

VSB

www.vsb-lalettre.fr

LA LETTRE HEBDOMADAIRE DES PROFESSIONNELS DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION

22 mai 2015 - N° 1516

■ L'ÉVÉNEMENT

Ackerman reprend les vignobles Beaujeau...

Ackerman a annoncé la reprise des domaines de Jacques Beaujeau : le Château la Varière à Brissac-Quincé (AOC anjou) et le Domaine de la Perruche à Montsoreau (AOC saumur), soit un total de 160 hectares. Cette opération de croissance externe s'inscrit dans la stratégie menée par le négociant basé à Saumur, de s'imposer comme un opérateur identifié en vins tranquilles. "On a une image sur les vins à bulles très forte", souligne Bernard Jacob, le directeur général. "Si les acheteurs français nous connaissent sur ces deux segments, à l'export, on veut que les clients nous identifient plus sur les vins tranquilles de la Loire. On développe pour cela un portefeuille de marques, dont les domaines viticoles en propre font partie". Les vignobles Beaujeau produisent en moyenne un million de cols, largement commercialisés en grande distribution.

... Préambule à d'autres acquisitions dans le Val de Loire

La Maison Ackerman souhaite poursuivre sur ce segment, mais veut donc orienter également la commercialisation vers l'export. Ce rachat devrait être le début d'une série d'autres acquisitions d'exploitations viticoles dans le Val de Loire, même si rien n'est engagé à l'heure actuelle. Rappelons qu'Ackerman avait déjà acquis en 2014, l'entreprise Jean-Paul Couamais* à Vouvray (Indre-et-Loire) et les Celliers du Prieuré** à Saint-Georges sur Loire (Maine-et-Loire). Patrick Touchais

*Lire VSB n°1484 du 19 septembre 2014

**Lire VSB n°1473 du 30 mai 2014

■ L'ESSENTIEL

PRODUCTION & NÉGOCE	Château Clinet investit 6 M€ dans ses nouveaux bâtiments de production.....	2
	Un avis de renvoi pour les Climats de Bourgogne	4
	Le whisky Black Mountain meilleur whisky européen.....	5
DISTRIBUTION	Cavistes Alternatifs : défendre une autre idée du vin.....	7
	Brasserie éphémère : Les 110 de Taillevent à Vinexpo	7
EXPORT & ÉTRANGER	Bodegas Riojanas s'implante à Rueda	8
	Les vins du Pavillon France à Milan.....	9

■ CONFIDENTIEL

La famille Heeter-Tari souhaite reprendre l'exploitation du château Giscours

Le G.F.A de Château Giscours, dirigé par Nicolas Heeter, fils de Nicole Tari, souhaite dénoncer le bail de la Société d'Exploitation du Château Giscours (SECG), renouvelé le 31 décembre 2014 par tacite reconduction, pour reprendre l'exploitation en direct. Château Giscours, grand cru classé du Médoc acheté par Nicolas Tari (père de Nicole) en 1954, est divisé en deux entités juridiques : le groupement foncier agricole (GFA) créé en 1971 par Nicolas Tari, qui est propriétaire du foncier (450 hectares dont 95 de vignoble), et la Société d'Exploitation du Château Giscours détenue par le Hollandais Eric Albada Jelgersma, l'un des leaders de la grande distribution aux Pays-Bas.

■ ENTREPRISES

Château Clinet investit 6 M€ dans ses nouveaux bâtiments de production

Ronan Laborde, gérant du château Clinet (11,3 hectares en AOC pomerol) est prêt à accueillir les professionnels qui vont venir à Bordeaux pour Vinexpo dans ses nouveaux bâtiments techniques. La famille Laborde a investi 6 M€ dans cet outil de production divisé en plusieurs bâtiments reliés entre eux. Ils abritent un chai d'élevage, un cuvier, un site d'embouteillage, de stockage, les bureaux et une salle de dégustation. Outre la production de château Clinet, ce site servira aussi à l'activité de négoce créée en 2006 par le groupe avec le lancement de la marque La Fleur Clinet, suivie de Ronan by Clinet 2009, qui connaît actuellement une croissance de 25% par an. (CV)

Côtes de Bordeaux : les fruits d'une Union réussie

Belle réussite pour l'Union des côtes de Bordeaux qui vient de présenter sa nouvelle identité visuelle (lire VSB n° 1515 du 15 mai 2015). L'Union a été fondée il y a 5 ans pour gagner en visibilité auprès du grand public, simplifier en l'unifiant sous la bannière côtes de Bordeaux l'offre et s'ouvrir à l'international. Aujourd'hui, les 1 000 vignerons du regroupement, issus des appellations Blaye, Cadillac, Castillon et Francs qui partagent une partie d'une ADN commune produite par la singularité de la viticulture en côtes vendent 1 bouteille sur les 10 produites chaque année en Gironde. Depuis 2009, les Côtes de Bordeaux se sont hissées au 3^e rang des AOC rouge vendues en GD en France, derrière Bordeaux et les Côtes du Rhône. Et, dans un marché en baisse de 5% pour les Bordeaux, les ventes en grande distribution ont progressé de 2%. Dans le même temps la part du vrac a été ramenée de 62% à 47%, avec une progression de 10% en volume. Le prix au tonneau s'est lui valorisé de 40% (1 400 € aujourd'hui). Enfin, la part des exportations ont été multipliées par 2 et représente 22% des volumes commercialisés. (PO)

