

Edition : **Fevrier 2024 P.70-87**

Famille du média : **Médias spécialisés**

grand public

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **300000**

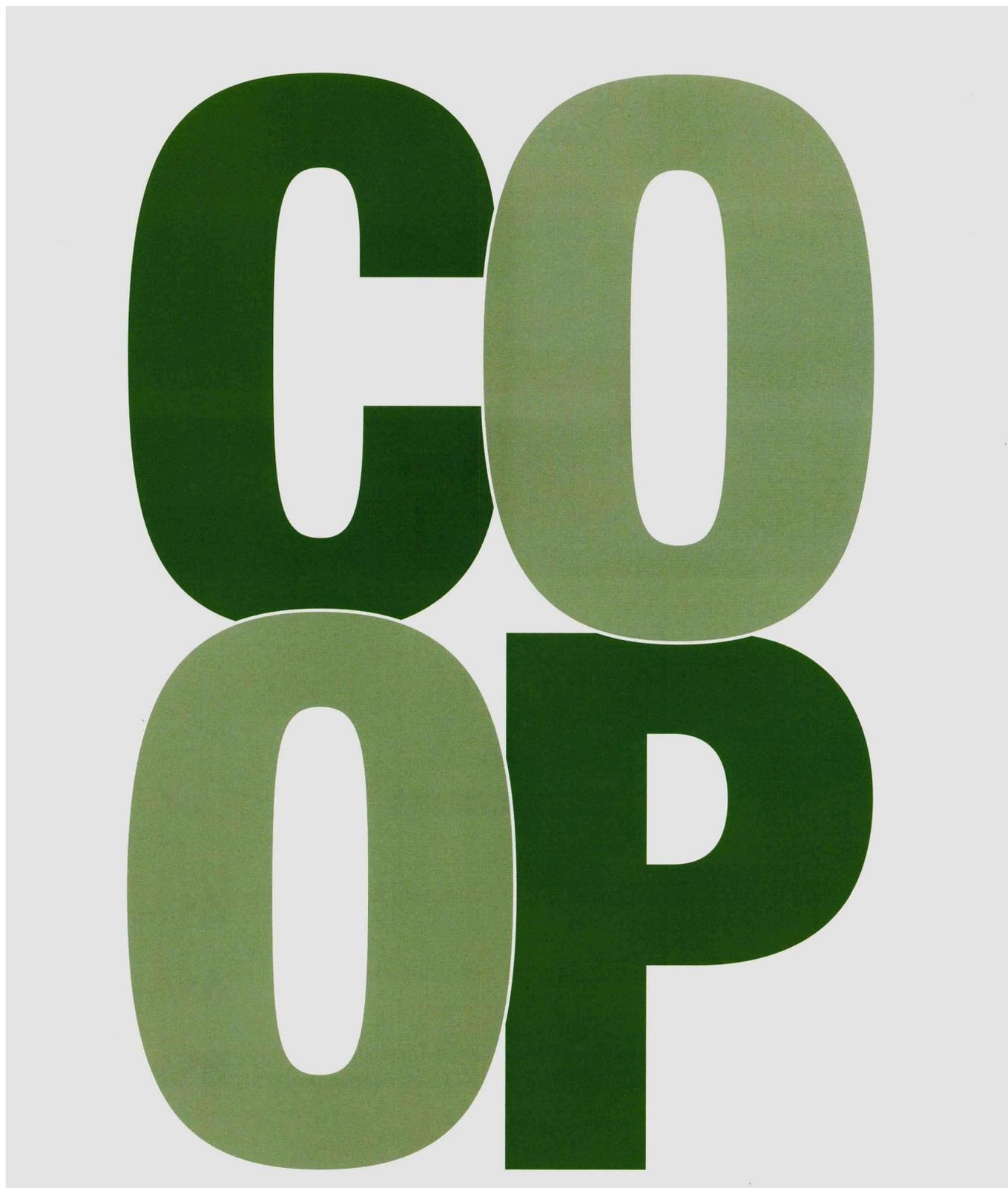
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : **Yoann Palej**

