

Écrit par le 23 juillet 2024

(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres



Il était une fois **Sarah Mörch**, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette

Ecrit par le 23 juillet 2024

cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace. Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

A l'aube

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Elle raconte

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

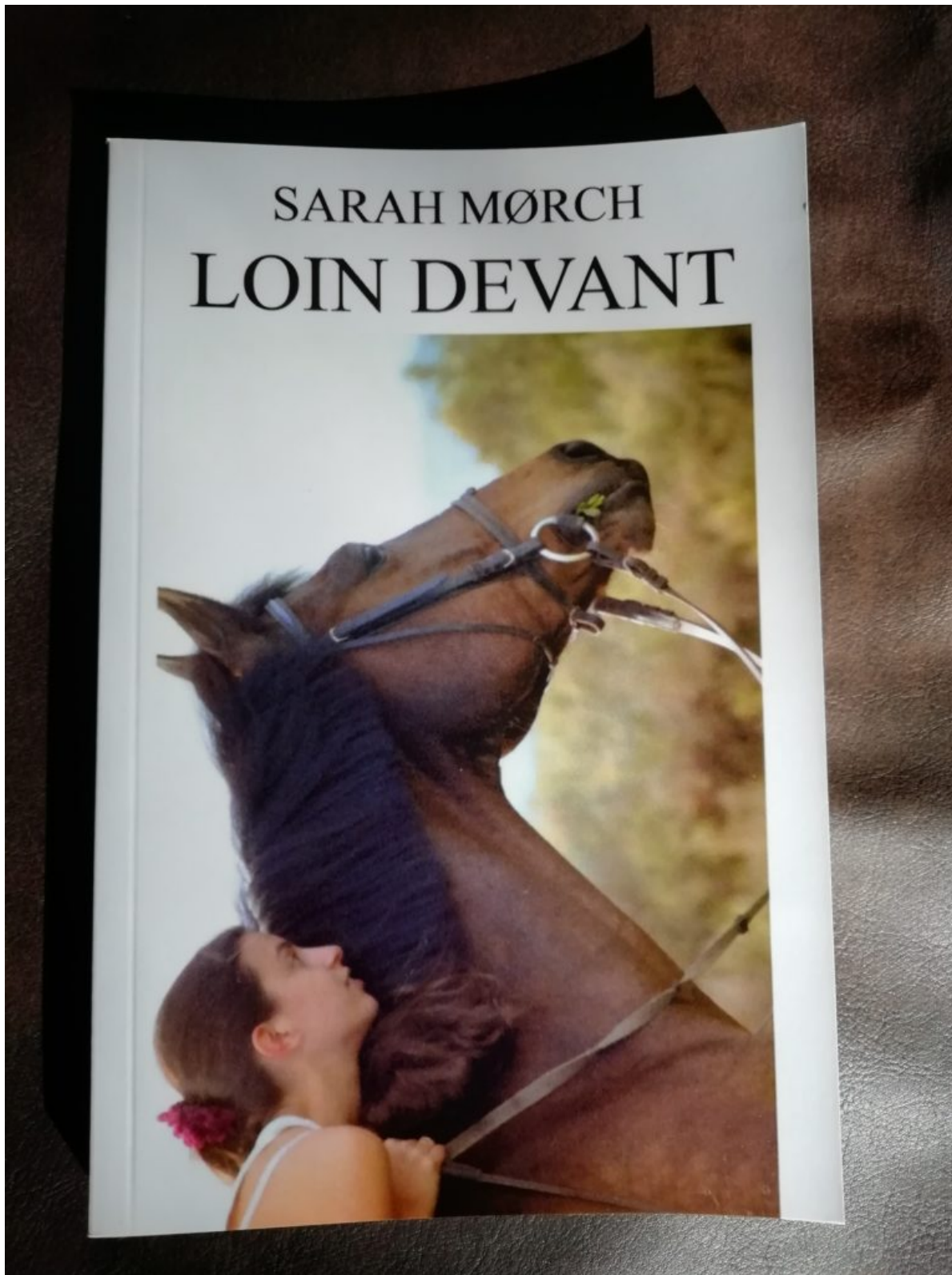
L'objet de ce voyage ?

