

LETTRE D'INFOS

Saison Automne/Hiver 2020


SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CRÉVENNES

CAP 2025

Précoce ?... Sans aucun doute ! De mémoire d'anciens, jamais les vendanges ne furent aussi tôt dans l'année. Malgré ces aléas climatiques occasionnant notamment des volumes de blanc plus faibles, le résultat qualitatif est encore une fois remarquable. Dans ce contexte si particulier, le sens du collectif de nos coopérateurs a pleinement joué et nos équipes ont su anticiper et s'organiser pour résoudre les problématiques logistiques, techniques et qualitatives.

Au final, nous signons une très belle vendange 2020 !

Cette réussite tombe à point dans cette année compliquée par la situation sanitaire et économique si difficile. Une année portée par des cours de vracs délicats à gérer, un marché du conditionné ralenti sur nos circuits traditionnels (restaurants, cavistes) et où le sens du mot partenariat prend alors toute sa valeur. Les grandes tendances du monde du vin se précisent et s'accroissent. Nous constatons la demande inéluctable pour la transparence de nos cuvées, de leur histoire, pour le caractère écoresponsable et/ou bio des vins recherchés, pour la montée en gamme de l'offre. Nous nous situons tout à fait dans ce mouvement, notre axe de production répondant à ces évolutions. Notre métier s'élargit, nous sommes vigneron et non plus seulement viticulteurs. Nous avons les pieds sur terre mais également les yeux tournés vers un monde qui bouge plus vite que nos vignes.

Le cap 2025 se profile, la feuille de route est établie. Les projets engagés nous diversifient et s'inscrivent dans ce sens : Vignerons Engagés, HVE et bio, boutiques de ventes locales, circuits de commercialisation intégrés, SCIC Mas des Justes...

Nous sommes en interaction avec les forces de notre territoire ! Lucides et attentifs, nous restons connectés au monde qui nous entoure.

Je vous souhaite à tous de belles fêtes !

Vincent TROUILLAS - Président





L'aventure Mas des Justes...

SUR LE CHEMIN DES CÉVENNES

En 2019, la Cave Saint Maurice initie la création de la SCIC/SAS « Sur le Chemin des Cévennes », (Société Coopérative d'intérêt Collectif). Aujourd'hui en place, ce modèle d'économie solidaire permet au plus grand nombre – grand public, entreprises, institutions – l'accès à la propriété par la souscription de parts sociétaires. La Cave Saint Maurice conduit, au service de la SCIC/SAS, la bonne gestion viticole du Mas des Justes. Cette mission couvre la culture de la vigne, la récolte et la vinification du vin jusqu'à la sortie en bouteille du « Mas des Justes », en rosé et rouge.

Le Mas des Justes est un écrin viticole de 22 hectares dont 13,8 plantés en IGP Cévennes sur la commune de St-Just-et-Vacquières, conduits en agriculture biologique et en cours de conversion biodynamique à l'horizon 2022.

AMBITIONS

Les fondations de la SCIC/SAS « Sur le chemin des Cévennes » s'appuient sur un projet viticole, mais les enjeux posés poursuivent une plus grande ambition.

Construire un écosystème référent, doté de pratiques qui prennent en compte la biodiversité au service du vignoble... Mais qui s'inscrivent également dans une ambition territoriale ! Tout en privilégiant une organisation collective et solidaire, la SCIC « Sur le Chemin des Cévennes » doit participer activement à l'attractivité agrotouristique et culturelle du territoire des Cévennes. Elle doit enfin favoriser les synergies avec l'ensemble des acteurs agricoles et touristiques cévenols.

L'acquisition par la SCIC de la bâtisse historique du vignoble, lieu de réception, vitrine des ambitions viticoles et territoriales, vient confirmer ces objectifs.

BIODYNAMIE

La conversion du vignoble en biodynamie tombe sous le sens ! Petit rappel des lois qui régissent cette pratique :

- Mener un travail agricole en plein accord avec les lois du vivant.
- Prendre en compte les cycles naturels terrestres, lunaires et solaires.
- Considérer le domaine viticole comme une unité, un tout vivant et interconnecté.
- Favoriser un sol vivant et riche en biodiversité.
- Soutenir la vigne et les sols avec l'apports réguliers de minéraux et de plantes (orties, valériane...).
- Respecter les paysages.

Pour toute information complémentaire consultez www.masdesjustes.com ou écrivez à info@masdesjustes.com

L'ENJEU BIODIVERSITÉ

Comment créer un écosystème viticole vertueux ?

Notre postulat initial est de penser un domaine viticole autrement. Un écosystème qui échange, qui interagit avec son territoire et qui voit au-delà de la culture de la vigne. Les arbres, les arbustes, les plantes sont au cœur de cet écosystème. Par la plantation d'espèces locales, nous favorisons la création de refuges de biodiversité, nous apportons des ressources mellifères aux pollinisateurs, bref nous générons de la vie et de la diversité dans nos belles Cévennes. Si Saint Maurice conduit la dimension viticole du Mas des Justes, s'agrègent en synergie autour de l'enjeu biodiversité des partenaires locaux actifs et motivés : La SCOP AGROOF, située à Anduze, entreprise solidaire spécialisée dans l'agroforesterie. Elle est à l'initiative de l'opération « 20 000 pieds sur terre », un programme original de parrainage d'arbres au profit de projets agroforestiers du Sud de la France dont le Mas des Justes fait partie.

