

Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG

6

NUMÉRO

INTERVIEW

Olivier Simonou,
Directeur de
Castel Languedoc

LA CUVÉE

Effet Mer,
la cuvée qui dure

ON EN PARLE

2019-2020
l'Ormarine investit

DÉGUSTATION

Rosé, c'est tendance

Fiest 'à Ormarine

Rencontre de terroirs

SAMEDI 27 JUILLET

à partir de 18h

LOTO

DÉGUSTATION / REPAS

SOIRÉE DANSANTE

AVEC L'ORCHESTRE PAUL SELMER

PINET

Renseignements et inscriptions

04 67 77 03 10

www.cave-ormarine.com

L'effervescence de l'Ormarine,

Parler d'agitation au cours de la dégustation d'un vin évoque son dynamisme, le développement de son expression, son évolution. Vous verrez au travers de ce 6^{ème} numéro qu'il en est de même pour l'Ormarine.

Tout d'abord, j'en profite pour adresser tous mes remerciements à monsieur Simonou, directeur de Castel frères à Béziers, dont l'interview publiée cet été dans l'Ormarine le Mag, confirme nos engagements communs autour des vins *Terra Vitis* et de la gamme Roche Mazet. Une fois de plus, nos viticulteurs font preuve d'un grand savoir-faire face à la météo de ce printemps à nouveau capricieuse, triste et fraîche. D'ailleurs à ce jour, le millésime se montrerait 10 jours en retard par rapport à d'habitude.

Ce climat atypique pour la saison n'a pas seulement des conséquences néfastes dans le vignoble mais aussi au niveau de la consommation des vins rosés qui est souvent associée au temps ensoleillé. Malgré ce, espérons que les chiffres économiques proposés par le Centre du Rosé à Vidauban et publiés dans ce nouveau magazine, continuent de se développer pour accompagner l'essor spectaculaire des vins rosés.

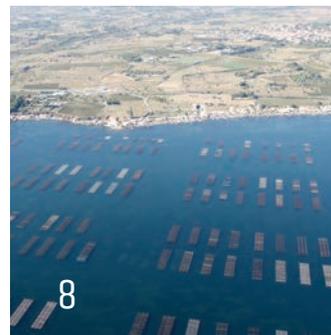
Suite au travail collectif de l'ODG Picpoul de Pinet, une nouvelle cuvée va naître. Elle sortira en hommage à Etienne Farras, ancien président visionnaire du potentiel des vins d'appellation si chers aux Pinetois. Nouvelle bouteille, caisse bois et un travail considérable sur le nectar brillant feront de cette cuvée, le fleuron de l'Ormarine.

Je ne peux terminer cet éditto sans souhaiter bon vent et une excellente retraite à Françoise et Joël qui viennent de prendre leurs grandes vacances bien méritées et la bienvenue dans nos équipes à Pauline, Sylvie et Jean-Charles.

Bonne lecture et bel été.

Cyril Payon



SOMMAIRE


4• INTERVIEW

5• ÉVÈNEMENTS

6• AU FIL DES SAISONS

8• ACTUS

10• MÉTIER

11• CUVÉE

12• ON EN PARLE

13• DÉGUSTATION

14• AGENDA



L'ENTREPRISE FAMILIALE CASTEL AFFIRME DEPUIS 50 ANS SON ANCRAGE RÉGIONAL ET PROPOSE À SES CAVES PARTENAIRES DES CONTRATS TRIENNAUX, NOTAMMENT POUR LA GAMME PHARE ROCHE MAZET (IGP PAYS D'OC). ENTRETIEN AVEC OLIVIER SIMONOU, DIRECTEUR DE L'ÉTABLISSEMENT LANGUEDOCIEN.



OLIVIER SIMONOU

« La démarche Terra Vitis place au centre de son projet l'Homme et l'environnement »

3^{ème} acteur mondial du marché et N°1 français du vin, Castel bénéficie d'une aura internationale mais a aussi de forts ancrages régionaux...

Castel frères est l'activité historique de négoce de vin créée par Pierre Castel, en 1949. Castel est une entreprise indépendante, à la fois familiale et internationale, nos activités de vigneron, négociant et caviste nous permettent d'être N°3 mondial dans le secteur du vin. Notre implantation dans la région remonte à 1950 et nous sommes présents sur le site actuel de Béziers, depuis 2001. Avec 140 collaborateurs, la production annuelle est de 130 millions d'équivalents 75 cl commercialisés en bouteille verre ou BIB. Les vins embouteillés sont sans exception issus de la région et à 85% de l'IGP Pays d'Oc. Nous avons pour partenaires 120 vignerons ou caves coopératives représentant 13 000 hectares. Nos marques fortes en France et à l'export sont : Roche Mazet, Maison Castel.

Vous avez été le premier à proposer à vos caves partenaires des contrats sur trois ans avec volumes garantis et prix fixes. Pourquoi cet engagement ?

La contractualisation pluriannuelle⁽¹⁾ permet de donner de la visibilité à nos partenaires au-delà d'une année et les

sécuriser dans leur stratégie et leurs investissements. C'est aussi un moyen de sécuriser nos approvisionnements à la fois en volume et en qualité ce qui permet d'asseoir le développement de nos marques sur des bases connues à moyen terme. Nous construisons de la sorte une relation à la fois plus durable et plus solide, qui favorise une meilleure connaissance des attentes des uns et des autres et *in fine*, facilite l'atteinte des objectifs et les évolutions nécessaires à l'adaptation aux marchés.

