



CAVE *du* MARMANDAIS
VIGNOBLES *du* SUD-OUEST

*L'accent
sur l'essentiel*

*Revue
de presse*

Contact Presse : Sandra JOFROIT sjofroit@cavedumarmandais.fr - 05 53 94 00 05

www.cavedumarmandais.fr

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

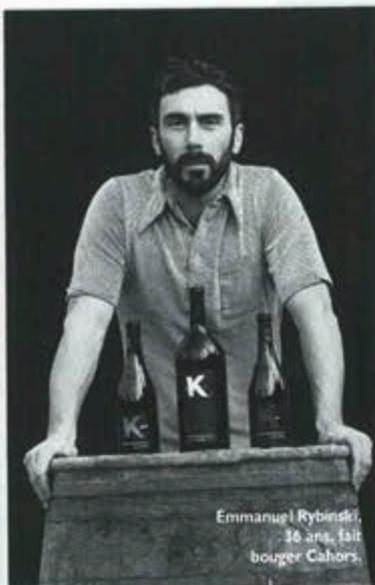
LE SUD-OUEST

CLOS TROTEGOTTE

LA RÉVÉLATION

Plus proche de l'expression du terroir

Avec le démarrage d'une culture biodynamique, ce millésime est un tournant pour le Clos Trotégotte à Cahors, dirigé par **Emmanuel Rybinski**. Grâce à une culture soignée dans les vignes et à l'affinement des élevages (cuves béton, foudres, barriques et jarres de terre cuite), ses vins ont gagné en expression florale. Nous apprécions la cuvée sans soufre ajouté K Pot (15/20, 9 €) pour sa pureté de fruit et la finesse de sa texture. Des blancs originaux, un assemblage de chardonnay, sauvignon et viognier, et un pur chenin, sont aussi à découvrir. **A. G.**



Emmanuel Rybinski,
36 ans, fait
bouger Cahors.

une intensité de saveurs poivrées
avec un jus plein et sapide. 15 €

14,5-15 DOMAINE COURÈGE-LONGUE

Buzet Vitage Vielh. Un vin dense, qui
conservé une belle fraîcheur. 8,75 €

14,5-15
LES HAUTS DE RIQUETS
Côtes de Duras La Diablerie. Une
belle expression du bio : un bouquet
vivant, une bouche en relief. 7 €

14
CAVE DU MARMANDAIS
Côtes du Marmandais Rendez-vous
Abouriou. Joli rendez-vous avec le
cépage local, l'abouriou. Épicé, rond,
finale fluide et croquante. 5 €

14
**LES VIGNERONS
DE BUZET**
Buzet Domaine de la Sébastiane. Un
merlot/cabernet franc agréable, tout
en rondeur, avec une finale tannique
qui lui donne de la tenue. 6 €

Vins blancs

14,5-15
**DOMAINE
MOUTHES LE BIHAN**
La Pie Colette. Cette année chaude
annonce un bouquet de poire mûre
et une bouche généreuse. C'est un pur
régal ! 8,50 €

14
CAVE DE BERTICOT
Un sauvignon bien poli, facile d'accès
dans sa prime jeunesse. 5,95 €

CAHORS

Tant en quantité qu'en
qualité, ce millésime a
donné le sourire aux vignerons
de Cahors. Les vins dévoilent
déjà une sensation immédiate.
Le malbec a développé des
couleurs intenses, des matières
denses et tapissantes et des

MONTRAVEL, HAUT-MONTRAVEL ET CÔTES DE MONTRAVEL (suite)

15-15,5
**CHÂTEAU
MOULIN CARESSE**
Montravel Cent Pour 100. Avec
ses arômes de fruits noirs juteux,
ce rouge complet se montre par-
faitement avenant et débarrassé de
toute espèce de lourdeur. 14,50 €

MONBAZILLAC

Il fallait être précis lors de
la récolte pour éviter les
montées d'acidité volatile.
Les vins sont riches et offrent
beaucoup de finesse, avec
une approche charmeuse.
Les meilleurs se dévoileront
avec le temps. **A. G.**

(15 vins dégustés)

17,5-18
**CHÂTEAU
TIRECUL LA GRAVIÈRE**
Monbazillac Cuvée Madame.

Immense finesse de ce liquoreux
complexe (épices blanches, ananas,
fruits rôtis...), tout en relief, avec
une finale longue et raffinée qui
évoque la cardamome. 75 €

14,5
CHÂTEAU KALIAN
Monbazillac. Ce vin n'offre pas une
grande longueur mais son sucre est
équilibré et savoureux. 15 €

ROSETTE ET SAUSSIGNAC

De jolis moelleux
dynamiques ont été
produits cette année à Rosette
(24 ha) et Saussignac (20 ha).
Voici deux vins représentatifs.
A. G.

(7 vins dégustés)

16
CHÂTEAU DE PEYREL
Rosette Excellence. Le bois apporte
des notes doucement fumées à ce
sémillon/muscadelle franc. On n'y
trouve aucune lourdeur des sucres.
Un délice à l'apéritif. 12 €

14,5
CHÂTEAU DES EYSSARDS
Saussignac Flavie. Le chenin accom-
pagne le sémillon dans ce moelleux
doux et dynamique. Un moelleux
original. 10,50 € (50 cl)

VALLÉE DE LA GARONNE

Les rouges des Côtes du
Marmandais sont plutôt
bien construits : ils offrent de
la matière et une finale ferme,
qui leur donne du caractère.
Les vins des Côtes de Duras
affichent plus de souplesse et
un fruité avenant. Les blancs
livrent un équilibre plaisant
dans leur jeunesse. Un profil
sudiste et généreux s'affirme
dans les buzets. **A. G.**

(68 vins dégustés)

Vins rouges

15-15,5
CLOS CAVENAC
Côtes du Marmandais Seizh Penn.
Élevé en fûts de 500 litres, il dévoile

CAMPAGNE DE COMMUNICATION

    |  IMPRIMER

Nouveau site Internet pour la cave du Marmandais

Publié le 10/05/2016 - 17:50 • par Viti Veille

Près de 25 ans après la création de l'AOC en 1990, **la Cave du Marmandais** se lance dans **une nouvelle campagne de communication** mettant « l'accent sur l'essentiel ».

Tout d'abord, la personnalité de la cave se dévoilera à travers le **lancement d'un nouveau site internet et de sa boutique en ligne**. Cette campagne de communication **mettra l'accent sur le travail des viticulteurs, le terroir et la qualité des vins**. Le tout, mis en exergue dans une ambiance visuelle de partage et de **convivialité**.

"L'accent" est la particularité de ces vigneron du Marmandais, profondément ancrés dans un esprit Sud-Ouest. Cet accent est une typicité du terroir, il est une marque de fabrique locale et il émane de la Cave du Marmandais une réelle volonté de le revendiquer. A ce propos, « **l'AOC Côtes du Marmandais** » a rejoint l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest en Janvier 2016.

Le nouveau site Internet de la Cave est une plate-forme dynamique, à la nouvelle image de la cave et des hommes qui la composent : un site pratique où l'on pourra retrouver (ou découvrir) les produits emblématiques (grâce à la boutique en ligne) et aller à la rencontre de ce terroir et de ces hommes pleins de surprises.



AQUI!

«Nouvelle com' pour la Cave du
Marmandais»

Date de parution : Mai 2016



LE
VILAGE
Coopérer pour innover

START-UP:
Intégrez la 1ère promo



Aqui.fr - Partageons l'information en Aquitaine et bien au delà

ECONOMIE | Nouvelle com' pour la Cave du Marmandais !



08/05/2016 | Un nouveau site de vente en ligne, une nouvelle campagne de communication et de nouveaux produits : la Cave du Marmandais se refait une nouvelle jeunesse !

Depuis le 1er avril dernier, la communication de la Cave du Marmandais connaît une nouvelle jeunesse : nouveau slogan, nouveau site internet de vente en ligne et nouveaux produits. Pourquoi ? « Parce que tout simplement, notre com' devenait un peu obsolète tout comme notre site qui n'était pas vraiment fonctionnel », justifie Sandra Jofroit, responsable marketing communication. L'authenticité et la simplicité sont les maîtres mots de ce nouvel habillage, baptisé « l'accent sur l'essentiel », « à l'image des vigneron qui font la richesse de notre territoire », pour cette dernière...

« En un mois, nous dénombrons déjà 1400 visites et cinq commandes ! » Sandra Jofroit, responsable marketing communication de la Cave du Marmandais, n'est pas peu fière de nous confier les bons chiffres de démarrage du site internet de vente en ligne de la Cave. Il faut dire que l'ancien site « qui fonctionnait un peu comme un blog », donc qui n'était pas très clair, n'avait jamais enregistré aucune commande de bouteilles. Ce site internet a été réalisé par une agence bordelaise qui a précisé que « ce démarrage était bien meilleur que ceux de certains sites de boutiques en ligne, ce qui est très encourageant pour la suite ! »



AQUI!

«Nouvelle com' pour la Cave du Marmandais»

Date de parution : Mai 2016



LE
VILAGE
Coopérer pour innover

START-UP:
Intégrez la 1ère promo



Aqui.fr - Partageons l'information en Aquitaine et bien au delà

Une nouvelle com'...

Ce nouveau site a été créé dans la dynamique d'une nouvelle campagne de communication intitulée « l'accent sur l'essentiel ». « L'accent faisant référence bien sur à une typicité du terroir qui est une marque de fabrique locale et que la Cave du Marmandais a la volonté de revendiquer ». Cette campagne « authentique et simple à l'image des vignerons » intervient également pour signifier que la Cave travaille à la qualité de ses produits avec une stratégie bien définie celle de monter en gamme. Et la Cave ne s'y trompe pas, puisque son chiffre d'affaires a atteint pour l'année 2015 les 15 millions d'€, un chiffre record depuis sa création en 2003 ! « Une croissance de plus de 40% en seulement cinq ans grâce à des exigences revues à la hausse, une meilleure qualité et des produits valorisés ».

... Pour de nouveaux produits

Et justement, concernant ses produits, à l'occasion du lancement de cette campagne, la Cave vient de donner naissance à quatre d'entre eux. Il s'agit de « Rendez-vous Abouriou », « Le relooking de Château Côte de France », « Terre d'Abouriou » et « L'Insolite Création ». Des produits qui sont bien sur à retrouver, notamment, sur le site Internet de la Cave du Marmandais_ <http://www.cavedumarmandais.fr>. La Cave qui est également présente sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram. Enfin, comme chaque année, les 29 et 30 juillet prochain, les vignerons de la Cave du Marmandais mettront leur générosité à l'honneur et partageront leur amour du cépage en organisant une nouvelle édition de Festivino qui se déroulera à Cocumont. Pour l'occasion une course d'obstacles baptisée « l'invincible » sera organisée...

Vins : La cave du Marmandais lance une offre éphémère avant l'été [F.G.]

26 Mai 2016



Imposer une gamme chaque année au même moment. C'est le pari audacieux de la **cave du Marmandais** avec une offre signée **L'accent du coin**. Composée d'un rouge et d'un rosé, la signature a pour objectif d'annoncer tous les ans la période estivale. Pour ce faire, la cave présentera un **nouveau packaging à chacune des éditions**.

Plusieurs enseignes ont d'ores et déjà répondu favorablement au concept. **Leclerc, Intermarché et Système U** proposeront **L'accent du coin** au prix de 4,50 € la bouteille.

 Imprimer

A lire sur le même sujet

- Vins : La Cave du Marmandais s'offre une nouvelle communication sur internet - 11/05/16
- Vins : La cave du Marmandais s'affiche sur le Net - 15/04/16
- Vins : Paul Caris prend la direction de la cave du Marmandais - 27/01/16
- Vins : Frédéric Costella quitte la Cave du Marmandais pour les crémants de Bordeaux Ballarin - 15/12/15
- Vins : La Cave du Marmandais distribuera les vins de Sauternes Vignerons - 16/10/15

[Retour vers Actu Flash](#)

TOP 10 DES APPELLATIONS DU SUD-OUEST

VENTES ANNUELLES, EN MILLIONS DE LITRES, EN 2015 EN HYPERS ET SUPERS.

Evolution à un an.

Bergerac rouge **5,8 ML** (-13,1%)

Cahors **4,5 ML** (-8,4%)

Buzet rouge **3,5 ML** (+2,8%)

Monbazillac **3,1 ML** (-4,5%)

Gaillac rouge **2,9 ML** (-5,2%)

Madiran **2,2 ML** (+3,6%)

Buzet rosé **2,1 ML** (+4,7%)

Côtes de Bergerac **2,0 ML** (-10,1%)

Fronton rouge **1,8 ML** (-0,8%)

Côtes du Marmandais rouge **1,7 ML** (+4,3%)

La Cave du Marmandais fait la belle à Hong-Kong

VIN Le salon des vins et spiritueux Vinexpo se tient dans la capitale d'Aquitaine les années impaires. Les années paires, la marque bordelaise fait ses valises pour l'Asie, en l'occurrence Hong-Kong. La Cave du Marmandais, elle, tient donc salon en Chine en ce moment même, et ce jusqu'à demain. Sur place, un commercial, le directeur de la Cave, Paul Caris, et des agents chinois travaillent à tisser des liens commerciaux.

Sandra Jofroit, chargée de communication, indique que « la Chine est le plus gros client de la Cave à l'export. Vinexpo est l'un des plus importants rendez-vous des professionnels du vin au niveau mondial ». Pour l'occasion, une version anglaise du site Internet de la Cave du Marmandais a même été créée. What else ?



La Chine est le premier client de la Cave à l'export. PHOTO AFP

Made in Sud-Ouest

Située au cœur du Sud-Ouest, la Cave du Marmandais regroupe 110 vignerons adhérents et 44 salariés. Le vignoble de 850 hectares s'étend sur deux coteaux partagés par la Garonne (unique AOC à être présente sur les deux rives). La cave représente 95 % de la surface de l'appellation et elle est engagée dans de nombreuses démarches de qualité. La conduite du vignoble se fait par la culture raisonnée. Deux magasins, à Beaupuy et à Cocumont, accueillent le public et proposent diverses dégustations de rouges, rosés ou blancs. Près de 25 ans après la création de l'AOC en 1990, la Cave du Marmandais se lance dans une nouvelle campagne de communication mettant « l'accent sur l'essentiel » à travers le lancement d'un nouveau site Internet et de sa boutique en ligne. Cette campagne de communication mettra l'accent sur le travail des viticulteurs, le terroir et la qualité des vins. Le tout, mis en exergue dans une ambiance visuelle de partage et de convivialité. Le nouveau site Internet de la Cave est une plate-forme dynamique, à la nouvelle image de la cave et des hommes qui la composent : un site pratique où l'on pourra retrouver (ou découvrir) les produits emblématiques (grâce à la boutique en ligne) et aller à la rencontre de ce terroir et de ces hommes pleins de surprises. La Cave du Marmandais souhaite insuffler un air nouveau au sein d'une activité millénaire. Elle se distingue par sa volonté de respecter un patrimoine authentique bâti sur l'histoire des hommes, la diversité de ses terroirs, les qualités organoleptiques de ses vins et la particularité de son cépage endémique : l'Abouriou, à travers quatre nouveautés qui viennent compléter la gamme : Rendez-vous Abourlou (la rencontre entre les vignerons, le vin et le consommateur) ; le relooking de Château Côte de France (design moderne et surprenant) ; Terre d'Abourlou (produit au cépage emblématique de la cave) ; et enfin le Sauternes « L'insolite Création » (produit inattendu travaillé en accord avec la Cave Sauternes Vignerons). Pour en savoir plus <http://www.cavedumarmandais.fr>.



La Cave du Marmandais parle à la GD, avé l'accent

Lundi 30 mai 2016 par Alexandre Abellan

 Lire plus tard  Commenter  Imprimer  Envoyer   



« Vous le reconnaissez l'accent typique de nos vignerons marmandais ? Cette authenticité retrouvée vous promet, entre amis ou en famille, de nouveaux instants de partage et convivialité autour d'un vin fruité et gourmand » annonce la contre-étiquette. - crédit photo : DR

Jouant la carte de la typicité décalée, la coopérative propose une série limitée spécialement dédiée aux ventes d'été en grandes et moyennes surfaces.

Terroir d'accents à couper au couteau, le Lot-et-Garonne ne s'en cache pas et l'assume avec malice. Revendiquant une prononciation aussi chantante que gouleyante, la Cave du Marmandais lance dans cet esprit un nouvelle gamme : l'Accent du Coin. Disponible à parti de juin dans les réseaux de la grande distribution, ces étiquettes oscillent entre accent du cru et aspect rétro. Éphémère, cette étiquette moustache/béret est limitée à 6 000 cols pour chacune des deux couleurs, jusqu'à épuisement des stocks. La prochaine cuvée sera lancée en mai 2017, avec une nouvelle image. Et ainsi de suite de millésime en millésime.

Au-delà du *packaging*, les deux cuvées restent emblématiques des cépages du Sud-Ouest, avec de l'abouriou, du malbec et du merlot en rouge, et du cabernet franc, du cabernet sauvignon et du merlot en rosé.

La cave du Marmandais a commercialisé 6 millions de cols en 2015, pour un chiffre d'affaires record de 15 millions d'euros (dont 46 % en grande distribution).

A LIRE AUSSI

VINS DU SUD-OUEST

Univitis veut revenir aux fondamentaux de la GMS française

SUD-OUEST

Paul Caris prend la direction de la cave coopérative de

Publié le 14/04/2016

Chantal BOSSY



Un nouvelle campagne de communication pour La Cave du Marmandais (47 - Marmande)



LA CAVE DU MARMANDAIS lance une nouvelle campagne de communication "*l'accent sur l'essentiel*" afin de valoriser l'image de la terre et des hommes. Un nouveau site Internet : <http://cave-du-marmandais.fr> avec une boutique en ligne concrétise cette campagne de communication. Le site s'accompagne d'une présence accrue sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram.

