

# LETTRE D'INFOS

Saison Printemps/Ete 2020

cavestmaurice.com

**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



## ET MAINTENANT...!

Bonjour à tous

La nature ne connaît pas le confinement, elle continue sa ronde avec un épisode de gel et une certaine précocité de nos vignes. Dès lors, le travail n'attend pas et se poursuit dans le respect des gestes barrières.

Notre cave est restée combative et réactive. La présence des équipes en physique ou en distancié depuis le début du confinement, nous a permis d'assurer le bon fonctionnement de nos outils de production et d'honorer toutes les retiraisons, tout en s'acquittant avec application et rigueur des mesures barrières incontournables. Nos boutiques se sont également adaptées en proposant un nouveau service de drive, pour répondre aux attentes de nos clients.

Il semble clairement que la qualité du travail accompli depuis plusieurs années soit une réalité forte. Nous constatons jour après jour la fiabilité de nos relations clients, fournisseurs, parties prenantes et l'engagement sans faille de nos collaborateurs. Enfin, nous ne pouvons que relever la pertinence de nos choix environnementaux, engagés il y a plus de 10 ans et tellement d'actualité face aux évolutions que nous allons connaître.

Fort de la nouvelle organisation du bureau qui m'accompagne désormais avec Romain Rigon et Patrick Compan, vice-présidents, René Rousset, secrétaire et Karine Carrière trésorière, nous sommes toujours à votre écoute et au service de la qualité, de l'organisation et du développement – durable – de notre belle cave.

Face à ce contexte inédit, inimaginable et totalement déroutant, la confiance dans l'avenir demeure forte. Même si les épreuves ne sont pas terminées, nous ne doutons pas de nos capacités d'adaptabilité et de rebond.

Prenez bien soin de vous et de vos proches.

Vincent TROUILLAS - Président





## LA FORCE DES GRANDS VENTS

La crise sanitaire et sociétale que nous vivons confirme la montée toutes voiles dehors, de grands vents de société. La préservation de notre environnement occupe tous les discours et est - enfin - en train de se révéler comme le bras majeur de notre avenir. Le monde revient ainsi à la terre et la nature qui nous portent et nous nourrissent. Ils font partie des socles fondateurs garants pour nous et nos enfants d'une pérennité digne de sa définition.

Saint Maurice n'a pas attendu cette crise pour s'engager dans cette voie. C'est une de nos forces aujourd'hui, en 2020. Nous sommes ainsi inscrits dans la durabilité.



### 2020 : DÉVELOPPEMENT DURABLE



Depuis 2010, l'association Vignerons en Développement Durable réunit des vignerons investis dans une démarche RSE de la vigne au verre. En 2020, son label « Vignerons Engagés » est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Son cahier des charges est audité et évalué par l'AFNOR, un organisme de contrôle indépendant et reconnu par tous. Il s'appuie sur la norme ISO 26000, référence internationale reconnue par plus de 100 pays pour le développement durable et la RSE. Notre cave s'est totalement impliquée dans ces démarches dès 2014, puis en 2017 avec son premier rapport RSE, et jusqu'à l'évaluation AFNOR ISO 26000 établie en 2019. Nous sommes inscrits dans notre temps !



## MANON & LES VIGNERONS

A partir du 1er juin, Manon Catania intègre l'équipe de la cave Saint Maurice comme technicienne vignoble dans l'équipe de Mariette. Petit profil de cette jeune fille souriante (même au téléphone) et autant compétente que motivée.

Manon est native du Var. Après des études d'ingénieur agronome, Manon a mené le fruit de ses études dans différentes régions viticoles françaises : Le Sud-Ouest à la Chambre d'Agriculture de Bergerac, dans le Val de Loire auprès de l'INRA en recherches appliquées, puis retour dans la nouvelle Aquitaine à la Chambre d'agriculture de Jonzac en Charentes Maritimes où sa fibre environnementale a rencontré quelques freins de terrain liés aux politiques viticoles de cette région.

C'est bien pour cela que nous rejoindre à Saint Maurice résonne parfaitement avec son terrain de compétence et ses aspirations. Mais au-delà de sa technicité, il est clair que Manon marque deux qualités immédiatement discernables : L'écoute et le goût du challenge. Et si l'occasion se présente demandez-lui de vous jouer un extrait de « Gymnopedia » d'Eric Satie à la flute traversière...

## 10 ans déjà : les grandes étapes en synthèse

- **2008** Premières initiatives AB Agriculture Biologique
- **2010** La création de 2 SCEA (surface de 80 ha) afin d'inciter la conversion biologique
- **2014** 1ère cave du Gard à entreprendre et suivre les normes du label "Vignerons en Développement Durable" (VDD)
- **2015** MAEC Adoption de Mesures Agro Environnementale et Climatique
- **2016** Premières actions de conversion Terra Vitis sur le vignoble
- **2018** Création du premier site de vinification dédié au bio
- **2019** Démarche proactive d'harmonisation des labels environnementaux sur notre vignoble : c'est HVE qui est retenu et mis en place

## 2020 : AARC EN VIGNES (ABEILLES, ARBRES ET RIVIÈRES EN CÉVENNES) ou la prise d'initiative solidaire et environnementale au service d'un territoire (GIEE)

Saint Maurice « Piémont des Cévennes » est à l'initiative, avec d'autres acteurs du territoire, de la création d'un Groupe d'Intérêt Économique et Environnemental au sein de l'IGP Cévennes. Ce GIEE en émergence est le fruit d'une collaboration débutée il y a 3 ans autour de vignes en Agriculture Biologique, couplée à la démarche BEE Friendly.

