

Prix de l'OIV 2015 catégorie VITICULTURE

« LA VIGNE Vol. 1 MALADIES FONGIQUES »

De Olivier Viret et Katia Gindro

Pays : Suisse

Langue : Français

Edition AMTRA

L'ouvrage rassemble les dernières connaissances de la recherche sur ce sujet particulièrement important en viticulture : les maladies fongiques.

Elles sont décrites de façon très didactique, dans un langage clair et précis, et illustrées d'une iconographie d'excellente qualité.

Les figures et graphiques sont riches et permettent de préciser des résultats significatifs.

Les textes sur fond blanc apportent les informations essentielles.

Les encadrés, sur fond gris et signalés par une loupe, offrent des détails scientifiques, obtenus le plus souvent à partir de travaux de recherche récents.

Le travail de Olivier Viret et Katia Gindro renouvelle l'offre de livres disponibles dans ce domaine qui dataient quelque peu.

Il s'agit d'un livre de référence que l'on doit toujours avoir à portée de main pour le consulter dès qu'une question se pose au sujet des maladies fongiques.

Il s'adresse aux étudiants, aux viticulteurs, aux techniciens et aux spécialistes.

C'est le premier tome particulièrement réussi d'une série de quatre livres sur la vigne.

Prix de l'OIV 2015 catégorie ŒNOLOGIE

« Le bois & le vin - Les mystères de leur mariage »

De Roger-Paul Dubrion

Pays : France

Langue : Français

Edition GFA Editions France Agricole

Le livre de Roger-Paul Dubrion permet une approche originale et exhaustive du rapport entre le bois et le vin.

Il débute par l'histoire de la forêt et des besoins bioclimatiques de la chênaie, se poursuit avec l'histoire de la fabrication des barriques et des futailles, se termine par un développement sur les relations existantes entre l'eau et le bois et surtout le vin et le bois...

Le sujet traité est illustré au travers de l'exemple de la Bourgogne.

Au fil de l'ouvrage, le lecteur trouvera des réponses à des questions complexes et très intéressantes : quelle est l'influence de l'origine géographique du bois sur l'élevage et l'influence sur le profil sensoriel du vin?, quels sont les rapports entre le bois et le vin? , quelles sont les raisons expliquant l'association du plus prestigieux des bois aux vins les plus réputés?

L'auteur est professeur honoraire de l'université de Dijon, passionné pour le vin et rédacteur de plusieurs ouvrages sur la vigne et le vin.

Le livre est bien illustré par des photos anciennes et actuelles, des figures, des cartes et de belles aquarelles de Gaëtan Nocq.

Il s'agit d'un ouvrage qui intéressera aussi bien les professionnels que les œnophiles.

Prix de l'OIV 2015 catégorie LITTÉRATURE

« ΣΑΝ ΚΡΑΣΙ - SAN KRASI » (Comme le vin)

De Maria Tzitzzi

Pays : Grèce

Langue : Grec

Edition Anubis

Il s'agit d'une histoire cosmopolite, d'un voyage dans le temps et l'espace qui commence en Europe au 19ème siècle, se poursuit en Amérique du Sud, et se termine de nos jours. C'est aussi une histoire familiale, sentimentale : une relation mère- fille difficile, avec à la clé un trésor caché dans la Cordillère des Andes...

La vigne est la toile de fond du roman.

La narration très contemporaine décrit tous les travaux d'un vigneron et aborde les connaissances depuis la vigne jusqu'à la qualité du vin.

Maria Tsitsi est œnologue conseil pour des vigneronns en Grèce, Professeure d'œnologie à l'Université d'Athènes, et participe à de nombreux concours de vins internationaux en tant que dégustatrice.

Avec son roman, elle introduit le lecteur dans son imaginaire : l'histoire d'une famille de vigneronns d'une remarquable complexité, que l'on retrouve au Chili, en France, en Italie et en Grèce... imaginaire qu'elle mêle habilement à la réalité par ses connaissances sur la culture de la vigne et l'élaboration des vins, sa maîtrise parfaite de la production viti-vinicole.

Une multitude de sujets est abordée au fil des 299 pages et des 57 chapitres ; comme les accords mets et vins, les règles du savoir-vivre liées au vin, la complexité de la vie, des questionnements éthiques, les rêves et le mythe de Némésis...