LA CAVE DU MARMANDAIS regroupe **110 vignerons adhérents et 44 salariés**. Le vignoble (**850 hectares**), s'étend sur deux coteaux partagés par la Garonne (seul AOC présent sur les deux rives). Elle a engagé de nombreuses démarches qualité et représente 95 % de la surface de l'appellation. **Le chiffre d'affaires de 2015 s'est élevé à 15 millions d'€** (chiffre record depuis sa création en 2003). Elle a connu **une croissance de plus de 40 % en cinq ans** grâce à des exigences revues à la hausse, une meilleure qualité et des produits valorisés.



Cépage oublié de la Cave du Marmandais Publié le 11 février 2016 à 11:14

FABRICANT : Cave du Marmandais

LA RÉDACTION VOUS CONSEILLE

► La Cave du Marmandais s'élargit aux Bordeaux blancs

PRÉSENTATION DU PRODUIT :

Après les légumes oubliés, place aux cépages oubliés... Les vignerons de la Cave du Marmandais mettent en avant un cépage local qui a failli disparaître au XXe siècle : l'abouriou. Ce vin rouge (70% abouriou, 30% merlot) est baptisé Rendez-vous Abouriou. En outre, les vignerons de cette cave ont décidé de construire un conservatoire pour étudier et conserver le patrimoine génétique autour de ce cépage endémique.

FRANKREICHS GROSSER SÜDWESTEN



Dass sich zwischen Bordeaux und Languedoc eine interessante Weinregion mit zahlreichen Tropfen fern des Mainstreams verbirgt, ist auch vielen Kennern noch nicht bewusst.

Unverwechselbar: Frankreichs Großer Südwesten

Authentische Weine zeigen Flagge: Herkunft und Rebsorten geben ihnen einen besonderen Charakter, der von anderen nicht imitiert werden kann. Solche unverfälschten Gewächse liegen im Trend. Frankreichs Großer Südwesten, der »Grand Sud-Ouest«, der sich zusammensetzt aus den Regionen Südwest, Bergerac und Duras, bietet Entdeckern ein vielfältiges Mosaik ursprünglicher Weine aus meist autochthonen Trauben.

Das Zeitalter der Entdecker ist noch nicht vorbei. Zwar gibt es auf den Landkarten keine weißen Flecken mehr, und das GPS lotst uns fast immer auf den Meter genau durch unbekanntes Gelände. Aber neue, spannende Genüsse lassen sich immer noch finden und wecken den Entdecker in uns. Eine genussvolle Expedition in Frankreichs großen Wein-Südwesten ist das beste Beispiel. Denn der Oberbegriff Grand Sud-Ouest steht für eine Vielzahl höchst unterschiedlicher Herkünfte, die zweierlei

gemeinsam haben: Eigenständigkeit und Authentizität. Das bedingt beim Wein kleinräumiges Denken. Entsprechend besteht der Grand Sud-Ouest aus einem Netz überwiegend kleiner und kleinster geschützter Ursprungsbezeichnungen (**30 AOP**) und geo-

grafischer Angaben (**14 IGP**), die zusammen **59.000 Hektar Rebfläche** umfassen.

Die Bandbreite dieser verborgenen Schätze reicht von der kleinen AOP Estaing (13 Hektar) und IGP Lavilledieu (8 Hektar) bis zur größten AOP Bergerac (6.299 Hektar) und IGP Côtes de Gascogne (12.181 Hektar); am häufigsten sind Größen von unter 1.000 Hektar, auch weniger als 100 Hektar kommen nicht selten vor. Man sieht: Viele Herkünfte im Grand Sud-Ouest haben schon von der Größe her beste Voraussetzungen für indivi-



duelle, nicht massenhaft erzeugbare Weine. Das ist kein Nachteil.

Ihre markante Unterschiedlichkeit verdanken viele der Herkünfte ihren autochthonen Sorten wie Duras, Fer Servadou, Petit und Gros Manseng, Loin de l'Œil, Négrette, Mauzac, Colombar. Auch den Cabernet Franc könnte man dazurechnen, stammt er doch mit großer Wahrscheinlichkeit aus dem Basenland. 120 (!) der 320 vorhandenen Rebsorten sind autochthon. Wer ein Glas Wein aus dem Grand Sud-Ouest genießt, hat es folglich sehr häufig mit Vertretern dieser Gruppe zu tun – schon dieser Umstand hebt den Grand Sud-Ouest von fast allen anderen Anbaugebieten Frankreichs deutlich ab.

Auch die AOP Bergerac, in der die teils international verbreiteten, typischen atlantischen Rebsorten angebaut werden (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec für die Roten, Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle für die Weißen), bewahrt sich eine stilistische Eigenständigkeit, die einerseits durch das Terroir (etwas landeinwärts gelegen und daher weniger stark maritim geprägtes Klima), andererseits durch den Charakter der Winzer geprägt wird. Bergerac ist quasi der Sud-Ouest im Kleinen, denn innerhalb des Anbaugebietes gibt es wiederum kleinere Appellationen wie Montravel, Pécharmant und die Süßweinerzeugung Monbazillac. Seit 2014 zählt auch die AOP Côtes de Duras (Rotweine und weiße Süßweine) zu Bergerac; dort werden noch weitere Sud-Ouest-typische Sorten kultiviert wie die weißen Chenin, Mauzac, Ugni Blanc und Ondenc. Vive la différence!

Der Grand Sud-Ouest bietet natürlich alle Weinstile und -farben: trockene Rotweine, saftige Rosés, trockene und liebliche («moelleux») Weißweine, edelsüße Dessertweine sowie Schaumweine. Die jungen, dynamischen Winzer, die vielfach am Werk sind, machen die Sache zusätzlich spannend. Sie setzen auf die autochthonen Sorten, wagen aber auch Innovationen. Die sehr regen Winzerverbände sorgen für eine regelmäßige Präsenz auf Messen in aller Welt. Nur gemeinsame Organisation kann dies für die kleinen Herkünfte überhaupt leisten. Die emsige Arbeit trägt Früchte: Über 11,5 Millionen Flaschen wurden 2014 aus dem Grand Sud-Ouest nach Deutschland exportiert. Die IGP-Weine haben eine starke Exportquote von 60 Prozent Gesamtanteil (AOP 18 Prozent, Stand 2014).

Grand Sud-Ouest mit vielen Trümpfen

PROWEIN-ENTDECKUNGEN: AUSGEWÄHLTE WEINE UND HERKÜNFTE

IGP CÔTES DE GASCOGNE

2015 Cuvée Marine Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Ménard

Intensive, duftige Sauvignon-Nase; saftige Frucht mit perfekt eingebundener Säure, jugendlich erfrischend, Paradebeispiel für Côtes de Gascogne (Colombar, Sauvignon & Gros Manseng)

AOP BERGERAC

2014 Château Pique-Sègue Montravel Blanc AOP

Ausdrucksvolle Nase, konzentrierte Sauvignon-Früchtigkeit, pikante Säure (Sauvignon Blanc; Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle)

2014 Pauline de Monestier Bergerac Rouge AOP, Château Tourmentine

Kräuterwürziger Duft mit Noten von Eukalyptus, Lakritz; würzige Beerenfrucht, gute Tannine, markantes Finale; charaktervoll; Bio (Merlot, Cabernet).

2014 Château Calabre Montravel Blanc AOP

Frische Sauvignon-Aromatik mit belebender, mineralischer Säure, guter Sommer- und Spargelwein

2014 Caractère Bergerac Rouge AOP, Château Roque-Peyre

Aus Cabernet (60 %) und Merlot komponierte, griffige Cuvée mit guter Struktur und schönen Beeren- und Würznoten, hat Finesse

AOP CAHORS

2010 L'Authentique Cahors AOP, Château Pinaera

Reiner Malbec aus Parzellenselektion; Pfeffrige Beerennase mit Leder und Gewürzen; tiefe Früchtigkeit mit feinen animalischen Ledernoten, tolle Tannine; grandioser Malbec at its best

AOP MADIRAN

2014 Séduction Madiran AOP, Château Barréjat

Fleischige Beerendüfte mit Holzwürze; im Mund pikant beerig und kräuterwürzig bei noch junger Barrique-Prägung, viel Potenzial

(60 % Tannat, 40 % Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon)

AOP SAINT MONT

2012 L'Empreinte de Saint-Mont Blanc Saint-Mont AOP, Producteurs Plaimont
Apfelige, reife Noten und Frische halten sich ideal die Waage; vielschichtige, ausdrucksvolle Frucht mit Klasse, ungewöhnlicher Wein, perfekt als Menübegleiter

AOP FRONTON

2015 Château Clamens Cuvée Julie Rosé Fronton AOP

Frischer, sehr charmanter Duft mit mineralischen Noten, saftig und geschmeidig im Mund, milde Säure, perfekter Sommerbegleiter für Draußen. Négrette (hier mit Syrah und Cabernet Franc) eignet sich gut für Rosés!

AOP GAILLAC

2014 Astrolabe Loin de l'Œil Gaillac Blanc Sec, Vinovalie

Duftiger, gelbfruchtiger Loin de l'Œil mit Noten von Mirabelle und würzigen Kräutern; cremige Frucht und würziges Finish, interessanter Typ

AOP BRULHOIS

2011 Le Vin Noir Brulhois AOP, Les Vignerons du Brulhois

Würzige, tiefe Beerenaromatik; auch Tiefe am Gaumen (fleischige Note) bei guter Kontur und kräftiger Struktur, zeigt Charakter (Tannat, Merlot, Cabernet Franc).

AOP CÔTES DU MARMANDAIS

2013 Terre d'Abouriou Côtes du Marmandais, Cave du Marmandais

Angenehme, warme Beerennase, saftige Frucht mit Schmackes und Kanten; nachhaltiger Abgang; so stellt man sich eine autochthone Sorte (Abouriou, d.h. «Frühreife») vor

MEHR INFORMATIONEN

www.suedwest-frankreich-weine.de/
www.vins-bergerac.fr/
www.cotesdeduras.com/

Le Château Côte de France décroche un titre mondial

MARMANDAIS

La famille Simonnet a obtenu une médaille d'argent au concours des vins de Bruxelles pour son millésime 2014

Il est des récompenses plus savoureuses que d'autres. La médaille d'argent du concours mondial des vins de Bruxelles, décrochée vendredi soir par le millésime 2014 du Château Côte de France, a un goût fameux dans le paysage viticole marmandais. «C'est l'une des distinctions les plus connues dans le milieu viticole. Un gage de qualité», détaille Sandra Jofroit, responsable de la communication à la Cave du Marmandais.

Un domaine endeuillé

«C'est la première fois que nous gagnons un tel titre à Bruxelles. Une belle nouvelle, qui vient s'ajouter aux médailles décrochées cette saison, plus nombreuses que les autres années. Et pour nous, cela tombe à pic : nous venions de relooker les bouteilles du domaine.»

Derrière ces étiquettes, se cache aussi une histoire douloureuse. Les



Plusieurs vigneronns de la Cave étaient venus prêter main-forte à Thierry Simonnet (au centre), en janvier dernier. ARCHIVES É.V.

50 hectares du Château Côte de France étaient travaillés par Jean-Jacques Simonnet et ses deux enfants, jusqu'au début de l'année. Le vigneron de 61 ans décède alors, laissant son fils Thierry à la tête du domaine (lire notre édition du 26 janvier). Ancien président de la Cave de Beaupuy, artisan de la fusion avec celle de Cucumont, Jean-Jacques Simonnet fut président de l'ODG Côtes du Marmandais de 2006 à 2014. Il fut aussi l'un des instigateurs de Festiv...

Sa disparition avait ému de nombreux viticulteurs locaux, venus prêter main-forte à Thierry Simonnet sur ses terres au moment de la taille de la vigne, afin qu'il ne prenne pas de retard dans son travail (lire notre édition du 27 février).

Cette médaille est une belle récompense pour sa famille, qui continue de travailler ardemment pour le Château Côte de France, certifié Agriculture Biologique depuis 2012. É.V.

La cave du Marmandais se déploie sur Internet

Par Jeanne Pokorny | le 14 avril 2016 | 0 Comment

Actualités Digital Distribution

L'espace boutique pour vos commandes!

COMMANDEZ

Prix découverte!

Terre d'Abouriou 2013
6,00€ 7,00€

→ VOIR L'OFFRE

Les offres du moment
Quintess 2014
Terre d'Abouriou 2013

Le nouveau site internet de la cave du Marmandais est désormais disponible. Un site qui met l'accent sur ses origines et sa localisation : 100% Sud-Ouest !

La nouvelle campagne de communication est lancée pour le vignoble du Marmandais. La campagne mise tout sur ce site intuitif à la fois pédagogique et commercial réalisé par l'agence bordelaise Pixelus. L'histoire du vignoble Marmandais y est contée ainsi que sa culture « Made in Sud-Ouest ». Ils revendiquent mettre « l'accent sur l'essentiel » : son terroir et ses vigneron. Implanté au coeur de la Gascogne, ce vignoble a du caractère et les vigneron un accent chantant.

La stratégie de communication est axée sur les valeurs et l'authenticité du terroir. Avec ses 850 hectares et 110 vigneron, la cave du Marmandais a voulu dynamiser et innover au travers de cette nouvelle plate-forme.

“ Serge Laffargue, président de la Cave du Marmandais :
Nous faisons tout pour mettre l'accent sur l'essentiel et montrer à tous que la Cave est réellement axée sur les fondamentaux de la viticulture : les hommes, les vins, la qualité et le partage associés à un accent typique du Marmandais.

De nouveaux produits ont été relookés pour l'occasion avec des étiquettes modernes et épurées. Le cépage emblématique du vignoble Marmandais est aussi mis en avant afin de lui donner un second souffle : l'Abouriou.

Créée depuis 1990, l'Appellation d'Origine Contrôlée fait aujourd'hui partie de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest depuis janvier 2016, d'où cette communication axée sur l'accent du Sud-Ouest. La cave du Marmandais veut se rapprocher de ses consommateurs grâce à ce nouveau site et leur permettre de découvrir ou retrouver les produits du vignoble.

Le pari est lancé et le site est à découvrir : [Cave du Marmandais](#)

Abonnez-vous à la
NEWSLETTER



Abris de piscine - Volets de piscine
Abris de terrasse - Spas & bien-être

VOUS POURRIEZ AUSSI AIMER



Champagne pour la fête des mères !
11 mai 2016 - 0 Comment



Le marché du vin rosé a-t-il atteint son



sommet ? (1/3)
10 mai 2016 - 0 Comment



Nouveau président pour le CRVC
Champagne de Castelnau
9 mai 2016 - 0 Comment



Une petite coupe pour la Maison
Brimoncourt et Gentlemen 1919
27 avril 2016 - 0 Comment



Election de Lionel Chol à l'Union des
Maisons de Bordeaux
27 avril 2016 - 0 Comment



Opération « J'irais déguster chez vous »
de Castillon Côtes de Bordeaux
26 avril 2016 - 0 Comment



Château Malijay - Vide dressing dans
les vignes
25 avril 2016 - 0 Comment



Le Meilleur Sommelier du Monde est
suédois
20 avril 2016 - 0 Comment

Terre de Vins

Terre de Vins

«Des adhérents insolite»

Date de parution : Mars 2016

Des adhérents Insolite

L'année 2015 a été l'année de tous les records. « La valorisation a plutôt bien fonctionné, peut-être trop même puisque nous avons vendu plus que ce que nous produisons, analyse Sandra Jofroit. 2015 a été une année record, surtout après les petits millésimes 2012 et 2013, grignotant sur notre stock correspondant désormais à l'équivalent de moins d'une récolte ». « Il va falloir vendre peut-être moins, mais mieux et augmenter notre notoriété » estime Paul Caris qui rappelle que 95% des volumes sont désormais vendus en bouteille soit 6 millions de cols (seulement 15% il y a 7 ans).

Et de mettre en exergue la nécessité d'augmenter les surfaces de production pour atteindre 50 000 hl par an (aujourd'hui 47 000) avec de nouveaux adhérents et nouvelles plantations. Arrive ainsi dans la cave qui produit 60% de rouge, 37% de rosé et quelques bouteilles de blanc... du sauternes. Cette extension de gamme peut apparaître d'un premier abord bien étrange. Certes, Sauternes n'est pas si loin, une cinquantaine de km, mais l'alliance est pour le moins étonnante. Les 16 producteurs de la nouvelle cave Sauternes Vignerons sont pourtant venus frapper à la porte du Marmandais l'été dernier, suivant une logique de complémentarité de l'offre, pour devenir adhérents de la cave en attendant leurs installations collectives de vinification. Chacun vinifie son raisin, confié ensuite à la coopérative pour l'assemblage selon un cahier des charges précis, pour l'embouteillage, le packaging et la commercialisation. Ils ont signé pour 5 ans, apportant dans leurs bagages 500 hl de ce prestigieux liquoreux produits sur un total d'une quarantaine d'hectares. Ils viendront compléter près de 800 ha marmandais (pour 110 adhérents). Sandra Jofroit s'en est emparé avec délectation pour créer une cuvée **L'Insolite Création**, la bien nommée, à base de 100% sémillon trié et fermenté en barriques (14,90€). Pour seller le renouveau de la cave qui joue de plus en plus le cépage autochtone abouriou (aujourd'hui 20% de l'encépagement), elle met également en avant une cuvée **Rendez-vous** à 85% abouriou. Un vin fruité-épicé de caractère mais à boire jeune (5,90 €) et au packaging moderne pour répondre aux besoins des grandes surfaces, clients majoritaires de la coopérative.



ADONNEZ-VOUS À TERRE DE VINS



MAGAZINE « TERRE DE VINS » N°40
ACTUELLEMENT EN KIOSQUE

[VOIR LE DÉBUT DU NUMÉRO](#)

[JE M'ABONNE](#)

[JE M'ABONNE](#)

Cave du Marmandais : le geste de solidarité de 30 vignerons

A LA UNE / ESCASSEFORT / Publié le 26/02/2016 . Mis à jour à 14h22 par Sudouest.fr

S'ABONNER À PARTIR DE 1€



2 COMMENTAIRES



▲ En taillant la vigne, les viticulteurs font gagner près d'un mois de travail à Thierry Simonnet. © E. V.

