

LE VIGNERON

JANVIER 2020

LES WINERIES DU RHONE S'ENGAGENT !



portant sur les améliorations de qualité de vie au travail et plus particulièrement l'ergonomie des postes de travail. Celui de la Maison Castel portait sur l'installation d'un système de récupération des calories des compresseurs pour préchauffer l'eau, avec impact direct sur les problématiques environnementales. Le projet de la Maison Vignobles & Compagnie consistait en un système innovant et organique de filtres plantés de roseaux pour le traitement des eaux usées.

Au final, c'est 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, qui a remporté la première édition de ce Concours. Rendez-vous en 2020 pour la 2^e édition. 🌸

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 ET COMPAGNIE MET LE TURBO SUR LE BIO

► Filiale du groupe Taillan en vallée du Rhône, Vignobles et Compagnie accompagne le développement des ventes de vins bio avec deux gammes, l'une en indication géographique protégée pays-d'oc baptisée Nos Origines, l'autre en appellation d'origine protégée côtes-du-rhône intitulée Pure Évidence. La première se décline autour de trois cépages : cabernet-sauvignon en rouge, chardonnay en blanc et merlot en rosé. La seconde se présente également dans les trois couleurs. Elles sont toutes les deux le fruit des partenariats mis en place par l'entreprise avec l'amont.

Contenance : 75 cl PVC indicatifs : 7 € pour Nos Origines et 9 € pour Pure Évidence

LE PLUS Une offre large sur le segment porteur du bio.

LE MOINS Les difficultés d'approvisionnement sur certains cépages tels que le chardonnay.

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, France**

Nicolas Quiles has a job many people would envy. Armed with a diploma in oenology from the University of Burgundy, he travels the Rhône Valley and the arc of France's Mediterranean coast, inspecting grapevines, discussing blends with producers—and tasting the results. It's a shame he's now got to wrestle with something as banal as tariffs.

In mid-October the U.S. imposed a 25% tax on bottles of imported French table wine. That sent Quiles scurrying to source vintages with an alcohol content above 14% that dodge the levy because the U.S. classifies them as dessert wines. He's not happy about it. He's spent years working with winegrowers to perfect a palate-pleasing balance of fruit and freshness in rosé wines that, by design, is near impossible to achieve with a high-alcohol content. "It's absurd," Quiles says as he surveys vines at Château des Sources southeast of Nîmes. "We're going against the trend of recent years, and it's not coherent."

Taste sensitivities aren't the only thing at stake for French wine. For Quiles's employer, winery Vignobles & Cie., the U.S. is the biggest export market and a crucial source of growth at a time when young French people are drinking less wine than their parents.

The winery has tax workarounds. In August, Managing Director Thomas Giubbi dispatched his first batch of a 12.5% Costières de Nîmes rosé to a new client, Florida Caribbean Distillers, not in bottles that would incur the 25% tax, but in 24,000 liter vats known as flexitanks. After the taxes were announced in October, the U.S. importer introduced the wine under the brand Le Roséy, complete with a campaign dubbed #TrumpTariffFree.

Quiles's quest for a stronger wine has not been in vain. The Rhône Valley's Grenache grapes traditionally produce strong reds anyway. One rosé, Tavel, is rich in color and alcohol because, unlike most of its pink peers, it goes through a maceration process during production. Following a hot summer, the 2019 vintage came in safely over 14%. Vignobles & Cie. has the biggest share of Tavel trading. "I've got to move fast with Tavel," Quiles says. "We'll have

to bottle and dispatch it in January because who knows what will happen in February." —*William Horobin*

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

Notre sélection de 5 vins pour l'été 2020

1. Tavel Vignobles & Compagnie Réserve des Chastelles 2019



Difficile de trouver un vin rosé de caractère pour l'été. En vous tournant vers l'appellation tavel, vous avez généralement l'assurance de trouver un produit qui conviendra à tous. Et qui pourra surtout se boire à l'apéritif aussi bien qu'avec un poisson, de la charcuterie ou de la viande à la plancha !

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

NOS BONS ACCORDS LE TAVEL



LE VIN

Née en 1936 dans le sud de la vallée du Rhône, l'appellation tavel est la seule exclusivement dédiée au rosé. Un rosé rubis clair et brillant, produit aujourd'hui par trente-deux domaines et quatre caves coopératives sur 930 hectares de vignes. C'est une longue macération des raisins qui donne au tavel sa jolie couleur si intense.

