opérations sont terminées...

Mais rassurez-vous, elles ne sont terminées que pour moi !

Comme vous le savez certainement, je quitte l'AOC Costières de Nîmes juste après la dixième édition des Vignes Toquées.

A cette occasion, je m'amuse à dire que c'est la première fois, en 14 ans aux Costières de Nîmes, que je fais l'unanimité ! Car lorsque j'annonce mon départ, soit les gens sont contents pour moi parce qu'ils savent que je vais vers des perspectives qui me sont chères, soit les gens sont contents pour eux car ils ne me verront plus : !

Au delà de la boutade, point n'est besoin d'établir un bilan, mais force est de constater que je n'aurai pas l'occasion de remercier, individuellement, chacun d'entre vous, alors que je souhaite vivement faire.

Dont acte.

Merci donc de m'avoir supporté, aux deux sens du terme, pendant si longtemps. Merci de m'avoir suivi, de m'avoir houspillé, d'avoir parfois douté, de m'avoir si souvent encouragé. Merci d'avoir partagé avec moi vos visions de l'AOC, vos idées d'actions, vos analyses sur le comportement de la vigne ou sur le marché américain, vos expériences en élevage des blancs ou en structuration des réseaux commerciaux, votre stratégie d'entreprise, votre philosophie du vin ou, tout simplement, votre lien sensible au monde qui nous entoure.

Merci d'avoir pris le temps de me faire goûter vos vins et, par là, de m'avoir dévoilé un peu de votre âme.

Mon départ coïncide avec le changement de président, pourtant il n'y a aucun lien de cause à effet. C'est fortuit, mais finalement ça tombe bien. En effet, les bases techniques, financières et méthodologiques de notre syndicat sont saines et solides, l'équipe de salariés est compétente et engagée, le Bureau est rajeuni et décidé. Ainsi la voie est libre, et je sais donc que les AOC Costières de Nîmes et Clairette de Bellegarde vont bénéficier très vite de nouvelles avancées, de nouvelles réussites et de nouveaux résultats concrets. Je suivrai ça de très près et je m'en réjouis d'avance.

Ce sera bientôt l'heure du pot de départ, dont la date reste à fixer mais auquel je vous souhaite nombreux. L'occasion de partager quelques canons amicaux, des canons à l'image de nos échanges : expressifs, concentrés, francs, frais, puissants, veloutés et infiniment longs.

A bientôt.

Nicolas Ponzo



Affectations parcellaires 2018 : vous avez jusqu'au 14 avril

Le 5 mars dernier, l'ensemble des déclarations préalables d'affectation parcellaires vous ont été envoyés. **Celles-ci sont à vérifier par vos soins, à mettre à jour en particulier les informations concernant l'irrigation et à renvoyer avant le 14 avril prochain.** Passé cette date et l'absence de retour de votre part, votre DAP 2017 sera reconduite à l'identique pour 2018 pour les opérateurs ayant récolté/revendiqué du Costières de Nîmes en 2018. Pour les autres, l'affectation parcellaire ne pourra être reconduite et vous ne pourrez donc pas revendiquer de Costières de Nîmes (ni de Clairette de Bellegarde) en 2018.

Cette année, les parcelles plantées en 2016 peuvent être affectées en Costières de Nîmes et en Clairette de Bellegarde. Si ces parcelles sont plantées avec un cépage noir, elle ne pourront être revendiqués qu'en rosé cette année (et en rouge à partir de 2019).

Les coopérateurs (ainsi que les fournisseurs de raisins) ont la possibilité de n'affecter que de la syrah ou que du mourvèdre à partir du moment où les règles d'assemblage des cuvées de rosés et de rouges sont respectées. Pour rappel, la cotisation DAP est toujours d'actualité lors de la revendication, donc n'affectez en Costières que ce que vous souhaitez effectivement revendiquer. Par exemple, votre DAP 2018 indique 35 ha et votre DREV 2018 totalise 32 ha : votre différentiel est de 3 ha, aucune cotisation n'est facturée. Votre DAP 2018 indique 35 ha et votre DREV 2018 totalise 25 ha : votre différentiel est de 10 ha, vous souscrivez donc $10 \text{ ha} \times 20 \text{ €} = 200 \text{ €}$ de cotisation.

