

**APPEL DE L'ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN AUX CHEFS D'ÉTAT ET DE GOUVERNEMENT
PRESENTS A NEW YORK POUR L'ASSEMBLEE GENERALE DU 80^E ANNIVERSAIRE DE L'ONU**

Mesdames et Messieurs les Chefs d'État et de Gouvernement,

Comment prévenir et maîtriser les maladies non transmissibles sans pour autant renier le fondement de nos cultures, sans effacer ce qui fait vivre nos civilisations ? Voilà l'équilibre que vous devrez trouver le 25 septembre prochain, lors de la 4^e réunion de haut niveau des Nations Unies sur la prévention et la maîtrise des maladies non transmissibles et la promotion de la santé mentale et du bien-être.

Le vin est au cœur de cette interrogation. Trop souvent, on le réduit à une molécule d'alcool. Trop sommairement, on l'accuse d'être une drogue. Mais trop rarement, on pense à ce qu'il incarne. Issus de vingt pays différents, les membres de l'Académie Internationale du Vin souhaitent vous mettre en garde contre le danger de réduire le vin à un risque sanitaire, et d'oublier ainsi sa dimension culturelle, sociale et humaine. Voici ce qui est en jeu.

DENORMALISER LE VIN, C'EST ANNIHILER UN HERITAGE, PATRIMOINE DE L'HUMANITE

Le vin incarne huit millénaires d'histoire humaine, un ferment de convivialité, de joie et de partage, une connexion à la terre et aux paysages naturels et ruraux, un langage universel qui relie les peuples : la Géorgie à la Grèce antique, l'Oregon à la Toscane, la France à la Nouvelle-Zélande... A la fois singulier et mondial, partout il exprime la même chose : la patience de l'homme face au temps, son humilité face à la terre, son désir de célébrer ensemble. Offrir un verre de vin, c'est inviter l'autre à sa table, manifester par le geste la paix, l'amitié, la fraternité, le bonheur d'être ensemble.

Consommer modérément du vin, c'est défendre la culture du goût, de la mesure, et perpétuer ce lien qui unit les continents, les peuples et les générations. C'est apprécier plutôt qu'abuser. C'est déguster plutôt que boire. C'est aussi appréhender la santé par le prisme des relations sociales et familiales, du bien-être mental et du bonheur, car le lien entre joie de vivre et santé est indéniable.

DENORMALISER LE VIN, C'EST NIER SES BIENFAITS ET CLORE LE DEBAT SCIENTIFIQUE PREMATUREMENT

Un récent rapport NASEM (Académies Nationales des Sciences, d'Ingénierie et de Médecine des États-Unis) conclut que « *par rapport à une consommation nulle d'alcool, une consommation modérée est associée à une mortalité plus faible, toutes causes confondues* ». Nous ne prenons pas position scientifiquement, mais, comme de nombreux experts, nous regrettons l'absence d'un véritable essai randomisé à grande échelle qui, seul, permettrait de fonder un jugement sur des chiffres certifiés et non sur de simples données observationnelles, insuffisantes face à l'exigence de rigueur scientifique.

DENORMALISER LE VIN, C'EST CHOISIR LA PROHIBITION CONTRE L'EDUCATION ET LA LIBERTE

Nous ne méconnaissons pas les dangers de l'excès. Nous savons la nécessité de prévenir l'addiction, de protéger les plus vulnérables, de combattre les dérives. Nous faisons nôtre cette responsabilité de prévention et d'éducation, sans ambiguïté, car c'est par l'instruction que le consommateur apprend à déguster, à comparer et à apprécier le vin avec modération et qu'il devient lui-même ambassadeur de la modération.

Par la pédagogie, on peut à la fois préserver la liberté individuelle de consommer du vin sans abus et prôner responsabilité et contrôle. Le vin exprime ainsi sa vérité, dans la transmission des savoirs et des gestes, et dans l'apprentissage de la mesure.

