

Ecrit par le 22 juillet 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 juillet 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 juillet 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 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024



Vignoble : « Il y a une âme Costières »

Ecrit par le 22 juillet 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 juillet 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

Ecrit par le 22 juillet 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 juillet 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 avonçons, 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 juillet 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 juillet 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 vigneron , 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

Bernard Angelras de nouveau président des Costières de Nîmes

Âgé de 60 ans, le vigneron nîmois Bernard Angelras a été élu à la tête du [Syndicat des vigneron des Costières de Nîmes](#), dont il avait été le président de 2003 à 2018. Il y a trois ans, il avait choisi de ne pas se représenter et de laisser sa place à [Bruno Manzone](#).

Réunis en assemblée générale, les vigneron des Costières de Nîmes ont donc choisi de rappeler leur ancien président pour assurer la cohésion du collectif après une année de crise sanitaire sans précédent qui a conduit, l'an passé, à l'annulation des trois grands événements : Vignes Toquées, la Bodega et Nîmes Toquée.

Outre les missions relatives au positionnement de l'appellation, à la protection de l'aire de production ou à la visibilité sur les marchés, celui qui préside le groupe de travail de l'[INAO](#) (Institut national de l'origine et de la qualité) et de [FranceAgriMer](#) sur le changement climatique entend contribuer à revaloriser le rôle sociétal de la viticulture en soutenant les démarches agro-environnementales.

Après avoir obtenu la présidence du Syndicat des vigneron des Costières de Nîmes en 2003, Bernard Angelras initie la mise en place de la Charte paysagère et environnementale de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Costières de Nîmes. En 2010, il impulse le projet européen 'Life + BioDiVine' sur la

Ecrit par le 22 juillet 2024

biodiversité dans les vignes. Il sera par la suite élu président de [l'Institut français de la vigne et du vin](#) (IFV) en 2017 et 2020.

« Dans le contexte actuel, il est important de rassembler et de fédérer, surtout que l'AOC Costières de Nîmes est une appellation qui peut viser l'excellence avec de nombreux atouts sur lesquels s'appuyer : un vignoble restructuré, une dynamique agro-environnementale bien engagée, des moyens développés pour lutter contre le stress hydrique mais aussi une production diversifiée, avec des vins dans les trois couleurs qui peuvent revendiquer leur appartenance à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône, et une stratégie de commercialisation équilibrée entre trois échelons, le local, le national et l'international », déclare Bernard Angelras.

AOC Costières de Nîmes : l'une des appellations de la Vallée du Rhône

L'AOC Costières de Nîmes appartient à la grande famille des [vins de la Vallée du Rhône](#), dont elle constitue la pointe méridionale : son vignoble court entre Nîmes et Camargue sur 3 000 hectares de vignes, dont plus de 25 % en bio. 70 caves particulières, 9 caves coopératives et 1 négociant-vinificateur commercialisent environ 20 millions de bouteilles par an, dont un tiers qui sont destinées à l'export.

Les Costières de Nîmes dévoilent leurs nouvelles bouteilles

Le [Syndicat des vignerons de l'AOC \(appellation d'origine contrôlée\) Costières de Nîmes](#) vient de dévoiler ses nouvelles bouteilles syndicales.

Deux bouteilles différentes ont vu le jour dans le cadre de ce projet de renouvellement. Une destinée aux vins rouges et blancs avec une bague carrée, une teinte cannelle et un poids de 630g. Une autre, totalement transparente, destinée aux vins rosés qui disposera prochainement d'un modèle avec bague à vis.

Ces deux bouteilles présentent une homogénéité de taille, en hauteur et au diamètre à l'épaule, répondant ainsi à des contraintes logistiques devant permettre de faciliter le transport grâce à un conditionnement unique et identique. A noter que la ville de Nîmes et l'appellation Costières de Nîmes partagent le logo du palmier et du crocodile dessiné par [Philippe Stark](#). Les deux nouvelles bouteilles syndicales portent ce logo à l'épaule pour rappeler l'enracinement des vins de l'appellation sur le territoire de Nîmes. Cette nouvelle gamme vient remplacer l'actuelle 'Nîmoise' présente sur le marché depuis 30 ans.

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Basée à Sorgues, la Verrerie du Comtat et l'un des distributeurs agréés. »

« Nous poursuivons notre démarche de valorisation collective de l'appellation grâce à ce projet de nouvelles bouteilles syndicales, souligne [Magali Jelila](#), directrice de cette AOC reconnue en appellation depuis 1986. Pour porter haut et fort les valeurs de l'appellation, nous travaillons à tous les niveaux d'élaboration du produit et l'innovation emballage, à travers les 25 millions de bouteilles mises sur le marché chaque année, participe à la montée en gamme de nos vins. »

Situé entre Nîmes et Camargue cette appellation de 4 500ha de vignes (dont 25% en bio) regroupant 78 domaines, 11 caves coopératives et 1 négociant vinificateur à également jouer la carte des savoir-faire locaux pour la réalisation de cette nouvelle gammes syndicales.

En effet, l'Appellation, qui produit environ 50% de rouge, 43% de rosé et 7% de blanc, a ainsi fait appel au cabinet de conseil orangeois [Cap 10](#), qui intervient principalement dans la Vallée du Rhône en apportant son expertise technique et commerciale.

Par ailleurs, l'appel d'offres a été remporté fin mai 2020 par l'entreprise française [Verallia](#) pour des bouteilles « made in France ». Fabricant exclusif de ces bouteilles, l'entreprise en assurera la distribution aux côtés de 3 autres distributeurs agréés, 2 dans l'Hérault ([Vitivin](#) et [Embouteillage service](#)) et une dans le Vaucluse avec la [Verrerie du Comtat](#) basée à Sorgues et dirigée par Aline Maroncelli.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les nouvelles bouteilles syndicales de l'AOC Costières de Nîmes - à gauche, la bouteille 'statutaire' destinée aux vins rouges et blancs et à droite la bouteille 'innovante' pour les vins rosés.