Mieux le connaître pour mieux le choisir

Une seule couleur, donc, mais neuf cépages rouges et blancs et trois types de terroirs apportent une certaine diversité de style dans les vins, sans perdre un caractère bien

marqué, une belle structure et la fameuse "couleur tavel" : une appellation à part, unique et inclassable.

Le champion des accords

Cette charpente, cette puissance et cette ampleur en bouche doublée d'une finale vive font du tavel un vin de tout un repas, de l'apéritif jusqu'au dessert, été comme hiver. Il se marie avec les plats classiques ou modernes, avec un gros penchant pour les recettes exotiques. Bref, le tavel c'est quand on veut, où l'on veut, avec une petite préférence pour les recettes développant une saveur assez puissante... comme lui.

De la bouteille au verre

Ce rosé se sert bien frais mais pas glacé, entre 12 et 14 °C, dans un verre à pied pour mieux l'apprécier. On l'aime jeune et sur le fruit, mais certaines cuvées peuvent vieillir agréablement plusieurs années, en prenant de la complexité.

Nos bons accords avec

Le tavel

Ce vin intense, à la belle personnalité, offre la fraîcheur d'un rosé et la structure d'un rouge. Cela lui permet de se marier aussi bien avec les tartares qu'avec la cuisine exotique.

Fruité et puissant

Grenaches noir et blanc, syrah, cinsault et carignan composent un vin à la robe colorée et brillante, au nez de fruits rouges dominé par la fraise avec des notes de grillé. Sa bouche ample et longue présente une finale épice. Il est parfait sur le tartare de bœuf, un vitello tonnato, comme sur un riz noir aux calamars, un chèvre frais aux herbes ou se plait avec une pizza aux aubergines et au thym.

Tavel 2019, Réserve des Chastelles, Vignobles & Compagnie, 7,50 €, Intermarché.

En biodynamie

Un terroir de lauzes, des vendanges de nuit et une longue macération, le tout en biodynamie, donnent à ce vin une agréable robe rose intense, des arômes de groseille, de fraise et de framboise. La bouche est franche, puissante, longue, élégante et équilibrée. On le déguste à 13 °C sur le curry d'agneau, un colombo de cochon, des légumes farcis, une paella mixte ou se sert avec des empanadas au poulet.

Tavel 2019, Domaine des Carabiniers, 12,60 €, sur site du domaine et chez les cavistes.

Un grand classique

Né sur un terroir de sable, un vin bien connu des amateurs pour sa couleur rubis clair, son nez de fruits rouges et de pêche avec des notes d'épices. La bouche complexe, harmonieuse et longue est dotée d'une finale très fraîche et poivrée. Idéal pour un apéro d'été, il aime le curry d'agneau ou le tartare de bœuf.

Tavel 2019, Château d'Aqueria, 12,20 €, départ cave et chez les cavistes.

TEXTES: ELISABETH DE MEURVILLE



VIGNOBLES & COMPAGNIE engagés depuis 1963

CONTACT PRESSE:
Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

TAVEL

***Réserve des Chastelles 2019,
Vignobles & Compagnie, 7,50 €.***

Pour cette appellation dédiée au rosé, les vignerons de Tavel proposent ce très joli rosé à la robe soutenue. Dès le premier nez, les fruits rouges s'imposent avec une touche d'amande grillée. En bouche, on retrouve ce fruit très présent, avec de la puissance et de la rondeur. Un bon compagnon pour de petits fromages de chèvre bien affinés et un trait d'huile d'olive. Chez Intermarché.



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

LE POINT CÔTES DU RHÔNE, UN VENT DE FRAÎCHEUR

SEPTEMBRE 2020



Sélection

Sur 124 vins à moins de 12 euros

CÔTES-DU-RHÔNE

- 2019

13,5/14 - Château Beauchêne

Piolenc (84)
04.90.51.75.87.

Grande Réserve. Nez fin, cerise, fraise, réglisse en bouche, demi-corps, juteux, finale fraîche. 9,90 €.

15,5/16 - Bonpas

Caumont-sur-Durance (84)
04.90.23.67.98.

Réserve de Bonpas. Fruits noirs, burlat, mûre, note de garrigue,

cerise, fraise, garrigue, petits tanins sapides. 10 €.

16 - Domaine Montirius

Sarriens (84)
04.90.65.38.28.

La Muse Papilles. Nez expressif, fruité pur, fruits rouges, cerise, bouche chamue, tanins fermes, enrobés, en longueur, finale épicée. 11,79 €.

