

LETTRE D'INFOS

Saison Printemps/Été 2017

Chez Nous, Chez Vous !


SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

Contacts, actualités, boutiques : cavestmaurice.com

LE GRAND PACTE ETHIQUE & DURABLE ...



Valoriser la démarche RSE !

L'interview : Gérard Bertrand

Etoiles & Médailles !!



Vincent TROUILLAS
Président
Cave Saint Maurice

Le Grand Pacte éthique et durable est celui qui nous inscrit dans le sens d'une vie plus responsable. Une vie plus attentive et soucieuse d'un environnement qui nous lie, nous fait vivre et conduit notre avenir ... Celui de nos enfants.

Ce Grand Pacte nous différencie et nous porte sur le front concurrentiel impitoyable vécu par notre filière. Il constitue une réponse constructive et pro active, à l'écoute de nos vignerons, de nos clients et consommateurs et de nos marchés.

Vous l'avez compris, nous appelons le Grand Pacte éthique et durable, la formalisation de nos multiples engagements : Vignerons en Développement Durable, label Authentis, certification RSE, certification en bio ...

Aujourd'hui certains de nos clients nous engagent, nous invitent à poursuivre et enrichir ces démarches. Nous marchons dans la bonne direction.

15% de notre production est certifiée en agriculture biologique, l'objectif est d'arriver à 30% d'ici peu, un véritable défi !

C'est une partie de notre développement qui s'inscrit dans un courant logique et actuel de consommation, de demandes et de tendances. Nous ne pouvons pas l'ignorer.

Nous, acteurs de la Cave Saint Maurice, fournissons un travail qui nous motive et nous pousse vers la recherche constante de la qualité, tout en conservant l'exemplarité et les traditions de nos terroirs.

Poursuivre et anticiper dans un esprit coopératif, fédérateur et novateur nous font grandir chaque jour.

GERARD BERTRAND

Gérard Bertrand est aujourd'hui un acteur vigneron et négociant, fort et reconnu en Languedoc Roussillon. Il conjugue un attachement marqué à sa région viticole natale, un regard visionnaire et ressenti sur l'avenir du travail de la vigne et du vin, ainsi qu'une écoute attentive et permanente du consommateur.

Echanges et convictions :

Quelles sont les critères et qualités qui vous engagent à mener une collaboration avec la cave Saint Maurice ?

La cave Saint Maurice présente la combinaison d'un beau terroir, d'une vision partagée entre le président, le directeur et le CA et d'objectifs clairs pour les prochaines années.

Selon vous quelles sont les caractéristiques produits qui différencient la production de la cave St Maurice ?

On retrouve à saint Maurice un vrai savoir faire technique ainsi que la volonté de développer la production issue de l'agriculture biologique.

La demande en vins bio est en développement ... Quelle est votre perception de ce marché pour l'avenir ?

Le bio et la biodynamie font partis de nos valeurs essentielles et correspondent à un changement d'éthique de la part du consommateur.

D'autre part la qualité des vins est souvent supérieure, avec des produits plus fins et complexes.

Le sens du développement durable apparait de nos jours comme une voie de différenciation ;

Quelle est votre point de vue en quelques mots sur cette tendance ?

Le développement durable c'est l'alpha et l'oméga du vigneron car quand l'on plante une vigne c'est pour les quarante prochaines années .

... Et s'il fallait placer la cave Saint Maurice à un poste dans une équipe de rugby ?

À la charnière car elle a le sens de l'ouverture !



COOPÉRATEURS

CHRISTEL BEAUMELLE

La vigne au féminin

Christel Beaumelle a 45 ans, fille et mère de viticulteur. Elle nous livre sereinement les étapes qui l'ont conduite dans la vigne et les temps forts qui lui font aimer ce métier.

« Quand j'étais jeune, j'avais ce métier en horreur, trop contraignant, peu lucratif, aucun intérêt pour moi. Après mon mariage, je suis allée dans les vignes pour les petits travaux du printemps (attacher, tomber le palissage ...). Puis j'ai demandé à mon mari de m'apprendre à tailler et depuis la vigne est devenue mon quotidien. A présent, j'aime ce métier, vivre au rythme des saisons, être disponible pour mes proches et travailler en famille.

Aujourd'hui je m'installe en temps qu'exploitante agricole et je quitte mon statut de conjoint collaborateur. Je prends des vignes en bio (syrah, grenache, chardonnay) et j'en conduis d'autres en conversion bio.