La cave de l'Ormarine compte parmi les signataires de ce contrat triennal...

Un partenariat pluriannuel Pays d'Oc a été mis en place avec la cave de l'Ormarine en 2015 mais les relations d'affaires sont bien antérieures. L'Ormarine fait aujourd'hui partie de nos principaux partenaires car, que ce soit sur le plan technique, le plan humain, le plan de l'engagement, elle a toujours su répondre présent aux attentes que nous leur avons formulées pour s'adapter aux besoins de nos marchés.

En 2018, vous annonciez la commercialisation sous le label Terra Vitis d'une de vos marques IGP Pays d'Oc, l'Ormarine a d'ailleurs engagé 850 ha dans cette démarche de certification environnementale. Pourquoi le choix de Terra Vitis ?

La démarche *Terra Vitis* est spécifique

au vin et place au centre de son projet l'Homme et l'environnement en s'appuyant de manière équilibrée sur les 3 piliers du développement durable (Environnement, Social, Economie) pour faire des exploitations, des modèles de responsabilité sociétale. Castel est engagé dans la démarche *Terra Vitis* depuis 10 ans, notamment avec ses propriétés familiales. La démarche *Terra Vitis* est une démarche spécifique à la filière vin. L'Ormarine a su au moment où une demande a été formulée, engager massivement ses adhérents dans cette démarche. Elle se situe donc aujourd'hui parmi les plus avancées.

Le partenariat avec l'Ormarine va plus loin que ces accords triennaux. La cave a accueilli le 7 juin, sur son site de Pinet, l'événement Chasse aux Roche Mazet autour de sa marque phare Roche Mazet, dédiée aux vins de cépages IGP Pays d'Oc...

À plusieurs reprises la cave de l'Ormarine s'est volontiers prêtée au jeu de nous accueillir avec nos clients ou des groupes de blogueurs influenceurs. Nous organisons ces manifestations dans ce contexte en toute confiance car l'Ormarine comprend parfaitement nos attentes liées à ce type d'actions et sait répondre présent avec engagement. La connaissance que Monsieur Cyril Payon, son directeur, a des différents marchés est un paramètre facilitateur.

⁽¹⁾ Le contrat pluriannuel Pays d'Oc est un contrat partie prenante des accords interprofessionnels triennaux ; il est validé par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'Economie et des Finances, la DIRECCTE et l'Autorité de la Concurrence et revêt un volet volume en tant que tel mais les partenaires peuvent également, en marge de ce contrat, sceller un accord sur d'autres paramètres comme le prix par exemple.

LES FRÈRES POURCEL ASSOCIÉS À L'AOC SAINT-GEORGES-D'ORQUES



L'art inspire le monde viticole et les vins de l'appellation Languedoc Saint-Georges-d'Orques. *La danse des sens*, manifestation inédite dont ce sera la première édition le 29 juin, met en lumière les vins et les vignerons de ce village typique aux portes de Montpellier, à travers des dégustations en accord mets et vins et des spectacles de danse performés dans la rue, assurés par la troupe de danseurs professionnels Anne-Marie Porras. Conçue sous la forme d'un itinéraire sensoriel en 4 étapes, cette *Danse des sens* associe les frères Pourcel, chefs montpelliérains et ambassadeurs de la cuisine languedocienne, invités à

élaborer des mets (risotto de petit épeautre, côtelette d'agneau en chaud/froid à la caponata de légumes façon Méditerranéenne, mœlleux citron Yusu, etc.) pour accompagner les dégustations animées par les producteurs locaux. La cave de l'Ormarine, producteur de l'AOC Saint-Georges d'Orques, compte parmi les participants à cette première édition.

L'ORMARINE, PALMARÈS DE MÉDAILLES 2019

Si sans conteste, ce sont les AOP Picpoul de Pinet qui ont la vedette de ce palmarès 2019 avec 25 médailles or et argent accordées au célèbre blanc Piquepoul (cuvées *Prestige*, *Duc de Morny*, *Villemarin*, *Carte Noire*, etc.), l'évolution qualitative des vins de la cave de l'Ormarine fait apparaître sur le podium une gamme AOP et IGP la plus large possible, où figure l'ensemble des terroirs nés des différentes fusions de cette structure : rouges réputés de Villeyrac ou de Saint-Georges-d'Orques, rosés de Cournonterral, cuvée AOP Languedoc bio *Les Claris* rouge et rosé de la cave de Saint-Hippolyte-du-Fort (une médaille d'or et une d'argent au dernier Challenge Millésime Bio). Avec 16 médailles d'or et 32 médailles d'argent, ce palmarès rassemble les résultats des principales compétitions, à savoir : Challenge Millésime Bio, Concours Général Agricole, Vinalies Internationales et Vinalies nationales, concours de la coopération, concours des grands vins du Languedoc-Roussillon, Mondial des rosés, concours des grands vins de Mâcon, Decanter et International Wine Challenge.