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

Travail d'auteur

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

La vie en sobriété

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

Dans mon camion ?

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

Mes expos photos ?

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

Le vin, une matière brute, vivante

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique

Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).

Ecrit par le 23 juillet 2024



DR - Photo d'archives

Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour un chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers portés par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. www.cavelacomtadine.com

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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers



La deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers en poste ou en formation de moins de 30 ans aura lieu le samedi 21 septembre dans le cellier du château pontifical. Organisé par les Vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'Association des sommeliers Languedoc Roussillon Vallée du Rhône Sud, ce concours qui a lieu tous les 2 ans a pour objectif principal de soutenir les efforts consentis par les jeunes sommeliers pour acquérir expériences et enseignements et parfaire leurs connaissances théoriques et pratiques.

En choisissant le moment des vendanges pour organiser ce premier trophée, les partenaires ont voulu rappeler combien cette période de l'année est primordiale et que c'est en quelques jours que se joue toute une année de labeur. La première édition du concours dont la marraine était Charlotte Guyot, s'est tenue en septembre 2019. Le trophée a été emporté par Clément Rogé, jeune et brillant caviste

Écrit par le 23 juillet 2024

toulousain. Dorian Toussaint de Metz et de Vincent Bourrier de Château Arnoux ont respectivement terminé deuxième et troisième.

Cette année, pour couronner de nombreuses années de collaboration fructueuses entre les vins de Châteauneuf-du-Pape et le fromage de Comté, au travers notamment d'interventions pédagogiques conjointes dans les écoles hôtelières de France, le [Comité interprofessionnel](#) de gestion du Comté a accepté d'être partenaire du trophée. Des épreuves relatives à la connaissance de ce grand fromage d'appellation seront ajoutées au programme du concours.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »

Ecrit par le 23 juillet 2024



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle,oureuse des plantes et '[Aventurière du Goût](#)' à Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

Ecrit par le 23 juillet 2024

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah. Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Écrit par le 23 juillet 2024

De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et [Emmanuelle Voinier](#) d'Inter Rhône

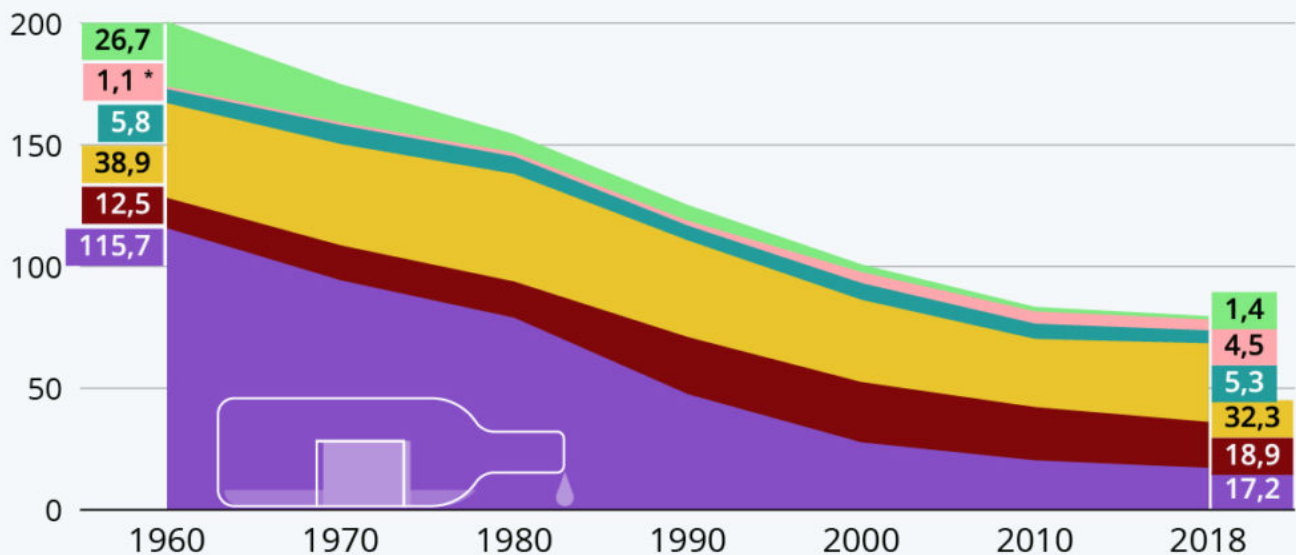
Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Écrit par le 23 juillet 2024

