

## VENDANGES de Feu !



Vincent TROUILLAS  
Président  
Cave Saint Maurice

Bonjour à tous

A l'occasion de cette nouvelle lettre d'infos, je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année ainsi que tous mes vœux de bonheur, de santé et de joie pour le millésime 2018.

J'en profite aussi pour faire un retour en arrière sur les vendanges 2017.

Il serait difficile d'évoquer notre millésime sans parler des conditions météorologiques exceptionnelles et de leur impact sur notre récolte.

Nous avons tout connu : une fin d'hiver très douce, des gelées en avril sur tous les vignobles français mais avec un fort mistral sur notre département nous épargnant les gelées, des températures caniculaires et une trop grande sécheresse ...

Ces conditions ont conduit à une précocité exceptionnelle, en débutant les vendanges le 16 août !

Il a alors fallu nous adapter face à ce millésime atypique, trouver le meilleur compromis sur la maturité des raisins et faire les bons choix de vinification pour garantir la qualité de nos vins. Et ceci avec une vinification accélérée en quatre semaines au lieu de cinq pour une année standard.

Si nous avons su apporter une réponse adaptée à ce contexte particulier, nous subissons cependant de plein fouet le déficit de récolte, de l'ordre de 22% sur notre cave et de plus de 30% sur le Gard.

Ces pertes de récolte vont peser sur nos trésoreries, les hausses de prix constatées sur les marchés ne suffiront pas à compenser. Notre objectif sera de valoriser au mieux cette récolte 2017 reconnue qualitativement par nos clients et nos partenaires tout en assurant le maintien de nos relations commerciales pour garantir notre pérennité.

En effet, poursuivre et anticiper est au cœur même de notre démarche quotidienne. Avec le grand pacte éthique et durable, nous nous engageons à apporter une réponse à l'écoute de nos vignerons, de nos partenaires et de nos clients et consommateurs

Gardons le cap pour 2018

**Cellier des Chartreux : Le Chat ...**

**2017 : rare et exceptionnel**

**Noël, Vilavigne & Saint Maurice !**

# CELLIER DES CHARTREUX

Cellier des Chartreux et son Président Christophe Novara collaborent avec Saint Maurice depuis quelques années. L'occasion d'un petit «Chat» qui pose également de belles perspectives de collaboration avec le concept Vilavigne dont Christophe NOVARA et les Chartreux sont les témoins et acteurs privilégiés.



INTERVIEW

« Ce sont d'abord les qualités humaines qui nous ont poussé à collaborer avec la cave se St Maurice. Tant avec les vignerons qu'avec les équipes opérationnelles auprès desquelles nous partageons la même vision du marché et de ses attentes. A ce titre nous collaborons avec St Maurice en amont de la vendange et définissons les profils que nous recherchons. Nos équipes travaillent de concert et échangent leurs expériences. L'avantage majeur de St Maurice, au delà de la maîtrise technique et de l'écoute, réside également dans sa capacité à vinifier de grands volumes offrant ainsi une assurance d'approvisionnement qualitative.

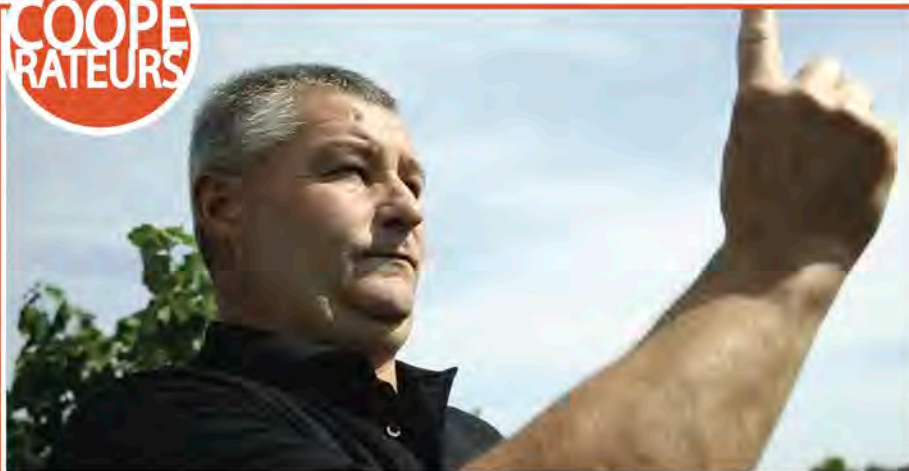
Concernant le développement durable, je dirai que le mouvement est maintenant irréversible tant il est une attente forte de nos concitoyens. La pression citoyenne est telle que nous devons continuer et accélérer nos démarches. Certains sont plus en avance que d'autres.