La distillerie Bel Air située à St-Just-et-Vacquières qui plante, récolte et transforme des essences végétales en huiles essentielles.

Les abeilles au Cœur – Jeune entreprise d'apiculteurs soucieux de soutenir la présence des abeilles facteur d'équilibre de nos écosystèmes.



Une parcelle de sauvegarde de l'abeille

Un exemple en cours de réalisation sur une parcelle dédiée du Mas des Justes ou les compétences de nos partenaires s'harmonisent :

AGROOF : plantations de haies hautes (coupe-vent) en bord de parcelles. Choix de plantation intra parcelle sur des choix de floraisons qui s'étalent sur l'année et évite ainsi les transhumances des abeilles.

Distillerie Bel Air : plantation de lignes de romarin dans la parcelle dont elle suivra la culture, récoltera et transformera en huiles essentielles pour le Mas des Justes.

Les abeilles au cœur : 10 premières ruches installées sur la parcelle qui seront suivies, récoltées en miel pour le Mas des Justes.

Frédéric est le chef de culture mais également le chroniqueur sur les réseaux sociaux du Mas des Justes. Parisien jusqu'à ces 18 ans, études de sommelier, Frédéric prend le monde du vin par le bout du produit fini. L'aiguillon est trop fort... Il fait ses premières armes chais et vignobles en Bourgogne à Vosne-Romanée où il décide de choisir sa voie : la vigne et la nature.

Arrivé en famille dans le Gard, il acquiert quelques hectares de vignes et devient adhérent à la Cave Saint Maurice. De fil en aiguille il participe à l'activité de la cave et devient en 2019 le pivot vitivinicole du Mas des Justes.

De mémoire d'anciens...

VENDANGES MILLÉSIME 2020



Les vendanges 2020 sont les plus précoces jamais enregistrées dans l'histoire viticole de nos vignobles cévenols. Les premiers blancs furent récoltés le 12 août dernier et les derniers rouges se vendangeaient encore le 26 septembre. Quelques sélections ont été récoltées dans les jours suivants : les raisins sélectionnés pour la vendange tardive, le Carignan pour une macération carbonique et le mourvèdre pour la cuvée Rocamp ! Dernier jour de récolte le 29 septembre 2020. Cette situation n'a cependant pas eu d'impact qualitatif sur les raisins et la qualité est au rendez-vous.

Les conditions et règles sanitaires ont en revanche demandé une véritable gestion des procédures et des hommes sur le terrain.

Un climat chaud assez habituel en soi mais ponctué d'épisodes de pluie forts sur la troisième semaine de septembre alterné avec un temps sec et venté n'a pas perturbé la récolte.

Les temps de vendanges se sont déroulés entre 2h00 et 12h00 surtout pour les parcelles destinées en rosé et les blancs.

Suite aux gels du mois de mars de nombreuses parcelles de Chardonnay et Viognier ont subi une baisse de rendement de l'ordre de 30%. Les rouges pour leur part ont produit un niveau de volume normal. Le millésime 2020 s'annonce ainsi très qualitatif sur les rosés et les blancs (ph et maturité) et tourné vers la fraîcheur (que nous priorisons en vinification) et l'expression du fruit.

Le défi Mas des Justes



Un défi supplémentaire en ce millésime 2020 : conduite du vignoble et vinification selon les principes de la biodynamie : adaptation au calendrier lunaire, vinification en levure indigène et le minimum d'interventions possible. Là encore le pari semble réussi avec une cuvée de rosé tout en finesse et élégance et des cuvées rouges en cours d'élevage. Le Merlot est fruité à souhait et la Syrah présente d'intenses arômes et une très belle structure.

Focus orange

Le vin est source d'expérimentations... même quand l'expérience revisite l'histoire. Le Chant des Anthocyanes est un vin dit « orange ». Tout commence par le jeu des vendanges : repérer des parcelles dès le mois de juin et leur donner leur propre timing de maturité et de récolte. Nous parlons de Chardonnay et de Viognier en conversion bio. Le vin orange existe depuis 4000 ans, il est né dans les vignobles de l'Est. Mais le mode de vinification est essentiel et atypique puisqu'il s'agit de vinifier des raisins blancs comme des rouges : encuvage des raisins et vinification en phase solide puis pressurage et clarification.



Le Chant des Anthocyanes livrera son second millésime courant 2021 après au moins 6 mois d'élevage.

EN MOTS & IMAGES



VISITE BEEFRIENDLY, le 18 septembre 2020, Gérard Bertrand et toute son équipe commerciale ont pris siège et lieu à Saint Maurice pour leur réunion commerciale annuelle sous le signe de la biodiversité et des abeilles.