Des viticulteurs de la coopérative se sont donné rendez-vous ce vendredi au château Côte de France, à Escassefort, pour venir en aide à Thierry Simonnet, dont le père, Jean-Jacques, est décédé fin janvier

Bel élan de solidarité, ce vendredi au coeur des vignes d'Escassefort. Une trentaine de viticulteurs de la **Cave du Marmandais** se sont donné rendez-vous au château Côte de France, afin de prêter main forte au vigneron Thierry Simonnet dont le père, Jean-Jacques, [s'est éteint le 24 janvier dernier](#).

Suite à la disparition de son père, le quadragénaire **a pris du retard dans les tâches** que nécessite un tel domaine à cette période. Ainsi, depuis ce vendredi matin tôt et jusqu'à ce soir, les viticulteurs s'affairent à tailler la vigne, une étape nécessaire avant que ne poussent les premiers bourgeons. Un geste salubre, qui **fait gagner plusieurs semaines de travail** au chef d'exploitation.

Jean-Jacques Simonnet était une figure locale. Son décès, le 24 janvier dernier, a bouleversé le monde de la viticulture. **Président de l'ODG Côtes du Marmandais de 2006 à 2014**, artisan de la fusion de la Cave de Beaupuy (qu'il a également présidée) et de la cave de Cocumont, il s'est éteint à l'âge de 61 ans.



12

Girondins : contre Reims, "il faudra avoir du répondant" prévient Sagnol

Les Girondins jouent samedi (20 heures) à Reims, mal classé. Ils s'attendent à un match difficile, engagé, mais visent la victoire. Best-of des déclarations...

FOOTBALL GIRONDINS DE BORDEAUX

Il y a 39 minutes

Randstad recrute une quarantaine de personnes dans le Sud-Ouest

Ce spécialiste du travail temporaire prévoit d'embaucher cette année une quarantaine de consultants pour ses agences dans le Sud-Ouest. Voici les profils recherchés

LIRE LA SUITE



4

Paris : un homme vole une voiture et percute un enfant

L'enfant est dans un état grave

FAITS DIVERS

Il y a 43 minutes

Antiterrorisme : Cazeneuve veut des interventions en 20 minutes partout en France



H&K G36

Des "forces d'intervention rapide" devraient être créées par le ministère de l'Intérieur. Objectif : intervenir rapidement aux quatre coins du pays

LIRE LA SUITE



2

Francofolies de La Rochelle 2016 : Dionysos, Lou Doillon, Youssoupha parmi les nouveaux noms

VOTRE AVIS - L'équipe a dévoilé la programmation de cette édition qui aura lieu du 13 au 17 juillet. Qu'en pensez-vous ?

LA ROCHELLE FRANCOFOLIES



20

Arcachon : il meurt après l'opération, la famille veut comprendre

Le parquet de Bordeaux a ouvert une information judiciaire pour homicide involontaire après le décès d'un patient en novembre dernier au pôle santé d'Arcachon

ARCACHON SANTÉ



3

Cave du Marmandais : le geste de solidarité de 30 vigneron

Des viticulteurs de la coopérative se sont donné rendez-vous ce vendredi au château Côte de France, à Escassefort, pour venir en aide à Thierry Simonnet,...

ESCASSEFORT MARMANDE

Il y a 57 minutes

Grande région : les agriculteurs en colère manifestent à Bordeaux

Ils veulent dénoncer notamment les marges des transformateurs, à la veille du Salon de l'Agriculture. Ils ont été reçus à la Région

LIRE LA SUITE



9

L'Allemagne ne sait pas où se trouvent plus de 130 000 migrants enregistrés

Doublons à l'enregistrement ? Retour au pays ? Plongée dans l'illégalité ? L'Allemagne tente de savoir où sont passés ces réfugiés qui ne se présentent plus...

CRISE DES MIGRANTS INTERNATIONAL

Il y a 1 heure

Agglo de Saintes : le préfet a accepté

Translate

Sélectionner une langue

Fourni par Google Traduction

compre o documentário



Documentário: Argentina - muito+que Malbec

Beto Duarte



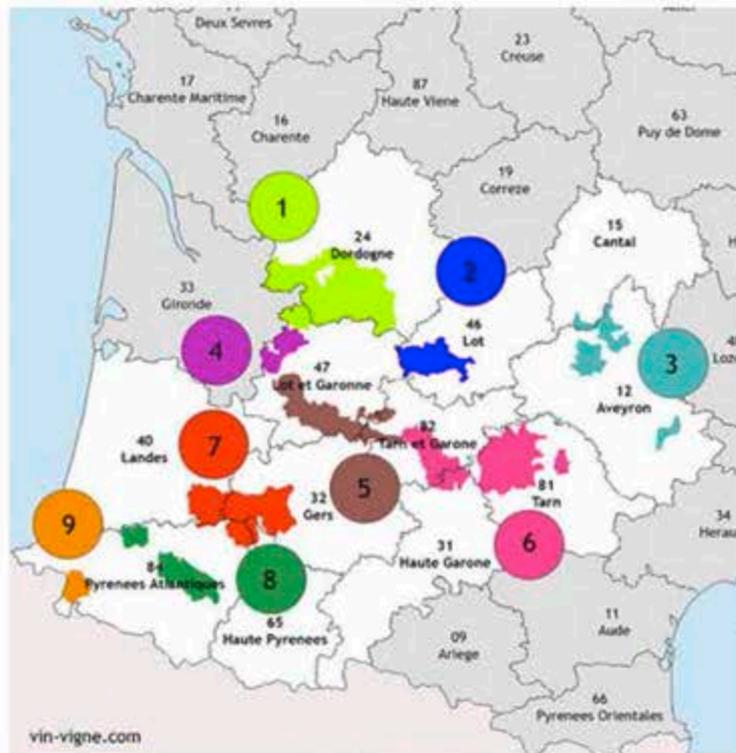
BETO DUARTE

Beto Duarte é jornalista, idealizador da feira Encontro de Vinhos e diretor de documentários. Trabalhou em mais de 200 para TV e alguns em dvd, como: Chile - Terroir, Personagens, Histórias, Vinhos... e Argentina - Muito+que Malbec. Membro da FIJEV - Federation Internationale des Journalistes et

Já ouviu falar na variedade de uva Abouriou? Visitei a Côtes du Marmandais, terra que preserva e valoriza a variedade

terça-feira, março 15, 2018 Beto Duarte No comments

Recommender ce contenu sur Google



vin-vigne.com

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Vignoble de Bergerac | 6. Vignoble de Toulouse |
| 2. Vignoble de Cahors | 7. Vignoble de la Chalosse |
| 3. Vignoble de l'Aveyron | 8. Vignoble du Béarn |
| 4. Vignoble de Marmande | 9. Vignoble du Pays Basque |
| 5. Vignoble d'Agen | |

Total de visualizações de página



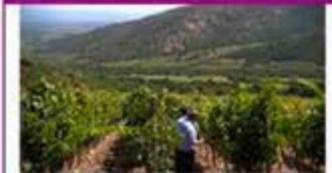
1,148,162

Veja as reportagens



Entrevistas, reportagens, documentários

compre o documentário



Chile - terroir, personagens, histórias, vinhos...

Popular Posts



O Ataque às Torres Gêmeas Levou Derek Pra Guerra!

Desde 1995 Derek não perdia uma colheita. Viajava de região em região trabalhando em Portugal, Itália França e Espanha. Não precisa...

Siga Beto Duarte do Instagram



Instagram

Categorias

Arte

Avaliação

Azeites

Brasil

Brasil às Cegas

Cerveja

Cinema

citações

Contos

Destilados

Encontro de Vinhos

enquete

Entrevista

Evento

filme

Foto

Gastronomia

Grafico



Veja outra reportagem que fiz no sudoeste francês:



Posted in: Documentário, Informação, Personalidades, Produtor, Regiões, Turismo, Uvas, Vinhos

Postagem mais recente

Página inicial

Postagem mais antiga

0 comentários:

Postar um comentário

passo, como se trata os vinhedos... Um vídeo fantástico, sem palavras, na Borgonha

O Vinho Passo a Passo - Parte 7 - Fermentação Malolática

A fermentação malolática acontece na maioria das vezes depois da fermentação alcoólica. É quando os vinhos são passad...

Beber e dirigir nem pensar... Sabe por quanto tempo o álcool fica no organismo?

Sabe qual é a melhor coisa para fugir do bafômetro? Pegar um táxi, ir pra casa tranquilo e viver tranquilo sem provocar nenhum acidente ...

Italianos vendiam Prosecco como se fosse Moët & Chandon... O polícia federal deles acabou com a festa. Veja o vídeo.

foto: Guardia di Finanza A receita federal italiana não imaginava o que encontraria. Numa inspeção em uma empresa na região de Pádua...

Sopa do Cavalo Cansado

A Sopa do Cavalo Cansado é uma triste lembrança de tempos difíceis em Portugal. Muitos camponeses não tinham condições de se alimentar ...

Todas as notas de Julia Harding em

VITICULTURE. Des sauternes vinifiés à la Cave du Marmandais

Les premiers raisins – pour du Bordeaux blanc sec – sont arrivés sur les hauteurs de Cocumont au début du mois de septembre. Ils venaient tout droit d'un terroir à la réputation internationale, le sauternais. La première réalisation concrète d'un nouveau partenariat tissé par la Cave du Marmandais en ce début de période des vendanges : la cave compte en effet dans ses rangs un nouvel adhérent, la Cave de Sauternes Vignerons. « Tout est parti de rencontres humaines » raconte Frédéric Costella, le directeur de la Cave du Marmandais. Des rencontres qui ont rapidement débouché sur une collaboration intéressante des deux côtés de la frontière départementale.

Gagnant-gagnant

La naissance de la Cave de Sauternes Vignerons a été officialisée cet été. Ses adhérents avaient besoin d'un outil pour vinifier leurs produits; leurs voisins du Marmandais n'ont pas eu de mal à les séduire grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire mais aussi leur capacité de production. Rappelons que la



Les premiers raisins du Sauternais sont réceptionnés à Cocumont, sous le regard de Frédéric Costella, directeur de la Cave du Marmandais.

structure de Cocumont avait été construite avant les arrachages de vignes (terminés aujourd'hui); ses dimensions permettent largement d'accueillir dignement d'autres productions.

La Cave du Marmandais se chargera donc de la vinification et de la commercialisation de 500hl de Bordeaux blanc sec et de la commercialisation de 500hl de Sauternes. Concernant la première appellation, Frédéric

Costella promet « un produit un peu atypique au début de l'année 2016 ». Quant aux sauternes, « des volumes seront effectivement assemblés à la Cave, et un vin qui colle aux attentes des consommateurs devrait sortir au début du mois d'octobre ».

Pour les Sauternais comme pour les Marmandais, cette collaboration est « une petite révolution, reconnaît Fré-

déric Costella. Mais c'est du gagnant-gagnant : la jeune cave de Sauternes Vignerons a également besoin d'être épaulée pour la communication par exemple, et pour la cave du Marmandais, c'est une force commerciale supplémentaire et un nouvel atout pour son image ».

M.-P. C.



«NOS» CONFITURES À D...
diffusé son reportage bapt...
Le Marmandais y était dor...
établissements Georcelin de...
et des témoignages filmés...
photo). Son fameux concou...
journalistes de France 5...
on y a parlé à plusieurs rep...
mis... sur le « i »!

« FÉRIA DES ASSOS » À T...
MARMANDE. Les deux m...
des mauvaises conditions r...
n'ont donc pas pu présent...
adjointe en charge des anir...
solution de repli sera prévu...

Saint-Sauveur-de-Meilhan

Vendanges à Beaulieu

Les vendangeurs de la Cave du Marmandais sont à pied d'œuvre depuis ce matin.

03/09/2015 à 15:37 par Marie-Pierre Caris

16
Partages

Facebook

Twitter

Google +

Email



Les coopérateurs de la Cave qui vendangent le vignoble de Beaulieu. (photo: Bernard Lataste)

Depuis ce matin, le vignoble de Beaulieu, à St-Sauveur-de-Meilhan, est en pleine effervescence! Une quarantaine de vendangeurs sont à pied d'œuvre pour ramasser le raisin, dans le plus grand sérieux mais aussi en toute convivialité, comme le montre le repas du déjeuner pris sous le chêne-liège emblématique de la butte de Beaulieu.

Ce domaine, d'une vingtaine d'hectares, est "vendangé" par la Cave du Marmandais, décidément toujours aussi dynamique et qui devrait encore annoncer des nouveautés dans quelques jours...



LSA

«Sauternes et Marmandais»

Date de parution : Septembre 2015

Accueil LSA > Partenariat

La Cave du Marmandais s'élargit aux Bordeaux blancs

SYLVIE LEBOULENGER | BOISSON, PARTENARIAT, BOISSONS ET LIQUIDES

PUBLIÉ LE 20/09/2015



La jeune cave Sauternes Vignerons confie à la Cave du Marmandais le soin de vinifier 500 hectolitres de Bordeaux blanc sec. La Cave du Marmandais les commercialisera ainsi que 500 hectolitres de Sauternes.



Eric Pothier, président de la cave Sauternes Vignerons (à gauche) et Serge Laffargue, président de la Cave du Marmandais, ont signé un partenariat de cinq ans pour la vinification de Bordeaux blancs secs et la commercialisation des vins de Sauternes Vignerons © Cave du Marmandais

Créée en juin 2015, la cave Sauternes Vignerons a confié à la Cave du Marmandais la vinification de 500 hectolitres de Bordeaux blanc sec du millésime 2015. L'importante Cave du Marmandais commercialisera ce Bordeaux blanc sec ainsi que 500 hectolitres de Sauternes de la jeune coopérative, distante d'un peu plus de 40 kilomètres de Cocumont (47) où siège la Cave du Marmandais.



LSA

«Sauternes et Marmandais»

Date de parution : Septembre 2015

Un portefeuille plus étoffé pour la cave de Marmande

Pour la Cave du Marmandais, cet accord qui court sur cinq ans présente plusieurs avantages. En effet, il permet aux viticulteurs marmandais d'étoffer leur portefeuille de vins blancs qui représente à ce jour environ 10% de leur production. Il s'agit également d'un élargissement des compétences. Jusqu'ici, elle vinifiait les raisins de ces adhérents, tous sur l'appellation Côtes du Marmandais. Elle ajoute maintenant le Bordeaux blanc sec à son savoir-faire. Côté commercial, Sauternes Vignerons est une cave coopérative créée trop récemment pour disposer d'une force de vente. Elle a donc décidé de confier cet aspect à la Cave du Marmandais - qui exporte un tiers de sa production-, cela pour la vente de ses Bordeaux blancs secs ainsi que 500 hectolitres de Sauternes. Les deux caves n'ont pas encore choisi de marques pour ces nectars.

Sauternes Vignerons en bref

- Président : Eric Pothier
- 29 Juin 2015 : Date de création de la cave
- Environ 40 hectares de vignes
- 15 viticulteurs adhérents
- 2000 hectolitres de vins estimés en AOC Sauternes et AOC Bordeaux blanc

La Cave du Marmandais en bref

- Président : Serge Laffargue
- Directeur général : Frédéric Costella
- 13 millions € : le chiffre d'affaires 2014 (+17% versus 2013)
- 789 hectares
- 105 viticulteurs
- 95% de l'AOC Côtes du Marmandais
- 6 millions de bouteilles (30% commercialisées à l'export)
- Marques : Crépuscule, Château La Bastide, Quezaco, Essence d'Abouriou, etc.

SUD-OUEST

CAVE À VINS

96 DOSSIER

» récolte notamment les fruits de son développement sur le segment des marques de distributeurs. En rouge comme en rosé, l'appellation est en effet bien présente dans les enseignes. Un avantage non négligeable quand l'activité promotionnelle se réduit. Les distributeurs préférant arbitrer en faveur de leur MDD en linéaires.

S'il n'enlève rien à la performance de buzet, le contexte de pénurie sur Bergerac, Cahors ou Fronton a sans doute favorisé les appellations moins touchées par le manque de vin. « Il est certain que nous avons dû grappiller des places en linéaires à nos voisins, reconnaît Pierre Philippe. Lors de la récolte 2013, nous avons maintenu nos volumes sur le rosé tandis que les stocks ont permis de compenser la baisse des rouges qui était d'environ -15%. »

DURAS RETROUVE LA CROISSANCE

Non loin de buzet, les côtes du Marmandais et les côtes de Duras affichent un large sourire. Ce qui mérite d'être souligné au regard de l'antériorité de la dernière tendance positive. Pour les côtes du Marmandais, la coopérative, qui représente 95% des volumes, a en effet

VERBATIM

PIERRE PHILIPPE,
DIRECTEUR
DE LA CAVE
DES VIGNERONS
DE BUZET

« Le taux de vente sous promotion de buzet est nettement inférieur à la moyenne du Sud-Ouest. Ce sont les produits en fond de rayon qui ont performé cette année avec une hausse significative des rotations.

une analyse bien légitime de la situation. « Cela fait déjà un moment que les enseignes sont à l'écoute des propositions que nous leur faisons, avance Frédéric Costella, directeur de la cave du Marmandais. Les nombreux nouveaux produits commencent à trouver leur public tandis que les références existantes ont étendu leur diffusion. » Le marché ne se résume plus à la Vieille Église même si son champ d'action a encore augmenté. La cuvée Réserve prend ses marques chez Leclerc tandis qu'une signature comme Crépuscule valorise l'abouriou, le cépage phare de l'appellation. Le tout avec un niveau de prix moyen qui demeure très accessible, de l'ordre de 3 € la bouteille, soit le plus bas de tous les rouges du Sud-Ouest. Mieux valorisée (3,40 € la bouteille selon Iri), l'appellation côtes de Duras voit aussi ses sorties augmenter de +4,8% à près d'un million de litres en GMS. Après avoir subi l'évasion d'une partie de la marque Berticot de Prodiffu vers l'IGP (cf. Rayon Boissons d'avril 2012), l'AOP a trouvé un second souffle bien que la promo pèse pour près d'un tiers des ventes. Son repositionnement sur un segment plus qualitatif ne semble pas perturber la demande, à l'instar du bio de Berticot qui prend place, notamment au moment des foires aux vins.