A vos affectations !

Webmapping : la cartographie de mon vignoble de nouveau disponible

Nous avons mis en place un outil cartographique à votre intention depuis 2013. Ce dernier a nécessité d'importantes mises à jour ces derniers temps, c'est pourquoi il n'était plus accessible. Avec l'intégration de votre affectation parcellaire 2017, de nouvelles fonctionnalités ont été apportées.

Voici l'adresse du site internet pour accéder au webmapping : <https://carto-territoiresetpaysages.fr/>

Ensuite il suffit de saisir votre identifiant et mot de passe envoyé par email.

Une fenêtre s'ouvre avec un accès à deux cartes :

- **Charte paysagère & environnementale** (unités paysagères, zones réglementées présentant un intérêt environnemental, balisage Costières de Nîmes, parcours Vignes Toquées,...)
- **Carte des terroirs de l'AOC** (affectations parcellaires, aire parcellaire délimitée de l'AOC, carte des sols, projets de délimitation « Franquevaux » et « Saint-Roman »,...)

Pour les coopérateurs, l'accès se fait désormais via votre cave coopérative.



Voici les nouvelles fonctionnalités :

- insertion des propositions de délimitation des futures DGC Costières de Nîmes « Franquevaux » et « Saint-Roman »
- insertion de l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins
- extraction des données de votre affectation parcellaire en Excel
- insertion des affectations parcellaires Clairette de Bellegarde pour les opérateurs concernés
- insertion de la carte d'occupation du sol en vigne (Costières de Nîmes et autres)
- intégration des éléments du balisage : enseignes et pré-enseignes avec le numéro du mât qui s'affiche lorsque vous zoomez sur la carte de la charte paysagère uniquement
- fonction géolocalisation : lorsque vous êtes sur le terrain avec votre smartphone pour vous permettre de voir si la parcelle où vous êtes



est bien située dans l'aire parcellaire délimitée de l'AOC Costières de Nîmes par exemple

- amélioration de la lisibilité des différentes cartes grâce à la possibilité de jouer sur l'opacité d'une ou plusieurs d'entre-elles

Plusieurs fonds de carte sont à votre disposition : cadastre (seulement en zoomant suffisamment), Google Satellite et Google Terrain.

Vous retrouverez toujours vos parcelles affectées en AOC Costières de Nîmes en 2017, l'aire parcellaire délimitée de l'AOC Costières de Nîmes définie pour la production de raisins, la carte des sols au 1/25 000ème et au 1/5 000ème avec classification par type de sol, texture, pierrosité, réserve utile, hydromorphie, accumulations calcaires, réseau BRL, outils de mesurage de parcelles, unités paysagères définies dans la charte paysagère et environnementale, actions mises en place dans le cadre du projet BioDiVine, zones réglementées présentant un intérêt environnemental, parcours Vignes Toquées,....

Lorsque vous cliquez sur l'une de vos parcelles sur la carte, une fenêtre s'ouvre avec l'ensemble des informations portées sur votre affectation parcellaire. Il est également possible de faire l'inverse, c'est à dire d'ouvrir la liste des parcelles affectées, de sélectionner une ou plusieurs parcelles et de demander à ce que la carte zoome ou centre directement sur la ou les parcelle(s) concernée(s).

