



VIGNOBLES & COMPAGNIE qui fait partie de la grande famille des Wineries du Rhône, s'affirme de plus en plus, au fil des millésimes, dans son rôle de vigneron engagé au service des terroirs et des Hommes qui font la force et le caractère de la Vallée du Rhône.

Après cette année sans précédent, qui aura marqué tous les acteurs de la viti-culture, nous réaffirons donc notre soutien à ceux qui dessinent le paysage viticole de notre région. Un combat sociétal qui trouve ses racines profondes dans notre engagement quotidien pour une viti-culture durable, et notre souhait de maintenir le juste équilibre entre l'homme et la nature.

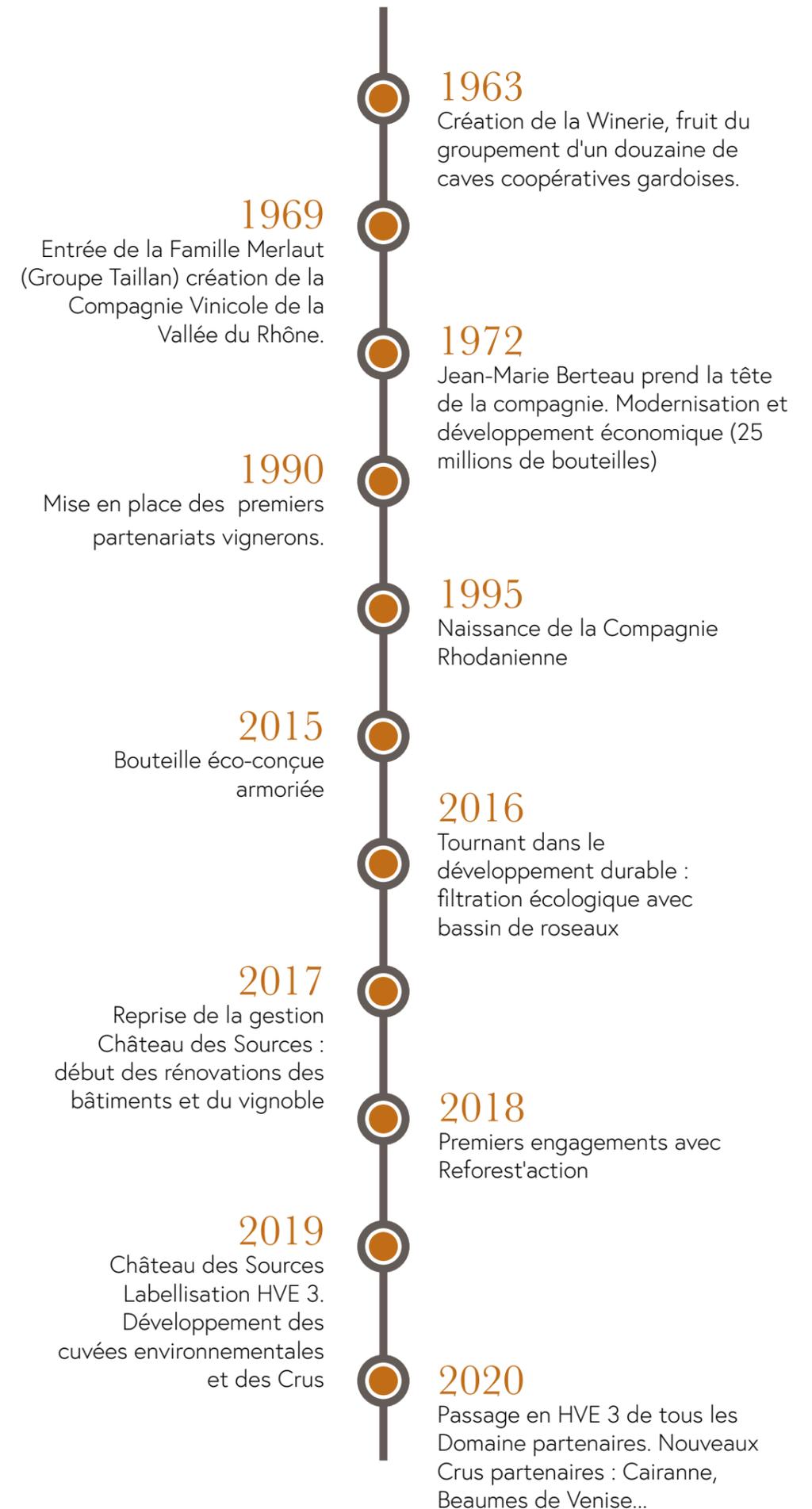
Nos actes précèdent les mots avec des actions entreprises de longues dates et qui vont se poursuivre encore sur toute l'année 2021. Malgré la crise, les difficultés du secteur, nous restons persuadés que notre démarche éco-citoyenne est dans l'ordre des choses, pour mieux valoriser nos exploitations et poursuivre notre quête de la qualité.

Thomas Giubbi
Directeur Général
engagé...



