

- DOSSIER DE PRESSE -

Quand le Vin de Bourgogne rencontre...

Le Thé de Fujian



Une journée ouverte au grand public samedi 5 novembre :

A la découverte des Thés de terroir

A Beaune du 1^{er} au 6 novembre 2011 :

Accueil des producteurs de Thés chinois, en Bourgogne

Ce projet est né à la suite des constatations suivantes :

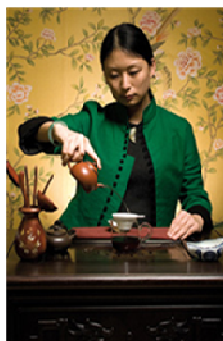
- La **notion de terroir**, si chère aux amateurs de vins de Bourgogne, mais souvent difficile d'approche, est généralement bien comprise par les amateurs de thé.
- On constate à l'heure actuelle, un **intérêt grandissant** pour **le Vin de Bourgogne** en Chine et réciproquement pour **les grands thés de Chine** en France.
- **Les Vins et les Thés de terroir** se démarquent de plus en plus des produits industriels en introduisant **une dimension humaine** au cœur même du produit.
- La consommation du Thé et du Vin s'accompagne d'un certain **rituel** à forte connotation **culturelle**. Véritables reflets du **statut social** de leurs consommateurs, Thé et Vin répondent parfaitement à l'adage : « Dites-moi ce que vous buvez, et je vous dirai qui vous êtes ! »

LES INITIATEURS DU PROJET :

Ce projet est né de la rencontre de :



Jean-Pierre Renard, consultant et spécialiste des vins de Bourgogne, formateur à l'Ecole des Vins de Bourgogne et au CFPPA de Beaune, animateur et conférencier intervenant régulièrement en Asie (Singapour, Taïwan, Corée du Sud, Chine...)



Nana Ding, en digne héritière d'une longue tradition familiale, consacre son énergie à transmettre sa passion de l'art du thé chinois que lui a transmise sa grand-mère. Installée en France, elle œuvre à l'instauration d'un véritable dialogue entre nos deux cultures qui partagent ces valeurs communes quant aux savoir-faire des traditions liées au vin et au thé.

OBJECTIFS DU PROJET

Ce projet a plusieurs objectifs :

- **Susciter un intérêt grandissant** pour ces deux boissons symboliques et en **favoriser leur commercialisation**.
- **Aider au développement touristique** des deux régions concernées (Fujian en Chine et Bourgogne en France).
- Créer une dynamique de **rencontres entre producteurs de Thé et producteurs de Vins**.
- Favoriser les échanges entre **la province de Fujian et la région Bourgogne**. Permettre à deux grandes civilisations de **tisser des liens à travers leurs boissons mythiques et symboliques**.

La Province de Fujian :

Population totale : 36,04 millions d'habitants

Population urbaine : 49,9%

Population active : 20,89 millions

Densité : 295,3 h/km²

Superficie : 122 000 km²

Région principalement montagneuse (point culminant à 2 154 m) avec 3 324 km de côtes et 1 400 îles.

Climat : subtropical, chaud et humide; la température moyenne est de 13° à 22°C.

Province côtière en pleine mutation, Fujian entend valoriser sa situation géographique privilégiée qui la place **à mi-chemin entre Shanghai et Canton**.

Encouragée par le dynamisme de la zone économique de Xiamen et par la croissance de ses activités portuaires, la Province de Fujian est devenue la **4^{ème} région exportatrice de Chine**. **C'est** une terre d'élection des Investissements Directs Etrangers qui traduit un **boom des implantations étrangères**.

Avec ses **200 000 tonnes** de thé produit chaque année, Fujian se place au premier rang du pays dans ce domaine, tandis que la production du thé Wulong représente près de 80 % de celle de Chine.

Depuis la réforme et l'ouverture, surtout depuis les années 1990, l'agriculture et la campagne du Fujian ont connu un essor rapide.