Le développement durable peut être différenciant aujourd'hui. Il sera certainement une clef d'accès au marché très rapidement.

Le concept boutique Vilavigne s'avère être un outil pertinent et performant pas seulement pour Saint Maurice mais à mon sens pour l'ensemble des caves coopératives qui ont la volonté de valoriser leur production, de professionnaliser leur segment de la vente directe. Il est enfin fondamental que les caves qui s'impliquent dans Vilavigne ne considèrent pas nos collègues vignerons d'autres régions ou même voisins comme des seuls concurrents.

Nous avons su créer avec Vilavigne un outil d'émulation et de résultat pour les vignerons, une magnifique vitrine de nos régions viticoles pour le consommateur. »

COOPÉRATEURS



## Lionel BERTRAND & Co

J'ai 52 ans, je suis viticulteur pépiniériste à Maruéjols-lès-Gardon avec mon frère et nous sommes la troisième génération à vivre avec passion ce métier qui va de la création du plant de vigne jusqu'au vin.

J'exploite à présent 38 ha de vigne (dont 15 en bio) avec mon fils Florian à qui je suis fier d'avoir transmis le virus. Il a décidé de passer en Terra Vitis sur la partie conventionnelle au printemps dernier.

*« S'organiser au mieux afin que tout le monde trouve sa place ».*

Bien que ce soit la période de travail la plus lourde, c'est au printemps que j'apprécie le plus le travail dans les vignes, moment où pousse la végétation avec tout le suivi que cela implique.

J'ai intégré le conseil d'administration de la cave suite à la fusion avec Maruéjols il y a trois ans. J'apprécie les réunions régulières qui permettent à chacun de s'exprimer et défendre ses idées, toujours dans l'objectif d'assurer au mieux la pérennité de cette cave dynamique et de ses adhérents. Il y a peu mon autre fils Chris a décidé de nous rejoindre lui aussi sur l'exploitation, nous allons donc nous organiser au mieux pour que tout le monde trouve sa place. Bien que cela ne soit pas sans souci, c'est une grande fierté pour mon épouse et moi-même que la passion familiale se perpétue.





### ... de Feu (de brousse).

Des arbres desséchés, la garrigue peinte aux couleurs des buis brûlés et un paysage aux couleurs de la savane... N'a-t-on jamais vu aussi peu tomber sur notre territoire ? Moins de 300 mm d'eau de janvier à octobre et des anomalies de température mensuelles dépassant régulièrement les 3 degrés, le record de chaleur de 1923 égalé (41.6°C à Nîmes) : une climatologie équivalente à celles de Murcia, Malaga, Fès ou Meknès a marqué historiquement le millésime 2017.

Et pourtant.

Et pourtant, faiblement chargés, les ceps ont tenu, le raisin a mûri. Au terme du cycle et à la faveur de quelques matinées très fraîches et de brouillards bénéfiques, la vigne a mené au bout des grains mûrs et concentrés comme jamais.

### ... de feu (de paille).

2017 a également été un millésime de tous les excès par sa précocité et le resserrement des maturités. Des vendanges comme un tour de piste, bouclé en 4 semaines. Là encore du jamais vu. St Maurice a fermé le 14 septembre, certaines caves sur le Gard n'ont vendangé qu'en août.

### ... de feu (dont nous avons tiré les marrons).

Au-delà de nos moyens de pressurage et de thermovinification ajustés en 2016, nous avons préparé 2017 en doublant nos capacités à refroidir et traiter les jus extraits. Bonne pioche, car si les vendanges ont été courtes, les débits journaliers n'en sont pas moins restés importants. La mise en place d'une équipe renforcée et formée au traitement des jus a permis de gagner la « bataille des rosés », enjeu majeur de la stratégie commerciale de l'année et véritable gageure technique dans le contexte d'un millésime mûr et caniculaire.

