

LETTRE D'INFOS

Saison Automne / Hiver 2017

Chez Vous, Chez Vous !



Cave St Maurice

PIÉMONT DES CÉVENNES

Contacts, actualités, boutiques : cavesstmaurice.com

**MEILLEURS
VOEUX 2017 !**



Vincent TROUILLAS
Président de la Cave Saint Maurice

MILLÉSIME 2016 ... HORIZON 2017

Bonjour à toutes et à tous,

J'ai le plaisir de vous présenter le second numéro de notre lettre d'infos et je profite de cette occasion pour vous souhaiter **une très bonne année 2017.**

Faisons un petit retour en arrière pour évoquer notre beau millésime 2016. Les conditions météorologiques, à savoir un hiver doux suivi d'un printemps chaud, puis la grande précocité de la récolte nous ont inquiétés. Les semaines passant, la météo est devenue plus clémente permettant de débiter ainsi les vendanges à une échéance normale.

Les premiers apports de raisins ont chassé toutes nos craintes. Le rendement en jus s'annonçait prometteur et la pluie providentielle du 15 septembre apportât un formidable coup de pouce, nous garantissant une très belle récolte, autant au niveau qualitatif que quantitatif.

Cette année, nous avons donc l'avantage et le plaisir de proposer un beau millésime. 2016 confirmera ainsi la qualité des millésimes précédents qu'ont largement appréciés nos clients, nos metteurs en marché, mais également bon nombre de prescripteurs et dégustateurs reconnus : médailles et coup de cœur au guide Hachette, une distinction dans le guide Bettane + Desseauve, de très bonnes notes chez Vinum et Weinwirtschaft, etc.

Cette qualité est indispensable pour nous différencier, nous positionner plus facilement sur un marché qui accuse un fléchissement net en ce début de campagne. La concurrence est de plus en plus vive : les vins espagnols ou italiens par exemple, offrent des prix bien placés grâce à un coût de main d'œuvre très inférieurs au nôtre et aux normes environnementales moins contraignantes sans apporter cependant de réelles garanties sur la traçabilité et l'origine.

Aujourd'hui, la qualité de nos vins, notre sérieux, notre professionnalisme, la satisfaction de nos clients et de nos partenaires nous donnent les moyens nécessaires pour lutter dans ce contexte difficile et éviter de trop subir la situation.

Gardons le cap en 2017, garantissons la qualité, la traçabilité et l'origine de nos vins pour répondre à la demande de nos clients et assurer la pérennité de notre outil.



ASSOCIER LES COMPÉTENCES ... Audit et accompagnement (Page 2)

MILLESIME 2016... L'équilibre ! (Page 3)

NEW! LA STRATEGIE BOUTEILLES EVOLUE (Page 4)



ASSOCIER LES COMPÉTENCES AU SERVICE DU VIGNOBLE

Bruno Guin est vice-président de la cave Saint Maurice. Impliqué avec d'autres vigneron dans le pôle amont de la cave, il nous explique comment et pourquoi la commission a souhaité s'allier les services de Jean Yves Gal... et bien sûr les objectifs de sa mission en 2017 aux côtés des vignerons. Explications.

Jean Yves Gal est ingénieur agronome de formation. Il travaille avec nous depuis le 1er Novembre 2016.

Sa première mission consiste à faire un état des lieux global de nos vignobles. Ce diagnostic nous permettra de canaliser et d'anticiper nos besoins.

Nous bénéficions d'un regard neuf et expert sur notre vignoble !

Dans un second temps Jean-Yves nous apportera son conseil sur la nutrition, en l'adaptant aux besoins de nos sols, de nos reliefs et du climat.

Ses conseils porteront également sur le traitement des maladies du bois, ainsi que sur les processus de remplacement des vignes.

Sa démarche entend également favoriser nos réponses face aux maladies, et bénéficier des avancées dans le domaine phytosanitaire.

Dès le printemps 2017, il conseillera et supervisera toutes les actions phytosanitaires sur la partie bio et conventionnelle, et aura en charge la planification des traitements. Un travail sera aussi engagé sur le renforcement de la lutte contre le ver de la grappe.

Jean Yves Gal est une ressource externe. Nous bénéficions donc d'un regard neuf et expert sur notre vignoble. Son travail vise à prévoir les mouvements dans notre vignoble et nous permettra d'anticiper nos besoins en matière d'outils et de gestion de notre production.



Lors du tournage du film de la Cave Saint Maurice, nous avons noté que Cédric était un garçon discret. Il tenait pourtant un rôle important... La voix de la future génération ! Rencontre.

Soigner notre patrimoine, c'est aussi protéger notre planète... et j'aime cette idée !

