

Ecrit par le 22 juillet 2024

# 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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons 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 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.

## Entre Uchaux et Mondragon, Portes ouvertes au Domaine de la Guicharde



Le Domaine de la [Guicharde](#) propose la visite du domaine et une dégustation de vin lors des portes ouvertes de samedi 27 mars de 10h à 16h. Le Domaine de la Guicharde ? Il est aussi la propriété de [Didier Perréol](#) également à la tête du [Château de Massillan](#) récemment étoilé.

Les portes ouvertes du domaine de la Guicharde seront l'occasion de visiter le nouveau chai 'bâtiment durable' ; la dégustation des trois cuvées rouge et blanc avec la vigneronne Laurence Goudal et aussi l'occasion de goûter l'huile d'olive extra-vierge obtenue en [biodynamie](#). **Domaine La Guicharde - 314 chemin de la Guicharde 84 430 Mondragon 04 90 30 58 75 [info@laguicharde.fr](mailto:info@laguicharde.fr) [laguicharde.fr](http://laguicharde.fr)**

### En savoir plus

Didier Perréol est fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte, fondateur d'[Ekibio](#), l'un des leaders Français des produits bio. Alors qu'il était acheteur pour la grande distribution, il découvre le Quinoa en Bolivie en 1989. Il quitte alors son emploi et fonde son entreprise introduisant la graine sacrée

Ecrit par le 22 juillet 2024

des Incas en France et en Europe.

### **Le château de Massillan**

Séduit par le Château de Massillan qui fut jadis la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers, Didier Perréol fit l'acquisition de ce château du XVI<sup>e</sup> siècle en 2013 pour fonder une hôtellerie différente dédiée à l'Art de vivre bio et éco-responsable. C'est d'ailleurs là qu'il rencontre sa future épouse, Marie, fille de l'un des artisans d'art à l'œuvre sur ce grand chantier. De 2014 à 2018 il injectera plus de 10M€ dans la renaissance de ce futur complexe hôtelier proposant espaces d'hébergements, restauration avec le chef Christophe Chaivola, salles de réception et Spa...

***Château de Massillan, 730 chemin de Massillan à Uchaux. 04 90 40 64 51***  
***[contact@chateaudemassillan.fr](mailto:contact@chateaudemassillan.fr)***