### ... de feu (d'artifice).

Au terme de ce sprint, les vins produits sont surprenants et... très bons. Au cœur de ce bouquet final, mention spéciale pour les Sauvignon, dont la fraîcheur inversement proportionnelle à la chaleur de l'année est à faire douter de nos cours universitaires, mention spéciale aussi pour les Viogniers, tendres et exotiques. La palme revient incontestablement aux rouges, avec un niveau moyen très homogène et véritablement exceptionnel.



Originaire d'une famille de coopérateurs depuis plusieurs générations et fils du maire de Saint Maurice de Cazeville, Benjamin a rejoint l'équipe de la cave de Saint Maurice en 2012 après une première expérience d'animation et d'ambassadeur au sein de la maison Paul Jaboulet Ainé.

La mission initialement confiée fut la définition d'une stratégie commerciale conditionnée et marketing. Benjamin a donc largement contribué à la mise en place d'un premier socle de gamme bouteilles et de supports de communication pour la cave, destinés à développer le marché des ventes en bouteilles sur le réseau traditionnel majoritairement régional.

La fusion avec Maruéjols-lès-Gardon en 2014 et l'ouverture d'une boutique à Brouzet-lès-Alès ont renforcé la situation de Benjamin en le promulguant Directeur Commercial Conditionné.

Cette année, à l'analyse du potentiel de développement des ventes, mais également au regard de ses souhaits personnels d'évolution vers plus de latitude et d'autonomie, Benjamin a pris la décision de voler de ses propres ailes en tant qu'agent commercial. Ce nouveau challenge s'inscrit pour partie avec la cave Saint Maurice puisque Benjamin en représentera les vins ainsi bien sûr que les vins d'autres producteurs qu'il aura loisir d'agréger au fil du temps pour étoffer son portefeuille.

Souhaitons lui bonne chance pour ce nouveau départ !

## BRÈVES de chez nous

### TERRA VITIS

84 hectares de vignes sont désormais convertis et labélisés Terra Vitis



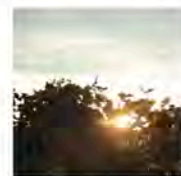
### 2017, tout en VEGAN

Être à l'écoute du marché : Tous les vins du millésime 2017 seront Vegan



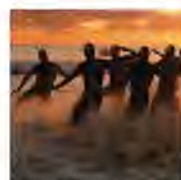
### PÔLE AMONT

Le contrat de prestation de services liant la cave de Saint Maurice avec la société DASB est arrivé à échéance. Merci à Jean Yve Gal pour la réalisation de sa mission englobant l'audit vignoble et le suivi de la campagne viticole 2017.



### IRONMAN

Stéphane Reyes, natif de St Maurice de Cazeville, Triathlète, a terminé en 135ème sur 1800 coureurs au Championnat du Monde de Triathlon IRONMAN à Hawaï. La cave Saint Maurice faisait partie des sponsors de ce coureur.



**Disponible à la Cave  
ou en boutiques  
sur simple demande**



**40 pages de textes et photos mettent en perspectives le grand pacte éthique et durable mené par la Cave Saint Maurice.**

**Ce document relié témoigne de toutes les actions et situations qui propulsent la cave dans le champ des entreprises responsables et tournées vers le futur.**

# LETTRE D'INFOS

Saison Automne/Hiver 2017 *Chez Nous, Chez Vous!*

**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



**1 magnum**  
+ 1 pied de nos vignes  
avec cadeau de plantation pour 10€ (hors HT)  
26,00 € HT

Matimont Bio Magnum - IGP Cévennes - Rouge 2016  
Coffret bois comprenant 1 magnum, 1 pied de vigne, une notice et un press transparent.  
\* Possibilité de compléter le pied de vigne par une bouteille 75cl.  
\*\* Plusieurs références de magnum disponibles.



**3 bouteilles**  
3 couleurs  
22,00 € HT

Climat Cévenol Bio - IGP Cévennes - Rouge Rosé 2016 & Blanc 2017  
Coffret bois composé de 3 bouteilles : Climat Cévenol Bio Rouge 2016, Climat Cévenol Bio Blanc 2017, Climat Cévenol Bio Rosé 2016.



