

# LETTRE D'INFOS

Contacts, actualités, boutiques  
Saison Printemps/Été 2018

  
**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

[cavestmaurice.com](http://cavestmaurice.com)



# DESSINE-MOI DU TOUT BIO!



Bonjour à tous,

Oui ! Nous dessinons un projet tout en bio. Les chais de Brouzet-lès-Alès se transforment : pour les vendanges 2018,

nous inaugurerons le premier chai de réception et de vinification intégralement dédié à la récolte de raisins issus de l'agriculture biologique de notre territoire.

C'est une véritable innovation ! C'est un investissement qui consacre une tendance, un marché. Les conséquences sont remarquables à plusieurs niveaux : inutile de vous rappeler l'impact qualité que cette nouvelle organisation technique génère. Nous allons pouvoir prendre le temps

de nos récoltes, sans heurt, sans pression, au bénéfice non seulement de nos approvisionnements en raisins bio, mais également au profit de nos raisins en conventionnels. Ainsi, plus besoin de geler les appros de conventionnels pour rentrer le bio et vice et versa. C'est extrêmement concret ! Au-delà de cet événement, c'est toute notre stratégie économique, sociétale et environnementale qui se propulse sur le devant de la scène et nous différencie. Aujourd'hui, nous menons également de front l'adaptation et l'optimisation de notre organisation commerciale tant côté marchés que côté boutiques. Nous consolidons nos démarches RSE sur tous ses terrains de jeux : économiques, sociaux et environnementaux ... Autour de ce fourmillement demeure une évidence : nous sommes vignerons, la pierre angulaire de cette dynamique positive et nécessaire.

Vincent TROUILLAS  
Président de la cave Saint Maurice

**LE PACTE : BARJAC / SAINT MAURICE**  
**ACTIONS VDD ... Le dire c'est aussi le faire !**  
**BROUZET & MARUEJOLS ... Ouverture sous l'enseigne Vilavigne**



## LE PACTE BARJAC / SAINT MAURICE

Situé à 200 mètres d'altitude, dans la vallée de la Cèze, les vignobles de la cave de Barjac sont au confluent de plusieurs zones de production : IGP ARDECHE, IGP CEVENNES, IGP Oc et IGP Méditerranée. Sans oublier quelques hectares en AOP Vivarais qui contribuent à la belle image de la cave. *Propos recueillis auprès de Jean-Michel PILOD.*

“ Nous collaborons depuis au moins 8 ans avec la cave Saint Maurice. Elle commercialise tous nos vins vrac pour la partie négoce. Nous gardons la main pour toute la partie caveau qui représente environ 10% de notre volume.

Il s'agit vraiment d'un beau partenariat... Etant une cave de petite taille, nous avons de plus en plus de mal à commercialiser les vins nous-même. Nous passions par des petits négociants, ce que nous appelons des vracqueurs, des intermédiaires entre le producteur et le négoce qui faisaient un peu ce qu'ils voulaient. Tant pour la retraitaison des vins que pour les délais de paiement ! Avec Saint Maurice le suivi des marchés est beaucoup plus sérieux et régulier. D'ailleurs notre collaboration débute déjà en amont de la récolte.

Nous communiquons sur la tendance du marché et par rapport à

ce que nous sommes capables de faire. Nous nous connaissons bien ! Donc cela apporte de bonnes orientations. Par exemple : nous produisons 25% de rosé et nous sommes passés à 70%. Le marché s'y prêtait, notre encépagement également... c'est vraiment la cave Saint Maurice qui nous a poussé à aller sur le rosé.