Plus au Sud du vignoble, Gaillac et Madiran sont les autres appellations à tirer leur épingle du jeu. « Gaillac avait des disponibilités et les prix sont restés sages, souligne Bruno Benoît, directeur marketing du GIE Vignerons du Sud-Ouest. Il y a aussi eu des transferts avec Fronton qui, de son côté, a manqué de vin. » Particulièrement durant l'été sur les rosés. Pour Madiran, les stocks des millésimes précédents étaient aussi les bienvenus pour

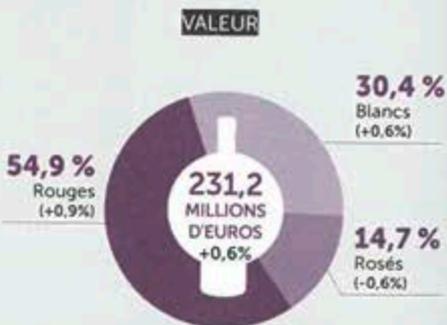
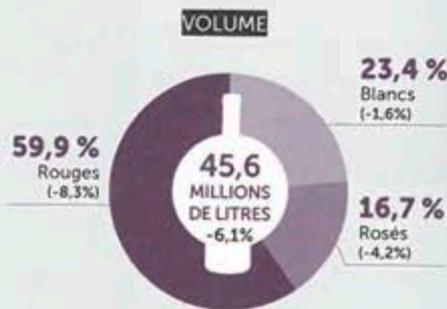
TABLEAU DE BORD

LE MARCHÉ EN GMS

Source : Iri

PARTS DE MARCHÉ DES VINS DU SUD-OUEST PAR COULEUR EN HYPERS ET EN SUPERS. DONNÉES 2014.

Évolutions à un an



Le chiffre d'affaires résiste

Si la baisse des volumes, notamment à cause de Bergerac, est indéniable, le vignoble est toutefois parvenu à maintenir son chiffre d'affaires en GMS. Cette résistance en valeur est bien évidemment liée à une hausse du prix moyen consécutive. Selon la DGCCRF, le chiffre d'affaires en GMS a augmenté de +0,6% en 2014.

CAVE À VINS DOSSIER 101

VITE LU

1 Repositionnement Buzet change de Calibre

Il s'agit d'un nouveau positionnement pour le vin à 9° des Vignerons de Buzet. S'il conserve le même nom, à savoir Calibre 9°, il délaisse l'univers du tir pour passer à celui, plus léger, des vins on ice. La nouvelle étiquette se montre d'ailleurs équivoque quant au mode de consommation préconisé, les glaçons permettant de diluer le sucre résiduel du produit. Le prix demeure inchangé à 3,90 €.



2 Bertrand Vigouroux prend la présidence de l'UIVC

À la tête de la maison de négoce éponyme, Bertrand Vigouroux a été nommé président de l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors. Ce qui n'est pas une première, puisqu'il a déjà occupé cette fonction par le passé. Pour autant, la mission a sensiblement évolué depuis le rapprochement avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest. Une action commune que Bertrand Vigouroux a bien l'intention de conforter.



3 220 000

La marque de la cave du Marmandais monte en gamme. Crépuscule, qui totalise désormais 220 000 cols vendus en hypers et supers, accueille une nouvelle référence. Il s'agit d'un vin blanc en côtes du Marmandais issu d'un vigneron coopérateur, Jean-André Lafitte. Il en découle une cuvée boisée intitulée Crépuscule Sélection qui devrait se positionner en magasins à 4,50 € la bouteille.



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST

La Révélation du Sud Ouest

La
VIELLE ÉGLISE

2 Millions de cols*

UN RETOUR EN
FORCE !

CRÉPUSCULE

300 000 cols*

UN LANCEMENT RÉUSSI !

N°1
EN ÉVOLUTION
DES VENTES DE ROSÉS
SUR LES VINS D'AQUITAINE
ET DU SUD OUEST**

DU DYNAMISME
EN RAYON !

THÉATRALISATION
ANIMATIONS
JEUX CONCOURS

*vendus en 2014

** DONNÉES DU JANVIER 2015 www.cavedumarmandais.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Vins : La cave du Marmandais s'affiche sur le Net

[F.G.]

15 Avril 2016

La cave du Marmandais multiplie les initiatives. Outre le récent **accord avec Sauternes Vignerons** et la **distribution de L'insolite**, marque issue de ce partenariat, la coopérative vient de revoir intégralement son site internet, **cave-du-marmandais.fr**.

Ce nouveau support de communication fait la part belle à l'esprit coopératif à travers la **valorisation du travail des hommes**. Dans le même temps, la cave en profite pour lancer une **boutique en ligne** dont l'offre est logiquement constituée des nombreux nouveaux produits lancés ces dernières années.

TELEX

+5%

Maison Bouey enregistre un chiffre d'affaires 2014 en hausse de + 5% à 35 millions d'euros. En France, qui représente 45% de l'activité du négociant, les rosés ont largement contribué à la croissance. Le négociant se félicite aussi des bonnes performances de ses propriétés en foires aux vins.

Rayon Boissons N° 239 Avril 2015

La cave du Marmandais en forme

En 2014, la coopérative a vu ses volumes commercialisés augmenter à six millions de bouteilles. Un niveau de vente qui lui permet de renouer avec le succès. En GMS, outre la Vieille Église, l'opérateur a lancé des nouveaux produits à l'instar d'Essence d'Abouriou ou de Crépuscule de Fruit.

Plaimont Producteurs ouvre son capital

Lors de sa dernière assemblée générale, le groupement coopératif gersois a voté la création d'un collège d'associés non coopérateurs réservé aux salariés. Lesquels pourront désormais souscrire à des parts sociales dans la société.



Dopff a se relooker

La dernière assemblée générale a voté quelques amendements à la charte Moulin charentais. La maison a décidé de se relooker dorénavant. La maison a adopté une nouvelle charte graphique pour son magnum et a travaillé sur son image. La charte « terroir » sera mise en GMS.

Vins : L'AOP côtes du Marmandais rejoint l'IVSO

[F.G.]

14 Septembre 2015

Sur les rails depuis plusieurs mois, l'adhésion de l'AOP côtes du Marmandais à l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO) est désormais officielle. Soutenus notamment par les collectivités locales, les responsables du vignoble ont voté cette décision à l'unanimité.

Le Marmandais espère ainsi gagner en visibilité et bénéficier de nouveaux outils techniques et économiques. Pour rappel, cette appellation du Lot-et-Garonne représente 770 hectares pour une production moyenne de 40 000 hl.

 Imprimer

A lire sur le même sujet

- Vins : L'IVSO signe une convention avec la ville de Toulouse - 29/01/14
- Vins : Le Sud-Ouest réuni sous un seul et même nom à Vinisud - 30/12/13
- Vins : Accor imminent entre l'UIVC et l'IVSO - 29/01/13

[Retour vers Actu Flash](#)

Vins : La Cave du Marmandais distribuera les vins de Sauternes Vignerons [F.G.]

16 Octobre 2015

C'est la phase 2 du **contrat d'adhésion** qui lie **Sauternes Vignerons à la Cave du Marmandais**. Outre la production de blancs secs et la mise en bouteilles des liquoreux, la **coopérative du Lot et Garonne va également prendre en charge la commercialisation** de la toute **nouvelle cave sauternaise**. Et ce pour l'ensemble des réseaux de distribution.

En hypers et supers, **la cave du Marmandais va donc renforcer son offre en bordeaux blanc sec ainsi qu'en sauternes**. Sur cette dernière appellation, une marque devrait rapidement voir le jour. L'objectif de Sauternes Vignerons est notamment de démocratiser cette AOP de prestige sur un segment proche des 10 €.

[Rayon-Boissons](#) / [Actu Flash](#) / Vins : Six millions de cols vendus en 2014 pour la cave du Marmandais



Vins : Six millions de cols vendus en 2014 pour la cave du Marmandais [F.G.]

9 Mars 2015

En 2014, la cave du Marmandais a vu ses volumes commercialisés augmenter à six millions de bouteilles. Un niveau de vente qui permet à la structure coopérative de renouer avec le succès après des années plus délicates. En GMS, outre la **Vielle Eglise**, l'opérateur a lancé de nombreux nouveaux produits à l'instar d'Essence d'Abouriou ou de Crépuscule de Fruit.

Pour rappel, la cave du Marmandais regroupe 110 vignerons et 800 hectares de vignes, soit 95 % de l'appellation côtes du Marmandais.

Imprimer

A lire sur le même sujet

Vins : La cave du Marmandais mise sur l'animation en magasins - 07/03/13

Vins : La cave du Marmandais doit limiter l'arrachage - 29/01/09

[Retour vers Actu Flash](#)

stratégie d'entreprise

La Cave du Marmandais mise sur l'abouriou

➔ Cela a tout l'air d'être une stratégie payante.

Depuis cinq ans, et l'arrivée de son nouveau directeur Frédéric Costella, la cave du Marmandais, à Cocumont (Lot-et-Garonne) a réussi à redresser la barre, comme le prouve le chiffre d'affaires 2014, en hausse de 17 % à 13 millions d'euros. Tout cela, en misant sur son ancrage régional. Finie la dénomination de « petit bordeaux ». Les côtes du marmandais se revendiquent désormais comme étant des vins du Sud-Ouest, « portés par les valeurs sportives, de solidarité, de cohésion d'équipe et de passion, notamment véhiculées par le rugby », témoigne Sandra



FRÉDÉRIC COSTELLA est directeur de la cave du Marmandais, qui s'étend sur 800 hectares (95 % de l'AOC côtes du marmandais) et écoule 6 millions de bouteilles.

Jofroit, responsable marketing et communication de la cave. Dans la même lignée, la cave met en avant son cépage

endémique et emblématique : l'abouriou. « C'est un cépage atypique, fruité et épicé, qui permet d'élaborer des vins qualitatifs et rapides à boire », poursuit la responsable.

➔ Moins de cépages bordelais et davantage d'abouriou.

L'abouriou est notamment remis à l'honneur via la création en 2004 d'un conservatoire, visant à étudier, protéger, et préserver la diversité de ce cépage. Au niveau commercial, cela se traduit par une montée en gamme et par l'élaboration de cuvées qualitatives particulières. À l'instar de Terre d'Abouriou, constituée

à 90 % d'abouriou et à 10 % de merlot.

➔ Une croissance tant au niveau national qu'à l'export.

Et ce repositionnement semble plaire au marché actuel, tant export qu'intérieur. « Nous nous développons aux États-Unis, au Canada, en Chine, indique Sandra Jofroit, et sommes aussi de plus en plus présents en grande distribution. » Preuve, s'il en est, de la bonne santé de la cave : les demandes de plantation sont en hausse, et la commercialisation commence à supplanter la production.

CLARA DE NADAILLAC



Retrouvez toute
l'actualité
économique sur
sudouest.fr



TABLEAU DE BORD DE LA SEMAINE



La Cave coopérative du Marmandais

Oubliées les difficultés du début des années 2010. La Cave coopérative du Marmandais (110 viticulteurs sur 800 hectares en AOC depuis 1990) a terminé l'année 2014 avec un chiffre d'affaires en hausse de 17 %, à 13 millions d'euros, un petit bénéfice et 6 millions de bouteilles vendues, dont un tiers à l'exportation.



L'investissement public local

La dernière note de conjoncture sur les finances locales de La Banque postale prévoit une baisse de l'épargne brute des collectivités de l'ordre de 5,4 % en 2015. Celle-ci s'explique par une stabilité des recettes et la baisse des dotations de l'État. La hausse des impôts du bloc communal serait modérée, mais le repli de l'investissement se confirmera.



Week-end dernier était organisée une soirée de découverte des vins noirs, avec Jonathan Houzelle, d'Arômes et Saveur. PH. DR

illet, entre dégustations, visite verte des paysages et golfière et fête.

Côtes de Duras compensées

llation était représentée au concours de Bordeaux vin taine, le 9 mai. Berticot a obtenu trois médailles d'or et une de bronze. Parmi les prix figurent Le Secret de Berticot

(rosé 2014) et le château La Pilar La Réserve. Une belle satisfaction après des résultats convaincants au Concours général agricole 2015.

Les deux rives du succès

La Cave du Marmandais a repris l'exploitation du château de Beaulieu et commercialise désormais son vin. Les premières ven-

danges ont eu lieu en octobre 2014. La coopérative possédait déjà le château Bazin rive droite. La Cave du Marmandais, qui mène une démarche qualitative, se félicite de détenir deux des meilleurs terroirs sur les deux rives.

Le bon cru du Brulhois

2014 serait, d'après Christian Guérin, directeur de la Cave du Brulhois, à Donzac, « la meilleure année depuis vingt ans ». Un cru rescapé grâce au soleil de septembre. La cave a fait découvrir lors d'une animation, le week-end dernier, sa nouvelle chaîne d'embouteillage. Pour Gil Bernac, cadre technique à la cave, « la pression parasitaire aujourd'hui est sans conséquence ».

Dans tous les vignobles, c'est dans quelques semaines, au moment de la floraison, que tout va se jouer.

COCUMONT

Du sauternes en cave

L'appellation fera commercialiser 500 hectolitres à la coopérative marmandaise

SOPHIE NOACHOVITCH
marmande@sudouest.fr

La Cave du Marmandais souffrait d'un entre-deux géographique, coincée entre le Bordelais et les vins de Cahors, rendant l'appellation des Côtes du Marmandais difficile à identifier. Elle pourrait y remédier en s'associant à un nom prestigieux. Rien moins que celui de sauternes. Le célèbre vin né du botrytis, cette pourriture qui rend le sauternes si unique, se trouvera désormais dans les rangs des vins commercialisés par la Cave du Marmandais.

La coopérative Sauternes Vignerons, créée le 29 juin dernier, apportera ainsi 500 hectolitres (hl) de Bordeaux blanc sec qui seront vinifiés par la Cave du Marmandais. Ils seront également commercialisés ainsi que 500 hl de sauternes. « Cela entre dans notre volonté d'asseoir la Cave du Marmandais dans la qualité, assure-t-on au siège de la coopérative de Cocumont. Et cela met un coup de projecteur sur la Cave. » De fait, pour sa centaine de viticulteurs, bénéficier de la prestigieuse appellation est un atout non négligeable au moment de la commercialisation.

Gage de qualité

« Quand on arrive sur les marchés, cela permet de présenter encore mieux nos produits, assure Sandra Jofroit, responsable de la communication de la Cave du Marmandais. Pour nos futurs clients, c'est évidemment un gage de qualité supplémentaire. » Un argument de vente pour les producteurs lot-et-garonnais donc. « C'est aussi un complément de gamme pour la Cave, assure Serge Lafargue, président de la coopérative. Nous n'avions pas de moelleux jusqu'à présent, cela permet



Produit entre Barsac et Sauternes, en Gironde, le sauternes sera désormais commercialisé à la Cave du Marmandais. PHOTO : SUD OUEST

d'élargir notre offre. Et puis, c'est aussi un beau challenge pour nous. Nous savons vendre du marmandais, mais nous allons devoir apprendre pour le sauternes, le Bordeaux blanc sec. »

Pour le président de l'ODG, Fabien Tarascou, cette adhésion « conforte la Cave en tant qu'opérateur. Et cela ne peut avoir qu'un effet bénéfique pour notre appellation ». Serge Lafargue indique que, pour les viticulteurs du Sauternais, il était indispensable de s'allier au Marmandais. « Ils viennent de créer une cave coopérative mais, sans moyens, c'est difficile de démarrer. Nous avons de très bons outils, c'est pour cette raison qu'ils se sont tournés vers nous. »

« La Cave du Marmandais est très performante au niveau technique. C'est donc logique de s'allier à elle »

Ce dernier aspect a en effet convaincu Eric Pothier, président de Sauternes Vignerons, d'adhérer à la Cave du Marmandais. « Il s'agit d'une stratégie de formation de partenaires pour lancer notre coopérative, assure-t-il. La Cave du Marmandais est très performante au niveau technique, et c'est donc logique de tra-

vailer ensemble. Il était impensable pour Sauternes Vignerons de partir seul. Aujourd'hui, pour commencer une coopérative, il faut se regrouper. » La proximité géographique est un autre facteur de choix en faveur du Lot-et-Garonne. Et si la Cave du Marmandais vinifiera le Bordeaux blanc sec, le sauternes, quant à lui, restera sous la responsabilité des viticulteurs girondins, afin de répondre au strict cahier des charges de l'appellation.

Toujours dans ce souci de rendre plus visible l'appellation Côtes du Marmandais, l'ODG a terminé sa réflexion quant à l'adhésion à une interprofession qui devrait se concrétiser ces prochains jours.

L'éducation prioritaire à la loupe

La constance des moyens avait été promise aux différents collèges et écoles sortant de l'éducation prioritaire, notamment grâce aux contrats de ville dans les quartiers prioritaires. Enseignants, parents et élèves guettent la moindre modification. Trois de ces réseaux ont été rayés de la carte. Il s'agit de Montanou et Bézis, rattachés au collège Chaumié, à Agen, le collège Delmas-de-Grammont, à Port-Sainte-Marie, et les différentes écoles primaires qui y étaient rattachées ainsi que Monsempron-Libos. Pour ceux qui restent (Purnel, Sainte-Livrade-sur-Lot et Ducos-du-Hauron, à Agen) les moyens restent. Pour les nouveaux également : Villeneuve-sur-Lot et Jonzeins. C'est dans cette dernière commune que Dominique Poggioli, directeur académique des services de l'éducation nationale, fait sa visite de rentrée, ce matin, dans les écoles Ferry et Dolto. Il ira ensuite à la cité scolaire Stendhal d'Aiguillon. La ville, qui en remplissait les conditions, avait demandé, sans succès, à entrer dans les réseaux d'éducation prioritaire.

www.sudouest.fr
@ La carte scolaire dans le 47, avant sa version définitive décidée dans deux jours.

« Il était tranquille, mais il était au mauvais endroit, au mauvais moment »

La réaction de Philippe Sella, à la suite de l'agression dont a été victime le Fidjien Leika Tagotago. Lire en page 12.