Belvédère : la perte se réduit

Le groupe de spiritueux (marques Marie Brizard, William Peel, Sobieski, Fruits and Wine) a annoncé pour 2014 un nouveau recul de son CA qui, à périmètre comparable et change constant, ressort (hors droits d'accises) à 466,7 M€, en retrait 4,1% sur celui de 2013. Un retrait qui a pesé sur la marge brute du groupe. Pour s'en prémunir, Belvédère a notamment cédé des activités faiblement rentables et contrôlé ses charges. Malgré cela le résultat opérationnel, grevé par près 15 M€ des charges de restructuration, est déficitaire de près de 14 M€ mais s'améliore sur 12 mois de près de 22%. Le net est lui négatif de 18,2 M€. Soulignons qu'au 1^{er} trimestre 2015 le CA affiche, à périmètre constant, une hausse de 4,4% à 95,6 M€. Dans le cadre de son plan stratégique BIG 2018, le groupe a annoncé la signature avec carrefour d'un protocole de vente de la société polonaise Galerie Alkohol, propriétaire de 39 magasins de vente d'alcool. (PO)

Vinometha cherche coin tranquille

Les habitants de Montans, du côté de Gaillac, refuse de voir s'implanter à côté de leur jardin une unité de méthanisation des déchets viticoles. Sur les rails depuis 5 ans, ce projet porté par des investisseurs locaux, notamment les propriétaires de la distillerie Piqueroque qui auraient été les principaux fournisseurs avec 10 000 tonnes de marc de raisin à transformer en gaz et en fertilisants organiques. Les voisins se sont élevés jusqu'à faire reculer la mairie de Montans. Les porteurs du projet pourraient toutefois trouver une solution avec le syndicat mixte départemental, Tryfil. (YK)

■ PEOPLE

Le PDG de la maison de négoce Fromont écroulé

Le négociant de l'Yonne Jean-Claude Fromont a été écroulé pour avoir vendu des faux Chablis. L'information a été divulguée par l'Yonne républicaine, et

confirmée à l'AFP par Frédérique Olivaux, vice-procureure du parquet d'Auxerre. La justice reproche au PDG de la maison de négoce Fromont d'avoir utilisé des vins du sud pour les mélanger à des cépages de Chablis et les baptiser Chablis. "Les premiers éléments de l'enquête font apparaître que la fraude, dont on ne connaît pas encore l'ampleur, durait depuis une dizaine d'années" a précisé la magistrate à l'AFP. Le PDG de Fromont a été mis en examen le 7 mai pour "escroquerie en bande organisée, abus de biens sociaux et tromperie" et placé en détention provisoire. Le maître de chai et un transporteur ont également été mis en examen mais laissés libres sous contrôle judiciaire. (PO)

Yannick Evenou skipper de Loi et Vin dans la Solitaire du Figaro

Œnologue et viticulteur, Yannick Evenou est un passionné de voile. L'ancien directeur général des vignobles Fayat, aujourd'hui co-proprétaire de château Réaut, sera au départ de la Solitaire du Figaro-Eric Bompard qui partira de Pauillac le dimanche 31 mai. Il a baptisé son bateau Loi et Vin, un clin d'œil à la loi qui interdit notamment le sponsoring sportif par des produits alcoolisés. Le navigateur-viticulteur est largement sponsorisé par le monde du vin, qui espère que le logo Loi et Vin inscrit sur la voile sera un outil de communication pour toute la filière. Sylvie Cazes, présidente de la Fondation de la Cité des Civilisations du Vin, est la marraine du voilier qui a été officiellement baptisé le 20 mai à Bordeaux. (CV)

Mayeul L'Huillier nouveau directeur du Syndicat des Graves

Mayeul L'Huillier remplace Henry Clemens à la direction du Syndicat viticole des Graves. Ce dernier était parti à la fin de l'année 2014 suite à des désaccords stratégiques avec Dominique Guignard, élu à la présidence du syndicat en juin dernier. Mayeul L'Huillier, 32 ans, diplômé de l'Edhec, a commencé sa carrière chez TNS Sofres avant de rejoindre le département Politique et Opinion de l'Ifop. Il entre chez Poweo en 2008 en tant que responsable des affaires extérieures. La même année, ce spécialiste des sondages participe au lancement de "Délits d'opinion", site internet d'analyse de l'opinion et des sondages. En 2010, il est fondateur-associé du cabinet Atlas Public Affairs. (CV)