“ Il s'agit vraiment d'un beau partenariat... ”

En parlant de rosé et notamment notre rosé AOP Vivarais, nous sommes très fiers de l'honneur qui nous fut rendu cette année au Concours Général de Paris : suite à 3 médailles d'or consécutives obtenues sur notre rosé AOP Vivarais, nous avons en effet reçu le prix d'excellence au Concours Général Agricole de Paris. Ce prix récompense, au-delà du vin, un modèle et une régularité de travail et de qualité sur un produit. Cela fait pas de mal de se féliciter de temps en temps n'est-ce pas !! ”



## KARINE CARRIÈRE

“ Je pense qu'il faut être cohérent. Je ne conçois pas être bio dans mon exploitation et ne pas l'être dans ma vie quotidienne ! ”

*Karine, fille et petite-fille d'agriculteur, a repris une partie de l'exploitation familiale (15 ha) sur la commune de St-Etienne-de-l'Olm, depuis environ 10 ans.*

*L'exploitation familiale a rejoint la cave Saint Maurice suite au regroupement avec St-Cézaire-de-Gauzignan.*

*Entretien avec une jeune femme volontaire et entière !*

*Pourquoi ce métier ?*

Je n'étais pas du tout vouée à faire ça ... J'étais plus dans l'énergétique, pendant une dizaine d'années. Puis se sont posés

des choix successoraux. J'ai toujours vécu au cœur des vignes. Je savais que j'allais aimer ce métier. J'ai donc mené une reconversion professionnelle et je me suis installée.

*Quels sont tes plus grands plaisirs de vigneronne ?*

Le travail du sol, de la terre, tout simplement. Et puis j'aime aussi la taille, c'est un travail bien particulier. Il faut aimer travailler seul !

En fait, la partie la plus extraordinaire, c'est de faire vivre le végétal, voir l'évolution, le planter, l'entretenir, et puis, le travail ultime : le récolter !... Ce n'est pas moi qui fait le vin. Mais oui, je le goûte, on a tous quelque chose en nous ... qui se retrouve dans la bouteille !

“ On a tous quelque chose en nous ... qui se retrouve dans la bouteille ! ”

*Être au Conseil d'Administration de la cave, c'est nouveau !*

Je veux avant tout m'imprégner de la cave, de la coopérative que je ne voyais auparavant que d'un œil extérieur. Ce qui m'intéresse c'est de participer à la vie de la coopérative, donner certains avis qui peuvent peut-être soutenir l'aventure collective et faire avancer.

*Comment tu vois cette cave dans 10 ans ?*

Je vois que la tendance est au regroupement. Et puis il y a cette démarche VDD importante à laquelle mon père et moi avons tout de suite adhérez. Transmettre aux générations futures, j'en suis la preuve, non ?



## ACTIONS VDD

### Le dire c'est aussi le faire

Être labellisé Vignerons en Développement Durable est le résultat d'un constat d'actions menées sur les différents items du processus de labellisation. Ceci étant posé .... il faut pérenniser et tenir le cap. Les actions d'hier, doivent se maintenir sur du long terme et d'autres se mettre en place, ou s'annoncer. Petit memento sur 2 actions menées en cours et en préparation, histoire de garder le fil de nos engagements :

#### Exemple pour la partie Amont :

Un rendement moyen à l'hectare maîtrisé et maintenu, stable sur les 6 dernières années et respectueux de l'environnement grâce à une politique vignoble qui encourage notamment la fertilisation organique.

La cave a signé un partenariat avec l'entreprise Frayssinet au travers de la convention Authentis afin de développer l'utilisation d'engrais organiques dans les vignes. Elle a également développé avec ce partenariat 2 programmes de fertilisation : un pour maintenir la productivité des parcelles converties en bio et un autre centré sur la fertilisation foliaire. La cave a ensuite choisi de continuer à inciter ses viticulteurs à utiliser des engrais organiques en collaborant avec les distilleries de la région pour leur proposer ces engrais, vinasses et compost, adaptés à leur besoins.

#### Exemple pour la partie Commerciale :

Lancement d'une action originale auprès de la clientèle restauration de la cave : l'objectif est la récupération des bouchons en liège des bouteilles servies. Dans cette perspective, il est important de motiver les opérateurs de la restauration, voire directement les serveurs. Aussi, pour 50 bouchons retournés, le participant recevra un magnum en remerciement. 5000 bouchons récupérés engagera la plantation d'un chêne liège. Nous sommes ainsi au coeur de l'économie circulaire. Dans un même temps, par cette action nous valorisons nos clients et favorisons notre dynamique commerciale.



