

LES DOUZE CAVES DU CLUB



PRÉSENTENT LEURS VINS

| | |
|--|---------------|
| MARQUES & COOP : une pépinière de talents | page 3 |
| AGAMY - Georges MONEGER | pages 4 - 5 |
| CELLIER DES PRINCES – Pierre COHEN | pages 6 - 7 |
| Champagne CHASSENAY D'ARCE - Thomas LECLERE | pages 8 - 9 |
| ESTANDON VIGNERONS – Philippe BREL | pages 10 - 11 |
| LOIRE PROPRIETES - Jérôme LEMASSON | pages 12 - 13 |
| ORTAS Cave de RASTEAU - Antoine MULLER | pages 14 - 15 |
| SIEUR D'ARQUES - Pascal CHIARONI | pages 16 – 17 |
| LES VIGNERONS DE TUTIAC – Etienne KRESSMANN | pages 18 - 19 |
| UDP SAINT-EMILION - Alain NAULET | pages 20 - 21 |
| UNION DES VIGNERONS DE L'ILE DE BEAUTÉ - Jean FOCH | pages 22 - 23 |
| VIGNERONS ARDÉCHOIS – Philippe DRY et Denis ROUME | pages 24 - 25 |
| VINOVALIE – Jacques TRANIER | pages 26 – 27 |

Une ambition partagée pour des vins premium : chaque cave propose le meilleur rapport qualité – prix - plaisir dans son appellation de référence, et le souci d'excellence a conduit certaines à proposer un vin rare dans son appellation.

LES HOMMES DE MARQUES & COOP



Georges Moneger
Agamy



Pierre Cohen
Cellier des Princes



Thomas Leclère
Chassenay d'Arce



Philippe Brel
Estandon Vignerons



Jérôme Lemasson
Loire Propriétés



Antoine Müller
Ortas Cave de Rasteau



Pascal Chiaroni
Sieur d'Arques



Etienne Kressmann
Les Vignerons de Tutiac



Alain Naulet
UDP Saint Emilion



Christian Orsucci, président
et Jean Foch, directeur
Union des Vignerons de l'île de Beauté



Philippe Dry
Vignerons Ardéchois,
avec **Denis Roume**



Jacques Tranier
Vinovalie

[Visuels](#)

Une pépinière de talents

Une petite révolution dans le monde du vin : 12 caves constituent aujourd'hui ce club, inédit et ambitieux, créé pour promouvoir ensemble leurs plus belles cuvées. Fières de leurs terroirs, de leurs 4 000 viticulteurs et des compétences pointues de leurs équipes, elles ont choisi ce nom pour afficher leur modernité : elles revendiquent leurs MARQUES tout en vinifiant également des domaines et châteaux, et leur appartenance à la COOP, la coopération étant plus que jamais pépinière de talents

Pourquoi ce Club ? Convaincues que leur marque est synonyme de Qualité, Créativité et Originalité, toutes ces caves s'impliquent de longue date pour faire des vins super premium en s'appuyant sur des cahiers des charges spécifiques et rigoureux : il s'agit maintenant de le faire savoir !

Une pépinière de talents : pour eux, la coopération est à la fois un mode de production et une aventure humaine. Ils considèrent leur cave comme une pépinière de talents et de spécialistes, du pied de vigne à la recherche en vinification ou à l'œnotourisme

Cette ambition s'inscrit dans une volonté de progression continue, car présenter des cuvées qui sont une performance qualitative implique une remise en question permanente.

Une force économique : le Club regroupe actuellement environ 4 000 vignerons cultivant 25 000 ha. Ils produisent l'équivalent de 180 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires de 350 millions d'euros.

Le "plus" : le partage des connaissances et des valeurs humaines entre les entreprises.

Le recrutement s'est naturellement fait au sein de l'UNSCV (Union Nationale de Service des Coopératives Viticoles qui regroupe 28 caves) dont toutes ces entreprises sont membres : ainsi, les 12 caves travaillent et échangent ensemble depuis près de 10 ans.

L'ENTREPRISE

Agamy ou l'art du Gamay regroupe Les Vignerons Foréziens (Loire), la cave des Coteaux du Lyonnais (Rhône) et celle de Signé Vignerons dans le Beaujolais (Rhône) issue du mariage en 2010 des coopératives de Bully et Quincié-en-Beaujolais. Le nom de la structure commerciale des trois coopératives, Union Signé Vignerons, a été remplacé en janvier 2015 par Agamy avec un nouveau logo et pour base line "votre vision du vin va changer". C'est le premier producteur de vins AOP du Beaujolais.

SUPERFICIE : 1 700 hectares

EFFECTIFS : 560 vignerons – 60 salariés

CÉPAGES : Gamay (90 %), Chardonnay

PRODUCTION : 80 000 hl par an en AOP Côtes du Forez rouge et rosé, IGP Comtés Rhodaniens en blanc, AOP Coteaux du Lyonnais, AOP Beaujolais, Beaujolais Villages, crus du Beaujolais et effervescents

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 19 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : plus de 4 millions de bouteilles et Bag-in-Box® vendus par an (50 % GMS, 25 % traditionnel, 25 % export)

MARQUES PRINCIPALES : Louis Tête, Signé Vignerons (pour la GMS), Le Chat Rouge, Jasper

PRÉSIDENT : Florent Chirat

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Georges Moneger

LES PLUS :

- Visma Vigne ou l'apprentissage du métier de vigneron en faisant parrainer une parcelle de vigne du Beaujolais le temps d'un millésime avec suivi en ligne, bouteilles personnalisées et 4 rencontres annuelles, notamment pour les vendanges

Tél. 33 (0)4 37 55 50 10 – georges.moneger@agamy.fr - www.agamy.fr

LES VINS

Deux vins qui font partie de notre gamme Haute Couture : ils révèlent véritablement le caractère exceptionnel du Gamay. Avec une dizaine de vignerons nous avons choisi des parcelles sur des vignes en coteaux conduites avec un strict cahier des charges. Les raisins récoltés manuellement à pleine maturité nous permettent d'augmenter le caractère croquant plein de fraîcheur des vins issus du gamay. Déjà sélectionnés dans les Decanter World Wine Awards (mai 2015) avec une médaille d'or pour Les Combes et une médaille d'argent pour Memoria.

Memoria Vieilles Vignes 2013 Louis Tête - Beaujolais

Cette cuvée est issue d'une exigeante sélection de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans. Memoria signifie mémoire en latin, pour rendre hommage aux vignerons fondateurs de la cave

TERROIR : sableux et schisteux

CÉPAGE : Gamay noir à jus blanc 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : agriculture raisonnée, vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : méthode traditionnelle, grappes entières, maîtrise des températures pendant toute la cuvaison (6 jours). Cuves inox. Une partie élevée dans des fûts de 3 ans, une autre en cuve, assemblage après 9 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 7 700

PRIX TTC DÉPART : 11,90 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis

Nez fruité, acidulé et dynamique, avec une pointe de suavité, de la mûre et des fruits rouges framboises et fraises des bois, une touche de pivoine et du poivre

Bouche charnue, tendre et fruitée (la groseille), belle fraîcheur, vivacité et gourmandise, jolie persistance parfumée

ACCORDS METS-VIN : jambon persillé, terrine de lapin aux noisettes, petite friture ou poisson grillé aux herbes, brochettes



Les Combes 2013 Louis Tête - Beaujolais-Villages

TERROIR : granitique et argileux

CÉPAGE : Gamay noir à jus blanc 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification beaujolaise traditionnelle avec cuvaison longue de 9 jours. Les raisins sont égrappés aux 2/3. Élevage de 6 mois en cuves inox pour une grande partie et quelques fûts avant l'assemblage après 9 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 5 000

PRIX TTC DÉPART : 11,90 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense

Nez de compotée de cerise avec une touche suave, puis des épices poivre-muscade, rose fanée et bonbon à la violette

Bouche droite et serrée, des tanins présents, finale nerveuse et toute en fraîcheur

ACCORDS METS-VIN : charcuterie de pays, viandes grillées



VALLÉE DU RHÔNE – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CELLIER DES PRINCES

L'ENTREPRISE

Créé il y a 90 ans, le Cellier des Princes, qui prend ce nom en 1962 en référence aux Princes d'Orange, est le seul groupement de producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Ce cru représente la moitié de son chiffre d'affaires.