Cet ouvrage est un magnifique roman historique et informatif empreint d'une passion pour le vin. Il mériterait incontestablement un élargissement de son audience par une traduction en français et ou en anglais.

Prix de l'OIV 2015 catégorie VIN et SANTE

« The Physician, the Drinker, and the Drunk - Wine's Uses and Abuses in Late Medieval Natural
Philosophy »

De Azelina Jaboulet-Vercherre

Pays : Belgique

Langue : Anglais

Edition Brepols Publishers

Cet ouvrage remarquable aborde les différentes approches développées autour du vin, notamment dans sa composante médicale, au cours du Moyen-âge.

Azelina Jaboulet-Vercherre est Professeure à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, spécialiste de l'histoire du vin et de l'ivresse, et titulaire d'un doctorat de l'Université de Yale.

Sa thèse traite de la littérature médicale et la philosophie naturelle du XIIe au XVe siècle. Le livre est riche en références bibliographiques et respecte un équilibre entre les différents effets reconnus du vin à l'époque, sur la physiologie humaine et sur les risques délétères.

Elle aborde notamment les différentes sortes d'ivresses perçues au Moyen-âge, l'idée de tempérance et de l'addiction, les états, les dimensions et conséquences de l'ivresse quand la consommation de vin vient à bout de la raison et de l'intellect.

Le seul consensus, outre la nécessaire modération, se porte sur l'accord entre le vin et son buveur. Pour ce dernier, un bon vin est celui qui convient à son mélange humoral et qui ainsi, répond à son corps, à ses besoins et à son plaisir.

Prix de l'OIV 2015

catégorie DECOUVERTE et PRESENTATION des VINS

« Vins de feu »

De Charles Frankel

Pays : France

Langue : Français

Edition Dunod

Le livre de Charles Frankel permet de découvrir de façon très pédagogique le lien entre le volcanisme de la terre et les paysages viticoles qui y sont associés, les vins produits dans ces régions volcaniques.

L'auteur est géologue (volcanologue et planétologue), amateur de vin, et a écrit de nombreux ouvrages de vulgarisation scientifique.

Il nous emmène avec « Terres de Feu » sur les pentes de Santorin, du Vésuve, de l'Etna, du Stromboli, mais aussi sur celles de volcans plus anciens : dans le Puy de Dôme, les Canaries, la Californie et l'Oregon.

Au travers de ces exemples, il nous explique l'histoire de chacun des volcans, les principales éruptions et pour certains, les éruptions que l'on peut encore observer dans certaines conditions.

Une très belle illustration photographique permet de découvrir des paysages inédits, les principales cultures dont la vigne, les modes de conduite spécifiques imposés par les contraintes du lieu, en particulier climatiques.

L'auteur termine par des renseignements pratiques pour visiter, se loger et déguster ces vins un peu mystérieux.

Il s'agit d'un ouvrage qui intéressera aussi bien les œnophiles que les œnologues, et qui est une excellente invitation à la visite d'un de ces sites mythiques et, ou à défaut à la dégustation de ces vins originaux.

Prix de l'OIV 2015 catégorie VINS et TERRITOIRES

« Vinlandet Frankrike » (France, Pays du Vin)

De Britt Karlsson textes et Per Karlsson photographies

Pays : Suède

Langue : Suédois

Edition Carlssons Bokförlag

Ce livre magnifique décrit la France comme une terre de vin.

Toutes les régions viticoles et la diversité des vins produits sont décrits avec beaucoup de précision, de même que les aliments et la gastronomie qui y sont associés.

Il donne vraiment envie de découvrir la France, ses vins et ses vignobles.

Britt Karlsson est journaliste, dégustatrice et experte internationale dans le domaine du vin, et Per Karlsson est photographe et journaliste spécialisé dans la presse vitivinicole.

La compétence des deux auteurs doit-être soulignée.

Ils abordent l'histoire des vignobles, la classification des vins, le travail des vignerons et donnent aux lecteurs une série de renseignements pratiques comme notamment une liste de producteurs qu'ils recommandent particulièrement.

Les suédois qui s'intéressent au vin comme ceux qui souhaitent le connaître pourront lire ce livre avec énormément de plaisir, grâce à la qualité des informations et des photographies, et avec la perspective de découvrir les vignobles et les vins d'un grand pays viticole.