16 - Domaine de la Mordorée

Tavel (30)
04.66.50.00.75.

Voir le portrait d'Ambre Delorme.

La Dame rousse. Nez fin, parfumé, fraise, cerise, juteux, petits tanins fermes, bouche onctueuse, amer fin, finale fraîche, à attendre un peu. 9,25 €.

14,5/15 - Domaine de l'Olivier

Saint-Hilaire-d'Ozilhan (30)
04.66.37.08.04.

Domaine de l'Olivier rouge. Fruits rouges, noyau, fruité pur en bouche, tanins ronds, harmonieux, de la chair, finale gourmande, poivrée. 6,40 €.

15,5/16 - Domaine Pique-Basse

Roaix (84)
04.90.46.19.82.

fraicheur mentholée, charnu, pulpeux, tanins fins, enrobés, élégant. 5,90 €.

14,5/15 - Le Clos du Caillou

Courthézon (84)
04.90.70.73.05.

Le Caillou. Fruits rouges, griotte, fraise, fruité pur en bouche, souple, tanins fins, veloutés, gourmand. 11 €.

14 - Cellier des Dauphins

Tulette (26)
04.75.96.20.00.

Rouge. Fruits rouges, note florale, nez séduisant, bouche souple, petits tanins fins, finale gourmande. NC.

14,5 - Le Cellier des Princes

Courthézon (84)
04.90.70.21.44.

Domaine Saint-Jacques. Fruits rouges, réglisse, laurier, petits tanins fermes, de la fraîcheur, noyau en finale, gourmand. 6,15 €.

végétal frais, juteux, tanins fermes, fruité pur en bouche, note amère fine, savoureux. 6,05 €.

14,5/15 - Sans sulfites ajoutés.

Nez de fruits noirs, mûre, sureau, note florale, violette, bouche fraîche, petits tanins enrobés, note de réglisse, finale poivrée. 5,90 €.

14 - Domaine de Verquière

Sabliet (84)
04.90.46.90.11.

Nez élégant, fruits rouges, bouche fine, tanins délicats, finale gourmande, fine. 6,50 €.

14 - Vignobles & Compagnie

Castillon-du-Gard (30)
04.66.37.49.50.

Les Combelles HVE3. Très ouvert, floral, violette, tanins denses, juteux, végétal frais, note amère, finale savoureuse. Entre 4 et 5 €.

- 2018

13,5/14 - Domaine de l'Amandine

Séguret (84)
04.90.46.12.39.

Fruits rouges, bouche fraîche, tanins fins, gourmand, finale salivante. 7,70 €.

15 - Domaines André Aubert

15 - Domaine des Favards

Violès (84)
04.90.70.94.64.

Voir le portrait de Céline Barbaud.

Les Bons Moments. Expressif, notes florales, élégant, frais, fruits noirs, tanins fins, finale épicée. 6,60 €.

15 - Domaine Fond Croze

Saint-Roman-de-Malegarde (84)
04.90.28.97.07.

Cuvée Confiance. Nez fin, fruits rouges, floral, végétal frais, note anisée, petits tanins fermes, juteux, épicé, gourmand. 7 €.

16 - Château Gigognan

Sorgues (84)
04.32.62.26.81.

Cuvée sans soufre ajouté. Fruits noirs, sureau, bois de réglisse, tanins denses, salivants, bien équilibré, long, savoureux. 12 €.

14,5 - Domaine de l'Harmas

Orange (84)
04.90.51.02.71.

enrobés, finale salivante, délicate. 7,50 €.

14 - Domaine Clos du Palay

Séguret (84)
04.86.71.27.18.

Fleur du Palay. Fruits rouges, floral, tanins fins, bouche légère, parfumée, finale sapide. 10,20 €.

14,5/15 - Domaine Clos Romane

Cairanne (84)
06.15.52.05.34.

Fruits rouges, note de kirsch, noyau, juteux, bouche chamue, ronde, tanins souples. 7,50 €.

14,5/15 - Delas Frères

Tain-l'Hermitage (26)
04.75.08.92.97.

Saint-Esprit. Cerise, fraise, fruité pur, bouche ronde, tendre, petits tanins vifs, sapides, finale poivrée. 9 €.

14 - Domaine des Escaravilles

Rasteau (84)
04.90.46.14.20.

Les Antimagnes. Fruits rouges, noyau, végétal frais, note mentholée, amer fin, tanins sapides, finale nette, salivante, réglisse. 8,50 €.