Au risque de choquer, la partie qui me plaît le plus c'est la taille. J'aime le calme de l'hiver, la fraîcheur pour travailler avec un sécateur électrique sur le dos. Partir de la parcelle et voir les ceps réguliers coupés courts comme quand on sort de chez le coiffeur ! Mais j'aime aussi le printemps pour attacher et tomber les fils, le début de l'été avec le palissage à remonter, les préparations aux vendanges puis les contrôles de maturité ...

L'adhésion à la Cave Saint Maurice - par les faits de la vie - nous a offert une très belle opportunité pour avancer. Suivre les progrès et l'actualité de la cave, c'est très intéressant. La cave est connue aujourd'hui, grâce à ses produits, ses partenaires et ses caveaux. La cave et les coopérateurs s'inscrivent dans différentes démarches (bio, Duché, Vegan, VDD ...). Cela prouve la dynamique de tous. La cave ne serait rien sans ses coopérateurs et vis-versa. »

ENJEUX

Valoriser la démarche RSE

Le 23 novembre, Coop de France, Afnor Développement (copropriétaires du programme 3 D-Destination développement durable) et Vignerons en développement durable ont signé un partenariat inédit pour un accompagnement RSE complet et unique dans la filière vitivinicole française.



Une délégation de vignerons et salariés de la Cave Saint Maurice étaient conviés aux rencontres VDD en mars dernier. Deux jours pour mettre en lumière les avancées de la démarche dont le récent partenariat avec le programme 3D. Pour valoriser les démarches RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) dans la filière vin, Vignerons en développement durable et le programme 3D ont signé un partenariat inédit pour proposer une démarche unique dans le secteur vitivinicole français. L'objectif : proposer un parcours cohérent pour les acteurs du secteur viti-vinicole souhaitant valoriser leurs démarches RSE et en faire ainsi un véritable levier de différenciation auprès des consommateurs

« Cet accord vise à regrouper et simplifier le cheminement des entreprises du secteur vitivinicole souhaitant mettre en place et valoriser une démarche RSE »

En amont de ce parcours, le programme 3D proposé par Coop de France et le groupe

Afnor offre un diagnostic qui permet aux organisations de l'agroalimentaire de mettre en place une démarche RSE basée sur l'ISO 26 000.

Fidèle à une charte stricte bâtie sur 37 engagements, VDD regroupe aujourd'hui 18 caves, plus de 300 vignerons et près de 21 000 ha de vignes. C'est la seule démarche RSE qui va de la vigne au verre. De son côté, le programme 3D compte plus de 200 entreprises.

Grâce aux retours des vignerons, au travail des techniciens des caves adhérentes, VDD évolue :

La partie économique est totalement repensée, basée sur des données technico économiques plus facilement exploitables et concrètes. L'enquête salariée est revue. La formation des salariés et vignerons est retravaillée pour être plus ludique. Elle comprendra des ateliers pratiques et plus d'échanges.

La communication se réoriente pour plus d'efficacité.



Serge TORREGROSSA

« L'homme n'a pas été mis sur terre pour travailler, mais pour vivre ! Il a vite compris que pour vivre il fallait travailler. Tant qu'à faire, autant y prendre du plaisir et le faire bien ! »

Petits échanges avec Serge, libres et sincères autour de l'amour, de la passion, des responsabilités et ... et du travail bien fait ...

De Vins et d'Oliviers

2017 sera ma 32ème année de vinif ! Je n'ai manqué aucune campagne (sauf 1985 sous les drapeaux). Je suis arrivé au poste de maître de chai à la cave de Saint Maurice en 2006, après 15 années passées à la Cave de Saint Cézaire et suite bien sûr à la fusion des deux caves.

Nouvelle expérience ! nouvelle dynamique et structure ! J'y fus bien accueilli et m'y suis très vite adapté.

J'ai la chance de vivre mon travail comme une passion grâce à la richesse de sa diversité : entretien et améliorations techniques, qualitatives, sécuritaires, protection des consommateurs et du personnel, respect de l'environnement, études et suivis des procédures, économie d'énergie ... Sans oublier la dynamique de notre travail d'équipe !

La démarche bio et VDD de la cave Saint Maurice a du sens pour moi. D'autant plus qu'avec le soutien de mon épouse, j'ai créé en 1998 une exploitation oleicole portant aujourd'hui sur 4 ha et 1000 oliviers ... certifiée en agriculture biologique dès 1999.