Sud Ouest et ses magazines

ABONNEMENT

OFFRE INTEGRALE "DECOUVERTE"

-28 %

Soit 24,90 € / mois au lieu de 34,80 €

Réservée à nos nouveaux abonnés

Abonnez-vous !
www.sudouest.fr

L'abonnement est souscrit pour une durée de 12 mois à compter du 1er septembre 2015. Le prix de l'abonnement est de 24,90 € par mois. Le prix de l'abonnement est de 34,80 € par mois. Le prix de l'abonnement est de 34,80 € par mois. Le prix de l'abonnement est de 34,80 € par mois.



Pour éviter les accidents, on évite de travailler face à face



Les tracteurs suivent les vendangeurs pour récolter les grappes



LE PIÉTON

Arrivait à Marmande via Pont-des-Sables quand il a aperçu de grandes colonnes de fumée, au loin. Il a tout de suite pensé aux peupliers qui longent la rocade. Il n'était pas le seul à s'en inquiéter, beaucoup d'automobilistes ralentissaient pour voir ce qu'il se passait. Rien de grave, finalement. Des papouilleurs au travail. Et puis route de Coussan, on n'en est pas à un ralentissement près, en ce moment...



PHOTO: A.

AGENDA

AUJOURD'HUI

Passport adultes. Renforcement musculaire, de 10 h à 12 h, salle des JLR, rue A. Camus; randonnée pédestre, de 9 h à 12 h, place Rhin-et-Danube; encadrement, de 18 h 15 à 20 h 15, salle Sourisse; poterie et modelage, de 13 h 15 à 16 h 45, square de Verdun, 1^{er} étage au-dessus de la piscine; multimédia: cours d'initiation à l'informatique et à la découverte d'Internet, de 10 h à 11 h et de 11 h à 12 h, à la bibliothèque municipale.

Bibliothèque municipale. Rez-de-chaussée-1^{er} étage, salle de prêt adultes et adolescents, salle de consultation, de 13 h 30 à 18 h; 2^e étage, salle de prêt enfants, de 16 h à 18 h; espace multimédia, de 13 h 30 à 18 h.

Aquaval. Espace piscine, de 18 h à 21 h.

Exposition. « De Sarajevo à la mer du Nord ». Aux archives municipales, de 14 h à 17 h. Entrée libre.

Randonnée pédestre. Avec Rando Val de Garonne, 15 km à Lavergne; départ à 13 h 30 du parking de la Filholle. Tél. 05 53 64 20 44.

UTILE

SERVICE DE GARDE Pharmacie de Virazel, tél. 05 53 20 1173.

« SUD OUEST »

Rédaction, 69, rue Charles-de-Gaulle, tél. 05 53 64 96 96, e-mail: marmande@sudouest.fr.

Abonnements et portage. Service relation clients, tél. 05 57 29 09 33, du lundi au vendredi, de 8 h à 19 h, et le samedi, de 8 h à 13 h.

A l'ombre des vignes

VENDANGES À LA MAIN Cinquante personnes, des adhérents à la Cave du Marmandais, se sont retrouvées dès potron-minet au château de Beaulieu, à Saint-Sauveur-de-Meilhan

SOPHIE NOACHOVITCH

marmande@sudouest.fr

Les visages, encore chiffonnés de sommeil, sont voilés par le pénombre de fin de nuit. Au loin, le soleil pointe à peine un de ses rayons derrière l'horizon. Il est 7 heures, et les vendangeurs de ce jeudi arrivent au compte-gouttes devant la Cave du Marmandais, où rendez-vous leur a été donné. Bien que la vendange à la machine se généralise, le château de Beaulieu, à Saint-Sauveur-de-Meilhan, membre de la coopérative, a demandé à ce que ses pieds de 3 et 4 ans soient vendangés à la main.

Pour la deuxième année, les viticulteurs se sont mobilisés et près de 90 % des adhérents de la Cave ont mis entre parenthèses leur propre vendange pour se retrouver en ce jour un peu spécial. Si la vendange manuelle se fait rare, elle reste un jour de fête.

7 h 20. Quasi-tous les vendangeurs attendus sont arrivés. Ils se répartissent dans les voitures, direction l'exploitation. Quinze minutes plus tard, la luminosité blanche de l'aurore les accompagne le long des rangs de vigne. Les premiers coups de ciseaux se font en silence, mais dès que les sauts ratés sont pleins, les langues se délient. « Pânier ! », crient les viticulteurs à leurs voisins de rangée, afin qu'ils les aident à vider le contenu dans la benne du tracteur le plus proche.

En cas de raisin blanc

Lorsque le sommet de la butte est atteint, les plus rapides vont prêter main-forte à ceux qui sont quelques mètres en arrière. « Attention à vos doigts, ne vous mettez pas face à face », prévient un vigneron averti quelques instants après qu'une des participantes s'est légèrement entaillé l'index avec ses petits sécateurs pointus. « Ne vous inquiétez pas, les miens sont à bouts ronds », s'amuse un autre vendangeur à l'adresse d'une des acolytes de rangée.

D'ailleurs, de rangées, il n'en reste plus sur cette parcelle. Les ceps de vigne semblent bien nus sans leurs grappes, mais pas le temps de s'at-



Avec précaution, chaque vendangeur découpe la base des grappes. PHOTO: THIERRY SURE

tarder. Les trois tracteurs à benne vont se décharger de leurs merlots (lire ci-contre) et l'équipe, qui s'est agrandie des petits-enfants des propriétaires du château, Agnès et Robert Schulte, se dirige vers une autre parcelle, de syrah cette fois.

Ces pieds, bien qu'agés de 4 ans seulement, offrent des grappes beaucoup plus denses que les précédentes de merlot. Elles se sont d'ailleurs entortillées dans les fils d'acier guidant la vigne, obligeant les vendangeurs à déricoter cette nature facélieuse. Il est 9 heures et la seconde parcelle de la matinée est terminée.

Les mains collantes

Les mains des travailleurs commencent à coller, couvertes du jus sucré des raisins. Les joues rosies par l'air vivifiant de septembre, la cinquantaine de participants rejoint un coin de cabernet franc juché contre la belle maison de pierre claire de Beaulieu. Pour gagner du temps, les vendangeurs se regroupent par 5 ou 6 par ligne. Les discussions vont bon train. Les vendanges évidemment les dominent, mais aussi l'or-

Un cépage endémique : l'abouriou

III Les vins des Côtes du Marmandais se distinguent par un encépagement d'une grande variété. Pour les vins rouges, le merlot occupe 40 % des surfaces exploitées et il est complété par le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le malbec. Mais ce qui distingue et fait l'originalité des vins de cette appellation est son cépage d'abouriou. Il est originaire du Lot-et-Garonne et est apparu sur les coteaux du Marmandais au XIX^e siècle. Il donne une couleur profonde et intense au vin et offre un nez aux arômes de fruits noirs. Il donne du velouté et des tannins soyeux. Des cépages complémentaires comme le

syrah peuvent également se trouver, comme c'est le cas au château de Beaulieu. Les cépages blancs y sont aussi présents avec le sémillon et le sauvignon blanc.

Les Côtes du Marmandais se caractérisent également par un terroir double, puisque les exploitations se répartissent sur les deux rives de la Garonne. Rive droite, la terre est argileuse et calcaire et s'épanouissent tout particulièrement abouriou et merlot. Rive gauche, le sol devient sableux et galeux. C'est sur ce terroir-là que s'étendent les rangées de ceps de l'exploitation des Schulte, vendangée jeudi.

organisation des exploitations, le travail avec la Cave, et puis aussi beaucoup de sujets légers et de la franchise rigolade.

Le petit creux de la mi-matinée est comblé par quelques pieds de raisin blanc égarés entre ceux de rouge. Et puis, après une 4^e parcelle, largement entamée, et 12 h 30 bien

dépassées, les estomacs crient à la pause syndicale. Pour rassasier et remercier ces petites mains du jour, la ferme de Gassiot a concocté avec la Cave du Marmandais un déjeuner, tout ce qu'il faut pour reprendre des forces. Car il ne s'agit pas d'aller faire la sieste: reste encore la moitié des 6 hectares totaux à vendanger.

Terre d'Abouriou 2013, AOP Côtes du Marmandais

0 COMMENTAIRE

Publié le 30/09/2015 à 16h03 , modifié le 30/09/2015 à 16h03

La bouteille du jour, sélectionnée par la rédaction de Sud Ouest



Cépage autochtone du Sud-Ouest de la France et du Lot-et-Garonne en particulier, l'**Abouriou** connaît ces dernières années une véritable résurrection sous l'impulsion de viticulteurs (Da Ros) et négociants locaux (Osmin). La cave du Marmandais n'est pas en reste, avec cette cuvée d'Abouriou issu de l'**agriculture biologique**. Le nez est gourmand et expressif, avant les fruits noirs prennent le dessus en bouche pour faire de ce jus **un vin de copains sans chichi**, fort agréable quand il s'agit de partager la bouteille autour d'un plateau de charcuteries.



Terre d'Abouriou 2013, Cave du Marmandais, 47250 Cocumont
Tel : 05.53.94.50.21

À LIRE AUSSI

La cave trinque à ses records

VITICULTURE Clap de fin des vendanges à la Cave du Marmandais. Le futur millésime, fraîchement dégusté, est présenté comme « prometteur » par les producteurs

EMMANUELLE PÉDEZERT

e.pedezert@sudouest.fr

Ils en ont fait une marque de fabrique, cet état d'esprit « Sud Ouest ». La Cave du Marmandais le trimballe désormais de la Côte basque jusqu'en Bretagne, avec le bagage sympathique qui sied aux festivals qu'elle associe à son image. Il faudra compter sur sa gamme teintée de convivialité, quand les vins du millésime 2015 seront mis en bouteille.

Elle l'a donc redit mais surtout démontré hier, en organisant un moment de partage avec les producteurs et amis de sa coopérative. C'est ainsi qu'elle clôt tous les ans ses semaines de vendanges, et six viennent de s'écouler sur le Marmandais.

Hier midi, c'est sur le site bellopidien que le repas de clôture avait lieu, l'occasion pour l'équipe dirigeante d'afficher un enthousiasme qu'aucun épisode judiciaire ne pourra ébranler (notre édition du 29 septembre). Et pour cause, elle avait de bonnes nouvelles à annoncer à ses adhérents.

« Nous avons clôturé les comptes au 31 août, a indiqué le directeur Frédéric Costella à ses invités. Et nous pouvons compter sur un chiffre

d'affaires qui a dépassé les 15 millions d'euros. C'est un record depuis la création de la cave commune en 2003 (la fusion des caves de Beaufort et Cocumont). Nous avons également dépassé les 6,8 millions de bouteilles vendues. »

En mai déjà, nous faisons écho de très bons résultats, puisque la cave « terminait l'année 2014 avec un chiffre d'affaires en hausse de 17 %, à 13 millions d'euros, un petit bénéfice et 6 millions de bouteilles vendues, dont un tiers à l'exportation ».

« La Cave du Marmandais devrait pouvoir compter sur un vin rouge de garde, en millésime 2015 »

On remet donc les compteurs à zéro, à l'occasion de la récolte des grappes de 2015. « Et s'il est encore tôt pour parler d'asseoir sa notoriété, on peut déjà dire qu'on pourra la développer en s'appuyant sur un beau produit », a poursuivi Frédéric Costella.

Et d'indiquer que les « strates qualité » ont été respectées. La commission chai, qui a dégusté en avant-pre-



Un drone a survolé le moment de convivialité pour réaliser des prises de vue. Une bonne occasion de lever son verre. PHOTO E.P.

mière le résultat de ce millésime 2015, peut d'ores et déjà affirmer qu'il sera bien à la hauteur.

Du raisin à belle maturité

« On a profité, pendant ces vendanges, d'un très beau temps. Ça nous a permis d'étaler dans le temps le travail du raisin, traduit le directeur. La maturité a ainsi pu s'exprimer. Le responsable des parcelles, qui s'appuie sur la dégustation des baies et les analyses chimiques pour déclencher la taille, a pu ainsi attendre au maximum. »

Les viticulteurs ont été conciliants pour atteindre, justement, cette maturité des tanins. Résultat, la Cave du Marmandais devrait pouvoir compter sur un vin rouge de garde, en millésime 2015.

« On a ainsi moins de volume vu qu'on a pratiqué le passerillage sur souche [une technique viticole pour enrichir le raisin en sucre par concentration, en effeuillant la par-

tie de la vigne au niveau des grappes et exposer le raisin au soleil, NDLR]. Mais on a un potentiel de 47 000 hectolitres cette année, quand l'an dernier on avait atteint les 46 000 hectolitres. »

Il y aura de quoi faire pour poursuivre cette croissance que la Cave appelle de ses vœux. « Le choix de rejoindre l'interprofession des vins du Sud-Ouest devrait nous donner du poids aussi », a rappelé le président Serge Laffargue.

Et faire ainsi passer le message : « On est attaché à un certain art de vivre. À l'état d'esprit festif, convivial, au jeu collectif aussi », rappelle Sandra Jofroit, responsable marketing et communication de la cave. D'où le choix de se faire remarquer au Festival interceltique de Lorient, à l'Anglet Beach Rugby et d'installer le Festivino durablement en Lot-et-Garonne. Avec du peps, du rose, du décalé, et beaucoup d'humain, derrière.

Du Marmandais à Duras



Coucou Cocumont

Marché incontournable pour l'appellation Côtes du Marmandais les 25 et 26 juillet avec la présence d'une quinzaine de producteurs du pays, souvent béret sur la tête. Au programme, concerts et bandas, rando le dimanche dans les vignes, à pied, en VTT ou même en petit train, restauration autour de grandes tablées et de tonneaux habillés de rose et une école du vin avec un sommelier expliquant les cépages et les assemblages. L'occasion de goûter le cépage

local, l'abouriou (appelé aussi beaujolais... ce qui ne facilite pas la compréhension), qui signifie « précoce » en occitan. Protégé depuis 2006 dans le cadre d'un conservatoire, il donne aux vins une note plus fruitée et un goût charpenté. Ne pas manquer la cuvée spécifique d'Eliau Da Ros en biodynamie. Pass week-end à 10 €.

Office de tourisme Val de Garonne
47250 Cocumont
05 53 64 44 44 ou www.festi-vino47.com

Indicateurs au vert à la Cave du Marmandais

FRANCE

Avec 6 M de bouteilles vendues en 2014, la Cave du Marmandais, qui regroupe 95% du vignoble de l'AOC côtes-du-marmandais, a terminé l'exercice sur un CA de 13 M€, en hausse de 17%. Des résultats que cette coopérative du Lot-et-Garonne doit au lancement de sa gamme Crépuscule (300 000 cols en 2014), au « *retour en force* » de sa gamme Vieille Église (plus de 2 M de cols), ainsi qu'au développement de ses ventes sur le marché asiatique, qui ont augmenté de 40% en 2014. ■ A.S.

L'excellence de l'Abouriou

Avec 6 millions de bouteilles vendues en 2014, la Cave du Marmandais, ambassadrice du cépage Abouriou, renoue avec le succès.

Au cœur du Sud-Ouest, entre Bordeaux et Toulouse, les vignobles de l'appellation Côtes du Marmandais s'étendent sur les deux rives de la Garonne, à quelques encablures de la ville de Marmande. Ses vigneron ont su faire face aux caprices de la terre et aux aléas économiques dès 2010 en prenant un nouveau cap et en mettant à l'honneur leur AOC obtenue en 1990. La Cave a pris conscience de son essence propre et de son potentiel. L'ambition affichée sous l'impulsion de son nouveau directeur Frédéric Costella, doit être témoin avec fierté : « *La Cave du Marmandais incarne les valeurs fortes du Sud-Ouest : la cohésion d'équipe et un esprit solidaire. En proposant des produits de qualité et à l'image de notre magnifique région du Sud-Ouest, nous espérons convaincre les consommateurs qu'une appellation est grande par son savoir-faire et non par l'étendue de sa surface. Au sein de la cave, nous travaillons main dans la main pour créer des cuvées uniques et identitaires et nos vignerons sont fiers de cultiver le terroir marmandais aux cuvées rares et exceptionnelles. Nous n'avons rien à envier aux autres appellations* », confie le jeune directeur de 35 ans.

Appellation protégée

Bien que mystérieuse, l'origine du cépage Abouriou est authentifiée au XIX^{ème} siècle. Menacé de disparition à la fin du XIX^{ème} siècle, l'Abouriou fut sauvé grâce à la ténacité des vignerons du Marmandais, avec l'aide de nombreux partenaires locaux, un conservatoire permettant de le protéger, l'étudier et d'en préserver la

diversité. Devenu l'emblème de la cave, il séduit par « *ses qualités organoleptiques indéniables offrant aux vins une couleur profonde et intense, un nez aux arômes de fruits noirs et une matière veloutée sur une structure puissante* », souligne le président Serge Laffargue.

La Cave du Marmandais offre ainsi une grande diversité de produits souvent récompensés par de nombreux concours. Le rapport qualité / prix ajoute à la séduction des rouges, rosés, blancs, en bouteilles et Bag In Box. Les gammes de marques et de châteaux sont travaillées avec passion et innovation (avec un responsable vignobles qui contrôle et sélectionne les parcelles, un système Qualité et à venir une nouvelle chaîne de « Bag in Box » sur la ligne d'embouteillage pour une meilleure performance). Objectif : satisfaire les goûts et les envies des consommateurs. En parallèle à sa distribution en grandes surfaces et en circuit traditionnel, la Cave du Marmandais propose une sélection de vins au sein de ses magasins de Cocumont et de Beaupuy ainsi que sur sa boutique en ligne. En grande distribution, on peut retrouver la célèbre Vieille Eglise et sa réserve, la gamme Crépuscule, la gamme Noblessa, Essence d'Abouriou... Sur le circuit « Traditionnel », le consommateur peut découvrir les Quezaco, Tap d'e Perbos, Confidentiel... De nombreux châteaux sont également disponibles sur les deux circuits : Bastide, Terrebert, Soubiran, Monplaisir, Bazin, etc. Cépages Merlot, Cabernet franc, Malbec, Abouriou... pour des vins identitaires qui intriguent et surprennent. Une invitation à la découverte du savoir-faire des vignerons et de leur patrimoine. Des vins pour tous les goûts !

