

Écrit par le 22 novembre 2024

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation

Écrit par le 22 novembre 2024

Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

L'ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les



Écrit par le 22 novembre 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024





Écrit par le 22 novembre 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Écrit par le 22 novembre 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

Sarrians : le Domaine Les Ondines recherche

Ecrit par le 22 novembre 2024

des investisseurs pour l'aider à évoluer



La plateforme d'investissement dans le domaine viticole Fundovino vient de lancer un projet de financement participatif, aussi appelé le 'crowdfunding' pour que le [Domaine Les Ondines](#), situé à Sarrians, puisse se convertir en biodynamie.

La plateforme [Fundovino](#) a été fondée en 2014 dans le but de donner un petit coup de pouce aux personnes qui contribuent à faire du vin français un réel patrimoine du pays. En opération sur l'ensemble du territoire français, Fundovino vient de lancer un projet en Vallée du Rhône, pour le Domaine Les Ondines.

Basé à Sarrians, le domaine de près de 60 hectares qui produit majoritairement du vin en AOP Vacqueyras est en bio depuis 2009 mais souhaite prendre le virage vers la biodynamie. Requérant de nouveaux équipements plus ou moins onéreux, le passage en biodynamie peut s'avérer être un processus lourd et long. C'est pourquoi Fundovino cherche à réunir 147 personnes physique ou morales, qui

Ecrit par le 22 novembre 2024

peuvent venir de toute l'Union Européenne, d'ici le 31 juillet prochain afin d'investir dans la SAS La Terre des Ondines, créée pour acquérir 3,6 hectares de vignes AOP Vacqueyras.

Le rôle de ces investissements

Chaque investisseur achète une part des ces vignes pour 2860€. Une fois que les investisseurs sont réunis, ils confient l'exploitation de 3,6 hectares de vignes à [Jérémy Onde](#), le propriétaire récoltant du Domaine Les Ondines. Mais pourquoi passer par un projet d'investissement pour aller vers la biodynamie ?

« Jérémy Onde possède des vignes en fonds propres, à son nom, qu'il souhaite basculer en société, explique [Jérémy Prudhon](#), responsable marketing et communication de Fundovino. Il veut donc que sa société rachète ces terres-là afin de restructurer le domaine d'un point de vue bancaire pour pouvoir passer en biodynamie »

Le but final de Fundovino est que le vigneron soit propriétaire des terres qu'il exploite.

Jérémy Prudhon

Ainsi, la sortie de l'investissement se fait quand le vigneron est prêt, quand il peut racheter les parts des investisseurs. Le vigneron s'engage à racheter celles-ci entre la cinquième et la quinzième année qui suit l'investissement. Ainsi, d'ici 2037, Jérémy Onde sera de nouveau propriétaire des 3,6 hectares de terres pour lesquelles Fundovino recherche actuellement des investisseurs.

L'avantage d'investir

Fundovino le garantit, la sortie de l'investissement se fait uniquement sous condition de plus-value pour l'investisseur. Le prix du rachat des parts par Jérémy Onde sera donc évalué en fonction de l'évolution du prix de la terre. Sur les dix dernières années, une terre d'un hectare en AOP Vacqueyras a vu son prix évoluer entre 30 et 35%.

Toutefois, si le prix de cette terre ne bouge pas ou régresse, l'investisseur est garanti d'obtenir une plus-value de +20%. En échange de cet investissement, l'investisseur peut choisir chaque année un coffret parmi trois, comprenant soit dix, douze, ou dix-huit bouteilles produites par le domaine.

Entre le moment où il achète une part et ou il la revend au vigneron, l'investisseur peut faire le choix de vendre sa part à une tierce personne. Cependant, le vigneron a le droit de préemption, c'est-à-dire qu'il est prioritaire pour acquérir ladite part dès lors que son propriétaire manifeste son envie de la vendre.

Qu'est-ce que la biodynamie ?

Ecrit par le 22 novembre 2024

En agriculture biologique depuis 2009, le Domaine des Ondines souhaite se diriger vers une agriculture en biodynamie. Mais quelle différence y a-t-il entre les deux ? « Pour faire court et simple, on peut dire que la biodynamie est une forme de bio plus poussée », explique Jérémy Prudhon.

Le cahier des charges n'est pas le même. La différence principale concerne l'utilisation d'intrants. Alors que l'agriculture biologique utilise des produits de traitement 100% bio, l'agriculture biodynamique, elle, privilégie les produits 100% naturels tels que le fumier, le lisier ou encore les déchets. Lors du désherbage, par exemple, aucun produit n'est utilisé, mais un troupeau de moutons vient s'en occuper.

Le rôle de Fundovino

Dans ce projet vers la biodynamie, Fundovino tient un double rôle. Dans un premier temps, après avoir décidé des détails du projet, l'entreprise se charge de la mise en lumière du domaine viticole et de la communication du projet. Dans le cas du Domaine Les Ondines, c'est [Jean-Christophe Guérard](#), le directeur générale de la plateforme, qui a rencontré Jérémy Onde lors d'un salon. C'est donc à la suite d'une rencontre fortuite et d'une discussion entre deux passionnés qu'est né le projet de crowdfunding pour le domaine.

Dans un deuxième temps, Fundovino s'occupe de réunir les investisseurs sur sa plateforme et c'est sur cette dernière que les potentiels investisseurs peuvent s'inscrire, découvrir le domaine viticole, les avantages à participer au projet, etc.

Pour en savoir plus sur le projet et devenir investisseurs, [cliquez ici](#).