■ PRODUITS ET MARCHÉS

Violent orage sur Dambach

En quelques minutes, le 13 mai, un orage a détruit à Dambach-la-Ville au sud de Strasbourg une soixantaine d'ha de vignes dont 40 d'Alsace grand cru Frankstein (95% du cru). La perte est estimée à l'équivalent de 350 000 bouteilles et 7 M€. Les dégâts devraient impacter pendant 2 ou 3 ans la récolte qui pourrait être amputée de moitié encore l'année prochaine. (FH)

Provence : 5 jours d'avance sur le calendrier végétatif

Les premières vendanges significatives de Grenache en Provence pourraient avoir lieu cette année à partir du 25 août, soit avec quatre jours d'avance sur le début de la récolte 2014. Au 15 mai, la partie la plus précoce du terroir, dans la plaine varoise, était en pleine floraison dans des conditions sanitaires jugées excellentes, sans alerte au mildiou. Durant ces derniers mois, les parcelles ont reçu beaucoup d'eau en fin d'hiver, des pluies excédentaires avant une période de sécheresse sur les huit dernières semaines. "Les réserves hydriques sont dans le sous-sol et la surface est très sèche" observe René Bernard au syndicat des vignerons de Provence. Pendant le week-end de l'Ascension certaines parcelles ont eu à souffrir d'un épisode de violent mistral dans une période de grande fragilité de la vigne. C'est le seul écueil de ce cycle végétatif sans histoires. (CG)

L'ODG du muscadet relance le dossier AC

Le Conseil d'administration de l'ODG du muscadet a décidé de remettre sur le métier son projet de segmentation de ses différents niveaux, en travaillant le muscadet AC, soit l'entrée de gamme. L'objectif est de ne plus subir le marché

sur ces volumes qui pesaient quelque 80 000 hl en 2014. L'idée d'un cépage complémentaire au melon de Bourgogne a notamment été avancée, mais elle ne fait pas l'unanimité dans le vignoble. D'où la volonté de relancer les débats en juin via des tables rondes. Objectif : présenter à l'Inao un projet voulu par toute la filière pour la fin 2015. (PT)

Cheverny-Cour Cheverny parmi les AOC les plus bio du Val de Loire

Plus de 20% du vignoble de Cheverny et Cour-Cheverny (Loir-et-Cher) est en viticulture biologique, tout comme, plus à l'ouest, Montlouis et Bourgueil. Selon l'agence Bio Centre, le bio concernait même 32% des surfaces en Cour-Cheverny en 2012. Cette année-là, les deux appellations avaient produit 4 142 hl de vins certifiés AB. Une autre AOC du Loir-et-Cher présente un part significative de son vignoble en bio : Coteaux du Vendômois avec plus de 16%. A cheval sur le Loir-et-Cher et l'Indre-et-Loire, l'appellation Touraine (10 280 hl en bio en 2012) a vu ces dernières années l'émergence de nouveaux vigneron bios et compte aujourd'hui une trentaine de producteurs en AB. (IP)

Nouvelles cuvées à Limoux chez Antech...

Les extrêmes se trouvent à Limoux qui voit naître deux cuvées aux antipodes l'une de l'autre. La maison Antech commercialise 2 000 exemplaires d'un crémant-de-limoux nommé Elixir, issu de sélections parcellaires, vendangées à la main, à base de chardonnay vinifié en fût (venu d'Yquem), chenin et pinot noir, vieilli 4 ans sur lattes, dans une bouteille très sombre pour le protéger de la lumière. On le trouve sur des tables étoilées et à 25 € chez des cavistes. Les millésimes 2012, 2013 et 2014 sont en cours d'élaboration dans les mêmes quantités. (IB)

... et au Sieur d'Arques

La cave coopérative de Limoux Sieur d'Arques lance "On the Rocks" un limoux méthode ancestrale présenté avec une étiquette transparente qui donne l'impression qu'une boule de givre est en train de fondre, assortie à une longue coiffe argent. Un macaron indique "à consommer sur glace" ce qui est précisé sur la contre étiquette (6,50 € en GMS). Depuis 2009, l'appellation d'effervescent doux (6% d'alcool, 80 g sucre résiduel) blanquette-de-limoux méthode ancestrale a été remplacée par limoux méthode ancestrale. En 2014, cette dernière représentait 550 000 bouteilles sur les 10,5 M de vins effervescents de Limoux. La législation européenne exige sur la contre étiquette la mention Qualitätsschaumwein (vin effervescent de qualité) alors qu'aucune notion d'effervescence n'est indiquée en français. (IB)

Nouveautés au Château de Chantegrive

Le graves château de Chantegrive, situé à Podensac, sort cette année pour la 1^{ère} fois une cuvée de rosé, La Grive Rose by Chantegrive, un assemblage 80 merlot/20 cabernet franc, présenté en bouteille blanche avec une grande étiquette mince, ornée d'un petit dessin représentant une grive rose perchée sur une grappe de raisin. Marie-Hélène Lévêque, qui dirige le domaine voulait "un rosé de pressurage et non une saignée faite pour concentrer les rouges, avec une robe pâle à reflets framboise". Il sera vendu entre 6 et 7 €, dont une partie en GD localement car "on ne vend pas un rosé de Bordeaux à plus de 7 €". Chantegrive, qui a 94 ha en production rouge et blanc, vient de replanter 10 ha de sauvignon blanc et gris. Mme Lévêque aimerait relancer une production de liquoreux en AOC Cérons. Le domaine a créé un blog et lancé les travaux qui donneront naissance en septembre à un espace boutique pouvant accueillir 45 personnes. (IB)

