

Ecrit par le 23 juillet 2024

Bernard Perret, le 'Géo Trouvetout' du monde agricole



Son entreprise familiale, basée à Tresques, au sud de Bagnols-sur-Cèze dans Gard Rhôdanien, existe depuis 1880. A l'époque, son arrière-grand-père faisait du « commerce de grains, d'engrais et de produits pour la vigne », c'était il y a 141 ans.

Quand Bernard Perret entre dans la société, en 1985, elle compte 13 salariés et affiche un chiffre d'affaires de 4M€. Aujourd'hui, elle emploie 550 collaborateurs, totalise une soixantaine de sites (de Vacquières à Grasse, de Pont-Saint-Esprit à Fréjus, de Remoulins à Draguignan, de Piolenc à Saint-Maximin, de Châteauneuf-du-Pape à Grimaud, voire en Corse, à Ghisonaccia) et totalise un chiffre d'affaires de 200M€, multiplié par 50, quel chemin parcouru!

« Un chiffre d'affaires multiplié par 50 depuis 1985. »

Aujourd'hui, en France, [le groupe Perret](#) est le plus gros négociant privé en agrofourniture derrière le

Écrit par le 23 juillet 2024

groupe Soufflet et il a su se diversifier, évoluer, comme l'agriculture. Avec son équipe, il accompagne la collecte de blé dur, de riz, de tournesol, de maïs (charrues, bineuses, tracteurs, élévateurs, débroussailleuses, broyeurs) et il fabrique du matériel de pulvérisation, d'irrigation, de cave (de la réception des grappes de raisin aux palettes en carton). Ses magasins sont ouverts aux particuliers pour la nutrition des plantes, l'entretien des piscines, la vente de granulés de bois de chauffage, de semences.

Volonté forte de bien produire

Pour en arriver là, Bernard Perret se bat depuis des décennies « Pour une agriculture rentable et responsable. On est encore sur une agriculture traditionnelle mais avec cette volonté forte des paysans de bien produire, c'est à dire de façon raisonnée ou biologique. On a du vent, du soleil, un climat favorable, la philosophie de l'agriculteur est avant tout une démarche de qualité, pour un quart du sud-est de la France, on est en bio ou en conversion ».

Il propose aussi un accompagnement agronomique adapté aux vergers et oliveraies. Et désormais une formation en phytothérapie appliquée à la viticulture. Bernard Perret part d'un principe simple : « La vigne doit être mise dans les meilleures conditions de santé pour exprimer son plein potentiel. Chaque parcelle est unique et mérite du sur-mesure. » Dans ces stages, il faut d'abord comprendre le fonctionnement de la plante et du sol, faire l'état des lieux du 'capital vigne', connaître l'apport de la phytothérapie en viticulture (extrait, infusion, macération, huiles essentielles).

Une présence permanente sur le terrain

Ces préparations médicinales sont proposées pour optimiser les vignobles : décoction de prêle qui renforce les plantes, de saule qui contient de l'acide salicylique qui déploie un mécanisme de protection, extrait d'ortie riche en azote, fer et oligo-éléments qui aide au démarrage de la végétation, infusion d'Achillée Millefeuille qui améliore le processus de floraison et la gestion du stress hydrique par temps de canicule. Bernard Perret est d'autant plus convaincu de l'intérêt de ses préconisations, qu'il les met en pratique dans la vigne de 150ha qu'il exploite en association avec David Givaudan en AOC Côtes-du-Rhône villages Laudun certifiée HVE (Haute valeur environnementale). Et en juillet dernier, il a converti les 26ha du Mas des Boutes à Tresques en bio. « La mise en oeuvre de ces solutions nécessite un accompagnement et une technicité de tous les instants car elles sont délicates. C'est notre force aujourd'hui : une présence permanente sur le terrain auprès de nos clients grâce à nos 115 agents technico-commerciaux ».

Fin septembre, il a participé avec ses collaborateurs au salon 'Tech & Bio' à Bourg-lès-Valence. Du 30 novembre au 2 décembre il aura un stand à 'Paysalia' à Lyon pour le salon du paysage, jardin et sport qui s'adresse autant aux horticulteurs, aux pépiniéristes, aux architectes paysagistes, qu'aux collectivités et clubs en charge des espaces verts, terrains de foot, de rugby, de golf et de tennis pour semer la bonne parole et les inciter à préférer le bio-contrôle au chimique.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vaclusien à devenir en 2022 le premier acteur mondial de la viticulture numérique avec une offre améliorant l'art des vendanges, le commencement de la vinification et la conduite du vignoble. Retraçons le chemin parcouru jusqu'à 'Pellenc connect'...

Il fût un temps où la conviction qu'un vin avait été récolté à la main ou à la machine hantait les décisions des dégustateurs professionnels du moindre concours de vin ou de vigneron. En cause, une nouvelle méthode fait école. Plutôt que de couper la grappe de raisin à l'aide d'un sécateur, une machine à vendanger secoue chaque pied de vigne afin de faire tomber les baies de raisin dans un collecteur. Le monde viticole, dans les années 90, se divise schématiquement entre deux catégories. Les petites propriétés, gardiennes du temple de la tradition d'exemplarité française. Et les grandes parcelles qui prennent beaucoup trop de temps à vendanger sans aide mécanique, inutilement exposées aux aléas climatiques. Ces mers de vignes, sans relief particulier assurent le passage des premiers 'enjambeurs' aux allures grotesques. Elles sont moquées pour la platitude de leur production, sans âme, trop acide. Que de chemin parcouru : on estime aujourd'hui que 80% du vignoble français est vendangé à la machine, même dans les crus classés. Notre pays est le premier acheteur de ces engins dans le monde.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Et le premier exportateur planétaire, puisque 99% des machines à vendanger sont produites par trois constructeurs ayant leurs ateliers de montage et leurs bureaux d'étude en France : Pellenc (Pertuis), New Holland (Coëx, Pays de la Loire) et Grégoire (Cognac, Nouvelle Aquitaine).

Pellenc trace le sillon du numérique

Pour aboutir à ce résultat, les fabricants ont d'abord travaillé d'arrache-pied pour développer des systèmes de tri embarqué, car nul ne fait de bons vins avec des grains qui ne sont pas sains et mûrs : les machines livrent au chai près de 100% de raisins sains et mûrs et peuvent opérer jour et nuit avec précision : le chauffeur n'a même plus à corriger la position de sa machine grâce aux capteurs embarqués.

L'avantage de la vendange manuelle s'est réduit. Un tri optimal n'est pas envisageable si, comme souvent, la main d'œuvre est seulement payée au poids collecté : il faut disposer de vendangeurs expérimentés, bien rémunérés et fidélisés pour garantir une qualité remarquable.

« Les machines ont aussi simplifié la logistique de la récolte », ajoute Mathieu Hamel, le spécialiste 'Agriculture numérique et précision viticulture' de Pellenc.

« Il n'y a pas de perte de temps. A chaque instant, le chauffeur connaît la masse de raisin présente dans la benne avec précision, même sur un sol en pente qui en fausse légèrement la mesure (5%). Les apports en cave sont donc maîtrisés au moyen d'une alerte, lorsque le plein est fait ou que le quota journalier est atteint ».