SOMMAIRE

| | |
|---------|--|
| p.6-9 | PRÉSENTATION - HISTOIRE - ARCHITECTURE - VIGNOBLE |
| p.10-13 | ENGAGEMENT VIGNERON - NOS PARTENAIRES - NOTRE MÉTIER DE VIGNERON |
| p.14-15 | ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - DÉMARCHE RSE - DES MARQUES ÉCO-CITOYENNES |
| p.16-17 | TEAM V&CO |
| p.18-24 | NOS VINS |
| p.25 | ÉLÉMENTS CLÉS |



HISTOIRE



Dès 1924

C'est dans le Gard au Sud de la Vallée du Rhône que l'on voit apparaître les premiers regroupements de vignerons en caves coopératives. Des hommes de la terre soucieux de faire face ensemble aux difficultés de la profession pour le développement et la défense du vignoble. Et c'est sans doute mû par ce même esprit fédérateur, si cher aux Gardois, que naît en 1963 le Centre Régional d'Expansion et de Promotion des Vins des Côtes du Rhône du Gard (CREPVIN). Un groupement de 12 caves coopératives emmenées par Paul Blisson, alors président de la Cave de Saint Hilaire, qui a travaillé aux côtés du Baron Leroy et œuvré pour le classement des terres de Castillon du Gard en Appellation Côtes du Rhône.

Dès 1969

L'esprit fédérateur perdure avec la famille Merlaut (Groupe Taillan) qui investit dans le groupement et crée en association avec Chantovent et Promodes une Société Mixte d'Intérêts Agricoles, la CVVR (Compagnie Vinicole de la Vallée du Rhône). A la tête de cette nouvelle société, une femme, Mademoiselle Noble. Une audace pour l'époque, car si la Champagne comptait déjà quelques grandes dames, la Vallée du Rhône demeurait dans une tradition patriarcale. Restée trois ans à la tête de la Maison, elle a marqué les esprits en proposant aux ouvriers de rester après leur travail pour aménager les abords de l'entreprise et s'occuper du jardin. Elle avait la volonté de souder les salariés et faire de leur cadre de travail un véritable lieu de vie.

L'emplacement choisi pour la cave est stratégique. À proximité du Pont du Gard, à la croisée de 3 grandes régions de production : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc. Et pour donner une base solide à cette entité, Paul Blisson choisit l'architecte Joseph Massota qui érige un bâtiment original aux influences latino-américaines inspiré par Oscar Niemeyer.

Paul Blisson a laissé son empreinte à travers le site mais aussi dans l'esprit Maison en faisant sienne la devise « Oublions ce qui nous divise, gardons ce qui nous rassemble ».

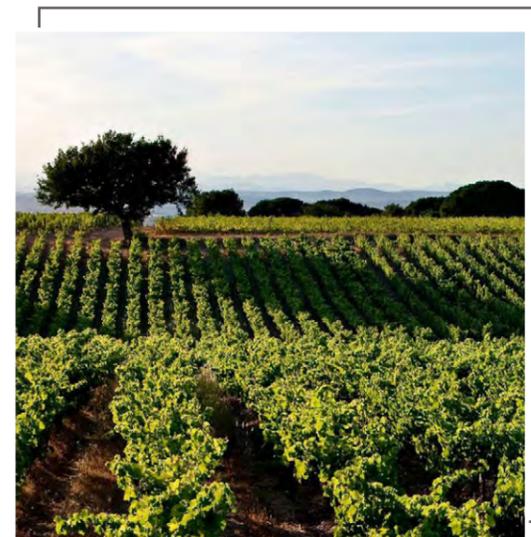
HISTOIRE

À partir de 1972

Jean-Marie Berteau prend les rênes du site, il restera 34 ans à la tête de la société. Un record de longévité, mais surtout le passage dans une nouvelle ère avec la modernisation du site et un développement économique important (de 8 à 25 millions de bouteilles sur les lignes). Jean-Marie Berteau a la confiance de la famille Merlaut qui refuse que la société devienne une plateforme industrielle. Le Groupe Taillan reprend alors la totalité des activités en 1990. En Septembre 1995, la CVVR devient négociant en Vallée du Rhône, c'est la naissance de la Compagnie Rhodanienne.

Les années 90

marquent le début des partenariats avec les Vignerons. Cinq historiques - toujours actifs aujourd'hui - Françoise Rey, la Famille Villessèche, Pierre Vidal, Jean-François Fayel, Gerben Tonkens. Et d'autres viendront grossir les rangs au fil des ans. Ces partenariats sont dans la ligne droite de ce qu'aurait voulu Paul Blisson, avec une volonté affichée de défendre le collectif et les terroirs de la Vallée du Rhône. La Winerie marque ainsi son engagement sur le long terme pour les générations futures.