■ PUBLICITÉ ET PROMOTION

Un avis de renvoi pour les Climats de Bourgogne

Les Climats de Bourgogne n'ont pas obtenu l'adhésion pleine et entière des experts d'Icomos, cabinet mandaté par l'Unesco, pour leur demande d'inscription au

patrimoine mondial de l'humanité. L'avis, consultatif, est un renvoi. Selon les experts, le projet doit être revu ou complété et représenté dans les 3 ans. Malgré ce contre-temps, Aubert de Villaine et Guillaume d'Angerville, présidents de l'association qui porte le projet, ont évoqué "un rapport d'expertise très positif, validant la Valeur Universelle Exceptionnelle des Climats du vignoble de Bourgogne ainsi que le périmètre, les conditions d'intégrité et d'authenticité et la qualité du plan de gestion (...) Les remarques contenues dans l'avis de renvoi ne sont pas de nature à remettre en cause l'inscription finale, que ce soit cette année ou à moyen terme". La décision finale reviendra au Comité du patrimoine mondial qui se réunit à Bonn (Allemagne) fin juin-début juillet prochains. (VL)

Le whisky Black Mountain meilleur whisky européen

Après avoir été médaillé d'argent en juin 2014 dans la catégorie "Whiskies du Monde" à l'International Spirit Challenge 2014 à Londres, le Black Mountain n°1 (BM n°1) vient d'être désigné "Meilleur Blend Européen 2015" au World Whiskies Award parmi 300 produits. Une véritable consécration pour un whisky made in Sud-Ouest affiné dans des fûts d'armagnac, né il y a 3 ans. Le BM N°1 et 2 représentent 14 600 bouteilles vendues en 2014, essentiellement chez les cavistes et épicerie fines du Sud-Ouest et du Sud de la France. La société présidée par Cédric Leprette a lancé la construction d'une distillerie à Fraïsse-sur-Agout (34) avec pour objectif de produire un whisky 100% Sud-Ouest à l'horizon 2020. Afin d'accompagner le développement de Black Mountain (l'objectif est de doubler les ventes d'ici 2 ans), Mehdy Jacquard vient d'être recruté pour développer la marque sur le territoire national. (FH)

Un nouveau salon vert pour les Vignerons Indépendants

Les 29, 30 et 31 mai à l'Espace Champperret, les Vignerons indépendants "Nature et Vins" proposent le premier salon dédié aux domaines engagés dans l'écologie. Sur 80 producteurs, il y aura 56 bio, 6 en biodynamie, 17 en Haute valeur environnementale et 1 en HVE et bio. Entrée 6 €, vendredi 14h-20h, samedi 10h-20h, dimanche 10h-18h. En 2014, 26% des Vignerons Indépendants sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion : 20,4% sont déjà certifiés en moyenne depuis 7 ans mais le rythme se ralentit avec seulement 5,6% actuellement en conversion. (IB)

#teamvinsvalde Loire, le défi Web d'InterLoire pour les blogueurs

InterLoire poursuit sa stratégie d'interactivité sur les réseaux sociaux. Dans le cadre du jeu #teamvinsvalde Loire, depuis le 18 mai, blogueurs et internautes sont invités à poster sur Facebook, Twitter, Instagram leurs coups de cœur pour les vins du val de Loire : photos de paysages ou d'accords mets-vins, notes de dégustation ou de visite chez un vigneron etc. Ils choisissent une appellation dont ils défendent les couleurs sur les réseaux sociaux, en faisant participer leurs followers, amis, lecteurs et entourage, afin que "leur" AOC soit la plus partagée. De nombreux lots sont à gagner, dont deux séjours dans le vignoble et des coffrets dégustations. (IP)

Campagne d'été pour le cabernet d'Anjou

Outre une campagne d'affichage – à laquelle d'autres appellations de Loire sont associées – jusqu'au 27 mai, puis du 7 au 16 septembre, dans les métropoles du quart nord-ouest de la France, les gares et le métro parisien, le cabernet d'Anjou se fera entendre en radio via une campagne sur les stations nationales du 13 au 26 juillet. Enfin, une animation commerciale dans les points de vente (magasins et caves) via un jeu-concours, sera relayée sur 1,2 M de bouteilles accompagné d'un site dédié : www.cabernet-danjou.fr. (PT)

13 AOC de Loire s'affichent

En deux vagues – la première du 21 au 31 mai, et la seconde du 7 au 16 septembre, 13 appellations du Val de Loire vont s'afficher dans six gares parisiennes, ainsi que dans celles de Rennes, Nantes, Bordeaux, Lyon et