SUPERFICIE : 580 hectares

EFFECTIFS : 189 vignerons - 23 salariés

CÉPAGES : Grenache (80 %), Syrah, Mourvèdre... en Châteauneuf-du-Pape rouge et Côtes du Rhône, Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc en Châteauneuf-du-Pape blanc, mais aussi Merlot, Cinsault, Chardonnay, Viognier... en IGP

PRODUCTION : 30 000 hl par an en AOP Châteauneuf-du-Pape et AOP de la Vallée du Rhône méridionale (Vacqueyras, Gigondas, Ventoux, Côtes du Rhône, Villages...), IGP Principauté d'Orange, vins de cépage

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 9,2 millions d'euros. 90 % du CA en conditionné (BIB® et Bouteilles)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : la cave a multiplié par 8 ses ventes en bouteilles depuis 8 ans pour atteindre 2,2 millions de bouteilles dont 46 % à l'export (55 % pour Châteauneuf-du-Pape), 28 % en GD, 23 % au caveau

MARQUES PRINCIPALES : Cellier des Princes en marque ombrelle avec Blason du Prince, Haut des Coteaux, Sceau du Prince, Couronne et Vignes du Prince en 2^{ème} marque

DOMAINES : en Châteauneuf-du-Pape : Domaine les Escondudes, Domaine de la Pierre, Domaine Le Mourre, Cuvée Sainte-Vierge... En Côtes du Rhône : Vaucroze, St Jacques (bio) ; Côtes du Rhône Villages : La Côte, Plan de Dieu ; Côtes du Ventoux : Ju

PRÉSIDENT : Jocelyn Bressy

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pierre Cohen

LES PLUS :

- Un terroir exceptionnel situé sur et autour de Châteauneuf-du-Pape. Un vignoble riche de vieilles vignes de Grenache récoltées essentiellement à la main
- Un engagement fort dans le développement durable (vins bios depuis 2013, 800 m² de panneaux solaires, recyclage des déchets et emballages) : des certifications qualité HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium) certifiées niveau A et supérieur
- En matière d'œnotourisme, un nouvel espace Vin & Terroirs à Courthézon avec 120 références de vins et alcools et un autre caveau de vente à Marseille, Les Jeudis Gourmands : dégustations mets et vins au caveau deux jeudis soirs par mois et une balade guidée en vélo dans le vignoble de Châteauneuf

Tél. 33 (0)4 90 70 21 44 – pierre.cohen@cellierdesprinces.com – www.cellierdesprinces.com

LES VINS

Le premier producteur du cru Châteauneuf-du-Pape, présent dans 25 pays: nous jouissons d'une source d'approvisionnement unique dans l'appellation. Les trois terroirs emblématiques, galets roulés, sables et argilo-calcaires, créent ensemble un vin très complet et stable d'une année sur l'autre : des galets il a la structure, la rondeur et la puissance, des sables la finesse, et des argilo-calcaires il tire sa complexité. Les Hauts des Coteaux résulte de la sélection des meilleures parcelles de notre vignoble, généralement situées sur les hauts coteaux. En 12 ans, seulement 5 millésimes! Ce millésime 2010 a obtenu une médaille d'or à l'International Wine Challenge à Londres.

Les Hauts des Coteaux 2012- Châteauneuf-du-Pape rouge

TERROIR : coteaux et galets roulés

CÉPAGES : Grenache 90 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : sélections de parcelles - vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : égrappage à 90 %, macération de 5 à 6 semaines avec délestages et remontages journaliers. Température de fermentation de 28°C à 30°C. Fermentation malolactique réalisée en cuve béton ou inox

Élevage 70 % en fûts de chêne français pendant 12 mois dont 1/3 de barriques neuves, et pour 30 % en cuve béton. Après assemblage le vin est élevé en cuve 12 mois avant la mise en bouteille

NOMBRE DE BOUTEILLES : 18 000

PRIX TTC DÉPART : 22,50 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat avec une note ambrée

Nez mûr, fondu et harmonieux, minéral cailloux chauffés, fruits rouges confiturés, réglisse et poivre noir, herbes de garrigue

Bouche ample et puissante, très harmonieuse et longue, qui joue sur le registre de l'élégance

ACCORDS METS-VIN : salmis de pintade, selle de chevreuil rôtie aux girolles, carré d'agneau aux herbes, picodon sec ou cantal



Le Cellier des Princes 2014- Châteauneuf-du-Pape rouge

TERROIR : argilo siliceux et galets roulés

CÉPAGES : Grenache 90 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vendanges manuelles

VINIFICATION-ÉLEVAGE : égrappage 100 %, cuvaison 20 jours, macération de 4 à 5 semaines avec délestage et/ou remontages journaliers sous température de 28°C à 30°C

Vieillessement : 10 à 12 mois en cuve

NOMBRE DE BOUTEILLES : 400 000

PRIX TTC DÉPART : 14,90 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat

Nez intense et gourmand, de confiture de fraise, des notes réglissées-mentholées, du cacao et des épices douces vanille-cannelle-muscade et poivre gris

Bouche ample et épicée, de bel équilibre tanins-acidité, jolie longueur poivrée-vanillée, beaucoup de finesse

ACCORDS METS-VIN : bœuf carottes, parmentier d'agneau aux épices, cuisine indienne ou colombo, saint-nectaire



L'ENTREPRISE

La cave de la Côte des Bar, située à Ville sur Arce (10) est la plus importante coopérative de Champagne hors unions. Fondée en 1956 par une soixantaine de vigneron, elle vient de fêter les 50 ans de la marque Chassenay d'Arce.

SUPERFICIE : 325 hectares

EFFECTIFS : 130 vigneron - 25 salariés

CÉPAGES : Pinot noir (90 %), Chardonnay (9 %), Pinot Blanc, Pinot Meunier

PRODUCTION : 1,5 million de bouteilles dont 300 000 cols sous la marque Chassenay d'Arce

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 24,9 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 30 % commercialisés par l'Union Aubeoise-Alliance Champagne et 70 % directement par la coopérative chez les cavistes (22 %), en CHR (6 %), chez les grossistes (29 %), en VPC et à la propriété (43 %). 48 % vendus en France, 52 % à l'export

MARQUES PRINCIPALES : Chassenay d'Arce, Decotanne, d'Amanville, Martivey

PRÉSIDENT : Franck Barroy

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Thomas Leclère

LES PLUS :

- Une large gamme de champagnes dont une cuvée rare à base de Pinot Blanc Extra Brut et un Chardonnay Blanc de Blancs 2005 noté 90/100 dans le Wine Spectator
- Un nouveau site oenotouristique avec une visite ludique et pédagogique dans les caves du XIX^{ème} siècle et dans la cuverie, en compagnie des vigneron, l'été

Tél. 33 (0)3 25 38 34 75 - t.leclere@chassenay.com - www.chassenay.com

LES VINS

La Côte des Bar, dans la vallée de l'Arce, est l'autre haut-lieu du Champagne, dominé par le Pinot noir sur des terroirs apportant finesse et fraîcheur. La cuvée "Confidences" est née d'une réflexion des vigneron sur l'identité des vins dans cette région ; ils ont sélectionné les plus belles parcelles pour en faire une cuvée spéciale, d'abord en blanc de noirs puis en rosé. Une cuvée d'exception pleine de charme et d'élégance que les vigneron de Chassenay d'Arce sont fiers de signer.

