

Écrit par le 22 novembre 2024

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin



D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1^{er} et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vigneronns entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l'AOC des Costières. Puis 'Le Minuit Toqué', le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14^e édition de la balade 'Les Vignes Toquées' qui attire jusqu'à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras,

Ecrit par le 22 novembre 2024

diplômé de l'Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l'Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe 'Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l'Étang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d'un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vigneron des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.



Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vigneron pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous



Écrit par le 22 novembre 2024

amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



Vignoble : « Il y a une âme Costières »

Écrit par le 22 novembre 2024



Dans le Gard depuis 1986, [Les Costières](#) sont le porte-drapeau des vigneron AOC, de leur terroir et de leur savoir-faire.

Depuis la Féria de mai 2023, une nouvelle équipe est à la tête du Syndicat des Vignerons, sur ce terroir d'exception qui remonte à l'antiquité, que ce soient les Grecs ou les Romains, 24 communes* en font partie sur 3 309 hectares.

Pour Cyril Marès, le président : « Nous avons des atouts. Un sous-sol, des cépages, un encépagement, des hommes et femmes passionnés. Nous sommes un collectif qui avance avec plaisir et qui s'implique ». Jérôme Castillon, le vice-président ajoute : « Il y a une âme « Costières » qui souhaite transmettre du beau, du bon, qui veut valoriser le travail de chaque vigneron. Chez nous il y a des caves coopératives et des caves particulières donc nous marchons sur nos deux jambes, nous sommes embarqués dans le même bateau, la même aventure. »

« Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. »

Cyril Marès, président de [l'AOC des Costières](#)

Il ajoute « Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. De la pluie en mai et juin qui a

Ecrit par le 22 novembre 2024

rempli les réserves hydriques, de la chaleur en juillet-août mais les racines des vignes ont trouvé de l'humidité en profondeur, sous les galets à 10 mètres de profondeur, ni mildiou, ni dessèchement des grappes. On dit que septembre fait le millésime, mais là, avec le superbe mois d'octobre que nous avons, ce n'est que du bonheur, de la qualité, beaucoup de fraîcheur et des degrés potentiels plus bas, des tanins souples déjà ronds pour les rouges. Avec notre tiercé gagnant, GSM (Grenache -Syrah - Mourvèdre) nous allons pouvoir affronter les marchés, décidément, notre mariée a une belle dot ».



Aurélie Pujol, directrice, de l'AOC Costières de Nîmes, Cyril Marès, président, et Jérôme Castillon, vice-président de l'Appellation.

Aurélie Pujol est directrice [de l'AOC](#) depuis 2 ans. Avant, elle était juriste du « Droit de la vigne et du vin » et a travaillé à Cognac et aux Côtes du Rhône. Elle a fait le point, d'abord que la situation économique, après le COVID, la guerre en Ukraine, l'envolée du prix des matières premières et l'inflation. « Nous sommes dans une période où les gens se serrent la ceinture, il y a une déconsommation du vin, les jeunes préfèrent les cocktails, le rhum, la vodka. Nous devons tirer notre épingle du jeu avec nos 66 caves particulières et nos 11 caves coopératives, elles sont labellisées à 76% c'est dire notre souci de l'environnement ».

Parmi les AOC du Gard, figurent Les Costières, Lirac, Tavel, Chusclan, Laudun, Signargues, le Duché

Écrit par le 22 novembre 2024

d'Uzès, et la Clairette de Bellegarde, une toute petite appellation qui date de 1949 et qui ne compte que 6 producteurs pour 250 hectolitres mais qui est 100% bio.

« Nos vignerons ont été perspicaces ».

Aurélie Pujol, directrice de l'AOC

Aurélie Pujol parle ensuite de stocks (qui ont baissé de -8%), des récoltes (qui ont reculé de -14%) des sorties de chais (qui se sont tassées -8%). « Nos vignerons ont été perspicaces. Ils ont anticipé le marché et orienté leur production, du coup, il n'y a pas eu de sur-production, ils ont gagné en valeur. Les gens boivent moins mais mieux. Face à un repli généralisé on a stabilisé ».