La pesée en continu et en temps réel a d'autres vertus, aujourd'hui explorées par les technologies numériques :

- l'ordinateur de bord, couplé à un GPS, va calculer puis établir une carte des rendements au sein de la parcelle - elles peuvent varier considérablement (5 tonnes à 12 tonnes/ha) - au cours du trajet de la machine.

- un capteur 'visio' enregistrant le nombre et le diamètre de chaque sarment réalise une cartographie de vigueur de la vigne.

'Pellenc connect' : la cave dans la foulée de la vendange

L'ensemble de ces données agronomiques collectées pendant le travail visualise avec grande précision le vignoble pour en faciliter la conduite. « Il s'agit de mettre des chiffres sur les intuitions des viticulteurs. De vérifier des hypothèses, de revoir les travaux de l'année à venir ou de modifier sa technique par des actions fines sur la taille, la fertilisation, l'irrigation, ou l'éclaircissage », précise Philippe Astoin, directeur de la 'business unit' Agri-Machines de Pellenc.

La grande nouveauté présentée par l'entreprise vauclusienne est issue de trois ans de recherche au sein d'une partie du bureau d'étude de 170 personnes et d'une entreprise qui consacre près de 6% de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement. « Pellenc Connect », plateforme numérique, permet de suivre à distance et en direct depuis un ordinateur, téléphone ou tablette, le déroulement de la récolte, les opérations de pressurage, le remplissage des cuves, les températures de fermentation et la production de froid. « Nous serons les seuls à proposer un service aussi complet de la vigne à la cave ». Il sera disponible en 2022 sur tous les marchés.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Innover pour répondre à des attentes

L'autre avantage spécifique de Pelelenc connect est de disposer, en cas de panne, d'une localisation et d'un diagnostic précis communiqué par la machine échouée dans les vignes, réduisant les temps d'intervention humains. « On estime qu'un tiers des déplacements pourraient être évités, ce qui n'est pas négligeable en pleine vendange. Il est aussi possible de faire des réglages à distance pour corriger certains dysfonctionnements », ajoute Philippe Astoin.

Ces engins équipés de capteurs et de boîtiers connectés transmettent des paquets de données qui sont cryptés sur la plateforme et rendus anonymes. Les données agronomiques et les cartographies ne sont accessibles qu'au propriétaire. « Nos solutions numériques bénéficient d'une grande sécurité pour en

Ecrit par le 23 juillet 2024

assurer la confidentialité. Mais nous ne les proposons pas dans une offre standard. Parce que nous savons qu'une partie de notre clientèle est réfractaire au numérique et à la connexion des données. D'autres sont très demandeurs, à telle enseigne que nous pensons que 20 à 25% vont s'équiper dès la première année. Nous espérons franchir le cap de 50% de machines en offre connectée d'ici 5 ans. Mais cette innovation n'a de sens que parce qu'elle nous oblige à être très bons et plus ouverts à la demande de service et de conseil à nos clients. Pellenc pourra donc accompagner ses clients y compris sur des projets d'optimisation de sites, de création de vignobles ou de caves sur-mesure », grâce à cette transition numérique qui ouvre une nouvelle voie pour mieux « comprendre et expliciter l'impact des différentes actions dans le vignoble ».

Un industriel face à la réalité des conséquences du Covid

S'il n'est pas inquiet pour l'avenir bien préparé avec un avantage concurrentiel certain et une politique d'innovation permanente, Pellenc a des doutes sur l'activité future du secteur 'grosses machines'.

Les vigoureux taux de croissance aujourd'hui claironnés en France laissent perplexes quant à leurs véritables dynamiques dans l'industrie. Passons sur la hausse de l'énergie et des taux de fret maritime mettant le conteneur à plus de 2000 dollars en provenance de Chine contre 500 avant la crise sanitaire. « Le prix de l'inox a bondi de 50% en un an ; de 100% pour l'acier, à 1700 dollars la tonne. Les composants que nous importons ont flambé, certains ont vu leur prix multiplié par 50, faute de disponibilité. Nous avons choisi répercuter cette inflation des coûts par une petite hausse en juillet. La situation reste aujourd'hui préoccupante parce que nos clients connaissent eux-mêmes une situation difficile pour investir », déclare Philippe Astoin. Il faudra donc faire le dos rond - comme tout bon vendangeur - en attendant un retour à meilleure fortune... Jusqu'ici, la croissance du groupe avait atteint un taux de 11% par an en moyenne depuis 2012, son effectif multiplié par deux (1800 salariés pour 280 M€ en 2020).

Le château de Bosc, connaissez-vous son vin sans sulfite de garde ?

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le château de Bosc, à deux pas du Pont-du-Gard et d'Avignon, est un lieu proposant 8 activités pour passer un bon moment en famille. Outre ses musées, l'établissement est l'un des rares au monde, grâce à un procédé tenu secret, à proposer une gamme de vins sans sulfites de garde.

Quelle échappée succulente que de déambuler dans les allées ombragées du parc. Les cigales nous abondent de leur chant, les fragrances nous chatouillent, le lieu en devient onirique. Au loin, une forme cylindrique intrigue, son rouge flamboyant nous saisit, ses formes chimériques nous parlent. Instinctivement, le visiteur s'approche et contemple l'énergumène, un second jaune vif niché derrière nous appelle également, et c'est toute une collection de 30 artistes qui prend vie. Les formes varient, les couleurs nuancent et les perspectives nous trompent. Ce qui marque ? La symbiose entre la nature et l'art. Sans même pénétrer dans le château de Domazan, les jardins nous invitent à l'évasion.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Château de Bosc ©Linda Mansouri

D'une surface de 12 000 m², le parc est notamment planté de cèdres du Liban, dont un, trois fois centenaire magnifique à lui seul ce havre de paix et de tranquillité. On y trouve aussi des oliviers à foison, de jolis grenadiers et un sentier botanique. A la tête de l'édifice ? Guillaume Reynaud est issu d'une famille de vignerons dont il est la cinquième génération. Avant lui, Claude, Louis, Gabriel et Jean-Louis, dès 1903 ont produit du vin à Domazan. Parce que oui, le château n'est pas seulement un repère pour les passionnés de vélos et de motos, mais aussi pour les férus de vins. Après des études d'œnologie, Guillaume reprend la propriété de ses parents.

« Nous avons acheté le château et récupéré les vignes tout autour qui étaient en très bon mauvais état. Il a fallu entrer en conformité avec l'appellation Côte du Rhône », explique Guillaume Reynaud, ancien élu et toujours actif au syndicat des [vignerons de Signargues](#). L'édifice datant de 1872 est incroyablement bien conservé, seule la toiture a été refaite, le parc en revanche a lui été entièrement repensé. Pour l'épauler dans sa besogne, son épouse Virginie Reynaud prend en charge le volet événementiel. A son actif, des soirées organisées tous les jeudis regroupant une centaine de convives autour de planches apéritives et dans une ambiance musicale.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Château de Bosc ©Linda Mansouri

L'invention des vins sans sulfites de garde

Le château de Bosc aurait pu être un domaine viticole bio comme les autres. Cependant, voici plus de treize ans que Guillaume Reynaud, a fait une découverte majeure : élaborer des vins sans sulfites qui se gardent et sans défaut. Depuis mille ans, l'homme n'a jamais su faire autrement que de rajouter des sulfites (souffre) dans le vin pour le conserver. Dans les années 1970, certains producteurs bios commencèrent à essayer de produire des vins sans cet additif. De nos jours on peut en trouver dans le commerce mais rarement. Le seul problème, mais de taille, est qu'ils ne se conservent que quelques mois, une année avec beaucoup de chance, dans tous les cas, de manière aléatoire.