En 2011,

Thomas Giubbi qui œuvrait déjà en Vallée du Rhône depuis 7 ans, devient le nouveau Directeur Général. Comme ses prédécesseurs, il partage les valeurs qui depuis plus de 50 ans animent cette Maison pas tout à fait comme les autres. Il travaille sur l'amont et l'approvisionnement des raisins, avec en objectif l'amélioration constante de la qualité des vins. Pour ce faire, Thomas Giubbi poursuit la mise en place de partenariats de confiance sur de nombreux vignobles de la Vallée du Rhône Sud (Tavel, Lirac, Cairanne, Beaumes de Venise, Vacqueyras ...). Il est épaulé depuis 2019 par Nicolas Quiles, œnologue et responsable des achats qui accompagne au quotidien les vignerons sur le terrain pour le travail de la vigne, les vinifications et l'élevage.

PRÉSENTATION

ARCHITECTURE

“Ce n’est pas l’angle qui m’attire. Ni la ligne droite, dure, inflexible. Ce qui m’attire, c’est la courbe sensuelle que l’on trouve dans le corps de la femme parfaite.”

OSCAR NIEMEYER

La Winerie est basée au cœur de la plus ancienne région viticole de France, à proximité du Delta du Rhône qui sépare la Vallée du Rhône, le Languedoc et la Provence. Sa situation géographique est idéale, lieu de passage pour le tourisme viticole et les amoureux des grands sites architecturaux. Elle se situe au pied de Castillon du Gard, un joli village du 13ème siècle perché et atypique d'où l'on peut admirer une très belle vue sur le Pont du Gard, situé à un vol d'oiseau du village.

Classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco depuis 1985 et Grand Site de France depuis 2004, cet ancien Pont Romain à l'architecture magistrale reçoit 1,4 millions de visiteurs par an, ce qui en fait un des hauts-lieux du tourisme de la région. Il est ancré dans un environnement paysager spécifique de forêt, de ripisylve et de garrigue, écosystème typiquement méditerranéen résultant de l'action de deux facteurs principaux : le sous-sol calcaire et le climat, aux étés chauds et secs.

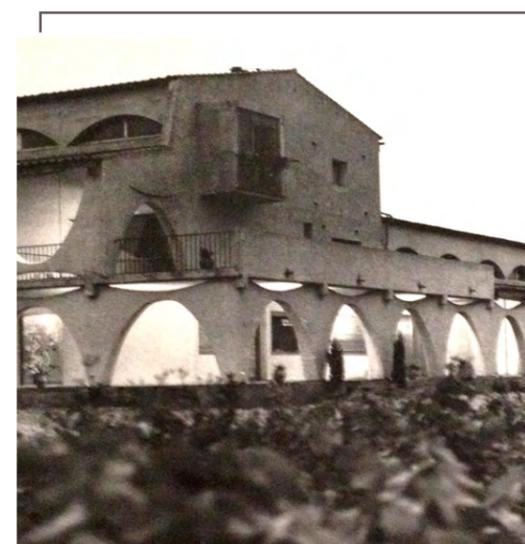
C'est Joseph Massota (1925-1989) surnommé « l'architecte de la modernité » qui est à l'origine de la construction en 1963 du bâtiment qui abrite encore aujourd'hui VIGNOBLES & COMPAGNIE.

Architecte Nîmois, Joseph Massota est imprégné des références de l'architecture moderne (Le Corbusier) mais apprécie particulièrement l'œuvre d'Oscar Niemeyer, qu'il a eu l'occasion de rencontrer à Brasilia. Niemeyer et Massota partagent avec Le Corbusier le goût pour le béton, mais à la différence de ce dernier, ils affectionnent par-dessus tout les courbes. Le bâtiment est ainsi dessiné en hommage direct à Niemeyer : le volume rectangulaire de la construction qui abrite le hall d'embouteillage est rythmé tout au long de ses 35 mètres par une longue série d'arcs en béton, qui protègent les quais de chargement et s'inspirent du Palacio da Alvorada, construit à Brasilia en 1958.

Le site bâti en 1963 a été labellisé « Patrimoine du XXème siècle » en 2016. Cette reconnaissance a pour objet d'identifier et de signaler à l'attention du public les constructions et ensembles urbains dont l'intérêt architectural justifie de les transmettre aux générations futures comme des éléments à part entière du patrimoine du XXème siècle.



LA WINERIE VIGNOBLES & COMPAGNIE



PRÉSENTATION

VIGNOBLE

Depuis 25 ans,

ce sont des liens solides qui se sont tissés avec les vignerons Rhodaniens. Ainsi, VIGNOBLES & COMPAGNIE peut aujourd'hui compter sur 300 hectares de vignes en partenariat sur toute la Vallée du Rhône meridionale. De ces partenariats naissent alors des vins de qualité reflet du terroir et d'un partage des savoirs et des compétences.



ENGAGEMENT VIGNERON

NOS PARTENAIRES

La Winerie s'engage pour permettre la pérennisation et la transmission de ces Domaines en maintenant des exploitations de taille suffisante pour perdurer de génération en génération.