CÉPAGE : Pinot Noir 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un mode cultural encadré et fédéré, une viticulture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : les raisins provenant de parcelles sélectionnées sont vinifiés dans la pure tradition champenoise. Les fermentations malolactiques sont partiellement bloquées, pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir et contribue à la persistance du vin

Dosage très fin (7 g) laissant s'exprimer toute la vinosité de cette cuvée

NOMBRE DE BOUTEILLES : 8 600

PRIX TTC DÉPART : 49,00 € avec le coffret

DÉGUSTATION :

Bulles très fines qui annoncent un vin au caractère subtil et affirmé, robe or aux reflets ambrés
Premier nez discret et délicat. Puis le vin s'ouvre et révèle des arômes miellés avec quelques touches de noisette et de violette

Bouche tout aussi volubile avec une attaque franche et rafraîchissante. Elle laisse place à une élégante vinosité où l'on retrouve les notes de fruits frais, pêche de vigne, abricot. La finale est longue et soyeuse avec une persistance agréable. Un Champagne très harmonieux

ACCORDS METS-VIN : apéritif, homard ou gambas, filet de sandre au beurre blanc safrané, ris de veau aux morilles



Confidences rosé brut 2009

CÉPAGES : Pinot noir 85 %, Chardonnay 11 %, Pinot blanc 4 %

Sélection parcellaire de ces cépages issus uniquement de l'année de vendange 2009

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un mode cultural encadré et fédéré, une viticulture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : les raisins provenant de parcelles sélectionnées sont vinifiés dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermo régulée et blocage partiel des fermentations malo-lactiques. Avant la mise en bouteille, un apport de 12 % de vin rouge et de 5 % de vin de saignée élaborés à partir des raisins provenant du vignoble de la maison complète cet assemblage

Dosage très fin (7 g) laissant exprimer toute la complexité de cette cuvée.

NOMBRE DE BOUTEILLES : 7 200

PRIX TTC DÉPART : 55,00 € avec le coffret

DÉGUSTATION :

Bulles en forme de perles fines et délicates, robe corail

Nez subtil de fraise des bois, de tabac blond miellé et herbes aromatiques, une touche de vanille

Bouche ronde et fruitée, épicée, marquée par l'élégance et la fraîcheur, finale longue et persistante sur le poivre et le fruit

Un Champagne de repas

ACCORDS METS-VIN : apéritif, souris d'agneau confite, magret de canard aux pralines roses concassées



L'ENTREPRISE

Fondée il y a plus de 40 ans, cette union de coopératives du Var, installée à Brignoles (83), représente 10 % de la production et 20 % des vins de Provence commercialisés en vrac. Estandon Vignerons est ainsi le plus important metteur en marché de Provence.

SUPERFICIE : 2 000 hectares

EFFECTIFS : 250 vignerons – 75 salariés

CÉPAGES : Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Rolle, Clairette...

PRODUCTION : 20 millions de cols produits (eq/75 cl) dont 65 % en AOP (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence et Bandol), le reste en IGP Méditerranée, Var et Maures. 86 % de la production en rosé

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 40 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 50 % des bouteilles vendues en GMS, 38 % dans le secteur traditionnel, 12 % à l'export

MARQUES PRINCIPALES : Estandon, Saint Louis de Provence, Lumière de Provence, Terres Nobles, Gris d'Argens, Brise Marine

PRÉSIDENT : Joël Teisseire

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Philippe Brel

LES PLUS :

- Une traçabilité et une qualité certifiées par le label coopératif AgriConfiance depuis 2001, BRC Food, IFS (International Food Standard) et Afaq 26000 en matière de Développement Durable
- Une gamme de vins bios dont les vins des Vignerons de Correns, le premier village "bio" en France (Croix de Basson, Presque Lune)

Tél. 33 (0)4 94 37 21 00 – pbrel@cercleprovence.fr - www.estandon.fr

LES VINS

Un rosé de garde : depuis quelques années, quelques pionniers en Provence osent proposer des vins rosés à contre-courant de la fraîcheur et de la jeunesse qui ont fait le succès de la région : des rosés de garde ! Estandon Légende 2012 est le résultat d'un patient travail de sélection parcellaire sur les terroirs de Flayosc et de la Sainte Victoire. À partir de ces vendanges en légère sur-maturité, des vinifications en barriques neuves et en cuve ont permis de révéler une riche palette d'expressions du Grenache, de la Syrah et du Rolle. Après 8 mois d'élevage, un assemblage de 5 micro-cuvées parfait l'équilibre et le potentiel de garde de ce vin rosé hors norme, résolument tourné vers la gastronomie.

Estandon Légende 2012 – Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Syrah, Rolle

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : sélection parcelle et vendange à parfaite maturité

VINIFICATION-ÉLEVAGE : issu d'un assemblage de 5 cuvées dont une partie fermentée et élevées en barriques de chêne français pendant 8 mois. Fermentation malolactique bloquée

NOMBRE DE BOUTEILLES : 15 000

PRIX TTC CHEZ LES CAVISTES : 17-20 €

DÉGUSTATION :

Robe rose orangé brillante et lumineuse

Nez intense et original par sa note boisée, déroulant des arômes de pomme-coing compotés, de noix fraîche, d'abricot sec, de caramel vanillé, une touche de bergamote et de garrigue, dans un ensemble suave et frais

Bouche harmonieuse entre une sensation crémeuse et une belle fraîcheur jusqu'à la finale épicée persistante pour ce rosé de repas

ACCORDS METS-VIN : melon jambon de pays, daurade grillée, tajine de poulet, ribs de porc caramélisés, escalope de veau crémeuse, comté ou parmesan



Solstice d'Estandon 2015 – Côtes de Provence

TERROIR : sur les collines de Cotignac (argilo-calcaire) et de Flayosc (grès), en Provence verte et aux portes du Verdon. Des vignes âgées pour la plupart de plus de 20 ans.

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vendanges essentiellement mécaniques, très tôt le matin afin d'obtenir cette robe si pâle

VINIFICATION-ÉLEVAGE : courte macération pelliculaire avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique bloquée. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôle des températures.

NOMBRE DE BOUTEILLES : 12 000

PRIX TTC CHEZ LES CAVISTES : 12 €

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle aux reflets argentés gris dentelle évoquant le litchi

Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales

L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat. La longueur au palais se prolonge par des touches de pêche saupoudrées de notes poivrées

ACCORDS METS-VIN : plat raffiné tel une cassolette de Saint-Jacques



Implanté dans le vignoble ligérien depuis 1872, Loire Propriétés, basé à Thouarcé (49), est un groupement de sociétés produisant et commercialisant des vins du Val de Loire. Il s'articule autour de 4 coopératives (Les Caves de la Loire, La confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée, Les Caves des Vins de Rabelais et Les Vignerons du Pallet), une distillerie à Thouarcé et une société de négoce Albert Besombes. C'est le premier producteur de vin du Val de Loire.

SUPERFICIE : 5 000 hectares

EFFECTIFS : 250 vignerons - 100 salariés

CÉPAGES : Cabernet Franc (40 %), Chenin (15 %), Sauvignon (15 %), Melon, Cabernet sauvignon, Gamay, Grolleau...

PRODUCTION : 11 millions de bouteilles / an

- 250 000 hl en AOP Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire, Muscadet, Muscadet sur Lie, Anjou, Saumur, Saumur-Champigny, Touraine, Chinon, Saint-Nicolas-de-Bourgueil mais également des AOP plus confidentielles du Muscadet jusqu'au Sancerre
- IGP et vins effervescents tels que Crémant de Loire, Saumur, Touraine et Vouvray

CHIFFRE D'AFFAIRES 2015 : 47 millions d'euros, prévisionnel 2016 entre 49 et 53 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 50 % du CA est réalisé en GD, 22 % à l'export, 20 % dans le négoce, 5 % dans le circuit traditionnel, 3 % en vente directe

MARQUES PRINCIPALES : Le Fauteuil Rouge, Les Caprices d'Inès, Châteaux de Brissac, Cab'Ice, La Marinière, Possession, Elysis...

PRÉSIDENTS : Les Caves de la Loire : Régis Alcocer ; Les Vignerons du Pallet : Laurent Bouchaud

DIRECTEUR GÉNÉRAL VINS : Jérôme Lemasson

LES PLUS : la qualité des vins, récompensée chaque année par de nombreuses distinctions françaises ou internationales (Guide Hachette, Concours Général Agricole, Concours des Vins de Loire, Mondial du Sauvignon,...) ; en 2015 déjà 9 millions de bouteilles récompensées

De nombreuses innovations tant sur le contenant que sur le contenu : BIB® souple Pouch Up, capsules à vis haute pression pour des bulles de Loire, gamme de vin à bouchage Helix...

