

LETTRE D'INFOS

Saison Automne/Hiver 2018

cavestmaurice.com


SAINT MAURICE
LE PIEMONT DES CÉVENNES

CHANGEMENT DE PARADIGME!



Bonjour à tous,

Les vendanges 2018 se caractérisent par un changement de paradigme. Autrement dit un changement de modèle technique, organisationnel et de compétences.

Changer pour s'engager encore plus loin dans l'optimisation de nos actions, de nos outils et de nos moyens humains. Nous suivons ainsi les axes stratégiques déterminés depuis de nombreux mois : le Développement Durable, le site de Brouzet dédié au bio, l'arrivée prochaine de nouvelles surfaces labellisées ainsi que la collaboration avec Vilavigne pour nos deux boutiques de Brouzet et Maruéjols.

Pour en revenir à nos vendanges 2018, nous avons été obligés cette année, de jouer et composer avec tous les aléas climatiques. Cependant la nouvelle organisation suite à notre changement de paradigme nous a rendu la vie plus facile et a amélioré la qualité de nos apports : quatre sites de réception dont deux en vinification et une équipe renforcée et pointue aux manettes, au service de nos coopérateurs. Parce que finalement c'est de vigneron, de raisins et de vin dont il s'agit.

Notre changement de paradigme est à cette condition, nous permettant à nous vigneron d'être les décideurs et les détenteurs de notre avenir ainsi que celui de nos enfants.

Vincent TROUILLAS - Président de la cave Saint Maurice

Vendanges 2018 | Lancement Maruéjols | Paradigme SSA ...

VENDANGES 2018 ... LE BAL DES HOMMES ENTRE TERRE & CIEL

Après une vendange 2017 que nous avions qualifiée « de feu », 2018 nous offre un tout autre profil, clôturant une année turbulente où le ciel, la terre et le travail des hommes n'ont eu de cesse de combattre, jongler, danser au fil des mois. 2018 nous rappelle s'il en était besoin que les vendanges sont un tout.

“Tout avait bien commencé. Printemps : ouverture du bal avec un débourrement très régulier, un nombre prometteur d'inflorescences et l'absence de gelées printanières.

Et puis... Le ciel s'est dégradé, pluies et douceur cohabitaient, favorisant une croissance rapide de la vigne. Une première danse plutôt rock'n roll avec le développement du plus grand ennemi du vigneron : le tristement célèbre Mildiou. Mai et Juin furent très arrosés, et nos vigneron ont dû redoubler d'efforts pour préserver le vignoble et mener à bien les différents travaux (palissage, épamprage, entretien du sol) indispensables pour atteindre nos objectifs quantitatifs et qualitatifs. Et puis... Comme un mauvais refrain, un excès en appela un autre, annonçant une seconde danse en mode twist. Le ciel s'est enfin éclairé mais cette accalmie s'est traduite par la succession de journées caniculaires sur la période estivale...

Les vigneron ont dû faire preuve de maîtrise, de technicité, de sang-froid et d'adaptation pour arriver à tenir le rythme et surmonter toutes les difficultés de ce millésime si particulier. De mémoire de vigneron, il fallait remonter à très longtemps pour retrouver pareil tempo et autant de pression... Mais la piste était en place et il nous restait les derniers pas de danse pour conclure tout ce travail.

Les vendanges ont débuté le 20 août, dans l'effervescence (c'est le cas de le dire...). Une première mise en musique avec la récolte des grappes de Muscat Petits Grains et Sauvignon Blanc. Puis ce fût une longue valse bien conduite, main dans la main, où la récolte des différents cépages cultivés sur notre territoire s'est enchaînée intensément pendant six semaines pour se conclure le 04 octobre avec la récolte des Mourvèdres pour notre cuvée “Rocamp” et de magnifiques grappes passerillées pour l'élaboration de la Cuvée “Le Temps des Châtaignes”. Fin du bal.

La qualité du millésime récompense les efforts de nos vigneron : de belles qualités en blanc, des rosés fins et aromatiques et des rouges tout en structure sans jamais perdre de vue le fruit. Cette année le bal entre terre et ciel mené par les vigneron et la cave fut compliqué. Mais encore une fois il semble clair que nous avons tous su mener la danse.”



DAMIEN CAPEAU FAMILLE & CO

Rencontre avec Damien Capeau et toute sa famille. De gauche à droite : son jeune frère Robin de 19 ans, Damien, et ses parents Christophe et Edith.