Ce groupement créé et piloté par des vignerons issus de différentes structures, s'est fixé comme objectif de préserver, développer et respecter la biodiversité et la ressource en eau dans les paysages viticoles cévenols.

Suite aux travaux d'échanges entre vignerons mais aussi avec les acteurs du secteur (apiculteurs, bureau d'étude en agroforesterie, institutions), deux axes forts seront déployés dans les années à venir :

- Les haies en bord de parcelles, piliers d'une biodiversité durable : en collaboration avec les apiculteurs et des spécialistes de l'agroforesterie, une haie mellifère, refuge de biodiversité et à faible développement vertical.

- L'eau, élément moteur et dépendant de la biodiversité. La gestion optimisée des ressources en eau passe par l'expertise de nouvelles pratiques. Nos vignobles sont majoritairement non irrigués et nous devons développer les itinéraires culturels de demain.



L'organisation de la cave sous toutes les coutures au cœur de la tempête et à l'horizon fin 2020. Télétravail, rotation des équipes, mesures de distanciation, fournitures d'équipements sanitaires, mise en place des outils de communication collectifs adaptés... Autant de mesures, de réflexions permanentes actuelles et pour demain avec en ligne de mire la protection des hommes et femmes de Saint Maurice.

## ENGAGEMENTS DE TAILLE ET SANS FAILLE

Ce mois de mars 2020, le ciel nous est tombé sur la tête et restera gravé dans nos mémoires... Et pourtant !... Cette période a révélé notre capacité d'adaptation et de réalisme dans l'exercice d'une réorganisation obligatoire, normée mais également à fort impact psychologique, jamais rencontrée.

Ce changement brutal de « paradigme » pour reprendre une expression que vous connaissez bien, nous permet de relever au moins quatre constats majeurs : la qualité du travail accompli depuis plusieurs années est une réalité forte. À aucun moment l'outil de production et de mise en marché ne fût mis en danger. Nos choix stratégiques solidaires et

durables (ndlr page précédente) sont encore plus pertinents à l'heure d'aujourd'hui.

À aucun moment notre suivi de production, nos traitements de commande n'ont flanché. Nos équipes ont tenu bon et adopté la remodelisation provisoire de leurs conditions de travail.

Nos coopérateurs, dépositaires de notre identité et de notre matière première, ont sur cette période toujours gardé les pieds sur terre et les mains dans les rangs, malgré les turbulences climatiques.

## Entre Télétravail & Maîtresse d'école

Le 16 mars dernier suite aux conséquences de la crise sanitaire, Hélène Offredi, maman de deux enfants en bas âge et responsable commerciale de la cave Saint Maurice, doit adopter une formule en télétravail. *Témoignage.*

« [...] horaires répartis, visioconférences régulières, téléphone et bien sûr... Maîtresse d'école ! [...] »

« J'ai vécu 2 phases ! Clairement, la première semaine ce fût : déstabilisation et culpabilité tant du point de vue professionnel que personnel ! Cette percussive simultanée a fait monter une sacrée mayonnaise ! Mais une bonne mayonnaise ! Se battre, s'adapter et s'organiser avec rigueur... ou plus largement rechercher l'harmonie. Et là on rentre dans la seconde phase : horaires répartis, visioconférences régulières, téléphone et bien sûr... Maîtresse d'école ! Ça marche. En fait, à aucun moment, l'activité, les sujets ou dossier à traiter n'ont baissé en intensité ; d'autant que l'anticipation de la reprise s'est affirmée au fil des jours. C'est même extrêmement motivant. Ceci dit cette situation imposée de fait n'aurait pas pu fonctionner sans quelques mesures de redistribution solidaire des tâches, orchestrées par la direction générale autour du pôle commercial. En fait, cette optimisation solidaire nous a livré de nombreuses conséquences positives et enrichissantes pour ce que l'on pourrait appeler peut-être « L'après ».

## LES BRÈVES DE CHEZ NOUS

### LANCEMENT DE L'ASSOCIATION DES JEUNES VIGNERONS DE SAINT MAURICE

Nos jeunes s'organisent et s'autonomisent pour aborder dans les meilleures conditions leur programme 2020 et 2021.

### RENCONTRES COOPERATEURS

Elles sont désormais confirmées au mois de juin prochain dans le courant de la semaine 27.

### UN BIB DE SOLUTION HYDRO ALCOOLIQUE

Une initiative de circonstance et menée en commun avec l'UDM.

### HVE 2020

Patrick Compan nous le confirme : les formations HVE avec la Chambre d'Agriculture se tiendront bien en Juillet/Août 2020.