Marseille. Ce dispositif sera complété par de l'affichage dans les grandes métropoles du grand quart nord-ouest de la France. Parallèlement, une double page sur les vins de Loire a été éditée dans TGV magazine du mois de mai, tiré à 300 000 exemplaires. (PT)

Les femmes du vin à la conquête de Paris

Le 18 mai un salon professionnel original a attiré près de 500 visiteurs dans un lieu aussi inattendu qu'il s'est révélé agréable, le vaste foyer du théâtre cabaret parisien Les Folies Bergères. Un événement à l'initiative de Pascale Rivière, du domaine La Jasse Castel à Montpeyroux, présidente de l'association de femmes vigneronnes Vinifilles et de son client, le restaurateur Vincent Solignac, dont le bar à vin Les Sardignac se trouve juste en face. Ont ainsi proposé leurs cuvées aux restaurateurs, cavistes et distributeurs franciliens une centaine de domaines sur les 200 que regroupe le Cercle femmes de vin (<http://femmes-de-vin.com>), fédération des 9 associations régionales française. Une réplique à l'export est envisagée. (IB)

2^e winelab de Bettane & Desseauve, le 1^{er} juin

Forts du succès de sa 1^{ère} édition en 2014, Bettane & Desseauve organisent, le 1^{er} juin, leur 2^e salon WineLab au Carreau du Temple (Paris 3^e), qui accueillera de nouveau 150 vignerons et 450 cuvées, avec une mise en avant de l'Italie à Paris. La formule se précise avec un accès professionnel à partir de 10h30 (gratuit sur justificatif) et une ouverture aux amateurs à 16h (10 €). On pourra aussi découvrir à l'aveugle des vins à moins de 15 €, jugés et approuvés par des consommateurs lors du concours bettane+desseauve Prix Plaisir organisé en mars dernier. Programme et inscription : www.bdwinelab.fr. (IB)

Nouvelle séquence d'apéros bordeaux en France, Belgique, Allemagne

Les "apéros bordeaux expériences" sont des afterwork organisés dans des bars pour initier les jeunes adultes à la découverte du Bordeaux. La programmation 2015 prévoit 12 dates en France au printemps et à l'automne à Paris, Nantes, Lyon, Toulouse et sur le bassin d'Arcachon, 5 dates en Belgique, à Bruxelles et Anvers entre juin et septembre, et 4 dates en Allemagne à Berlin, Hambourg et Francfort entre mai et octobre. (CV)

■ MATÉRIEL & SERVICES

Hillebrand anime un espace "Experts" à Vinexpo

Un nouveau type de partenariat est instauré avec Hillebrand, groupe international de solutions en logistique spécialisé dans le vin avec 1 M de cols transportés par jour. L'entreprise animera un espace côté lac baptisé "Les Experts". Les professionnels y trouveront une offre complète de conseils grâce à la présence de 40 experts venus de 15 pays, dont les principaux transporteurs maritimes, le port du Havre, leader pour le vin en France, les douanes. Un container réel présentera les dernières innovations technologiques. Le site accueillera une conférence sur l'export vers la Chine (protection des marques, gestion et stockage des vins, présentation de la Shanghai free port zone ...). (CV)

■ PROFESSION

La loi Santé au Sénat en septembre

Gérard Larcher, président du Sénat, a annoncé que le projet de loi Santé ne devrait être examiné par la Haute Assemblée qu'en septembre (dixit l'AFP). (PO)

Les IGP en congrès à Nantes

Pour la première fois, la Confédération des Vins IGP tiendra son congrès dans le Val de Loire. Il se déroulera le 11 juin à Nantes. Outre l'assemblée générale statutaire, les producteurs d'IGP se pencheront, à l'occasion d'une table ronde, sur la valorisation des vins portant la mention IGP, via les initiatives menées par les interprofessions en matière de promotion. (PT)

DISTRIBUTION

VSB

■ ENTREPRISES

Cavistes Alternatifs : défendre une autre idée du vin

Après 5 ans de fonctionnement en groupe secret sur facebook, sous la houlette de Laurent Cerqueu (caviste à Montbazou) les Cavistes Alternatifs ont finalement créé leur association, qui est désormais présidée par Christophe Ligeron (Un midi dans les vignes, à Rennes). Ils ont ouvert leur page facebook juste avant le salon de Rue89 et ont recueilli 2 000 suiveurs en 5 jours. Sur les 90 cavistes du groupe de discussion originel, une trentaine a déjà rejoint l'association qui a pour « vocation de défendre des valeurs d'écologie, de culture, de convivialité et de diversité... Un comité décide d'accepter ou non un caviste selon son degré de « non chimie ». Une charte est à l'étude. (IB)

Un caveau collectif à Saint-Aubin

Saint-Aubin, en Côte de Beaune, vient d'inaugurer un caveau collectif. Le lieu, au centre du village, offre la possibilité aux amateurs des vins de l'appellation de venir de découvrir et d'acquérir les vins d'une dizaine de vigneron. "Le but du caveau est non seulement de représenter les viticulteurs du village mais aussi et surtout de montrer la diversité des climats de l'appellation et de tous ses premiers crus. Quelques bouteilles de Chassagne, Puligny ou Santenay sont aussi proposées, mais toujours produites par les vignerons du village", précise Séverine Bouton à la tête de ce caveau. Les prix pratiqués sont les mêmes qu'à la propriété. (VL)