Guillaume Reynaud s'installe en 2000 et met ses premières cuvées en bouteille en 2006. Aujourd'hui, 40 000 bouteilles sortent du domaine à l'année. « Avant nous faisons essentiellement du négoce, c'est en 2010 que nous nous sommes spécialisés dans les vins sans sulfites de garde. » Depuis, toute la gamme

Ecrit par le 23 juillet 2024

est concernée. La raison ? Un travail pénible et difficile en cave pour Guillaume en raison d'une gêne respiratoire. « J'avais du mal à respirer, je ne pouvais pas continuer comme ça, il fallait trouver une solution ». La solution, elle mettra quatre années à pointer le bout de son nez, la littérature à l'époque sur le sujet étant très mince. Après trois ans d'expérimentations à haut risque (le vin pouvait tout simplement se transformer en vinaigre dans la cuve ou dans la bouteille), la recette secrète est trouvée. Guillaume tient à le préciser : « la méthode fonctionne très bien et n'est pas aléatoire, le vin reste de même qualité, indépendamment des années. »



Artémis 2019



Le Vélocipède 2019



Château de Bosc Rouge 2019

©Château de Bosc

Depuis 2010, son vin sans sulfites, cuvée Artémis, est mis dans le commerce sans problème de vieillissement particulier. D'autre part l'impact qualitatif est perceptible : « nous avons des vins mieux définis, plus ronds, plus gras, moins impactés par le SO₂... cela permet d'avoir des vins avec un meilleure amplitude, par contre, ces vins-là nécessitent une stratégie technique où il faut être méthodique et rigoureux... » Aujourd'hui le vigneron peut présenter une « verticale » ininterrompue (un échantillon de la même cuvée sur plusieurs millésimes successifs) de 10 années disponible uniquement pour les scientifiques ou les professionnels.

Tandem de choc

Guillaume a pour complice un œnologue de renom avec qui il forme un tandem efficace : Jean-Philippe Trollet. Celui-ci est une sommité dans le milieu du vin. Jean-Philippe Trollet fut en effet sacré « Meilleur œnologue du monde » (« Winemaker of the year ») en 2009 par le prestigieux International Wine Challenge. La complicité qui unit les deux hommes dans la recherche œnologique est réelle et fort

Ecrit par le 23 juillet 2024

efficace. Le château de Bosc s'est fait un nom grâce à sa cuvée sans sulfites Artémis, mais pas que ! Grâce au savoir-faire du vigneron et à son terroir d'exception, le domaine propose une gamme plus traditionnelle composée de vins blanc, rosé et rouge.



©Château de Bosc

Le caveau est situé dans la salle principale du château de Bosc. Le visiteur peut y déguster gratuitement toute la gamme. Tous les vins peuvent être présentés et commentés soit par la personne de l'accueil qui en a toute la compétence, soit par le propriétaire s'il est présent



©Château de Bosc

Écrit par le 23 juillet 2024

Les Jardins du Bosc

Pour faire découvrir le château, ses activités et son vin unique, Virginie Reynaud mise sur l'événementiel. Les [Jardins de Bosc](#) proposent des soirées tous les jeudis de juillet, de 19h à 22h30. « J'ai lancé ces soirées en 2019, je me suis rendue compte que beaucoup de visiteurs connaissaient le château pour son musée et ses collections et pas forcément pour son bon vin. » Au menu ? Découverte des vins du domaine avec planches apéritives et dans une ambiance musicale. Le château de Bosc vous accueille aussi pour célébrer mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, ou tout autre événement propice aux rassemblements et festivités. C'est entre vignes et parc ombragé que les convives peuvent profiter du charme de ce beau domaine viticole et de sa tente de réception. Également au programme, des marchés de producteurs, ou les produits du terroir se conjuguent aux vins du domaine.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Photo : château de Bosc.

L'art et la moto

« Mon père était passionné par la technique et les deux roues. C'était un gros collectionneur mondial, la collection du musée est l'une des plus belle de France et d'Europe en terme d'évolution du cycle. » La

Ecrit par le 23 juillet 2024

collection Claude Reynaud, parmi sa trentaine de motos exposées, présente bon nombre de machines dont des modèles semblables ont été montrés au Guggenheim Muséum : Majestic, 4 cylindres FN, 1000 Vincent, MV4, Harley Davidson, Honda Four, Indian etc... Ici, au château de Bosc, point d'alignements lassants de motos mais une sélection rigoureuse dont les seuls critères sont la beauté, mais aussi l'histoire et la rareté.

Présentées de manière chronologique, de 1900 à 1980, dans trois salles du château, les motos de Claude Reynaud retracent, à leur manière, l'évolution du deux-roues. Vous êtes ici dans la demeure d'un collectionneur privé, passionné, historien et expert qui a décidé d'ouvrir sa collection au public. L'homme a également écrit une ribambelle de bouquins sur l'histoire du village et dressé un arbre généalogique des domazannais distribué aux habitants.



©Château de Bosc

Écrit par le 23 juillet 2024

Musée du vélo

Certains vélos peuvent-ils être considérés comme des objets d'art ? Après la visite du château de Bosc, la réponse, comme pour les motos est : oui ! Au niveau art, il faut avoir vu la draisienne dite « de Charles X », la draisienne cheval, classée Monument Historique par le Ministère de la Culture en 2010 (le seul deux-roues classé en France). Il faut avoir vu également l'extraordinaire vélocipède ciselé d'Yves Montand ou même un grand bi Springfield, tout en élégance, pour se rendre compte combien les constructeurs, les artistes dirons nous, rivaliseront d'ingéniosité et d'inspiration pour produire de véritables chef-d'œuvres.



©Château de Bosc

Toucher de vrais avions de chasse

Personne n'a oublié les mythiques avions Mirage 5 et MiG 17 de Buck Danny, Tanguy et Laverdure et

Écrit par le 23 juillet 2024

autres héros de la BD... Chacun sait ce que ces aéronefs ont apporté de rêve à plusieurs générations... Le château de Bosc peut vous permettre d'approcher ces fabuleux engins. Cette exposition se veut didactique grâce à des panneaux explicatifs mais aussi ludique puisque proposant un jeu aux enfants.



©Château de Bosc

Pour ponctuer ces quelques lignes, Virginie Reynaud trouve la formule. « Au château de Domazan, il y en a pour tous les goûts, pour ceux axés sur l'art, ceux sur le vélo ou la moto, les enfants et les amateurs de bons vins. » La messe est dite.