**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

BROUZET | MARUEJOLS  
BOUTIQUES Vilavigne



## à la conquête de Paris

En janvier 2020, Saint Maurice - Piémont des Cévennes, aux côtés des Champagnes Chassenay d'Arce et de Fabre en Provence, ont créé une structure de distribution dédiée aux cavistes, restaurants, magasins bio, halles gourmandes et autres métiers de bouche. Accéder à ce type de distribution est souvent difficile mais très valorisant pour les producteurs et leurs marques. Lutèce Wines regroupe ainsi 10 agents pour couvrir le territoire parisien, qui se répartissent selon les segments de marché. L'équipe est animée par l'un d'eux, Arnaud Bannière (ex-directeur des ventes chez Castel et partenaire du projet dès son origine). Lutèce Wines dispose - au-delà du savoir-faire de ses commerciaux - d'un appui logistique de premier plan (livraison en 24h ou 48h) et d'une stratégie d'adaptation de l'offre et du service à cette clientèle qualitative mais exigeante ; une clientèle également friande de ce fameux circuit court : la propriété à la porte de l'établissement.

## Alexandre Coulet, SGROUP

Dirigeant impliqué & Président de « Leaders Alès »



Alexandre Coulet est le dirigeant de SGroup, entreprise sur le podium français des fournisseurs de ressources et solutions audiovisuelles, techniques et scénographiques pour le live et l'événementiel... dont le siège social est à Alès. Au cœur de la crise sanitaire, Alexandre décide d'activer les imprimantes 3D de S Group pour la fabrication de visières de protection... et de les offrir non seulement aux soignants du territoire, mais également aux employés des boutiques VILAVIGNE de notre cave. S Group et Saint Maurice, et certainement d'autres encore, entendent véhiculer le message « Protégeons nous » mais aussi celui de « Entraïdons nous ». Que du bon sens. A noter enfin la création de l'association Make Cœur du Gard, dont la mission poursuit les mêmes chemins de solidarité.

## MAS CABANEL ROUGE

Atterrissage en bio !

Après son rosé l'an dernier, Mas Cabanel nous offre son 2018 : premier millésime en rouge converti en bio et mis en bouteille le 27 avril dernier.

« Ce millésime 2018 du Mas Cabanel est d'autant particulier qu'il s'agit de la première récolte de mon fils Maxime, désormais engagé avec moi sur la propriété, nous raconte Patrick Compan, c'est un millésime où cette fois-ci, la nature nous a aidé : pluie au bon moment dans le courant de l'été, soleil pas trop brulant et rajoutons la "clémence" des hordes de sangliers qui ont épargné le vignoble de leurs saccages habituels Et à partir du moment où nous offrons un raisin sain, une très grande partie du challenge est gagné ! » Patrick Compan



## JORDY CARRASCO

Depuis quelques mois, les boutiques Vilavigne Saint Maurice ont un pilote. Jordy Carrasco. Ce jeune ardéchois recruté à temps partagé avec le Cellier des Chartreux, est le jeune et expérimenté responsable du développement commercial de nos 2 boutiques.



Demander à Jordy quels sont ses carburants de vie... les réponses sont claires et directes, à l'image du jeune homme :

« J'aime le terrain, le contact humain, l'esprit du collectif (ah la belle école du rugby !), j'aime apprendre et bien sûr ... le vin. »

A 27 ans, diplômé de l'école de commerce INSEEC Lyon, son parcours en témoigne : participation à la création d'un bar à vin au Chili (pays d'origine de la branche paternelle), développement d'une enseigne de magasins éphémères sur Lyon : Les Canons.

En cette période hors du commun, Jordy est l'un des principaux artisans du dispositif « Drive » organisé sur nos boutiques.

Cas pratique : la décision de mettre en place le drive est le résultat d'une forte demande des clients et des coopérateurs. Challenge ! En 3 jours de mise en place effrénée : servir les clients tout en garantissant la sécurité de tous.

« Et puis après tout on sait qu'un verre de vin peut aider à rendre plus supportable le confinement. » Jordy a raison ... En confinement mais aussi après confinement. D'ailleurs le « Drive » sera désormais un service permanent. Essai transformé !

## DRIVE ! Nous vous avons entendu !

Les commandes sont à retirer les vendredis et samedis de 9h à 12h30 à Brozet & Maruéjols.

Elles peuvent être prises sur place ou par téléphone 06 61 88 49 78 ou par email [drive@cavestmaurice.com](mailto:drive@cavestmaurice.com)



## La Dynamique Magali

La SAS MAGALI est la structure qui rassemble et conduit le réseau de cavistes VILAVIGNE en France. Saint Maurice vient de rejoindre le

pool des caves coopératives actionnaires de la SAS. Cette démarche logique confirme la pertinence du concept des boutiques Vilavigne visant à valoriser les vins de la coopération sur leur rapport qualité prix et à constituer un mode de distribution à la fois autonome et maîtrisé. Cette participation de la cave intervient à l'aube de nouveaux dispositifs de vente - de circonstances et d'avenir - tels que le drive et la vente en ligne. C'est la dynamique Magali : des hommes et des vins ; ensemble, à l'écoute de leurs consommateurs et réactifs.