**2 bouteilles**  
2 vins Parcelles  
22,00 € HT

Pujol Lacoste - IGP Cévennes - Rouge 2015  
Pujol Lacoste - IGP Cévennes - Blanc 2016  
Caisse bois comprenant une bouteille de Pujol Lacoste Rouge 2015 et une bouteille de Pujol Lacoste Blanc 2016.

## C'est Noël !

Les fêtes de Noël et du premier de l'an sont des périodes qui engagent à dynamiser, diversifier et promouvoir les offres et la présentation de nos vins.

En cette fin d'année nos boutiques de Brouzet et Maruéjols ont ciblé 3 offres coffrets de caractère :

« L'Original » : Un coffret bois avec magnum de Parcelle assorti d'un pied de vigne prêt à planter chez vous.

« Bio » : un coffret bois de 3 bouteilles, 3 couleurs de notre gamme majeure CLIMAT CEVENOL BIO

« Parcelles » : Un coffret bois 2 bouteilles en blanc et rouge de la sélection parcellaire POUJOL LACOSTE

A noter également nos propositions en caisses bois de 6 bouteilles panachées ou encore un bel écrin bambou doté d'une bouteille de CLIMAT CEVENOL BIO et d'accessoires du vin (Stop gouttes, bec verseur et tire-bouchon sommelier).

Toutes ces propositions sont accessibles sur le site [cavestmaurice.com](http://cavestmaurice.com) rubrique actualités ou sur simple demande auprès d'Amélie Capeau responsable des boutiques de Brouzet et Maruéjols.

[amelie.capeau@cavestmaurice.com](mailto:amelie.capeau@cavestmaurice.com)

## LES RDV BOUTIQUES

### Animations en décembre



### PORTES OUVERTES

21 22 23

DÉCEMBRE 2017  
10H - 18H30  
Ouverture des boutiques en confini & dégustation



## NOUVEAU EN BOUTIQUES

Parmi notre nouvelle sélection de spiritueux

**50€** la bouteille

**TEELING**  
Single Grain  
Irish Whiskey  
70 cl - 46°

Une rareté dans le monde du whiskey Irlandais ! Elu meilleur single grain aux World Whiskies Awards, il est l'alliance de maïs (92%) et d'orge vieilles dans les fûts de cabernet sauvignon de Californie pour un résultat onctueux, patissant, avec de belles notes d'épices, de fruits rouges et de raisin.

Nez : doux, beurré, épicé.  
Bouche : onctueuse, fruits rouges, raisins.  
Finale : douce, épicée, sucre brun.

**Irlande**

## PARTE NARIAT VILAVIGNE & SAINT MAURICE



« Entre Saint Maurice et Vilavigne il n'y a qu'un pacte ! »

C'est parti ! Suite à la décision prise au CA du 18 octobre dernier, en 2018 les boutiques de Maruéjols-lès-Gardon et Brouzet-lès-Alès porteront l'enseigne VILAVIGNE. Ce concept tombe sous le sens : Comment optimiser nos points de vente et intégrer un modèle/concept tant intelligent, proactif que collaboratif et solidaire ! Un mot sur ce concept ovateur, fondé en 2012 par Christophe Novara et Franck Pernet : VILAVIGNE est une franchise de boutiques de vente de vins issus des meilleures caves coopératives de France directement aux consommateurs. Rajoutons à cela une pincée de marques emblématiques, une belle ligne de spiritueux et de bières puis enfin des professionnels de la mise en scène des produits en boutique ...

C'est la parfaite prise au vent ! Celle du commerce de demain : coopératif, collaboratif et source de croissance. Ainsi plus de 500 références représentant les régions de production françaises sont proposées dans un univers dédié au vin, pour coller à l'attente du client. La qualité des vins, du service et du conseil sont le fil conducteur dans l'exploitation de ce concept. Notons enfin dans cette démarche, la qualité et l'intelligence des hommes parties prenantes de ce challenge. Ils sont à la fois bâtisseurs du projet commercial mais également producteurs des vins qui l'animent. C'est le sens de l'expression « Circuit Court ».

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

**Contacts, actualités, boutiques : [cavestmaurice.com](http://cavestmaurice.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

**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES