

LETTRE D'INFOS

Saison Printemps/Été 2019

cavestmaurice.com


SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



“LA COOPÉRATION EST UNE FORCE”

TRANSMISSION, PARCOURS ... UNE AVENTURE HUMAINE

Bonjour à tous,

Lors de notre dernière lettre d'infos, nous avons insisté sur le changement de paradigme engagé par notre cave, soit l'adoption de nouveaux modèles pour mieux préparer notre avenir. Ces enjeux forts, engagements dans les démarches de développement durable et bio, nouveaux chais de réception, boutiques Vilavigne ... passent évidemment par la détermination des hommes. Ne nous y trompons pas, notre histoire est d'abord une aventure humaine. La ténacité, l'implication et le sens de la transmission sont essentiels que ce soit au cœur de nos vignobles ou au sein de la cave et de sa gouvernance.

Bruno Guin, mon partenaire, notre vice-président historique, prend de nouvelles responsabilités électorales, même s'il nous assurera toujours de son écoute et de son soutien. La fidélité est une valeur forte de notre gouvernance. Romain Rigon le remplacera alors dans cette mission à mes côtés. Sachons tous lui donner notre confiance et recevons en retour son engagement et une autre forme de regard.

Notre cave continue à grandir, production, technicité, marchés. La coopération est une force en mouvement qui s'appuie complètement sur le sens des relations humaines ... Autrement dit celui de l'authenticité, ici, au cœur de notre Piémont Cévenol.

Vincent TROUILLAS - Président

Romain RIGON



Bruno GUIN

Depuis 35 ans, Bruno Guin se dévoue à la Cave Saint Maurice, en homme de réflexions, de pertinence et d'actions auprès de notre président Vincent Trouillas.

Il y a 4 ans Vincent Trouillas lui demande de représenter la cave Saint Maurice dans le monde de la distillerie à l'UDM. Depuis février 2019, Bruno en est devenu le président.

Etre au cœur du réacteur permet de mieux comprendre et d'agir

Romain s'est installé en 2000 sur une reprise d'exploitation en 4ème génération de vignerons. Il travaille toujours avec sa mère et son père. Sa famille porte le sens de la transmission.

Pour lui c'est tellement facile quand il y a l'entente. Pourtant à l'époque, rien n'était ni facile ni acquis. Souvenons-nous tous du 35 € / hL ... Complicé de vivre ! ... alors qu'aujourd'hui nous sommes à plus de 70 €. Ce n'est pas si loin !

Mais Romain vivait une conviction simple et authentique : « Je suis fait pour ce projet de vie ! » L'attachement aux valeurs, à ses vignes, à notre territoire est le plus fort. Pour le reste, on serre les dents et on avance.

Une fois son exploitation remise sur les rails, il décide de suivre les tendances et divise l'exploitation : une partie en Terra Vitis (conventionnel) et l'autre en bio. Mais à ce stade l'implication au sein même de la cave devient évidente.

« **J'essaie d'en être digne et de valoriser le patrimoine qu'on nous a transmis mais aussi d'innover pour créer de la valeur pour nos coopérateurs.** »

En 2013 il intègre la commission consultative de la cave. Une vraie découverte !

« Je me rappelle une réunion de la commission où on avait travaillé ensemble sur l'avenir de la cave. J'ai tout de suite été intéressé par ces échanges et ce travail en commun. Peu de temps après cette réunion on m'a proposé de rentrer au CA, c'était en 2014. »

La vie de la coopération est un socle pour Romain : l'organisation, les échanges y sont moteurs. Romain fait les choses à fond ou ne les fait pas. Après son entrée au bureau, il collabore avec Bruno sur le pôle amont, puis accompagné et soutenu, il en devient le responsable. 2019 est une année clé puisque le CA et le bureau lui confient la vice-présidence de la cave au côté de Vincent, suite au départ de Bruno pour de nouvelles aventures.

Des étapes voulues et assumées. Romain croit viscéralement aux valeurs de la coopérative et prend très au sérieux le mandat qui lui est confié par les vignerons.

Entretien sur l'itinéraire d'un personnage fidèle, engagé et ouvert sur le monde.

« Je me suis installé en 1984 puis suis rentré au CA dès 1986. En 2002 Vice-président, nous avons partagé avec Vincent les responsabilités de la cave, rejoint en 2007 par Laurent Durif au poste de DG ... le Duo passe alors en Trio !

Un bilan ? C'est finalement facile : j'ai appris ! D'abord par la variété et l'élargissement des champs de compétences à acquérir : le juridique, le management, la communication, le coaching ... Et puis il y a les rencontres, les échanges, fusionnels ... ou antagonistes ! Il y a bien sûr les amitiés, Christophe, Michael, Denis et tant d'autres.