Vous pouvez ensuite superposer à souhait plusieurs « couches » sur deux fonds de cartes

différents : Google terrain ou Google Satellite (vue aérienne). Par exemple la couche parcelles affectées avec la carte des sols ou la couche parcelles affectées avec aire d'AOC et cadastre. Lorsque plusieurs couches sont superposées et afin d'améliorer la lisibilité de la carte, vous pouvez régler l'opacité d'une couche afin de la rendre plus transparente en cliquant sur le libellé de la couche pour pouvoir choisir l'opacité. Il est également possible de faire des mesures de longueur, d'aire ou de périmètre de parcelles en zoomant au maximum pour être le plus précis possible. Enfin, une fonction géolocalisation est disponible et vous permet de vous géolocaliser depuis n'importe quel terminal équipé d'un GPS : smartphone, tablette, PC,... Pour cela, il suffit de vous identifier depuis ce terminal sur le terrain et de cliquer sur la fonction géolocaliser, un point bleu s'affiche alors sur la carte à l'endroit où vous vous situez.

Enfin, il vous est possible d'extraire toutes les données liées à vos parcelles vers un fichier excel ou encore dans un fichier au format KML, GeoJSON, WMS, WMTS afin de pouvoir les intégrer sur Geoportail ou Google Earth par exemple.

D'autres données seront disponibles très prochainement, n'hésitez donc pas à revenir régulièrement sur le site !

En cas de difficultés d'accès ou pour toute question relative à l'utilisation de cet outil, vous pouvez contacter **Romain Besson** [Coordonnées en dernière page].



Charte Paysagère et Environnementale : ça bouge !

Dans le cadre de la Charte Paysagère et environnementale, nous avons organisé deux réunions techniques à votre intention :

- Jeudi 8 mars à 16h30 à la Chambre d'Agriculture sur la **certification**

environnementale des exploitations.

Une vingtaine de producteurs étaient présents pour suivre la présentation de Lydie Caron-Picot, chef du service viticulture à la Chambre d'Agriculture du Gard. Celle-ci a présenté la démarche, les différentes modalités pour atteindre le niveau 3, seul niveau permettant de revendiquer la mention **Haute Valeur Environnementale (HVE)** ainsi que les possibilités d'accompagnement proposées



Photo réalisée par Romain Besson

par la Chambre d'agriculture. **Le compte-rendu de cette réunion est disponible sur le blog du Président :**

<http://leprez.costieres-nimes.org/?p=2488>

- Vendredi 16 mars de 8h30 à 12h30 au Château de Nages ayant réunis une trentaine de producteurs sur le thème de l'**irrigation** de la

vigne. Trois interventions étaient au programme (réglementation, ressources en eau et projets BRL, incidences et outils d'aides à la décision) ainsi qu'une visite de parcelles équipées. **Le compte-rendu de cette matinée est disponible sur le blog du Président :** <http://leprez.costieres-nimes.org/?p=2502>

Belle moisson de médailles pour ce Concours Général Agricole 2018

Passé la 1^{ère} étape des préselections, les jurés de la finale ont décernés au total 40 médailles pour les vins de l'appellation Costières de Nîmes dont 15 médailles d'or et 12 médailles d'argent. La Clairette de Bellegarde n'est pas en reste



puisque deux cuvées ont été médaillées cette année. Bravo à tous les lauréats, démontrant s'il en était besoin la qualité des vins présentés sur nos deux appellations.

9èmes entretiens Vigne et Vin en Languedoc-Roussillon

Cette année le thème abordé était le changement d'époque, réflexion sur les perspectives, les opportunités et les indispensables adaptations. Des présentations très intéressantes sur le changement climatique, la ressource en eau et son usage,

l'évolution de l'encépagement ou l'évolution de la réglementation sur les phytos. Toutes les vidéos ainsi que les présentations sont visionnables/téléchargeables sur le Blog du Président :

<http://leprez.costieres-nimes.org/?p=2481>

Utilisation de phyto : testez vos connaissances avant la saison

L'UIPP (Union des Industries de la Protection des Plantes) met à disposition sur son site internet un quizz afin que vous puissiez tester vos connaissances. De nombreux points sont traités comme le rangement des produits dans le local phyto, les EPI avant pendant et après

le traitement, les gestes de premier secours en cas d'incident, la gestion des fonds de bidons ,...