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Ecrit par le 23 juillet 2024

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

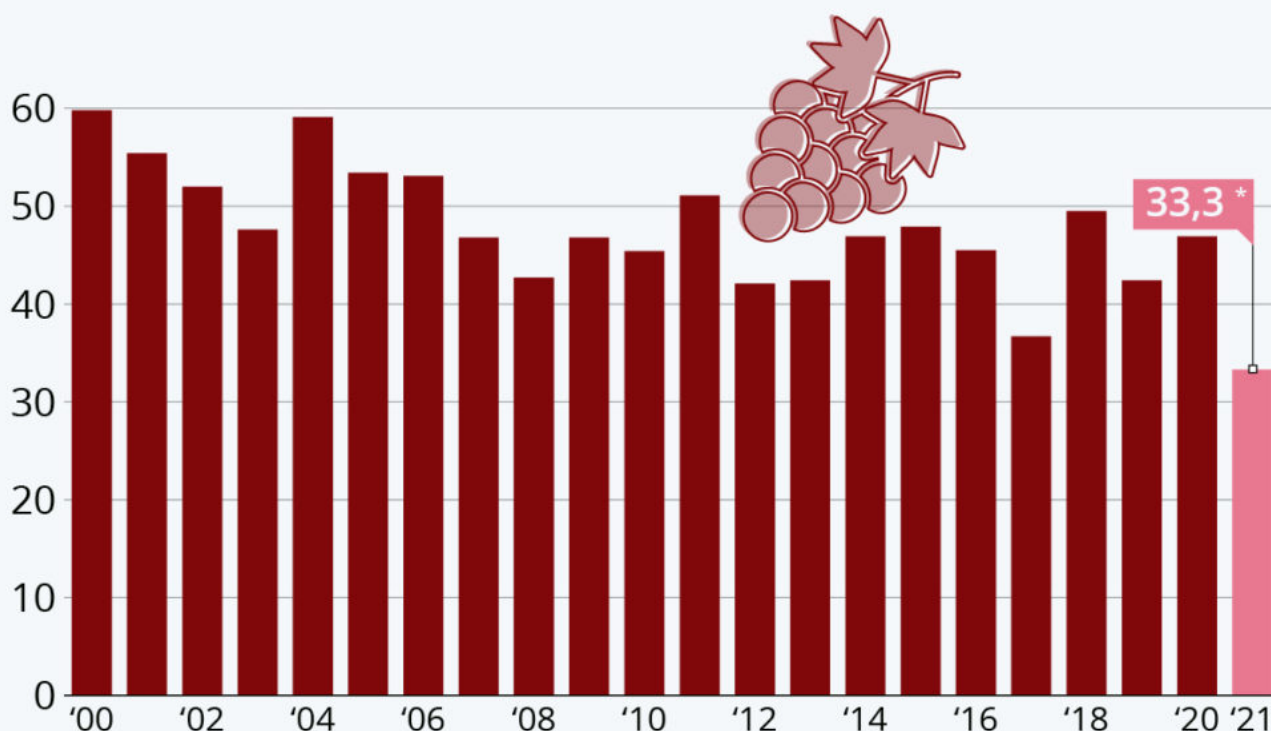
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,
en millions d'hectolitres



* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



statista

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel

Écrit par le 23 juillet 2024

printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Au pied du Ventoux, moines et viticulteurs travaillent main dans la main



Dans le Ventoux, les viticulteurs peuvent compter sur l'aide des moines du Barroux. Des cuvées mixtes sont en effet commercialisées depuis 2016.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux accueille depuis les années 1980 une communauté bénédictine. Comme dans beaucoup de monastères, les journées des religieux s'articulent entre prière et travail manuel. Au Barroux, les religieux ont choisi de produire du pain, de l'huile d'olive ainsi que des vins. Autant d'activités qui leur permettent de générer des revenus afin de subvenir à leurs besoins.