« J'ai 25 ans. J'ai repris l'exploitation familiale il y a 5 ans, en 2011. Le vin, je suis tombé dedans quand j'étais petit. Mes arrière grands-parents, grands-parents et parents ont tous pris le chemin des caves. Père et grand-père ont activement participé à la gestion des caves de Saint Maurice et St Césaire, avant leur fusion en 2006. Et je suis également en GAEC avec mon père depuis 2014.

En m'installant en 2011 j'ai repris l'activité de viticulteur coopérateur. C'est un métier de passion dans lequel je m'épanouis pleinement. J'ai toujours aimé la nature et je veille à son respect dès que je le peux. Lorsqu'il nous a été proposé en 2013 d'intégrer la démarche *Vignerons en Développement Durable*, je n'ai pas hésité une seconde car je crois que c'est à nous d'agir pour préserver la planète. J'aime cette idée ! J'ai toujours fait partie de la commission jeunes et depuis 2 ans je suis membre de la commission amont. Je participe aussi aux rencontres JVC (Jeunes Vignerons Coopérateurs) avec d'autres jeunes de la coopérative. Peut-être que plus tard je ferais partie du conseil d'administration de la cave, qui sait ! »

LOUIS GIVELET Auteur... & vigneron



Mon père était fils de paysan et à 16 ans il est monté à Boulogne-sur-Mer pour devenir marin pêcheur. J'ai fait le chemin inverse en plusieurs étapes, Paris puis Montpellier pour arriver finalement à Servas pour aider un oncle célibataire malade. Je suis ainsi devenu paysan sans jamais en éprouver de regret. Pendant le service militaire, pour éviter de m'imprégner de la bêtise ambiante, j'ai commencé à écrire, et ce virus de l'écriture ne m'a jamais abandonné.

J'ai commencé par des poèmes, tous anti-militaristes, puis des chansons. Après mon mariage et la naissance de mon premier fils, j'ai remis la guitare pour écrire des romans. Mon premier, les « Gens de Servas » a été publié en 2000, 3 autres ont suivi puis je me suis converti à l'écriture de scénarios en 2012, seul ou en collaboration avec un professionnel. À ce jour 5 scénarios attendent un producteur ou un réalisateur pour se transformer en film. Romans ou scénarios évoquent le métier de paysan, nos problèmes, nos joies...

Nous sommes en GAEC, ma femme Véronique et moi, et bientôt notre fils Mathieu va nous rejoindre. C'est une joie de travailler avec un de ses enfants.

Nous nous sommes convertis en bio, depuis une dizaine d'années quand nous avons appris la maladie de notre fils aîné, maladie peut-être provoquée par les produits phytosanitaires.



Travailler les vignes en bio demande une attention soutenue. Il n'y a pas de solution de rattrapage, les feuilles doivent être protégées avant chaque pluie. Les plantiers se désherbent à la tringue, ce qui nous maintient en forme. Ne plus manipuler de produits dangereux reste une satisfaction que les efforts et le risque ne parviennent pas à corrompre.

Saint Maurice est notre troisième cave, j'espère la dernière. Nous avons commencé avec les Fumades, puis la cave du Mont Bouquet à Brouzet les Alès où les dernières années furent très difficiles. Pour joindre les deux bouts, je suis devenu correspondant de presse, pour le Midi Libre, puis au Réveil du Midi.

Nous avons également transformé une ancienne écurie en deux gîtes et y recevons des vacanciers. C'est toujours avec fierté et plaisir que nous faisons déguster les divers vins de notre coopérative et il est rare qu'un de nos locataires reparte sans un passage à la boutique pour se charger de plusieurs caisses de vins.

Nous remercions les coopérateurs de Saint-Maurice pour leur accueil lors de notre arrivée en 2010. Quoique distants d'une vingtaine de kilomètres, nos territoires sont différents, nous avons découvert des viticulteurs à temps plein quand, nous, multiplions les activités : melons, courges, élevage... Depuis notre entrée dans la cave de Saint-Maurice, nous replantons de la vigne.

MILLESIME 2016 ... L'équilibre !

Adrien, avons nous souffert de la sécheresse ici en 2016 ?

Globalement, nous avons été épargné par la sécheresse hivernale et printanière. Notre territoire a reçu de l'eau jusqu'à début juillet pour amener doucement à maturité une récolte prometteuse en volume. La canicule qui a duré jusqu'à la fin de la campagne des blancs, n'a pas eu raison de nos vignes, suffisamment nourries pour résister.

«La patte de ce millésime est vraiment l'équilibre...»

La pluie du mois de septembre a-t-elle entâchée la qualité de la récolte ?