Balade dans les vignes à Pinet : son terroir, c'est la mer

C'est devenu un incontournable : l'événement *Vins, Vignes et Terroirs* qui se tient chaque année un week-end du mois de mai (cette année le dimanche 2 juin) a entraîné les marcheurs amateurs et connaisseurs à travers des parcours gourmands et pédagogiques au cœur des appellations Languedoc Saint-Saturnin, Cabrières, Grès de Montpellier, Picpoul de Pinet, Faugères et Saint-Chinian. Cinq itinéraires étaient proposés. Celui de l'AOP Picpoul de Pinet peut se résumer à un slogan : « *Son terroir, c'est la mer !* ». Il invitait à une découverte œnophile des terroirs si caractéristiques de cette AOP de blancs, à travers une boucle de 7 kilomètres sillonnant entre pinède et garrigue. 190 randonneurs participaient à cette journée, l'occasion pour eux d'une (re)découverte des subtiles alliances que propose l'AOP Picpoul de Pinet, en accord mets et vins.



2019 : vigilance maximale dans le vignoble

PLUVIOMÉTRIE EN BERNE, VENTS PERSISTANTS, MOIS DE MAI FRAIS PROPICE AU DÉVELOPPEMENT DE L'OÏDIUM. CONFRONTÉS AUX ALÉAS CLIMATIQUES, LES VITICULTEURS SONT SUR LE QUI-VIVE... ET DOIVENT COMPTER CE PRINTEMPS AVEC L'APPARITION D'UNE NOUVELLE PYRALE.

Il y a le vent qui rend fou et le vent qui casse les sarments. Ceux que les viticulteurs de la cave de l'Ormarine s'apprêtent à palisser en prévision des vendanges qui s'annoncent tardives, sur un millésime peu précoce (dix jours de retard fin mai). En cause ? Un mois de mai particulièrement frais, venteux avec alternance de vent du Nord et de marin, marqué de surcroît par la sécheresse avec un fort déficit hydrique. Sur les 4 derniers mois (de janvier à avril), la pluviométrie relevée est de 35 millimètres cumulés, contre 180 mm habituellement. « Ces conditions climatiques sont propices à l'apparition de l'oïdium. Le vent propage ce champignon, l'absence de chaleur habituellement là pour stopper ce parasite invite à la plus grande vigilance, tous les secteurs sont concernés par cette pression oïdium », observe Virginie Berthuit, responsable parcellaire œnologue à la cave de l'Ormarine. Afin de le contrôler et de déceler au plus tôt les possibles attaques, les viticulteurs ont mis en place un programme de lutte adapté, qui passe par la surveillance notamment des cépages les plus sensibles. « Chaque cépage ayant un stade à partir duquel il devient sensible à l'oïdium (à la troisième

feuille pour le Carignan, à la 7^{me} feuille pour le Piquepoul), les traitements ont commencé et vont se poursuivre jusqu'à juillet au moment de la fermeture des grappes », annonce Virginie Berthuit. Facteur handicapant, les vents (ils limitent l'efficacité des traitements) qui obligent les viticulteurs à traiter la nuit, ou tôt le matin.

CRYPTOBLABES, APPEL À LA VIGILANCE

Cette saison est également marquée par l'apparition d'un nouveau parasite à la faveur du réchauffement climatique : la pyrale *Cryptoblabes*⁽¹⁾. Les premières captures en pièges sexuels confirment la présence sur le secteur de ce papillon ravageur de la vigne, également dénommé pyrale des agrumes. « Afin de contrôler l'efficacité de notre lutte agroenvironnementale par confusion sexuelle, nous plaçons des pièges à papillons dans le vignoble au début de la période végétative, avec des relevés réguliers jusqu'à fin août. Pour la première fois cette année, on observe une concentration importante de ce type de papillon », observe Cyril Payon, directeur de l'Ormarine. L'an dernier, un premier



cas relevé du côté de Villeneuve-lès-Béziers a montré l'intensité fulgurante des attaques de cette pyrale, avec 70 % de perte de récolte pour le viticulteur impacté. Les dégâts occasionnés seraient beaucoup plus importants qu'*Eudémis* (qui ne touche que quelques grappes) et se produiraient particulièrement tard, en septembre, sur grappes. « La grande difficulté est de s'apercevoir de la présence de cette pyrale car pour l'instant on ne sait pas où elle pond. Comme *Eudémis*, le ver vient perforer la baie ce qui génère une coulée de jus et un développement de pourriture, détaille Cyril Payon. La particularité de ce nouveau ver, c'est qu'il est attiré par le sucre ». Aucune spécialité commerciale n'étant homologuée contre ce ravageur, la cave de l'Ormarine invite les coopérateurs à la vigilance et à une surveillance accrue du matériel végétal. « Ce nouveau fléau nous rappelle qu'en agriculture, il ne faut jamais systématiser et rester vigilant en se remettant en question de façon permanente », insiste Cyril Payon. Pour finir ce tableau en demi-teintes, la sortie d'inflorescence, particulièrement faible sur les cépages Piquepoul (60% de grappes en moins par rapport à 2018), annonce une petite récolte.

⁽¹⁾ Affectant les vignobles du sud de la France, à proximité du littoral méditerranéen, les premiers dégâts significatifs de la pyrale *Cryptoblabes* ont été observés en 1999 puis il y a cinq ans dans le Gard en zone littorale, dans le secteur des Costières de Nîmes et la zone des sables.



NOTES DE DÉGUSTATION

- **PRÉAMBULE, AOP LANGUEDOC ROSÉ 2018, VINALIES D'OR 2019**

Sa couleur rose saumonée aux reflets légèrement violacés, annonce un vin au caractère olfactif fruité. Ses arômes de petits fruits rouges frais s'installent et persistent dans le verre. En bouche, l'attaque ample et solide, annonce un vin alliant une belle fraîcheur et la rondeur imposée par la maturité de la syrah. Persistante et aromatique, la finale s'épuise tranquillement sur des notes de fruits compotés. À déguster autour de poissons grillés. Une mention spéciale lui sera accordée pour accompagner des rougets de Méditerranée.