Pour commencer ce quizz, rendez-vous sur : <http://www.uipp.org/monphytopratique/Testez-vous>



Loi de finances 2018 : quelques changements importants !

En plus de l'obligation d'enregistrer les paiements au moyen d'un logiciel de comptabilité ou d'un système de caisse sécurisé et certifié dont nous vous avons fait part dans la lettre info n°31 de Décembre dernier, d'autres changements sont intervenus :

▪ **Augmentation des plafonds pour les activités accessoires** des exploitations imposées au réel. Le chiffre d'affaires de ces activités peut désormais atteindre **100 000 €** (au lieu de 50 000 € auparavant) tout en conservant le bénéfice du régime agricole. Le chiffre d'affaires des activités accessoires passe de 30 à **50 %** du chiffre d'affaires total de l'exploitation. L'administration fiscale fait une moyenne des trois derniers exercices et c'est cette moyenne qui ne doit dépasser aucun de ces deux plafonds. L'entrée en vigueur de cette mesure s'applique à compter de l'imposition des revenus 2017.

- **Reconduction et augmentation du crédit d'impôt Agriculture biologique** jusqu'au 31 décembre 2020. Celui-ci est porté de 2 500 à **3 500 €** à condition que 40% des recettes de l'exploitation proviennent de l'agriculture biologique. Les entreprises qui bénéficient déjà d'une aide à la conversion ou au maintien en agriculture biologique ne peuvent bénéficier du crédit d'impôt que si le total des aides, crédit d'impôt compris n'excède pas 4 000 €. Cette mesure s'applique aux crédits d'impôts calculés à partir du 1^{er} janvier 2018
- **Réduction de 5 à 3 ans de la durée minimale** pendant laquelle un exploitant ayant choisi l'option d'être imposé sur la moyenne triennale des résultats des trois derniers exercices ne peut changer d'option. S'il renonce à ce mode d'imposition, il pourra revenir sur son choix passé un délai de 3 ans contre 5 auparavant.



Bodega des Costières de Nîmes : invitez vos clients au sein de l'espace privatif !

Cette année encore, la Bodega des Costières de Nîmes s'installe dans la très belle cour de l'École des Beaux-Arts, hôtel particulier, classé Monuments Historiques, situé à deux pas de la Grand Rue, en plein cœur de la ville. Un lieu où poésie et magie se mêlent pour quatre nuits de fiesta.

Une belle occasion de célébrer la fêria dans une ambiance chaleureuse, avec vos clients et collaborateurs, au sein d'un espace



dédié aux entreprises où petites et grandes faims seront comblées grâce aux tapas à partager du food truck complètement toqué « Duke » !

Au menu, 3 formules intégrant vins, champagne tapas à partager au sein de l'espace privatif et ce à partir de 25 HT / pers.

Pour réserver, contactez Barbara Dodet ! dodet@free.fr - 06 82 66 50 15

Vignes Toquées, 10^{ème} édition avec Serge et Maxime Chenet

Cette année, Vignes Toquées change de décor et retrouve la zone nord de l'appellation Costières de Nîmes, après avoir longtemps foulé le vignoble des portes de la Camargue. Les participants débiteront leur parcours au Château Saint-Louis La Perdrix, à Bellegarde, pour 7 km de découvertes gourmandes. Etape par étape, les gastronomes et œnologues pourront déguster les vins des Costières de Nîmes en compagnie des vignerons et savourer les plats des chefs Serge et Maxime Chenet, qui officient au restaurant Entre Vigne et Garrigue. Amoureux du terroir gardois, les chefs proposeront une cuisine franche et colorée, aux saveurs méditerranéennes.



