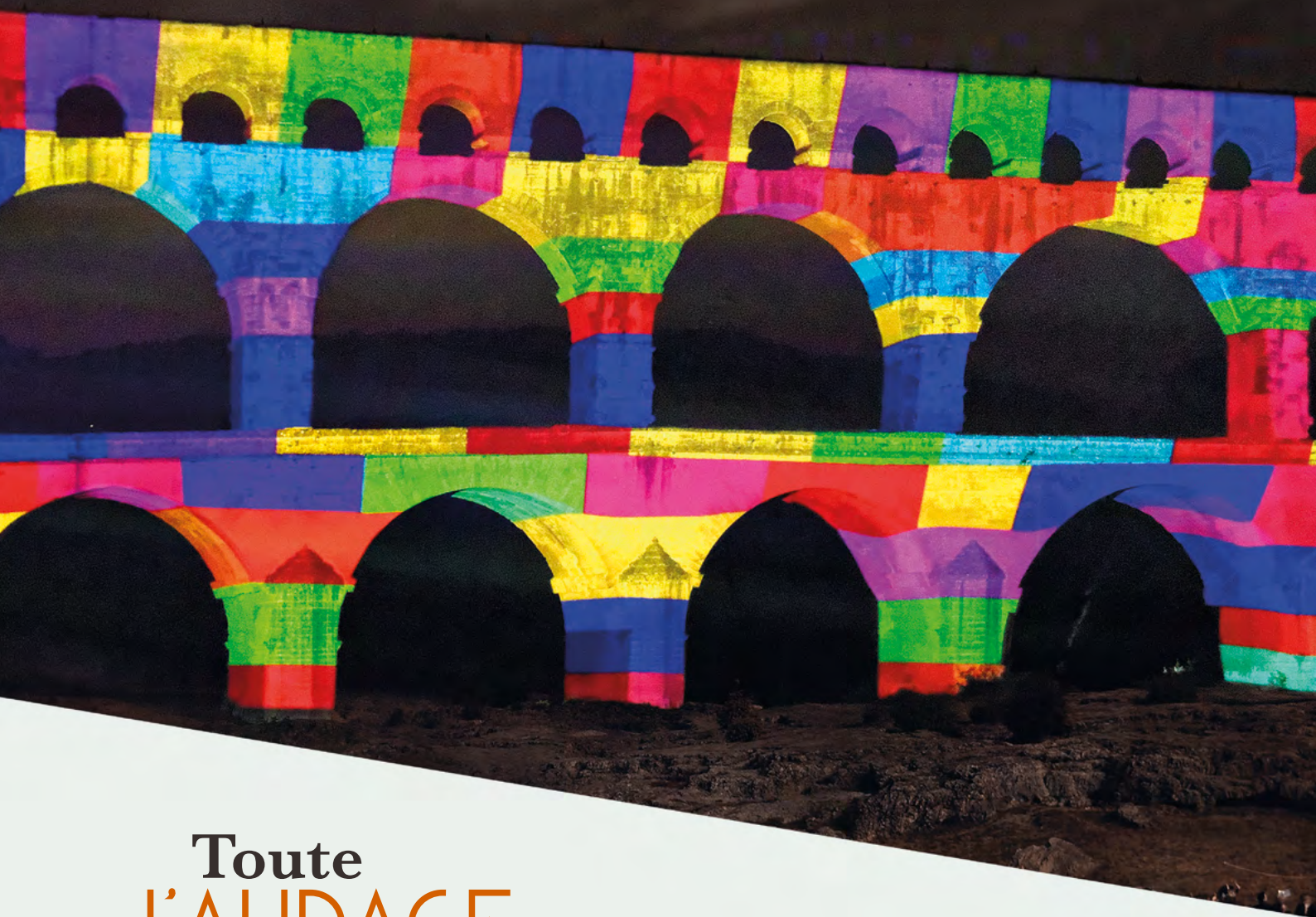


VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963



Toute
L'AUDACE
du Rhône

VIGNOBLES & COMPAGNIE
DOSSIER DE PRESSE
- 2018 -

Sommaire

1. EDITO

2. HISTOIRE

DATES CLÉS

LES HOMMES

NOS VIGNERONS PARTENAIRES

LES LIEUX

3. LE VIGNOBLE

PHILOSOPHIE

LA CHARTE PARTENAIRE

LE CHÂTEAU DES SOURCES

4. SAVOIR-FAIRE

5. LES VINS

AUTHENTIQUES

GÉNÉRATIONNELS

INATTENDUS

NOUVEAUTÉ 2018

6. ÉLÉMENTS CLÉS

La Compagnie Rhodanienne a adopté une nouvelle signature visuelle en 2017. Une évolution de notre image nécessaire pour mettre en lumière toutes les actions et innovations entreprises par mes équipes et moi-même pour soutenir le développement international de notre Winerie.

Aujourd'hui, **VIGNOBLES & COMPAGNIE** reflète davantage l'esprit Maison et notre engagement au service des vignerons, de la valorisation des terroirs de la Vallée du Rhône et de nos clients. Sur l'amont tout d'abord, comme nous le faisons depuis plus de 25 ans au travers de nos partenariats aux côtés de vignerons passionnés et soucieux de faire perdurer leurs exploitations. Puis sur les marchés dans notre rôle d'ambassadeur, en commercialisant de par le monde des vins de qualité et des marques audacieuses.

Cette réflexion sur une nouvelle signature nous a permis de nous replonger dans notre propre histoire. Celle d'un groupement d'hommes et de femmes basés au cœur des Côtes du Rhône Gardoises et qui depuis un demi-siècle osent, innovent et s'engagent...

Aujourd'hui, la nouvelle génération qui fait vivre cette "Compagnie" porte avec dynamisme les mêmes valeurs et les mêmes ambitions que celles des pères fondateurs. Tous **ENGAGÉS DEPUIS 1963** pour la reconnaissance et le développement des vins de la Vallée du Rhône.

Thomas Giubbi
Directeur Général



HISTOIRE

Dès 1924, c'est dans le Gard au Sud de la Vallée du Rhône que l'on voit apparaître les premiers regroupements de vigneron 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 dû 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.

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 ».

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 demandant 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.