C'est à ce titre notamment que la CHARTE PARTENAIRE a été mise en place depuis une quinzaine d'années. Elle scelle l'engagement de la Maison à respecter l'âme que les vigneronns ont su révéler dans la création de leurs vins et à les accompagner sur le long terme.



LES ÉQUIPES ŒNOLOGIQUES EMMENÉES PAR NICOLAS QUILES TRAVAILLENT EN PARTICULIER SUR :

• L'accompagnement à la vigne

Recommandations sur les pratiques culturales, propositions d'orientations techniques dans un objectif d'agriculture raisonnée, de soin apporté aux sols et limitation des intrants.

• La supervision des vinifications

Sélection des parcelles, contrôle des maturités pendant les vendanges (dégustation des baies, choix des dates de récolte), dégustation à la cave, accompagnement & conseil, choix des levures, choix des process en amont, durée des macérations...

• Le soin apporté à l'élevage

Dégustations régulières, pré-assemblage...

VIGNOBLES & COMPAGNIE résolument tourné vers le Rhône Sud, s'engage aux côtés des appellations en devenir : Duché d'Uzes, Lirac, Tavel et les Costières de Nîmes. Vignobles & Compagnie est aussi « vigneronne » à part entière. La Maison exploite aujourd'hui 55 hectares de vignes sur la commune de Bellegarde en AOP Costières de Nîmes : le Château des Sources.

ENGAGEMENT VIGNERON

NOS PARTENAIRES

VIGNOBLES & COMPAGNIE peut également compter sur le dynamisme de ses vigneronns partenaires qui ont façonné la Vallée du Rhône et qui aujourd'hui sont aussi l'âme de la Winerie.

Parmi ces amitiés de longue date, **FRANÇOISE REY** dont la famille est implantée depuis 3 générations sur la commune de Gigondas. Une femme exigeante, pointue à la vigne comme au chai, soucieuse d'améliorer sans cesse la qualité de ses cuvées. Une chef d'entreprise et une mère qui partage en tout point les valeurs de la « Compagnie ».

Autre partenaire depuis 25 ans, la **FAMILLE VILLESSÈCHE** sur la commune de Pognadoresse entre Cévennes et Provence. Les deux frères Nicolas et Rémi qui constituent la 4ème génération sont arrivés sur le Domaine il y a une dizaine d'années et travaillent aux côtés de leur père pour poursuivre l'aventure. Le soutien technique, commercial et financier de la "Maison" a notamment permis d'augmenter la taille du domaine, passé progressivement de 15 à 70 hectares.

LA FAMILLE ESPINAS est attachée au Château des Sources depuis le 19ème siècle. Leur aïeul Emile Im Thurn a participé à la renaissance du Domaine après la crise phylloxérique. Aujourd'hui, les descendants assurent son avenir en confiant les rênes du vignoble, des vinifications et de la commercialisation à Vignobles & Compagnie. Et peut-être un jour, qui sait, c'est la petite Zoé, dernière née de la famille, qui reprendra à son tour le flambeau.



GERBEN TONKENS, Hollandais de naissance, travaille depuis plus de 20 ans à Flaviac au cœur de l'Ardèche et a choisi **VIGNOBLES & COMPAGNIE** pour l'accompagner dans cette aventure. Les deux partageant le même amour de la terre...

FLAVIEN NICOLAS est l'actuel propriétaire de cette exploitation qui est devenue l'une des plus importantes de l'appellation Cairanne. Ayant à cœur de préserver l'environnement qui l'entoure, le domaine est d'ores et déjà certifié HVE3. On y pratique une vendange manuelle exclusive, ce qui permet une sélection des grappes plus optimale.



CHÂTEAU DE SOURCES

Depuis 2017 la famille Espinas a donc confié la gestion du Domaine à Vignobles & Compagnie. La conduite du vignoble, les vinifications et la commercialisation sont entièrement gérées par la Winerie.

Avec les hectares déjà plantés à l'époque et le travail de réhabilitation progressive, ce sont aujourd'hui près de 55ha de vignobles qui permettent à Vignobles & Compagnie d'affirmer ses différentes casquettes de vigneron, négociant et vinificateur.

Sous la houlette de Nicolas Quiles et Vincent Cheinet le Domaine se transforme donc progressivement avec la rénovation du vignoble et des chais.

L'eau est ici véritablement au cœur des préoccupations. En effet, trois sources jaillissent dans et à côté de la pièce d'eau située dans le parc du Château. Elles alimentent le Rieu, ruisseau qui amène l'eau au village de Bellegarde. Ces sources irriguent les sols, limitent l'effet de la sécheresse, et donnent véritablement leur identité aux vins du Domaine. Les actions à la vigne, avec le travail manuel des sols et la limitation des intrants, sont donc primordiales. Elles sont complétées par le soin apporté au chai et la création d'un bassin, pour une épuration naturelle et écologique des effluents.