14 - Domaine de l'Espigouette

Violès (84)

Harmonie by Harmas. Nez discret, fruits rouges, bouche simple, juteuse, petits tanins souples, note de kirsch, noyau, finale gourmande, mentholée. 6,60 €.

14 - Château de Lignane

Suze-la-Rousse (26)
06.29.02.09.34.

Les Dimanches de Lignane. Fruits rouges, cerise, framboise, tanins fins, souples, juteux, gourmand. 8 €.

14,5/15 - Domaine La Løyane

Rochefort-du-Gard (30)
06.22.67.29.43.

Bonheur. Cerise, note de kirsch, tendre, raffiné, tanins fins, petite astringence agréable, finale savoureuse, nette. 8,20 €.

14/14,5 - Domaine de la Monardière

Vacqueyras (84)
04.90.65.87.20.

Les Calades. Nez frais, aromatique, fruits rouges, fin, gourmand, juteux,

note mentholée, tanins fins, souples, fondus, finale gourmande. 12 €.

13,5/14 - Château de Montrin

Montrin (30)
04.66.57.51.52.

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard. Fruits rouges, fraise, framboise, souple, gourmand, juteux. 11,10 €.

15 - Domaine de la Mordorée

Tavel (30)
04.66.50.00.75.

La Dame rousse. Cerise, griotte, bouche fine, délicate, parfumée, rose, tanins fins, enrobés, finale fraîche. 9,25 €.

16 - Domaine Pelaguié

Saint-Victor-la-Coste (30)
04.66.50.06.04.

Nez fin, aromatique, note mentholée, tanins veloutés, harmonieux, juteux, fruité pur en finale, gourmand. 6,50 €.

15 - Ravoire et Fils

Salon-de-Provence (13)
04.90.73.01.10.

Nez frais, floral, bois de réglisse, bouche dense, tanins fins, salivants, tout en longueur, finale élégante.

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT » - ILLUSTRATION : DUSAULT POUR « LE POINT »



RAYON BOISSON

OCTOBRE 2020

VIGNOBLES & COMPAGNIE MET UN PIED A CAIRANNE.

La filiale du groupe **Taillan** dans la vallée du Rhône méridionale investit **l'appellation cairanne** devenue cru en 2016. Elle a en effet noué un partenariat avec le domaine de la **Font de Salignan** dont elle va commercialiser le cairanne rouge en GSM à compter de cette année. Il sera positionné à **6,85 €**. Un prix qui se situe en dessous des autres crus rhodaniens, rasteau, beaumes-de-venise et vacqueyras notamment. Ce vin bénéficie, en prime, de la certification Haute valeur environnementale (HVE).

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

NOUVELLES MARQUES DE CRUS RHODANIENS CHEZ VIGNOBLES & COMPAGNIE

Nouvelles marques de crus rhodaniens chez Vignobles et Compagnie NOUVEAUTÉS
Vignobles et Compagnie poursuit sur sa lancée de nouveaux produits. Pour Lidl, l'entreprise gardoise, très présente à Châteauneuf-du-Pape, a créé à ce cru un millésime 2019 Bertrand de Got, présent lors de la dernière FAV à 14,99 € et noté « coup de cœur » par l'enseigne. Thomas Giubbi, son directeur, prépare pour l'année prochaine une nouvelle marque de ce cru méridional à destination de la GD française et de l'export. Cette année, l'ex-Rhodanienne a également mis sur le marché les Rives de Malva, une nouvelle marque en saint-joseph pour sa gamme Terroir. ■ **E.B.**

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

L'activité de Vignobles et Compagnie en retrait sur les 3 premiers trimestres

FRANCE

En raison de la situation sanitaire, l'activité de vente de vins conditionnés de Vignobles et Compagnie accuse un recul de 8% entre janvier et septembre. Cette réduction de voilure s'explique essentiellement par les insuccès des FAV de printemps et d'automne, la baisse de l'activité export vers le circuit traditionnel en Europe et la contraction du marché américain. En 2019, l'entreprise de Castillon-du-Gard a réalisé un CA de 18,10 M€ en vins conditionnés (équivalent 8 M de cols) avec ses marques propres et ses domaines partenaires pour une activité globale de 20.50 M€. L'entreprise réalise également des ventes de vin en vrac et de la prestation de services. ■ E.B.