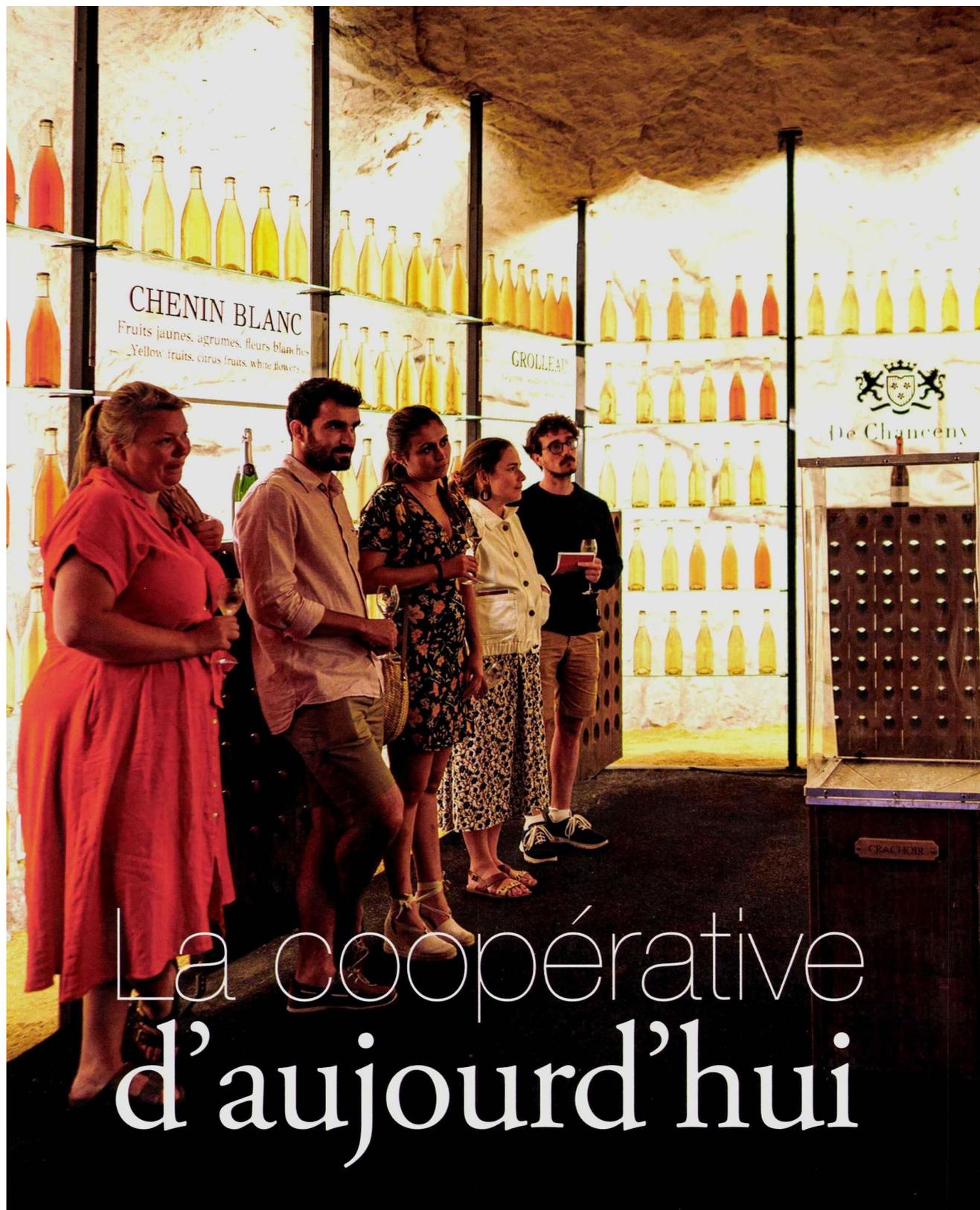
Nombre de mots : **3122**

TERRE DE VINS



CHAPITRE III

Des portes
grandes ouvertes



La coopérative d'aujourd'hui

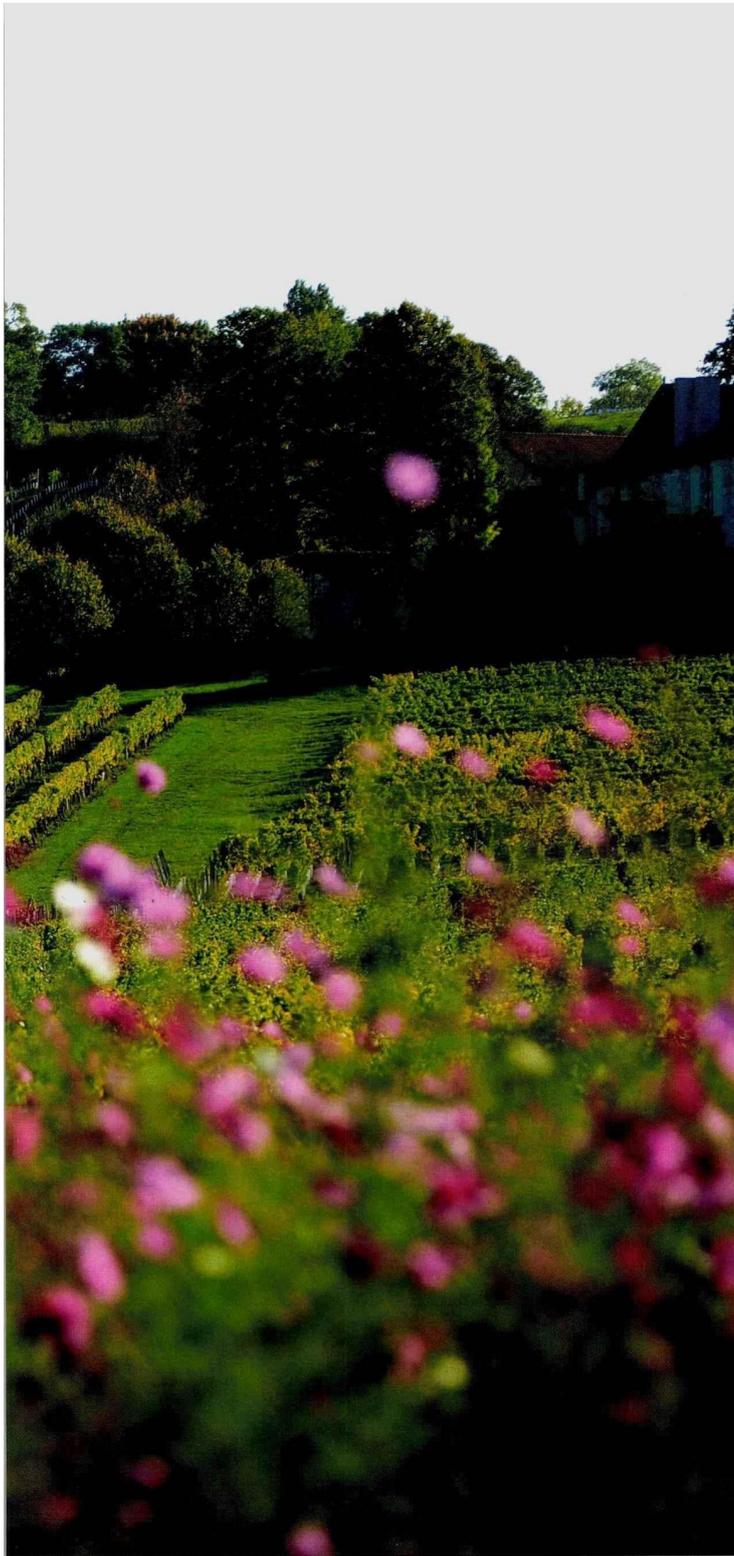


ESCAPADE | ŒNOTOURISME

Depuis une dizaine d'années, l'œnotourisme est une activité en pleine expansion dans le monde viticole pour quiconque voudrait se distinguer de son voisin, augmenter sa notoriété, sa part de vente directe, et faire de l'expérientiel une source de revenus pour accompagner la commercialisation de vins. Mais, aujourd'hui, se limiter à une dégustation-vente est une hérésie car le client est de plus en plus exigeant et demandeur. Il veut être immergé dans un univers authentique, vivre une parenthèse vigneronne, comprendre comment le vin a été produit... Il faut donc structurer les offres pour sortir du lot en incluant l'originalité, le respect des pratiques environnementales et l'accessibilité à tous les publics en répondant aux critères des œnotouristes, qu'ils soient épicuriens, novices, explorateurs, classiques ou experts. Un vrai tour de force quand on gère de grosses exploitations. Dans le monde de la coopérative, l'accueil est ancré dans l'ADN avec notamment un taux d'ouverture élevé tout au long de l'année. Ce qui est nouveau, c'est l'évolution des propositions autour de l'innovation, de l'art, de la valorisation du bâti, du patrimoine et du terroir. Si les chiffres sont difficiles à trouver, on estime, en moyenne, qu'une cave (ou un domaine) augmente son chiffre d'affaires de 20 % en proposant des prestations œnotouristiques. Et ce chiffre aurait tendance à gonfler... ■