Voilà pourquoi, Mesdames et Messieurs les Chefs d'État et de Gouvernement, nous vous appelons à prendre vos décisions dans une approche équilibrée et nuancée : lutter contre les excès, mais reconnaître la valeur de la modération ; prévenir les risques, mais préserver un lien fort de l'homme à la terre ; protéger la santé publique, mais respecter la richesse des cultures et la force des traditions. Car préserver le vin, c'est défendre une civilisation, un art de vivre, un patrimoine universel vivant, une part d'humanité que les générations se transmettent depuis des millénaires.

Juan José **Abó de Juan** – Abadia Retuerta (Espagne), Guillaume **d'Angerville** – Domaine Marquis d'Angerville (France), Angel **Anocibar** – Abadia Retuerta (Espagne), Jane **Anson** – Écrivain (Royaume-Uni), Juancho **Asenjo** – Écrivain (Espagne), Hans **Astrom** – Klein Constantia Estate (Suède), Franky **Baert** – Collectionneur (Belgique), Jesus **Barquin** – Equipos Navazos (Espagne), Alexander **van Beek** – Château Giscours (Pays-Bas), Joshua **Bergström** – Bergstrom Wines (États-Unis), Michel **Bettane** – Journaliste (France), Etienne **Bizot** – Bollinger (France), Hubert **Boidron** – Maison Boidron (France), Wojciech **Bonkowski** – Critique (Pologne), Bruno Eugène **Borie** – Château Ducru Beaucaillou (France), Claude **Bourguignon** – LAMS (France), Philippe **Bourguignon** – Écrivain (France), Willi **Bründlmayer** – Weingut Bründlmayer (Autriche), Christopher **Cannan** – Clos Figueras (États-Unis), Robert Gyula **Cey-Bert** – Écrivain (Hongrie), Jean-André **Charial** – Oustau de Baumanière (France), Gérard **Chave** – Domaine Jean-Louis Chave (France), Jean Louis **Chave** – Domaine Jean-Louis Chave (France), Jean-Pierre **Chevallier** – Château de Villeneuve (France), Donatella **Cinelli Colombini** – Fattoria del Colle (Italie), Corinne **Clavien Desfayes** – Œnologue (Suisse), Raoul **Cruchon** – Domaine Henri Cruchon (Suisse), Frans **de Cock** – Collectionneur (Belgique), Jean-Philippe **Delmas** – Château Haut Brion (France), Paul **Draper** – Ridge Vineyards (États-Unis), Thomas **Duroux** – Château Palmer (France), Kurt **Feiler** – Weingut Feiler-Artinger (Autriche), Mariano **Fernandez Ammunategui** – Producteur (Chili), Pierre-Henry **Gagey** – Louis Jadot (France), Angelo **Gaja** – Vino Gaja (Italie), Alberto **Graci** – Graci (Italie), Claude **Geoffray** – Château Thivin (France), Theodore **Georgopoulos** – Professeur (Grèce), Salvatore **Geraci** – Azienda Agricola Palari (Italie), Evangelos **Gerovassiliou** – Ktima Gerovassiliou (Grèce), Anthony **Hanson** – Conférencier (Royaume-Uni), Gaston **Hochar** – Château Musar (Liban), Emilienne **Hutin** – Domaine Les Hutins (Suisse), Joyce **Kékkö-Van Rennes** – Winjkasteel Genoels-Elderen (Belgique), Andreas **Keller** – Rédacteur (Suisse), Anthony **Lacey** – Mistral Wine (Royaume-Uni), Dominique **Lafon** – Domaine des Comtes Lafon (France), Alois Clemens **Lageder** – Vignobles Alois Lageder (Italie), Jean Baptiste **Lecaillon** – Louis Roederer (France), Jeannie Cho **Lee MW** – Journaliste (Corée), Pierre-Marie **Lledo** – Neurobiologiste (France), Maria José **Lopez de Heredia** – Bodega Lopez de Heredia (Espagne), Juan Carlos **Lopez de Lacalle** – Bodega Artadi (Espagne), Reinhard **Löwenstein** – Domaine Heymann-Löwenstein (Allemagne), Jorge **Lucki** – Journaliste (Brésil), Philippe **de Lur Saluces** – Château de Fargues (France), Elie **Maamari** – Château Ksara (Liban), Axel **Marchal** – Professeur à l'Université de Bordeaux (France), Franco **Martinetti** – F. Martinetti Viniculture (Italie), Ton **Mata** – Recaredo (Espagne), Laszlo **Meszaros** – Domaine de Disznoko (Hongrie), Etienne **de Montille** – Domaine de Montille (France), Eva **Moosbrugger** – Domaine Schloss Gobelsburg (Autriche), Jasper **Morris MW** – Écrivain (Royaume-Uni), Fiona **Morrison MW** – Journaliste (Royaume-Uni), Roberto **de la Mota** – Revancha & Mendel Wines (Argentine), Dorli **Muhr** – Weingut Dorli Muhr (Autriche), John **Olney** – Ridge Vineyards (États-Unis), Raymond **Paccot** – Domaine La Colombe (Suisse), Alvaro **Palacios** – Alvaro Palacios (Espagne), Filipa **Pato** – Filipa Pato & William Wouters (Portugal), Jean-Pierre **Perrin** – Château de Beaucastel (France), Dominique **Piron** – Domaine du Vieux Bourg (France), Bruno **Prats** – Ingénieur agronome (France), Pietro **Ratti** – Cantina Renato Ratti (Italie), Josep **Roca i Fontané** – Celler de Can Roca (Espagne), Pierre-André **Roduit** – Domaine du Grand-Brûlé (Suisse), Raoul **Salama** – Château de Balleure (France), John **Salvi** – Écrivain (Royaume-Uni), Véronique **Sanders** – Château Haut Bailly (France), Erik **Sauter** – Écrivain (Pays-Bas), Carl **von Schubert** – Weingut Maximin Grunhaus (Allemagne), Michael **Schuster** – Consultant en vin (Royaume-Uni), Marc-André **Selosse** – Professeur (France), Jacques **Seysses** – Domaine Dujac (France), Michael **Silacci** – Opus One (États-Unis), Peter **Sisseck** – Dominio de Pingus (Danemark), Diana **Snowden Seysses** – Domaine Dujac & Snowden Vineyards (États-Unis), Felipe **de Solminihac** – Vina Terra Noble (Chili), Oliver **Spanier** – Battenfeld Spanier (Allemagne), Serena **Sutcliffe MW** – Sotheby's (Royaume-Uni), Pierre **Tari** – Collectionneur (Suisse), Ivo **Varbanov** – Ivo Varbanov Wines (Bulgarie), Christine **Vernay** – Domaine Georges Vernay (France), Quim **Vila Betriu** – Vila Viniteca (Espagne), José **Vouillamoz** – Généticien (Suisse), Yannis **Voyatzis** – Boutari Wineries (Grèce), Maurizio **Zanella** – Ca' del Bosco (Italie).

Contact : info@academievino.org

Fondée en 1971, l'Académie Internationale du Vin est un lieu de réflexion collégial et responsable, regroupant une centaine de membres issus d'une vingtaine de nationalités différentes. Par ses travaux, l'Académie Internationale du Vin souhaite contribuer à l'amélioration des méthodes de viticulture et de production de vin, dans une approche respectueuse de la nature, vers des standards de qualité toujours plus élevés.

L'Académie Internationale du Vin mène ses réflexions et dirige ses débats dans la plus stricte indépendance vis-à-vis des institutions gouvernementales, des autorités de régulation et des influences privées. Elle rassemble essentiellement des producteurs, des scientifiques, des sommeliers et des journalistes. Ses membres sont admis par cooptation et partagent une éthique commune de la production de vin de lieu, spécifique à son terroir et produit dans le respect des usages locaux, dans un objectif de qualité et de pérennité, fruit d'une histoire longue et de traditions anciennes.

Le changement climatique, la biodiversité, la viticulture régénérative, le captage du carbone, l'évolution des méthodes et dosages des traitements phytosanitaires, les habitudes de consommation, l'enrichissement et la préservation des sols sont quelques-uns des sujets régulièrement discutés au sein de l'Académie Internationale du Vin.