Diversification chez Laubade

Leda (Laubade Et Domaines Associés), la société de distribution de la famille Lesgourgues vient d'étoffer son portefeuille avec les calvados Roger Groult et les cognacs Borderies, Île de Ré, Extra et la Cuvée 5.150 de la maison Camus pour le secteur traditionnel France (CHR, cavistes indépendants, épicerie fines). Ces accords renforcent les liens entre Cyril Camus, Jean-Roger Groult (5e génération), Arnaud et Denis Lesgourgues (3e génération). Camus La Grande Marque est en effet le distributeur exclusif, en duty free, de Château de Laubade et, en Chine, via sa filiale Yuanliu. Et Roger Groult et Château de Laubade sont tous deux membres du Club Vignobles et Signatures. Leda commercialise les cinq châteaux du bordelais et de Madiran de la famille et ses armagnacs, mais elle importe et distribue, depuis 2000, des vins et des spiritueux haut de gamme aux États-Unis au travers sa filiale Baron François à New York. (FH)

■ PRODUITS ET MARCHÉS

Brasserie éphémère : Les 110 de Taillevent à Vinexpo

La brasserie œnologique Les 110 de Taillevent, qui appartient à la famille Gardinier, installe une annexe bordelaise à Vinexpo. Elle proposera une sélection de 40 vins au verre et 110 références à la bouteille associées à une carte de 10 plats. La société Provintech® a été choisie pour assurer la qualité de conservation des vins. (CV)

Nouveaux whiskies chez Ricard, en GD

La Sté Ricard distribue un nouveau whisky, The Glenlivet Founder's Reserve à 24,90 € en GD. Un single malt du Speyside, vieilli en fûts de chêne traditionnels et en fûts américains de premier remplissage, sans mention d'âge et qui s'inspire du profil original créé par George Smith au début du 19e siècle. Il remplace The Glenlivet 12 ans qui était vendu plutôt autour de 27 € en GD. Ricard a également relifté la bouteille de son scotch blended Clan Campbell (14-15 € en GD) avec des épaules plus larges et hautes et une étiquette plus impactante. (FH)

■ ENTREPRISES

Bodegas Riojanas s'implante à Rueda

Une parcelle de deux hectares, 2 500 m² de bâtiments à construire... le projet d'implantation des Bodegas Riojanas à Rueda prend forme. L'entreprise a annoncé investir 3,5 millions d'euros dans cette appellation, nouvelle destination de développement des grands du secteur viticole en Espagne. Par ce projet, nommé Bodegas Viore, les Bodegas Riojanas vont travailler 500 tonnes de raisin, essentiellement du verdejo. Les vins seront commercialisés sous la marque Viore, utilisée jusqu'ici par le groupe pour ses vins blancs haut de gamme. Viore sera désormais la signature de tous les vins sous dénomination d'origine produits par l'entreprise en Castille et Léon. 65 Bodegas produisent sur Rueda sur 13 000 hectares de vignes. (YK)

Export record au domaine Zinck

Le domaine Zinck (Eguisheim) a commencé à exporter en 1997 à l'arrivée à sa tête de Philippe Zinck. Aujourd'hui, 70% des volumes partent dans 20 pays. Trois gammes se distinguent : "portrait", "terroir" et grands crus, tous présentés avec une étiquette en deux parties, reconnaissable à ses coins arrondis et à ses variations de couleurs subtiles évoquant le cépage. Les prix consommateur vont de 7 à 19 €. La gamme portrait est en bouchage vis. La maison compte 18 ha dont 10 sont des achats de raisins, mais sur des vignes travaillées par l'équipe Zinck. (IB)

■ PEOPLE

Greg Hodson élu président de la FIVS

Supervisant les questions liées à la réglementation technique chez E&J Gallo, Greg Hodson a pris la tête de la Fédération Internationale des Vins et Spiritueux, organisation basée à Paris. (YK)

Dennis Butler promu chez Ste Michelle Wine Estate

Entré dans l'entreprise en 1997, Dennis Butler vient d'être nommé directeur national des ventes - imports de Ste. Michelle Wine Estate, un poids lourd du vin aux USA. Basée et née dans l'état de Washington, l'entreprise produit aux USA et y distribue de nombreuses marques étrangères, Marcheso Antinori (Italie), Haras Wine (Chile), Nicolas Feuillatte; Villa Maria estate (Nouvelle-Zélande) et Miguel Torres (Espagne et Chili). (YK)

Sam Burton chez Phelps

C'est un australien, Sam Burton, qui vient d'être engagé par les vignobles Joseph Phelps. Au cours de sa carrière, il a œuvré notamment chez Constellation wines, et Diageo Château & Estate. Avec le titre de vice-président et directeur des opérations, il aura la responsabilité de l'ensemble des propriétés de la famille Phelps, dont les vignobles Joseph Phelps dans la Napa Valley et les vignobles Freestone à Sonoma. (YK)