L'AOC figure parmi les pionniers des chartes paysagères dans le vignoble.

Cyril Manès, le président des Costières, reprend la parole : » On a 50% de rosé, 40% de rouge, 10% de blanc, commercialisés 45% en bouteilles, 55% en vrac. Nos ventes en GMS (grandes et moyennes

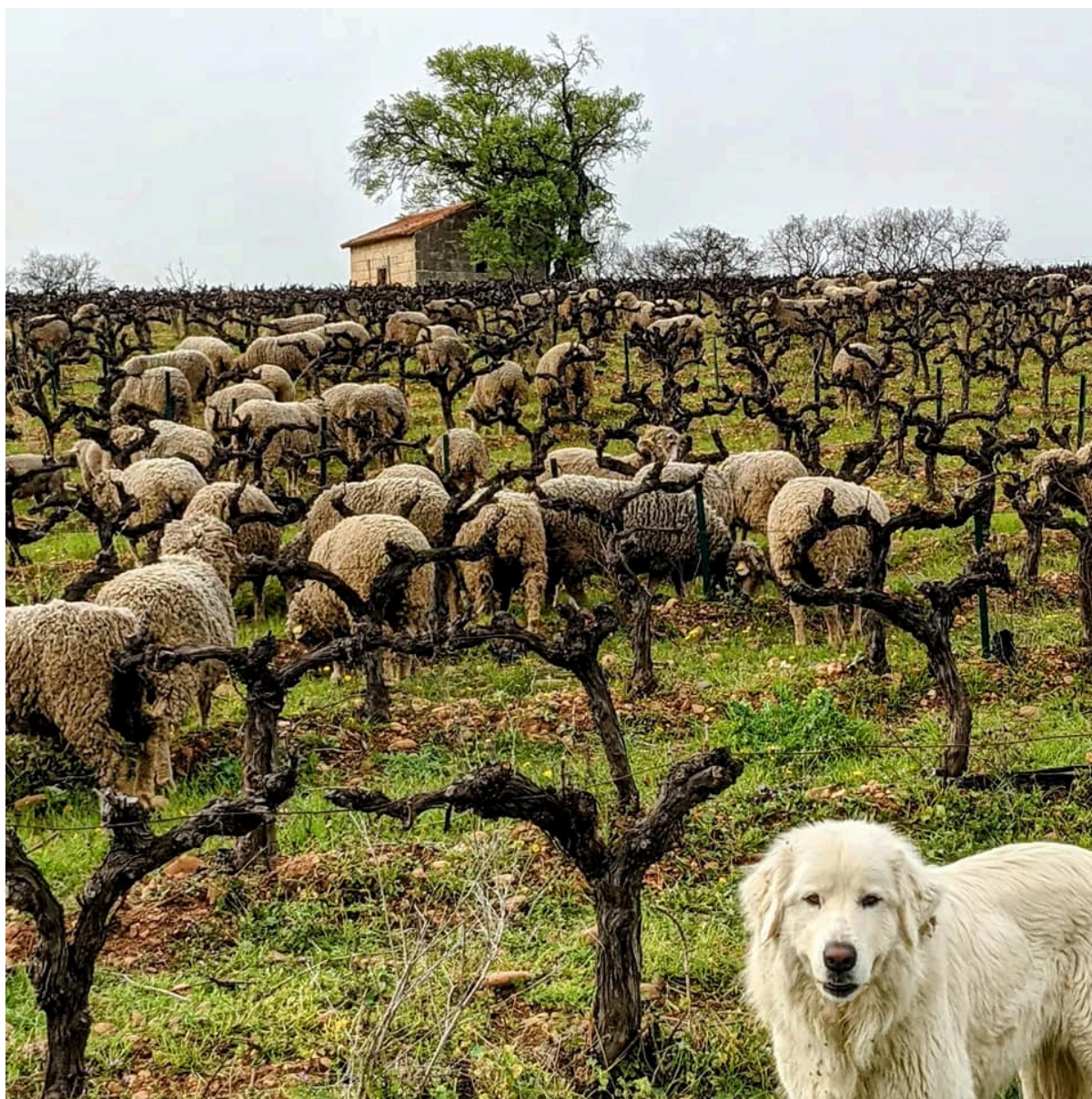
Ecrit par le 22 novembre 2024

surfaces) progressent globalement en volume (+1,4%), mais certaines appellations plus que d'autres (+8,2% pour les IGP, + 4,3% pour les AOP). Nous constatons aussi un net recul pour les exportations : -48% pour la Chine (qui a mis beaucoup de temps à sortir de la crise sanitaire et qui a créé son propre marché low-cost), -48% pour les USA où la vague des vins rosés s'est tarie et -29% au Royaume-Uni à cause du Brexit et des files ininterrompues de camions dans le Tunnel sous la Manche. En revanche, le Danemark affiche + 67%, le bonheur ... et la Belgique + 8%. En valeur, ajoute-t-il, cela représente 23,2M€ avec + 32% en Allemagne, +28% au Canada, + 19 en Belgique. Nous avons donc des bases saines et nous sommes bien armés avec notre terroir, notre climat, bref, on a le moral ».

Des pionniers de la charte paysagère

Côté perspectives, précise Aurélie Pujol, la directrice des Costières, « Nous avançons, nous avons été des pionniers avec une Charte Paysagère Environnementale dès 2006, nous insistons sur la bio-diversité avec la Camargue à côté, les projets Natura 2 000, 2/3 de nos vignes sont irriguées, nous ramassons les graines des plantes, pour les faire pousser, les bouturer et planter plus tard des arbres adaptées à notre climat pour attirer abeilles, chauves-souris, oiseaux et insectes, nous avons d'ailleurs installé 300 nichoirs et nids pour les auxiliaires naturels de la vigne, nous pratiquons aussi l'agri-pastoralisme avec les moutons. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les vignobles des Costières pratiquent l'agri-pastoralisme.