Une capacité unique à produire aussi bien des vins "artisanaux" avec une personnalité unique via le respect strict de méthodes traditionnelles (type Le Fauteuil Rouge) que des vins de grande qualité mais à volumes plus importants pour répondre à la demande croissante des vins de Loire sur les marchés

Des certifications IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium), AgriConfiance et Vignerons en Développement Durable (VDD) qui mettent en valeur l'esprit de responsabilité sociétale, économique et environnemental de Loire Propriétés

Tél. 33 (0)2 41 91 40 93 – jerome.lemasson@uapl.fr - www.loire-proprietes.com

LES VINS

Jubilation la bien-nommée : c'est en 2007 qu'est née la cuvée Jubilation Le Pallet, lors de la reconnaissance des AOC communales en Muscadet. Au-delà du cahier des charges commun à toutes les AOC communales, ces vignerons ont voulu aller plus loin en isolant, avec l'aide de techniciens viticoles, les îlots au potentiel exceptionnel. Ainsi les sols sont issus de roches intrusives à l'altération superficielle - gabbro, granite, gneiss -, des sols filtrants à forte précocité qui induisent une vigueur modérée de la vigne, un cycle végétatif sans rupture et une très bonne tenue aux vendanges. Huit vignerons travaillent ensemble pour produire Jubilation, et rien ne leur fait peur : le millésime 2012 présenté a été élevé sur lies trois ans et demi (au lieu des 18 mois obligatoires), d'où sa puissance aromatique et gustative !

Le Fauteuil Rouge : des vignes de plus de 30 ans sur la commune de Panzoult, sur les coteaux argilo-calcaires de la vallée de la Vienne. Le jus de raisins a fini sa fermentation alcoolique dans les chais de Saint Louans, dans des barriques de chêne soigneusement choisies et sélectionnées pour la qualité de leur bois et de leur grain. Cette cuvée est 100 % construite dans son habit de bois sans ajout de soufre ni de levure. Le premier et seul soutirage a lieu fin juin. Puis les ouillages se suivent et certaines barriques vont jusqu'à consommer 10 % de leur contenance...

« Avec le Fauteuil Rouge, nous avons juste remis au goût du jour certaines pratiques d'élevage disparues, juste imaginé que, parfois, nous pouvions prendre notre temps pour faire les choses, prendre le temps de se rappeler que le vin existe depuis des millénaires et qu'il fait partie de notre culture, prendre le temps d'imaginer que nous avons raison... ». Laurent Bourdin, Maître de Chai.

Jubilation Le Pallet 2012 - Muscadet Sèvre & Maine

CÉPAGE : Melon de Bourgogne 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vignes de 30 ans en moyenne

VINIFICATION-ÉLEVAGE : mise en bouteilles après 18 mois d'élevage sur lies

NOMBRE DE BOUTEILLES : 22 000

PRIX TTC DÉPART : 10,30 €

DÉGUSTATION :

Robe or jaune, brillante, aux reflets argentés

Nez intense et complexe, déroulant des arômes fruités agrumes-ananas-mangue-coing, des épices poivre blanc et bergamote, du miel d'acacia et une touche d'aneth

Bouche très harmonieuse entre vivacité et gourmandise, entre corps et douceur fruitée, avec une finale longue et minérale

ACCORDS METS-VIN : huîtres, poisson grillé, petite friture, bar au fenouil, tajine de volaille aux fruits secs, beaufort ou comté, tarte au citron



Le Fauteuil Rouge 2012 - Chinon

TERROIR : né sur des sols légers constitués de sables et graviers au bord de la Vienne

CÉPAGE : Cabernet franc 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vignes de 30 ans en moyenne

VINIFICATION-ÉLEVAGE : élevé en fût de chêne depuis sa naissance, cette cuvée s'est construite petit à petit, sans aucune précipitation, tranquillement installé dans son habit de bois. Pendant 12 mois, il a traversé les saisons profitant du confort de la barrique, en osmose total avec ce bois noble et généreux. Issu de raisin muris au soleil des coteaux chinonais, cet élevage particulier a permis aux tanins de s'assouplir et de s'arrondir, au point de donner naissance à un vin soyeux et confortable, à l'image d'un fauteuil Rabelaisien

NOMBRE DE BOUTEILLES : 20 000

PRIX TTC DÉPART : 10,95 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat profond

Nez complexe, de sous-bois, de baies rouges et noires, une touche fumée et eucalyptus, réglisse, tabac, cuir et poivre gris

Bouche de bel équilibre entre des tanins soyeux et une belle fraîcheur, des saveurs de poivre et de cacao amer, jolie longueur sur la réglisse

ACCORDS METS-VIN : terrine de campagne, rôti de porc aux pruneaux, pintade ou côte de bœuf aux champignons, cantal ou tomme de brebis



VALLÉE DU RHÔNE – CRU RASTEAU

ORTAS CAVE DE RASTEAU

L'ENTREPRISE

La cave créée en 1925 est le premier opérateur metteur en marché de l'appellation Rasteau. Ses vins sont à dominante de Grenache. Elle est notamment leader des vins de la vallée du Rhône depuis plusieurs années au Québec avec Ortas Tradition, et numéro 1 également en Irlande

SUPERFICIE : 720 hectares

EFFECTIFS : 100 adhérents dont 80 vignerons - 30 salariés

CÉPAGES : Grenache (60 %), Syrah et Mourvèdre (20 %), Carignan, Cinsault...

PRODUCTION : 27 000 hl par an (environ 4 millions de bouteilles) : 49 % en Rasteau rouge, 25 % en Côtes-du-Rhône rouge et rosé, 17 % en Côtes-du-Rhône Villages rouge, 3 % en Vin Doux Naturel Rasteau, 4 % en Vins de Pays, 2 % en Côtes-du-Rhône blanc...

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 10,1 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 50 % GMS via la filiale de commercialisation VRT (5,8 millions de cols), 20 % secteur traditionnel (dont 10 % au caveau), 30 % export (900 000 cols expédiés à 65 % en Amérique du Nord, 30 % en Europe, le reste dans les pays tiers dont l'Asie)

MARQUES PRINCIPALES : Ortas Tradition, Ortas Prestige, Ortas Les Viguiers, Domaine de Pisan

PRÉSIDENT : Thierry Eysseric

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Antoine Müller

LE PLUS :

- Un magnifique caveau semi-enterré, construit en pierre de Vaison-la-Romaine, avec un espace de dégustation-vente de 600 m². Il accueille des expositions temporaires, des concerts, des journées à thème ludiques et culturelles, des dégustations mensuelles

Tél. 33 (0)4 90 10 90 10 – a.muller@rasteau.com - www.cavederasteau.com

LES VINS

Ico(o)n illustre la force du terroir de Rasteau. sa finesse et son élégance. Tout commence par un petit chai entièrement dédié et une sélection des 7 meilleures parcelles : le Grenache des fameux quartiers de Saint Didier, des Girards, Chaberte et des Crapons, aux typiques argiles jaunes, la Syrah des Encostes et de Combe Julière sur des argiles profondes, limono-sableuses, bien alimentées en eau, le Mourvèdre à Blovac Nord sur cailloutis sec recouvrant des marnes plus profondes. Ensuite, une récolte manuelle en cagettes et un cahier des charges précis et exigeant, en bref un traitement de star.