Chantal BOSSY



Frédéric Costella,
directeur de la Cave du Marmandais

La Cave du Marmandais en chiffres

110 vignerons et 800 hectares de vignes, soit 95 % des vignobles de l'AOC.

Chiffre d'affaires 2014 : 12 millions d'euros.

Un nouveau magasin Univitis à Flaujagues

Le 3^{ème} magasin de la coopérative girondine Univitis, à l'enseigne « Terroirs Vins et Découvertes », vient d'être aménagé sur le site de la Cave de Flaujagues. Un an après la fusion entre les deux structures Univitis et Juillac-Flaujagues, ce magasin de proximité propose naturellement à la vente les productions de la nouvelle entité. Si les vins d'Univitis ont bien sûr la vedette, les vins historiques de la cave de Flaujagues, vendus sous la signature « Les Guinots » sont bien sûr toujours présents dans ce magasin agrandi. Déclinée en rouge, blanc et rosé, la marque s'affiche aussi avec une production en Bio et une cuvée spéciale élevée en fût de chêne. Légèrement en retrait, un espace reste dédié aux BIBS, pour des vins de consommation plus courante. Côté nouveautés, la fusion a permis l'élargissement de la gamme et de très nombreux autres vins sont désormais proposés à la vente. Largement étendue sur des terroirs variés, la coopérative produit ainsi des Côtes de Francs, des Côtes de Castillon, des Sainte Foy Bordeaux, mais aussi des Bergerac et de nombreuses références, marques et petits châteaux, en Bordeaux et Bordeaux supérieur. Quelques références en Médoc, Pessac-Léognan ou Saint Emilion sont également à la vente. Pour les produits régionaux, ont été privilégiées les productions typiques et spécifiques de quelques producteurs locaux.

Jeudi 03 septembre 2015 - **Entreprise**

Par Alexandre Abellan

Commenter (0) Imprimer Envoyer

Coopératives : Sauternes Vigneron adhère à la Cave du Marmandais



Si la toute récente cave coopérative Sauternes Vigneron ne bénéficie pas encore de bâtiments (et donc d'existence physique), elle souhaite être pleinement opérationnelle pour les vendanges 2015 : aussi bien techniquement que commercialement. « *Nous participons à la création d'un cercle vertueux à Sauternes. Et pour répondre à l'urgence, nous venons d'adhérer à la cave du Marmandais* » explique le vigneron Eric Pothier, président de Sauternes Vigneron. Dans le cadre d'un partenariat de 5 ans, la Cave du Marmandais va vinifier ce millésime les 500 hectolitres de Bordeaux blanc sec récoltés par les adhérents de Sauternes Vigneron. Elle assemblera également les 500 hectolitres de vins liquoreux de Sauternes produits dans les caves de chacun des apporteurs. Avec cette adhésion, la cave du Marmandais étoffe son offre en vins blancs (qui pèse aujourd'hui pour 10 % de ses volumes) et espère poursuivre sa stratégie de montée en gamme avec la prestigieuse appellation Sauternes.

Fondée ce 29 juin, Sauternes Vigneron a réalisé en deux mois ses premières attributions parcellaires, afin de construire ses profils produits et de lancer prochainement ses marques. Ses fondateurs doivent valider dans l'hiver un projet de cave de vinification (dont le lieu n'est pas encore fixé), afin de lancer des travaux dans la foulée.

Aujourd'hui, Sauternes Vigneron réunit 15 apporteurs partiels pour une quarantaine d'hectares. Basée à Cocumont, la Cave du Marmandais représente 780 hectares de vigne, pour 110 viticulteurs adhérents et 95 % de l'AOC Marmande. Sa production annuelle est de 45 000 hectolitres (à 90 % des rouges et rosés), pour 6 millions de cols commercialisés sur la campagne 2013-2014 (avec un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros).

[Photo : Eric Pothier et Serge Laffargue (président de la cave du Marmandais) signant ce 27 août l'adhésion de Sauternes Vigneron à la Cave du Marmandais : Cave du

VSB

VSB

«IVSO»

Date de parution : Septembre 2015

■ **CONFIDENTIEL**

**Le Marmandais rejoint
les vins du sud-ouest**

Approchée par le tandem Bergerac Duras au moment des négociations liminaires, l'AOP Côtes du Marmandais a finalement choisi la voie de l'interprofession des vins du Sud-Ouest. L'annonce doit en être faite ce matin (4 septembre) lors d'une conférence de presse. La réflexion avait été entamée au sein de l'ODG depuis le début de l'année. La décision a été prise, à l'unanimité, lors de l'assemblée générale de l'ODG le 27 août dernier. L'AOP s'étend sur 770 ha qui produisent 40 000 hl par an et compte une cave coopérative (80 producteurs) et dix caves particulières. Dans le même temps, l'ODG demande son rattachement au bassin viticole sud-ouest au lieu du bassin aquitain dont elle fait aujourd'hui partie.

VSB

www.vsb-lalettre.fr

VSB

« Sauternes s'allie à Marmande... »

Date de parution : Septembre 2015

Sauternes s'allie avec Marmande

Toujours en quête de montée en gamme, la cave du Marmandais vient de signer un accord avec la toute jeune cave coopérative Sauternes Vignerons* (16 adhérents), sa voisine de Gironde. La cave du Marmandais vinifiera ainsi 500 hl de bordeaux blanc sec dans ses propres chais. Et assurera la commercialisation de 500 autres hl de Sauternes liquoreux. "C'est un moyen pour nous de mettre en place notre activité dès cette vendange et de trouver des appuis bancaires notamment pour entamer notre propre développement" justifie Éric Pothier, président de Sauternes Vignerons. "Nous allons ainsi pouvoir bénéficier de la structure technique et commerciale d'une grande cave, c'était la seule solution pour démarrer." (YK)

* (Lire VSB n°1517 du 22/052015)

provinciers) et des caves parcellaires. Dans le même temps, l'ONIVINS annonce son rattachement au bassin viticole sud-ouest au lieu du bassin aquitain dont elle fait aujourd'hui partie.

& ENTREPRISES

La nouvelle coopérative de Sauternes s'allie à la cave du Marmandais FRANCE
Sauternes Vignerons, la coopérative née début juillet et à laquelle 16 exploitations sont désormais affiliées, adhère à la Cave du Marmandais qui se chargera de la commercialisation de ses vins liquoreux et de la vinification de ses vins blancs secs. « *Le développement d'une gamme de vins blancs secs, plus rapidement commercialisables, est essentiel pour continuer à pouvoir faire de très bons liquoreux. Vinifier du vin blanc sec est toutefois très technique et nous n'en avons pas l'habitude sur nos petites exploitations. Il était indispensable que nous puissions nous appuyer sur des spécialistes. Et nous n'avons pas voulu attendre pour être opérationnels* », explique Éric Pothier, président de Sauternes Vignerons. La coopérative entend bien, toutefois, disposer de ses propres installations d'ici un à deux ans. ■ F.N.

Le chiffre d'affaires de la Cave en hausse de 17 %

VITICULTURE

2015 commence sous les meilleurs auspices pour la coopérative, avec un bilan de l'année passée positif

SOPHIE NOACHOVITCH

marmande@sudouest.fr

Tous les indicateurs sont au vert pour la Cave du Marmandais. La coopérative tenait, hier, son assemblée générale sur le site de Beaupuy, l'occasion pour les adhérents viticulteurs de constater que du chemin avait été parcouru depuis la crise qu'a traversée la Cave, en 2010.

La comptabilité parle d'elle-même : avec un chiffre d'affaires net de 13 millions d'euros pour l'exercice 2014 représentant une hausse de 17% par rapport à 2013, la Cave du Marmandais peut se targuer d'un bénéfice net de 23 657 euros et une capacité d'autofinancement de 600 000 euros.

La bonne gestion de la Cave a ainsi permis une hausse de 18% de la rémunération de la récolte.

Trois points essentiels ont été abordés au cours de cette assemblée générale réunissant la quasi-totalité des 105 adhérents de la Cave du Marmandais.

1 La problématique de la surface

Si la coopérative vend bien ses vins, elle se trouve confrontée à une baisse de ses stocks en partie due à ce succès mais aussi suite à la petite récolte de 2013.

« Nous présentons un stock de 57 000 hectolitres (hl) pour un volume vendu, en 2014, de 54 000 hl, a décrit Frédéric Costella, directeur de la Cave. Une prochaine mauvaise récolte pourrait nous mettre en difficulté. » Le vignoble représente, en



Acteurs politiques et Institutionnels ont salué les bons chiffres de la Cave du Marmandais. PHOTO: S.N.

« L'ancrage local, les valeurs du Sud-Ouest associées à un cépage insolite, l'abouriou, sont un moyen de se distinguer »

effet, 789 hectares avec un recul de 18 hectares en 2014. « Cette surface ne nous offre qu'un volume potentiel de 43 000 hl. Si nous n'entamons pas de phase de replantation, ce volume sera insuffisant. » Et de préciser que le besoin de volume ne doit pas être résorbé n'importe comment. L'appellation Côte du Marmandais se doit de conserver la qualité réglementée par son cahier des charges.

2 30 % du volume exporté

4 028 000 euros du chiffre d'affaires (CA) sont dégagés par les vins à l'export. « Cela représente 30% du volume produit en 2014 et 33% du CA, précise Frédéric Costella. L'export est hyper important pour l'avenir de la Cave. Nous sommes très dépendants du marché asiatique, qui représente 79% de nos vins exportés. » Les ventes de la Cave du Marmandais en Asie ont augmenté de 40%, en 2014, et de 49% en chiffre d'affaires, augmentation de 30% pour l'Europe soit 33% du CA. Seuls points noirs sur le tableau d'honneur de l'export, le Canada, qui a vu son volume acheter, diminuer de 20% et les États-Unis de 6%, mais associé à une augmentation du CA de 10%. « Il faut maintenir ce dynamisme », a conclu le directeur.

3 L'identité des Côtes du Marmandais

« Pour gagner des parts de marché, il faut un positionnement clair, a assuré Fabien Tarascon, président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) Côtes du Marmandais. Aller à l'export, cela coûte de l'argent, aussi, à plusieurs sur une interprofession, on serait mieux armés. » Les viticulteurs du Marmandais souffrent, en effet, d'un manque de lisibilité.

La nouvelle région Aquitaine pose de nombreuses questions dans cette recherche d'identité des Côtes du Marmandais.

« L'ancrage territorial, les valeurs du Sud-Ouest, soutenus par un cépage insolite, l'abouriou, doivent être des points forts pour nos vins », a conclu Sandra Jofroit, responsable marketing et communication.



Les vins du Lot-et-Garonne servis au Quai d'Orsay

Depuis sa nomination au secrétariat d'État au commerce extérieur, Matthias Fekl n'a pas oublié son département. Il a œuvré en coulisse pour que le ministère des Affaires étrangères s'abreuve de vins lot-et-garonnais. Les convives du Quai d'Orsay peuvent déguster aussi bien des côtes-du-marmandais que du duras ou du buzet. Hier, lors de l'assemblée générale de la cave du Marmandais, Matthias Fekl a noté l'importance de l'export dans le commerce du vin, qui constitue l'un des excédents commerciaux français avec l'agriculture. « Il y a une carte à jouer avec l'œnotourisme. Cela constitue un complément pour votre activité et c'est un plus en termes d'image. »



>> Actualités en Aquitaine

- Sud-Ouest
- Béarn
- Dordogne
- Euskal Herria
- Gironde
- Landes
- Lot et Garonne
- Environnement
- Bordeaux Métropole

>> Economie - Industrie

- >> Métiers d'Art - Artistes
- >> Tourisme Sud-Ouest
- Partance - Tourisme
- In Vino Veritas
- Gastronomie - Terroirs
- Histoire - Traditions

>> Itinéraires - Découverte

>> Aquitaine Web TV

>> Itinéraires Vignobles

- >> Échos des Pyrénées
- >> Surf - Voile
- >> Livres - Musique

NOS SERVICES

- Emploi Aquitaine
- Hôtels en Aquitaine
- Hôtels Gironde
- Hôtels Dordogne
- Hôtels Landes
- Hôtels Lot-et-Garonne
- Hôtels Pyrénées Atlantiques
- Immobilier en Aquitaine
- Gironde vue du ciel
- Espace 360°

Cave du Marmandais : saveurs et valeurs d'ici

In Vino Veritas 7 mars 2015 Publié par Alain Dehez



A Cocomont dans le Lot-et-Garonne, (Re)découvrez les saveurs et les valeurs du Sud-Ouest avec La Cave du Marmandais. Avec 6 millions de bouteilles vendues en 2014, La Cave du Marmandais, ambassadrice des Côtes du Marmandais et du cépage Abouriou, renoue ...

... avec le succès. Regroupant 110 vignerons et 800 hectares de vignes, soit 95% des vignobles de l'AOC, la cave coopérative a su créer depuis 2010, sous l'impulsion de son nouveau directeur Frédéric Costella, une véritable cohésion d'équipe, sous les signes de la solidarité et de la passion.



Quand la passion et le savoir-faire du vin réunit les Hommes



Agenda

20 Mar - | Mont de Marsan
Anne Bournas, exposition "Corps à corps"

20 Mar - | Pau
Carnet de route de Philippe Bichon

20 Mar - 10:00 | Mont de Marsan
Sculptures et dessins de Jacques Lasserre

20 Mar - 20:33 | Bordeaux
Soirée chanson : Monsieur Lune (+ Thomas Demaere)

20 Mar - 20:33 | Bordeaux
C'est dans le désordre des choses

Découverte



mercantile notamment la deuxième marque mondiale de whisky, McDowell's n°1, ainsi que Bagpiper et Hayward's.

Les visées de l'eau de Pertyne

Déjà présente en grande distribution depuis deux ans, dans le Nord-Pas-de-Calais et en Picardie, l'eau de Pertyne, dont la source est située à Bousies (Nord), annonce son objectif de se déployer sur tout le territoire. La Société d'embouteillage Guillaume (SEG) qui l'exploite a procédé à ses premiers embouteillages en juillet dernier. Le lancement de cette usine d'embouteillage a nécessité un investissement de 5 M€. L'entreprise table sur un chiffre d'affaires de 4 M€ pour cette année et 6 M€ d'ici à deux ans, via l'élargissement de la distribution et l'introduction de la marque en restauration.

Les bons chiffres de la Cave du Marmandais

Avec un chiffre d'affaires net de 13 M€ pour l'exercice 2014, la Cave du Marmandais (105 adhérents) affiche une hausse de ses recettes de 17% par rapport à 2013 et un bénéfice net de 23 657 € et une capacité d'autofinancement de 600 000 €. La bonne gestion de la Cave a permis une hausse de 18% de la rémunération de la récolte.

■ EN BREF

La coopérative de la région montpelliéraine la **cave de Mudaison**, qui avait fermé ses portes en 2006, a été dissolue et placée en liquidation judiciaire lors de la dernière assemblée générale extraordinaire du 16 janvier.

■ CONJONCTURE

Les prix des vins montent grâce à la demande

Face à une forte demande en volumes et craignant des risques de rupture sur certaines régions du Languedoc-Roussillon, les prix moyens des vins continuent d'afficher des hausses notables par rapport à la campagne précédente, selon les indicateurs présentés la semaine dernière par FranceAgriMer. Après cinq mois de campagne, les cours des vins IGP

annexes dans toutes les catégories : en blanc (+15% à 104 €/hl), en rosé (+18% à 90€) et en rouge (+14% à 84€). « Sur les dernières semaines, on constate cependant un ralentissement de l'augmentation des prix moyens rouge/rosé sous l'effet d'un arrêt dans la hausse des rosés » selon FranceAgriMer. Le marché des vins d'Appellation d'origine protégée ne fait pour sa part que démarrer pour la campagne 2014/2015.

Les ventes de vin en GMS s'effritent mais le prix moyen grimpe

Au terme des trois premiers mois de la campagne 2014/15, les ventes de vins tranquilles en grande distribution ont représenté 2,4 Mhl pour un chiffre d'affaires correspondant de 1,1 Md€, soit -2% en volume et -0,3% en valeur par rapport à la campagne 2013/14, et -0,3% en volume et +7,7% en valeur par rapport aux cinq campagnes précédentes, selon le panel Symphony-IRI. Le prix moyen de vente de ces vins augmente de 1,7% par rapport à 2013/14 et même de 8% par rapport à la moyenne des trois dernières campagnes, à 4,54 €/litre. Le recul des ventes d'AOP (lié à une mauvaise récolte en 2013) touche la quasi-totalité des régions viticoles, à l'exception du Languedoc-Roussillon (dans les trois couleurs) et de la Provence Corse (en rouge et en blanc). Le bag in box, toujours en vogue, représente à ce jour 35% du volume de vente des vins tranquilles en grande distribution, et enregistre une croissance de 5,1% en volume et de 7,6% en valeur par rapport à 2013/14 et de 22,1% en volume et de 34,4% en valeur par rapport aux cinq campagnes précédentes.

Le whisky rapporterait 7 Mds€ au Royaume-Uni

L'industrie du whisky pèserait pour près de 7 Mds€ pour l'économie britannique chaque année, selon une étude publiée par la Scotch Whisky Association (SWA). D'après cette enquête, les fabricants de spiritueux généreraient à eux seuls un chiffre d'affaires de 3,3 Mds de livres (4,4 Mds€), auquel il faut ajouter 12,4 Mds€ issus de la chaîne d'approvisionnement et de distribution, comme la fabrication des bouteilles et de tonneaux, l'énergie nécessaire à la production, le transport et la vente. Les ventes de whisky représentent aussi les trois-quarts des exportations alimentaires écossaises.