Tout est donc fait ici pour protéger les sources et la biodiversité. De fait les vignes cohabitent en harmonie avec les vergers environnants cultivés en agriculture biologique, et la faune, avec notamment les ruches installées à côté du site de production

Pour poursuivre les engagements de Vignobles & Compagnie sur le respect de l'environnement et travailler dans le sens d'une agriculture toujours plus éco-responsable, la propriété est certifiée HV3 depuis 2019.



SAVOIR-FAIRE

Négociant engagé, VIGNOBLES & COMPAGNIE poursuit donc son travail aux côtés des partenaires pendant les processus de vinification et d'élevage. Soucieux de préserver le travail de la vigne et révéler le terroir, Nicolas Quiles travaille dans la finesse pour apporter du caractère à ses vins sans les dénaturer. Et c'est avec la patience et le calme (de surface) qu'on lui connaît qu'il fait naître des vins gourmands, frais et élégants.

Pour élaborer ses cuvées, Nicolas sélectionne avant tout une grande proportion de Syrah dans ses assemblages. Un choix audacieux pour le Sud de la Vallée du Rhône où le Grenache est souvent à l'honneur. La Syrah, une dame capricieuse qui demande beaucoup d'attention aussi bien à la vigne qu'au chai, mais qui apporte de la fraîcheur et permet une belle évolution dans le temps. Les cuvées sont vinifiées de façon traditionnelle sans pigeage mais avec remontages et délestages. Les blancs sont en contact avec des lies fines pendant 15 à 23 semaines avec bâtonnage réguliers. L'apport de bois dans l'élevage amène de la concentration et permet d'enrichir la palette aromatique mais ne prédomine jamais. Un travail tout en finesse pour préserver les arômes primaires du raisin et du terroir.

Témoin de la qualité du travail des partenaires vigneron et du savoir-faire Maison, la gamme Signature VIGNOBLES & COMPAGNIE déclinée sur les AOC Côtes du Rhône et Châteauneuf du Pape. Des cuvées élaborées avec soin dont la qualité est déjà reconnue par les amateurs.

L'exigence qualité étant primordiale, VIGNOBLES & COMPAGNIE a mis en place une démarche qualité complète concrétisée par des audits réguliers et différentes certifications. Des labels qui garantissent traçabilité, constance et qualité des approvisionnements. À ces certifications s'ajoutent des démarches environnementales fortes qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable.



DÉMARCHE RSE



Une winerie moderne et éco-citoyenne

VIGNOBLES & COMPAGNIE s'est engagée de longue date dans des actions pour une viticulture plus respectueuse de l'environnement, des Hommes et des vins. Elle utilise des méthodes culturales moins invasives et sélectionne des fournisseurs également impliqués dans cette démarche. Les différentes actions menées par la Winerie depuis 2016 :

- Création de bassins plantés de roseaux pour une épuration naturelle et écologique. Une installation qui s'intègre parfaitement dans le paysage de Castillon-du-Gard, en respectant le bâtiment originel imaginé par Joseph Massota en 1963 et labellisé patrimoine du 20ème siècle en 2016.

- Conditionnement des vins dans une bouteille armoriée éco-conçue de 480g. Bouteille élaborée à partir de 80% de produits recyclés dans le nouveau four de Labegude du fournisseur Ardéchois O-I. Un site lui-même bâti dans un objectif de réduction des dépenses énergétiques.

- Replantation d'arbres au travers du projet Reforest'action et notre gamme les Combelles.

- Accompagnement de nos vignerons partenaires dans leurs démarches de conversion en agriculture biologique/ HVE3.



DES MARQUES ÉCO-CITOYENNES

Développement des marques & des Domaines porteurs de cette philosophie

- Lancement en 2019 de deux nouvelles gammes de vins BIO Pure Évidence et Nos Origines. Ces vins sont le prolongement des actions engagées depuis plusieurs années déjà, pour une viticulture plus raisonnée.
- Passage en HVE de :
 - La gamme Les Combelles .
 - Certains de nos Domaines historiques : Commanderie de Fleury, Gardiole, Menge, Alimant, St Pierre aux Liens, Villessèche, Séraphin, Dame Guilherme. .
 - Le Petit Cochonnet IGP Oc cépages.





PRÉSENTATION

TEAM V&CO

THOMAS GIUBBI Directeur Général

Depuis un demi-siècle, les dirigeants qui se sont succédés à la tête de la Winerie avaient à cœur l'engagement au service du terroir et des hommes. Thomas Giubbi ne fait pas exception à la règle. Tout jeune diplômé il effectue une mission humanitaire à Madagascar et restera à jamais « marqué par cette formidable aventure humaine, auprès de ce peuple et de ces enfants qui m'ont donné une grande leçon d'humilité ». Il est de ceux qui croient aux hommes et après une expérience commerciale majeure en Vallée du Rhône, ainsi qu'un mastère en Commerce International des Vins et Spiritueux à Dijon (CIVS), il intègre **VIGNOBLES & COMPAGNIE** en 2011. De là il met son dynamisme et son sens du contact au service des relations avec les partenaires vigneron, pour faire évoluer la qualité des vins et poursuivre le développement commercial et marketing.