Un petit peu d'histoire s'impose : Damien et son frère Robin représentent la 5ème génération sur la propriété. Son père Christophe avec son épouse Edith ont repris la propriété en 1988. 16 hectares seulement. Le couple restructure les plantations (adieu les Aramons ... Bonjour Syrah, Cabernet, etc.) tout en agrandissant le vignoble. Au final : 50 hectares ... Les fondations sont posées.

En 2013, ils lancent 3 hectares en bio. Pour voir et mieux comprendre.

En 2016 Damien et sa famille décident de tout convertir en bio. “Nous sommes aujourd'hui en deuxième année de conversion, nous rappelle Damien, cette démarche a du sens car depuis quelques années, avec l'appui de la cave, notre vignoble s'implique dans toutes les démarches agro-environnementales, le développement durable (VDD).”

Mais les raisons de ce changement de paradigme sont encore plus profondes :

d'abord la transmission facilite le changement. La venue de Damien et bientôt de Robin encourage l'adoption à grande échelle de ce nouveau modèle cultural !

Ensuite, Damien aime le sur-mesure, l'observation au fil de l'eau de ses parcelles. Il est aussi lucide sur la valorisation des qualités bio sur le marché.

Enfin, pour Edith et Christophe, le critère santé est fondamental ! “Travailler avec des produits sains autour de soi ! C'est bien le moins que l'on puisse promettre à ses enfants !”

“ Et si la nouvelle génération est la clé du futur la prise en compte du regard des anciens reste essentiel. ”

Si Damien est déjà au travail dans le vignoble, son frère Romain 19 ans se prépare à le rejoindre. Les deux frères sont complices. La confiance est là.

Il faudra garder l'esprit ouvert sur le monde. A la fois voyager mais aussi rester proche de ses voisins et bien-sûr de la cave Saint Maurice.

“Nous sommes sur un projet familial joli” ; mot clair, simple et délicat d'Edith.

Et si la nouvelle génération est la clé du futur, la prise en compte du regard des anciens reste essentielle.

“C'est cela un projet de famille.”

ON A DIT CHANGEMENT DE ... ?



... Paradigme ! Et d'abord : oui, en effet, il a fait un temps magnifique pendant ces vendanges. Mais cette édition fût également sous les projecteurs avec la mise en musique d'une nouvelle architecture de travail. Il fallait optimiser la gestion des apports et des maturités et plus largement la performance des hommes et des outils. Amener le raisin au chai et non le chai au raisin.

Donc nouvelles mesures :

- La définition d'une nouvelle organisation spatiale, avec quatre sites aux fonctions déterminées : Saint Maurice pour la réception et la vinification, Brouzet dédié au bio en réception et vinification, Maruéjols en réception et pressurage et Saint-Siffret en réception.
- Le déploiement d'un accompagnement logistique transport entre le raisin et les différents chais de réception.
- L'affectation de nouvelles compétences spécialisées avec un pôle vignoble et un pôle vin étoffés où là, rien ne vaut un petit schéma explicite :

PÔLE VIGNOBLE

PÔLE VIN



Alexandre Deborne
Directeur



Kim Roosemont
Assistante



Au centre, Mariette Ray / Directrice entourée de ses 2 maîtres de chai :
Emma Bunot (partie conditionnée) et Baptiste Kozlowski (partie vrac).

Pour cette première bascule organisationnelle, les résultats sont au rendez-vous :

- Une réduction des délais entre le départ de la benne et son arrivée en réception (fraîcheur préservée).
- Un gain de temps pour les vignerons avec des temps de réception beaucoup plus fluides (finies les attentes interminables sur quais).
- La densité et la qualité des relations auprès de tous les vignerons sur cette période.

Les vendanges 2019 n'ont donc qu'à bien se tenir : nous serons prêts et encore plus performants ! Pour l'heure, goûtons et apprécions notre millésime 2018 !

ALEXANDRE DEBORNE

PORTRAIT



38 ans, originaire du pays ardéchois et fils d'une famille de vignerons Alexandre Deborne a rejoint l'équipe Saint Maurice, après 16 années passées chez les Vignerons Ardéchois. Alexandre fait partie de cette nouvelle vague de professionnels du vignoble convaincus de l'importance de la relation humaine dans la mise en place de la réflexion et des pratiques vitivinicoles.