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, Plan de Dieu, Duché d'Uzes ...). Il est épaulé depuis 2013 par un ingénieur agronome, Nicolas Rager, qui accompagne au quotidien les vignerons sur le terrain pour le travail de la vigne, les vinifications et l'élevage...

La Winerie est fortement engagée dans le développement durable. Elle pratique depuis de longues années des méthodes culturales plus respectueuses de l'environnement et sélectionne des fournisseurs également impliqués dans cette démarche. En 2016 de nouveaux investissements sont réalisés pour poursuivre cet objectif. Tout d'abord, la création d'un bassin de traitement des effluents sur le site de production de Castillon du Gard. Un bassin planté de roseaux pour une épuration naturelle et écologique sans ajout de produits chimiques. Une installation qui s'intègre parfaitement dans le paysage et respecte le bâtiment originel imaginé par Joseph Massota en 1963 et labellisé patrimoine du 20ème siècle en 2016. Autre effort éco-citoyen, les vins sont maintenant conditionnés dans une bouteille armoriée éco-conçue de 480g (la plus légère du marché). 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.

L'année 2017 marque un nouveau tournant pour la Winerie qui devient vigneron en Costières de Nîmes, réinvestit dans son outil technique et change de nom pour réaffirmer son engagement en Vallée du Rhône.



Depuis les années 90, Jean-François Fayel, vigneron au Château des Sources et propriétaire du Domaine des Cantarelles est un des partenaires historiques de la Winerie. En Janvier 2017 au moment de son départ à la retraite la famille Espinas, propriétaire du Château depuis le 19ème siècle, a tout naturellement choisi de passer le relais à Thomas Giubbi pour poursuivre l'aventure. La gestion du vignoble et les vinifications sont donc aujourd'hui intégralement gérées par la Compagnie, qui s'occupait déjà au préalable de la commercialisation. Un œnologue dédié s'occupe des 26 hectares déjà plantés sur le Château des Sources et des 23 hectares réunifiés du Domaine des Cantarelles. Il travaille également à la plantation de 20 hectares supplémentaires. Enfin, la rénovation du Château, comprenant un nouveau chai de vinification, est en cours afin de redonner vie à l'exploitation.