Au contraire ! Le ciel de mi-septembre a donné en deux jours 100 mm d'eau rafraîchissante et salvatrice : cadeau au pied du sapin. 5 jours de répit, un scénario inédit à Saint Maurice. Nous avons donc entamer les vendanges 2016 à ce moment là, tout en observant les raisins rouges reprendre un peu de poids, leurs pellicules s'enrichir en couleur et en arômes. Après la pluie, le beau temps, qui, réinstallé pour une longue période, nous a accompagné jusqu'en octobre, pour tirer juste avant des rideaux de pluie, celui du millésime et de la réception.

Comment qualifier la qualité du millésime 2016 ?

Aussi surprenant que cela puisse paraître, l'année est tout en mesure, et la patte de ce millésime est incontestablement l'équilibre. Les vins allient puissance et douceur. Nos rosés sont remarquables par leur sucrosité. Les rouges sont toniques et déjà bien lissés, naturellement frais et promis à une belle garde.

Investissements 2016 : deux pressoirs de 120 tonnes ! Ça fait la différence ?

Compte tenu des caractères généreux et caniculaires du millésime, du regroupement des maturités, il n'a pas fallu 10 jours pour valider nos choix matériels : 240 tonnes de capacité de pressurage supplémentaires ont fait la différence. Traiter la totalité en un nombre de journées record avant la pluie, et être en place pour les rouges. Rebelote sur cette couleur : la seconde chaîne de thermo et la qualité de travail de nos nouveaux pressoirs pneumatiques ont encore gagné.

On fait un pari pour 2017 ?

Après 2015 et 2016, prêts pour la passe de trois ! Rendez-vous dans 9 mois.

Propos recueillis auprès d'Adrien Debaud, directeur oeno-technique de la Cave Saint Maurice



Alexia
La richesse de mon travail,
c'est sa diversité !

Je suis arrivée à la cave Saint Maurice en 2014 : un millésime capricieux, difficile. J'avais quelques reticences à travailler en amont. Finalement mon travail c'est que du bonheur ! Diversifié, intense, enrichissant. Des contrats aux salons, en passant par la cave pendant les vendanges. Un peu plus de dégustation, et tout sera parfait !

Le vin, c'est venu comment ?

Mon papa travaillait dans le vin. C'était donc naturel pour moi. C'est une véritable passion que j'aime partager.

Je me plais à découvrir l'oenologie et la vinification chaque jour un peu plus !

«... Je me plais à découvrir l'oenologie...»

...Et l'avenir ?

Mon rêve c'est d'avoir un bar à vins ! En attendant, j'ai envie de parfaire mes connaissances dans ce domaine, continuer à partager ma passion et surtout poursuivre mon travail au sein d'une cave dynamique, performante tout en jouissant de ces Cévennes dont je ne me lasse pas.



MERCATO AMONT/QUALITÉ
Mariette rentre en jeu !

Après huit ans passés au poste de responsable amont et qualité, Céline nous quitte et laisse sa place à Mariette, arrivée en 2015 à la Cave en tant qu'assistante œnotechnique, qualité et développement durable.

Œnologue et ingénieure agro-alimentaire, Mariette a construit son parcours en France et à l'étranger (Australie, Nouvelle-Zélande) depuis l'acquisition de ses diplômes en 2011.

Aux côtés de Céline, Mariette a pris petit à petit ses marques, ses repères et assure ce poste depuis le 1er Août 2016. Un changement de poste, d'interlocuteurs, de responsabilités pour celle qui se plaît à travailler dans une cave « moderne et dynamique, qui progresse en production comme en qualité, (...) et où il y a une très bonne entente ce qui en fait un cadre de travail très agréable ! ».

136 230

C'est le volume de vin en hectolitres produit par la cave Saint Maurice pour le millésime 2016.

BRÈVES de chez nous

Saint Maurice : «So Friendly»

La cave St Maurice intègre en 2017 le label «Bee Friendly». Certifier des pratiques agricoles et des produits en harmonie avec le bien-être des pollinisateurs, c'est une fois de plus prendre en compte l'environnement.



Nos BIB Bio ont changé !

Vous les avez peut-être déjà vus : nos BIB Bio ont changé : plus frais, dans un esprit nature, inspirés par le produit et la promesse faite aux consommateurs.



Avis aux végétariens

Le logo VEGAN du Label V est présent sur nos bouteilles : il certifie une élaboration sans aucun produit d'origine animale (clarifiés sans gélatine ni colle de poisson, blanc d'œuf).



NEW ! STRATÉGIE BOUTEILLES : S'adapter au développement des marchés.