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

DES CLIENTS SENSIBLES AU FACTEUR PRIX

DES CLIENTS SENSIBLES AU FACTEUR PRIX

Le plus grand hyper de la vallée du Rhône a souffert d'un environnement complexe mais a tiré son épingle du jeu grâce aux promotions, aux bonnes affaires sur les produits locaux et sur les effervescents à la croissance inattendue.

par Emmanuel Brugvin

Comme les années précédentes, Auchan Avignon-Nord (17900 m²) a parfaitement répondu à sa clientèle habituelle, à la recherche de promotions sur l'ensemble des produits et de bonnes affaires sur des côtes-du-rhône méridionaux. En revanche, les restrictions sanitaires sur fond de crise des hypermarchés se sont traduites par une baisse d'environ 25% du CA par rapport à l'année précédente. L'inauguration, qui a lieu chaque année de 18 à 22 heures, fut annulée. Un arrêté préfectoral interdisait depuis septembre la vente d'alcool après 20 h dans ce magasin qui ferme à 21 h 30. Cette année, les habitués restaurateurs et exportateurs qui raffolent des bonnes affaires et multiplient par trois ou quatre les ventes sur certaines tranches horaires, ne sont pas venus, coincés entre deux vagues de confinement qui affectent leur activité.

LES ACCORDS METS & VINS NE SONT PAS UNE ATTENTE LORS DES FAV

Le catalogue national de 36 pages innovait cette année avec une présentation mettant en avant les accords mets et vins et classant les produits autour de plats et non pas par région viticole. « Cette approche nous a valu des remontées négatives de nos clients qui ne s'y retrouvaient pas, souligne Loïc Alanche, manager des rayons liquides d'Auchan Le Pontet. Certes, cette demande de renseignements en magasin d'accords mets et vins est très fréquente chez nos

clients lors des fêtes où les plats principaux sont décidés à l'avance. Pour une FAV d'automne, nos consommateurs viennent surtout renouveler leur cave et veulent visualiser leur futur stock au travers d'un catalogue classé par régions ».

Le magasin n'a pas échappé à ses fondamentaux en réalisant ses meilleures ventes sur l'offre prix. Ainsi, pour les bordeaux et bourgognes, seuls ceux associés à de très belles promotions comme des packages assortis de bouteilles gratuites, sont partis très vite. Par chauvinisme, les clients ont concentré leurs achats sur les côtes-du-rhône méridionaux aux marques récurrentes dans le magasin qui offraient, pour l'occasion, des prix plus attractifs. « Nous avons sélectionnés des offres spécifiques de nos fournisseurs locaux comme Terra Ventoux, Rhonea, les Vignerons du Mont Ventoux, Vignobles et Compagnie ainsi que certains domaines au travers de maisons de négoce, assure Loïc Alanche qui est entré chez Auchan il y a quinze ans par le rayon vins. Notre meilleure vente reste le côtes-du-rhône La Nuit des Temps Joseph de Vassadel (marque ombrelle) en carton de six dont deux bouteilles gratuites. Le BIB de cinq litres des Demoiselles Coiffées des Vignerons du Mont Ventoux à 12,99 € prend la seconde place ». Les côtes-du-rhône méridionaux invendus de la FAV ne feront pas long feu en fond de rayon.

SUCCÈS INATTENDU POUR LES BULLES

« Les effervescents connaissent cette an-

née une croissance de 3% dans le magasin, contrairement à la tendance nationale pour l'enseigne, reprend le manager. Le champagne Baron Fuenté grande réserve, présenté sur la couverture du catalogue à 19,95 € avec la seconde bouteille à moitié prix a tiré le rayon des bulles. Le prosecco, dopé par le succès du spritz à l'apéritif, a boosté les ventes grâce à des références en promotion ». Ainsi le prosecco Mascio proposé à 11,96 € les trois bouteilles s'est arraché, contrairement au Valdobbiadene moins abordable à 8,90 € la bouteille, malgré sa mise en avant « coup de cœur » dans le catalogue.

Pour Loïc Alanche, son magasin reste sur ses fondamentaux qui ont toujours fait son utilité depuis des décennies : assurer de belles affaires au plus grand nombre. ■



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

CONTACT PRESSE:

Thomas Gubb, Directeur général V&CO

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

SPECIAL PROMOTION

VIN DE FRANCE
WINES TASTED
and RATED

Prepare to be dazzled by French wine making at its value-for-money best. These wines have been selected by the *Wine Enthusiast* tasting panel for your drinking pleasure. Combining French know-how with Vin De France creativity, all the wines listed here scored a minimum of 88 points.