Le Château des Sources



Vignobles & Compagnie a également investi dans une nouvelle ligne d'embouteillage de 8000 bouteilles par heure. Une innovation qui garantit un meilleur respect du vin et donc un gain de qualité via un remplissage gravitaire protégeant les vins contre l'oxygénation. Cette ligne plus polyvalente permet aussi de mieux répondre aux besoins des marchés France et Export.

Enfin, l'année 2017 marque la naissance de VIGNOBLES & COMPAGNIE. Une évolution de l'identité pour mieux refléter l'engagement et les valeurs Maison. VIGNOBLES : Un lien fort avec le sol dans le respect de l'environnement et la mise en valeur du terroir. Un engagement vigneron à travers les partenariats, la volonté de pérenniser les exploitations viticoles et une première propriété en propre en Costières de Nîmes. COMPAGNIE : Un nom audacieux - loin des traditionnels Maisons ou Domaines - revendiqué par les équipes. Un terme qui met en avant les valeurs de partage et de transmission. Un mot qui valorise également l'esprit entrepreneurial et novateur de la Winerie. L'ESPERLUETTE (&) : Comme le trait d'union entre ces deux mondes. Le lien et le liant...

LES HOMMES

THOMAS GIUBBI Directeur Général

Depuis un demi-siècle, les dirigeants qui se sont succédé à la tête de la “Compagnie“ 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 RAGER Œnologue

Dès la première rencontre avec Nicolas, on est immédiatement séduit par sa simplicité et son ouverture d’esprit. Curieux de nature, vrai amoureux du vin, il a toujours plaisir à partager une belle bouteille pour vivre des moments de découverte et d’échange. Après des études en agronomie (Sup-agro Toulouse), il fait ses classes dans le Sud sur des vins Espagnols et Languedociens destinés à l’export. Il apprend ainsi à s’adapter aux palais des consommateurs étrangers. Entré chez VIGNOBLES & COMPAGNIE en 2013, il met ses expériences au service de la création de vins de plaisir : friands, gourmands et souples. Nicolas est en permanence sur le terrain auprès des vigneron partenaires pour les épauler dans leur quotidien. C’est un vrai échange réciproque. À leurs côtés il apprend à mieux connaître et révéler les terroirs de la Vallée du Rhône.



VIGNERONS PARTENAIRES

VIGNOBLES & COMPAGNIE peut également compter sur le dynamisme de ses vigneron 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 VILLESÈCHE 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 "Compagnie" a notamment permis d'augmenter la taille du domaine, passé progressivement de 15 à 70 hectares.

JEAN-FRANÇOIS FAYEL est un partenaire historique et emblématique de la Maison. Il exploite à la fois le vignoble du Château des Sources et son propre Domaine des Cantarelles tous deux en AOP Costières de Nîmes. Soucieux de faire perdurer les deux exploitations pour le jour où un de ces fils viendrait à les reprendre, il a choisi en 2017 VIGNOBLES & COMPAGNIE pour poursuivre ses activités. Il souhaite ainsi voir son vignoble continuer de croître en taille et en qualité.

PIERRE VIDAL propriétaire du Château des Corrèges à Sabran dans le Gard est le petit fils de Louis Vidal à l'origine du Domaine. La pérennité de cette exploitation témoigne là encore d'un partenariat riche et fructueux avec VIGNOBLES & COMPAGNIE. En effet, la 4ème génération est déjà à l'œuvre et le fils de Pierre Vidal pourra reprendre le jour venu le Domaine dans de bonnes conditions.

Hollandais de naissance, GERBEN TONKENS 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...



LES LIEUX



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. La Maison veille ainsi sur les Côtes du Rhône les plus méridionales. 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 13^{ème} siècle perché et atypique. Son centre historique aux jolies ruelles pavées et aux maisons en pierre est classé par les architectes des bâtiments de France. On peut y admirer la plus belle vue sur le Pont du Gard.

Le Pont est à un vol d'oiseau du village. Il est 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. Un parcours de plein air « mémoire de garrigues » permet de comprendre comment ce paysage a été façonné par les hommes au fil du temps.