Informations pratiques : 651 chemin du Bosc - RN100, 30390 Domazan, tél. 04 66 57 65 11, site internet [cliquez ici](#). Tarifs comprenant toutes les activités : (vélos, motos, avions, ludothèque, jeu de piste) 9€ / adulte et 6.5€ / enfant de 3 à 13 ans.

A la découverte du domaine viticole expérimental de Piolenc



Comme chaque année, [la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) ouvre les portes de son vignoble expérimental situé à Piolenc. A l'occasion de ces portes ouvertes, les visiteurs pourront découvrir les différents essais menés sur la vigne à travers différents ateliers. De nouvelles expérimentations 2021 seront présentées comme des démonstrations de robot travaillant le sol ou bien encore de 'l'agrivoltaïsme dynamique'.

Cette matinée sera aussi le moment d'en apprendre davantage sur les différents essais pour accompagner les agriculteurs vers un mode de production alliant rentabilité, respect de l'environnement, adaptation au changement climatique, protection des cultures et préservation de la typicité des vins de la vallée du Rhône.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Jeudi 29 juillet. 9h à 12h.

[Inscription ici avant le mardi 27 juillet.](#)

[Retrouvez ici le détail du programme.](#)

Rhonéa se refait une beauté

L'union de caves coopératives Rhonéa (400 artisans vignerons) fait évoluer son identité visuelle. Objectif ? Mieux symboliser le nouvel ensemble qu'elle représente et affirmer son ancrage territorial en Vallée du Rhône méridionale.

Depuis octobre 2019, [Rhonéa](#) représente l'union de 4 caves incontournables sur leur territoire : Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan. C'est pour représenter pleinement la réalité formée par les artisans vignerons sur 2.900ha de vignes que le logo évolue. Une identité visuelle commune pour une union cohérente. L'union commercialise 12M de bouteilles en France et à l'étranger.

Une identité commune

« La création et le développement de Rhonéa s'inscrivent dans une dynamique forte de renforcement des valeurs et des forces de la coopération. En regroupant les moyens et les talents, en développant des marques valorisées adaptées aux marchés, Rhonéa assure ainsi la pérennité des exploitations, la juste rémunération des vignerons et la préservation des paysages, tout en étant mieux armée pour faire rayonner son offre de vins de la Vallée du Rhône en France et à l'export. »

Signification du logo

Les lettres 'Rhonéa', retravaillées dans un style plus classique et la mention « depuis 1925 » évoquent la longue histoire de ses caves, souvent pionnières dans le développement de leur appellation. La grille autour du R symbolise les métiers de la vigne et du vin. Le blason s'inspire des armoiries du Vaucluse et de la Provence, marquant l'ancrage territorial fort de Rhonéa. Cette identité visuelle sera peu à peu déclinée sur l'ensemble des supports de communication.

L.M.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Côtes du Rhône : une nouvelle campagne de com' avec de jeunes viticulteurs passionnés

« Du côté de ceux qui pensent que c'est la terre qui cultive l'homme » ou « Du côté de la biodiversité qui crée la diversité »... Ce sont les slogans des jeunes ambassadeurs choisis par Inter-Rhône pour personnaliser cette campagne de sensibilisation aux engagements des Appellations d'origine contrôlée (AOC) et des CDR Villages.

Le domaine 'Les Sibou'

Premier témoignage, celui de Loïc, du [domaine les Sibou](#) à Sablet. Il a 27 ans et représente la 6ème génération de la famille Alazard. Il a passé son Bac Pro viticulture-œnologie au lycée du Grès à Orange puis son BTS vigne/vin à Montpellier avant de voyager pendant 6 mois en Australie, à Hong Kong et de revenir sur la terre de son enfance en 2015. 27 hectares sont plantés principalement en Syrah, Grenache et Carignan sur les communes de Sablet, Vacqueyras et Séguret.

« Le gel du 8 avril a détruit 100% de certaines de mes parcelles, résultat, il n'y a que des feuilles sur les vignes, la récolte sera nulle ». Autre fléau : la coulure sur le grenache qui a abîmé les futures grappes... « Heureusement, le Carignan est bien reparti, la Clairette a été ébourgeonnée et prend un nouveau départ, quant aux Mourvèdre, à la Marsanne et au Cinsault, ils ont bien résisté ». [Loïc Alazard](#) s'est lancé dans le label HVE (Haute valeur environnementale) en 2019 et la conversion bio en 2020. « C'est une façon paysanne de travailler le paysage à l'ancienne avec des brise-haies végétaux, des arbres fruitiers, le moins d'intrants possible. Je suis un citoyen et j'adapte mon travail à l'environnement. » Loïc est en train de rénover un cabanon sur l'exploitation qui date de 1850 pour en faire un lieu de dégustation. « Ici, mes arrière grands-parents élevaient des poules et des lapins, ils faisaient leur foin et ils avaient deux chevaux, Bijou et Coquet, pour les aider à vendanger, je continue l'aventure vigneronne ».

Le château du Trignon à Gigondas

Autre ambassadrice des AOC Côtes du Rhône : [Florence Quiot](#), la fille du regretté et charismatique Jérôme Quiot, figure tutélaire des vigneron. A la tête de 80 hectares sur [Le château du Trignon](#) à Gigondas elle représente depuis 1748 la 13ème génération de vigneron. Une propriété face aux dentelles de Montmirail entre ruches, oliviers, platanes, lavandes, glycines, hortensias, rosiers, lauriers roses et belles de nuit émeraudes qui s'ajoute aux centaines d'hectares de Châteauneuf-du-Pape. « Mon histoire, c'est celle de la transmission du savoir-faire, de la préservation du patrimoine, de la défense du métier de vigneron, de l'amour de la vigne et de la beauté des paysages qu'elle induit ».

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour tous les goûts et toutes les bourses

« Nous exportons 97% de nos vins (sur 1 million de bouteilles produites par an), au Canada, aux Etats-Unis, en Scandinavie, au Brésil, en Chine et aux Philippines. La crise sanitaire nous a compliqué la tâche avec une énorme difficulté à trouver de la main d'œuvre pour faire les vendanges à la main. Sans parler des 25% de taxes Trump et du Brexit. En plus, les restaurants et les caves du monde entier étaient fermés, les débouchés au plus bas ». A ceux qui dénoncent les prix des CDR, elle répond tranquillement : « Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, à partir d'une vingtaine d'euros, de l'apéro léger aux gammes de rouges plus complexes, plus tanniques. Je vends du vin, pas ma terre, c'est mon patrimoine ». Florence Quiot n'a pas pris d'engagement environnemental trop poussé : « Nos domaines ne sont pas certifiés. La lourdeur de l'administration est difficile à gérer sur des superficies comme les nôtres. Cependant, en bonne intelligence nous appliquons l'ensemble des règles en matière d'environnement qui font évoluer nos pratiques, il serait absurde de ternir nos terroirs qui sont l'essence même de notre métier ».

Participe également à l'opération-séduction : Aurélie Tailleux du '[Domaine La Fille des Vignes](#)' à Piégon dans la Drôme, une ingénieure en agro-alimentaire, longtemps chef de produits chez Nestlé, revenue en Provence en 2018 pour prendre la succession de son père qui lui a transmis la passion de la viticulture. Enfin, dernier témoignage, celui de Henri-Claude Amadiou, directeur commercial du [domaine éponyme](#) créé dans sa famille en 1929 à Gigondas et Cairanne. 7 hectares en culture bio depuis 2020 qui insiste : « Derrière les vins, il y a l'humain ».