Soucieux de doter la Winerie des bons outils pour répondre aux enjeux de demain, il lance en 2017 des grands chantiers comme la reprise de deux domaines en Costières de Nîmes, des investissements sur l'outil technique, un travail sur une identité plus affirmée...

NICOLAS QUILES Œnologue, responsable achats vins

Avant de poser ses valises en Vallée du Rhône gardoise, Nicolas a bourlingué au gré des opportunités et des expériences à la découverte des plus beaux vignobles du globe (Napa Valley, Espagne, Inde, Bordeaux, Provence).

Cet ingénieur de formation, venu au vin par passion, est un touche à tout. Aussi intéressé à la vigne par l'étude profonde des terroirs, le travail du parcellaire ou la prévention des maladies; qu'au chai par l'élaboration de vins de garde ou la création de cuvées personnalisées et innovantes; Nicolas a trouvé au sein de **VIGNOBLES & COMPAGNIE** un terrain de jeu à sa mesure.

Il a retrouvé aux côtés des vigneron partenaires, son amour du terrain et son goût pour l'échange et le partage. Il met ainsi toute son énergie au service des vins signés V&Co, révélés dans leur plus pure expression, laissant à chaque terroir les moyens de se livrer pleinement.



VINCENT CHEINET Responsable Domaine

On peut ne pas naître dans le vin, et en tomber malgré tout immédiatement amoureux... Vincent a grandi ainsi, loin du milieu viticole, mais entouré d'amateurs éclairés qui lui ont donné très jeune l'envie d'apporter sa pierre à l'édifice. Il s'oriente donc rapidement vers le monde agricole, pour toucher et travailler cette terre qui l'attire tant. Il a envie de tout connaître, et cela tombe bien, c'est en Provence qu'il fera ses premières armes en travaillant sur la diversification des cultures entouré de vignes, d'amandiers et d'oliviers...

Il poursuit sa connaissance des techniques viti-vinicoles, avec une expérience commerciale qui le ramène en Vallée du Rhône et valide en parallèle son DNO à Montpellier.

C'est aujourd'hui chez **VIGNOBLES & COMPAGNIE**, au Château des Sources, que Vincent peut appliquer sa philosophie de travail qui dit que « **pour faire un bon vin, il faut avoir de beaux raisins** ». Il met ainsi toute son énergie au service du terroir des Costières des Nîmes, dans le respect de l'environnement et de la bio-diversité

UNE ÉQUIPE engagée





Dans les années 60, la Winerie était déjà reconnue pour son audace dans la création d'étiquettes originales et inattendues. VIGNOBLES & COMPAGNIE perpétue dès lors cette tradition avec des vins aux profils variés et aux packagings originaux, pour le plaisir du palais et des yeux.

Chaque année, la gamme ne cesse de se réinventer et s'enrichir. Les valeurs sûres demeurent, comme avec la gamme des authentiques; de récents partenariats se nouent sur les générationnels; et de nouvelles cuvées voient le jour, mettant en avant l'engagement de VIGNOBLES & COMPAGNIE dans la viticulture durable.

LES AUTHENTIQUES

Des vins souples et élégants, issus de nos partenariats, dont nous avons appris à maîtriser tous les aspects pour en révéler le meilleur. L'expression authentique des terroirs de la Vallée du Rhône.

GAMME SIGNATURE

L'incarnation du savoir-faire Maison.

Une cuvée authentique et contemporaine avec cette touche d'audace qui est la marque des grands vins. Pour signifier sa différence, cette cuvée se pare d'un ruban orange qui vient élégamment mettre en valeur la signature Maison. Un ruban pour le côté précieux, le cadeau que l'on veut se faire à soi ou aux autres. Une tonalité orange, signature Maison, symbole de plaisir de la table et de goût de vivre au Moyen-Âge est aujourd'hui synonyme de créativité, porteur d'optimisme et d'ouverture d'esprit. Une couleur qui n'est pas sans rappeler également la chaleur du sud, la tradition provençale.

CHATEAUNEUF DU PAPE – ROUGE (Grenache – Syrah – Mourvèdre)

TERROIR | Galets roulés et coteaux argilo-calcaires.

VINIFICATION | Egrappage total des baies puis longue macération. Fermentation traditionnelle en cuves inox avec remontages et délestages réguliers. En fin de fermentation alcoolique, immersion du chapeau de marc pour une extraction douce afin d'arrondir les tanins et apporter de la finesse et du gras.

ÉLEVAGE | 9 à 10 mois en fûts de 300L de chêne français (Radoux) sur des chauffes moyennes à moyennes plus. Un élevage doux pour gagner en finesse et en persistance aromatique.

DÉGUSTATION | Une cuvée généreuse qui s'exprime sur des notes très fraîches (Garde 7 - 10 ans).

PRIX PUBLIC - 40€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.