Prix de l'OIV 2015 catégorie ETUDES SPECIALISEES

« Les parfums du vin »

De Richard Pfister

Pays : Suisse

Langue : Français

Edition Delachaux et Niestlé

Ce livre didactique, comprenant de belles illustrations, est particulièrement pratique par son format et sa présentation très synthétique.

Il est idéal pour l'apprentissage et le perfectionnement de la dégustation.

Les odeurs y sont décrites selon 10 dominantes et 19 familles œnoflair.

Pour chaque parfum, l'auteur indique les provenances et la composition de l'absolu, la molécule, l'essence, l'huile essentielle, les composantes principales et les odeurs proches... Et enfin les vins du monde ou cépages dans lesquels l'amateur ou le dégustateur peuvent retrouver précisément chaque odeur décrite.

L'ouvrage comporte des explications claires concernant les types d'odeurs, le fonctionnement et le dysfonctionnement de l'odorat, ainsi que des conseils pertinents pour mémoriser les odeurs et comprendre pourquoi les parfums, les odeurs ne sont pas toutes décrites de la même façon d'une personne à l'autre.

Le lecteur comprendra également les raisons de l'imprécision comme l'ultra sensibilité du nez humain.

Richard Pfister est ingénieur œnologue de l'Ecole de Changins en Suisse, et dans le cadre de son mémoire, il a étudié la méthodologie de l'olfaction en parfumerie et l'application à l'analyse sensorielle des vins.

Il s'agit d'un livre de référence sur les arômes du vin ; très utile pour les vignerons, les œnologues, et tous ceux qui s'intéressent à la dégustation des vins ou bien s'interrogent à ce sujet.

Prix de l'OIV 2015 catégorie ACTES de SYMPOSIA

« LA ECONOMÍA DEL VINO EN ESPAÑA Y EN EL MUNDO »

De Raoul Compés López et J. Sebastián Castillo Valero

Pays : Espagne

Langue : Espagnol

Edition CAJAMAR CAJA RURAL, SERVICIO DE PUBLICACIONES

Cet ouvrage remarquable, très bien organisé et actualisé, a été réalisé par deux spécialistes dans leur secteur avec la plus fiable expertise.

Dans un style d'écriture didactique, l'ouvrage se base sur des articles scientifiques et des statistiques, pour analyser l'histoire du marketing, les aspects institutionnels, le changement climatique, des cas pratiques de distribution en Espagne, au Chili, en Argentine, en Allemagne, en France ou en Italie.

Raoul Compés López est Ingénieur agronome et Professeur à l'Université de Valencia, et J. Sebastián Castillo Valero est Docteur en économie et Professeur à l'Université de Castilla - La Mancha.

Les 730 pages de l'ouvrage représentent un volume de travail considérable.

Le livre sera particulièrement utile pour le développement des stratégies publiques et privées dans l'industrie espagnole du vin, et pour relever le défi de la mondialisation des marchés.

Il comprend une somme impressionnante de données : un apport du plus grand intérêt pour le secteur vitivinicole.

Prix de l'OIV 2015 catégorie ENCYCLOPEDIAS

« Wine Science - Principles and Applications »

De Ronald S. Jackson

Pays : Etats-Unis

Langue : Anglais

Edition Elsevier

Cet ouvrage est une 4^e édition, après celles de 1994, 2000 et 2008.

Il est structuré en trois grandes parties : la culture du raisin, l'élaboration et l'évaluation du vin.

Il regroupe toutes les connaissances anciennes et actuelles sur la vitiviniculture, depuis les principes et les connaissances de base jusqu'aux évolutions les plus récentes, et tous les chapitres disposent d'une abondante bibliographie.

Ronald S. Jackson est Professeur dans l'Ontario.

Dans cette nouvelle édition, il a développé notamment la micro-oxygénation, la macération pré-fermentaire à froid, les composés aromatiques et les conditions de leur libération, les nouvelles connaissances sur le vieillissement du vin, la gestion des effluents...

Dans le domaine de la viticulture, il s'agit le plus souvent de mises à jour; en particulier concernant la viticulture de précision avec l'intégration des nouvelles possibilités du GPS, les compléments sur la matière organique des sols et les maladies fongiques en développement ou encore les nouveaux parasites de la vigne.