Contacts : cotesdurhone.com ; domainelessibu@outlook.fr ; famillequiot.com ; domainelafilledesvignes@gmail.com ; contact@domainedesamadiou.com

Xavier Rolet, le Chêne Bleu : déconstruire sa pensée pour construire son avenir

Ecrit par le 23 juillet 2024



De l'ébullition des marchés financiers à la quiétude du chai, du cours de l'action aux courbes de la bouteille, Nicole et Xavier Rolet ont réussi un pari fou. Ou l'art de bâtir un domaine unique, imposant son élixir de vie sur les tables du monde entier.

« Si je m'éloigne du sujet, n'hésitez pas à m'interrompre », nous glisse Xavier Rolet. Jean et chemise, c'est en toute décontraction que l'ex-directeur de la bourse de Londres nous ouvre les portes de son domaine niché au Crestet. Des sujets ? Le financier passionné qui brilla autrefois chez Goldman Sachs et Lehman Brothers en a pléthore. De passage dans son domaine avant de s'envoler pour les Etats-Unis, Xavier Rolet s'est replongé pour nous dans son histoire, sa carrière prolifique, mais aussi sa vision de la compétitivité française face aux requins du marché.

Sa posture de leader laisse une empreinte indélébile. Arrive la traditionnelle séance photo, il dirige, oriente la prise de vue. Mais il se résout très vite à adopter votre œil de photographe et vous laisse prendre la main. Ce qui vous marque ? Un verbe empreint de spiritualité et d'énergie positive. Le pont

Ecrit par le 23 juillet 2024

navigue entre les croyances ancrées du Moyen Âge, le taureau Vintur, Dieu du mal qui récolte les sacrifices humains (à l'origine du Mont Ventoux), la déesse Vaison et toute la symbolique de fertilité autour de la nature. Installé confortablement, son regard au loin se laisse transporter, animé d'une sagesse réconfortante. L'aura émanant de l'ancienne bastide du XVIII^e est mystique.



Le crépuscule des Dieux. @La Verrière

L'entrevue se déroule dans ce cadre exceptionnel, au cœur des dentelles de Montmirail avec le Mont Ventoux qui se dresse en fond, majestueux. Le Chêne Bleu et son héritage médiéval vous envoûtent instantanément. Sans même « une truelle et un marteau » sur les lieux à leur arrivée, le couple engage un travail de « stakhanoviste » pour bâtir le domaine de [La Verrière](#) et la renommée internationale des vins [Le Chêne Bleu](#).

« Nous avons tout mené de front, la vigne, le chai, le bâti, le commerce, l'identité, la réputation, l'œnotourisme, en partant de zéro », se remémore le chef d'entreprise aux multiples casquettes. Remontez la route sinueuse en passant par le charmant village de Crestet jusqu'au sommet de Saint-Amand, vous trouverez La Verrière perchée comme un nid d'aigle, dans un col de montagne privé, surplombant la vallée de Vaison-la-Romaine.

Il était une fois...

Tout part d'un désir, une lubie, acheter deux propriétés : une dans l'ouest américain, l'autre dans le sud de la France. « Je ne trouvais pas ce que je voulais, une propriété avec un vrai potentiel d'agriculture régénérative », nous confie-t-il. En passant un jour devant une petite agence immobilière nichée dans les rues de Vaison, un polaroid lui fait de l'œil. Noir et blanc, grossièrement scotché, sans le moindre détail.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une annonce qui pourtant l'interpelle et aura raison de lui. « Je suis allé voir le vieux monsieur qui a immédiatement accepté mon offre. C'est à ce moment là que je me suis dit : « what have I done ? » (en français: « qu'est-ce que j'ai fait ? ») », se remémore le magnat.



Des vignes à perte de vue et le géant chauve, le Paradis n'est jamais loin. @La Verrière

Le couple « prête serment » de transformer le vignoble, il approfondit ses connaissances du vin à travers des cours et des dégustations. « Heureusement que nous aimons tous les deux étudier, car dans ce domaine, le besoin de connaissances est sans fin », souligne Xavier Rolet. Il leur faudra 10 ans pour étudier la configuration géologique et reprendre la vigne en désuétude depuis 40 ans. Le domaine fut d'abord désigné par le doux nom de 'la regardette'. Les habitants pouvaient en effet voir passer les piétons au loin et entendre l'écho de leur conversation porté par le vent. Il deviendra par la suite La Verrière, ancien cloître transformé à l'époque par un maître-verrier : [Aliot de Montvin](#), nom qui sera repris pour l'une des cuvées.

De la finance à la vigne

Petit fils d'agriculteur, Xavier Rolet naît en 1959 à Aix-les-Bains. « Comme tous les français, vous grattez les semelles et vous avez le sabot », ironise-t-il. Fils de militaires, il vit ses premières années en Algérie avant de passer sa jeunesse à Sarcelle. Après une maîtrise à l'université Columbia à New York, il s'illustrera dans les plus grandes banques internationales. Il prendra par la suite les commandes du [London Stock Exchange](#) à qui il donnera ses lettres de noblesse. Il est à ce jour président de [PhosAgro](#), géant russe d'engrais naturels et Directeur général du fonds d'investissement CQS. Entre affaires, philanthropie et conseil, l'homme est constamment investi de projets.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Ma vie professionnelle a toujours été dans l'arène financière internationale aux États-Unis et au Royaume-Uni. Cependant, je suis français de naissance et la plus belle partie de ma jeunesse s'est passée à la campagne, c'est ce qui m'a tant attiré à La Verrière. J'aime cette terre et sa constance apaisante, un parfait antidote aux frissons et au stress des marchés financiers », explique Xavier Rolet.



L'authenticité des lieux n'a d'égal que la modernité de ses équipements. @La Verrière

Le poids administratif et fiscal en France est « sans égal »

Très vite, les mots lui brûlent les lèvres, l'entrepreneur aborde les faiblesses structurelles de notre république : « Les PME françaises ont une pression fiscale totale 4 fois supérieure aux entreprises britanniques. Ce dont elles ont besoin ? Une réduction de la fiscalité confiscatoire. J'ai discuté avec monsieur le Président, c'est un homme très intelligent, plus que ces prédécesseurs, il connaît très bien ces enjeux. Les PME en France souffrent d'un fardeau administratif et fiscal sans égal. »

La solution au chômage ? Ni les subventions publiques, ni la dette bancaire, il faut de ses dires « une simplification massive de la fiscalité ». Les récentes réformes n'ont selon lui aucun effet. « Il faut diversifier de manière agressive le financement des PME pour réduire la part des crédits bancaires. Même s'il est utile pour les grandes entreprises, le prêt bancaire n'est pas la bonne manière de développer des PME. Le financement par la dette ne permet pas de planifier à moyen et long terme », juge le financier.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Faciliter l'accès des PME aux fonds propres »

« Depuis que j'ai 15 ans, j'entends dire que la France est en crise, j'en ai 61 aujourd'hui, quelque chose ne va pas », pointe-t-il. Et de louer toutefois l'exceptionnelle capacité d'innovation en France : « Nous avons de bonnes universités et des centres de recherche qui produisent de la science au niveau mondial. Mais une économie financée par la dette bancaire comme la France est une économie qui ne peut pas innover. »

Xavier Rolet, homme de science et fidèle aux statistiques étaye ses théories : « Les $\frac{3}{4}$ des actifs financiers mondiaux sont américains ou chinois. Les américains absorbent 40% des exportations viticoles mondiales. Seulement 3 importateurs nationaux américains contrôlent 80% des importations. Avec 75 000 exploitations viticoles en France, il est aisé de comprendre que les entreprises françaises sont en compétition féroce lors des négociations. » Le constat est formel, il manque des fonds propres pour passer à une taille mondiale et convertir les innovations technologiques. Objectif ? Voir fleurir sur le sol français des Tesla, Google, Space X et autres mastodontes.