Un sujet préoccupant toutefois, l'artificialisation des sols : « En 10 ans, nous avons perdu 14% de notre surface arable. Nous avons un œil sur les PLU (Plans locaux d'urbanisme) des 24 communes de l'AOC, en particulier un projet de carrière à Beaucaire qui nous inquiète puisqu'il pourrait avaler nombre d'hectares aux dépens de la vigne » dit la directrice. « Nous avons un objectif : chasser en meute (comme l'aurait préconisé l'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume), jouer collectif pour renouer avec la croissance, mettre le paquet sur le vin blanc qui a le vent en poupe et exporter davantage puisque les Français boivent moins. Nous avons une nouvelle bouteille qui s'est vendue à 1 185 840 unités, nous devons segmenter l'offre avec un « Costière Village » plus qualitatif, l'INAO est d'accord. On est assis sur

Ecrit par le 22 novembre 2024

une mine d'or, faisons rayonner les Costières. La Maison Carré de Nîmes a mis des décennies pour obtenir le label UNESCO, nous sommes patients, nous jouons sous la même bannière des Costières, nous tirons dans le même sens, ensemble, nous allons y arriver ».

Les Costières face aux Arènes

L'an prochain, les Costières vont ouvrir un pavillon, une maison des vins en face des Arènes de Nîmes, qui fera office d'ambassadeur de l'appellation, de centre de dégustation, qui pourra être privatisée, elle s'est aussi choisi un chef, Franck Putelat (5 étoiles à Carcassonne) pour « Les vignes toquées » début juin 2024. Avec ses 25 millions de bouteilles vendues, le savoir-faire et la motivation de ses vignerons, les Costières ne peuvent qu'avancer et porter haut les couleurs de ces Côtes-du-Rhône gardoises.

