

« VIN DE DOMAINE, MARQUE BIO ET DE PAYS-D'OC POUR VIGNOBLES ET COMPAGNIE NOUVEAUTÉS »**Vin de domaine, marque bio et de pays-d'oc pour Vignobles et Compagnie****NOUVEAUTÉS**

Vignobles et Compagnie lance « S des Sources », un costières-de-nîmes en sélection parcellaire du Château des Sources situé à Bellegarde (30), repris en janvier 2017 par la winery (PVC : 10 €). La maison gardoise développe également deux nouvelles marques. La première, Pure Évidence, propose des côtes-du-rhône bio rouge et blanc, commercialisés aux alentours de 6 € en GMS, soulignant son image de négociant engagé dans la viticulture. L'autre marque, Nos Origines, comprend des IGP pays-d'oc cabernet sau-

vignon (rouge), grenache (rosé) et sauvignon (blanc) diffusés en GMS à environ 5 €. Vignobles et Compagnie a réalisé un CA stable de 21 M€ tout en ayant produit 600 000 cols de moins, soit 8 M de bouteilles. En 2018, l'entreprise gardoise qui externalisait sa vinification l'a entièrement rapatriée sur le Château des Sources dont la rénovation sera fêtée en juin prochain. L'entreprise gère par ailleurs en fermage le Domaine Cantarelles sur la commune de Bellegarde en AOP costières-de-nîmes. ■ **Emmanuel Brugvin**

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmarketing.com**VIGNOBLES & COMPAGNIE**
engagés depuis 196319 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

Vignobles & Compagnie lance deux nouvelles gammes bio

NOUVEAUTÉS

La société de négoce gardoise Vignobles & Compagnie (ex-Compagnie rhodanienne) lance deux nouvelles gammes en bio. La gamme « Nos origines », en IGP pays-d'oc, déclinée en trois cépages, chardonnay, merlot, cabernet-sauvignon, sera disponible en grande distribution (PVC : 7 €). La seconde gamme, « Pure évidence », comprendra des AOC côtes-du-rhône dans les trois couleurs (PVC : 9 € en GMS). ■ **N.B.**

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmktg.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

« VIGNOBLES & COMPAGNIE ÉTOFFE SA GAMME EN VINS BIO POUR LE OFF-TRADE »

Vignobles & Compagnie lance deux nouvelles collections de vins bio pour répondre à la forte demande de ses partenaires-distributeurs. Elles sont destinées en particulier au circuit de la grande distribution, dont les ventes en vin s'essouffent.

La maison de négoce rhodanienne Vignobles & Compagnie (ex- Compagnie rhodanienne) annonce le lancement de deux nouvelles gammes bio pour le réseau off-trade (GD, caviste, épicerie, etc) pour la France et l'export. L'objectif : « Répondre à une forte demande, celle d'accompagner nos distributeurs dans le développement de leur assortiments en vins bio », précise Thomas Giubbi, son directeur. Autre explication avancée: la difficulté de sourcing auprès des domaines historiquement partenaires, qui ont subi des aléas climatiques en 2018. « Nous voulions consolider notre offre en vin bio », poursuit le responsable.

La première gamme lancée s'appelle « Nos origines ». Elle est composée de trois vins de cépages en IGP Pays d'Oc millésime 2018 : un Grenache pour le rosé, un Cabernet-sauvignon pour le rouge et un Chardonnay pour le blanc. Ils sont déjà en ventes dans la boutique au prix de 7€ TTC la bouteille. « Avec cette gamme, nous avons cherché à simplifier l'offre et cibler plutôt les jeunes consommateurs », précise Thomas Giubbi. C'est aussi une catégorie qui globalement souffre moins que les autres en grande distribution.

Le marché américain marque le pas en 2019

La seconde collection est un Côtes-du-Rhône bio nommé « Pure évidence », décliné en blanc et rouge. « Le choix s'est porté sur cette appellation parce qu'elle a la plus haute distribution numérique dans les rayons et c'est aussi la plus volumique », explique le responsable. Les flacons sont vendus 9€ TTC en boutique.

Ces nouveaux vins bio sont actuellement en cours de commercialisation, les premières expéditions ayant déjà eu lieu. 6000 cols dans chaque référence ont pour le moment été produits

Ces lancements commerciaux interviennent dans un contexte de baisse de consommation des vins depuis deux ans sur les marchés matures comme la France, qui représente 70% de l'activité de l'entreprise. Mais l'export est également en perte de vitesse, en particulier le Royaume-Uni, la Chine et, fait nouveau, les États-Unis, qui « marquent le pas depuis le début de l'année 2019 ».

Après avoir perdu des volumes entre 2017 et 2018, le dirigeant prévoit pour 2019 un maintien de l'activité avec 7,5 millions de cols écoulés et un chiffre d'affaires d'environ 21 millions d'euros ; des résultats donc « plutôt satisfaisants dans un contexte de marché récessif ». Cette performance est permise par une meilleure valorisation des vins vendus, qui elle-même s'inscrit dans une stratégie de montée en gamme entamée il y a deux ans..