Par Yoann Palej, photographies DR





CAVE COOPÉRATIVE DE MONBAZILLAC

LA VIE DE CHÂTEAU

Perché sur un coteau dominant un océan de vignes, en plein cœur de la plus grosse appellation de liquoreux au monde, le château de Monbazillac offre un panorama extraordinaire sur la vallée de la Dordogne. Acheté en 1960 par la cave coopérative, il est l'emblème de la structure et un bijou dont on prend extrêmement soin (150 000 € par an sont consacrés à l'entretien). « *C'est notre fer de lance pour la partie œnotouristique et un outil indéniable pour promouvoir nos vins tout en parlant du patrimoine, alors on se donne les moyens* », reconnaît Guillaume Barou, le président. Classée monument historique, l'enceinte du XVI^e siècle a été repensée en 2022 pour créer encore plus de lien avec les 60 000 visiteurs annuels, une restructuration tournée vers un tourisme d'avenir grâce à de la vidéo, de l'audio, des jeux de lumière, des énigmes, du mapping, des animations. « *On a la chance de pouvoir proposer une offre complète et de faire le lien entre nos différents univers*, prolonge Sylvie Alem, la vice-présidente. *Le visiteur peut déambuler grâce à un parcours immersif, admirer des expositions d'art, profiter d'une pédagogie viticole dans un musée dédié et découvrir nos succulents nectars lors d'ateliers dégustation commentés.* » La période estivale offre encore plus de possibilités : des soirées « Paradizillac » pour admirer le coucher de soleil en sirotant un cocktail à base de... monbazillac et un restaurant baptisé Le Pavillon Brizay, qui fait la part belle aux produits de saison périgourds. Enfin, dans la cave voûtée, un parcours ludique sur la vigne, enrichi d'énigmes, est réservé aux enfants. « *Tous les coopérateurs (48 en tout pour 1 100 hectares) sont très impliqués*, poursuit le président. *L'été, chaque jour, un vigneron se charge d'une animation autour de la production de vin, des actions environnementales, du patrimoine ou de la robotique.* » La vie de château.

24240 MONBAZILLAC – 05 53 63 65 06 – chateau-monbazillac.com



TERRE DE VINS AIME

Château Monbazillac 2022 Monbazillac

Récemment lauréate du concours des vins de Monbazillac, cette cuvée, issue d'une sélection parcellaire, est l'essence même de la cave. Un liquoreux riche et savoureux sans lourdeur, doté d'une belle fraîcheur et soutenu par une trame harmonieuse. On se délecte de ces arômes autour des écorces d'orange, des fruits confits et des notes réglissées. L'équilibre entre la sucrosité et la vivacité est incroyable.

25 €

FLORÈS, LES VIGNERONS DE FLORENSAC

UN COUP (DE FOURCHETTE) D'AVANCE

En plein cœur d'une appellation qui a le vent en poupe, l'AOP Picpoul de Pinet, la cave de Florensac (baptisée « Florès ») fait figure d'exemple sur la scène œnotouristique. Très tôt, les vignerons de cette coopérative de 80 adhérents, fondée en 1934, ont compris l'importance de lier le vin à une offre plus large, autour de la gastronomie et de l'accueil client. Depuis seize ans, un restaurant est accoué à l'activité de commercialisation de la production. « *On a eu la chance d'avoir des visionnaires avant nous, car, à l'époque, aucune cave n'avait eu cette idée* », reconnaît Stéphane Roques, le directeur de la structure depuis 2017. Avec son compère Marc Carda, le président arrivé au même moment, ils ont réorienté la stratégie et métamorphosé la cave. « *Nous avions besoin d'un outil moderne, adapté à notre nouvelle notoriété* », poursuit le directeur. Ce sera Vinipolis, un complexe unique comprenant, en plus du restaurant Florès'sens, carrefour parfait entre la gastronomie locale et le savoir-faire authentique des vignerons, une salle de réception pour des séminaires et un caveau de vente flambant neuf (ouvert tous les jours !). Aujourd'hui, le résultat est là : un marché export en croissance, une production quadruplée en six ans (environ 1 million de bouteilles), un restaurant ouvert toute l'année (sauf le lundi) qui ne désemplit pas et des événements privés de plus en plus fréquents. « *Nous sommes également au point de départ d'une œnorando baptisée "Sur les pas de mademoiselle Florensac", qui nous amène énormément de randonneurs et de curieux* », ajoute Stéphane Roques. En 2024, la cave espère pouvoir proposer des box week-end et journée en mettant en valeur les hébergeurs, producteurs et animateurs locaux. « *Le credo de Florès n'a finalement pas changé, malgré les innovations : apporter du plaisir et rester une structure humaniste et familiale* », conclut le président. Pari gagné.

34510 FLORENSAC – 04 67 77 00 20 – flores.vin



TERRE DE VINS AIME
Sauvignon Blanc 2022
Gamme Signature
 IGP Pays d'Oc

Un très joli sauvignon qui s'exprime typiquement sur les agrumes et les fruits exotiques (mangue et ananas notamment). Le nez est vif, percutant et la bouche séduisante avec une belle ouverture sur l'herbe fraîchement coupée et une minéralité singulière. La finale salivante donne envie de passer à table. Plaisir garanti à prix mini.

