

LETTRE D'INFOS

Saison Automne/Hiver 2019

cavestmaurice.com


SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

NOUVELLE GENERATION

Bonjour,

Nous venons de vivre une belle année riche en événements mais complexe, avec des vendanges difficiles et compliquées par des fortes chaleurs. Ces températures élevées ont imposé des horaires de calendrier d'apport contraignants pour nous tous. Alors bravo à nos vignerons et à nos collaborateurs d'avoir réussi cet enjeu.

Une belle année où nous constatons que les choses changent. Coté climat bien sûr mais pas seulement. Notre champ de vision évolue, de nouveaux objectifs se dessinent à l'horizon 2024.

Certes, notre terre et nos vignes représentent les premières fondations de notre activité. Mais depuis 2014, nous avons pleinement conscience que notre rôle de vignerons nous rend dépositaire et porteur de nouvelles valeurs. Nous sommes acteurs de notre territoire et garants de cet environnement qui nous fait vivre.

De nombreux dispositifs agro environnementaux et responsables (VDD, Terra Vitis, RSE) ont été initiés dans nos exploitations et notre cave. Nous poursuivons dans cette voie et nous allons intensifier les pratiques prenant en compte notre biodiversité. Nous lançons une nouvelle démarche agro environnementale, la certification en HVE (haute valeur environnementale) soit le plus haut des trois niveaux de la certification des exploitations agricoles.

Voulant répondre à la forte demande sociétale de nos clients, nous continuons à réinventer notre métier de vignerons. Aujourd'hui et encore plus demain nous serons acteurs et ambassadeurs de notre cave, de nos vins mais également de notre territoire

Très belles fêtes de fin d'année à vous tous !

Vincent TROUILLAS - Président





NOUVELLE GÉNÉRATION PASSION & PERSPECTIVES

En 2014 la gouvernance de la Cave Saint Maurice a mis en place un dispositif visant à mettre en avant et mobiliser les jeunes générations de vignerons de la cave. Ce fut la création de la Commission Jeunes avec 17 jeunes vigneron coopérateurs. Ils sont désormais 30. Aujourd'hui plus que jamais les objectifs de la Commission Jeunes ont du sens. Elle permet à nos jeunes d'intégrer les grands enjeux de la cave, à l'instar des premières actions tournées vers la dégustation des vins produits par la cave et sur d'autres territoires viticoles. En effet l'avenir de nos adhérents passe par leur capacité à appréhender leur implication au-delà du travail de la vigne. Il est fondamental d'être de remarquables viticulteurs mais il est également essentiel d'assumer le rôle de vigneron. Les terrains de formation et de sensibilisation de nos jeunes passent bien sûr par l'accès aux grandes tendances et nécessités, qui balayent notre filière viticole. Il y a non seulement l'agriculture biologique, mais plus largement les dispositifs avancés qui contribuent au respect de la biodiversité, source de pérennité et de transmission saine au profit ... des futures générations.

La Commission Jeunes est un dispositif qui permet d'éveiller la curiosité de nos jeunes, de les sensibiliser aux grands enjeux qu'ils soient humains, technologiques ou environnementaux et de faciliter leur implication sur le terrain.

Rappelons enfin, que notre avenir repose sur notre capacité à transmettre. La Cave Saint Maurice doit jouer son rôle d'accompagnement.

Gaëtan PEILLARD jeune vigneron



« La Cave Saint Maurice est la cave qui comptabilise le plus de jeunes dans le bassin Alésien, c'est important de nous impliquer ! »

Gaëtan a 25 ans. Il a rejoint l'exploitation familiale sur la commune d'Ales il y a 2 ans après ses études. Soutenu par sa famille, il s'occupe de l'exploitation céréalière et des 15ha de vignoble en conversion Bio depuis déjà 1 an.

« Dès que je suis arrivé, Romain est venu me proposer d'intégrer la Commission Jeunes »

Pour Gaëtan, la Commission Jeunes c'est une ouverture sur le monde viticole d'aujourd'hui et de demain. Ce fut aussi un mode d'intégration au sein de la cave et auprès des autres vignerons. Apprendre, découvrir de nouvelles façons de travailler, créer des liens ... Pour exemple Gaëtan attend avec impatience la prochaine formation « découverte de la biodynamie » qui a lieu le 10 décembre !

Gaëtan partage les démarches de la Cave, anticiper l'avenir, prendre soin de son environnement et des personnes qui nous entourent.



COMMISSION JEUNES : le programme

Après de fréquentes missions de visites (Rhonéa, Usine Pellenc, cave coop TERRE VALDEZE, Mas numérique, IFV ...), la Commission Jeunes prépare son programme 2020.

