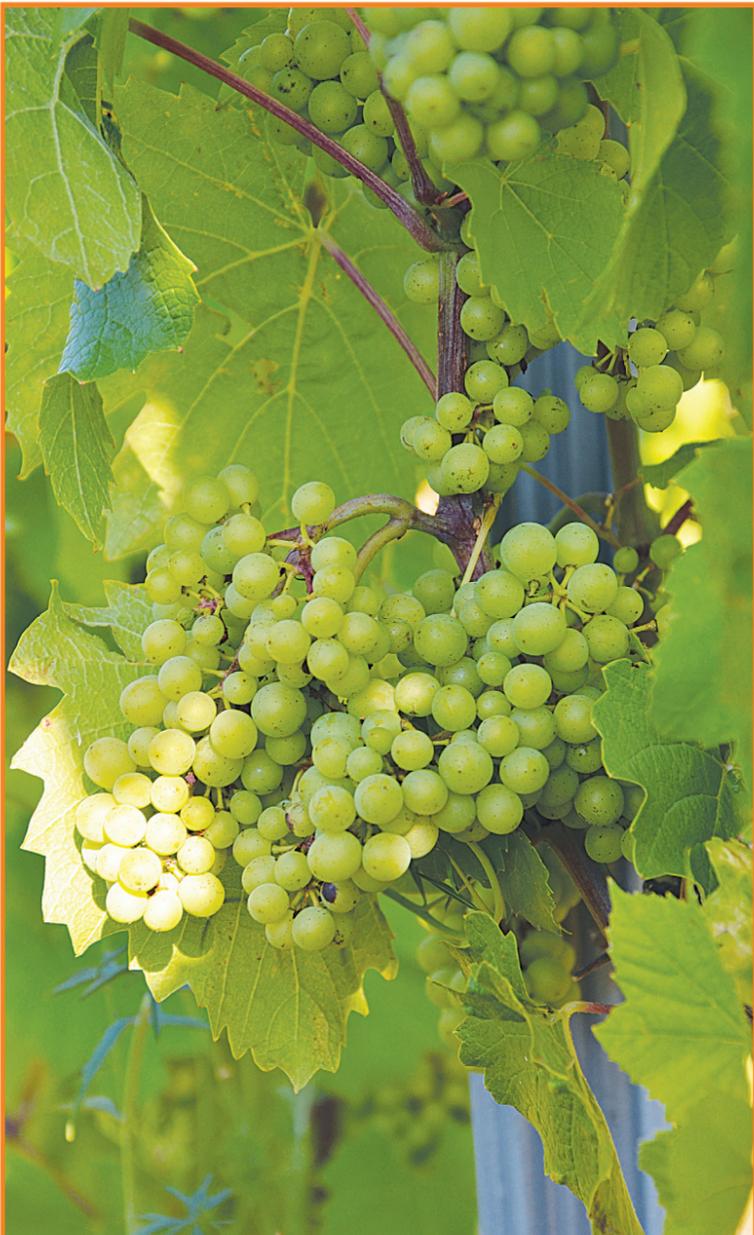


Beaujolais

LA GRAPPE DE LA SEMAINE



Notre grappe de la semaine, prise sur une parcelle de gamay à Odenas, continue de grossir tout doucement. L'anticyclone, qui s'étend sur la France depuis plus d'une semaine, est bénéfique pour la vigne et le sera encore plus au moment de la véraison.

MÉRITE AGRICOLE / Le 28 juin, Ghislaine Dupeuble, viticultrice au Breuil, a été élevée au grade de Chevalier dans l'ordre national du Mérite agricole.

Ghislaine Dupeuble adoubée

Le 28 juin, l'émotion était palpable au caveau du château des Per-tonnières au Breuil. Ghislaine Dupeuble, l'une des deux associés du domaine Dupeuble, a été élevée au grade de Chevalier dans l'ordre national du Mérite agricole. Cet insigne récompense des années de travail, mais surtout la passion sans limite de cette viticultrice qui a su faire sa place au sein d'un milieu masculin. « Cette médaille est un véritable symbole pour moi. Un symbole qui me touche au plus profond de moi. Il me fait surtout penser à mes parents qui nous ont, à mon frère Stéphane et moi, transmis leur savoir-faire et la passion pour le beau métier de vigneron. Ils m'ont surtout transmis la force et le courage d'affronter tous les médisants. Finalement, cette médaille ce soir est un peu un pied de nez que je leur fais », a souligné la toute nouvelle Chevalier de l'ordre national du Mérite agricole qui a reçu « le poireau » des mains de Patrice Verchère, député de la huitième circonscription. Étaient également présents : Pierre Castoldi, sous-préfet de Villefranche-sur-Saône, Bernard Perrut, député de la 9^e circonscription, Martine Publié, conseillère départementale et Frédéric Laffay, maire du Breuil. Cette détermination sans pareil, cette viticultrice membre d'Elles & Beaujolais, de Chefs et Chais en pays Beaujolais et du Geopark Beaujolais la tient avant tout de son amour pour le vignoble.

Ensemble

« Quand je parle à des clients de mon travail, je dis avec fierté qu'il n'y a pas plus beaux vins et région que le Beaujolais. C'est un challenge de taille que de présenter différentes cuvées en jouant sur la vinification ou encore les terroirs et ainsi faire déguster tous les atouts de notre géologie », commente Ghislaine Dupeuble.



Ghislaine Dupeuble a su faire sa place au sein du Beaujolais, elle fait notamment partie de l'association Chefs et chais en Beaujolais.