7,70 €

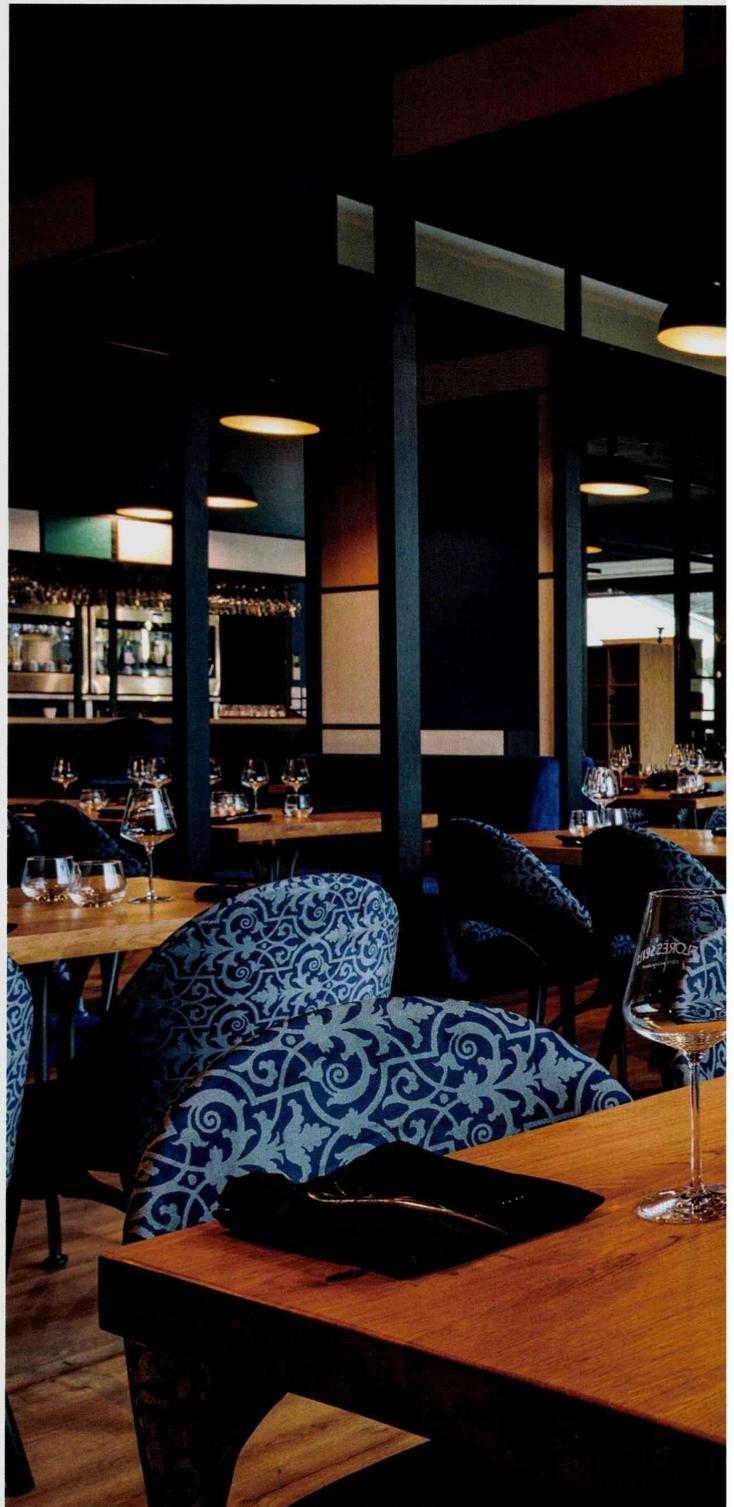




Photo Ludo Chartes





VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX

LE PIC DE FORME

Sous le regard bienveillant de l'emblématique pic Saint-Loup, les Vignobles des 3 Châteaux se font doucement une place au soleil dans le paysage viticole du Languedoc. Issue de la fusion de trois entités en 1993, la coopérative de 80 vigneron·nes a changé de braquet dans sa quête d'ascension avec l'ouverture il y a deux ans d'une boutique de 200 m² en plein cœur de Saint-Mathieu-de-Trévières. « *Il nous fallait une vitrine à la hauteur de notre statut de premier producteur en AOP Pic Saint-Loup (un peu plus de 1 million de bouteilles), explique Bruno Bonzoms, le directeur commercial. Et les chiffres nous donnent raison puisqu'on a réalisé une hausse de 100 000 € de chiffre d'affaires dès la première année d'ouverture.* » Mais la structure a voulu aller plus loin en proposant à l'étage une grande salle de réception de 145 m² dotée d'une terrasse semi-couverte immense avec vue sur le pic et le château de Montferrand. « *C'est un cadre idyllique pour tous nos événements professionnels, comme des séminaires, des réunions d'entreprise, des fêtes privées, et nous nous sommes donné les moyens avec des outils techniques, un accès PMR (ascenseur), des vestiaires et un grand espace traiteur* », poursuit Bruno Bonzoms. L'été, c'est au rez-de-chaussée que la cave tire son épingle du jeu avec une oliveraie ombragée où les soirées sont légion : musique en live, dégustation et restauration au programme. « *Nous organisons également tout au long de l'année des dégustations thématiques, des ateliers d'œnologie, des expositions, des marchés artisanaux et des rendez-vous découverte où les producteurs sont très impliqués* », relaie Frédéric Plenecasagne, responsable du développement des ventes locales. Labellisée Qualité Tourisme et Vignobles & Découvertes, la coopérative espère accentuer son offre d'accueil et le nombre de visiteurs avec la prochaine création d'une œnorando au départ de la cave.

34270 SAINT-MATHIEU-DE-TRÉVIÈRES – 04 67 55 81 22 – vd3c.fr



TERRE DE VINS AIME Les Déesses Muettes « Obsession » 2019 Pic Saint-Loup

Microcuvée élaborée en hommage aux statues-menhirs sculptées il y a 4 500 ans dans les environs du pic Saint-Loup, cet assemblage syrah-grenache est un exemple fidèle de la qualité du travail de la cave et de la richesse de son terroir. Dense, profonde, puissante, elle ravira les palais les plus sceptiques avec une fraîcheur et une longueur déconcertantes. Réservée aux amateurs de garrigue, de fruits mûrs et de notes mentholées. Un vin de gastronomie. 25,80 €

CAVES RICHEMER

LA PERLE DE THAU

Sur les bouteilles estampillées Caves Richemer, l'hippocampe moucheté s'affiche comme emblème. Un moyen d'affirmer un certain particularisme. Lovée entre la mer Méditerranée, le canal du Midi et la lagune de Thau, la structure est l'unique coopérative vinicole de bord de mer. « *Les blancs sont notre fer de lance avec environ 65 % de la production et une typicité bien marquée par la tension, la fraîcheur et la salinité* », développe Vincent Capmas, le directeur commercial France et export. Si l'objectif est de développer le conditionné (environ 20 % actuellement), la cave n'a pas manqué le virage de l'œnotourisme en changeant de peau en avril 2021. « *Le bâtiment historique sur le port de Marseillan n'était plus adapté, ajoute l'intéressé. Il nous fallait un nouvel endroit innovant pour changer de dimension.* » Grâce à « la Perle de Thau », un complexe alliant une cave de production ultramoderne et un pôle œnotouristique spécialement conçu pour l'accueil tout au long de l'année, la coopérative a désormais la capacité de proposer une immersion totale dans l'univers du vin à travers un parcours-spectacle interactif. « *Les visiteurs commencent la visite sur une plateforme située à plus de 6 mètres de haut, en plein cœur de notre cave circulaire, mais ils ne s'en rendent pas compte, détaille Vincent Capmas. Les rideaux sont fermés et on leur propose une projection panoramique sur cinq écrans en même temps. Quand le spectacle est fini, ils en prennent plein les yeux !* » La cuverie, bijou de modernité, peut accueillir jusqu'à 117 000 hectolitres, soit la récolte de 230 coopérateurs. « *C'est l'une des plus sophistiquées d'Europe, ajoute le directeur commercial. Un opérateur peut bouger à lui seul 7 000 hectolitres de vin dans la journée.* » Labellisées Famille Plus pour leur engagement continu envers tous les publics, les Caves Richemer réalisent en outre 25 % de leur chiffre d'affaires en vente directe. Un socle local fort, signe d'une entreprise en bonne santé.