Une démarche solidaire

En 2015, les religieux-vignerons ont décidé de jouer collectif. Il faut dire que les rendements viticoles ne sont ici guère élevés, en raison notamment du parcellaire morcelé et du temps de travail réalisé. « Nous voulions aider notre territoire. Nous avons donc décidé, avec les vignerons du canton de Malaucène, de créer des cuvées mixtes, produites à partir des raisins de l'abbaye et ceux des viticulteurs », explique-t-on volontiers. La démarche se veut solitaire et vise à en faire profiter tous les acteurs de la filière : les viticulteurs, mais aussi les pépiniéristes, les concessionnaires, les entrepreneurs de travaux agricoles, etc. Voilà ainsi la genèse de ce programme baptisé '[Via Caritatis](#)'.

+120% des ventes en 2020

Les premières bouteilles ont ainsi été commercialisées en juillet 2016. Et force est de constater que le succès est au rendez-vous. Alors, certes, l'image monastique reste un argument de vente. Mais cela ne fait pas tout. Ces cuvées se veulent être en effet très qualitatives. Les moines et les viticulteurs se sont ainsi entourés de l'œnologue [Philippe Cambie](#). Histoire de commercialiser des bouteilles d'exception. Il s'en écoule 100 000 chaque année.

Mais les moines et les viticulteurs ont été touchés de plein fouet, comme beaucoup de professionnels, par la Covid-19. « L'année 2020 a été très compliquée. Il y a eu la fermeture des débouchés traditionnels. La CHR (cafés-hôtels-restaurants) représentait alors 90% des ventes », explique Gabriel Teissier, chargé du développement du vignoble Via Caritatis. Il a donc fallu trouver de nouveaux débouchés : ces cuvées mixtes ont ainsi trouvé preneurs au travers de la vente par correspondance auprès des particuliers. « Nous avons fait +120% de ventes malgré le contexte. »

Lors d'une opération, ce sont par exemple 17 000 bouteilles qui ont été commercialisées en 3 jours. « Nous sommes arrivés à mobiliser nos clients grâce à l'émotion. » Un important travail de communication a également été mené, au travers d'une campagne de promotion sur les médias sociaux ou encore grâce aux relations presse. « Nous sommes arrivés à mobiliser les gens. Ce sont des réseaux que nous souhaitons pérenniser. » En 2021, un nouvel appel a été lancé. L'objectif était de vendre 15 000 bouteilles en quelques jours (l'objectif a été atteint).

Export

Comme on le dit souvent, il ne faut pas mettre 'ses œufs dans le même panier'. C'est dans ce contexte que l'export est développé. Notamment aux États-Unis. « Nous travaillons avec un exportateur. Nous avons même créé un site internet dédié. Peu de domaines vitivinicoles mettent autant de moyens. »

Les bouteilles sont également commercialisées en Belgique ou encore en Allemagne. « On discute avec la Chine et l'Espagne. Ça se développe malgré le contexte économique. » D'ordinaire, les salons professionnels permettent de nouer des contacts. Mais en raison de la pandémie, beaucoup ont été annulés et reportés. « On avait initialement misé là-dessus. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Un nouveau bâtiment ?

A ce jour, les différentes cuvées sont vinifiées à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux (où adhèrent les viticulteurs du territoire). Les vins sont par la suite stockés dans différents lieux, à l'abbaye ou encore dans les locaux de [la société Invinova](#) à Sorgues. Une réflexion autour de la construction d'un nouveau bâtiment à la coopérative afin d'y installer un chai a été initiée. Néanmoins, ce projet est pour l'heure reporté en raison des incertitudes liées à la situation économique et la crise sanitaire.

Opération séduction pour Intervins Sud-Est et leur rosé Méditerranée

A l'occasion de sa traditionnelle AG annuelle, Intervins Sud-Est, a dévoilé la nouvelle identité de la dénomination IGP Méditerranée, essentiellement 'rosé', qui représente la moitié de la production IGP de son territoire de production.