Par ailleurs, pour cette maman de quatre enfants, qui espère un jour elle aussi transmettre le flambeau, le Beaujolais n'est pas seulement une très belle région et de très bons vins qui se marient avec toutes les cuisines du monde, « c'est aussi une façon d'être, de penser, de vivre que l'on peut définir par le mot convivialité ». Ce sont aussi pour cette fervente défenseur de ce territoire des valeurs de partage, une philosophie selon laquelle le collectif permet d'aller toujours plus loin. C'est pourquoi elle a tenu à remercier les membres de Chefs et Chais et de bien sûr d'Elles & Beaujolais. Ghislaine Dupeuble a surtout rendu hommage à son frère, Stéphane, « son binôme » : « c'est moi qui porte le poireau ce soir,

mais la moitié revient à mon frère. Je suis convaincue par notre binôme car il a le mérite d'être beau et par ce que je sais qu'ensemble nous avons encore de magnifiques choses et de beaux projets à réaliser ! » « Il ne faut pas oublier non plus que le domaine est avant tout un travail d'équipe », a-t-elle conclu avant d'inviter tous les membres de l'équipe du domaine à les rejoindre sur scène pour la photo finale. Le domaine Dupeuble compte 45 ha répartis sur huit communes. Il produit 280 000 cols dont 75 % en rouge. Ils vendent 20 % de leurs vins en France et 80 % à l'export. Fondé en 1512, il n'a jamais quitté le giron familial. ■

Marie-Cécile Seigle-Buyat

L'Agriculture du Rhône s'invite dans les monts du Lyonnais

Recherche bénévoles

Les 1^{er} et 2 septembre, le temps d'un week-end, l'ensemble des agriculteurs du Rhône, qu'ils soient éleveurs, viticulteurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers posent leurs valises dans les monts du Lyonnais à Saint-Laurent-de-Chamousset. Le grand public sera également au rendez-vous de cette manifestation sur un territoire dynamique. Pour le bon déroulement de cette événement, le groupe de travail buvette/restauration a besoin de bénévoles.

Nous vous demandons de vous inscrire par tranche d'1 h 30 entre 10 h et 17 h 30.



Nous comptons sur votre mobilisation, afin que l'agriculture rayonne sur les monts du Lyonnais.

Merci de vous inscrire par téléphone au 07 68 33 89 04 ou par mail à m.rousse@fdsea69.fr

La présidente du CDML, Aline Lardellier

Brèves

ÉVÉNEMENT / Vinexpo Explorer dans le Beaujolais en 2019

L'entreprise Vinexpo, spécialisée dans la création et le développement d'événements, organisés par et pour les professionnels du secteur des vins et spiritueux, a créé il y a deux ans le nouveau concept Vinexpo Explorer. Cet événement itinérant valorise une région viticole. En 2017, l'Autriche avait accueilli la première édition. Du 23 au 25 septembre, l'événement se déroulera en Californie. Comme l'a annoncé Dominique Piron, lors de la session de la chambre d'agriculture, le Beaujolais aura l'honneur d'organiser l'édition 2019. Une véritable opportunité pour le vignoble puisqu'une centaine d'acheteurs clés internationaux sélectionnés par Vinexpo sont invités à découvrir le vignoble « dont la renommée n'est pas encore à la hauteur du potentiel de ses produits », décrit l'entreprise sur son site Internet. « Nous organiserons cet événement entre septembre et octobre, soit entre les vendanges et les beaujolais nouveaux, au cœur d'une période où il n'y

a pas de salons internationaux et où il y a de la vie dans notre vignoble », confirme le président d'Inter Beaujolais. Des conférences, des dégustations, des visites sur les domaines et un speed-dating entre producteurs et acheteurs devraient animer ce rendez-vous d'affaire.

CONCOURS DE LABOUR / La saison sera lancée le 21 juillet

Pour les Jeunes agriculteurs, été rime avec concours de labour. Le premier concours cantonal de la saison aura lieu le 21 juillet sur le canton de Beaujolais-Val de Saône prendra la relève le 22 juillet à Saint-Georges de Reneins, Lamure-Monsols le 4 août à Saint-Just-d'Avray et Saint-Symphorien-Mornant le 19 août. De son côté, le canton des coteaux du Lyonnais organisera le 29 juillet à Vaugneray un grand concours cantonal sur une parcelle de 8 ha. Les concurrents à la finale régionale de labours qui aura lieu fin août dans l'Ain seront sélectionnés ce 29 juillet. Cette manifestation sera également l'occasion de fêter les 20 ans de la communauté de communes des Vallons du Lyonnais. Une dégustation de produits locaux, un lancer de bottes

de paille et un parcours avec un quizz de découverte sont au programme. Un château gonflable sera également installé pour les enfants.

GRUMAGE / Dépôt des échantillons le 19 juillet

La sélection des Compagnons du Beaujolais aura lieu **mercredi 25 juillet**. Créée en 1984 par Gérard Canard, alors président des Compagnons du Beaujolais et directeur de l'interprofession, la sélection des Compagnons (ou grumage), vise à promouvoir les cuvées les plus racées, aptes au vieillissement, produites dans le Beaujolais. Ce label de qualité bénéficie d'une reconnaissance importante parmi les connaisseurs d'ici et d'ailleurs depuis son origine. Tous les vins produits dans la région beaujolaise et issus des cépages gamay et chardonnay, sont éligibles. L'inscription est gratuite. Les trois échantillons de chaque lot doivent être remis **jeudi 19 juillet** entre 9 h et 12 h au 210 boulevard Victor-Vermorel - Porte A - à Villefranche, bureau de l'Ordre des Compagnons du Beaujolais.

✓ En cas d'impossibilité, contacter Jean-Paul Champagnon au 06 07 47 84 19 pour fixer un lieu de rendez-vous.