On trouve également des articles sur le marketing, la réglementation, l'alimentation et la santé.

Ce livre est une contribution importante pour la vitiviniculture et s'adresse aux chercheurs, aux enseignants, aux élèves et aux professionnels du monde du vin.

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie VITICULTURE

2 ouvrages ex-aequo

« **Biologischer Weinbau** » (Viticulture biologique)

De **Uwe Hofmann**

Pays : **Allemagne**

Langue : **Allemand**

Edition Ulmer

« **Biologischer Weinbau** » (Viticulture biologique) apporte les bases scientifiques et pratiques d'une culture écologique de la vigne, et fournit également les éléments pour une conversion en viticulture biologique.

Suivant le précepte : « dans un sol sain pousse une plante saine », les 384 pages de l'ouvrage sont consacrées en majorité à la viticulture biologique, avec un chapitre qui aborde les principes de la biodynamie.

Les principaux chapitres concernent le sol, son entretien et son alimentation, les maladies et ravageurs et la lutte préventive et curative correspondante, les principes de l'écologie, la biodiversité et les mécanismes naturels de régulation...

Uwe Hofmann dirige le Centre Eco-Consult for International Organic Wine-growing.

Il participe à plusieurs Comités nationaux et internationaux et coordonne des programmes de recherche européens.

Son livre monumental, de référence, est destiné aux producteurs, aux élèves et aux enseignants.

Il mériterait d'être traduit dans plusieurs langues.

ET

« CHANGEMENT CLIMATIQUE ET TERROIRS VITICOLES »

Coordonnateur Hervé Quénol

Pays : France

Langue : Français

Edition Lavoisier

Cet ouvrage collectif présente l'impact de la variabilité climatique spatiale et temporelle à l'échelle d'un terroir.

La méthodologie développée est appliquée à plusieurs vignobles de renommée internationale.

Le coordonnateur, Hervé Quénol est Directeur de recherche au CNRS et expert à l'OIV. Les auteurs sont des scientifiques reconnus dans leur domaine.

L'équilibre du texte avec les figures et les tableaux est excellent.

Les chapitres abordent successivement l'état de l'art sur le climat et la viticulture, les outils et méthodes pour analyser et modéliser la variabilité spatiale du climat, la variabilité climatique des vignobles mondiaux, les expérimentations agro-climatiques et les résultats disponibles dans différents vignobles expérimentaux, ainsi que les mesures et la modélisation comme aides à l'adaptation au changement climatique.

Ce livre de référence sur le changement climatique permettra aux scientifiques d'intégrer cette nouvelle thématique dans leurs recherches.

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie ŒNOLOGIE

« LE SO2 EN ŒNOLOGIE »

De Jacques Blouin

Pays : France

Langue : Français

Edition Dunod

Ce livre constitue une compilation de données disponibles dans différents traités d'œnologie sur le sujet particulièrement important qu'est le SO₂.

Il traite à la fois des données théoriques sur les effets du SO₂, des aspects pratiques comme les doses d'utilisation à différentes étapes, les limites réglementaires, les solutions alternatives et les vinifications sans sulfite.

Jacques Blouin a réalisé sa thèse sur les sulfites, a travaillé au service expérimentation de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, et écrit plusieurs livres pratiques en œnologie.

Il s'agit d'un livre bien écrit, facile à comprendre, très pédagogique, qui s'adresse en priorité aux vinificateurs.

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie ECONOMIE VITIVINICOLE

« Economie et management du vin - Wine Business Management »

De Jérôme Gallo et Steve Charters

Pays : France

Langue : Bilingue FR et EN

Edition Pearson France

Le livre présente un intérêt international, en prenant en compte la globalisation du marché du vin.

La sélection des auteurs Jérôme Gallo et Steve Charters est pertinente : elle permet d'aborder une grande diversité de sujets sur le management, l'économie et le marketing du vin.

Le travail est bien structuré et se décompose en trois grandes parties : le contexte mondial et évolutif de l'industrie du vin y compris l'environnement juridique, les meilleures pratiques managériales dans les entreprises incluant les aspects financiers et stratégiques, les innovations et les aspects essentiels du marketing stratégique comme le comportement du consommateur, la gestion d'une marque, ou encore la promotion et la distribution.

