

Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG

NUMÉRO 4

INTERVIEW

Michael Hausdorff
et Marc Fréchou

LA CUVÉE

Préambule... à la vie en rose

ON EN PARLE

Viticulture durable
l'Ormarine choisit
le label *Terra Vitis*

DÉGUSTATION

Le jeu des 9 familles

Fiest 'à Ormarine

Rencontre de terroirs

SAMEDI 28 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

À

l'heure, où j'écris cet édit, je peux vous assurer que la récolte n'est pas rentrée !!!

En ce début du mois de juin, beaucoup d'informations circulent dans les médias : la France va être en pénurie de vins rosés... La future récolte 2018 s'annonce historiquement haute quantitativement

selon le négoce...

Mais où en sommes-nous à l'Ormarine ?

Au travers de ce 4^e numéro de l'Ormarine Le Mag, nous avons souhaité vous expliquer comment nos viticulteurs s'adaptent à cette météo humide et capricieuse, au quotidien dans leurs vignobles.

Vigilance, anticipation et prévention, autant de qualités nécessaires à nos adhérents afin qu'ils puissent nous livrer une récolte saine et au potentiel qualitatif recherché. Alors, croisons les doigts et espérons que Dame Nature reste sage et ne nous fournisse pas en glaçons cet été !!!

Oui, nous restons positifs car à l'Ormarine, de nombreux projets vont aboutir : plus de 700 hectares de vignoble en cours de certification *Terra Vitis*, une nouvelle cuvée AOP Picpoul de Pinet Premium nommée *Vintage* pointe son nez dans notre gamme, des projets d'investissements s'annoncent pour 2019.

Cette dynamique n'a fait qu'augmenter avec les fusions des caves de Saint-Hippolyte-du-Fort dans le Gard et de Vias dans l'Hérault. Après quelques mois de travail ensemble, cet esprit de développement économique et d'innovation a su motiver toutes les forces qui œuvrent pour l'Ormarine.

Enfin, que chacun se rassure, vous ne manquerez pas de vins rosés à l'Ormarine cet été. Alors, n'hésitez pas à venir découvrir nos nouvelles cuvées dans nos caveaux de vente, comme la cuvée *Claris* 2017 rosé, en AOP Languedoc. Bonne dégustation en toute modération !

Cyril Payon



 SOMMAIRE



4• INTERVIEW

5• ÉVÈNEMENTS

6• AU FIL DES SAISONS

8• ACTUS

10• MÉTIER

11• CUVÉE

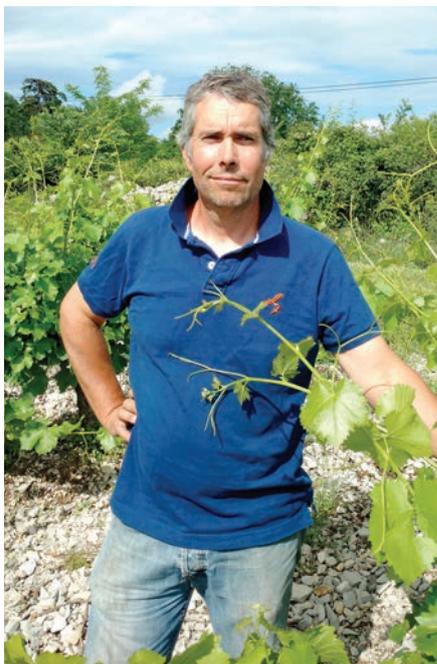
12• ON EN PARLE

13• DÉGUSTATION

14• AGENDA



MARIAGE HEUREUX POUR L'ORMARINE SUITE À LA FUSION AVEC LES CAVES DE VIAS ET DE SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT. MAIS QU'APPORTENT LES DEUX COOPÉRATIVES DANS LEUR ESCARCELLE ? RÉPONSE SOUS FORME D'INTERVIEW CROISÉE, AVEC DEUX EX-PRÉSIDENTS.



MICHAEL HAUSDORFF ET MARC FRÉCHOU

« Cette fusion a été unanimement souhaitée »

Vous êtes viticulteur-adhérent de la cave *Les Terrasses cévenoles*, créée en 1951. Pourquoi avoir voulu cette fusion ?

Michael Hausdorff : La cave exploite 200 hectares à Saint-Hippolyte-du-Fort, pour un potentiel de production de 10 000 hectolitres. Pour une petite structure comme la nôtre, de 40 viticulteurs-adhérents, il y avait trop de risques à rester indépendants : l'an passé, nous avons subi une gelée noire avec pour conséquence une récolte réduite de moitié, ce qui mettait en péril notre activité malgré des ventes en progression. Nous avons souhaité cette fusion ! Rejoindre l'Ormarine, c'était assurer une stabilité à nos vigneron dans une relation gagnant-gagnant : ce mariage représente, pour l'Ormarine, de nouveaux débouchés de vente vers les Cévennes et une offre en vins bios importante. Et pour nos vigneron, une valorisation accrue de nos vins conditionnés vers 4 caveaux de vente supplémentaires et la stabilité d'une cave assise sur des acquis importants.

Vias a également souhaité cette fusion. Pourquoi ?

Marc Fréchou : La cave de Vias a été créée

il a 80 ans, avec un potentiel de production actuel de 10 000 hl à 80% tourné vers le vrac, le reste étant valorisé en bouteilles au caveau et dans les supermarchés de Vias. Pour autant, nous étions confrontés à un problème de transmission du fait de la pyramide des âges, élevée, de nos 40 apporteurs de raisins. Cette fusion, votée à l'unanimité par le conseil d'administration, ouvre de nouvelles perspectives à nos adhérents : les apports vendanges resteront sur Vias, mais la cave s'adosse à présent, avec l'Ormarine, à une structure reconnue pour sa performance économique et la qualité de ses vins.

Cet été, on pourra acheter de l'AOP Picpoul de Pinet à Saint-Hippolyte ?

Michael Hausdorff : Du Picpoul de Pinet, mais aussi des rouges, des rosés, des AOP, des IGP issus des terroirs de Villeveyrac et Cournonterral et un panel de vins bios varié. Bref, l'ensemble de la gamme l'Ormarine qui a fait l'objet d'une réorganisation en 2018 suite à la fusion. Bien accueilli par la clientèle locale, cet enrichissement de l'offre de vins annonce une saison dynamique en terme de performance économique : l'activité commerciale se maintient sur les premiers

mois de 2018 avec un chiffre d'affaires mensuel de 30 000 € au caveau et devrait doubler, comme c'est le cas chaque été avec l'arrivée des touristes à Saint-Hippolyte-du-Fort.

Qu'apporte la fusion avec Vias, pour l'Ormarine ?

Marc Fréchou : Vias représente une façade sur la Méditerranée avec une clientèle touristique décuplée l'été, le caveau de vente étant situé sur la route de Vias-Plage, 2^{ème} village de camping de France. Il fera d'ailleurs l'objet d'une refonte totale courant 2019 (*lire page 8*). Depuis avril, notre offre de vins a été entièrement réorganisée : nous proposons auparavant des vins de cépages dans les trois couleurs (Merlot, Chardonnay, Syrah, etc.), en IGP Pays d'Oc ou en vins de table, à présent l'offre s'étend aux vins d'assemblage AOP. Après quelques semaines d'étonnement, la clientèle autochtone accueille très favorablement cette montée en puissance et en qualité, les vendeuses se sont prises au jeu et apprécient de proposer une gamme forte, avec de bons produits. Les clients reviennent, l'engouement devrait être décuplé avec l'arrivée des touristes cet été.

74 ŒNOLOGUES DANS LES VIGNES DE L'ORMARINE

Indissociable des huîtres de l'étang de Thau, l'AOP Picpoul de Pinet se laissait déguster courant mai, par un comité de 74 œnologues venus fouler les vignes de l'Ormarine à l'invitation de Sofralab, laboratoire-conseil de la cave dont le pôle œnologique vins tranquilles vient d'être regroupé à Montagnac (Campus Œnologique Montagnac). La dégustation comparative confrontait trois AOP Picpoul de Pinet de la cave de l'Ormarine à trois productions ostréicoles de l'étang de Thau : la traditionnelle huître de Bouzigues marquée par son côté salin, iodé, servie en accord parfait avec le *Carte Noire* 100% Piquepoul sur un profil résolument frais ; suivie d'une huître de sélection (l'huître du soleil) associée à la cuvée *Duc de Morny*. Et en finale somptueuse : l'huître Spéciale Tarbouriech (l'inventeur de la marée solaire) au goût prononcé de noisette, idéale avec la cuvée *Prestige* élevée sur lies.



LUCIEN MANETTO, COMMENT ALLEZ-VOUS ?



Quand on lui pose la question, il répond inmanquablement : « *ça va comme un jeune !* ». Lucien Manetto dit Lulu, le « super » commercial de la cave de l'Ormarine, est parti en retraite le 31 mars 2018... après 15 ans à rouler sa bosse dans l'Aude et le Gard, pour vendre 80 000 cols de vins annuellement sur le segment CHR (cavistes, hôtels, restaurants). Dans une précédente vie, Lulu avait été 38 ans directeur commercial des établissements Magne spécialisés dans la vente de produits agricoles, à Florensac. À ce poste, il avait même reçu la médaille de « Chevalier du Picpoul », remise par la cave coopérative

de l'Ormarine.... Le signe qu'un autre destin l'attendait, à Pinet. « *Lulu était un commercial à l'ancienne, capable de faire tous les métiers* », salue Cyril Payon, directeur de l'Ormarine. Un couteau suisse compétent à la fois pour démarcher les clients, prendre les commandes, les encaisser, les livrer. De son premier AOP Picpoul de Pinet à sa dernière bouteille vendue, le parcours aura été exemplaire. « *Je me suis régalié à vendre les vins. Ils ne m'ont jamais apporté aucun problème, car ils étaient tous bons* », confie-t-il. Aujourd'hui à 76 ans, Lulu Manetto se porte comme un jeune. La cave de l'Ormarine lui souhaite une excellente retraite !

L'Ormarine, retour sur une fusion

Le 21 décembre 2017, la cave de l'Ormarine annonçait sa fusion avec les caves coopératives de Vias (Hérault) et de Saint-Hippolyte-du-Fort (Gard). Validée à l'unanimité par l'ensemble des trois caves de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac réunies en assemblée générale extraordinaire, cette opération qui représente une force de 435 coopérateurs apporteurs de raisins et un vignoble de 2 560 hectares, porte le potentiel de production du groupe coopératif à 160 000 hectolitres et un potentiel d'AOP de 45 000 hl comprenant les appellations Picpoul de Pinet, Languedoc et Saint-Georges-d'Orques. Réalisé dans l'objectif de développer les volumes de la cave de l'Ormarine en vins bios notamment, grâce à l'acquisition des *Terrasses Cévenoles* (potentiel de production de 7 000 hl en vins certifiés Agriculture Biologique), cette opération représente une belle opportunité œnotouristique pour la Sas l'Ormarine, à présent dotée de deux vitrines supplémentaires vers la mer et l'arrière-pays : Vias à proximité de Vias-Plage et *Les Terrasses Cévenoles* à Saint-Hippolyte-du-Fort aux portes des Cévennes gardoises. La cave de l'Ormarine représente à présent trois sites de vinification (Cournonterral, Pinet et Villeveyrac), cinq sites de collecte du raisin (les trois précédents sites mentionnés, auxquels s'ajoutent Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort) et emploie 40 salariés entre la cave et la Sa.



L'ART DE TRAITER LA VIGNE...

entre les gouttes de pluie

AVEC UNE PLUVIOMÉTRIE RECORD, 2018 S'AMORCE SUR UN PRINTEMPS « MI-FIGUE MI-RAISIN » : BELLES SORTIES DE GRAPPES... MAIS VIGILANCE RECORD FACE AUX ÉVENTUELS FOYERS DE MILDIOU. À PIED D'ŒUVRE, LES VITICULTEURS RIVALISENT D'INGÉNIOSITÉ DANS LES VIGNES.

C'est une course contre la montre. Contre la pluie. Particulièrement arrosé après l'épisode de sécheresse de l'été dernier, ce printemps 2018 verse dans les records : après la neige (25 centimètres, rarement vu à L'Ormarine !), 550 millimètres de pluie seront tombés en quatre mois sur les vignes de la cave coopérative, au lieu des 300 millimètres cumulés la précédente année. À titre d'exemple en janvier, le vignoble de Villeveyrac enregistrait une hausse de la pluviométrie de 172 % par rapport à une année normale. « Ces épisodes pluvieux cumulés ont été particulièrement bénéfiques avec beaucoup de pluie fine, régulière, pénétrante ce qui a limité les pertes en eau par ruissellement et a permis de rattraper le déficit hydrique cumulé l'an passé, explique Cyril Payon, le directeur de l'Ormarine. Au plus bas, les nappes phréatiques ont retrouvé des niveaux normaux à hauts qui vont alimenter la vigne jusqu'à la mi-juillet. » En février dernier, les tendances étaient à la hausse de 40 % sur le département de l'Hérault, selon l'Observatoire Départemental Climatologie Eau Environnement Littoral. Sans crier

victoire (cette recharge temporaire, ne met pas le vignoble à l'abri d'un épisode de sécheresse estivale), il y a de quoi sacrément se réjouir.

UNE BELLE SORTIE DE GRAPPES

« Le climat a permis un débourrement homogène sur l'ensemble de nos sites, observe Virginie Berthuit, responsable parcellaire œnologue de l'Ormarine. La vigne n'a pas souffert, elle avait ce qu'il fallait pour bien démarrer. » Autre belle surprise printanière : ni le gel, ni la sécheresse de 2017 n'ont réussi à impacter la sortie des grappes cette année, grâce à une bonne mise en réserve des vignes. Conséquences, le nombre de grappes se révèle assez important, la floraison et la nouaison devraient dans les prochaines semaines confirmer cette situation... À condition que les maladies ne s'y mettent pas. « La pluie favorise l'apparition des champignons, principalement du mildiou, ce qui impose beaucoup de surveillance dans les vignes pour traquer l'apparition d'éventuels foyers », argumente Virginie Berthuit. Les premiers traitements préventifs ont commencé, l'objectif étant



d'éviter les traitements curatifs, plus agressifs et bien plus aléatoires en terme de réussite. Les viticulteurs vivent donc un printemps particulièrement stressant qui les mobilise quotidiennement dans les parcelles... alors même que les sols transformés en bourbiers, rendent l'accès au vignoble compliqué.

LE QUAD, UN PASSE-PARTOUT POUR LA VIGNE

Si la plupart des exploitations se révèlent impraticables, cette difficulté a été rapidement contournée par les viticulteurs qui ont opté pour les cylindrés : José Bonet, viticulteur à Pinet qui exploite 35 ha de vignes, essentiellement de Piquepoul (un cépage particulièrement sensible aux maladies), ne quitte plus son quad depuis qu'il l'a acquis, il y a deux mois. « Il se révèle très utile pour travailler les parcelles très mouillées, surveiller mes vignes en vue d'éventuels traitements préventifs et désherber sous le cordon », observe-t-il. Et il n'est pas le seul : à présent, 7 viticulteurs de l'Ormarine ont adopté cet équipement.



NOTES DE DÉGUSTATION

- **L'ESPRIT LIBRE 2017**
AOP PICPOUL DE PINET SANS SULFITE

D'une belle couleur jaune or aux reflets brillants, son nez qui s'ouvre sur des arômes intenses de notes grillées et de fruits secs, laisse après agitation s'installer dans le verre des arômes de pâte de coing. L'attaque est fraîche et le caractère grillé de cacahuète ressort dès la mise en bouche. Ce vin AOP Picpoul de Pinet garde tout au long de la dégustation un beau dynamisme et un côté désaltérant, pour s'épuiser délicatement sur une amertume caractéristique du cépage Piquepoul. Il accompagnera un poulet aux morilles ou un maquereau à l'escabèche.

- **LES CLARIS ROSÉ 2017**
IGP CÉVENNES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La couleur est qualifiée de rose saumoné aux reflets argentés, le nez est puissant sur des notes de sirop de grenadine et de cassis. Fruitée et élégante, l'attaque en bouche annonce un vin d'un bel équilibre entre l'acidité et la rondeur. La finale, douce, révèle les origines cévenoles de ce vin bio par son caractère solaire. Il accompagnera une salade rafraîchissante de légumes d'été ou un filet de poisson grillé avec un trait d'huile d'olive.