« Très souvent, il s'agit d'entreprises familiales endettées, qui ont besoin d'une injection de fonds propres », juge Xavier Rolet pour qui tout est question « d'equity ». Entendez par là, permettre aux entreprises d'accéder à l'actionariat et construire un business plan à l'aide d'investisseurs sur marchés boursiers ou privés. « Il faut une recalibration du traitement fiscal des fonds propres par rapport à la dette bancaire et une adaptation de la réglementation des marchés financiers pour faciliter l'accès à ces fonds propres », préconise-t-il. Le désespoir est toutefois palpable dans le discours : « La vraie question à se poser, doit-on poursuivre avec cette fiscalité punitive ? Il est malheureusement trop tard pour réformer le système administratif et fiscal. »

Une croissance à 1,5%

« La fiscalité n'est pas un sujet populaire en France. Je ne pense pas que les énarques de Bercy changent d'avis un jour, la situation actuelle leur permet de contrôler la distribution des capitaux dans les entreprises. La France n'est pas une économie de secteur privé mais une économie purement étatique. Ce n'est pas une critique sur la légitimité du système, mais cela engendre directement des conséquences », tranche Xavier Rolet. Résultats ? Une croissance à 1,5% par an, contre 4% chez les américains par exemple et un chômage structurel. Pour le chef d'entreprise, il y a un « mismatch » (en français: un décalage). Et d'ajouter : « c'est un échec lamentable. »

Il fait alors référence au « motto » (en français: devise) de la république française : « On oublie souvent le terme liberté. Il faut libéraliser les marchés des capitaux, accepter que l'Etat n'en contrôle pas la distribution. Aux Etats-Unis, 82% du financement des entreprises provient des capitaux, c'est l'inverse, 18%. » Ce qui explique selon lui pourquoi l'Europe enregistre des taux de croissance aussi faibles, avec un impact profond pour le développement des PME.

Ecrit par le 23 juillet 2024



@Xavier Rolet

Comment rendre la viticulture française compétitive ?

Plusieurs variables sont indispensables pour permettre à la viticulture française de s'épanouir sur le marché international : l'accès à l'actionnariat, au capital permanent et à l'éducation. « Il faut enseigner de quelles manières utiliser l'accès à ces fonds pour développer un business plan sur vingt ans. Il est nécessaire de se débarrasser de cette addiction à la dette bancaire qui est incompatible avec une stratégie à long terme, développe Xavier Rolet. L'industrie du vin est trop fragmentée, les entreprises ne sont pas en mesure de négocier des contrats face à 100 000 domaines qui font concurrence. » La souveraineté alimentaire est devenue un enjeu stratégique pendant le confinement. Selon l'entrepreneur, l'autosuffisance apparaît comme un mythe pour nourrir l'ensemble de la population. Pour assurer sa souveraineté agricole, la France doit en réalité continuer d'ouvrir son agriculture aux marchés extérieurs.

« Si j'étais viticulteur et que j'avais des enfants, je les enverrais en école de commerce pour connaître les marchés de capitaux. C'est le futur de l'industrie, si nous restons dans cette situation, nous allons nous retrouver avec des exploitations qui disparaissent parce que les enfants ne voudront plus reprendre le flambeau », nous confie le financier. Questionné sur le département, il répond : « j'aimerais que le Vaucluse, qui bénéficie d'un vrai projet et d'un patrimoine naturel se modernise dans sa structure de capital pour se porter sur le marché mondial. La Chine et les Etats-Unis détiennent la moitié du GDP mondial (Gross domestic product). L'Europe est passée de 40% du GDP à 21% aujourd'hui, pendant que

Ecrit par le 23 juillet 2024

les autres continuent de croître. Cela fait 40 ans que l'on maintient l'économie au taux d'inflation. »

La Chine, concurrent redoutable

La connaissance des vins par les chinois est incroyable. Avec cet essor quantitatif et qualitatif du vin chinois et une présence accrue des investisseurs, faut-il voir en la Chine une menace pour le vin français ? « Ils ont planté 600.000 hectares. La réelle question n'est pas de savoir ce que va faire l'Europe mais ce que prépare la Chine..., s'interroge-t-il. Va-t-elle privatiser ses marchés de capitaux pour imiter le modèle des marchés américains ? Si la Chine opte pour une libéralisation, notamment via l'accès au capital permanent et aux fonds propres, le pays deviendra alors redoutable. Je le regrette mais l'Europe va toujours dans le mauvais sens, malgré les récentes réformes de la fiscalité du capital, cela me brise le cœur. J'espère me tromper mais je pense que la messe a été dite. »

Le cheval de bataille semble être tout trouvé : le terroir. « Les viticulteurs en Vaucluse auraient un avantage à accentuer le caractère naturel du territoire pour se positionner sur le marché du vin de qualité, sans produits chimiques. Nous sommes très positifs au sujet des efforts déployés par l'appellation Côte du Ventoux pour se faire connaître sur le marché étranger et faire rayonner la viticulture de la région », reconnaît-il. Le financier est catégorique, depuis de nombreuses années, ce sont les petites entreprises qui créent des emplois nouveaux, pas les grandes. Il faut faire revenir l'industrialisation en France, je veux bien, mais il faut un environnement concurrentiel adéquat. Les énarques gèrent la France depuis 40 ans, mais ils ne sont pas proches des réalités du terrain, du monde des affaires, du marché et de la concurrence ».

Vous avez dit agriculture régénérative ?

10 ans, c'est le temps qu'il a fallu pour retrouver une diversité naturelle à La Verrière. 1200 espèces papillons sont recensées par le syndicat du Parc du Ventoux. Les oiseaux, les aigles, les faucons pèlerins et les sangliers sont revenus. Des loups ont même été aperçus dans la région, absents depuis plus de 100 ans. Au Chêne Bleu, aucun produit chimique, encore moins de labour. « Bien que ce soit une technique ancestrale, le labour est un important contributeur à la désertification du sol », souligne Xavier Rolet.