- **DUK DE MORNAY, AOP PICPOUL DE PINET 2018 TERRA VITIS**

On est en présence d'un vin à la robe jaune or pâle aux reflets or, généreux et puissant. Les arômes s'expriment sur des caractères de fruits à chair blanche puis après agitation, de savoureuses notes citronnées s'installent. L'attaque fraîche et fruitée annonce un vin riche, onctueux, avec une finale où l'amertume se dévoile, amenant son caractère désaltérant. À déguster autour d'un plateau de fruits de mer ou de poissons grillés.

- **LES CLARIS, AOP LANGUEDOC ROUGE BIO 2015**

La robe rouge pourpre aux reflets framboise exprime encore toute la jeunesse de ce vin de 2015. Imposantes et raffinées, les premières effluves s'expriment autour de notes de fruits rouges intenses tels la framboise et le cassis. Puis après agitation, de délicates notes végétales associées aux épices (poivre noir) et à l'eucalyptus s'imposent. En bouche, dès l'attaque, il exprime un bel équilibre entre sa structure tannique, l'alcool et sa sucrosité. Ses tanins de haute futaie, lui confèrent un caractère légèrement vanillé qui en font toute l'originalité. La finale encore fougueuse, nous confirme qu'il atteindra sa pleine apogée à la fin de l'été. À déguster en toute sobriété autour d'une viande marinée ou d'un gibier.



ACTUS



1

RESSOURCES HUMAINES : ÇA BOUGE À L'ORMARINE



Deux figures de la cave de l'Ormarine ont pris ou s'apprêtent à prendre une retraite bien méritée : Françoise Pérez (photo ci-contre), la « dame coopérateurs » de l'Ormarine et Joël Canet, caviste sur le site de Villeveyrac. Un billet s'imposait pour saluer ces figures de l'entreprise, qui ont marqué par leur passage l'histoire de la cave : Françoise Pérez d'abord. Pinétoise d'adoption depuis 1977, elle est rentrée à la cave

de l'Ormarine le 13 juin 2000 pour en partir le 13 juin 2019. 19 ans tout ronds d'une carrière bien remplie à gérer, toujours avec le sourire, la paye des coopérateurs pour les cinq sites de Pinet, Cournonterral, Villeveyrac, Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort. Des tickets d'apport de vendanges jusqu'au solde de l'année suivante, les rémunérations différenciées (en fonction des cépages, des vins AOP, IGP, châteaux, du bio, etc.), c'était elle. Les ordres de virement de paye, encore elle et même à l'occasion, la comptabilité privée. « *C'était parfois le bureau des lamentations mais j'ai aimé ce contact direct avec les vigneron et les gens de la cave* », assure ce tempérament dynamique et jovial. Joël Canet quant à lui, était rentré le 1^{er} juin 1982 pour partir le 1^{er} avril 2019, occupant pendant 36 ans et neuf mois les fonctions de caviste sur le site de Villeveyrac. Le départ en retraite de ces deux figures laisse un vide... Aimablement remplacé par l'arrivée de nouveaux salariés : Sylvie Jeannerat (qui remplace Françoise) et Jean-Charles Terencio, œnologue-caviste à Villeveyrac. Sans oublier Pauline Lacombe, assistante responsable technique nouvellement arrivée. On les salue également !

2

LE CHIFFRE : 5% DE HAUSSE DE L'ACTIVITÉ CONDITIONNÉE

Belle embellie pour l'activité conditionnée de la cave de l'Ormarine, en croissance de 5 % en volume et de 10 % en valeur sur les neuf derniers mois (de août à mai 2019) par rapport à l'année précédente. Cette tendance économique à la hausse s'explique par le fort développement de l'activité commerciale de l'Ormarine direct (+20 %) vers les Pays-Bas, le Danemark et l'Angleterre, sur les vins rosés AOP et IGP et sur les AOP Picpoul de Pinet.



3

PICPOUL SÉLECTION : UNE COMMERCIALISATION EN JUILLET

Les cavistes et la restauration le demandaient depuis longtemps, le magazine de l'Ormarine (le N°4) s'était fait l'écho de ce nouveau Picpoul haut de gamme initié par le syndicat de l'appellation Picpoul de Pinet. Après plusieurs mois d'essais et de longs élevages, la commission technique de l'ODG a validé haut la main, courant mai en dégustation d'agrément, l'AOP Picpoul Sélection de la cave de l'Ormarine. Il se signale par un nouveau packaging (teinte cannelle, bouteille de modèle « flûte renaissance » fabriquée par la Verrerie Ouvrière d'Albi dans le Tarn) et répond à un cahier des charges qui tient de l'orfèvrerie. Sans être boisé et tout en faisant honneur à la typicité des AOP Picpoul de Pinet (fraîcheur et joli potentiel aromatique préservés), il se distingue par sa bouche, riche et complexe, avec beaucoup de persistance et de corps et une finale très longue qui sera un support de vieillissement pour ce vin. Nommé *cuvée Hommage à Etienne Farras*, sa commercialisation réservée au circuit traditionnel et aux caveaux de vente de l'Ormarine, débute en juillet (4000 bouteilles).