34340 MARSEILLAN – 04 67 77 20 16 – richemer.fr

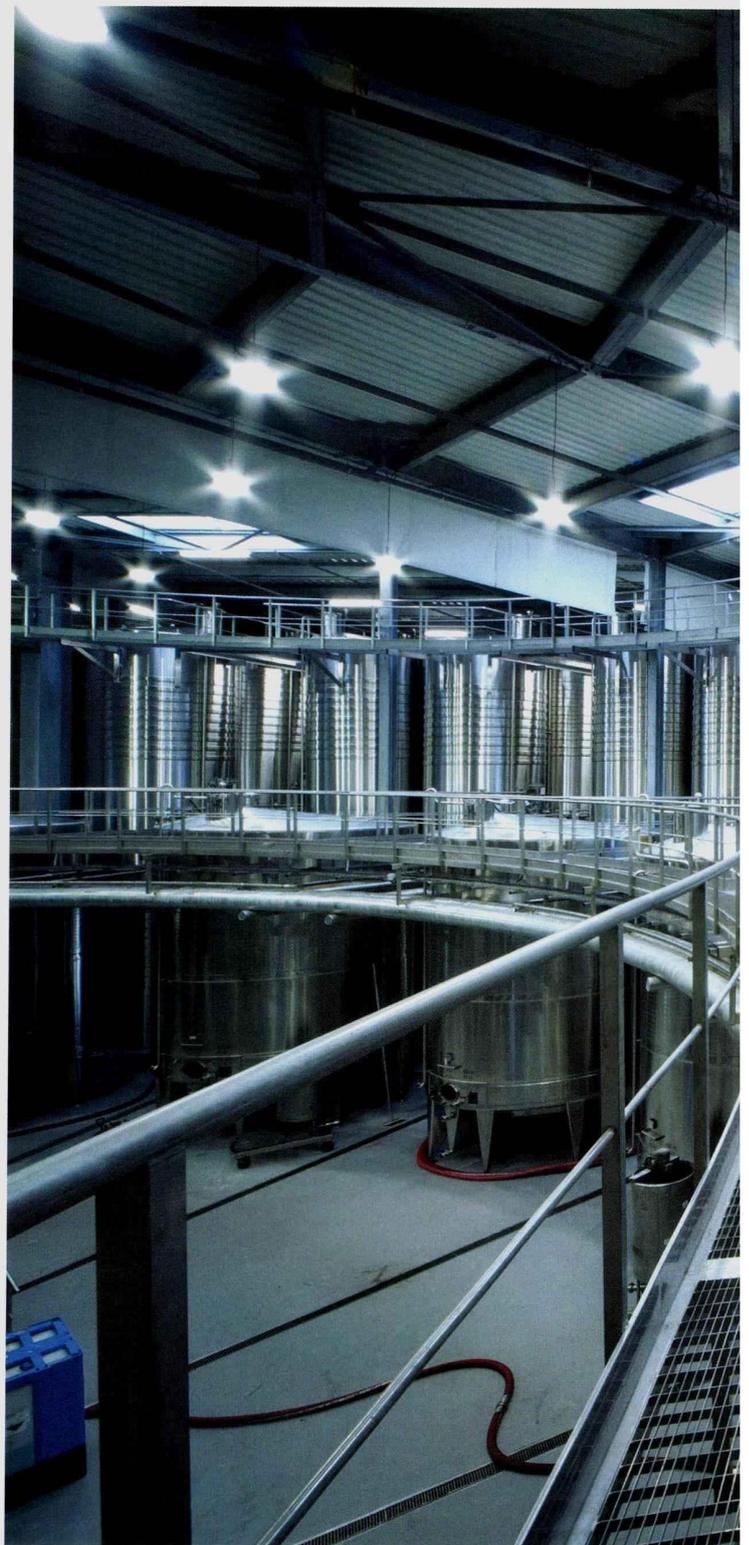


TERRE DE VINS AIME

Terre & Mer Terret Blanc 2023 IGP Côtes de Thau

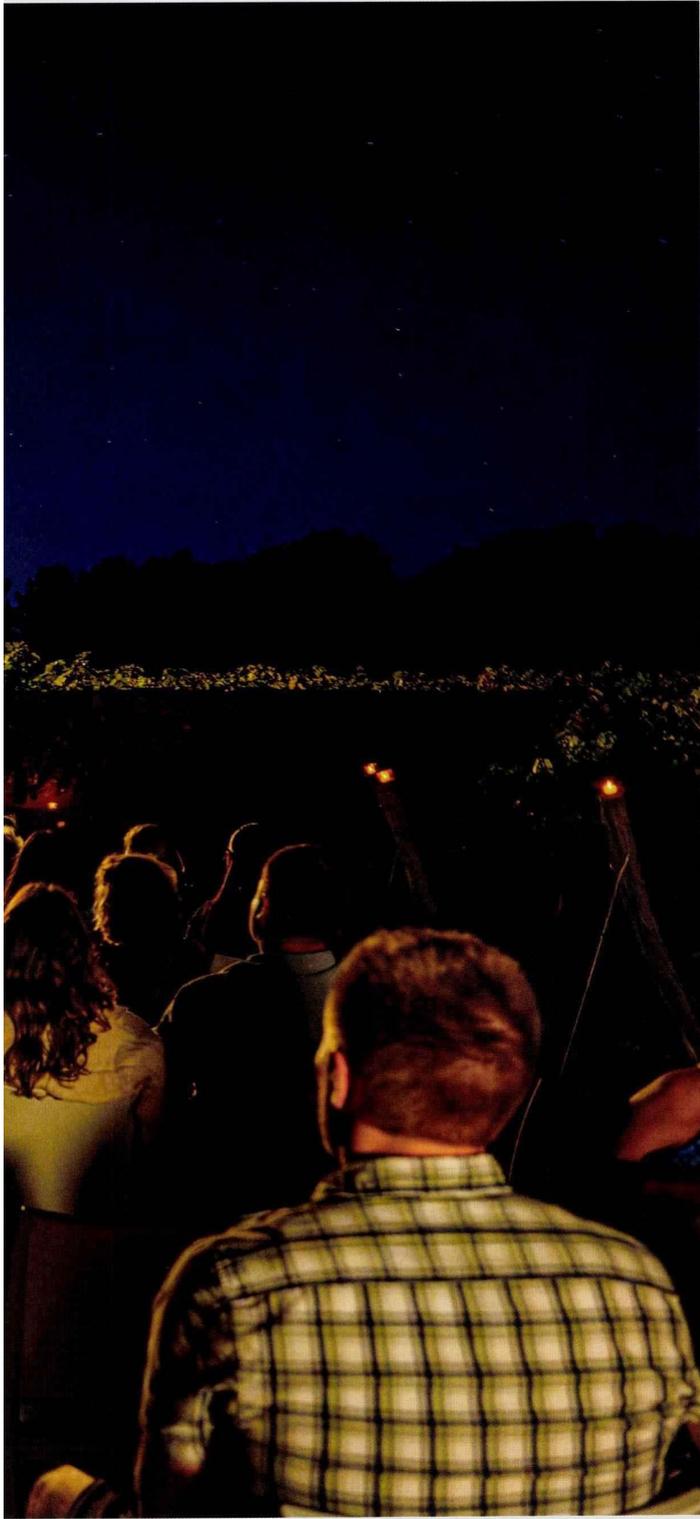
Emblématique cépage de la viticulture locale, le terret blanc livre toute sa générosité et sa délicatesse dans cette cuvée aux notes iodées et salines où les fleurs blanches répondent aux zestes d'agrumes. Une fraîcheur incroyable se dégage de ce vin aux influences maritimes certaines et à l'acidité persistante. Au sein de la gamme « Terre & Mer », ce terret blanc est aussi décliné en moelleux et en effervescent.

5,95 €









ROBERT ET MARCEL, VIGNOBLES ÉDONIS

LA RANÇON DE LA (G)LOIRE

Depuis 1957, la cave Robert et Marcel est un acteur majeur du vignoble ligérien avec ses 150 adhérents et ses 2 000 hectares de vignes répartis sur une dizaine d'appellations du Saumurois et du Bourgueillois. Adepte d'une gestion de la relation personnalisée, la coopérative s'est lancée en 2022 un nouveau défi via la création d'une marque ombrelle baptisée « Les Vignobles Edonis ». « Elle se veut le réceptacle de l'incroyable richesse sensorielle que nous pouvons rencontrer dans la Loire autour d'une stratégie partenariale forte avec d'autres groupements de vignerons et des entreprises en dehors de la filière », explique Nicolas Emereau, le directeur général. Le but affiché étant d'aller chercher de nouveaux consommateurs via des expériences sensorielles loin des standards actuels. C'est ainsi qu'a germé ce parcours œnotouristique unique en son genre, La Maison Edonis, au cœur des 800 m² de galeries de tuffeau creusées depuis le XII^e siècle sous son chai historique de Saint-Cyr-en-Bourg, à Bellevigne-les-Châteaux. « Un parcours libre, sans contrainte, un vrai "parcours à déguster" où chaque visiteur est plongé, verre à la main, dans une maison de huit pièces parsemées de scénographies pour une dégustation augmentée, qu'elles soient culturelles ou gastronomiques, techniques avec nos producteurs et œnologues, historiques avec la rencontre des personnages célèbres qui ont fait la Loire, ajoute le directeur général. Il y en a pour tous les goûts ! » Moyennant un ticket à 12 €, un verre et une carte à puce permettent de déguster 12 cuvées dans des distributeurs répartis au cœur des espaces. Les enfants ont également droit à un parcours adapté avec des jeux autour des senteurs et des couleurs. Parallèlement, depuis 2016, la cave exploite le Clos Cristal, une vigne anthropique (les pieds sont plantés au nord, les ceps passent à travers les murs et le feuillage est exposé plein sud) à Souzay-Champigny. Les murs sont classés aux Monuments historiques. La cave organise des déjeuners champêtres sous le tilleul et des soirées au piano au cœur du clos sous les étoiles en période estivale. Un objectif pour les Vignobles Edonis : devenir une véritable « cité des vins » du Val de Loire.

49260 BELLEVIGNE-LES-CHÂTEAUX – 02 52 60 10 97 – lesvignoblesedonis.com



TERRE DE VINS AIME Le Clos Cristal 2017 Saumur-Champigny

Emblématique et iconique. La cuvée tirée du clos du même nom où les vignes, choyées, poussent entre les murs et bénéficient d'un microclimat unique. En résulte un cabernet franc de caractère, élevé dix-huit mois en barriques, loin du standard végétal habituel. Ici, on retrouve plutôt des arômes de menthe poivrée, de cacao et de fruits noirs composés sur des tanins soyeux et une légère sucrosité pleine d'élégance. 65 €

CAVE DE SAINT-CHINIAN

DE L'ART EN BARRE !

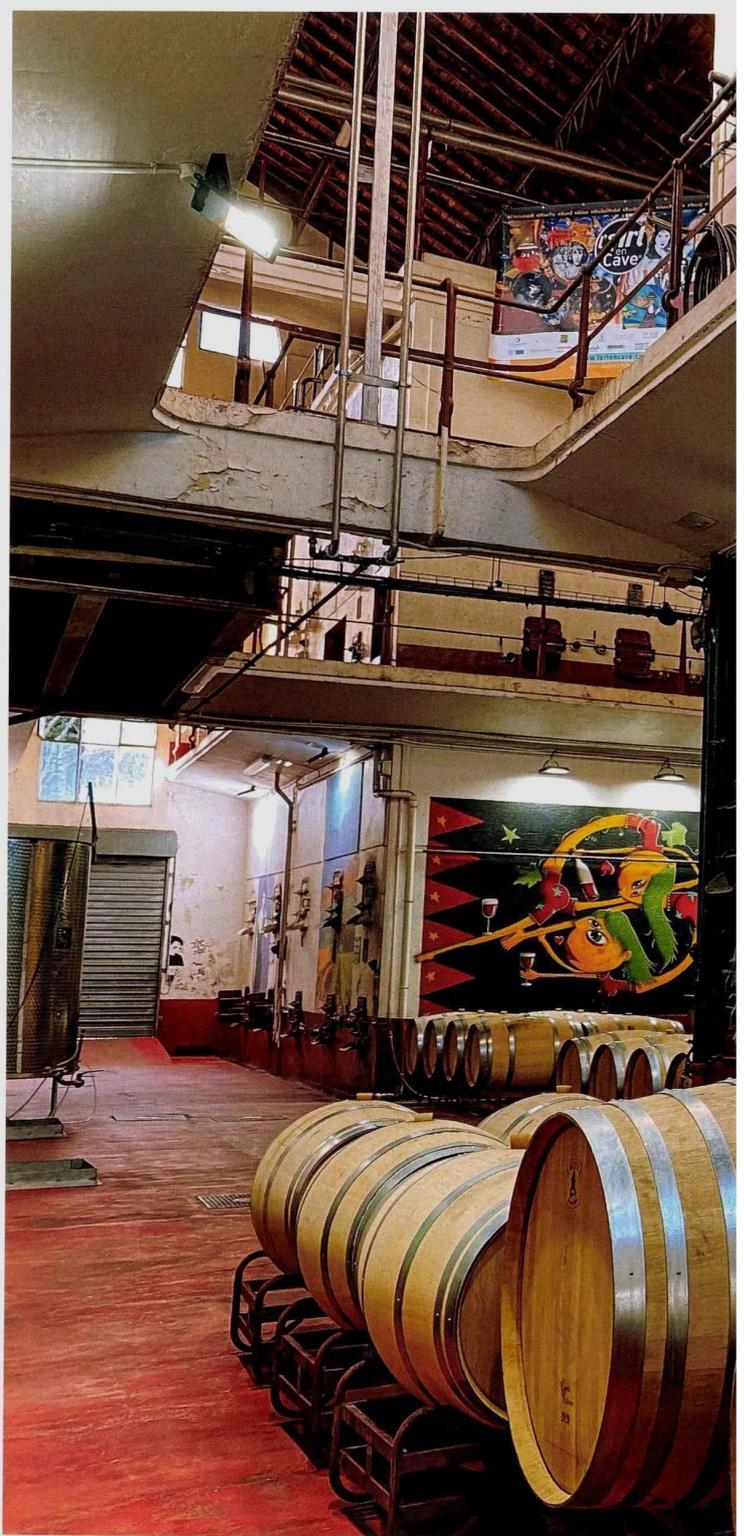
Au pied des premières pentes de la Montagne Noire, la cave de Saint-Chinian est l'une des forces vives de l'économie locale depuis sa création en 1937. La coopérative, premier producteur d'AOP, se désigne comme « artisan vigneron » autour d'une centaine d'adhérents et travaille exclusivement en bouteilles (et quelques bag-in-box). Mais depuis 2013, la structure n'est plus seulement un lieu de vin, elle est aussi un lieu de vie et de créativité artistique sans commune mesure dans le département. « *Cela fait dix ans que nous organisons "L'Art en cave", et nous sommes fiers de voir à quel point le concept séduit de plus en plus de visiteurs*, explique Geoffrey Boulade, le responsable des ventes. *Associer l'art et le vin en milieu industriel, il fallait y penser !* » Tout est parti d'un besoin de rafraîchissement des vieilles cuves en béton de l'outil de production, « *mais plutôt que de cacher le vieillissant en y apposant une peinture classique, nous avons eu l'idée de lui redonner son lustre d'antan en faisant intervenir des artistes via une fresque à leur image autour du thème de la vigne* », prolonge l'intéressé. Le résultat est bluffant et les retours plus que positifs. Pour chaque œuvre peinte, un vin en édition limitée est également créé afin de traduire gustativement cette réalisation artistique. « *Cela a créé un vrai appel d'air autour de la cave et des ventes directes du caveau, on espère bientôt réaliser un quart de notre chiffre d'affaires par ce biais-là* », ajoute Geoffrey Boulade. À terme, la coopérative veut aller encore plus loin en créant une expérience au long cours pour les visiteurs avec notamment le projet de réaménager des vieilles cuves des années 1980 en salles d'exposition. « *On va aussi retaper l'ancienne cheminée de la distillerie pour créer une scénographie autour du travail de vinification* », conclut le jeune homme. L'objectif est clair pour la cave de Saint-Chinian : devenir le pôle œnotouristique du département.

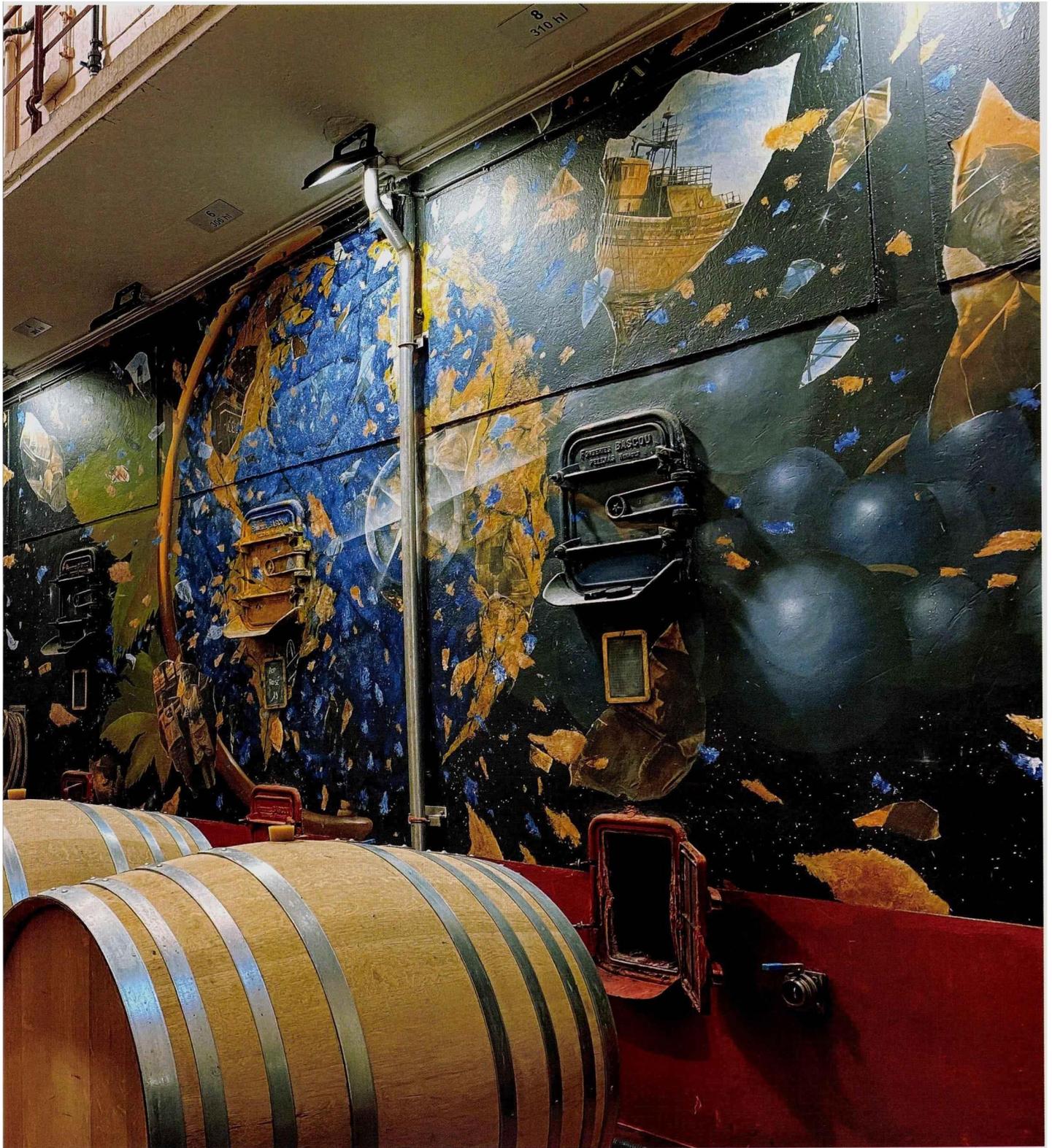
34360 SAINT-CHINIAN – 04 67 38 28 40 – cave-saintchinian.com