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmktg.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

Trois nouvelles cuvées du Rhône chez Vignoble & Compagnie

Le producteur de vins de la Vallée du Rhône Vignoble & Compagnie lance « S », une sélection parcellaire du Château des Sources en blanc et en rouge, en circuit CHR et sur la boutique en ligne au prix public de 10 €. Vignobles & Compagnie a également élaboré deux nouvelles cuvées pour renforcer son offre bio. « Nos origines », en blanc, repose sur une gamme de vins de cépages (chardonnay, merlot, cabernet-sauvignon) et est disponible en GMS et sur la boutique au prix public de 7 € TTC. Pure Évidence, en rouge (AOP côtes-du-rhône), est commercialisé en circuit CHR et sur la boutique (9 € TTC).

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmktg.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

GAMME BIO

La Maison de négoce
Vignobles & Compagnie
(Castillon du Gard) lance une
nouvelle gamme de vins bio.

Ainsi, la gamme Pure
Évidence est dispo-
nible en AOC Côtes
du Rhône et dans
les trois couleurs.
Elle est destinée au
circuit CHR et sur la
boutique en ligne
au prix public de 9 €
TTC.

Sur l'étiquette,
l'empreinte digitale
incrustée dans la
feuille de vigne
rappelle le travail de
l'homme mais aussi
le nœud du bois.



CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmktg.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

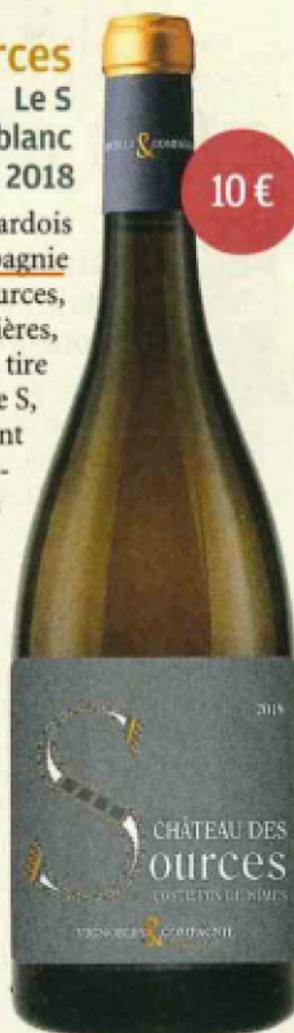


Château des Sources

Le S
AOP costières de nîmes blanc
2018

Le petit négociant gardois Vignobles et compagnie a racheté le château des Sources, dans les costières, en janvier 2017. Il en tire cette très belle cuvée S, assemblage élégant de marsanne (70%) et rousanne élevé en fûts de chêne. La note boisée est ici parfaitement fondue dans la complexité aromatique du vin et apporte juste un petit supplément de coffre et de gras. Un très beau vin à un prix raisonnable qui pourra sans pâlir accompagner un homard, des saint-jacques ou une belle volaille.

Chez les cavistes
ou en ligne sur
vignoblescompagnie.com



VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

CONTACT PRESSE:
Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
clauder@ealbmktg.com

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com



VIGNOBLES & COMPAGNIE : LE SENS DE L'ENGAGEMENT

Vignobles & Compagnie existe depuis 1963, soit soixante ans bientôt, de tout ce qui a été accompli au cours de ces six décennies qu'est-ce qui vous rend le plus fier ?

Je répondrais, sans hésiter, notre engagement auprès des vignerons gardois. Cet engagement est présent tout au long de notre histoire. De 1963 à 1990, nous sommes engagés auprès de caves coopératives pour les accompagner de la vigne au verre ; de la culture des raisins, à l'élaboration et à la vente de leurs vins. Depuis 1990, nous développons des partenariats avec des domaines et châteaux particuliers, toujours avec le même esprit, accompagner les hommes et les femmes pour produire le meilleur vin qui soit, dans le respect du terroir. Nous avons d'ailleurs établi une « Charte Partenaire » qui scelle notre engagement à respecter l'âme que les vignerons mettent dans leur vin. Et depuis peu, nous sommes devenus exploitants. En 2017, le Château des Sources, un de nos partenaires historiques, s'est trouvé sans repreneur, et nous avons décidé d'en assurer nous-mêmes la conduite.

Si l'engagement est une constante qu'est-ce qui a changé avec le temps ?

Ce qui a changé, entre autres, est l'attention portée à l'environnement et au développement durable. Depuis mon arrivée en 1991, Vignobles & Compagnie a amorcé un virage vers le bio et nous guidons nos partenaires dans cette direction. Même si nous restons un négociant, et effectuons un travail d'assemblages pour produire nos cuvées propres, nous travaillons de plus en plus en amont, et nous sommes engagés en viticulture pour une production de raisins toujours plus sains et de meilleure qualité, dans le respect des équilibres écologiques. La plupart de nos domaines partenaires ont la certification HVE 3. Nous avons mis au point une bouteille armoriée « éco-conçue », plus légère et donc moins gourmande en CO2 lors de son transport. Tout dernièrement, nous avons bâti un bassin d'épuration naturel et écologique pour les effluents. Et pour chaque caisse de notre cuvée Les Combelles vendue, nous nous sommes engagés à planter un arbre...