Prix TTC : 12 euros.





©Syndicat Mixte du Bassin de Thau

4 IGP CÔTES DE THAU : EXTENSION DE TERRITORIALITÉ REPOUSSÉE

Les vignerons de l'IGP Côtes de Thau sollicitaient depuis un moment l'extension de leur zone géographique actuelle aux neuf communes mitoyennes dont le bassin versant est orienté vers le l'étang de Thau (Mèze, Bouzigues, Villeveyrac, Loupian, etc.). Bien que répondant aux besoins des structures confrontées à un déficit quantitatif face au développement des vins rosés, cette demande n'a pas fait l'unanimité au sein des conseils d'administration des différentes communes. Le 14 mars 2019, les caves de Florensac et de Marseillan se sont opposées à la modification du cahier des charges de l'IGP Côtes de Thau dans le cadre de la procédure nationale d'opposition. Ce désaccord, motivé par des considérations davantage politiques que techniques, pourrait se solutionner par la médiation afin que le nouveau cahier des charges puisse être validé par le comité national des IGP de l'INAO pour la campagne 2020. Avec 13 500 hectolitres en IGP Côtes de Thau (1, 8 millions de bouteilles), cet agrandissement de territorialité permettrait aux adhérents de l'Ormarine ayant des vignes sur Mèze et Villeveyrac, de produire de l'IGP Côtes de Thau.



Terra Vitis :

LE CERCLE S'AGRANDIT

Avec 14 nouveaux adhérents en novembre 2018, soit un total de 44 adhérents en 2019 représentant 840 hectares de vignes en production sur les trois sites de Pinet, Villeveyrac et Cournonterral, la démarche *Terra Vitis* progresse régulièrement. Ce référentiel national de viticulture durable est une certification de l'exploitation et des vins qu'elle produit, clairement identifiable pour le consommateur qui identifie sous ce label un vin issu d'une agriculture raisonnée. Les objectifs visés de 1100 ha en 2020 devraient être réalisés, les techniciens de l'Ormarine comptant sur un facteur motivant pour les engagements à venir : la rémunération différenciée, qui peut atteindre 10 euros l'hectolitre supplémentaires pour les vins certifiés *Terra Vitis*. Les viticulteurs de l'Ormarine avaient choisi en 2018 ce label afin de faire connaître leur démarche environnementale volontaire, initiée en 2013 notamment avec la lutte biologique contre le ver de grappe par confusion sexuelle et différentes implications agro-environnementales et pour le maintien de la biodiversité (dispositif « Abris-chiro », directive Nitrates, label AB, etc.).



EN CHARGE DE LA BONNE GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE DE LA CAVE DE L'ORMARINE, IL EST LE « BIG BROTHER » DES CHIFFRES. UN DAF À L'ŒIL AUSSI DYNAMIQUE QUE BIENVEILLANT.



FABRICE VALETTE, *de l'autre côté des chiffres*

FABRICE VALETTE, *de l'autre côté des chiffres*

Des salariés de la cave de l'Ormarine, il est le seul à être équipé de deux écrans d'ordinateurs comme les informaticiens, les yeux constamment rivés sur la pluie de lignes noires - des chiffres - qui défile à la manière d'une matrice sur ses écrans. « *L'essayer c'est l'adopter* », assure Fabrice Valette qui grâce à ce dispositif, gère plusieurs logiciels en même temps : les tableaux croisés dynamiques de l'application Excel (pour le calcul des prix de revient, les tableaux de bord de suivi de production, suivi des ventes, des marges, la régie douanière, etc.) et Merker, un logiciel spécifique au métier vitivinicole (gestion des stocks, production et commercial). En charge de la bonne gestion administrative et financière de l'entreprise, Fabrice Valette en garantit la déclinaison en lien avec la direction générale, à travers de multiples casquettes : contrôle de gestion, gestion des flux financiers notamment de la trésorerie, déclarations douanières, gestion du système informatique, calcul des prix de revient et tarifs de ventes... Ces mots barbares peuplent son quotidien mais derrière les chiffres, le terroir n'est jamais loin.

DE LA BIOLOGIE À LA GESTION

Par ses origines et son cursus d'abord, Fabrice Valette est un homme du terroir et un natif du Languedoc : « *Le milieu du vin, j'ai toujours baigné dedans. C'est une activité non délocalisable qui permet d'évoluer régionalement, ce qui est crucial quand on est ancré dans un pays et que l'on souhaite y vivre* », admet ce petit-fils de viticulteur à Saint-Chinian qui pendant ses études universitaires, travaillait comme saisonnier à la cave coopérative

de Saint-Chinian. Un cursus initial en biologie et biochimie lui fait obtenir son diplôme d'ingénieur en 1999 à Clermont-Ferrand, spécialisation industrie agro-alimentaire. Il bifurque finalement vers la gestion pour entrer chez Listel (à l'époque propriété de Val d'Orbieu, aujourd'hui filiale du groupe Castel) en tant que contrôleur de gestion. Un emploi qu'il abandonne en 2007 pour rejoindre la cave de l'Ormarine en tant que directeur administratif et financier (DAF). « *Les perspectives que m'offrait cette structure dynamique, à la bonne santé financière, promettaient un travail moins routinier. J'ai connu trois fusions depuis mon arrivée ce qui représente, d'un point de vue administratif, un travail de reprise de données aussi énorme que passionnant* », explique Fabrice Valette. D'autant plus passionnant qu'il s'agit d'une cave coopérative, scindée en deux entités juridiques (la société coopérative agricole SCA cave de l'Ormarine et la structure commerciale de négoce SAS cave de l'Ormarine), ce qui signifie deux comptabilités, deux fiscalités différentes et deux sociétés qui vont dans le même sens. « *Mutualiser les moyens humains pour développer une activité, je trouve ce concept intéressant. Une cave coopérative, c'est une belle aventure humaine et cela donne du sens aux chiffres !* », affirme-t-il. Le prochain grand chantier de la cave de l'Ormarine, Fabrice Valette s'y attèle déjà avec passion : il concerne les dossiers de subventions dans le cadre des travaux du site de Pinet, la cave de l'Ormarine étant éligible aux subventions européennes (30% du montant des travaux sur le neuf et l'achat de matériel). Ils doivent être déposés en février 2020 et l'on ne doute pas que ce dossier sera, encore une fois, mené de main de maître.

EFFET MER, la cuvée qui dure



TANGO GAGNANT ENTRE RONDEUR ET PEPS POUR CET AOP PICPOUL DE PINET MARIANT ÉLEVAGE TRADITIONNEL ET ÉLEVAGE SUR LIES FINES. L'EFFET MER S'INVITE SUR LES TABLES CET ÉTÉ, DANS UNE NOUVELLE BOUTEILLE, TOUJOURS À COLLECTIONNER.

Son packaging différenciant, dans une bouteille sérigraphiée unique avec laquage de fond dégradé bleu évoquant les vagues de la mer, en avait fait un incontournable des tables de l'été. Produit phare de l'Ormarine conçu en 2014 pour la maison Jeanjean (groupe Advini) partenaire de la cave depuis 1993, cette cuvée revient cet été dans un nouvel habillage, toujours à collectionner. Même forme conique développée par la verrerie OI International, même sérigraphie email en forme de papillon, même bouchon de verre teinté bleu... et même déferlante fraîcheur en bouche pour cet AOP Picpoul de Pinet issu d'une sélection parcelle de raisins Piquepoul blancs

récoltés au plus près de la mer. « La sélection à la parcelle est réalisée sur des vignes de plus de 15 ans, aux rendements maîtrisés (45 hectolitres/hectare) sur les terroirs argilo-calcaire et caillouteux de Pinet, avec des vendanges nocturnes pour préserver fraîcheur et arômes », détaille Jean-Pierre Driey, responsable technique à la cave de l'Ormarine.

UNE BOUTEILLE À COLLECTIONNER

Ce vin haut de gamme est le résultat d'un assemblage de cuvée élevée traditionnellement et de cuvée élevée 8 mois sur lies fines. « L'élevage sur lies lui confère rondeur, gras, amplitude avec de la présence en bouche et cette

sensation beurrée qui exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer, de coquillages ou de poissons de Méditerranée. La sélection parcelle amène quant à elle du peps, de la complexité et de la fraîcheur en bouche », analyse Jean-Pierre Driey. La robe est lumineuse, jaune or aux reflets nacrés, l'attaque vive et fraîche révèle des notes citronnées et d'agrumes. Ses 8 mois d'élevage lui confèrent un bon potentiel de garde. Et son habillage invite, à nouveau, les aquaphilistes (collectionneurs de bouteilles d'eau) et les amateurs de vins à apprécier cet AOP Picpoul de Pinet, avec 7 000 bouteilles commercialisées cet été dans les caveaux de vente de l'Ormarine.

Prix TTC : 9 euros.

ECHÉANCE REPORTÉE POUR LE PROJET DE REFONTE DU CAVEAU DE VENTE DE VIAS. LA CAVE DE L'ORMARINE S'ATTÈLE À SON AUTRE GRAND CHANTIER : L'AGRANDISSEMENT ET LE REMANIEMENT DU SITE DE PRODUCTION DE PINET.



P our accompagner son développement commercial suite aux fusions opérées en 2018 avec les caves coopératives de Vias (34) et de Saint-Hippolyte-du-Fort (30), l'Ormarine annonçait il y a un an (L'Ormarine le Mag N°4), la mise en œuvre de deux projets d'investissement ambitieux. Le premier, qui concernait la refonte du caveau de Vias, est différé. « La mairie souhaitait que l'on adosse à la construction de notre nouveau caveau de vente un projet immobilier entraînant la cession d'une partie de la cave historique, construite en 1936, pour y construire des logements. Le conseil d'administration, après discussion, a décidé de ne pas obtempérer en respectant les avis des coopérateurs viasois d'origine, attachés à ce bâtiment historique ancré dans le patrimoine communal », indique Cyril Payon, directeur de la cave de l'Ormarine. Si le projet est stoppé dans l'attente de nouveaux pourparlers avec la municipalité, le chantier de Pinet en revanche, en suspens depuis un an, avance à grand train. « Une erreur cadastrale dans le précédent PLU imposait sa

mise en conformité dans le cadre d'une procédure simplifiée de modification, validée en préfecture en mai dernier. Ce dossier peut à présent être mis en route », précise Cyril Payon.