Rasteau Ico(o)n 2010

CÉPAGES : Grenache noir 40 %, Syrah 35 %, Mourvèdre 25 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : un cahier des charges spécifique à chaque parcelle, Syrah et Mourvèdre conduits en Cordon de Royat (palissé), permettant l'exposition maximale du feuillage, optimisant ainsi la synthèse et la concentration des polyphénols des pellicules de raisins. Récolte entièrement manuelle en cagettes contenant 10 à 12 kg maximum de raisins

VINIFICATION-ÉLEVAGE : première table de tri vibrante grappes entières, égrappoir traditionnel, deuxième table de tri vibrante baie par baie (tri manuel), fouloir modulable, pompe à vendange péristaltique, encuvage "antigravitaire" (par le bas de la cuve, pression et écrasements limités) Cuves ciment brut et tronconiques, thermo régulées (chaud et froid), nombreux remontages manuels, cuvaison de 5 semaines, écoullages à chaud et entonnages, fermentations malo-lactiques en fûts de chêne

Douze mois en barriques et demi-muids de chêne français - 40 % de barriques neuves

PRIX TTC DÉPART : 46,00 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis dense

Nez intense et complexe, de fruits rouges, de raisins secs, de prune rouge, d'herbes aromatiques sauge-estragon-thym-laurier, de résineux (pin, olivier) – et une note balsamique

Bouche veloutée et ample, équilibrée entre suavité et fraîcheur, avec une longue persistance sur des fruits rouges mûrs et du poivre

ACCORDS METS-VIN : pièce de bœuf rôtie servie dans son jus, rôti de porc à la graine de moutarde



Rasteau Prestige 2011

TERROIR : le vignoble est en coteaux (colluvions caillouteuses) et sur des terrasses (cailloutis altérés). Le sous-sol, argilo-calcaire, est constitué de marnes profondes

CÉPAGES : Grenache noir 50 %, Syrah 35 %, Mourvèdre 15 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : culture raisonnée

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vendange égrappée, cuvaison longue avec pigeage doux. 15 % de l'assemblage élevé pendant 1 an en fûts de chêne de 1 et 2 vins

NOMBRE DE BOUTEILLES : 80 000

PRIX TTC DÉPART : 10,30 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis pourpre

Nez intense et complexe, déroulant des arômes de caillou et de garrigue, d'olive noire et de résineux, de poivre, une note giboyeuse et des fruits pruneau et cerise noire

Bouche ample et structurée, avec des tanins veloutés et une belle palette aromatique - poivrée avec une pointe pimentée et fruit très mûr – une longue persistance sur le fruit, la fraîcheur et une pointe de suavité

ACCORDS METS-VIN : pintade farcie, curry d'agneau



L'ENTREPRISE

La société coopérative des Producteurs de Limoux créée en 1946 est devenue en 1998 les Vignerons de Sieur d'Arques. Elle est le premier opérateur de Limoux (59 % de parts de marché, 62 % pour les effervescents), producteur de la Blanquette de Limoux mais également de Crémant de Limoux et de Limoux blanc et rouge tranquilles, respectivement en AOC depuis 1991 et 1992.

SUPERFICIE : 2 000 hectares

EFFECTIFS : 260 vignerons adhérents - 110 salariés

CÉPAGES PRINCIPAUX : Mauzac, Chardonnay, Chenin, Pinot

CÉPAGES SECONDAIRES : Merlot, Syrah, Grenache, Malbec

PRODUCTION : 11 millions d'éq/bouteilles dont près de 7 millions en effervescents (1,7 en Blanquette de Limoux, 4,8 en Crémant de Limoux, 230 000 en Blanquette méthode ancestrale) et près de 600 000 cols en Limoux tranquille (dont 72 % de blancs)

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 46 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 61 % France et 39 % à l'export, expédiés en majorité vers l'Europe (55 %) mais également en Amérique (20 %), en Océanie (16 %), en Asie (6 %) et en Europe de l'Est

MARQUES PRINCIPALES : Première Bulle, Aimery, Les 4 Terroirs Toques et Clochers, Le Petit Toqué

PRÉSIDENT : Maurice Lautard

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pascal Chiaroni

LES PLUS :

- Un engagement sous le label Vignerons en Développement Durable (VDD) avec le groupe ICV (économies d'eau, étude des espèces du vignoble pour protéger la biodiversité, formation des vignerons à la pierre sèche, randonnées des terroirs l'été...)
- L'organisation, chaque année, de la vente aux enchères caritative Toques et Clochers, deuxième manifestation de France après les Hospices de Beaune, pour préserver et restaurer le patrimoine local

Tél. 33 (0)4 68 74 63 00 – p.chiaroni@sieurdarques.com - www.sieurdarques.com

LES VINS

Toques et Clochers est une vente aux enchères caritative organisée par Sieur d'Arques depuis 1990, dont une partie des bénéfices va à la rénovation des 42 clochers des villages de l'aire d'appellation Limoux, contribuant ainsi à la préservation du patrimoine historique et architectural local. Elle est la 2ème plus importante vente aux enchères de vins de France, après les Hospices de Beaune. Toques & Clochers Edition Limitée est un Crémant de Limoux élaboré en collaboration avec Denis Dubourdieu et Valérie Lavigne ; une dizaine d'année de travaux de sélection parcellaire et d'assemblage, un élevage sur lattes de 36 mois... cette cuvée fait notre fierté par sa finesse et sa complexité.

Terroir Haute-Vallée (argilo-calcaire) : le plus frais et le plus altitudinal des quatre terroirs Limouxins (Haute Vallée) ; le Chardonnay exprime là l'AOC Limoux blanc tranquille en termes de fraîcheur, de minéralité, de potentiel de garde. Créée à la fin des années 80 pour mettre en avant les travaux de sélection au terroir réalisés sur le vignoble de Limoux, cette cuvée, comme les 3 autres qui composent la gamme des 4 terroirs Toques & Clochers est issue de raisins provenant de parcelles d'un même terroir rigoureusement sélectionnées et assemblées par nos œnologues.

Toques et Clochers édition limitée 2012 - Crémant de Limoux Brut

TERROIR : sols argilo-calcaires sur différentes parcelles des 4 terroirs de l'appellation Limoux

CÉPAGES : Chardonnay 70 %, Chenin 15 %, Mauzac 15 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vignes âgées de plus de 20 ans présentant un bon enracinement. Vendange manuelle. Rendements de 50 hl/ha

VINIFICATION-ÉLEVAGE : seuls les cœurs de cuvées sont sélectionnés au pressurage. Assemblage fait par Denis Dubourdieu. Élevage de 36 mois, dégorgé à son apogée

NOMBRE DE BOUTEILLES : 10 000

PRIX TTC DÉPART : 15,00 €

DÉGUSTATION :

Robe doré franc, brillante, bulles fines et légères

Nez intense déroulant des arômes de miel, et de fruits frais- agrumes, pêche blanche, brugnon, de fruits confits pomme-coing, et de fruits secs amande, du poivre blanc et une note anisée

Bouche : un crémant direct et ciselé, avec beaucoup de fraîcheur et de droiture, bonne persistance sur les agrumes

ACCORDS METS-VIN : apéritif, saint-jacques aux agrumes, sole grillée au citron, tarte au citron ou salade d'agrumes



Toques et Clochers Terroir Haute-Vallée 2014 - Limoux

TERROIR : argilo-calcaire, assemblage de parcelles situées en terroir Haute-Vallée

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

VINIFICATION-ÉLEVAGE : en barriques de chêne français 10 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 50 000

PRIX TTC DÉPART : 12,20 €

DÉGUSTATION :

Robe dorée aux reflets argentés

Nez fin et fruité ananas et fruits à chair blanche, estragon, miel, noisette grillée, pain d'épice, une touche florale d'aubépine

Bouche fraîche, ample, mûre et fruitée, nerveuse, doucement épicée gingembre et muscade, belle persistance sur le citron confit

ACCORDS METS-VIN : tarte aux légumes, tajine au citron, poulet au gingembre, blanquette de poissons, reblochon



L'ENTREPRISE

Cette coopérative a été créée en 1974. Elle est aujourd'hui le premier producteur de vin d'appellation d'origine contrôlée en France et le leader des Côtes de Bordeaux. Elle regroupe 500 vigneron avec 4000 hectares de vignes et 70 châteaux. « Reconnue comme l'une des plus dynamiques de Bordeaux », d'après son président Stéphane Héraud, cette entreprise a su répondre aux attentes du marché et des consommateurs en associant savoir-faire ancestral et techniques modernes

SUPERFICIE : 4 000 hectares

EFFECTIFS : 500 vignerons - 125 salariés

CÉPAGES : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Colombard

PRODUCTION : 30 millions de cols

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 65 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : GMS, traditionnel et export