Vignobles et Compagnie développe aussi sa propre gamme « Signatures ». Pouvez-vous nous en dire deux mots ?

Signature existe depuis le millésime 2015 sur les AOP Côtes du Rhône et Châteauneuf-du-Pape. Ce sont des vins d'assemblage où la Syrah domine. Cela peut paraître étonnant pour la Vallée du Rhône sud, mais la Syrah du Gard, notre terroir, présente des notes joliment épicées et apporte de la structure. Alliée à la gourmandise du Grenache, elle donne des vins frais et élégants. Le Mourvèdre vient compléter l'assemblage. C'est un choix audacieux, mais c'est l'audace qui fait les grands vins.

Propos recueillis par *Gérald Olivier*

Vignobles & Compagnie, the sense of commitment ||
Interview of Thomas Giubbi, General Manager

Vignobles & Compagnie has been existing since 1963, for nearly sixty years, of all that has been accomplished during these six decades what makes you most proud?

I would answer, without hesitation, our commitment to our vine growers. This commitment is present throughout our history. From 1963 to 1990, we have been committed with cooperative cellars to accompany them from the vineyard to the glass; from the growing of the grapes to the making and selling of their wines. Since 1990, we have been developing partnerships with particular estates and chateaus, always with the same spirit, to accompany men and women to produce the best possible wine, respecting the terroir. We have also established a "Partner Charter" that seals our commitment to respect the soul that winemakers put in their wine. And recently, we became growers ourselves. In 2017, Château des Sources, one of our historic partners, could not find a buyer, and we decided to manage it ourselves.

If your commitment is continuous, what has changed over time?

What has changed, among other things, is the attention paid to the environment and sustainable development. Since my arrival in 1991, Vignobles & Compagnie has initiated a shift towards organic farming and we are guiding our partners in this direction. Even if we remain a merchant, and carry out blending work to produce our own cuvees, we work more and more upstream, and we are committed to viticulture for the production of ever healthier and better quality grapes, while respecting ecological balances. Most of our partner domains have HEV 3 certification. We have developed an "eco-designed" armor-plated bottle, lighter and therefore less CO2-intensive to transport. Recently, we have built a natural and ecological purification basin for effluents. And for each box of our Les Combelles cuvée sold, we have promised to plant a tree ...

Vignobles et Compagnie also develops its own range "Signatures". Tell us about it.

Signature exists since the 2015 vintage in the Côtes du Rhône and Châteauneuf-du-Pape AOPs. These are blend wines in which Syrah dominates. It may seem surprising for the southern Rhône Valley, but the Syrah from the Gard area, our terroir, has nice spicy notes and provides structure. Combined with the moreishness of Grenache, it gives fresh and elegant wines. Mourvèdre complements the blend. It's a bold choice, but it's audacity that makes grand wines.

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealmarketing.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com

Les Maisons des vins lancent le concours des wineries engagées

Jean-Louis Reynier

Cette année, l'Union des Maisons de Vins du Rhône a créé le premier concours des Wineries du Rhône engagées pour récompenser l'implication des Maisons de négoce de la Vallée du Rhône en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). *"L'enjeu est d'être des acteurs vertueux de notre environnement économique, géographique, social, naturel"*, précise Etienne Maffre, président de l'UMVR.

Fort de cet engagement, l'ensemble des maisons de négoce adhérant à l'UMVR ont pu participer cette année au premier concours récompensant l'action 2018 la plus

remarquable en matière de RSE. Toutes les initiatives relevant d'une démarche RSE étaient éligibles. Il pouvait ainsi s'agir aussi bien de démarches générales, qu'environnementales, éthiques, socioéconomiques ou encore d'actions visant le bien être les salariés de l'entreprise. Quatre projets ont été défendus, celui de la Maison Gabriel Meffre portant sur les améliorations de qualité de vie au travail et plus particulièrement l'ergonomie des postes de travail, présentant des bénéfices directs pour le personnel ; celui de la Maison Castel portant sur l'installation d'un système de récupération des calories des compresseurs pour préchauffer

l'eau ; le projet de la Maison Vignobles & Compagnie consistant en un système innovant et organique de filtres plantés de roseaux pour le traitement des eaux usées ; enfin, le projet de la Maison Chapoutier, proposant aux salariés un stationnement facilité à l'extérieur de la ville et la mise à disposition gratuite de vélos. C'est finalement la Maison Chapoutier qui a remporté le plus grand nombre de suffrages. ■

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

Agence l'eau à la bouche - Claude Rigoulet
claude@ealbmarketing.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

19 chemin neuf - 30210 Castillon du Gard
Tél : +33 (0)4 66 37 49 50
Fax : +33 (0)4 66 37 49 51
contact@vignoblescompagnie.com
www.vignoblescompagnie.com