Cela m'a fait grandir. Personnellement et professionnellement. Travailler avec Vincent fut également une belle aventure, nous étions un binôme tellement complémentaire ! Tournés vers les mêmes objectifs, nous avions des qualités tant humaines que professionnelles qui s'harmonisaient à merveille à l'instar d'un bel assemblage syrah grenache. C'est une chance de vivre une telle aventure dans l'entente.

Depuis ma nomination à la présidence de l'UDM grâce à l'expérience acquise, à la force des valeurs de la coopération que je revendique, je me sens investi et passionné par cette nouvelle activité. Je suis aussi fier d'y être en tant que Gardois mais également honoré de participer avec Daniel Faure, Directeur Général de l'UDM, à ce que j'appelle « la seconde vie de nos raisins ».

Je reste un vigneron de la Cave Saint Maurice. A jamais. Je suis toujours à l'écoute, ému et passionné par mon territoire. Celui où je me suis façonné et me construirai encore demain avec mes enfants. Mais le futur de la cave passe désormais par la clairvoyance et l'alliance magique de l'expérience et de la jeunesse. Romain offre toutes les compétences pour reprendre le flambeau.

La Cave Saint Maurice a de grands et beaux jours devant elle. Partageons-les tous ensemble ! »

Un mot sur UDM Union des Distilleries de la Méditerranée

L'UDM est une distillerie leader en France dans le traitement des sous produits de notre viticulture avec plus de 200 milles tonnes de marcs collectés et transformés. Il s'agit d'un enjeu environnemental majeur. Ou comment l'intelligence des hommes génère une économie propre, source d'innovation, d'emploi et de mieux vivre. 95% des reliquats de la viticulture sont ainsi transformés ... et - souvent sans le savoir - participent au bien vivre de nos quotidiens.





Nouveau chai de réception STARTING-BLOCKS 2019

En 2019, deux chais de réception recevront les vendanges : Brouzet pour les bio (voir article Lettre d'infos saison 2018) et désormais la Cave de Saint Maurice pour les raisins en conventionnel.

La Cave Saint Maurice se dote pour les vendanges 2019 et à venir d'un nouveau chai de réception à l'échelle de ses besoins.

Un ouvrage à la mesure des changements sociétaux de nos modes de production et notamment de nos apports.

Pourquoi un tel outil sur Saint Maurice ?

Avec ses 5 conquêtes de réception alignés, cet outil pourra tout recevoir en totale fluidité, les poly bennes ou les apports en grands contenants (+ 10 tonnes). Sans attente pour les vigneron... et le raisin. Les conséquences en cas de panne sont ainsi minimisées (auparavant nous n'avions qu'un seul conquêt capable de recevoir les grands contenants).

Les conquêtes sont équipés de râteaux et dotés d'égouttoirs. Ces derniers permettent de récupérer directement environ 45% de jus. Par voie de conséquence les matières solides restantes traitées par les râteaux et acheminées aux pressoirs seront à la fois d'un volume moindre (gain d'espace et de temps) et source d'une meilleure concentration au pressurage, nous rappelle le responsable process de la société PERA.

La réception de la vendange gagne ainsi en qualité œnologique.

Ces travaux permettent également de gagner de la place pour de la nouvelle cuverie de vinification, car comme tout le monde le sait notre surface et nos capacités d'exploitation ont largement grandi.

Les impacts collatéraux ont également leur importance : réaménagement possible des chargements de camion derrière la cave et non sur le parking central ; libération d'espace suite à l'éviction des anciens conquêts autorisant à terme l'aménagement de lieux de confort et de travail pour les salariés.

En conclusion, la Cave Saint Maurice se dote d'un outil de valorisation qui impacte et améliore directement :

- la fluidité de nos apports,
- la qualité de nos vins,
- l'optimisation de notre organisation générale,
- et enfin, la force et le professionnalisme de l'image que nous projetons auprès de nos clients et de notre environnement régional.

PELLENC
PERA GENOPROCESS

QUELQUES REPERES :

5 quais
dont 3 à râteaux avec égouttoirs
45% de jus libre
50 tonnes en débit heures

16 C'est le pourcentage de progression de nos surfaces d'exploitation depuis 2015.

LES BREVES DE CHEZ NOUS

NOS ACTIONS ENVIRONNEMENTALES

Partenariat avec l'IFV pour un projet de R&D "La maîtrise des résidus de produits phytosanitaires de la vigne à la bouteille" Projet européen 2019-2023 : un dossier de soutien est déposé à l'AAP 2019 Feader Occitanie.