LES AUTHENTIQUES

NOS ORIGINES CÔTES DU RHÔNE ROUGE - BIODYNAMIE

Le calendrier lunaire et planétaire guide le travail des hommes dans le vignoble. Certaines datent ont une incidence sur les plantes et le sol et peuvent donc favoriser les cultures. Pour l'élaboration de cette cuvée, chaque étape de la vigne au verre est scrupuleusement réalisée en fonction du jour qui aura l'effet le plus positif. Ce vin se veut en parfaite adéquation avec notre terre, ce qui lui permet de développer de magnifiques arômes.

Vin disponible sur la boutique en ligne
Prix public : 10€ TTC.

RIVE DE MALVA SAINT JOSEPH

Une cuvée qui rend hommage à l'ancien nom de cette aire de production au Moyen Age : le "vin des Mauves" du latin Malva. L'AOC Saint Joseph longe le Rhône entre Vienne et Valence. Bénéficiant d'une exposition toute particulière sur la rive droite, cette cuvée au terroir de granit s'exprime sur arômes de fruits noirs et de mûre et des notes épicées.

Vin disponible sur la boutique en ligne
Prix public : 17€ TTC.



ROCHES DES DENTELLES VACQUEYRAS BIO - rouge et blanc

Vins issus de vignes en agriculture biologique sur le magnifique terroir de Vacqueyras. Un terroir riche de garrigue et de galets où la chaleur est présente toute l'année.

Route : Grenache - Syrah pour un vin aux arômes de sous-bois et de champignons.

Blanc : Viognier - Bourboulenc - Roussanne pour une cuvée aux arômes d'amandes grillées, fleurs blanches et fruits à noyaux (abricot)

Vins disponibles sur la boutique en ligne
Prix public : 15€ TTC.

LES AUTHENTIQUES

LES COMBELLES

Les Combelles, gamme historique de **VIGNOBLES & COMPAGNIE** franchit une nouvelle étape avec le passage de ses cuvées en certification HVE3. Une démarche qui s'inscrit donc dans les projets de développement durable de la Winerie. HVE (Haute Valeur Environnementale) dans toute sa conception, depuis le travail du vignoble, la limitation des intrants, respect de la bio-diversité, au travail en cave, en passant par le packaging, et jusqu'à la commercialisation avec le projet de reboisement associé à la distribution de la gamme en GD France.

V&Co va en effet plus loin avec son partenariat avec Reforest'action.

Entreprise à vocation sociale, Reforest'Action permet aux particuliers et aux entreprises d'agir concrètement en faveur de la reforestation en France et dans le monde. Ces actions, à petite ou grande échelle, permettent ainsi de préserver l'environnement, mais aussi d'avoir un impact social positif sur les populations locales.

Impliquée depuis toujours dans la préservation et la valorisation des écosystèmes, la Maison poursuit ainsi son engagement environnemental en contribuant au reboisement de forêts et participe à la lutte contre le réchauffement climatique.

VIGNOBLES & COMPAGNIE étend donc son action au delà de ses frontières et de ses vignobles.

V&Co associe ses clients à cette démarche citoyenne, au travers d'opérations adossées à sa marque phare LES COMBELLES. L'achat de cuvées de la gamme permettra ainsi de reboiser la planète. Chacun peut ainsi devenir consomm'acteur à son échelle; un arbre sera replanté toutes les six bouteilles achetées (bouteilles portant le cône «Achat Responsable»).

Fin 2020, ce sont ainsi 4 000 arbres qui ont déjà été plantés à Tarapoto au Pérou et 5 000 autres seront plantés en 2021, grâce à l'appui de la winerie et des ventes des Combelles.



LES GÉNÉRATIONNELS

Des vins typiques et généreux issus de nos partenariats historiques avec des Domaines familiaux de la Vallée du Rhône. Une volonté de révéler et soutenir ces familles qui ont façonné le sud de la France.



S des SOURCES
Certifié HVE
Costières de Nîmes - rouge

Une famille attachée au Château depuis le 19ème siècle. Leur aïeul Emile Im Thurn a participé à la renaissance du Domaine après la crise phylloxérique. Aujourd'hui, les descendants assurent son avenir en confiant les rênes du vignoble, des vinifications et de la commercialisation à Vignobles & Compagnie. Et peut-être un jour, qui sait, c'est la petite Zoé, dernière née de la famille, qui reprendra à son tour le flambeau?

Prix public : 9€ TTC.



DOMAINE DE LA GANSE
Agriculture Biologique
Vacqueyras - rouge

Un tout jeune Domaine créé en 2008 par une pétillante vigneronne, Coralie Onde. Ce joli nom provençal fait référence à la parcelle de terre au bout des rangs de vigne, qui permet de tourner et passer d'un rang à l'autre. Elle a entendu ce mot toute son enfance dans la bouche de ses grands-parents, et Coralie a donc décidé de baptiser le Domaine ainsi en hommage à sa famille et à ceux qui lui ont transmis la passion du terroir.