Je veux créer un environnement sain pour les miens, les autres, et ceux qui consommeraient mon huile d'olive.

Ma fille a grandi entourée d'oliviers, de coccinelles, cigales et autres J'ai même bâti mon propre moulin ! Je voulais garantir la transformation des olives en huiles dans le respects de la certification AB.

BRÈVES de chez nous

Nouvelles brochures

Nouveau visuel : venez en récupérer aux boutiques et n'hésitez pas à les distribuer autour de vous.



Rapport «RSE»

Avec l'arrivée et le travail soutenu de Mathilde Laville, la cave prépare un mémentum des actions et engagements dans la démarche VDD.



Saint Siffret ...

A la demande de la Cave de Saint Siffret, la Cave Saint Maurice étudie la meilleure façon de rassembler et valoriser les deux entités.



La Cave Saint Maurice ... Engagée



Terra Vitis nous engage non seulement à protéger nos ressources naturelles, mais aussi la santé des chefs d'exploitation, de leurs employés, de leurs voisins et des consommateurs.



Nous comptons aujourd'hui 15% de notre vignoble en Agriculture Biologique (AB). Nous travaillons au doublement à terme de cette superficie.



La mention «Vegan» est présente sur nos bouteilles : elle certifie une élaboration sans aucun produit d'origine animale (clarification sans gélatine ni colle de poisson ou blanc d'œuf).

Etoiles & Médailles !



La constante remise en question et la recherche de la qualité nous ont valu en ce début d'année des récompenses au Guide Hachette, Decanter ou encore chez Bettane & Desseauve.

Les différents investissements en cave et au chai et le respect des normes de production associés au travail de tous les acteurs de la Cave Saint Maurice ont porté leurs fruits.

Mas Cabanel Rosé 2016 rentre au Guide Hachette des Rosés 2017 avec 2*. Climat Cévenol Rosé 2016 est également cité. Marimont 2015 (1*), Mas Cabanel Rouge 2015 (2*) et Poujol-Lacoste Blanc 2016 (2* et Coup de Coeur) rentrent au Guide Hachette 2017.

Chez Bettane & Dessauve, le Poujol Lacoste Rouge obtient la note de 13,5.

Decanter attribut une médaille de Bronze au Poujol Lacoste Blanc 2016 et l'argent au Marimont 2015.

A noter encore :

Concours Agricole de Paris 2017, de l'or pour Climat Cévenol Rouge 2016, du bronze pour Climat Cévenol Rosé 2016 et Esprit des Cévennes Blanc 2016. Climat Cévenol Bio Blanc 2016 obtient l'argent au Concours des Chardonnay du Monde et le bronze au Challenge Millésime Bio.



Lou Mas doù Juge

Route du Pin Fourcat
13460 Les Saintes-Marie de-la-Mer
Tél : 04 66 73 51 45

Au coeur de la Camargue, «Lou Mas doù Juge», offre depuis 1985, une cuisine traditionnelle et raffinée.

Gilles Granier et son fils Guillaume, font valoir les valeurs du partage et de la convivialité autour de leur table d'hôte.

Deux amis de la Cave Saint Maurice qui ont profité de la stratégie bouteille de la cave pour mettre sur table deux cuvées emblématiques : « *le Leyrole blanc pour accompagner les poissons comme le sandre grillé au feu de bois ; le Marimont pour les porcelets à la broche, les boeufs à la Gardiane ou encore les bries fermiers, roquefort et tomme de Savoie* ». Deux valeurs sûres pour Gilles et Guillaume : « *les vins sont posés sur tables, et chacun se sert comme à la maison. Quand on voit que les bouteilles sont vides et que les vins se boivent, c'est que c'est bon.* ». Des accords qui fonctionnent pour Gilles comme pour ses hôtes reçus toute l'année sur réservation dans un cadre unique au coeur de la Camargue.

Uniquement sur réservation - groupes et réception

LES RDV BOUTIQUES

Nos Rosés mis en avant tout l'été
(Modalités en boutiques)

HAPPY HOUR
Tous les vendredis de l'été 2017
2 cartons achetés 1 carton offert
(Modalités en boutiques)

CAMPING WEEKS
du 3 juillet au 26 août
Offres spéciales adaptées aux campings de notre région.

ROULEZ LEGER !
Retour de vacances ? ... Livraison de nos vins chez vous sans coûts additifs
(Modalités en boutiques)



DES COULEURS & DES HOMMES sur les murs de nos boutiques



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



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