Chargée de promouvoir les vins de la dénomination IGP (Indication géographique protégée) Méditerranée qui a vu le jour en 2009, Intervins Sud-Est, l'interprofession des vins à IGP du Sud-Est*, vient de dévoiler la nouvelle identité de cette production de 650 000 hl (70% de rosé), soit près de la moitié de la production IGP de son territoire de récolte.

En tout, Intervins Sud-Est ce sont 24 000 hectares de vignobles et 1 404 219 hectolitres de vins (58% rosé, 29% rouge, 12% blanc) pour des producteurs des Alpilles, d'Ardèche, de la Vallée du Rhône, des Baronnies, de Méditerranée, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. Il concerne une dizaine de départements de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de Rhône-Alpes et de Corse à travers 1 530 caves particulières, 130 coopératives, 197 négociants vinificateurs et 150 maisons de négoce.

Augmentation des ventes en grande distribution

La récolte et les sorties de chais 2020 sont en hausse avec une évolution du marché portée par le rosé, mais la crise induite par la pandémie a perturbé les ventes, sans parler du Brexit au Royaume-Uni et des taxes Trump aux Etats-Unis. Malgré tout, les ventes en grande distribution ont augmenté (près de 37 millions de bouteilles), ce qui a rééquilibré le marché, 48% en hyper et 35% en super qui sont devenus les circuits de distribution privilégiés des IGP (+36% pendant le 1er confinement). Quant aux ventes à l'export, elles ont carrément explosé : +64% en volume, + 84% en valeur (44% USA, 10% Canada, 7% Allemagne), ce qui conforte la rémunération des vignerons, même si le prix de la bouteille oscille entre 3,10€ et 4,40€.

Pour préserver la confiance des consommateurs et leur garantir une qualité égale quels que soient les cépages (majoritairement Grenache, Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roussanne,

Ecrit par le 23 juillet 2024

Marsanne), a été instauré un 'Suivi aval qualité' avec prélèvement d'échantillons, dégustation à l'aveugle et transmission des résultats pour offrir aux clients des vins dignes de leur label qualité. 86% des vins ont été jugés conformes, 14% qui ne répondaient pas aux préconisations IGP ont été écartés.

Lors de l'assemblée générale d'Intervins Sud-Est à l'auberge de Cassagne, vendredi au Pontet, le président sortant, Roger Ravoire a insisté : « N'oublions jamais le consommateur, c'est lui qui décide. Chacun d'entre nous, producteurs et metteurs en marché, constituons les éléments indispensables de la filière, c'est ensemble que nous gagnerons. Avec cette campagne de communication, un nouveau logo frais et lumineux, des affiches 4x3, des spots radio et TV, nous déclinons une identité visuelle forte, une visibilité accrue, un positionnement solidement ancré dans le Sud-Est » et une mise en lumière de la couleur-phare, le rosé, pour séduire en priorité les jeunes urbains néophytes sans oublier les connaisseurs.

Objectif 1 million d'hectolitres

Il va céder sa place à la présidence à Jean-Claude Pellegrin, vigneron à 'La cave des vignes du roi' à Lambesc'. Qui a rappelé lors de l'AG que « L'épisode de gel du 8 avril 2021 nous démontre la précarité de notre situation. Nous devons donc réfléchir à la mise en place de la gestion du potentiel de production pour fournir un approvisionnement régulier et qualitatif au fil des ans, faire coïncider au plus près l'offre et la demande et trouver des outils partagés adaptés à notre segment leader, le rosé. »

Roger Ravoire a conclu en préconisant « d'atteindre l'objectif d'un million d'hectolitres d'IGP Méditerranée d'ici 2028 », en développant la superficie des vignobles IGP de 150 hectares par an, l'irrigation et en améliorant constamment la qualité grâce à la collaboration avec scientifiques des centres techniques et des laboratoires pour que le label IGP rime avec qualité.

www.intervins-sudest.org

**L'Interprofession des vins à Indication Géographique Protégée du Sud Est est composée de 9 dénominations IGP dont 2 dénominations régionales: IGP Méditerranée & IGP Comtés Rhodaniens.*

Ecrit par le 23 juillet 2024



La nouvelle campagne de communication des vins IGP Méditerranée.