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 : «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). 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. Parmi les réalisations de Joseph MASSOTA dans les années 60, on compte des aménagements de musées (Montpellier, Lattes), des constructions privées originales telle la maison en escargot à Castillon du Gard, ainsi que les édifices de domaines viticoles à l'Espiguettes et au Grau Du Roi. A Nîmes, on lui doit la chapelle protestante dite maison fraternelle, le restaurant universitaire, la Chambre d'Agriculture et la Banque Chaix et enfin l'église Notre-Dame du suffrage et Saint-Dominique.

Le site bâti en 1963 a été labellisé « Patrimoine du XX^{ème} 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 XX^{ème} siècle.





LE VIGNOBLE

Depuis 25 ans, ce sont des liens solides qui se sont tissés avec les vigneron Rhodaniens. Ainsi, VIGNOBLES & COMPAGNIE peut aujourd'hui compter sur 260 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.

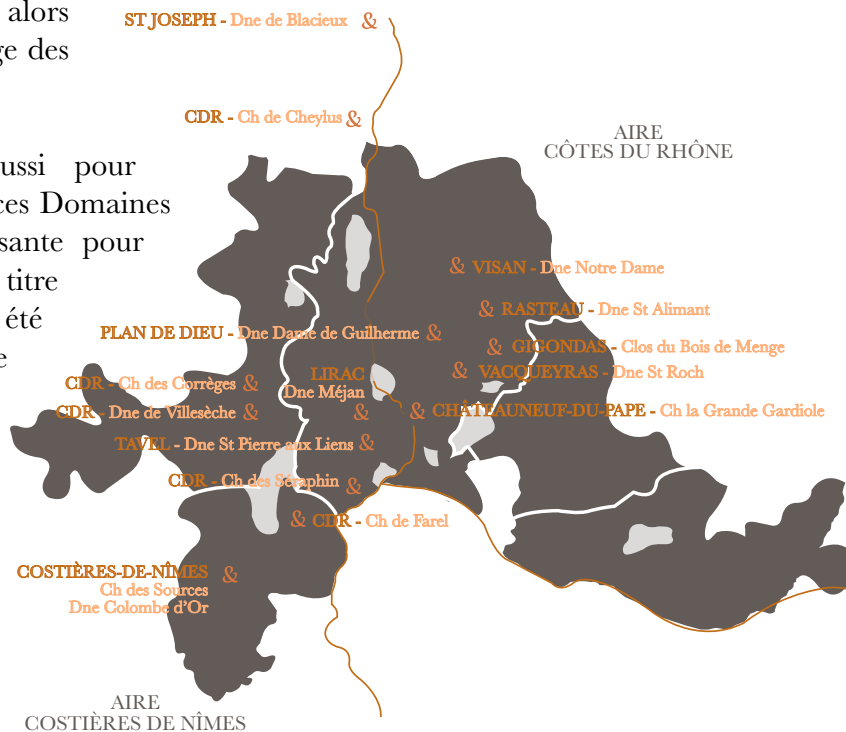
VIGNOBLES & COMPAGNIE s'engage aussi pour permettre la pérennisation et la transmission de ces Domaines en maintenant des exploitations de taille suffisante pour perdurer de génération en génération. C'est à ce titre notamment que la CHARTE PARTENAIRE a été mise en place depuis une quinzaine d'années. Elle scelle l'engagement de la Maison à respecter l'âme que les vigneron ont su révéler dans la création de leurs vins et à les accompagner sur le long terme. Les équipes œnologiques emmenées par Nicolas travaillent en particulier sur :

1/ 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.

2/ 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...

3/ 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 50 hectares de vignes sur la commune de Bellegarde en AOP Costières de Nîmes : le Château des Sources.



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 Rager 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 vigneronns et du savoir-faire Maison, la gamme Signature VIGNOBLES & COMPAGNIE née en 2017 et 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** : ISO 9001, BRC grade A, niveau supérieur de l'IFS, ECOCERT. Des labels qui garantissent traçabilité, constance et qualité des approvisionnements. À ces certifications s'ajoutent des démarches environnementales pour s'inscrire dans le développement durable. En 2016, investissement dans 2 bassins naturels plantés de roseaux pour le traitement des effluents (1 pour la décantation et 1 pour la filtration).