L'ouvrage sera très utile aux chercheurs, aux enseignants, aux étudiants, aux spécialistes comme aux amateurs de vin.

Il constitue un atout pour faire connaître l'ESC Dijon.

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie HISTOIRE et BEAUX-ARTS

2 ouvrages ex-aequo

« La Revolución Vitivinícola en Mendoza, 1885-1910.
Las transformaciones en el territorio, la arquitectura y el paisaje. »

De Liliana Girini

Pays : Argentine

Langue : Espagnol

Edition Universidad de Mendoza

Liliana Girini a réalisé un excellent travail sur le patrimoine viticole de la région de Mendoza et son histoire, que le lecteur va découvrir dans ce bel ouvrage de 240 pages, illustré de nombreuses photographies d'époque en noir et blanc.

L'auteure a soutenu sa thèse de doctorat sur ce sujet et exerce comme architecte, spécialiste de l'urbanisme, chargée du patrimoine culturel de la Province de Mendoza. La ville a été créée en 1561 par l'espagnol Don Pedro Ruiz de Castillo, et la Province a été particulièrement marquée par l'immigration italienne au XIXe siècle.

Cette oasis, bâtie au pied de la Cordillère des Andes s'est transformée en zone viticole grâce à l'irrigation avec les eaux venant des Andes.

L'arrivée du chemin de fer en 1885 a permis le commerce du vin avec Buenos Aires et tout le pays.

De grandes bodegas ont été construites, avec des caves monumentales, et un siècle plus tard la première appellation d'origine est née : Lujan de Cuyo.

Les pergolas ont laissé la place à la culture en alignements serrés. C'est ainsi que Mendoza est devenue la capitale du vin de l'Argentine.

ET

« **Il vino nella storia di Venezia** » (Le vin dans l'histoire de Venise)

Carlo Favero, Coordinateur du collectif

Pays : Italie

Langue : Bilingue Italien et Anglais

Edition Biblos Edizioni

« **Il vino nella storia di Venezia** » (Le vin dans l'histoire de Venise) est un travail original sur le contenu culturel et historique de la République de Venise et de son territoire à vocation viticole.

Le livre décrit précisément le rôle de Venise dans l'histoire du développement de la production et du marché du vin à l'échelle mondiale.

D'une certaine façon, il est possible de dire que Venise est le premier exemple de la mondialisation du vin.

Cela permet également de comprendre l'importance du vin comme vecteur économique et social sur Venise, mais aussi sur le territoire où la République exerça son activité et son influence.

Le coordinateur Carlo Favero, s'est entouré des meilleurs experts pour réaliser cet ouvrage qui n'est pas seulement réservé aux chercheurs.

Le bon niveau des photographies et des illustrations sera apprécié par les lecteurs de même que la version bilingue.

C'est un ouvrage qui enrichit la beauté des lieux et des œuvres d'art associées au vin.

Mention Spéciale de l'OIV 2015
catégorie DECOUVERTE et PRESENTATION des VINS

« Une année en CORTON - Rencontres en haut lieu »

De Jon Wyand photographe, Textes François Perroy

Pays : France

Langue : Français

Edition Glénat

Ce magnifique ouvrage photographique révèle toute l'émotion, la passion, la sincérité de son auteur Jon Wyand; l'art d'un grand photographe dont la patience, la maturité, l'humilité font découvrir au fil des pages de véritables tableaux réalisés avec l'œil qui n'a rien laissé au hasard.

Tous les éléments sont réunis pour nous inviter au voyage et à la contemplation, et nous dévoiler de façon subtile le pouvoir absolu de la vigne en Corton au fil des saisons, l'harmonie entre les hommes et le coteau : un lieu magique et une situation unique où se côtoient deux grands crus : Corton en rouge et Charlemagne en blanc.

Chaque détail du quotidien lié intimement à la vigne est révélé avec beaucoup de poésie, d'authenticité.

La lumière exceptionnelle de Corton qui a été captée avec une grande maîtrise, des prises de vue sous des angles inattendus, nous révèlent la beauté des paysages, de la faune, de la flore, des objets du quotidien, des hommes...

Les textes, qui n'ont qu'un rôle secondaire puisqu'il s'agit d'un ouvrage photographique, mériteraient toutefois d'être traduits en anglais, pour optimiser la portée internationale, même si les photographies parlent d'elles-mêmes...