PINET 2019-2020

Rendus nécessaires par l'augmentation de l'embouteillage et du stockage sur ce site, les travaux s'articulent en deux phases : en 2019 place aux rénovations, à la réfection des quais d'apport, aux divers aménagements en lien avec la gestion des eaux et des effluents, ces travaux n'étant pas finançables au travers des aides européennes. En 2020, le grand chantier commence autour d'un schéma ambitieux conçu par le cabinet d'architecte AD Designer à Narbonne, partenaire historique de la cave de l'Ormarine. Il prévoit plusieurs tranches avec : la construction d'une extension du stockage de 1300 m² permettant d'entreposer 1500 palettes supplémentaires (900 000 bouteilles) sur le site d'embouteillage ; la destruction de la cave construite dans les années 1960, des bureaux actuels et de locaux techniques

pour y implanter un chai de cuverie d'une capacité de 8 000 hectolitres, avec renouvellement des cuveries inox de vinification et de stockage ; la réfection du caveau de vente pour atteindre une surface de vente de 170 m² et l'intégration de nouveaux bureaux à l'étage et en continuité du caveau. Ces travaux d'un montant de 3,2 M € (à 70 % supportés par la SAS et à 30 % par la SCA cave de l'Ormarine), vont doubler la capacité de stockage du site de Pinet. « Aujourd'hui avec 8 M de bouteilles commercialisées, nos besoins en roulement, de deux mois, représentent 2200 palettes alors que notre capacité effective est de 1000 palettes », illustre Cyril Payon. L'Ormarine investit par ailleurs sur ses autres sites : à Cournonterral avec la mise en place d'un groupement de froid de 450 000 frigorie/heure ; à Villeveyrac en initiant une politique d'entretien des cuveries sur 4 ans pour refaire 40 000 hl de revêtements intérieurs (10 000 hl ont été réalisés en juin). A Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort enfin, l'achat de trois citernes pour le transport de raisins devraient faciliter les vendanges 2019.



Rosé, c'est tendance

ALORS QUE LA CAVE DE L'ORMARINE ATTEINT UNE HAUSSE RECORD DE 54% DE SES VOLUMES VINIFIÉS EN ROSÉS, LA FRANCE TIRE LA CROISSANCE MONDIALE DE CES VINS TENDANCE, SELON LE DERNIER PANORAMA DU CENTRE DU ROSÉ PUBLIÉ À L'OCCASION DU MONDIAL DU ROSÉ 2019.

Pourquoi un billet sur les rosés ? L'année 2018 est une année record pour la cave de l'Ormarine avec 58 000 hectolitres de rosés vinifiés, représentant une hausse de 54 % par rapport à 2017. « *L'ensemble de nos partenaires a fait des pré-réervations records cette année. Nous avons tout mis en œuvre pour répondre à ces attentes, nos adhérents s'étant particulièrement investis pour s'adapter aux exigences du calendrier de vendanges* », salue Cyril Payon, le directeur de l'Ormarine. Les commandes concernent des rosés de plus en plus pâles, axés sur le fruit et la fraîcheur et le côté désaltérant, pour tous les moments de consommation. Cette tendance s'inscrit dans une dynamique mondiale, comme le confirme le « Panorama des vins rosés dans le monde », publié en avril par le Centre du Rosé, à l'occasion du *Mondial du rosé*. L'étude porte sur 1304 échantillons provenant de 30 pays participants à ce concours de dégustation organisé par l'Union des Œnologues de France. Un comparatif sur dix ans des vins échantillonnés, portant sur des critères analytiques et packaging, permet d'établir les grandes orientations de la dernière décennie.

LE PACKAGING DES VINS ROSÉS

L'étude confirme une évolution de la nature de l'obturateur en dix ans : ainsi en 2005,

75 % des échantillons étaient bouchés avec du liège. Dix ans plus tard, la tendance s'infléchit au profit de nouveaux modes de bouchage : le liège pèse en 2016 50 % des vins échantillonnés, les obturateurs synthétiques 30 %, la capsule à vis 18 %, et les bouchons en verre 4 %. La bouteille, majoritairement de type bordelaise blanche (63 %), signale l'importance, capitale pour le consommateur, d'un rosé qui s'apprécie par son aspect visuel avant d'être dégusté.

STABILITÉ DES DEGRÉS

Côté degrés, malgré une grande disparité entre les pays échantillonnés (en 2018 ils se situent à 11,7 degrés au Portugal et 13,47 degrés en Espagne), la moyenne générale de l'analyse sur 14 ans (2005-2018) révèle une certaine stabilité du degré des vins rosés sur la planète, même en contexte de réchauffement climatique. En 2004 tous pays confondus, la moyenne est ainsi de 12,82 degrés et en 2018, de 12,79 degrés. Si on observe une tendance à la baisse de la quantité de sucre parmi les échantillons analysés, la fraîcheur reste un marqueur recherché avec une acidité des vins maintenue. L'étude confirme également une baisse des quantités de sulfite de 15 % sur dix ans, le plus grand changement concernant la couleur : entre 2004 et 2018, l'intensité colorante a chuté de 70 %.

Et pour demain, que laissent présager les perspectives du changement climatique sur le marché des rosés ? L'augmentation des températures, en générant une hausse des degrés d'alcool et des polyphénols et inversement, une baisse des acidités et des arômes, pose la question de la nécessaire adaptation au vignoble et des vinifications, afin de conserver aux rosés les profils actuellement recherchés... à savoir, un rosé frais et parfumé.