Find the full selection of *Vin De France* wines at: www.winemag.com/ratings Keyword: *Vin De France*



EDITORS' CHOICE

90
POINTS
FLORENT
DESCOMBE
2019
Grenache
\$16.00
RODINIA LLC



90
POINTS
MARIS
2015
Brama
Grenache Gris
\$60.00
VINTNERS
ALLIANCE



BEST BUY
89
POINTS
CAFÉ DU MIDI
2019
Merlot
\$11.00
SAVORIAN INC



BEST BUY
89
POINTS
DOUDET
NAUDIN
2019
Chardonnay
\$14.00
SOLSTARS



BEST BUY
89
POINTS
LIONEL OSMIN
& CIE
2019
Villa La Vie
En Rose
Négrette
\$11.00
VINTAGE IMPORTS,
INC



89
POINTS
MOMMESSIN
2019
Grand Granite
Syrah
\$15.00
DEUTSCH FAMILY
WINE AND SPIRITS



88
POINTS
ALAIN DE
LA TREILLE
2019
Cabernet Franc
\$15.00
KYSELA PÈRE
ET FILS



BEST BUY
88
POINTS
BOUCHARD
AINÉ & FILS
2019
Héritage Du
Conseiller
Chardonnay
\$13.00
DEUTSCH FAMILY
WINE AND
SPIRITS



BEST BUY
88
POINTS
FERRATON
PÈRE ET FILS
2019
La Tournée
Vermentino-
Viognier
\$10.00
SERA WINE
IMPORTS



88
POINTS
FOURNIER
PÈRE ET FILS
2018
Sauvignon
Blanc
\$18.00
DAVID MILLIGAN
SELECTIONS



88
POINTS
FRANÇOIS
LURTON
2019
Les Fumées
Blanches
Sauvignon Blanc
\$15.00
4FRONT IMPORTS,
LLC



BEST BUY
88
POINTS
GABRIEL
MEFFRE
2019
La Chasse
Pinot Noir
\$10.00
VISION WINE
& SPIRITS



BEST BUY
88
POINTS
MAISON DE
LA VILLETTE
2019
Viognier
\$10.00
MONSIEUR
TOUTON
SELECTION LTD



BEST BUY
88
POINTS
TWO BIRDS
ONE STONE
2019
Rouge
Carignan
\$11.00
WINE CIRCLE



BEST BUY
88
POINTS
TUSOCK
JUMPER
2018
Pinot Noir
\$12.00
TRI-VIN IMPORTS

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

V&CO BOUCLE SES APPROVISIONNEMENTS EN CRUS RHODANIENS.

Vignobles et Compagnie boucle ses approvisionnements en crus rhodaniens FRANCE

Vignobles et Compagnie réalise son objectif de travailler avec un domaine partenaire dans chacun des crus de la vallée du Rhône. Thomas Giubbi, son directeur, a signé à Cairanne un contrat exclusif d'approvisionnement avec le Domaine de la Font de Salignan, une propriété de 50 ha. L'entreprise gardoise disposait d'une seule marque sur ce cru. En 2019, Vignobles et Compagnie avait contractualisé avec le Domaine de la Ganse, propriété d'un peu moins de 10 ha en AOP vacqueyras et certifiée bio. ■ **E.B.**

CONTACT PRESSE:

Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

Les Olympes 

2018
17 €

Vigneronne au domaine Les Florets, à Gigondas, Myriam Nicolas a décidé de lancer l'an passé sa propre marque : Les Olympes. Sous cette dernière, elle vinifie des vins d'orfèvre à partir de raisins et de parcelles minutieusement choisis. La gamme ne compte pour le moment que trois vins, dont ce gigondas époustouffiant qui provient de vignes de grenache, de mourvèdre et de syrah, plantées en coteaux à 500 mètres d'altitude. Il capte immédiatement l'attention avec ses notes hyper-aromatiques de griotte, de framboise, de groselle écrasées et de garrigue. La bouche affiche de beaux équilibres, des tanins fondus et soyeux qui lui confèrent un côté sensuel et suave. Nouveau talent à suivre.

 Des caïles rôties farcies au fole gras.



LIRAC

Château de Montfaucon

Comtesse Madeleine
2018

15 €

Signé Rodolphe de Pins, ce blanc sort des sentiers battus avec cet assemblage éclectique de marsanne, de clairette, de grenache et de picpoul. Poire, abricot, fleurs blanches et notes minérales forment un ensemble complexe et élégant. La bouche combine délicatesse et amplitude et s'achève sur des notes amères d'agrumes. Une finale pleine de pep's !