* Les 24 Communes de l'appellation : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac; Jonquières-Saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Meynes,, Milhaud,, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac

AOC Costières de Nîmes, Patrick Mallet nouveau chargé de communication

[Patrick Mallet](#) rejoint l'[AOC Costières de Nîmes](#), devenant son nouveau chargé de communication et événementiel. Il remplace [Manon Missongé](#) qui y a œuvré durant 6 ans avant de rejoindre le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape.

Patrick Mallet aura en charge la stratégie de communication pour le marché national et international en lien avec l'interprofession de la Vallée du Rhône Inter-Rhône. Il assurera l'organisation et la gestion d'événements grand public dont la Bodega des Costières, JeuDiVin et Vignes Toquées, mais également la communication institutionnelle, les relations presse et professionnelles ainsi que la visibilité digitale de l'appellation, ou encore l'œnotourisme.

Patrick Mallet

Titulaire d'un DESS Management et Marketing Sportif de l'UFR STAPS Montpellier, Patrick Mallet a développé son expertise notamment en tant que journaliste à TV Sud et à Via Occitanie. Il travaillera en lien avec [Aurélie Pujol](#), directrice de l'AOC et [Bernard Angelras](#), président de l'appellation.

Reconnue en appellation d'origine contrôlée depuis 1986, l'AOC Costières de Nîmes appartient à la

Ecrit par le 22 novembre 2024

grande famille des vins de la Vallée du Rhône, dont elle constitue la pointe méridionale. Son vignoble court entre Nîmes et Camargue sur 3 230 hectares de vignes, dont 73% des surfaces sont conduites sous un label environnemental (HVE, TerraVitis, AB, ...) et 30 % des surfaces sont conduites en bio ou biodynamie certifiées. 65 caves particulières, 10 caves coopératives (rassemblant 196 coopérateurs) et 1 négociant-vinificateur commercialisent environ 20 millions de bouteilles par an en rouge (50 %), rosé (43 %) et blanc (7 %), dont un tiers qui sont destinées à l'export. www.costieres-nimes.org

MH

Aurélie Pujol, nouvelle directrice de l'AOC Costières de Nîmes

Succédant à [Magali Jelila](#), [Aurélie Pujol](#) a pris ses fonctions le 1er septembre 2021 en tant que directrice de l'[AOC Costières de Nîmes](#).

Aguerrie aux organisations syndicales viticoles, Aurélie Pujol est juriste de formation spécialisée en droit viti-vinicole de formation. Elle a d'abord fait ses armes au [Syndicat des Vignerons de Cognac](#) avant de rejoindre en 2008 le Syndicat des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône. En tant que juriste en charge de la protection des terroirs puis responsable juridique au Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, elle a ainsi œuvré pour la défense des AOC des Côtes du Rhône et de ses crus.

Passionnée de vin, Aurélie Pujol renoue avec ses origines en 2019, en rejoignant l'exploitation familiale dans le Roussillon afin d'épauler son frère dans la reprise du Mas Pujol. En 2021, forte de plus de 10 années d'expérience, d'une vision pragmatique du métier de vigneron et d'une excellente connaissance de la filière, Aurélie Pujol aura pour mission de piloter et de défendre le Syndicat des Costières de Nîmes aux côtés d'une équipe active et impliquée au quotidien.

L'arrivée d'Aurélie Pujol en tant que Directrice de l'AOC s'inscrit dans la lignée de la nouvelle impulsion engagée en avril dernier avec la réélection de [Bernard Angelras](#) à la présidence de l'appellation. « L'AOC Costières de Nîmes constitue un véritable symbole du territoire, elle se démarque par une identité forte que j'affectionne, des vigneron dynamiques et engagés et une qualité de vin qui ne cesse de convaincre les consommateurs à travers le monde, notamment la jeune génération. C'est une appellation qui se dessine un bel avenir et je suis heureuse d'avoir l'opportunité d'œuvrer aux côtés des vigneron des Costières de Nîmes dans leurs actions collectives pour porter haut et fort les couleurs de l'AOC », déclare Aurélie Pujol.

L.M.