Prix public : 15€ TTC.



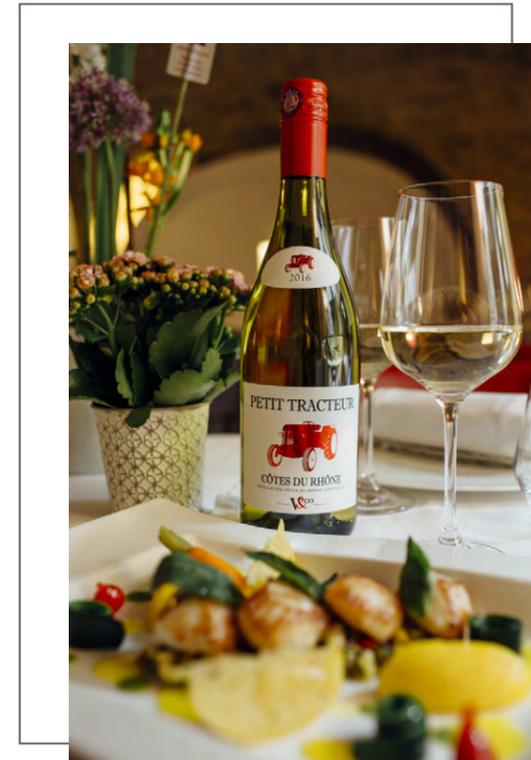
DOMAINE LA FONT DE SALIGNAN
Certifié HVE
Cairanne - rouge

Flavien Nicolas est l'actuel propriétaire de cette exploitation qui est devenue l'une des plus importantes de l'appellation. Ayant à cœur de préserver l'environnement qui l'entoure, le domaine est d'ores et déjà certifié HVE3. On y pratique une vendange manuelle exclusive, ce qui permet une sélection des grappes plus optimale.

Prix public : 13€ TTC.

LES INATTENDUS

Avec les inattendus le but est l'accessibilité, tant en terme de budget que de style, pour des vins gourmands et friands.



PETIT TRACTEUR
CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Un vin qui en a sous le capot !

Le mariage de symboles cultes Français et d'un concept moderne pour un plaisir décomplexé : un art de vivre à la française !

CÉPAGES | 60% Syrah - 40% Grenache

DÉGUSTATION | Nez puissant (cassis, mûre), épices, et vanille. Bouche ronde souple et charnue.

ACCORDS | Des saint jacques snackées aux agrumes et aux épices douces.

PRIX PUBLIC | 7,50€ TTC, disponible : cavistes et bars à vin.

VOITURETTE

VIN DE FRANCE

Voiturette vous guidera en toute simplicité et légèreté à la découverte des mythiques cépages français.

CABERNET-SAUVIGNON, GRENACHE, SYRAH, CHARDONNAY, MERLOT, PINOT NOIR, SAUVIGNON

PRIX PUBLIC 6€ TTC

disponible : cavistes et bars à vin.



NOUVEAUTÉS 2021

Passage en HVE de certains de nos Domaines historiques :
Commanderie de Fleury, Gardiole, Menge, Alimant,
St Pierre aux Liens Villessèche, Séraphin.

NOS VINS

LES INATTENDUS



PETIT COCHONNET THE BEST PART

Vin de France

Le petit Cochonnet est l'ami du gastronome, vin champêtre, franc et de bon aloi. Voici des vins naturellement expressifs, travaillés sur le fruit et la fraîcheur, sans ajout de cochonneries et dont l'apparente gourmandise conduit souvent à bon «porc».

Et voici l'oscar de la meilleure pièce (du boucher)
Un vin puissant, fun et gourmand à la fois !



TERROIRS | Terres rouges, marnes grises
CÉPAGES | Grenache, Syrah, Mourvèdre
APPELLATION | Vin de France
VINIFICATION | Méthode traditionnelle

PRIX PUBLIC 8€ TTC
disponible : GD et export



ÉLÉMENTS CLÉS

VIGNOBLES : 55 ha en Costières de Nîmes

VIGNOBLES PARTENAIRES : 300 ha

VOLUMES : 6 Millions de bouteilles expédiées

CHIFFRE D'AFFAIRES 2020 : 18 millions d'euros

Nombre de collaborateurs : 41

Présence dans plus de 50 pays à l'export

ÉQUIPE

Directeur Général et Commercial THOMAS GIUBBI

Directeur du Site STÉPHANE MACÉ

Directeur des achats, œnologue NICOLAS QUILES

Responsable d'exploitation VINCENT CHEINET

Responsable Marketing MELANIE GONZALEZ

CONTACT PRESSE

THOMAS GIUBBI

MÉLANIE GONZALEZ

+33(0)4 66 37 49 50

VIGNOBLES & COMPAGNIE

engagés depuis 1963



www.vignoblescompagnie.com
19 Chemin neuf - 30 210 Castillon du Gard
+33(0)4 66 37 59 50
contact@vignoblescompagnie.com