- **PETITES PARCELLES ROUGE 2016**
AOP LANGUEDOC SAINT-GEORGES D'ORQUES

Couleur rouge grenat d'une belle profondeur aux reflets violines pour cet AOP qui s'exprime par des arômes de petits fruits rouges. Après agitation, de délicates notes de réglisse s'échappent avec parcimonie. L'attaque, tendre et sincère, fait apparaître un vin à la corpulence solide, mais avec des tanins fins. Son caractère réglissé s'exprime lors de la finale sans trop d'excès. Il sera le compagnon idéal d'un gibier à la broche ou d'une viande rouge saignante.





1

DES INVESTISSEMENTS À L'ÉTUDE POUR L'ORMARINE

Pour accompagner son développement commercial suite aux dernières fusions opérées (*lire pages 4 et 5*), la cave de l'Ormarine réfléchit à deux projets d'investissements pour 2019 : le premier concerne la refonte totale du caveau de vente de Vias dans l'Hérault, en y associant un pôle œnotouristique sur cette ville du bord de mer bénéficiant d'une forte attractivité touristique estivale (de mi-juin à mi-septembre). Le second vise à l'agrandissement du chai de stockage de produits finis de la cave de Pinet, vaste chantier rendu nécessaire par l'augmentation de l'embouteillage et du stockage sur ce site. « 2 500 poids lourds gravitent chaque année vers notre cave située au cœur du village de Pinet, ce qui rendait nécessaire une réflexion d'ensemble sur l'avenir de notre cave, actuellement menée en concertation avec la mairie et l'agglomération », explique Cyril Payon, le directeur de l'Ormarine. Ce projet devrait intégrer un schéma de circulation pour une meilleure gestion des flux, en permettant aux poids lourds de rallier la cave de l'Ormarine tout en limitant leurs passages sur les voies étroites du village. Ces investissements à venir s'insèrent dans une réflexion plus vaste intégrant la rénovation du caveau de vente, la révision des bureaux et la destruction des bâtiments inexploités. Les travaux devraient démarrer en 2019.

Le Picpoul, cet étonnant cépage à l'origine de l'AOP Picpoul de Pinet, vin blanc reconnu et vendu à travers le monde issu d'un vaste terroir de 2000 hectares amarré aux rives de l'étang de Thau, méritait bien un livre à sa gloire. Le nouveau président de l'ODG Picpoul de Pinet, Frédéric Sumien, l'annonçait en interview, dans notre précédent numéro (*L'Ormarine Le Mag N°3*). En librairie depuis avril dernier, éditée à l'initiative du syndicat des Vignerons de l'AOP Picpoul de Pinet et du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL), cette somme de 144 pages revient sur « *l'itinéraire tourmenté d'un rescapé* » à travers les siècles jusqu'à nos jours. À travers l'odyssée du cépage Picpoul, c'est toute la richesse d'un terroir qui se dévoile, celle de la jeune appellation Picpoul de Pinet obtenue en 2013 qui fait vivre 24 caves particulières et 4 coopératives autour d'un vin étendard : le Picpoul, indissociable du terroir maritime de l'étang de Thau, sur les bords de la Méditerranée.

Picpoul de Pinet, une Odyssée viticole en Languedoc, textes Marc Médevielle, photos Emmanuel Perrin, éditions La Martinière, 144 pages, 25 €.



3

PALMARÈS 2018

43 MÉDAILLES POUR L'ORMARINE

Avec 43 distinctions en 2018 dont 12 médailles d'or, la cave de l'Ormarine maintient son brillant palmarès au fil des années : les rouges empochent en 2018, 10 médailles, notamment avec l'AOP Languedoc *Château Cazalis de Fondouce* trois fois distingué (l'or aux Vinalies internationales, l'or au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon et le bronze au Concours des Grands Vins de France Macôn) et la cuvée *Veyrac*, récompensée de deux médailles d'argent aux Vinalies Internationales et au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon. Ce palmarès récompense équitablement les gammes AOP Picpoul de Pinet (17 médailles), AOP Languedoc (14 médailles) et IGP (11 médailles) de la cave coopérative.