Une agriculture régénérative est très importante. Il s'agit alors de faire jouer au sol son rôle de capture de carbone plutôt que d'émetteur. « Nous avons observé la capacité du sol à renaître et les bactéries aérobiques et anaérobiques à revenir. L'injection régulière des produits chimiques détruit les sols qui n'ont plus aucune capacité d'absorption par la suite », explique-t-il.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le Chêne Bleu se dresse, ses courbes au loin nous envoûtent. @La Verrière

« Nous sommes dans un environnement où les appellations pourraient faire un vrai travail d'agriculture régénérative. À terme, l'Union Européenne imposera à la viticulture d'inscrire sur l'étiquette la liste des produits chimiques. Il existe une demande très importante pour ce produit. Mais il ne convient pas de créer uniquement un label plus ou moins écologique qui cache une réalité différente », prévient Xavier Rolet. Dans le vignoble, pas de pesticides chimiques, d'engrais de synthèse, ou d'herbicides. Au lieu de cela, l'équipe compte sur son propre travail pour renforcer la biodiversité, améliorer la résilience des vignes, soutenir le microbiome et le programme SustainaBEElity. Tous les labours ont été arrêtés pour permettre à la vie organique de se reconstituer dans le sol.

77% des 135 hectares du domaine sont réservés au développement de la biodiversité. Il s'agit principalement de faune et de flore forestières, mais aussi de friches, de prairies, d'oliviers, de lavande et de pâturages, le tout cultivé selon des méthodes biologiques. Cette terre crée également une barrière naturelle à la pollution autour des 30 hectares de vignoble. Le domaine a reçu le niveau 3 (niveau le plus élevé) de la certification « HVE » (Hautes valeurs environnementales, le référentiel de Viticulture Durable le plus reconnu en France), ainsi que « BEE Friendly » puisque les pratiques assurent un habitat sûr pour les abeilles.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Entre modernité, fonctionnalité et qualité. @La Verrière

Qu'est-ce qui rend l'emplacement si particulier ?

Les vins Le Chêne Bleu commencent par l'exceptionnel avantage de l'isolement. « Nous sommes capables de capter et d'exprimer le caractère individuel du terroir, le sol, le microclimat, la végétation, l'altitude, qui rendent nos vins uniques. Étant si loin au sud, nous avons plus de 300 jours de soleil dans l'année. Le fruit mûrit délicieusement et ne souffre pas de pourriture. » Les vignes bénéficient d'une exposition régulière au Mistral et à d'autres vents qui aident à la concentration des saveurs, mais notre topographie vallonnée nous épargne toute la force du souffle et des mini-tornades locales. « La structure distinctive de notre sol avec sa teneur en basalte donne une signature à tous les vins Le Chêne Bleu, quel que soit le cépage ou la vinification. Tous les connaisseurs s'accordent à dire qu'il s'agit d'un site exceptionnel pour la culture de la vigne », juge Xavier Rolet.

Meilleur rosé mondial

Ici, les fruits sont cueillis entièrement à la main, en plaçant soigneusement les grappes dans des caisses peu profondes pour que les baies restent entières et gardent leur jus mûr. Le vignoble de 30 hectares est

Écrit par le 23 juillet 2024

planté principalement de grenache mature (25 ans+) et de syrah (40 ans+). « Nous avons séparé le vignoble en mini-parcelles pour capter l'identité de chaque secteur du terroir. La base Grenache/Syrah de nos rouges et rosés est caractéristique de notre région. Les vignes mûres donnent des fruits riches et délicieux, mais nous avons également planté de petites quantités d'autres cépages locaux pour «assaisonner» nos mélanges avec notre propre touche. Nos blancs sont exceptionnellement bons pour la région en raison de l'altitude qui permet une maturation lente et un contrôle de la chaleur », explique Xavier Rolet.



Les 'super premium' sont proposées à 150 dollars. @La Verrière

Au cours de la dernière décennie, de petites quantités d'autres cépages traditionnels du Rhône ont été ajoutés, tels que la Roussanne, la Marsanne, le Viognier, la Clairette (blancs) et plantons du Mourvèdre (rouge) pour compléter la base classique du Rhône. Le domaine produit actuellement deux rouges phares (Abélard et Héloïse) et plusieurs cuvées spéciales, deux blancs (Aliot et Viognier), un rosé maison et un

Ecrit par le 23 juillet 2024

ensemble de vins en édition limitée pour la prestigieuse maison Pont Des Arts Wine. Le rosé a d'ailleurs décroché le prix du Concours international de Londres. Meilleur rosé mondial, s'il vous plaît !

Caraïbes, Russie ou Chine

Le travail de titan lié à l'export ? C'est Nicole Rolet qui l'a mené de front : « Elle a commencé cet effort il y a 12 ans, et a su développer un réseau international. » Les vins sont exportés aux Etats-Unis (40 Etats), Europe, Chine, Japon, Singapour, Japon, Bali, Australie, Nouvelle Zélande, Royaume-Unis. « La distribution est l'aspect le plus complexe de la viticulture. »

« Nous voulions créer un produit haut de gamme avec pour seule stratégie l'export. Pour certains, c'était un objectif trop ambitieux, voir irréaliste, cela dit, nous sommes en passe de réussir », se réjouit Xavier Rolet. Aujourd'hui, 70% des vins sont dédiés à l'export, 30% pour le marché national. « Le premier succès a été rencontré en Angleterre, nous venons tout juste de signer un marché pour Les Caraïbes et la Russie. L'Inde n'est pas un marché viable car les droits de douane sont rédhibitoires. Nous exportons aux Maldives, à Dubaï, à destination des sommeliers, hôtels et restaurants », liste-t-il.

Une identité qui puise dans le terroir

Le terroir se situe au carrefour de quatre appellations, à la limite nord-est de Gigondas (Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône, Séguret). Pourtant, de par sa haute altitude et sa géologie unique, il est atypique des domaines de plaine du Rhône méridional. « Si nous apprécions les nombreux mérites de l'appellation française, nous aimons aussi avoir la liberté de faire des vins qui nous semblent le mieux refléter le terroir, juge Xavier Rolet. La visibilité de toutes ses appellations était devenue très complexe à nos yeux. Nous respectons évidemment beaucoup ces appellations, nous sommes heureux d'assister à une réelle modernisation. Je suis impressionné par le travail de grandes appellations comme Châteauneuf-du-Pape. Il est possible de marier le succès économique avec la régénération des sols en utilisant les atouts du Vaucluse. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le Chêne Bleu, toute une légende. @La Verrière

« Nicole et moi sommes très atypiques, pour nous, l'innovation est absolument essentielle. Nicole travaille comme une folle, presque 7j/7, elle dort parfois seulement 3 ou 4h. Nous y arrivons à la force du poignet. Je suis admiratif de mon épouse », reconnaît le financier. Nicole Rolet, l'élégance qui se conjugue à la passion. Une femme visionnaire et déterminée dont le travail sur le packaging des vins rouges décroche aisément le premier prix de l'Institut mondial du packaging. Il faut dire que l'étiquette est digne d'une œuvre d'art, une épopée. Nos yeux se perdent dans les 1001 détails fascinants des gravures à l'ancienne et de leur signification. Très vite, les personnages nous mettent dans la confiance, nous content une histoire. « Elle y a travaillé durant 7 ans, je suis en admiration totale devant elle », les yeux pétillants de l'homme en disent long.