Ces dernières années, les secteurs prépondérants du Fujian ne cessent de s'agrandir. Fujian s'est engagé dans **l'exploitation de thé de très haute qualité et la valorisation de ses terroirs**, ce qui s'est traduit par une forte croissance du prix et une demande accrue à l'export.

Les Thés de Fujian :

Tie guan yin : Produit dans le An Qi, il appartient à la catégorie des thés verts et bleus. Il est considéré comme le meilleur thé Wulong en Chine et est dénommé le Roi du thé.

Thé de roche WuYi: Produit à Wuyi Mont, il est issu d'un théier qui pousse à même la roche. C'est un thé rare qui a la fraîcheur du thé vert et la douceur du thé noir. Les amateurs le classe comme thé exceptionnel.

Thé vert Tian Shan : Thé de très grande qualité produit à l'est du Fujian. Celui du Tian Mont a une très grande réputation. Son parfum ressemble à celui de l'orchidée fraîche et sa longueur en bouche est imposante.

Le Thé de Wuji : il est actuellement considéré comme **un des meilleurs thé du monde.**

- Premières plantations vers les années 200.
- En 976, galettes de thé à l'effigie du dragon et du phoenix pour payer le tribut à l'empereur.
- En 1302, création du jardin de thé royal sur les bords de la rivière.

Les thés de roche de Wuji comptent parmi les plus renommés de Chine. Le Da Hong Pao, à la robe rouge est sans doute l'un des plus réputés. Appartenant à la famille des Oolong, il a été **le Roi des Thés** pendant la dynastie Qing.

Quelques chiffres :

Production annuelle : 200 000 tonnes

Superficie : 160 000 ha

Valeur du marché : 20 milliards de yuans = 2, 110 060 milliards d'euros

Export :

- Japon
- Corée du Sud
- États-Unis
- Grande-Bretagne
- etc.

64 entreprises ont le label « Thé bio » (superficie 1 300 ha).
34 « ont le label « Aliment vert » (superficie 5 300 ha).
28 « possèdent l'attestation « sans pollution ».
1 200 plantations de thé ont été classées dans les normes alimentaires A et AA.

272 bases couvrant 26 700 ha ont été approuvées pour l'exportation par « l'inspection des entrées-sorties et quarantaines ». (P.S: les AOP de Bourgogne couvrent **27 800 ha**)

Classées au patrimoine mondial de l'Unesco :

Les maisons "Tulou"



Les maisons "Tulou" ont été classées au patrimoine mondial de l'Unesco en tant que modèle de « *bâtiments exceptionnels de part leur taille, leur tradition de construction et leur fonction, ils constituent un exemple unique de peuplement humain, fondé sur une vie en communauté et des besoins défensifs, tout en maintenant une relation harmonieuse avec leur environnement.* »



Le site du Mont Wuyi, dans le Fujian, a été classé patrimoine mondial naturel de l'Unesco en 1999.

LE PROJET :

Ce projet se déroulera en plusieurs étapes :

1. Un échange entre producteurs de Thé de la région de Fujian et producteurs de Vin de Bourgogne.

Cet échange permettra :

- la découverte d'une région et de son produit à travers son histoire, son élaboration, sa commercialisation et sa dégustation,
- mais aussi l'approche de la notion de terroir à travers un autre produit noble que celui de sa propre région. Ceci pouvant aider chacun des acteurs à mieux comprendre et mieux valoriser ses propres terroirs.

2. Un rapprochement entre la province de Fujian et la région Bourgogne mais aussi entre la **ville de Wujishan et celle de Dijon** avec une rencontre entre les personnalités des deux régions et des deux villes concernées.

3. L'Organisation de conférences, de séminaires et de dégustations commentées de thés de la province de Fujian en Bourgogne.

Accueil de groupes d'amateurs chinois en Bourgogne avec organisation de séjours-découverte autour des vins de Bourgogne.