VIN

CAVES LEGRAND : AU BONHEUR DU PALAIS

A mi-chemin entre palais Brongniart et Palais-Royal, c'est une façade de carte postale, avec sa devanture encadrée de fixé sous verre et ses vitrines dans lesquelles s'exposent les trouvailles dénichées dans toutes les régions. A l'origine, une simple boutique de quartier, passée en un peu plus d'un siècle du commerce des épices rapportées d'Orient, à la distribution autour du monde des plus grands vins de France et d'Europe. En 1880, un certain François Beaugé ouvre cette échoppe proposant des épices des Indes et des thés de l'Assam. L'affaire est vendue un peu plus tard aux frères

Alexandre et Pierre Legrand, qui la développent dans deux directions : les cafés sont torréfiés dans l'arrière-boutique et les vins sont embouteillés dans la cave. C'est Lucien, fils aîné de Pierre, qui va donner à l'affaire un élan décisif. Passionné de vins, il sillonne les vignobles, rencontre les vigneron, déniche des pépites à Chablis (domaine Dauvissat), ou près des Baux-de-Provence (Trévallon). Ses découvertes, il les teste auprès de ses employés chaque samedi au cours d'un déjeuner. Ainsi contribue-t-il à transformer le métier de caviste en même temps que Jean-Baptiste Chaudet de l'autre côté de la Seine. Sa fille Francine lui succédera une quinzaine d'années

durant, mais au tournant du siècle cédera l'entreprise.

Depuis, sous la houlette de Gérard Sibourd-Baudry, la cave a continué de se développer, en suivant une stratégie bien précise : le vin, encore le vin, toujours le vin. Boutique en ligne, mais aussi cours de dégustation, livres et accessoires, restauration rapide (et gourmande) de 12 h à 19 h 30 autour d'un verre, dégustations mensuelles avec un producteur venu commenter ses vins, gestion de caves privées, expéditions dans le monde entier, tout est possible. Ou presque...

ALAIN SARRAUTE

Caves Legrand, 1, rue de la Banque, 75002 Paris (01.42.60.07.12 ; www.caves-legrand.com).

LE SPOT DE MAURICE BEAUDOIN LES CÔTES DU MARMANDAIS

Il n'y a pas que le bordeaux et le bourgogne dans l'univers du vin. Connaissez-vous les côtes-du-marmandais et leur cépage, l'abouriou ? Six millions de bouteilles ont été vendues en 2014. Etat civil : 800 hectares de vigne et 110 vigneron regroupés dans la cave coopérative créée en 2010 et animée par son nouveau directeur, Frédéric Costella. L'appellation doit son nom à la ville de Marmande, réputée pour ses tomates, au cœur du Sud-Ouest, entre Bordeaux et Toulouse. Le fameux cépage abouriou a été authentifié au XIX^e siècle. Menacé ensuite de disparition, il a été sauvé grâce à la ténacité de ses vigneron, qui ont mis en place un conservatoire afin de le protéger, l'étudier, préserver sa diversité. L'abouriou propose une couleur profonde et intense, un nez aux arômes de fruits noirs, une matière veloutée sur une structure puissante.

Prix : Noblessa rouge ou rosé, 2,99 € ; Vieille Eglise rouge, 4,20 € ; Confidentiel rouge, 11 € (www.cavedumarmandais.fr).

130 LE FIGARO MAGAZINE - 20 MARS 2015

LE CHOIX DE BERNARD BURTSCHY CHAPOUTIER, PAYS D'OC VIOGNIER 2013



Dynamique producteur de la vallée du Rhône, Michel Chapoutier a transplanté un des cépages blancs les plus emblématiques du Rhône, le viognier, dans le Sud. Les arômes de poire et de fleurs blanches sont superbes, le vin est suave et gourmand avec une belle fraîcheur. A déguster en apéritif ou sur une entrée légère.

Prix : 6,35 €

(www.mariusbymichelchapoutier.com).

■ PLUS LOIN AVEC... Frédéric Costella, directeur de la cave du Marmandais

Développer le vignoble pour assurer la commercialisation

Pour servir ses marchés et assurer le développement de la structure, la cave du Marmandais cherche une centaine d'hectares à planter. L'appellation regarde du côté de l'Interprofession des vins du sud-ouest...

Comment s'est déroulée la campagne 2013-2014 ?

Frédéric Costella : Comme tout le monde dans le sud-ouest nous avons souffert d'une petite récolte. Si grâce aux stocks que nous avons conservés nous avons pu servir tous nos marchés, nous sommes dans une situation délicate. Une nouvelle mauvaise récolte nous contraindrait à effectuer des choix de commercialisation.

Comment est organisée votre distribution ?

F. C. : La moitié du CA total de la cave est réalisée en GMS en France, 35 % à l'export et le reste en CHR. Pour l'export, nous avons traditionnellement un marché porteur au Québec. Nous avons développé notre présence en Asie, Chine, Japon et Corée. En Chine, les ventes ont plutôt bien résisté. Ce marché a bien progressé et l'évolution de la dégustation y est très impressionnante. Nous disons souvent que nous ne faisons pas de grands vins à Marmande, mais des bons vins. Et notre rapport qualité prix est efficace sur le marché chinois. On veut développer des marchés qu'on a négligé comme les USA, et les pays européens frontaliers.

Mais il faudra pour cela parvenir à équilibrer production et commercialisation...

F. C. : Oui, nous sommes dans une situation complexe. D'un côté, on a beaucoup progressé commercialement ces dernières années. L'an passé 54 000 hl ont été mis en marché, soit + 12 % en volumes avec, pour 95 % du total, de l'AOC côtes du Marmandais, de l'IGP et un peu de Bordeaux. Mais notre capacité de production moyenne est comprise entre 46 000 et 47 000 hl, ce qui nous oblige à trouver des solutions pour pérenniser nos débouchés.

Sur quelles pistes travaillez-vous, planter, faire du négoce ?

F. C. : Il y a d'abord un plan de restructuration du vignoble qui va de pair avec une volonté de segmenta-

tion de notre offre. Cela passe par un développement des vins sans IG et des vins avec IG en plus de l'AOC. Dans le passé, le vignoble du marmandais a occupé jusqu'à 1 400 ha alors qu'aujourd'hui nous ne comptons plus que 800 ha plantés. Tout n'était, et n'est toujours pas adapté à l'AOC, mais nous savons où les vignes étaient plantées. Ce sont sur ces zones que nous travaillons pour générer des replantations qui permettront de segmenter notre offre et de développer les volumes. Nous avons aussi une filiale de la cave qui réalise du sourcing pour dénicher des compléments de gamme, en IGP Côtes de Gascogne par exemple, mais aussi dans d'autres IGP et même d'autres AOC.

De quelle surface supplémentaire avez-vous besoin ? Allez-vous jouer sur les rendements ?

F. C. : Il nous faudrait une centaine d'hectares supplémentaires. Nous avons travaillé ces derniers mois avec les centres de gestion mais aussi les banques, qui connaissent bien le territoire. Elles savent où se situent les besoins et les envies d'entreprendre. Nous savons par exemple que certains céréaliers de la zone pourraient être intéressés, que certains agriculteurs, qui avaient arraché leurs vignes pendant la crise que nous avons connue ici entre 2005 et 2008, pourraient être tentés de revenir avec des parcelles très mécanisées. Notre outil tournerait parfaitement avec 55 000 hl. Mais nous ne toucherons pas aux rendements de l'AOC.

L'appellation Côtes du Marmandais n'a pas donné suite au projet de rapprochement avec Bergerac et Duras...

F. C. : Pour l'instant aucune décision officielle n'a été prise. Nous avons étudié cette opportunité. Ce n'était pas la première sollicitation que nous recevions mais nous n'avions pas donné suite parce que, peut-être, les questions de communication se posaient avec moins d'acuité. Cela dit, nous regardons aujourd'hui plutôt du côté des vins du sud-ouest. Cela nous semble plus logique et naturel d'aller vers cette interprofession constituée de "petits" vignobles, tous avec des caractéristiques différentes. Et de renforcer le lien que nous avons avec le terme Sud-Ouest. L'appellation prendra probablement une décision avant cet été.

Yann Kerveno

58 / La tournée des vignobles / **Sud-Ouest**

Le sauvetage du **Marmandais**

Avec 800 hectares, 95 % des vignobles de la petite appellation du Lot-et-Garonne relèvent de cette coopérative exemplaire qui, sous l'impulsion de Frédéric Costella (*photo*), a renoué avec le succès en cinq ans, après bien des vicissitudes. Equipe soudée, solidarité, passion et dynamisme sont les mots qui viennent à l'esprit lorsqu'on écoute parler le jeune directeur. Deux caves se partageaient autrefois les rives de la Garonne, autour de Beaupuy et de Cocumont. En 2003, leur fusion se révèle un échec, tandis que les primes d'arrachage, pour cause de surproduction, font disparaître 1 000 hectares – sur 1 800 – en quelques années. Les côtes-du-marmandais (AOC obtenue en 1990) s'enfonçaient dans une crise grave, quand

une poignée de jeunes vigneron avisés, comme le célèbre Elian Da Ros, organisent le sauvetage de leur cru. La coopérative (110 adhérents aujourd'hui) surfe habilement sur cette nouvelle vague. Son fer de lance ? L'abouriou, cépage emblématique local, dans une AOC, qui produit 85 % de vins rouges, fait vite l'unanimité, avec sa robe profonde, son nez de fruits noirs et sa puissance veloutée en bouche. Oubliée, son image de cépage jadis « teinturier » des bordeaux anémiés. La Cave accomplit alors sa révolution culturelle, renouvelle ses équipes, dépoussière les méthodes, se tourne ardemment vers l'export, relooke ses habillages, rajeunit son discours, enterre la morosité du passé, devient partenaire de manifestations choisies, comme l'Anglet Beach Rugby Festival, et joue à fond



la carte de la qualité. Et cela paye ! Avec six millions de bouteilles vendues l'an dernier, la Cave du Marmandais est devenue l'ambassadrice du volume de qualité, comme



L'annonce a été officialisé alors que les vendanges viennent de commencer en Marmandais.

25 ans qu'ils en rêvaient... et en parlaient, ce sera chose faite le 1^{er} janvier 2016. Mais la décision a d'ores et déjà été prise à l'unanimité en assemblée générale de l'ODG, il y a quelques jours: les Côtes du Marmandais rejoignent l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest. L'union fait la force, c'est bien connu, et cette réunion d'appellations moyennes, qui portent les valeurs du Sud-Ouest comme son nom l'indique, n'a pu que séduire les acteurs des Côtes du Marmandais, qu'ils soient vignerons (coopérateurs de la Cave du Marmandais ou caves particulières).

Une nouvelle ère qui permettra une montée en gamme, mais aussi de nouveaux débouchés en termes de commercialisation, la communication étant elle aussi en ligne de mire.

SP Vins et terroir en Lot-et-Garonne

BEAUPUY-COCUMONT Un terroir retrouvé



Lors du dernier Vinexpo de Bordeaux en juin. Les vins découverte de l'AOC Côtes du Marmandais. Ils se veulent festifs et ciblent la jeunesse.

L'AOC des Côtes du Marmandais a connu ces dernières années des turbulences qui auraient pu mettre à mal le vignoble tout entier. Des centaines d'hectares ont été arrachés en 2009, plusieurs ont jeté l'éponge. Mais, la fierté de nos vignerons aidant, la situation s'est... décantée au point que l'appellation est repartie de plus belle à l'image des dirigeants de la Cave du Marmandais (Beaupuy et Cocumont) et du syndicat des AOC, constituée d'une jeune équipe qui croit en son produit et distille cette soif de réussite à l'ensemble des coopérateurs. Les bilans affichés sont encourageants, la machine commerciale est repartie de plus belle avec des conquêtes étonnantes dans un marché à l'export pourtant très concurrentiel.

Mais les Côtes du Marmandais sont présents dans les pays asiatiques, en Europe (Belgique, Pays-Bas notamment)

ou en Amérique latine... Il ne manquait qu'il soit également considéré sur ses propres terres par des consommateurs qui ont longtemps boudé leur produit. Sans doute à cause d'un manque de fierté de présenter un vin qui mérite d'être connu. Par manque aussi de promotion et de représentativité. Tout cela a été corrigé et place les vins des Côtes du Marmandais parmi les produits d'appel du bien-vivre local, un produit festif que l'on retrouve désormais dans les événements locaux. Le fer de lance de ces manifestations est sans conteste Festivino (lire en page 14).

Et les Côtes du Marmandais n'ont pas à rougir dans les salons en présentant son vin fait pour séduire la jeunesse, cœur de l'appellation, un vin découverte avec son cépage unique, l'Abouriou, un vin solidaire car il a su créer une âme en son terroir enfin retrouvé.

Marmande : ils racontent leur année 2014

0 COMMENTAIRE

Publié le 29/12/2014 à 06h00 , modifié le 29/12/2014 à 10h54 par camille de lapoyade

Elles font partie du paysage marmandais depuis plusieurs années. Des personnalités locales, non politiques, révèlent ce qu'elles ont retenu de l'année écoulée.

Frédéric Costella, responsable de site de la Cave du Marmandais : « L'année 2014 a été très positive pour nous. En premier lieu, notre développement à l'export s'intensifie : en plus d'avoir consolidé des marchés existants, nous nous sommes implantés sur de nouveaux marchés prometteurs. Ensuite, localement, nos deux magasins de vente, à Beaupuy et Cocumont, connaissent une forte embellie. D'une manière générale, notre image se renforce et est de plus en plus crédible. Nous commençons à nous faire connaître et reconnaître en tant que cave dynamique et en forte croissance. »



CAVE À VINS

88 VIE DES FOURNISSEURS



La Vieille Église a vu ses ventes progresser de plus de + 20% chez Leclerc.

SUD-OUEST

LA CAVE DU MARMANDAIS SE REBIFFE

En position de quasi-monopole sur l'appellation côtes du Marmandais, la cave coopérative compte sur le circuit des GMS pour repartir de l'avant.

« L'avenir du Marmandais passe forcément par des produits à plus forte valeur ajoutée. » Comme d'autres avant lui, Frédéric Costella, responsable de site de la cave du Marmandais, avait fait le bon diagnostic en posant ses valises au sein de la coopérative en 2011. Comme d'autres avant lui, il avait aussi listé un plan d'actions pour se développer en GMS: accroître les volumes de la Vieille Église et trouver de nouveaux relais de croissance à travers les marques de distributeurs et des produits plus

haut de gamme. Trois ans plus tard, ces objectifs qui paraissaient difficiles à atteindre sont en passe d'être remplis, comme l'attestent les panels d'Iri. Sur les 12 derniers mois, les sorties de l'appellation côtes du Marmandais ont progressé de +15,7% pour dépasser les deux millions de bouteilles (cf. graphique ci-dessous). « C'est le fruit d'un travail collectif puisque, dans un premier temps, nous sommes partis de la production pour améliorer la qualité des vins », pointe Frédéric Costella. Même La Vieille Église, que beau-

coup considéraient comme une marque en déclin, enregistre une hausse de plus de + 20%, en volume comme en valeur. « Réserve à Leclerc, la signature est toutefois loin d'être présente dans l'intégralité des magasins de l'enseigne, poursuit Frédéric Costella. Nous essayons de convaincre les centrales régionales de l'intérêt du produit qui pèse désormais 1,3 million de cols. » Avec une étiquette plus élégante pour le générique et une déclinaison haut de gamme via la cuvée Réserve. La Vieille Église joue son rôle de marque, particulièrement depuis l'arrivée d'une MDD en côtes du Marmandais chez Leclerc, en rouge et en rosé.

MISER SUR LES FOIRES AUX VINS

Mais la croissance de la coopérative en GMS passe aussi par d'autres enseignes. Intermarché a également fait le choix d'une marque de distributeur qui devrait arriver en magasins d'ici peu. Au-delà des MDD, la cave du Marmandais cherche à monter en gamme en valorisant les cépages historiques du vignoble. L'abouiriou a ainsi fait son apparition chez Monoprix en foire aux vins avec une bouteille appelée Essence d'abouiriou et vendue 4,90 € lors de cette opération. Un positionnement qui, d'après le distributeur, n'a pas freiné les consommateurs. F.G.

LA MEILLEURE « PERFORMANCE » DU RAYON SUD-OUEST

ÉVOLUTION DES VENTES DES PRINCIPALES AOP DE ROUGES EN 2013



Tous les rouges sont au vert. Et si la croissance des côtes du Marmandais est spectaculaire, l'ensemble des AOP du Sud-Ouest se trouve sur une bonne dynamique. Cahors et gailiac, elles aussi en grandes difficultés ces derniers temps, sont parvenues à inverser la tendance

TELE

Pernod Ricard achète la marque Kenwood

Le groupe français a annoncé l'acquisition de la marque Kenwood, propriété de l'opérateur F. Kort Bros. L'opérateur ainsi les pieds en Californie, plus précisément dans Sonoma Valley, l'un des plus prestigieux de production de américains.

Campagne d'affichage pour InterL

Avec une nouvelle identité graphique l'interprofession de Loire espère marquer les esprits du grand public. Pour ce faire, une campagne d'affichage se déroulera du 18 au 25 juin dans 15 villes de plus de 100 000 habitants en France. 8 550 faces prévues pour un budget de 140 millions de contacts.



2M€

Le château de Beaucastel en Provence a réalisé une excellente campagne de vente en 2012/2013 avec une hausse de 2 millions d'euros. Cette croissance est due, entre autres, à l'obtention de nouveaux référentiels en GMS. L'entreprise est devenue célèbre pour ses côtes de Provence récoltées et présentées dans une bouteille car est désormais prisé chez Leclerc, Carrefour et dans le Sud-Est Casino.

1427 **Conso** / Spécial vins

SUD-OUEST

Le marmandais revoit la vie en rouge

Malmenée il y a dix ans, la jeune appellation lot-et-garonnaise revit. La récompense du travail d'une poignée de vignerons et d'une cave coopérative exemplaire.

Photo : Frédéric Stucin/Pasco & Co pour L'Express

De Marmande, on connaissait la culture d'une savoureuse tomate, dont on sait moins qu'elle prit son essor après les ravages du phylloxéra. Alors que le petit blanc produit jusqu'aux années 1950 n'y avait pas suffi, les nouvelles côtes-du-marmandais, reconnues en AOC depuis 1990 et majoritairement rouges (85 %), redonnent des couleurs au vignoble de la sous-préfecture lot-et-garonnaise, longtemps écrasée par le mastodonte girondin, bien qu'ayant les mêmes cépages – mais pas la notoriété – dans le prolongement de la Garonne. La jeune appellation a pourtant bien failli disparaître aussi.