MARQUES PRINCIPALES : Bordeaux : Tutiac Sélection rouge, rosé et blanc, Wine Note ! rosé et blanc sec, Carrelet d'Estuaire rosé, Lieu-Dit Verdot rouge ; Blaye Côtes de Bordeaux : Tutiac rouge et blanc, Lieu-Dit Le Pin rouge, Lieu-Dit Coudrat rouge, Tutiac Sélection rouge et blanc, Tutiac Sélection Excellence rouge et blanc ; Côtes de Bourg : Tutiac Sélection rouge, Tutiac rouge, Lieu-Dit La Pointe rouge

PRÉSIDENT : Stéphane Héraud

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Etienne Kressmann

LE PLUS :

- Les Vignerons de Tutiac marquent leur engagement en matière de respect de l'environnement et du consommateur, ainsi que de management de la qualité : dès 2001 ils se sont inscrits dans la démarche Agri Confiance afin d'élaborer des vins de qualité dans une démarche durable. Aujourd'hui l'ensemble de leur production est signée Agri Confiance

Tél. 33 (0)5 57 32 48 33- contact@tutiac.com- www.tutiac.com

LES VINS

Au fil des générations Les Vignerons de Tutiac sont devenus de véritables experts de leurs terroirs qui s'étendent sur les appellations Bordeaux, Blaye-Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg. Chaque parcelle a été étudiée en détail : composition des sols, exposition, topographie... La Collection Lieu-Dit est la consécration de ce travail. Elle révèle les plus belles expressions des grands cépages bordelais et la richesse de leurs terroirs. L'enherbement maîtrisé gère naturellement la vigueur de la vigne et favorise la concentration des raisins en sucres et composés phénoliques. Un travail d'ébourgeonnage et d'effeuillage méticuleux permet de limiter les rendements et d'amener la vendange à maturité optimale.

Lieu-Dit Verdot 2012 - Bordeaux

TERROIR : les sables argilo-ferriques reposent sur des sables du Périgord

CÉPAGE : Petit Verdot 100 % (2,75 hectares)

SPÉCIFICITÉ : le Lieu-Dit Verdot est situé sur la commune de Reignac. Ce cépage discret et capricieux craint la sécheresse et requiert beaucoup de soins ; la compacité du sous-sol et la texture grossière de la terre sont favorables à son épanouissement

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage. Après une cuvaison de 30 jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100 % bois neuf) pour un élevage d'une durée de 18 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 14 000 bouteilles

PRIX TTC DÉPART : 15,50 €

DÉGUSTATION :

Robe rubis

Nez fruité de baies myrtille-groseille, du cuir, des arômes de sous-bois avec une pointe animale, d'herbes de provence, de réglisse

Bouche croquante et charnue, épicée poivre-muscade et fève de cacao, un vin qui a du relief avec une bonne acidité de soutien et une bonne longueur

ACCORDS METS-VIN : Filet de marassin rôti aux épices, rôti de bœuf en croûte, brie ou camembert



Lieu-Dit Ter Pointe 2014 - Côtes de Bourg

TERROIR : graves rouges avec un épais tapis de cailloux qui génère un réchauffement rapide des sols au printemps

CÉPAGE : Malbec 100 % (2,5 hectares)

SPÉCIFICITÉ : le Lieu-Dit La Pointe tire son nom de sa situation à l'intersection des trois communes Mombrier, Pugnac et Lansac

VINIFICATION-ÉLEVAGE : vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage. Après une cuvaison de 30 jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100 % bois neuf) pour un élevage d'une durée de 12 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 11 500 bouteilles

PRIX TTC DÉPART : 15,50 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre à note fuchsia

Nez intense, mûr et complexe : des plantes tisiennes séchées, des épices douces vanille-cacao-réglisse et cannelle, du tabac, de la mûre confiturée et du raisin de corinthe, une touche eucalyptus et tabac

Bouche bien structurée entre des tanins présents sans agressivité, une belle fraîcheur et du fruit (confiture de framboise-groseille), avec une pointe réglissée en finale.

ACCORDS METS-VIN : magret de canard grillé aux cerises, moussaka, travers de porc grillés aux herbes



BORDELAIS

UNION DE PRODUCTEURS SAINT-ÉMILION

L'ENTREPRISE

Créée en 1931 par Robert Villepigue, ingénieur agronome qui a dirigé pendant plus de 20 ans le Château Figeac avant de racheter le Château Cadet-Piola, l'UDP Saint-Emilion est la première cave coopérative fondée en Gironde, son slogan "Incubateur de Châteaux", elle vinifie et distribue une cinquantaine de ces Châteaux au sein de sa gamme.

SUPERFICIE : 700 hectares

EFFECTIFS : 145 vignerons - 43 salariés

CÉPAGES : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot

PRODUCTION : 36 000 hl produits par an en Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Montagne et Saint-Georges Saint-Emilion, Castillon Côtes de Bordeaux, Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Les châteaux représentent 56 % de la production annuelle

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 25 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 4,5 millions de bouteilles de bouteilles vendues par an dont 47 % à l'export

MARQUES PRINCIPALES : une dizaine de marques propres (Aurélius, Galius, Royal Saint-Emilion, Côtes Rocheuses...), Châteaux Fleur Lartigue, Francs Bories, Beau Rivalon, Haut Montil, La Croix d'Arthus, Château Pavillon Bigaroux, Vieux Barrail

PRÉSIDENT : Jean-François Danglade

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Alain Naulet

LES PLUS :

- La première coopérative d'Aquitaine à avoir obtenu les certifications Afaq Qualité Iso 9001 (et Environnement 14000 en 2011), AgriConfiance, IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium).
- Une galerie dans l'œnothèque qui accueille régulièrement des expositions temporaires

Tél. 33 (0)5 57 24 70 71 – anaulet@udpse.com - www.udpse.com

LE VIN

À l'instar du grand empereur romain Marcus Aurélius Probus, grand zélateur de la culture du vin, homme de guerre et philosophe, Aurélius est l'archétype de ce que doit être un Grand Cru de Saint-Emilion, une grande puissance ne cédant rien à l'élégance, expression d'un équilibre parfaitement maîtrisé. Sur la base d'un cahier des charges très strict digne de Grands Crus Classés, Aurélius est élaboré à partir de l'ensemble des terroirs de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Les parcelles ont ainsi été rigoureusement sélectionnées, suivies et contrôlées par les équipes techniques de l'Union de Producteurs. Lors de ce parcours vers l'excellence, la tradition respectée se conjugue au modernisme. La vendange est faite manuellement, un système de tri optique parachève ce travail de précision, avant qu'un mécanisme de transfert de vendange gravitaire ne prenne le relais pour assurer l'intégrité du fruit avant sa fermentation. La vinification sous le contrôle expert de nos œnologues est faite dans de petites cuves inox, propres à conduire ce travail de sélection parcellaire. Une phase de macération pré-fermentaire à froid précède une phase fermentaire de longue haleine de trois à quatre semaines. Enfin et pour finaliser cet œuvre, Aurélius sera élevé de longs mois dans des barriques faites des meilleurs chênes français à l'abri, dans nos caves, du tumulte du monde

Aurelius 2012 – Saint-Emilion Grand Cru

TERROIR : sol argilo-calcaire

SUPERFICIE : 8 hectares

CÉPAGES : Merlot 85 %, Cabernets 15 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : âge moyen des vignes de 45-50 ans

VINIFICATION-ÉLEVAGE : tri optique de la vendange, encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées puis macération pré-fermentaire à froid. Utilisation de pressoirs verticaux de faible volume. Élevage pendant 16 mois en barriques de chêne français

NOMBRE DE BOUTEILLES : 30 000

PRIX TTC DÉPART : 21,00 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat, chatoyante

Nez complexe et intense, torréfié et vanillé, une pointe d'eucalyptus, doucement épicé cardamome et safran, fruité cerise noire et myrtille, puis des notes de tabac noir et de poivre

Bouche harmonieuse et ronde, des tanins épicés et polis, et une longue persistance entre suavité et fraîcheur

ACCORDS METS-VIN : magret de canard grillé, pièce de bœuf, porc aux pruneaux



Château Tour de Yon 2012 - Saint-Emilion Grand Cru

TERROIR : sol de sables et de graves

SUPERFICIE : 4,5 hectares

CÉPAGES : Merlot 75 %, Cabernets 25 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : âge moyen des vignes de 40-45 ans

VINIFICATION-ÉLEVAGE : tri optique de la vendange, encuvage gravitaire en cuves thermo-régulées puis macération pré-fermentaire à froid. Utilisation de pressoirs verticaux de faible volume. Élevage pendant 16 mois en barriques de chêne français

NOMBRE DE BOUTEILLES : 19 110

PRIX TTC DÉPART : 22,40 €

DÉGUSTATION :

Robe grenat intense

Nez fondu de fruits noirs (cassis-mûre), d'épices poivre noir et vanille, de laurier, de réglisse et une note cigare

Bouche subtilement boisée, de bel équilibre entre fruité, fraîcheur et tanins, avec une longue persistance poivrée et réglisse-menthol.