Dernier RDV 2019 : le 10 décembre. Formation « découverte de la biodynamie » au château l'Hospitalet (Gérard Bertrand) puis visite du domaine. L'après-midi visite de l'usine CALVET (appareils de traitements).

Perspectives premier semestre 2020 : réunion Commission Jeunes à la cave, les marchés mondiaux du vin, la récolte 2019, la Cave Saint Maurice et ses satellites.

Et puisque nous parlons de jeunesse ... Bienvenue à Bérénice DUPRE !



Depuis le mois de septembre, Bérénice a rejoint le pôle commercial de la cave au côté d'Hélène OFFREDI afin de développer les ventes bouteilles.

Bérénice, 21 ans, est issue d'une famille de vignerons Bourguignons. Le monde du vin, dans lequel elle baigne depuis longtemps, l'a très vite attiré. C'est pour cela qu'elle décide de suivre des études dans le commerce du vin et l'œnotourisme sur le campus de Dijon.

Elle débute à la Cave Saint Maurice par un contrat de professionnalisation en septembre 2018. Amoureuse des Cévennes, dynamique et persévérante, sa passion pour le vin et les bons résultats observés sur de premières missions commerciales ont naturellement engagé la cave à lui confier le développement commercial régional en secteur traditionnel sur le Gard et l'Hérault.

VENDANGES 2019

Les pieds sur terre, la tête en l'air !

En lien avec les températures très douces enregistrées dès le mois de Février, la vigne débuta son cycle précocement. Fin Mars-début Avril, les premiers bourgeons s'ouvrirent... Puis des températures fraîches s'installèrent, laissant craindre aux vignerons les gelées printanières tant redoutées. Deux matinées furent malheureusement plus froides, et les températures négatives enregistrées grillèrent sur certaines parcelles feuilles et bourgeons juvéniles, sensibles à cette agression. Au mois de mai, des rafales de vent sectionnèrent les rameaux en croissance, trop tendres pour résister à ces bourrasques... La campagne était lancée avec déjà les premières mésaventures. Les premières pages de ce Millésime 2019 s'écrivaient, la pluie tombait le 07 Mai... Nous ne savions pas encore, qu'il s'agirait des rares cumuls dont nous bénéficierions sur ce cycle. La fraîcheur perdura jusqu'à début juin, les vignes voyaient leur croissance ralentie, les inflorescences apparaissaient.

Puis la chaleur s'installa brutalement, entraînant une croissance rapide du vignoble, qui se parait d'un vert brillant. Les températures grimpaient crescendo pour arriver à leur paroxysme le 28 Juin où un vent brulant et des records de températures étaient enregistrés sur notre Territoire. Tout l'été, nous guettions le ciel, tel Jean de Florette, espérant quelques gouttes salvatrices... Il n'en fut rien... Les nuages et les orages se refusaient à nous. Nous étions perplexes.

Après une série de contrôles de maturité, le top départ était donné le Vendredi 23 Août, avec la récolte des premiers chardonnay destinés à l'élaboration d'effervescents. Une entrée en douceur nous permettant également de nous familiariser avec notre nouvel outil de réception. Les vendanges s'enchaînèrent ensuite sur un rythme soutenu et sans temps mort jusqu'au 27 septembre. Pause bien méritée d'une dizaine de jours pour attendre la pleine maturité phénologique de nos Cabernet Sauvignon et Mourvèdre et une concentration optimale sur les parcelles destinées à l'élaboration de la Cuvée « Le Temps des Châtaignes ». Le 07 Octobre, le rideau se baissait sur cette édition 2019. Malgré nos craintes initiales, le bilan des vendanges est positif : une récolte quantitativement satisfaisante et qualitativement remarquable ... Mais déjà 2020 se prépare, avec la poursuite de nos réflexions sur nos engagements agro-environnementaux.



LES BRÈVES DE CHEZ NOUS

MATINÉE TECHNIQUE FERTILISATION

Le mardi 12 Novembre, une trentaine de viticulteurs se sont réunis pour étudier, en présence de Gilbert GARAPIN, Docteur en Agronomie, plusieurs fosses pédologiques. L'occasion pour nos vignerons de mieux appréhender les relations complexes mais déterminantes entre le sol et la vigne.



GIEE IGP CÉVENNES

La Cave Saint Maurice s'engage dans un projet de création d'un Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental porté par l'IGP Cévennes.