"En arrivant au mois de juillet, je me doutais qu'il faudrait vite me mettre dans le bain ! Je savais aussi que la dynamique de la cave, son profil "bête de course" et sa dimension accessible répondraient à mes souhaits professionnels et humains. Le tout était désormais que de mon côté, j'honore leur confiance ! A vrai dire je ne me suis jamais senti seul ! Après ces vendanges coup de feu, je réalise que la réussite repose sur l'écoute, l'ouverture et l'engagement des vignerons qui nous font confiance au

quotidien. Nous pouvons offrir des réponses techniques, organisationnelles ... mais ce sont eux qui connaissent leur territoire. J'aime ces échanges croisés. En m'impliquant dans un champ de responsabilités élargi j'ai également découvert un autre modèle dont l'une des colonnes vertébrales est d'accompagner, de faire grandir, plutôt que de sanctionner ou réprimander."

“ Je réalise que la réussite repose sur l'écoute, l'ouverture et l'engagement des vignerons qui nous font confiance au quotidien. ”

BREVES DE CHEZ NOUS

AFAQ ISO 26000



Les 10, 11 et 12 décembre prochains audit de renouvellement de notre labellisation VDD et certification AFAQ 26000.

CHAI DU BIO A BROUZET !



1500 tonnes de raisins bio réceptionnées en chai en 2018 !

LES PARCELLAIRES



Amélioration de la gamme Parcellaires : plus de lumière et de fraîcheur, des noms de parcelles lisibles. Présente dans toutes nos boutiques.

NOUVEAU CHAI DE RECEPTION



La cave a pour projet la création d'un bâtiment pour accueillir le déplacement des quais de réception de la vendange. La surface de la parcelle nouvellement aménagée sera de 4790 m². Ce bâtiment sera opérationnel pour les vendanges 2019.

12 600

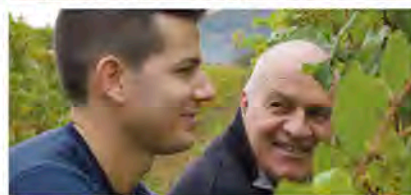
C'est le nombre de connections relevées sur notre site dans « l'Espace Vignerons » pendant les vendanges !!

RDV POUR LES FÊTES DANS NOS 2 BOUTIQUES Vilavigne des hommes et des vins BROUZET | MARUEJOLS

VILAVIGNE MARUEJOLS

4 Journées commerciales d'ouverture
SAVE THE DATE

**13/14/15/16
DECEMBRE 2018**



A partir du 11 décembre prochain, votre regard sur la boutique de Maruéjols va basculer. A l'instar de la boutique de Brouzet, celle de Maruéjols prend l'enseigne Vilavigne. La différence ?

Un espace de vente qui passe de 70 m² à 150 m², une totale rénovation architecturale pour faire de cette boutique l'une des plus attractives de la région. Ce partenariat Vilavigne/Saint Maurice a déjà fait ses preuves avec Brouzet.

Vilavigne
des hommes et des vins

Dans quelques jours la période des fêtes débute. Les deux boutiques Brouzet et désormais Maruéjols présenteront une large et belle gamme en vins, champagnes et spiritueux.

Consultez les horaires et journées d'ouverture du mois de décembre sur notre site : cavestmaurice.com



LANCEMENT DE LA CUVEE "PARADIGME"



SANS SULFITES AJOUTES

La Cuvée "Paradigme" sans sulfites ajoutés est une première pour Saint Maurice.

Tout au moins pour une offre bouteille, car le savoir-faire existe depuis des années.

La première présentation de cette bouteille se fera à l'occasion de l'ouverture de la boutique Vilavigne de Maruéjols.

Le vin est un merlot pur, tourné vers le fruit originel. Le nom Paradigme entend symboliser, certes le changement dans l'approche de cette cuvée, mais également celui qui s'opère à la cave dans son orientation générale. Le regard sur l'environnement, sur la santé, le mieux vivre pour tous (développement durable) constitue désormais le socle absolu de son développement économique, environnemental et social.



LE PACTE CEVENOL

Lancement d'une gamme parti-pris qui s'installe en 3 couleurs au côté de la gamme Climat : "Le Pacte Cévenol". Le choix de ce nom repose sur les piliers de notre cave et de notre territoire. "Le Pacte Cévenol" résonne avec ceux passés entre les peuples et les croyances de notre territoire depuis des siècles. Il est le fruit d'un havre d'équilibre. Le Pacte symbolise également le cœur d'un travail et d'un engagement vigneron certifié et assumé environnemental et durable. C'est une promesse de qualité, d'art de vivre et un nouveau sens donné au mot terroir. Disponible dans toutes nos boutiques.

PARADIGME

SAINT MAURICE
LE PIEMONT DES CEVENNES

contact@cavestmaurice.com / adv@cavestmaurice.com