■ PRODUITS ET MARCHES

Le marché du vrac très actif dans le monde

La fin des vendanges se profilant dans l'hémisphère sud, le marché du vrac intègre cette nouvelle récolte dans ses fluctuations. Dans son dernier rapport, Ciatti note que l'activité sur le marché est très soutenue dans l'hémisphère sud, en Nouvelle-Zélande particulièrement où la faible récolte a contraint les opérateurs à se positionner rapidement, et au Chili où les prix sont restés très attractifs dans la perspective d'une récolte de belle facture. En France, note le courtier, les stocks sont bas dans un marché là aussi très actif, tout comme en Espagne et en Italie, particulièrement sur les vins de qualités. En Californie, les opérateurs tablent pour le moment sur une récolte dans la moyenne en dépit de la sécheresse. (YK)

Les américains détrônent tout le monde au Canada

L'institut du vin de Californie s'en félicite !. Les importations canadiennes de vins américains (90% de Californie) ont atteint un milliard de dollars (900 M€) en 2014. Les vins américains dépassent ainsi pour la première fois la France et l'Italie sur ce marché. Au total, 6,1 M de caisses (9 litres) ont été expédiées au Canada l'an passé. La progression sur place y est très rapide, +78 % ces cinq dernières années contre 16 % pour l'ensemble du marché du vin au Canada. C'est le Québec qui est le principal marché des vins US, mais c'est dans l'Alberta que les parts de marché raflées sont les plus importantes, 27%. (YK)

Rioja, Valdepeñas et Ribera del Duero... tiercé gagnant

Selon une étude de Nielsen sur la consommation de vins espagnols en Espagne, avec une progression en 2014 de 3% les vins sous IGP continuent de gratter des parts de marché. Sur l'ensemble de la consommation, domestique et en CHR, c'est la Rioja qui se classe très largement en tête avec 61,3% du marché. Dans le seul segment de la restauration, elle atteint même 78,5% de parts de marché, contre un peu moins de 50% sur le segment de la consommation domestique ! Si l'appellation Valdepeñas arrive en deuxième position tous segments confondus (12,8%), elle est dépassée en CHR (4^e avec 2,2%) mais détient 20% de PDM dans le segment domestique. (YK)

■ PUBLICITE ET PROMOTION

Les vins du Pavillon France à Milan

Le Pavillon France de l'exposition universelle qui se tient à Milan jusqu'à 31 octobre a pour thème produire et nourrir autrement. Son restaurant Le café des Chefs y présente une carte de brasserie gourmande (25-30 €) sous la houlette de chefs Bocuse d'Or comme Régis Marcon ou Yannick Alléno, qui se succéderont chaque mois. Le meilleur sommelier du monde 1992 Philippe Faure-Brac a élaboré les 4 cartes des vins : un tour de France en 30 étiquettes, 6 coups de cœur renouvelés régulièrement, une carte prestige de grands crus accessibles à partir de 95 €, dont Yquem à 350 €, et une carte régionale (Rhône Alpes pour les 2 premiers mois). A côté de Joseph Drouhin ou Chapoutier on trouve des productions plus confidentielles comme Le Clos des Fées roussillonnais ou le château de Parnay à Saumur. Deux sommeliers sont sur place pour accueillir plus de 1 000 clients par jour. (IB)

Australie : le vin est à la fête durant le Aussie Wine month

Depuis 4 ans, l'organisation Wine Australia orchestre le Aussie Wine Month, qui se déroule tout au long du mois de mai. Cette opération, élément clé la stratégie de la filière vin sur le marché intérieur, vise à mettre en avant "la qualité et la diversité des vins australiens auprès des consommateurs et des prescripteurs". Plus de 200 événements sont organisés, avec des winerys, les régions viticoles, des distributeurs, des restaurants : dégustations, masterclasses, animations chez des vigneron, expositions, menus spéciaux... Un concours est ouvert à tous les partenaires et distinguera ceux qui auront le mieux communiqué sur le Aussie Wine Month sur Internet et les réseaux sociaux. (IP)

Les meilleurs vins des compagnies aériennes

Le magazine anglais Business Traveller's a décerné ses prix Cellars in the Sky Awards 2014 le 23 février à Londres. Parmi les 19 vins récompensés en 1^{ère} classe et en affaires, on trouve 9 vins français, dont ch. Lagrange 2004 St Julien, ch. du Tertre 2006 Margaux, ch. Filhot 2009 Sauternes, ch. Rieussec 2006 Sauternes, Condrieu 2012 de Rémi Niero, ainsi que le Châteauneuf-du-pape Clos de l'Oratoire des Papes 2010. Les 6 prix or, argent et bronze pour les effervescents reviennent en 1^{ère} respectivement à Taittinger Comtes de Champagne 2000, Dom Pérignon 2004, Gosset grand millésime 2004, en classe affaires à la Cuvée William Deutz 2000, de Castelnau Blanc de Blancs 2002 et Perrier-Jouët Grand Brut. (IB)

■ PLUS LOIN SUR...