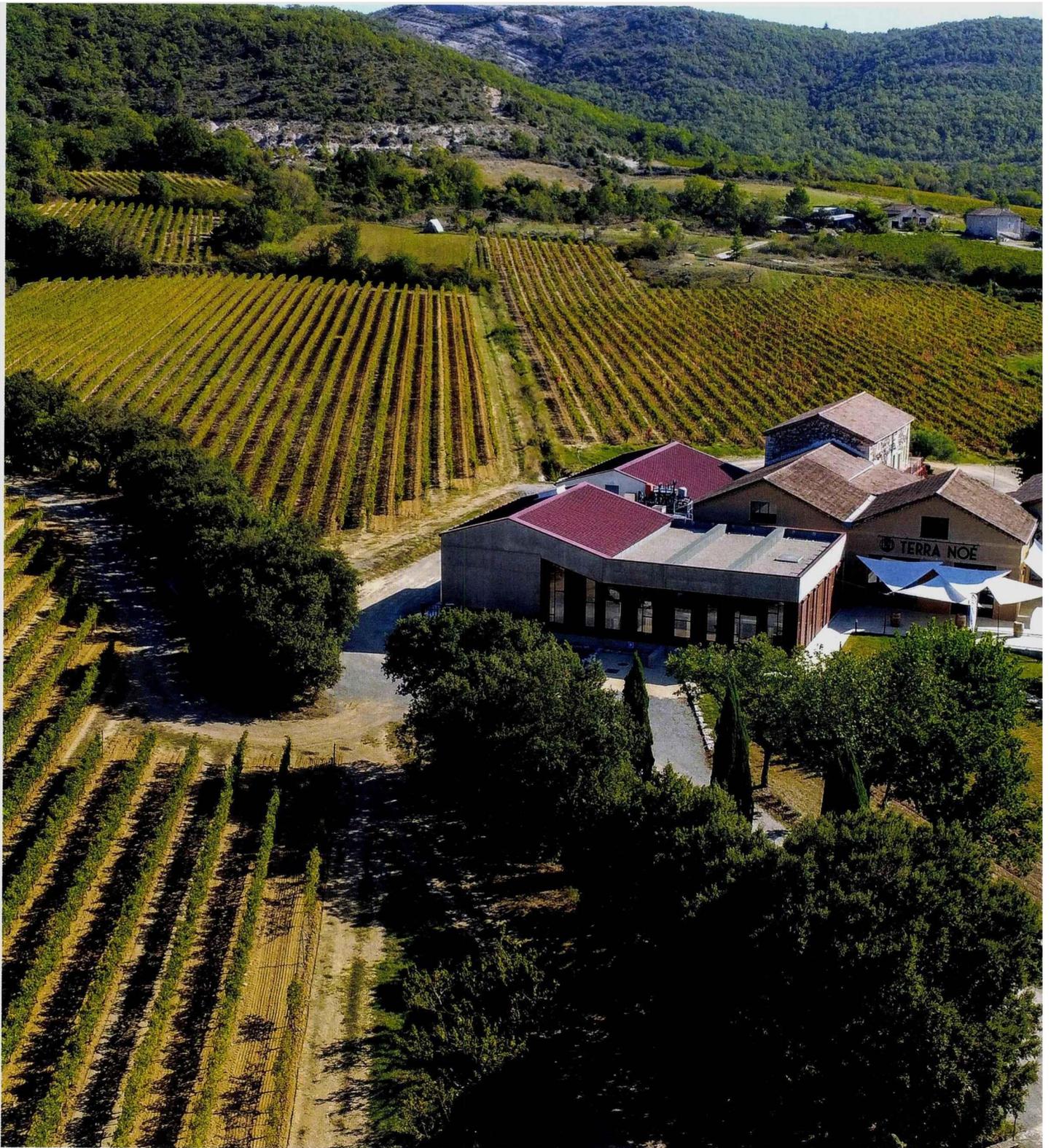


TERRE DE VINS AIME Complexe 2020 Saint-Chinian

L'une des cuvées qui portent la cave au sommet de l'AOP grâce à ce caractère complexe, profond et intense des fruits noirs. Le nez est très séducteur via des arômes grillés, des épices méditerranéennes et de la cerise noire, puis la bouche s'ouvre, ample, puissante et salivante sur des notes de cacao et de cade. La finale est langoureuse et suave. Un vin d'artiste à carafier !
34 €









UNION DES VIGNERONS ARDÉCHOIS

L'UNION FAIT LA FORCE

Si l'Ardèche est une destination touristique de choix, elle est aussi une terre de vignes par excellence. Dans le sud, où la variété des terroirs est aussi exceptionnelle que les paysages qui les abritent, l'Union des vignerons ardéchois est un cas d'école : 12 caves, 800 familles de vignerons, 6 000 hectares de vignes et un chiffre d'affaires de 56 millions d'euros. Un poumon qui commercialise 85 % de la totalité des vins d'Ardèche. « *La viticulture est la première activité économique du département et nous en sommes une belle vitrine* », reconnaît Cyril Jaquin, le président, qui dispose de plusieurs cordes à son arc. Néovinum d'abord, vaisseau amiral de la cave qui cumule 100 000 visiteurs par an : « *Il nous permet de proposer un lieu d'accueil ambitieux.* » Le complexe propose un caveau de vente de 300 m² et un œnoparcours tout récemment modernisé. « *La scénographie a été améliorée pour la rendre plus attractive avec la création de véritables ambiances immersives à partir de décors réels ou de restitutions numériques* », prolonge-t-il. À 25 kilomètres de Ruoms, la grotte de l'Aven d'Ornac est devenue l'un des chais de vieillissement (15 000 bouteilles) de la structure et un vrai outil de notoriété où des dégustations souterraines et des enchères festives sont organisées l'été. « *On ne s'arrête pas là*, poursuit le président. *Pour pérenniser les exploitations, il faut inscrire les reprises et les successions dans le temps.* » Depuis une dizaine d'années, la coopérative accompagne les jeunes et la création d'une SCIC en 2018 a permis d'acheter une centaine d'hectares, d'installer plusieurs vignerons et de collecter 2,4 millions d'euros. « *On a réussi à créer un domaine participatif de 25 hectares d'un seul tenant baptisé Terra Noé* », conclut le président. Labellisé bio, il accueille régulièrement événements privés et réunions internes. Une autre corde de l'arc ardéchois.

07120 RUOMS – 04 75 39 98 00 – vigneron-ardechois.com



TERRE DE VINS AIME Vignier Grès du Trias IGP Ardèche

Gras, ample, volumineux, un vignier qui subjugue le palais par sa complexité et son élégance. Issu d'un terroir de grès du Trias, avec des sols légers entre sable et graviers, il alterne les arômes floraux et les fruits jaunes de type abricot, le tout est soutenu par une belle rondeur. La finale, légèrement anisée, amène de la fraîcheur et de la minéralité.

9,10 €