Crédit photo : Ø

l'école Hôtelière d'Avignon, il fait ses preuves chez Troisgros à Roanne puis chez les Frères Pourcel à Montpellier, avant de rejoindre son père dans les cuisines du Prieuré. Il enchaînera ensuite de belles références comme Jean-Pierre Jacob au Bateau Ivre à Courchevel (2 étoiles Michelin). Revenu depuis à Pujaut pour aider son père à l'ouverture d'Entre Vigne et Garrigue, ils obtiendront ensemble l'étoile au guide Michelin en 8 mois.

Formant un duo complémentaire, empreint d'une belle technicité, leur partage d'expériences a permis la naissance d'une cuisine généreuse, traditionnelle et créative: « à la Chenet ».

Père et fils, un parcours exemplaire

Après avoir obtenu son diplôme à l'école Hôtelière de Reims, Serge Chenet a fait ses armes dans de grandes maisons étoilées et dans les plus prestigieux hôtels français. Meilleur Ouvrier de France, il obtiendra seul 1 étoile au Michelin: d'abord au Château de Rochebelle dans la Drôme puis au Prieuré à Villeneuve les Avignon. Une success-story animée par une passion commune pour la cuisine qui poussera Maxime, son fils, à s'orienter dans la même voie. Diplômé de

Infos pratiques

Vignes Toquées : rendez-vous les 2 et 3 juin
Balade gastronomique de 7 km avec menu en 6 plats servis au cours de 6 étapes dans les vignes. 40 vins à déguster en présence des vignerons

Départs échelonnés tous les quart d'heure, de 9h45 à 13h15

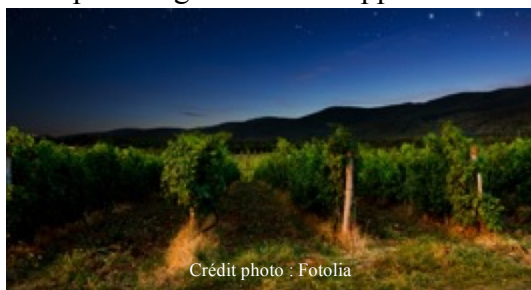
Tarif : 60 €/pers. Tarif réduit : 56 €/pers pour les groupes à partir de 12 personnes ou pour les moins de 26 ans.



Vignes Toquées, le 1^{er} juin une rétrospective sous les étoiles

10 ans ! Un anniversaire spécial pour Vignes Toquées qui réserve au grand public une jolie surprise. Exceptionnellement cette année et en avant-première, quelques chanceux sont invités à participer à une balade nocturne le 1^{er} juin, avec un niveau de prestation inédit.

A la tombée du jour, les aficionados de



Crédit photo : Fotolia

l'appellation se lanceront sur un parcours de nuit pour célébrer le vin, la gastronomie, et (re)découvrir certains des plats les plus emblématiques des éditions passées. Étape dans les vignes, banquet champêtre au domaine, c'est une soirée unique, luxueuse en l'honneur des chefs, des vigneron et des participants autour des plats qui ont marqué l'événement depuis sa création.

CrocoNews, partagez avec nous les nouvelles fraîches de l'appellation !

Chaque mois, l'AOC Costières de Nîmes partage les nouvelles fraîches de l'appellation avec sa base de données consommateurs (CrocoTeam, clients ayants déjà participé à l'un de nos événements, partenaires, ...).

C'est ainsi plus de 6 000 contacts qualifiés qui peuvent découvrir ou redécouvrir : portrait de vigneron, animations dans le vignoble, ou encore accord mets & vins,

bonnes adresses portant haut les couleurs de l'appellation !

Si vous souhaitez faire figurer l'un de vos événements au domaine dans cette newsletter n'hésitez pas à partager vos informations et visuel avec nous.

Contact – Manon Missongé [Coordonnées en dernière page].