La stratégie vrac de l'union de coopérative Caves et vignobles du Gers

Amener des garanties de qualité et de prix...

En partant d'une feuille blanche, l'union de coopérative Caves et vignobles du Gers se glisse dans la peau d'un industriel du vin pour mieux maîtriser ses marchés et rémunérer ses producteurs.

Alors que le marché du vrac termine sa mondialisation et ses grandes mutations, Caves et vignobles du Gers* (CVG) a pris les devants pour s'adapter. À la clé, un changement complet d'optique et d'approche, tant en amont qu'en aval. *"Nous sommes partis du constat simple qu'en voulant garantir un revenu décent à nos producteurs il fallait aller chercher de la valeur en permanence. Et quand on n'est pas organisé sur ce marché, on le subit"* explique Xavier Lopez, directeur de CVG. *"En outre, il fallait trouver un approche marketing pour le marché du vrac qui nous permettrait de nous différencier. Sachant que nous produisons surtout sur des IGP ou des vins de France ou de cépages en blanc"*. Un domaine où la concurrence mondiale est rude. À l'aval, c'est à dire vers la clientèle, CVG a adopté une démarche industrielle. Industrielle dans le sens où le vin en vrac est considéré comme un ingrédient qui entre dans la composition d'un autre produit. Pour brutal qu'il est, ce revirement s'est traduit par la création d'un nuancier organoleptique qui permet aux clients d'effectuer ses assemblages en connaissance de cause, ou d'acheter tel ou tel lot en vue d'une utilisation précise. La gamme a ainsi été redéfinie et segmentée en 5 familles de produits.

Du vin typiquement gascon au vin à faible teneur en alcool

Les Blends composent le haut de gamme. Ce sont généralement des assemblages de deux cépages, Colombard et Chardonnay, Colombard et Sauvignon ou Sauvignon et Gros-Manseing. La gamme Pure comporte des Sauvignons et des Chardonnay, les cépages "internationaux". *"Mais ce sont des vins qui conservent notre signature aromatique, ce sont des vins gascons. Les Chardonnay sont plutôt vinifiés comme des Sauvignon, ils sortent à 12°, prennent un peu le contre-pied de l'offre mondiale actuelle, et nous avons des retours assez intéressés du nord de l'Europe"* précise Xavier Lopez. La gamme Essentiel regroupe l'IGP Côte de Gascogne. C'est par ces produits que la viticulture gersoise a gagné ses lettres de noblesse, sur le marché européen notamment. CGV a aussi élaboré une gamme "Process white wine" pour regrouper quatre assemblages

destinés à des volumes conséquents. On y trouve une base "sparkling wine" pour l'élaboration de mousseux, un assemblage "house wine" pour du vin de "tous les jours", un assemblage "aromatic wine" sur une base Colombard prononcée avec du fruit et de la vivacité qui séduit le marché allemand, et enfin une base « low wine ». *"Ce dernier segment est prévu pour servir de petits volumes mais il nous sert à proposer des vins naturellement à 10 degrés, sans désalcoolisation, en pur colombard. C'est un process que nous maîtrisons"*. Pour séduire les acheteurs, l'Union de coopérative a également travaillé sur les garanties apportées à ses clients.

S'engager sur le long terme

Des garanties qui portent non seulement sur les profils aromatiques mais également sur les prix. *"Nous avons étudié avec soin les coûts de revient de chaque cépage chez les producteurs, nous sommes donc en mesure de nous engager en terme de prix sur chaque recette. Nos clients disposent de garanties sur la qualité des produits, leur reproductibilité et sur les prix"*. Mis en place depuis trois ans, cette segmentation s'est imposée à la fois aux producteurs et aux clients de l'Union de coop. Reste quelques progrès à réaliser. *"Notre difficulté c'est la caractérisation du raisin pour que les récoltes correspondent exactement à ce que nous attendons et nous permettent de reproduire nos produits d'année en année avec les caractéristiques aromatiques prévues. Pour cela, nous travaillons avec les spécialistes de la question au développement de méthodes"* concède-t-il. Pour les années "sans", Xavier Lopez reconnaît que CVG a été prudent. *"Nous avons stabilisés et nous sommes engagés sur les volumes que nous étions sûrs d'obtenir. Au pire nous serons obligés d'arbitrer en interne, mais nos clients les plus importants ne seront pas concernés"*. Pour ce qui est de la reconnaissance... un des sauvignons de CVG a reçu une médaille d'or lors du dernier Bulk Wine.

Yann Kerveno

*L'Union de coopératives (qui regroupe les coops Gerland et Vivadour) produit et met en marché 350 000 hl par an. En 2015, les volumes devraient atteindre 400 000 hl, puis, une fois en vitesse de croisière évoluer entre 450 000 et 500 000 hl. L'Union livre 80 clients, dont une vingtaine achètent 80 % des volumes, 70% des ventes sont réalisées à l'étranger.