Le vin rosé sur le marché international

- 5 pays concentrent 75 % de la production mondiale : la France (28 %), les USA (17 %), l'Espagne (15 %), l'Italie (10 %) et l'Afrique du sud (6 %)
- Consommation mondiale : 8 pays consomment 75 % des vins rosés. Parmi les principaux pays consommateurs, la France figure en tête (36 %), suivie des USA (15 %), de l'Allemagne (7 %), de l'Italie (5 %) et du Royaume-Uni (4 %)
- Consommation : entre 0,5 litre et 16 litres/an/habitant
- Production et consommation : entre 22 et 24 M hl par an, soit 10 % de la production des vins tranquilles
- Evolution de la consommation mondiale de rosés sur 15 ans (2004-2018) : + 30 %

Sources : *Panorama des vins rosés dans le monde*, Centre du Rosé à Vidauban dans le Var.





FÊTE DE LA CAVE DE L'ORMARINE : SWING D'UNE NUIT D'ÉTÉ

La fête de la cave de l'Ormarine, le samedi 27 juillet à Pinet, pourrait cette année être déplacée sur la place de la mairie à quelques mètres du caveau de vente de Pinet, son habituel emplacement. Mais ce déménagement, occasionné par les premiers travaux de rénovation du site (*lire P.12*), n'ôteront rien à ce rendez-vous festif autour des vins blancs de l'AOP Picpoul de Pinet, issus de l'emblématique cépage Piquepoul. Lors de cette soirée, les dégustations qui sont aussi une occasion de découvrir les autres productions rosés et rouges de l'Ormarine (AOP Languedoc, Saint-Georges-d'Orques, IGP Pays d'Oc ou Pays d'Hérault), s'apprécieront autour d'un repas collectif, avec de grandes tables dressées sous les étoiles. Place aussi à l'espace guinguette, où danser en musique avec l'orchestre Paul Selmer.

*Le samedi 27 juillet
à partir de 18 h à la cave de l'Ormarine
13, avenue de Picpoul - 34 850 Pinet
www.cave-ormarine.com*

FOIRE AUX HUÎTRES DE BOUZIGUES : L'ORMARINE PARTENAIRE

Secs et vifs, les blancs de l'AOP Picpoul de Pinet s'imposent comme vins de fête et de gastronomie. Leur image est indissociable des productions ostréicoles de l'étang de Thau. Afin de permettre au

public, et notamment aux touristes, d'en découvrir tout le potentiel gustatif, la cave de l'Ormarine est partenaire de la fête des producteurs ostréiculteurs de l'étang de Thau, la traditionnelle *Foire aux huîtres de Bouzigues* les samedi 10 et dimanche 11 août. De 10 h à minuit, 4 tonnes d'huîtres et de moules sont dégustées chaque année par les 20 000 visiteurs qui associent ces productions à un verre de Picpoul bien frais. L'événement prend des airs festifs avec animations de rue, spectacle de variétés et feu d'artifice le dimanche en clôture de ces deux jours.

*Les Samedi 10 et dimanche 11 août
à Bouzigues
Renseignements et inscriptions
04 67 32 66 40
ou sur foirebouzigues@orange.fr*

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE VILLEVEYRAC : VIN ET GASTRONOMIE

Tous les lundis en nocturne, de mi-juillet à mi-août, une quinzaine de producteurs investissent la place du Marché aux Raisins de Villeveyrac pour le traditionnel marché des producteurs de pays. Entre déambulations et haltes gourmandes, cette manifestation bat son plein dès 18 h, invitant les gourmets à découvrir les productions locales en direct des agriculteurs au travers de leurs assiettes fermières. La cave de l'Ormarine se joint aux festivités à travers les vigneronns de la cave coopérative de Villeveyrac, présents

pour animer leur stand de vente en direct et faire déguster leurs vins.

*Tous les lundis soir du 8 juillet au 26 août,
de 18 h à 20 h sur la Place du Marché aux
Raisins de Villeveyrac.*

LES ESTIVALES DE MONTPELLIER 15^{ème} ÉDITION

Pour la 15^{ème} année consécutive, les *Estivales* de Montpellier investissent, tous les vendredis soir du 12 juillet au 30 août, l'Esplanade Charles de Gaulle, sur la vaste promenade bordée de platanes reliant le musée Fabre au Pavillon Populaire, à deux pas de la place de la Comédie. La richesse des vins et productions du Languedoc y est à l'honneur, avec près de 160 domaines viticoles présents (40 par soirée) autour de l'immense bar à vins constituant le cœur de ce marché nocturne. Une centaine d'artisans de bouche sont également de la partie, chaque soirée faisant l'objet d'une animation musicale avec de nombreux concerts programmés. La cave de l'Ormarine y tient son stand traditionnel (dates à venir), pour une découverte de ses vins rouges, rosés et blancs en AOP Picpoul de Pinet, Languedoc, Saint-Georges-d'Orques, IGP Pays d'Oc ou Pays d'Hérault.

*Tous les vendredis soir du 12 juillet au
30 août sur l'Esplanade Charles de Gaulle
à Montpellier
Entrée gratuite
Prix : 5 euros le forfait deux dégustations
+ un verre gravé.*



Ormarine

Rencontre de terroirs

*Des Cévennes à
la Méditerranée*



**5 espaces
Vente &
Dégustation**

COURNONTERRAL

PINET VILLEVEYRAC VIAS (34)

ST HIPPOLYTE DU FORT (30)

www.cave-ormarine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



L'Effet Mer
ORMARINE

PICPOUL DE PINET
ÉLEVÉ SUR LIES FINES