 Carpaccio de noix de saint-jacques aux truffes.

distance. Ce 2017 n'a pas pris une ride. Au contraire, il affirme aujourd'hui son caractère minéral avec de belles notes de fruits blancs à noyau.

 Un bar de ligne aux agrumes.

Château La Canorgue

2019

AB

9,70 €

Transmis de père en fille, ce château est une référence en Luberon. Le rosé séduit par sa robe assez soutenue, éclatante, son nez de fruits rouges confits, sa bouche bien campée, savoureuse, donnant immédiatement des idées de cuisine. Un vrai vin de gastronomie.

 Pissaladière !



LUBERON

Mas Le Novi

Amo-Blanco
2017

AB

13 €

Heureux mariage de vermentino, de grenache et de clairette pointue (qui a la particularité d'avoir des feuilles crantées), ce flacon prouve que le Luberon est un terroir propice aux vins blancs, capables qui plus est de tenir la

TAVEL

Cave des Vignerons de Tavel

Rendez-vous
2019

AB

9 €

Derrière la robe rose framboise se cache un jus pimpant, vinifié sans ajout de soufre. Une première pour la cave des Vignerons de Tavel. Le résultat est des plus plaisants. Notes de fruits rouges (fraise, framboise) acidulés, rafraîchies par une belle vivacité et toujours ces mêmes fruits rouges en finale. Bravo !

 Un aioli.

Domaine Les Chancel

Le Récit
2018

20 €

Ce vin résulte de la belle alchimie entre des grenaches presque soixantennaires plantés sur des sols de sables, des carignans tout aussi âgés et des syrahs cultivées sur des sols argilo-calcaires. Éclatant de fruit, souligné d'épices, il affiche une matière incroyable, aux tanins comme du velours.

 Une souris d'agneau aux épices.

VIN DE FRANCE

VACQUEYRAS

Vignobles et Compagnie

Domaine de la Ganse

AB

9,95 €

Cette maison de négoce sait s'entourer de vignerons partenaires tournés vers leur terroir. À l'image de Coralie Onde, qui a créé ce domaine à partir de parcelles appartenant à sa famille. Bien né, son vacqueyras offre une mâche mûre et ample, assortie d'épices et de sous-bois. Les tanins soyeux parfent l'ensemble.

 Pigeons aux épices.

Château La Croix des Pins

Le Sprint

AB

10,90 €

Aussi incroyable que cela puisse paraître, ce rosé effervescent, 100 % syrah, a vu le jour au pied du massif du Ventoux. Il faut dire que Jean-Pierre Valade, le maître des lieux, œnologue consultant à l'international, maîtrise le sujet sur le bout des doigts. Ses notes de myrtille et de fraise subliment des bulles d'une grande finesse.

 À l'apéritif ou sur une bûche aux fruits rouges.

Terra Ventoux 

Intuition
2017

BIODYNAMIE

14,90 €

Cette cave coopérative classée dans l'appellation Ventoux s'est lancée dans un pari audacieux, cultiver et vinifier une partie de sa production en biodynamie. Il s'agit ainsi de la première cave coopérative de la vallée du Rhône méridionale à certifier ses vins dans le label Demeter. Cette cuvée en est le fruit. Assemblage de grenache et de syrah, elle se pare d'une robe sombre et s'ouvre sur des notes de nez de fruits noirs et de sous-bois nuancées d'épices. Tout en volume, elle s'entoure d'une trame tannique tout en rondeur, relayée par des arômes de fruits mûrs qui raisonnent longtemps au palais. Le vin des belles tablées par excellence.

 Une poulette truffée.



VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

CONTACT PRESSE:
Thomas Giubbi, Directeur général V&CO

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

Voilà des signaux qui ne trompent pas. Cet été, le château Mont-

Redon, l'une des plus prestigieuses propriétés de Châteauneuf-du-Pape (84), a réalisé l'acquisition du domaine de l'Oratoire Saint-Martin à Cairanne. Un an auparavant, l'Union des Vignerons des côtes-du-rhône (UVCDR – Cellier des Dauphins) s'emparait du domaine de Galuval situé dans cette même appellation. Toujours en 2019, la maison de négoce Gabriel Meffre a investi dans ce terroir en s'offrant sept hectares de vignoble. C'est dire l'attrait que suscite le plus récent des crus de la vallée du Rhône méridionale. Ex côtes-du-rhône-villages communal, il a gagné le sommet de la pyramide des vins de la région en 2016. « Nous sommes ambitieux, lance Laurent Brusset, président du syndicat de l'AOP cairanne. Nous l'avons été dès le départ puisque nous avons présenté nos rouges, mais également nos blancs, à l'accession en cru. Nous l'avons ainsi obtenu pour les deux couleurs. »