ACCORDS METS-VIN : canard rôti, épaule d'agneau cuite sur la braise, brie de Meaux



L'ENTREPRISE

La cave a été créée en 1956 par une poignée de vigneronns de la Costa Serena. L'Union de Vignerons de l'Île de Beauté, située à Aléria, est devenue le premier metteur en marché et le premier exportateur de vin corse avec des vins de marque et de domaines et des marques de distributeurs, notamment en rosé.

SUPERFICIE : 1 541 hectares

EFFECTIFS : 63 vigneronns - 54 salariés

CÉPAGES : Merlot (22 % des surfaces), Niellucciu (21 %), Grenache (13 %), Vermentinu, Syrah, Sciacarellu, Chardonnay, Cabernet, Cinsault, Pinot, Muscat...

PRODUCTION : environ 100 000 hl par an et 20 000 hl achetés hors groupe

23 % en AOP Corse et 73 % en IGP Île de Beauté.

Plus des deux tiers en rosé

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 25 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 7 millions en éq/bouteilles et 1 million de BIB® vendus par an

40 % commercialisés dans l'île (la moitié en rosé), 48 % vendus sur le continent (90 % rosé), 12 % exportés (45 % rouge, 34 % blanc) principalement en Allemagne

62 % vendus en grande distribution, 35 % grossistes, CHR, cavistes et 3 % au caveau

MARQUE PRINCIPALE : Réserve du Président

PRÉSIDENT : Christian Orsucci

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Jean Foch

LES PLUS :

- Une certification IFS (International Food Standard), la seule de Corse
- Deux caveaux de vente à Aléria et La Casinca

Tél. 33 (0)4 95 57 02 48 – jfoch@uvib.fr - www.uvib.fr

LES VINS

Les deux vins sont issus du plateau de Pinaccia, qui offre un terroir argilo-calcaire entre mer et montagne, un climat doux avec des nuits fraîches et une bonne ventilation des vignes. Prestige du Président rouge : tout commence par des sélections parcelles ... Prestige du Président rosé : vendanges de nuit et macération pelliculaire assurent sa fraîcheur et sa finesse. Le nom « Président » évoque la meilleure cuvée de la cave, qui traditionnellement était celle du président. La cuvée la plus primée est ainsi devenue une marque. Parker vient d'attribuer à Prestige du Président 2013 la note de 92/100.

Prestige du Président 2013 – Corse rouge

CÉPAGES : Niellucciu 60 %, Syrah 30 %, Grenache 10 %

VINIFICATION-ÉLEVAGE : grains éraflés non foulés. Fermentation malo-lactique. Maturation : cuves de 25°C à 31°C, extraction modérée durant 20 à 25 jours puis élevage 10 mois en fûts de chêne (1/3 neufs 1/3 de fûts de 3 ans) pour 50 % du volume

NOMBRE DE BOUTEILLES : 25 000

PRIX TTC DÉPART : 11,25 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre profond, chatoyante

Nez violette, fumé, cacao-vanille, fruité cerise noire et cassis, une touche de cuir, épices douces muscade-cardamome

Bouche croquante et vive à l'attaque, un boisé élégant associé à une très belle acidité et une note réglisse-menthe, finale persistante sur le poivre gris et le cacao amer, très belle fraîcheur et finesse

ACCORDS METS-VIN : crème de potiron au boudin noir, pintade farcie, magret de canard grillé ou côte de bœuf



Prestige du Président 2015 – Corse rosé

CÉPAGES : Sciaccarellu 80 % à 90 %, le reste en Syrah

VINIFICATION-ÉLEVAGE : éraflage. Légère macération pelliculaire de 4 heures avant pressurage. La fermentation alcoolique est conduite à basse température entre 14°C et 18°C durant 3 semaines afin de préserver les arômes

NOMBRE DE BOUTEILLES : 10 000

PRIX TTC DÉPART : 9,38 €

DÉGUSTATION :

Robe rose clair corail à nuance bleutée, lumineuse

Nez de fruits rouges fins fraise des bois, de cédrat, d'herbes sauvages menthe-thym-anis, et de poivre blanc

Bouche harmonieuse entre fraîcheur acidulée et belle maturité, fine et fruitée, avec une jolie persistance sur le fruit et le poivre blanc

ACCORDS METS-VIN : à l'apéritif avec pruneau au bacon, sushi, crevettes aux fruits ou sauce thaï, poisson grillé, chèvre frais, salade de fraises à la menthe



L'ENTREPRISE

L'Union de Coopératives, fondée en 1967, regroupe 12 caves vinicoles sur la mosaïque des terroirs d'Ardèche. La Cave commercialise 85 % de la production de l'Ardèche méridionale.

SUPERFICIE : environ 6 600 hectares

EFFECTIFS : 1 500 vignerons adhérents – 75 salariés

CÉPAGES : Merlot (18 %), Grenache noir (17 %), Syrah (15 %), Chardonnay (9 %), Cabernet Sauvignon (8 %), Gamay (5 %), Viognier (5 %), Sauvignon blanc (5 %), Grenache blanc, Ugni blanc, Pinot noir, Chatus, Marselan

PRODUCTION : 390 000 hl en moyenne dont 80 % en IGP Ardèche et 15 % en AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes-du-Rhône et AOP Grignan-Les-Adhémar

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 53 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : 12 millions de cols et 3 millions de Bag-in-Box® vendus à 40 % en GMS, 40 % chez les cavistes et en CHR, 20 % à l'export

MARQUES PRINCIPALES : Terres d'Ardèche, Beaumont des Gras, Orélie, Fonvène, Modestine, Cellier du Pont d'Arc, Les Muletiers...

PRÉSIDENT : André Mercier

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Denis Roume, avec Philippe Dry, son successeur

LES PLUS :

- Une certification IFS (International Food Standard) depuis 2006
- Une gamme de vins bios et de terroirs recouvrant toute la richesse et la diversité de l'Ardèche
- Un espace découverte œnologique de 1 500 m², Néovinum, ouvert en juin 2013, proposant une visite guidée à travers un parcours scénographié et un caveau de dégustation/vente
- 487 hectares en sélection parcellaire sur les plus beaux terroirs d'Ardèche et des Côtes du Vivarais

Tél. 33 (0)4 75 39 98 00 – droume@uvica.fr et pdry@uvica.fr - www.uvica.fr

LES VINS

La gamme "Terres d'Ardèche" est une sélection parcellaire sur un vignoble couvrant 487 hectares de vignes. Les vins expriment au mieux l'identité de chaque terroir. Chaque étiquette évoque la diversité des végétaux de cette région d'Ardèche, et l'habillage camaïeu décline les notes de terre de la mosaïque des terroirs. Les Vignerons Ardéchois élaborent ces vins grâce à un travail rigoureux à toutes les étapes ; tout commence par la sélection des parcelles les mieux adaptées à la culture de chaque cépage : sol, exposition, qualité du palissage... et les vignerons s'engagent à respecter des critères précis de production : maîtrise des rendements variant de 20 à 50 hl/ha selon le cépage, production raisonnée, travail du sol, taille, palissage, effeuillage, éclaircissage, contrôle de la vendange à maturité et élevage long sur lies et en barriques