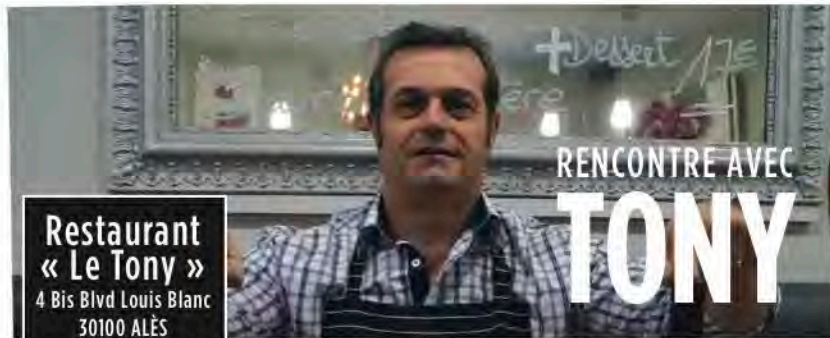
Pour 2017, la stratégie bouteilles de la cave tend à évoluer pour répondre à trois objectifs : enrichir notre structure de gamme tout en renforçant la qualité perçue, dynamiser l'offre bouteille, et conquérir de nouveaux marchés, tout en assurant la pérennité auprès de nos clients fidèles.

« Nous avons fait des choix » explique Patrick Compan, « (...) insister sur l'origine de nos produits, les Cévennes, mettre en avant notre nom en clair et direct : SAINT MAURICE - Piémont des Cévennes. Cette nouvelle segmentation, le changement de visuels, de noms, avec toujours la maîtrise des paramètres techniques sont des actions témoins de notre développement et de notre volonté d'adaptation aux marchés. Aussi à partir de 2017 nous aurons :

1 - Le maintien d'une gamme dite Classique : « Esprit de St Maurice » devient « Esprit des Cévennes » et se recentre sur trois références en trois couleurs.

2 - La création d'une gamme Premium sous la marque « Climat Cévenol » et « Climat Bio Cévenol ». Les 2 familles se déclinent en trois couleurs et en bouteille de type bourguignone. « Climat Cévenol » en bio ou conventionnel, offrira une sélection de nouvelles qualités remarquables et représentatives de notre terroir viticole.

3 - Nos parcelles ne changent pas et représentent notre gamme super-premium cette année encore.



**Restaurant
« Le Tony »**

4 Bis Blvd Louis Blanc
30100 ALÈS

Tél : 04 66 30 31 28

Un cadre chaleureux et soigné, des menus sur ardoises, produits du terroir et produits de la mer, Tony, nous accueille dans son restaurant situé au cœur d'Alès. Dans sa cave à vin et sur les étagères siègent une large palette des vins de la cave Saint Maurice. Ce n'est pas un hasard si Tony fait partie de nos plus fidèles ambassadeurs. A peine assis, il nous sert déjà un verre de Leyrole blanc millésime 2015, son préféré ! Discussion.

« C'est difficile d'avoir de bons vins à la carte de son restaurant et surtout des vins que l'on aime vendre. J'ai découvert les vins de la cave Saint Maurice grâce aux recommandations d'un ami. Ce jour là, il a débouché un Leyrole blanc. Nous l'avons dégusté ensemble et j'ai tout de suite accroché (...) c'est devenu mon vin fétiche. Mais je sais que la cave offre un super niveau de qualité en blanc et en rouge avec le Rocamp par exemple. Ces vins s'accordent très bien à ma cuisine et à la convivialité de mon restaurant.

Il m'est déjà arrivé qu'en rupture de bouteille, je me déplace moi-même à la cave pour m'approvisionner. Certains soirs, je ne peux vendre que ça ! »

NOS RDV PROFESSIONNELS

Montpellier
29 au 31 Janvier



Marseille
30 janvier
au 1 février



Dusseldorf
19 au 21 mars



Avignon
10 au 13 avril



Ils en parlent :

Récompenses

Guide Hachette 2017
Marimont - 1 étoile
Mas Cabanel Rouge - 2 étoiles
Poujol Lacoste Blanc - 2 étoiles
& Coup de Cœur



Bettane & Dessauve
Poujol Lacoste Blanc obtient
la note de 13,5.



Weinwirtschaft
(Allemagne)
Leyrole classé premier Blanc
(89/100) dans un classement
de vin de Pays d'Oc.



Vinum (Suisse)
Marimont 17/20
parmi une sélection «Top 150»
d'IGP Sud de la France.



Dernière brève : mise en bouteille du
Poujol Lacoste blanc 2016 en février 2017 !



Boutique de Maruéjols
Route d'Anduze
30 350 Maruéjols-lès-Gardon
Tél.: 04 66 83 40 52



Contacts, actualités, boutiques : cavesstmaurice.com

Horaires des Boutiques : Du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h - Ouvert les jours fériés



Boutique de Brouzet
Route de Barjac
30 580 Brouzet-lès-Alès
Tél.: 04 66 34 55 57