L'Organisation de conférences, de séminaires et de dégustations commentées de Vins de Bourgogne dans la province de Fujian.

Accueil de groupes d'amateurs bourguignons en Chine avec organisation de séjours-découverte autour des Thés de Wuji dans la province de Fujian.

4. La création d'une Ecole des Vins principalement dédiée aux **Vins de Bourgogne** à Wujishan dans la province de Fujian.

Cette création répond à la forte demande des consommateurs chinois de cette province et doit ainsi leur permettre d'accéder à une meilleure connaissance des vins et de la Bourgogne.

Cette Ecole devra travailler en étroite collaboration avec **l'Ecole des Vins de Bourgogne de Beaune** (aide technique et pédagogique).

La création d'une **Ecole des Thés** en Bourgogne. Pour répondre à l'engouement des amateurs français pour les grands thés de Chine, cette Ecole proposera de nombreuses conférences, stages et séminaires ainsi que des séances d'initiation à la cérémonie du Thé.

Par l'intermédiaire de ces deux Ecoles, le public pourra découvrir les nombreux liens qui unissent la civilisation française et la civilisation chinoise.



LES PARTENAIRES :

Pour la Bourgogne :

Ce projet, porté par l'**Ecole des Vins de Bourgogne**, est soutenu financièrement par deux grandes institutions régionales :

- **la Région Bourgogne** (Conseil Régional),
- **le BIVB** (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne),

Il a reçu également le soutien :

- **de la ville de Dijon,**
- **du Pays Beaunois.**

Avec la participation de l'**Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO**, de **Bourgogne Tourisme**, des **Offices de Tourisme de Beaune et de Dijon**.

Pour la Province de Fujian :

Madame **Pu Nali**, interlocutrice du projet pour la Chine, est l'assistante directe du gouverneur de la province du Fujian. Elle a en charge le développement économique de cette dernière.

Attachée auprès du gouvernement central à Pékin (ministère de l'économie), elle est le point d'entrée important dans le cadre de la mise en oeuvre du projet.

Liste des partenaires engagés :

- **Association pour le Développement de la Culture Chinoise**
- **Ministère de l'agriculture**
- **Région de Fujian**
- **Ville de Wuyishan**
- **Centre culturel du thé en Chine**
- **Interprofession des producteurs de thé de Chine**

LE PROGRAMME :

Première visite des producteurs de thé en Bourgogne : du 1^{er} au 06 novembre 2011

L'objectif de cette visite d'une semaine est de permettre aux 15 membres de la délégation, producteurs de Thés et représentants officiels de la Province de Fujian, d'aller à la **rencontre** des producteurs de Vins de Bourgogne et d'échanger sur leur approche respective des terroirs et des moyens à mettre en œuvre pour les sublimer.

Ces rencontres s'achèveront le samedi 5 novembre :

- par une **journée-découverte** des grands thés de Fujian avec conférence-dégustation, repas gastronomique et cérémonie du thé, qui se tiendra à l'École des vins de Bourgogne, à Beaune

- par une **conférence publique à 15h30 à la Comédie du Vin à Beaune suivie d'un débat en présence des producteurs de thés et de producteurs de vins de Bourgogne.**

Sujets abordés :

- En Bourgogne, le terroir s'exprime par le climat, œuvre conjuguée de l'homme et de la nature. A l'origine de la classification des AOC bourguignonnes, peut-il servir de modèle à une classification des thés de la Province de Fujian?

- Thé, Vin et Spiritualité

Programme de réception de la délégation en annexe

En avril 2012, une délégation de producteurs de vins de Bourgogne sera accueillie dans la Province de Fujian.

CONTACTS :

Ecole des vins de Bourgogne

- Jean-Pierre RENARD, 06 85 81 92 61 – jp2renards@yahoo.fr
- Jean-Charles SERVANT, 06 82 83 84 92 – jean-charles.servant@bivb.com

Photos disponibles sur demande.