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie VINS et METS

« 50 Vini di Romania incontrano 50 piatti italiani d'eccellenza
Vinuri românești întâlnesc 50 preparate culinare italiene »

De Marinela Vasilica Ardelean

Pays : Italie

Langue : Bilingue Italien et Roumain

Edition Terra Ferma Edizioni

Ce beau livre est la rencontre de deux peuples différents mais historiquement unis par leur origine latine; une expérience sensorielle originale entre l'association des vins roumains d'une part et la gastronomie italienne d'autre part.

La Roumanie et l'Italie, l'accord entre vins et mets : un chemin commun qui se parcourt parmi les vignobles et les cépages roumains, de l'est à l'ouest et les restaurants de l'Italie, du sud au nord.

Marinela Vasilica Ardelean a adopté une démarche innovatrice en associant une cave roumaine à un restaurant italien, puis à partir d'une préparation du restaurant, elle a proposé un vin présentant le bon accord.

L'auteure a su mettre en valeur les vins roumains au grand potentiel, qui mériteraient d'être connus.

La qualité des photos et de l'édition fait de ce livre une œuvre d'art qui ravira aussi bien les experts que les amateurs de vin à la recherche de l'accord entre les vins et les mets.

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie MONOGRAPHIES

« Bordeaux et ses Vins – 19^e édition »
Collectif d'auteurs représenté par Bruno Boidron

Pays : France

Langue : Français

Edition Féret

Cette 19^e édition de « Bordeaux et ses Vins » représente un travail très important de 22 collaborateurs coordonnés par Bruno Boidron, Professeur honoraire de l'Université de Bordeaux.

A cela s'ajoutent les apports des Maisons de négoce et Châteaux du Bordelais.

L'ouvrage est impressionnant par ses 1950 pages et la qualité de son édition.

Il est parfaitement structuré en trois parties et quatre index pour les crus et les marques, les communes, les maisons de négoce et les propriétaires exploitants.

La première partie aborde les différentes facettes de la vigne et du vin en Gironde et comprend des développements récents sur la protection des terroirs et de l'environnement, la valeur et la typicité des vins de Bordeaux sur le marché mondial ou encore l'œnotourisme.

La deuxième partie ; la plus développée, décrit par appellations les classements qui lui sont propres, les principales conditions de production. Puis par commune, les données techniques, économiques et pratiques de chacun des Châteaux ou propriétés.

Enfin la troisième partie est consacrée à la place de Bordeaux et au négoce girondin.

Globalement c'est une remarquable base de données rigoureusement actualisée, destinée aux professionnels et aux œnophiles avertis.

Une traduction en anglais permettrait d'élargir le lectorat et une version électronique faciliterait la consultation de l'ouvrage.

C'est la « bible » du vignoble Bordelais et des vins de Bordeaux!

Mention Spéciale de l'OIV 2015 catégorie ENCYCLOPEDIES

« Encyclopédie des Caves de Champagne »
Michel Guillard directeur du collectif de 42 auteurs

Pays : France

Langue : Français

Edition Editions François Baudez

L'ouvrage est issu des travaux de constitution du dossier de candidature à l'inscription des « Coteaux, Maisons et caves de Champagne » au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO.

L'intérêt documentaire est indiscutable : la richesse des informations, leur diversité et souvent leur précision agrémentée d'anecdotes. Ce qui en fait un livre important et particulièrement intéressant avec plus de 300 pages et de nombreuses illustrations de qualité.

La construction des caves de Champagne et celle des « Maisons » (et marques) lui donne une légitimité historique si l'on se remémore que ces caves ont résisté à la « Grande Guerre » et recueilli les populations chassées de la ville de Reims complètement détruite en surface.

Le caractère international tient à la fois de la réputation mondiale du Champagne et de ce lieu d'affrontement des principales armées du monde.

Une galerie de portraits de femmes et d'hommes qui ont fait le champagne et la Champagne contribue à créer une image vivante de cette aventure humaine qui illustre parfaitement l'alliance unique des marques et de l'origine géographique, et qui selon la conclusion de l'un des auteurs, Michelle Prats, « met en valeur, un urbanisme, une architecture, un environnement issus des facteurs naturels et du génie humain et d'un processus industriel évolutif et vivant ».