AUDIT RSE le 30 novembre et 1er décembre dernier confirme l'engagement de Saint Maurice dans la valorisation RSE.



RENCONTRES COOPÉRATEURS, malgré le contexte sanitaire compliqué, les rencontres coopérateurs ont pu se tenir en sous-groupes comme tous les ans en octobre : points et perspectives.



BLEU BLANC RUCHE, le 2 octobre dernier, visite et échanges avec Arnaud Montebourg sur les Cévennes, la viticulture et la biodiversité.



RÉINVENTER LA VENTE DANS LE CONTEXTE D'AUJOURD'HUI

Les lignes du commerce des vins ont bougé en 2020. Le consommateur accélère un comportement d'achat qui avait débuté bien avant le contexte sanitaire. Les producteurs et toute la filière s'adaptent tant bien que mal à ce nouveau modèle : le digital.

La dimension numérique et la connexion à distance devient règle. Le salon Millésime Bio se dote pour la première fois d'un outil virtuel d'échanges entre producteurs et clients en attendant l'édition 2022. En boutique, Vilavigne Brouzet ou Maruéjols, se fut très vite la mise en place d'un drive et peut-être pour demain le click & go. La présence et la mise en lumière des vins sur les réseaux sociaux devient un outil de visibilité indispensable. Les storytelling et la transparence autour de nos vins sont véhicules de transparence mais aussi source de crédibilité, de réassurance. Autrement dit, désormais il semble bien que vendre nos vins passe par encore plus de communication... qu'elle soit en mode distancié ou direct.



LE PETIT MAURICE

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vigneron. Le Petit Maurice est notre vin d'ici, que nos familles ont toujours servi à leur table... Au début, Le Petit Maurice n'était réservé qu'à nos vigneron, mais comme toute bonne chose et bon vin se partage, la Cave Saint Maurice a souhaité l'offrir au plus grand nombre.

Mais les temps changent, aujourd'hui Le Petit Maurice offre quatre cépages différents : Merlot, Grenache, Chardonnay et Viognier. Et contrairement à ce que dit le proverbe, ce coq-là, il sait où il met les pieds : fraîcheur, fruit, rondeur, apéritifs et grillades en perspectives.

SERVITYS

Créée fin 2019 par M. Jean-Philippe Dirrenberger et son fils M. Nathan Dirrenberger, la société SERVITYS, spécialisée dans la logistique, le transport et le stockage souhaite dynamiser le tissu économique local et ainsi favoriser les synergies des différents acteurs locaux du bassin Alésien et des Cévennes.



C'est dans ce contexte que s'est naturellement inscrit le partenariat avec la Cave Saint Maurice. Les deux sociétés partagent en commun cet attachement pour les Cévennes. La collaboration a débuté courant du mois de juin 2020.

La société Servitys se charge d'entreposer, de préparer, de reconditionner et d'expédier, voire de livrer les commandes des clients de la Cave Saint Maurice dans un souci permanent de satisfaction client.

Une belle équipe qui assure avec brio.

Un bel exemple de collaboration en faveur du développement économique des Cévennes !



SAINT MAURICE

LE PIÉMONT DES CÉVENNES

BROUZET | MARUEJOLS

BOUTIQUES Vilavigne



MARCHÉ DE NOËL A MARUEJOLS

HORAIRES BOUTIQUES
DÉCEMBRE 2020

Le dimanche Brouzet : 10h00 - 13h00

Le dimanche Maruéjols : 09h30 - 13h00

Le 13 décembre : 09h30 - 12h30 / 15h00 - 19h30

Journée continue du 18 au 24 décembre
(dimanche inclus) et le 31 décembre :
09h30 - 19h30



"J'ai créé la Cave de Clémence sur Aigues-Mortes, il y a deux mois. Ma famille est depuis toujours dans le vin. Mon grand-père était courtier en vins et mon papa lui succède."

"Ils m'ont transmis leur passion !"

Clémence découvre le métier de caviste en saisons estivales dans les caveaux de la région tout en suivant ses études.

"La Cave de Clémence" propose trois espaces d'offres différents : les vins des sables, les vins de la région, puis ceux d'autres régions françaises, les champagnes ainsi que les spiritueux.

Les produits régionaux et notamment issus de l'agriculture biologique ont une présence importante dans la cave.

Clémence croit profondément en la richesse des terroirs de sa région portés par leur histoire et le savoir-faire de leurs vigneron, à l'instar des vins IGP Cévennes en agriculture biologique et bio-dynamie de la Cave Saint Maurice.

Clémence aime communiquer avec les consommateurs et partager avec eux le vin qui convient à leur goût.

"J'espère le faire justement et retranscrire la bienveillance dont le producteur a fait preuve pendant toute la préparation de son œuvre.

C'est pour cela que je suis fière de pouvoir échanger sur la qualité des vins de ma cave et mettre en avant le travail du vigneron."