HVE 3 c'est parti en 2019 !
15 vigneron s'engagent pour l'obtention de la Certification Environnementale de Niveau 3 "Haute Valeur Environnementale", engagement collectif porté par la cave.



RSE & ISO 26000
Nous y sommes « labellisé engagé RSE Progression » selon la norme ISO 26000 et « labellisé Vignerons en Développement Durable ».



COMMISSION JEUNE EN DIGITAL

Visite du Mas Numérique de la Commission Jeunes ou comment aborder le tout numérique et l'adapter à son exploitation.



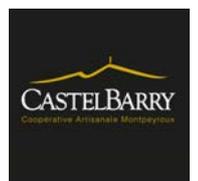
DELEGATION CANADA

Pour la première fois une délégation de hauts responsables politiques canadiens ont souhaité rendre visite à notre cave. N'oublions pas que le Canada est aussi producteur !!



CASTELBARRY A SAINT MAURICE

La gouvernance des vigneron de Montpeyrrou également adhérent VILAVIGNE a tenu son séminaire annuel au sein de la Cave Saint Maurice entre nos boutiques et la cave.





SAINT MAURICE

LE PIÉMONT DES CÉVENNES

BROUZET | MARUEJOLS
BOUTIQUES Vilavigne



MARUEJOLS Sur les chapeaux de roue !

Notre boutique Vilavigne Maruéjols ne désemplit pas depuis son ouverture en décembre dernier ! En moyenne, plus d'une cinquantaine de nouveaux clients tous les mois !

C'est « carton plein » pour les vins de la Cave Saint Maurice notamment l'emblématique Pujol Lacoste en blanc et en rouge. Les spiritueux et bières quant à eux confortent notre clientèle et amènent aussi de nouveaux clients curieux de découvrir différentes saveurs sur les conseils de nos merveilleuses vendeuses cévenoles.

Maruéjols accueille aussi régulièrement des producteurs locaux comme Jade Coquillage et Poulet Romarin Rôtisserie. Des rendez-vous permettant de découvrir des accords mets et vins exquis.



MEDAILLES

«ELLE» aime nos rosés
& DECANTER nos bio

ANIMATIONS ESTIVALES

30 NUANCES DE ROSE !

En cours - Jusqu'au 25 juillet

Invasion de rosé dans nos boutiques, de nombreuses promotions pour l'occasion !



OPERATIONS BBQ

Du 29 juillet au 24 août



SOIREE FOIRE AUX VINS

Le 19 septembre

FAW FOIRE AUX WHISKY

Du 25 octobre au 12 novembre

SORTIE DU CATALOGUE CADEAUX

Début novembre



Horaires d'été:

10h -12h30 / 15h -19h30
du lundi au vendredi
Ouverture boutique de Maruéjols
le dimanche de 10h à 13h
Ouverture les jours fériés



COUP DE PROJECTEUR

HOSTELLERIE LE CASTELLAS

Depuis quelques années, les vins de la Cave Saint Maurice figurent à la carte de l'Hostellerie le Castellas. Cet Hôtel-Restaurant-Bar à Vins et Spa, offre une superbe prestation au sein de salles voutées ou agrémentées d'un jardin à l'ombre de sa végétation luxuriante. Une cuisine simple et fraîche où les ingrédients évoluent au fil des saisons ... Une bulle de zénitude.

Chrystelle, chef sommelière talentueuse, tout en privilégiant les vins biologiques, s'attache à mettre en valeur les vins de la région.

L'établissement propose une carte des vins à majorité biologique et biodynamique. Les vins de la Cave Saint Maurice y ont ainsi trouvé une jolie place, soutenue par une approche mets & vins. Plus loin encore, la cave et l'hostellerie collaborent autour de nouveaux verres INAO siglés des deux maisons.

CAB CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Cave Saint Maurice a décidé de soutenir, d'encourager et de promouvoir les Vignerons audacieux, et d'être "CAB" avec eux.

CAB : la Conversion en Agriculture Biologique amène un sens à notre travail et aux vins que nous produisons, au bénéfice de ceux qui les consomment à table.

Transformer notre vignoble en agriculture biologique. C'est une véritable révolution à l'échelle des familles et de leurs modèles de travail. « Nous avons engagé notre CAB depuis 2 ans et suivons parfaitement toutes les attentes inhérentes au label AB. » raconte Damien, l'un des jeunes vignerons de la cave, lancé dans cette démarche depuis 2 ans. Dans un monde où les conditions climatiques semblent bien se bouleverser et rendre chaque année presque imprédictible, la démarche Bio de nos vignerons est une gageure. Mais les marchés sont en face !