## HELENE ...

### et le retour aux sources

Alexia s'envole sous les cieux marseillais ... l'appel des vertues d'une nouvelle vie au son apaisant et romantique du flotti des fameuses calanques ! Hélène prend le flambeau et revient ainsi dans la région de ses racines. Sa mission, adaptée à la réorganisation commerciale de la cave, vise à devenir l'interface administrative et commerciale auprès des clients et de la force de vente. Hélène est une jeune femme posée, calme, ce qui est une bonne nouvelle au regard des vagues successives de nouveautés et d'initiatives commerciales menées par la cave Saint Maurice.



## HEDWIGE & MARIETTE

“ Ma mission est d'épauler Mariette pour tout ce qui est Amont afin qu'elle puisse se libérer pour d'autres dossiers. ”

Hedwige connaît bien la filière vitivinicole pour y avoir œuvré depuis 2002 tant en domaine particulier qu'en cave coopérative. Sa mission à la cave Saint Maurice est un beau challenge : “ Ce qui est aussi nouveau et intéressant pour moi à Saint Maurice c'est l'approche VDD et l'agriculture biologique qui ont beaucoup de sens au regard des marchés ! ”

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### COMMISSION COMMUNICATION & TECHNIQUE

Suite à la décision du CA du 13 novembre 2017, lancement à la cave :

- D'une commission technique, vrai groupe de travail autour des problématiques du vignoble et du développement durable.
- D'une commission communication pour l'organisation et le suivi des événements et animations liés à l'activité conditionnée.



### CHAIS DE BROUZET

Dès le mois d'août prochain, les chais de Brouzet - réaménagés - deviendront l'un des rares sites de réception et de vinification exclusivement dédié aux récoltes de raisins issus de l'agriculture biologique.





## BROUZET SELON VILAVIGNE!

La boutique de Brouzet ouvre ses portes sous l'enseigne Vilavigne

Petit rappel pour ceux qui auraient perdu le fil :

À la suite de 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. Un mot sur ce concept de franchise novateur : fondée 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 qui se tournent directement vers le consommateur. Rajoutons à cela une pincée de marques emblématiques issue des grandes AOP françaises - Champagne inclus - Une belle ligne de spiritueux et de bières puis enfin des professionnels de la mise en scène des produits en boutique.

Les images parlent d'elles-mêmes : appétence des étagères, des illustrations fortes accrochées aux murs, et le top : les deux plus merveilleuses vendeuses cévenoles, Aurélie et Amélie, à la fois compétentes mais également – et c'est important – prêtes à vous recevoir avec le sourire.



### RENDEZ-VOUS

du jeudi 24 mai 2018  
au samedi 26 mai 2018  
pour nos journées commerciales  
d'ouverture !

Route de Barjac  
30580 Brouzet-lès-Alès  
Tél. 04 66 34 55 57

## NOS VINS MEDAILLES

13 médailles à ce jour pour les vins de la cave Saint Maurice ! Et ça ne va pas s'arrêter là ...



**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

contact@cavestmaurice.com / adv@cavestmaurice.com

## BREVES DE CHEZ NOUS

### FRANCK PERNET



Il est l'un des artisans du concept VILAVIGNE en France. Franck Pernet est un homme de marketing opérationnel et spécialiste reconnu de la distribution en France (co-fondateur du groupe C10). Il accompagne le lancement des boutiques sous enseigne Vilavigne ainsi que la réorganisation commerciale des marchés conditionné sur le marché traditionnel français.

### BIENTÔT L'OPERATION BOUCHONS



La cave Saint Maurice prépare l'opération bouchons en liège en partenariat avec les restaurateurs. Pour 5000 bouchons collectés un nouveau chêne planté !

### VOL AU-DESSUS D'UN NID DE CHARDONNAY - IGP CEVENNES BIO

"Vol au-dessus d'un nid de Chardonnay" est une cuvée de 1 800 bouteilles issue des joyaux de nos parcelles de Chardonnay bio. Autrement dit un vin à part. Son nom est un clin d'oeil au film universellement connu mais également à son message : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et des rêves des femmes et des hommes sincères et généreux.