D'avril à novembre, La Verrière fonctionne comme une maison de campagne éco-luxe dédiée à des vacances, des expériences et des dépaysements uniques. Entièrement équipé, il peut être loué dans son intégralité ou en formule 'bed and breakfast'. Les clients peuvent également participer à des retraites professionnelles exclusives ; ateliers créatifs, académiques et culturels ; le cyclisme et les vacances d'intérêt spécial, ainsi que les célébrations, les mariages et les événements familiaux. Les clients peuvent mélanger l'isolement idyllique de La Verrière avec les activités sur place et l'activité animée des voisins

Ecrit par le 23 juillet 2024

Gigondas, Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Orange, Aix-en-Provence et Marseille. Objectif : faire de votre halte une expérience hors du temps. Pari tenu ?

2820 chemin de la Verrière, 84110 Crestet, contact@chenebleu.com. Site internet : <https://www.chenebleu.com/>



Ecoutez les murs, ils vous content une histoire. @La Verrière

La Caisse d'Épargne lance sa filière 'Agri-Viti' à Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



Porté par la volonté de « préparer au mieux la relance et de répondre aux nouvelles attentes de ses clients », la Caisse d'Épargne CEPAC (Caisse d'épargne Provence Alpes Corse) a engagé en 2020 une vingtaine d'opérations pour financer 700M€ de projets de transition énergétique, restant l'un des acteurs les plus actifs en France - et le premier financeur du groupe BPCE- en la matière.

Joël Chassard, président du directoire, a confirmé ce tournant vers de nouveaux secteurs en annonçant le lancement d'une filière 'Agri-Viti', pourtant largement acquise au Crédit Agricole.

« Nous étions déjà présents depuis longtemps et nous voulions aller plus loin et plus fort dans ce domaine où nous avons quelques belles signatures », notamment pour de la gestion de patrimoine.

Accompagner les exploitations

Une nouvelle agence spécialisée dans ce domaine d'activité a donc ouvert ses portes à Avignon en février dernier, dirigée par Xavier Lefèvre pour couvrir le territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. Son rôle sera d'accompagner les exploitations qui sont de plus en plus nombreuses à repenser leur activité pour revenir à la biodiversité, et pour cause :

- La politique européenne agricole et son 'Green Deal' prévoit de subordonner les aides européennes aux normes environnementales. Un système dans lequel l'agriculteur est rémunéré en fonction de la qualité

Ecrit par le 23 juillet 2024

de sa production mais aussi pour les services environnementaux qu'il rend à la collectivité.

- Cette transition 'agro écologique', agricole et viticole, concernera un nombre croissant d'exploitations, selon Catherine Reljic, directrice du développement du groupe CEPAC. « Aujourd'hui la transformation de l'outil de production est telle que la moitié des viticulteurs ont soit un label bio, soit se sont inscrits dans une démarche pour l'obtenir, ou bien utilisent les techniques de l'agriculture raisonnée. Dans les dix ans, ils seront d'après nos études, deux sur trois ».

Retour à des vins plus naturels

C'est une question de génération. Beaucoup se convertissent non seulement à une viticulture dite 'biologique', mais encore 'biodynamique' avec un objectif de diminution drastique de l'utilisation de soufre ou de cuivre. Voici maintenant l'agro foresterie, clé du retour au goût et à des vins plus naturels, grâce à la plantation d'arbres dans la vigne qui lui procure ombre et apports de la biodiversité. « Les questions de l'irrigation, du réchauffement climatique et du degré d'alcool des prochaines récoltes préoccupent presque tous les viticulteurs. Nous proposons des lignes de crédit pour permettre un développement de l'activité avec des différés de paiement de 3 ans ou plus pour des projets de plantation, d'acquisition de terres ou de domaines pour tous ceux qui veulent s'inscrire dans une démarche de transition écologique », résume Xavier Lefèvre. La banque suivra la croissance de la demande en se fixant un objectif de part de marché « significatif (5%) d'ici 3 ou 4 ans ». L'agence compte quatre collaborateurs.

Comment se porte l'activité ?

Relevons quelques faits marquants de cet exercice passé :

- la « laborieuse fusion » du grand ensemble bancaire coopératif en Outre-Mer dont rêvait la Caisse d'Epargne CEPAC en 2015 pour se développer, est en passe de se réaliser. Le groupe a cessé l'hémorragie de parts de marché en 2020. C'est une bonne nouvelle car un tiers de son activité passe par l'Outre-Mer (Antilles, Guyane, Réunion, Mayotte).

- Le PNB, soit le chiffre d'affaires de la banque se situe à 725M€, en recul de 5% par rapport à la seule année dernière mais le résultat net dépasse les 100M€, réduit un bon tiers, supportant le coût du risque (150M€).

- La banque confirme sa solidité avec 3,3 milliards d'euros de fonds propres, soit une hausse de 5% par rapport à 2019.

- Les nouveaux crédits (6,6 milliards) sont en hausse de 30%, mais il faut y inclure la distribution de PGE (1 milliard).

- La nouvelle année qui démarre avec un nouveau logo, annonce un rebond de la CEPAC. Au premier trimestre, une hausse de plus de 5% du PNB, un résultat net qui double, un recul de 40% du coût du risque place l'Ecureuil provençal et ultra-marin sur une bonne pente. Il était déjà au premier rang national du groupe pour la satisfaction client sur le marché des particuliers en 2020.

Ecrit par le 23 juillet 2024

A la découverte des 'Vignerons engagés' de Tavel et Lirac



Le 12 juin à Tavel, de 10h à 21h, la [Cave des vignerons de Tavel et Lirac](#) mettra à l'honneur son label 'Vignerons engagés', haute certification environnementale et sociétale.

A cette occasion, les vignerons feront découvrir et redécouvrir leurs chais, leur vignoble et leurs productions. Diverses animations seront proposées : balade pédestre dans les sentiers de Tavel accompagnée par un vigneron (départs à 10h30, 14h et 17h) ; initiation à la trottinette électrique ; dégustation des nouveaux millésimes ; stands de produits locaux et animations musicales. La journée sera également l'occasion de présenter le [festival Villeneuve en scène](#) qui se tiendra du 9 au 21 juillet 2021. Les plus gourmands pourront se restaurer sur place grâce au 'food truck'. La cave communiquera

Écrit par le 23 juillet 2024

également sur ses engagements en matière de développement durable.

Créée en 2010, l'association [Vignerons en développement Durable](#) réunit des vigneron investis dans une démarche de responsabilité sociétale, de la vigne au verre. Promesse de produits éthiques et de qualité, respectueux des hommes et de l'environnement, son label Vignerons engagés est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Les vins de Tavel et de Lirac, distingués du label, étaient dégustés à la table de Philippe le Bel et Louis XIV ainsi qu'à la Cour des Papes dès 1358. La notoriété de Tavel s'est construite avec l'aide d'autres personnalités illustres, les papes Clément V, Benoit XIII, puis plus tard Ronsard, Louis XIV, Balzac et Mistral.

Informations pratiques : les Vignerons de Tavel et Lirac, route de la Commanderie, 30126 Tavel. 04 66 50 03 57 ; contact@cave-tavel-lirac.fr

L.M.