DES DOSES DE SOUFRE MINIMALES

Les vignerons de Cairanne se sont en outre dotés d'un cahier des charges restrictif : vendanges manuelles obligatoires, tri des raisins imposé et interdiction du désherbage chimique sur les parcelles. Les règles de vinification sont également exigeantes. Elles fixent en effet des doses minimales de sulfites calquées sur celles des vins bio. « Nous avons été les premiers en France à nous situer à ces niveaux », s'enorgueillit le président de l'appellation.



Des opérateurs vont même plus loin. La cave coopérative du village vinifie 100 % de sa production de vins rouges sans soufre ajouté. « Nos vins ont, de surcroît, un style qui plaît beaucoup, indique Samuel Montgermont, directeur général des Grandes Serres, la filiale de la maison Picard dans la vallée du Rhône qui commercialise les vins de la cave en GMS. Ils ont de la finesse et de l'élégance, deux critères qui correspondent aux attentes actuelles des marchés. »

Pour Thomas Giubbi, directeur général de Vignobles & Compagnie, le cru qui se positionne entre 6€ et 7€ le col occupe un segment déserté par ses pairs. « Rasteau, beaumes-de-venise et même vinsobres ont passé la barre des 7€ le flacon. À cet égard, cairanne constitue un excellent rapport plaisir-prix. » Absente de l'appellation, Vignobles & Compagnie vient de conclure un partenariat avec le domaine de la Font de Salignan

« Nous nous sommes dotés d'un cahier des charges ambitieux en rouge comme en blanc », Laurent Brusset, président du syndicat de l'AOP cairanne.

dont elle va distribuer un cairanne rouge certifié HVE et positionné à 6,85 € le col. La Maison Boisset vient pour sa part d'étendre sa gamme Bonpas à l'appellation. Ogier se prépare également à investir la dénomination avec le millésime 2020. Le Cellier des Dauphins est, quant à lui, sur les rangs depuis l'an passé avec une référence signée de son nom.

CARREFOUR PRISE LE CRU

Enfin, la société Terranea, qui a lancé une cuvée baptisée Truffes et Confidences chez Carrefour au moment du passage en cru, est enthousiaste. « C'est un vin qui a trouvé son public, expose Serge Gosialls, son dirigeant. Uniquement vendu en foire aux vins au départ, il vient d'intégrer l'offre permanente des magasins Carrefour du sud de la France. » Autre exemple encourageant, celui du cairanne Reflets de France élaboré par la cave coopérative du village pour le compte de l'enseigne. Les ventes représentent 160 000 cols, le classant parmi les premières références en volume de cette gamme qui s'étend à tous les vignobles tricolores.

CHANTAL SARRAZIN

16 % DES VENTES EN GMS

Selon les statistiques d'Inter Rhône, le cru cairanne commercialise 16 % de sa production en grande distribution. Un chiffre en retrait par rapport aux années précédentes. L'export est aujourd'hui son premier débouché (45 % des ventes) suivi par le CHR (24 %) et la vente directe (15 %). Après le passage en cru, la cave coopérative, principale intervenante en GMS, a fait marche arrière. « Nous avons arrêté des références car, héritage du passé, notre offre n'était pas suffisamment valorisée dans ce circuit », indique un responsable. Tout le travail de la structure consiste aujourd'hui à repositionner sa gamme sur des segments plus valorisés.

Novembre 2020 N° 300 Rayon Boissons

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 MET UN PIED A CAIRANNE

**Vignobles & Compagnie
met un pied à Cairanne**

► La filiale du Groupe Taillan, dans la vallée du Rhône méridionale, dévoile un cairanne produit par le Domaine La Font de Salignan. L'entreprise et le vigneron à la tête de cette propriété ont noué un accord de partenariat cette année.

Il permet à Vignobles & Compagnie d'être présent dans cette appellation qui fait figure de valeur montante dans la région.

L'exploitation est certifiée haute valeur environnementale (HVE).

Contenance : 75 cl
PVC indicatif : 6,85 €



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