Terra Helvorum 2014 - IGP Ardèche rouge

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, au pied du massif volcanique du Coiron, sur la commune d'Alba La Romaine

TERROIR : sols de Gravettes (2/3) et sols basaltiques (1/3) provenant de parcelles sélectionnées

CÉPAGE : Syrah 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vignes taillées en cordon de Royat faisant l'objet d'un soin très rigoureux tout au long du cycle végétatif avec des rendements moyens limités à 25 hl/ha. Vendange manuelle effectuée le 11 septembre 2011

VINIFICATION-ÉLEVAGE : après éraflage et foulage, la vendange est vinifiée de façon traditionnelle avec une durée de macération de 15 jours

NOMBRE DE BOUTEILLES : 10 300

PRIX TTC DÉPART : 11,80 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre éclatant, profonde

Nez intense, déroulant des arômes fruités de cassis-mûre, empyreumatiques de fève de cacao, de pain grillé, épicés vanille-muscade-cardamome, enfin bâton de réglisse et tabac blond

Bouche fondue et ample, marquée par le chocolat amer et le caramel, des notes grillées et du poivre noir.

ACCORDS METS-VINS : boudin noir, moussaka, viandes rouges grillées, brie de Meaux



Terre d'Églantier Viognier 2014 - IGP Ardèche blanc

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, en particulier sur les communes de Voguë, Valvignères et Montfleury ainsi que sur la bordure cévenole

TERROIR : coteaux et terrasses sur des sols argilo-calcaires et de grès granitique du secteur cévenol

CÉPAGE : Viognier 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : le vin est issu de vignes à faible rendement, de l'ordre de 35 hl/ha. Vendange exclusivement manuelle

VINIFICATION-ÉLEVAGE : 40 % du vin est élevé en fûts de chêne, le reste est vinifié en cuve à une température maîtrisée de 19°C afin de respecter au mieux les arômes. Une fermentation malolactique est effectuée pour donner du gras à ce vin

NOMBRE DE BOUTEILLES : 79 700

PRIX TTC DÉPART : 8,50 €

DÉGUSTATION :

Robe or pâle, reflet argenté, lumineuse et brillante

Nez complexe et frais, déroulant des arômes de miel, de fleur d'acacia et sureau, d'abricot, une touche de poire william, et une note plus douce de meringue et de barbe à papa

Bouche pleine de vivacité et harmonieuse, avec un joli fruité et de la fraîcheur ; la finale persistante est soulignée de notes de poivre gris

ACCORDS METS-VIN : kouloubiac de saumon, tajine de poulet aux amandes, nage de poissons safranée



L'ENTREPRISE

La coopérative, créée en 2006, regroupe les quatre caves coopératives du pays d'Ovalie : Les Vignerons de Rabastens (AOP Gaillac, Tarn), la Cave de Técou (AOP Gaillac, Tarn), la Cave de Fronton (AOP Fronton, Haute-Garonne) et les Côtes d'Olt (AOP Cahors, Lot). C'est le premier metteur en marché de vin rouge/rosé du Sud-Ouest.

SUPERFICIE : 3 800 hectares

EFFECTIFS : 470 vignerons adhérents – 158 salariés

CÉPAGES : Négrette sur le vignoble de Fronton ; Duras, Fer Servadou, Mauzac et Loin de l'œil sur le vignoble de Gaillac ; Malbec sur le vignoble de Cahors ainsi que la Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Gamay

PRODUCTION : 270 000 hl soit 18 millions de bouteilles et 600 000 Bag-in-Box® en AOP Gaillac, Fronton, Cahors et en IGP Comté Tolosan, Côtes du Lot et Côtes du Tarn

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014 : 46 millions d'euros

CIRCUITS DE DISTRIBUTION :

- 50 % en Grande Distribution
- 16 % sur le circuit CHR
- 14 % à l'export
- 8 % réalisé par les caveaux de vente

MARQUES PRINCIPALES : Tarani, Rosé Piscine, Démon, Noir, Terre d'Ovalie, Comte de Négret, Saint-Michel, Inès, Astrolabe, Les Virtuoses...

PRÉSIDENT : Francis Terral

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Jacques Tranier

LES PLUS :

- Avoir su conserver l'ensemble de ses cépages autochtones et exclusifs au monde (Fer Servadou, Loin de l'œil, Négrette et Malbec) malgré la tendance générale vers les cépages dits mondiaux : c'est aujourd'hui ce qui fait la "richesse" de Vinovallie grâce à des décennies de recherche et d'opiniâtreté de ses vignerons. Vinovallie possède en outre plusieurs domaines viticoles en propriété ou en exploitation : Château les Bouysses, Château les Rigalets, Château de Cayx et Domaine les Roques de Cana à Cahors, Château Marguerite à Fronton et Château d'Escabes, Château Candastre, Château Philippe et Domaine Pialentou à Gaillac
- Le groupe "VIN-OVALIE" est très clairement impliqué dans le monde du rugby avec pour slogan, valeur clé de ce sport : « Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe »

Tél. 33 (0)5 63 57 18 10 – jacques.tranier@vinovalie.com - www.vinovalie.com

LES VINS

L'amiral de Lapérouse, personnage illustre fasciné par la découverte de nouveaux territoires, sillonna les mers et océans sur un navire baptisé Astrolabe. Les Vignerons d'Ovalie, passionnés par la découverte de nouveaux territoires sensoriels, ont placé leur programme de recherche et de développement sur l'étude de cépages ancestraux n'existant que sur leurs terres. Le résultat de cette recherche a tout naturellement adopté la marque "Astrolabe" en hommage à ce navigateur légendaire.

Astrolabe 2013 Malbec – Cahors rouge

TERROIR : alluvions anciennes (graves). Plateaux calcaires

CÉPAGE : Malbec 100 %

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : vigne de 35 ans d'âge moyen ; densité de pieds à l'hectare 4 500, rendement 40 hl/ha, vendange mécanique

VINIFICATION-ÉLEVAGE : fermentation alcoolique à 29°C, macération pendant 25 jours. Élevage 18 mois en fûts de chêne neufs. Élevage traditionnel bois (100 % barriques neuves)

NOMBRE DE BOUTEILLES : 20 000

PRIX TTC DÉPART : 9,90 €

DÉGUSTATION :

Robe pourpre très profond à nuance noire

Nez intense, fumé et fruits noirs cassis-myrtille, épice bergamote, poivre et vanille, violette, enfin des notes de cacao et de réglisse

Bouche ample et fraîche, fruitée-épice, poivrée, harmonieusement structurée de tanins polis, avec une finale empyreumatique et réglissée

ACCORDS METS-VIN : foie de veau et sa purée truffée, rôti de veau aux crosnes, côtes d'agneau



Astrolabe Vendanges Tardives 2012 - Gaillac

TERROIR : coteaux argilo-calcaires de la rive droite et graves de la rive gauche du Tarn

CÉPAGES : loin de l'œil, cépage ancestral du gaillacois et Muscadelle

SPÉCIFICITÉS VITICULTURE-VENDANGES : grains triés et récoltés manuellement

VINIFICATION-ÉLEVAGE : pressurage fractionné pour l'obtention des meilleurs jus. Débourage à froid. Fermentation à basse température (15°C). Arrêt de la fermentation par réfrigération et filtration. Élevage en fûts de chêne pendant quelques mois jusqu'à l'obtention de l'harmonie vin/bois

NOMBRE DE BOUTEILLES : 10 000

PRIX TTC DÉPART : 18,90 €

DÉGUSTATION :

Robe or intense, brillante et lumineuse

Nez splendide et très complexe, de miel, coing confit, mangue, pomme compotée, ananas, melon confit, zeste d'agrumes, et également de la bergamote et des épices douces...

Bouche très harmonieuse entre douceur et vivacité, longue persistance sur des notes suaves et dynamiques

ACCORDS METS-VIN : foie gras poêlé aux raisins, cuisine exotique au curry doux, desserts aux fruits jaunes de la tarte au sorbet