VIGNOBLES & COMPAGNIE

2015

CHATEAUNEUF
DU PAPE

Appellation
d'Origine
Protégée

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

LES VINS



Dans les années 60, la Winerie était déjà reconnue pour son audace dans la création d'étiquettes originales et inattendues. VIGNOBLES & COMPAGNIE perpétue cette tradition depuis 2014 avec ses marques facétieuses : Voiturette « des vins qui en ont sous le capot » ou le Petit Cochonnet « des vins qui vous mèneront à bon porc ».

En 2017, la Maison continue d'innover avec le lancement de sa gamme Signature et la nouvelle identité packaging de sa marque phare les Combelles. Des vins hauts en qualité et en couleurs qui célèbrent 50 ans d'histoire et d'engagement.

1/ LES AUTHENTIQUES

Des vins souples et élégants, issus de nos vignobles partenaires, dont nous avons appris à maîtriser tous les aspects pour en révéler le meilleur. Une gamme de vins qui sont l'expression authentique des terroirs de la Vallée du Rhône.

GAMME SIGNATURE

Le dernier né de VIGNOBLES ET COMPAGNIE se veut l'incarnation des valeurs et de la personnalité 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. Le Orange déjà symbole de plaisir de la table et de goût de vivre au Moyen-Âge. Il est encore 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.

CÔTES DU RHÔNE – ROUGE 2016

TERROIR Sélection parcelle sur des terroirs de galets roulés et des coteaux argilo-calcaires.

CÉPAGES Syrah – Grenache – Mourvèdre

VINIFICATION Egrappage total des baies puis longue macération. Fermentation traditionnelle en cuves inox avec remontages et délestages réguliers. En fin de fermentation alcoolique quand il n'y a plus d'activité dans la cuve, immersion du chapeau de marc avec dégustations régulières pour une extraction douce pour arrondir les tanins et apporter de la finesse et du gras.

ÉLEVAGE 2 mois sur bois (chêne français) sur des chauffeuses moyennes à moyenne plus pour plus de caractère sans dénaturer le terroir.

DÉGUSTATION Un vin gourmand, concentré aux notes légèrement vanillées. Une bouche soyeuse et généreuse. À déguster jeune sur le fruit ou dans les 2/3 ans.

ACCORDS Gravelax de canard et salade de papaye verte.

PRIX PUBLIC 9€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.

CÔTES DU RHÔNE – BLANC 2016

TERROIR Terrasses de galets roulés sur sables et marnes, argilo-calcaire.

CÉPAGES Viognier - Grenache Blanc

VINIFICATION Vendanges nocturnes pour maintenir la fraîcheur et pressurage direct. Fermentation à basse température. Bâtonnages sur lies fines.

DÉGUSTATION Nez de fruits exotiques (mangue, ananas) et mélange de fruits à fleurs blanches. Bouche ample, expressive et élégante.

ACCORDS Crackers de rougets et pointe de mayonnaise au wasabi

PRIX PUBLIC 9€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE – ROUGE 2015

TERROIR Sélection parcellaire sur des terroirs de galets roulés et des coteaux argilo-calcaires.

CÉPAGES Grenache – Syrah – Mourvèdre

VINIFICATION Egrappage total des baies puis longue macération. Fermentation traditionnelle en cuves inox avec remontages et délestages réguliers. En fin de fermentation alcoolique quand il n'y a plus d'activité dans la cuve, immersion du chapeau de marc avec dégustations régulières pour une extraction douce pour 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 moyenne plus. Un élevage doux pour gagner en finesse et en persistance aromatique.

DÉGUSTATION Une cuvée généreuse qui s'exprime sur des notes très fraîches. A déguster dans les 7 à 10 ans.

ACCORDS Ris de veau aux légumes croquants.

PRIX PUBLIC 35€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.



2/ 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 générations après générations ont façonné le sud de la France.



FRANÇOISE REY – CLOS DU BOIS DE MENGE GIGONDAS ROUGE

TERROIR Terroir d'alluvions anciens

CÉPAGES 70% Grenache – 30% Syrah

VINIFICATION Traditionnelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Nez intense de sous-bois, de violette, de clou de girofle et de tabac. Tanins doux et veloutés. Une bouche charnue avec une finale épicée.