CROCO News



Membres du Bureau (en gras) et du Conseil d'Administration (tous)

- ALLEMAND Robert - Cave Coopérative de Montfrin-Meynes-Comps et Théziers (SCA)
- **ANGELRAS Bernard** - Vignerons Propriétés Associés (SCA) - **Président d'honneur**
- BAILLET Benoît - Cave Coopérative Cellier du Bondavin - Cave de Redessan (SCA)
- CARRETON Christophe - Cave Coopérative des Grands Vins de Pazac (SCA)
- CASTAN Vianney - Château Saint-Louis la Perdrix (SCEA)
- CASTILLON Jérôme - Castillon & Fils (SCEA)
- CHARDON Jérôme - Terre des Chardons (EARL)
- COLLARD François - François Collard (EARL)
- **CORNUT Numa** - Château Guiot (GFA) - **Secrétaire adjoint**
- DARDE Benoît - Château Grande Cassagne (EARL)
- DUPRET Mathieu - Dupret (EARL)
- DURAND Hervé - De Forton (GFA)
- FERNANDEZ Delphine - Cellier des Vestiges Romains (SCA)
- GASSIER Michel - Gassier Michel (EARL)
- LE GRAND Pierrick - Bécamel B. - Château Bolchet
- **MANZONE Bruno** - Cave Coopérative Les Vignerons Créateurs (SCA) - **Président**
- **MARES Cyril** - Mas des Bressades (EARL) - **Secrétaire**
- **MOLINIE BOYER Fanny** - Château Beaubois (EARL) **Vice-Présidente Caves particulières**
- NEGRE Eric - Vignerons Propriétés Associés (SCA) - **Suppléant CA**
- PAQUET Jean-Baptiste - Fessy-paquet (SCEA)
- **RICOME Basile** - Les Vignobles Ricome (EARL) et Bataillouse (SCEA) - **Trésorier**
- ROUVIN Frederic - Vignerons Propriétés Associés (SCA) - **Suppléant CA**
- **TEISSIER Jérémy** - Cave Pilote de Gallician (SCA) **Vice-Président Caves coopératives**
- TEISSONNIERE Georges - Les Sources de la Marine (EARL)

Bruno Manzone, nouveau Président de l'appellation Costières de Nîmes

Jeudi 22 mars 2018, les Vignerons des Costières de Nîmes, réunis en Assemblée Générale, ont élu un nouveau Président pour un mandat de trois ans. Bruno Manzone, 46 ans, Président des Vignerons Créateurs (Bellegarde) s'inscrit dans la continuité de l'équipe sortante, menée par Bernard Angelras.



Crédit photo : Bruno Manzone

« Sans le collectif, tout est plus dur ! Voilà pourquoi je reste toujours investi dans la coopération et qu'aujourd'hui je m'engage pour l'AOC Costières de Nîmes »

Les axes prioritaires de son mandat

Travailler le positionnement premium de l'appellation

La notoriété des AOC Costières de Nîmes et Clairette de Bellegarde a considérablement évolué ces dix dernières années. La reconnaissance des terroirs de Franquevaux et de St-Roman reste une priorité parfaitement cohérente avec le positionnement premium

qu'ambitionne le nouveau Président. Dès fin 2018, il va recentrer les actions de promotion autour de la valorisation des vins.

Renforcer la préservation de l'environnement

Bruno Manzone est également engagé sur son domaine dans l'agriculture biologique depuis 1997. Pour lui, « la préservation de l'environnement, c'est le sens de l'histoire ». C'est ainsi avec conviction que le nouveau Président souhaite renforcer l'engagement de l'appellation dans les mesures agro-environnementales et mettre en place un accompagnement des entreprises viticoles qui souhaitent s'y investir.

Protéger l'aire d'appellation

Dans un contexte de pression foncière pour l'aire de production, la protection des terroirs devient un enjeu majeur de l'agriculture locale au sens large mais particulièrement de la viticulture en Costières de Nîmes. Le



nouveau Président se dit vouloir être très ferme afin de « préserver la création de valeur liée à l'AOC ».

Contrôler la qualité

Enfin, Bruno Manzone prône une attention de chaque instant pour maintenir les

fondamentaux à leur niveau d'exigence. Il insiste donc sur les éléments clefs que sont la qualité des vins et des contrôles, véritables pré-requis à tous les autres objectifs. Comme dans toute démarche qualité il s'agira de se nourrir de l'expérience, dans un processus permanent d'amélioration.