Deux axes majeurs sont validés :
- l'implantation des haies mellifères à faible développement vertical (refuge et ressources pour les insectes pollinisateurs)
- le développement de nouvelles techniques (implantation de couverts végétaux temporaires, paillage naturel des parcelles...).



PREMIERS PAS HVE

« Haute Valeur Environnementale » de notre production, a été initiée sur 250 ha et 11 producteurs en 2019. Il est d'ores et déjà prévu de nouveaux engagements en 2020.



RÉCEPTION VENDANGES

Optimisation logistique et qualité accrue ...

Il est à souligner que ces vendanges 2019 nous auront conforté dans nos choix stratégiques : notre nouveau quai de réception nous aura permis de récolter, avec une semaine d'apports en moins, une récolte identique à 2018.



NOS VIGNERONS SONT NOS PREMIERS AMBASSADEURS

IMPLICATION DES VIGNERONS DANS LES BOUTIQUES

« Il est fondamental que nos vignerons soient nos premiers ambassadeurs » affirme Patrick COMPAN responsable de la Commission Communication de la cave. Patrick a doublement raison. Le monde du vin de demain engage les hommes de la coopération à dépasser leur modèle et statut traditionnel. Ils doivent assumer leur fonction de porteur de valeurs de la vigne à la bouteille. Les gestes apportés dans la vigne ont désormais plus de résonance auprès d'un public déjà attaché à la figure du vigneron derrière son vin. Depuis la dynamisation des marchés conditionnés, la représentation vigneronne prend tout son sens. C'est dans cet esprit qu'un premier programme de représentation est mis en place sur nos deux boutiques un vendredi par mois. Le 15 novembre dernier, René ROUSSET et Patrick COMPAN ont lancé le bal. Le 13 décembre se seront Lionel BERTRAND et Damien CAPEAU. Il ne s'agit pas pour nos vignerons de « vendre » mais de simplement échanger avec nos clients, leur parler de leur travail, de ce métier emblématique et parfois mystérieux pour grand nombre de nos consommateurs.

Cette démarche sera source pour tous d'enrichissement et de découvertes.

HORAIRES BOUTIQUES DECEMBRE 2019

2019

Lundi au samedi : 9h30 - 12h30 / 15h00 - 19h00

A partir du 14 décembre ouverture en continu de 9h30 à 19h00 les vendredis, samedis, dimanches et les lundis 23 et 30 décembre

Les 24 et 31 décembre : ouverture de 9h30 à 17h30



Une collaboration de confiance sur l'île de la Réunion

Été 2018, Danyël Laurence ouvre à Saint Pierre de la Réunion une jolie Cave indépendante dans le quartier des pêcheurs. Sensible à l'histoire vigneronne des vins qu'il présente et à leur qualité, Dany est en quête permanente de petites pépites à présenter. Depuis un an, Dany nous fait confiance et propose à la vente la quasi-totalité de nos vins en bouteilles et en Bib. A la Réunion l'été arrive et nos rosés sont à l'honneur : le Pacte Cévenol en bouteille et en Magnum. N'hésitez pas à rendre visite à Dany et son équipe : Cave de Terre Sainte - 87 Avenue du Président Mitterrand - 97410 Saint Pierre - La Réunion.



SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

BROUZET | MARUEJOLS
BOUTIQUES Vilavigne

ANIMATIONS BOUTIQUES DECEMBRE 2019



COFFRETS CADEAUX DISPONIBLES !

RDV VIGNERONS !

RDV avec Lionel et Damien dans nos boutique le 13 décembre de 18h à 19h pour présenter notre cuvée « A la croisée des Gardons ».

MARCHE DE NOËL !

Le 14 Décembre c'est le Marché de Noël sur Brouzet toute la journée, de nombreux exposants (Artisan Ferronnier, Broderie, Bijoux, Apiculteur, Fromager, Coquillage, Rôtisserie, Produits locaux, etc.)

RDV PRODUCTEURS !

Présence de producteurs sur les boutiques avant et pendant les fêtes.

Nous y serons !



A LA CROISEE DES GARDONS

“Au coin du Marimont” devient “A la croisée des Gardons”, nouvelle marque déposée pour cette sélection parcellaire en BIO.

Prenant naissance en haute Cévennes et coulant au cœur de nos vallées, les petits Gardons, rivières sauvages et chargées d'Histoire, confluent pour n'en créer qu'un sur nos terres... Petites parcelles sélectionnées à cette confluence, cultivées en BIO sur un terroir où la relation vertueuse entre l'homme et la nature en font un petit coin de Paradis.

A découvrir en décembre 2019 !