PRIX PUBLIC 17€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.



FLORENCE MEJAN – LES MUSES TAVEL ROSÉ BIO

TERROIR Argilo-calcaire sableux avec galets roulés en surface et lauze

CÉPAGES Grenache – Carignan – Cinsault – Mourvèdre - Syrah

VINIFICATION Récolte nocturne pour préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire.

DÉGUSTATION Nez puissant et épicé, marqué par la groseille, la fraise écrasée et la grenade. Une bouche ronde et croquante.

PRIX PUBLIC 12€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.



CHATEAU DES SOURCES COSTIÈRES DE NÎMES ROUGE

TERROIR Grès, sols calcaire et galets roulés

CÉPAGES Syrah – Grenache

VINIFICATION Traditionnelle.

DÉGUSTATION Nez puissant de fruits mûrs et de réglisse.

En bouche parfum d'épices, de baies et de thym. Bouche onctueuse et plaisante.

PRIX 6,5€ TTC, disponible : cavistes et restaurants.

3/ LES INATTENDUS

Des vins pour faire et se faire plaisir. Des cuvées décomplexées et contemporaines au ton décalé. 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€ 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 5,5€ TTC
disponible : cavistes et bars à vin.



NOUVEAUTÉ 2018

GSM, une seule cuvée déclinée en trois packagings vifs et colorés pour le plaisir des yeux et des papilles...



GÉRARD, SIMONE & MARCEL VIN DE FRANCE

GRENACHE, SAUVIGNON
& MARSANNE

Une robe d'or pâle aux reflets de jade laisse place à de fines notes de fruits à chair blanche, de fleurs des champs et d'agrumes. La bouche relaie cet esprit aérien par une matière vive et ciselée, un fruité précis mis en valeur par un corps charnu et une finale d'une surprenante minéralité.

PRIX PUBLIC 8€ TTC
disponible : cavistes et bars à vin.

Pensée avant tout comme un vin de plaisir pour des repas entre amis, cette cuvée est le pendant du célèbre GSM qui a fait la renommée des vins Méridionaux. Un GSM, oui mais blanc ! Issu d'un assemblage de Grenache blanc, Sauvignon et Marsanne.

Imaginée par Nicolas Rager, cette cuvée exprime toute sa créativité et sa passion pour les terroirs français. Ici, le Grenache est récolté à pleine maturité et vinifié à basse température sous bois pour révéler un maximum d'arômes. La Marsanne est ramassée plus précocement pour amener de la minéralité et de la fraîcheur. Enfin le Sauvignon, récolté plus au sud, avec son caractère mordant vient justement équilibrer les autres cépages. Un vin de plaisir mais qui n'en est pas moins un vin d'experts, pour cette cuvée méticuleusement élevée et mise en bouteille en tout début d'année pour conserver le maximum de fraîcheur.

Une cuvée éco-citoyenne élevée dans le respect de la nature et des sols (limitation des intrants, traitement des effluents...), avec un packaging est lui aussi éco-responsable. La bouteille est produite localement par O-I et fabriquée à partir de 80% de verre recyclé. L'étiquette est imprimée sur du papier recyclé sans utilisation d'or à chaud.



ÉLÉMENTS CLÉS

VIGNOBLES 260 ha en partenariats - 50 ha en fermage
VOLUMES 8,3 Millions de bouteilles expédiées
CHIFFRE D’AFFAIRES 2016 21 millions d’Euros
Nombre de collaborateurs 44
Présence dans plus de 50 pays à l’export

OUTIL TECHNIQUE

3 lignes d’embouteillage / 1 groupe de BIB
1 laboratoire intégré

ÉQUIPE

Directeur Général THOMAS GIUBBI
Directeur du Site ANDRE BOURG
Directeur des achats, œnologue NICOLAS RAGER
Direction commerciale THOMAS GIUBBI
Responsable Marketing MELANIE GONZALEZ

CONTACT PRESSE

Agence l’eau à la bouche CLAUDE RIGOULET
claude@ealbmarketing.com
+33(0)6 48 94 71 24

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