Bruno Manzone, en quelques dates :

1972 : naissance à Marseille

1996 : diplôme national d'oenologie de Montpellier SupAgro

1997 : installation comme vigneron en Agriculture Biologique

2004 : Président de la cave coopérative de Bellegarde

2010 : Président des Vignerons Créateurs

2013 : création du Domaine Manzone en cave particulière

2015 : Vice-Président Costières de Nîmes

2018 : Président Costières de Nîmes



Agenda des Vignerons

Manifestation, concours,...	Date	Lieu
Matinales de Nîmes Métropole : les enjeux de l'eau en agriculture	6 avril 2018 à 8h00 <i>Renseignements sur : https://bit.ly/2ultIYz Inscriptions sur : https://bit.ly/2GdTe3C</i>	Lycée agricole Marie Durand, Rodilhan
Floralies Campuget	7 & 8 avril 2018 de 9h00 à 19h00 Entrée 2€ par adulte	Château de Campuget, Mandel
Dégustation Presse Andrew Jefford	10 avril 2018	Caissargues
Concours des Grands Vins du Languedoc- Roussillon	11 avril 2018	Parc des expositions, Beziers
Vinitaly	15 au 18 avril 2018	Parc des expositions, Vérone
Challenge international du vin	20 et 21 avril 2018 <i>Inscriptions sur http://www.challengeduvin.com/ ouvertes jusqu'au 31 janvier 2018</i>	Palais des Congrès, Bordeaux
Le Mondial du rosé	28, 29 & 30 avril 2018	Palais des festivals et des Congrès, Cannes
London wine fair	21 au 23 mai 2018	Kensington Olympia, Londres
Salon Rhône Eclat : salon des jeunes vignerons de la Vallée du Rhône	5 au 6 mai 2018	Théâtre Antique, Orange
Concours Syrah du Monde	16 au 18 mai 2018	Château d'Ampuis, Ampuis



A votre service

Contactez	Sur son numéro direct ou par courriel	Pour des questions concernant :
Nathalie SANCHEZ Accueil et comptabilité	contact@costieres-nimes.org 04 66 36 96 20	<ul style="list-style-type: none">• Administratif courant• Calendrier• Facturation• Prélèvements, encaissement...
Romain BESSON Technique & administratif	aoc@costieres-nimes.org 04 66 36 96 22	<ul style="list-style-type: none">• Déclarations et registres obligatoires : identification, DAP, DREV, déclarations douanières,...• Hiérarchisation• Autorisations de plantation• Cahier des charges et contrôles• Réglementation générale ou spécifique (ex : pratiques œnologiques ou phytosanitaires)• Outils d'information internes (Lettre info, blog du Président...)• Système d'information géographique-Webmapping
Manon MISSONGÉ Communication & évènementiel	communication@costieres-nimes.org 04 66 36 96 24	<ul style="list-style-type: none">• Organisation des opérations évènementielles : Vignes Toquées, Bodega, Nîmes Toquée...• Communication externe et RP• Partenariats locaux• Balisage
Nicolas PONZO Direction	direction@costieres-nimes.org 04 66 36 96 23	<ul style="list-style-type: none">• Plaintes, réclamations• Fonctionnement général• Communication interne• Promotion collective et Inter-Rhône• Coordination des opérations évènementielles• Gouvernance, Bureau, CA, AG• Budget

Pour rappel, l'accueil téléphonique et physique est ouvert les lundi, mardi jeudi et vendredi de 9h00 à 12h30. En dehors de ces jours et horaires d'ouverture et sans rendez-vous préalable, votre accueil n'est pas garanti.

Responsable de la publication : Nicolas PONZO

Date d'édition : 06 avril 2018

L'absence d'information est dangereuse pour la santé. A lire sans modération.