La concurrence entre deux coopératives et leur fusion mal gérée, en 2003, ajoutées aux primes d'arrachage dans un contexte de surproduction, ont éradiqué des verdoyants coteaux plus de la moitié des vignes. Historiquement, chaque cave avait hérité d'un terroir : rive droite du fleuve, autour de Beaupuy, des sols argilo-calcaires dans le prolongement de

l'Entre-deux-Mers ; et rive gauche, autour de Cocumont, des graves chaudes et perméables. Réduite en quelques années de 1 800 à 800 hectares, l'AOC serait sans doute morte-née de cette hémorragie sans la réaction d'une poignée de vignerons au sang neuf, sortis du système coopératif, à l'image d'Eliau Da Ros, l'un des producteurs phares des vins du Sud-Ouest.

Enfant du cru formé à l'autre bout du pays, au domaine alsacien Zind Humbrecht, ce petit-fils d'immigrés italiens a démontré, dès 1998, que les terroirs du Marmandais « pouvaient aussi produire de la complexité et de la finesse, en allant chercher le meilleur du raisin » par des tris rigoureux, une vinification délicate et un élevage dans de vieux fûts essorés. « Mon père est mort d'une leucémie due aux produits phytosanitaires quand j'avais 17 ans, poursuit le vigneron. Pour moi, le bio était une évidence », poussée sur la moitié du domaine jusqu'à la biodynamie.

Le porte-drapeau de l'appellation (Le vin est une fête, Clos Baquey) a aussi réhabilité l'abourriou, vilain petit canard



OÙ SE RESTAURER ET DORMIR

Une table traditionnelle du Sud-Ouest : la Grange.

De 15 à 30 €.

13, rue de l'Hirondelle, Marmande (Lot-et-Garonne), 05-53-20 81 88.

Annabelle propose une cuisine plus créative, dans un cadre raffiné, au Boat aux saveurs.

36-38, avenue Jean-Jaurès ; 4, rue du 8-Mai-1945, Marmande, 05-53-64-20-35, restaurantboatauxsaveurs.fr

Au cœur du vignoble, vieilles pierres et cuisine contemporaine au Font d'Uzas.

De 15 à 34 €.

1, avenue de la Fontaine-d'Uzas, Melhan-sur-Garonne (Lot-et-Garonne), 05-53-89-62-97, fontduzas.com

Les chambres d'hôte de François et Muriel Simon sont sans conteste la meilleure étape pour se reposer.

A partir de 105 € la nuit.

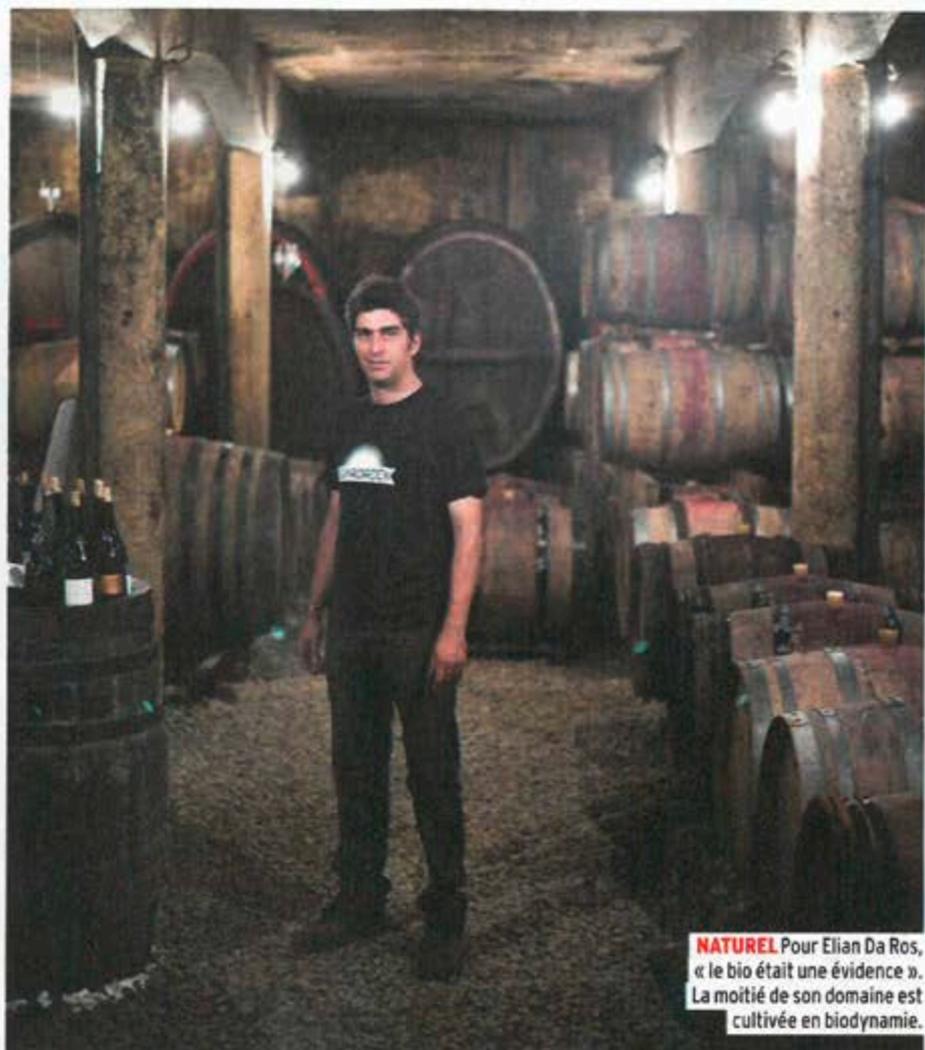
Lieu-dit la Houeyte, Couthures-sur-Garonne (Lot-et-Garonne), 05-53-79-52-16, lahoueyte.volla.net

dont le jus noir servait à colorer les clarets bordelais. « C'est un cépage paradoxal, avec des notes florales et des épices noyées dans une tannicité outrageuse. » Une ortie blanche au milieu d'un champ de chardons, dont Eliau Da Ros tire la quintessence dans sa cuvée Abourriou.

Une gamme plus réduite

Mis à part ce charismatique quadragénaire, l'appellation, étendue à 27 communes, se résume à une demi-douzaine de domaines indépendants et à la coopérative, dont l'équipe, entièrement renou-

velée en 2010, a révolutionné la production terne et rustique. Son directeur, Frédéric Costella, énergique trentenaire venu du groupe Ad-Vini, a su valoriser les volumes et leur trouver de profitables débouchés, dont 30 % à l'étranger. Réduite de 150 à 50 marques, la gamme, dominée par la Vieille Eglise (1,5 million de cols), a gagné en clarté et en prestige, avec un lifting complet des étiquettes. Du BIB Quezaco à la grande cuvée du Château Bazin, des rayons de Leclerc (marque de distributeur Terrasses d'autan)



LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

Elian Da Ros

| | |
|--|--------|
| Rouge Chante Coucou 2011 | 17 € |
| Rouge Abouriou 2012 | 11 € |
| Rouge Clos Baquey 2011 | 27 € |
| Rouge Le vin est une fête 2012 | 8,50 € |
| Blanc Coucou 2012 | 17 € |
| 05-53-20-75-22. www.eliandaros.fr | |

Château Lassolle

| | |
|----------------------------|------|
| Rouge 2012 | 13 € |
| Rouge Ad Naturam | 10 € |
| Cuvée SSS (Vin de France) | 13 € |
| Coup franc (Vin de France) | 18 € |
| 06-19-54-68-34. | |

Domaine Beyssac

| | |
|--|-----------------------|
| L'Initial 2010 | 12 € |
| L'Essentiel 2010 | 15 € (13,50 € par 12) |
| 06-81-26-46-52. | |
| domainedebeysac.fr | |

Château Bois Beaulieu

| | |
|--|--------|
| Belle du Meras 2009 | 8,10 € |
| Quadrige 2009 | 12 € |
| 05-53-94-18-58. bois-beaulieu.com | |

Clos Cavenac

| | |
|--|--------|
| Arradim 2010 | 4,50 € |
| Grand Cros 2006 | 10 € |
| 05-53-83-81-20. | |
| clos-cavenac.e-monsite.com | |

Cave du Marmandais

| | |
|--|--------|
| Château Soubiran 2010 | 5,50 € |
| Château Bazin 2010 | 15 € |
| 05-53-94-50-21. | |
| cave-du-marmandais.fr | |

aux festivals de rock (elle est partenaire de l'Interceltique de Lorient), la cave n'en finit pas de conquérir de nouveaux consommateurs, « avec une qualité en nette progression », approuve Frédéric Broutet, du domaine de Beyssac.

En 2006, à l'approche de la cinquantaine, ce Parisien s'est offert une deuxième vie grâce à un champ de céréales qui traînait dans l'héritage familial. Toute l'aventure est consignée dans un blog : la construction du chai au pied du coteau dominé par la maison des grands-parents, les plantations, le premier

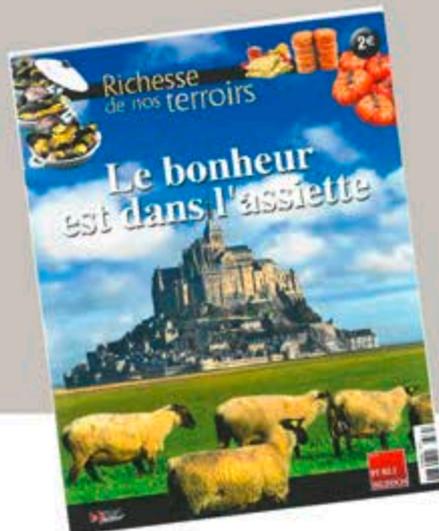


millésime en 2009, jusqu'aux médailles du Concours général agricole et des Decanter Awards. Son ancien métier, dans les équipements météorologiques, lui permet sans doute « d'avoir juste un peu plus peur que les autres ». Mais pas assez pour renoncer. Il navigue entre Marmande et Meudon, avec son épouse, Véronique, ingénieur aéronautique. L'œnologue Christophe Veysière les aide à élaborer deux belles cuvées issues de raisins bio : L'Initial, vin à boire, et L'Essentiel, à garder patiemment.

À Romestaing, une brunette aux cheveux courts, accroche-cœurs

en bataille, travaille d'arrache-pied au Château Lassolle. La jambe dans le plâtre, Stéphanie Roussel, 45 ans, conduit encore son tracteur. Raisonnable ? Un mot qu'elle ne connaît pas. Cette Normande exploite seule et en biodynamie 10 hectares achetés en 2002. « J'ai eu un coup de cœur pour de très vieilles vignes plantées par le père de mon voisin, qui est lui-même septuagénaire », explique ce bout de femme à l'origine de deux viriles cuvées rouges, marquées par des cabernets francs centenaires qui lui concèdent à peine 25 hectolitres à l'hectare. La vigneronne acharnée et hors cadre revendique en dehors de l'AOC sa trilogie

naturelle de « bouteilles de picole » : Le Rouge qui tache (100 % abouriou), Le Blanc qui tente (une rareté, avec des sémillons eux aussi centenaires) et Le Rosé qui touche. Sans oublier Coup franc, un 100 % cabernet qui exprime un siècle de terroir au plus profond des graves. On est curieux de goûter le premier vin qu'elle tirera bientôt de jarres en terre cuite. ● L. D.



Hors-Série Publi Hebdos

«Le bonheur est dans l'assiette»

Date de parution : Octobre 2014

Côtes du Marmandais

De sacrés atouts pour vous séduire

Classée AOC depuis 1990, l'appellation Côtes du Marmandais est une jeune appellation située entre Bordeaux et Toulouse sur 850 hectares, qui compte 110 vigneron et produit 50.000 hectolitres par an. En majorité du vin rouge (à 85%), mais aussi des vins blancs et des rosés. Les vignobles de l'appellation s'étalent sur les deux rives de la Garonne. Rive droite, sur environ un tiers de la surface de l'appellation, on trouve des terres argilo-calcaire où le sol, plus

froid, est propice à la culture du merlot et de l'abouriou, un cépage rouge originaire du Lot-et-Garonne, tandis que rive gauche, le terroir dit « grave rouge », riche en oxyde de fer, plus chaud, est favorable à la culture du cabernet franc, cabernet sauvignon et encore de l'abouriou. Château Bazin, fleuron de la cave du Marmandais (reconverti à l'agriculture biologique), Château La Bastide, Château Terrebert, Château monplaisir... autant de

crus représentatifs de ce terroir du sud-ouest.

L'assemblage des différents cépages confère aux Côtes du Marmandais un caractère unique, dotés d'une riche palette aromatique qui donne des vins à la fois ronds, fruités voire un peu épicés. Avec leur belle robe pourpre, les vins rouges développent des arômes de fruits rouges et de fruits noirs. «En bouche, ils sont amples et équilibrés, ronds et

charnus avec une belle harmonie grâce à des tanins soyeux», expliquent les vignerons de La Cave du Marmandais.

Les rosés, eux, sont gras en bouche, «ce qui contribue à leur donner un bon équilibre entre une fraîcheur naturelle recherchée et des arômes de fruits rouges, de grenadine et de bonbon anglais exprimés par les cépages de l'appellation.» Quand aux vins blancs, ils sont vifs, frais, fruités, caractérisés par des arômes de pêche et de fleur blanche, voire de fruits exotiques, typiques du Sauvignon.

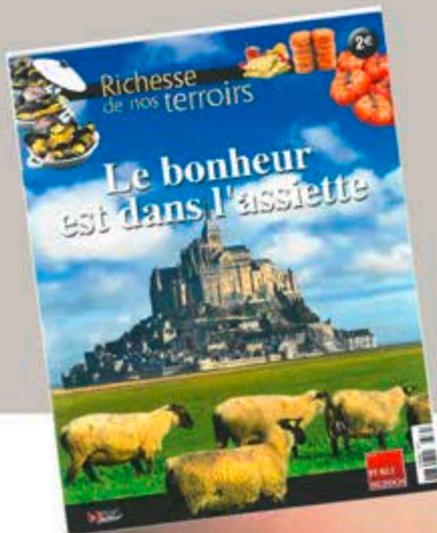
Autre particularité de l'appellation : une gestion responsable du vignoble, avec une part importante du vignoble en bio, et une grande majorité de vignerons pratiquant l'agriculture raisonnée au travers la certification «Agriconfiance Qualité Environnement», qui les

oblige à une gestion raisonnée des intrants (produits phytosanitaires), la gestion des déchets et la gestion des ressources naturelles, eau, énergie, sol et paysage.

Dans cette démarche, les viticulteurs sont accompagnés par leur coopérative, qui vit un renouveau dans la foulée de l'arrivée d'une nouvelle équipe : du profil aux étiquettes la totalité de la gamme a été remodelée, afin de gagner de nouveaux marchés notamment à l'exportation et de nouveaux produits ont fait leur apparition au côté de produits historiques, comme La Vieille Eglise et ses 1,5 million de bouteilles. Les vins de la Cave du Marmandais ont enfin reçu de nombreuses récompenses tant au niveau national qu'au niveau international. Un encouragement dans la quête de notoriété que mène cette appellation dite «de niche» du sud-ouest.



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST



Hors-Série Publi Hebdos

«Le bonheur est dans l'assiette»

Date de parution : Octobre 2014



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST

*«Des vins empreints
d'authenticité et de
savoir-faire, le plaisir
façon Sud Ouest.»*

www.cavedumarmandais.fr



SUIVEZ NOUS SUR:



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Intermarché

Voir la liste des magasins participants

Les accabailles à la Cave du Marmandais

0 COMMENTAIRE

Publié le 29/10/2014 à 06h00 par Christian Tourenne



1. Un repas sous le signe de la découverte d'un outil de travail modernisé.
© PHOTO PHOTO C. T.

Les vendanges sont terminées depuis le 15 octobre. Dorénavant la récolte est dans les cuves, entre les mains expertes de l'équipe du chai, guidée par l'œnologue afin d'en tirer le meilleur. Vendredi, le traditionnel repas de fin de vendanges s'est déroulé sur le site de Cocumont, en lieu et place de celui de Beaupuy. Le but était de faire redécouvrir aux coopérateurs un site qui a subi une cure de rajeunissement, grâce à des investissements importants à hauteur d'un million et demi d'euros.

Millésime sauvé

Le directeur, Frédéric Costella, et l'œnologue, Jérôme Vayssier, ont pu ainsi, au cours d'une visite guidée, expliquer le fonctionnement d'un outil remanié, grâce, entre autres, à la thermovinification, un filtre tangentiel de dernière génération, une production d'azote, un cheminement entre la cave et l'unité d'embouteillage rénové. La cave a gagné en efficacité, en rentabilité et en qualité pour le produit. Concernant la campagne 2014, Frédéric Costella et Serge Laffargue ont donné un premier aperçu de ce millésime, qui s'annonçait très difficile mais sauvé par un mois de septembre exceptionnellement ensoleillé. La récolte s'élève à 45 000 hectolitres, les rosés sont aromatiques et clairs en accord avec le marché. Les rouges offrent un beau potentiel, pas la hauteur d'un 2005 ou d'un 2010, mais ils produiront un bon millésime. La députée, Régine Povéda, dans son discours, s'est engagée à promouvoir les vins des Côtes du Marmandais dans sa nouvelle fonction, et elle fera servir des vins de l'appellation au restaurant de l'Assemblée nationale.

Christian Tourenne

COCUMONT

VOIR TOUTS LES COMMENTAIRES



L'ESSENTIEL



Jihadistes français en Syrie :
"près d'une cinquantaine"
d'entre eux sont morts



Primaire UMP : pour Alain Juppé,
"ça se jouera sur la personnalité"



Jeune Charentais décédé à La Rochelle :
la mort est d'origine cardiaque ou toxique



Exécutions de Daesh :
le second bourreau français a été identifié

Publicité



BALS, LOTOS, BELOTES...

Télécharger le programme

Retrouvez Vos Sorties De La Semaine Près De Chez Vous Dans Le Lot et Garonne



RACHAT DE CREDITS

www.jm-c.fr

Regroupez vos crédits avec l'emprunte

Moins Cher. Simulation gratuite

→ rachat de crédit → nos associés

Participation gratuite!