4

L'ORMARINE MISE SUR LE BIO

Suite aux fusions opérées avec les caves de Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort (lire pages 4 et 5), la cave de l'Ormarine réorganise son offre de vins en misant sur le bio. Ainsi, la gamme certifiée Agriculture Biologique (AB) *Les Claris*, anciennement IGP Cévennes, passe en AOP Languedoc rouge, blanc et rosé. Cette réorganisation due notamment aux volumes disponibles en vins bios



issus du vignoble de Saint-Hippolyte-du-Fort dans le Gard, s'accompagne de nouvelles cuvées et packaging : le lancement d'un rouge *Simplement l'Ormarine*, vient compléter les blancs et rosés de cette famille de vins bios IGP. Toujours en bio, la cave de l'Ormarine commercialise depuis le printemps des Bag-in-Box en version 5 litres sous la marque *Simplement Cigalois* (anciennement *Naturellement Cigalois*). Par ailleurs en conventionnel, le BIB *Ormarine* déjà existant en 10 litres, est désormais proposé en 5 litres.

Bientôt

UN AOP PICPOUL
DE PINET PREMIUM

Initié par le syndicat de l'appellation Picpoul de Pinet, le projet d'une nouvelle cuvée Premium au nom de *Picpoul Vintage*, mobilise la cave de l'Ormarine. Basées sur le volontariat, les recherches menées actuellement par une dizaine de producteurs, visent à la création d'un AOP Picpoul de Pinet haut de gamme répondant à la demande des cavistes et de la restauration. Le cahier des charges impose une réflexion aussi bien sur le packaging que sur le profil organoleptique des vins répondant à ces critères de qualité : sans être boisés, ils devront présenter de belles aptitudes au vieillissement, tout en restant dans l'air de famille des AOP Picpoul de Pinet. Après une première étape de validation interne à chaque structure, les vins en cours d'élevage ont été dégustés à l'aveugle début juin par une commission d'œnologues, de professionnels du vin et de consommateurs qui en ont validé les critères. Nommée *Picpoul Vintage*, cette nouvelle gamme Premium se signalera par son conditionnement, en bouteilles de modèle « flûte renaissance » et de teinte cannelle, fabriquées par la Verrerie Ouvrière d'Albi (VOA) dans le Tarn. Commercialisés autour de 10 euros, ces vins AOP Picpoul de Pinet Premium seront disponibles dans le courant de l'été.



RESPONSABLE DU CAVEAU DE VENTE DE PINET DEPUIS 19 ANS, GÉRARD ISERN A PLUS D'UN TOUR DANS SON... TABLIER. AVEC LUI LES QUILLES VALSENT, LES ACCORDS METS ET VINS SE BOUSCULENT ET LES CLIENTS NE SONT JAMAIS EN RESTE D'UN CONSEIL EXPERT.



GÉRARD ISERN, l'homme aux 400 000 bouteilles

GÉRARD ISERN, l'homme aux 400 000 bouteilles

Ne dit-on pas d'un bon vendeur qu'il doit avoir du bagou ? À 63 ans, Gérard Isern en a à revendre, pour écouler chaque année 400 000 bouteilles sur le caveau de vente de Pinet. Avec lui, ce sont 25 000 visiteurs accueillis (dont la moitié l'été), conseillés, orientés, achalandés en bouteilles, BIB, caisses de vins... pour une recette annuelle de 1 M €. Cette jolie performance, qui positionne le caveau de Pinet comme le plus dynamique des cinq points de vente de l'Ormarine (devant Villeveyrac, Cournonterral, les caveaux de Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort dans les Cévennes), a fait de Gérard Isern, le « Monsieur vin » de l'Ormarine.

L'AOP PICPOUL DE PINET EN VEDETTE

« Ce poste, je me suis battu pour l'avoir et depuis vingt ans que j'y suis, j'aime toujours autant ce contact quotidien avec les clients », confie-t-il. Ancien maître d'hôtel dans un restaurant de Marseillan, ce Pinétois d'origine a troqué, en 1999, la restauration pour la vente et la relation clients... en direct. Une cure de Jouvence pour un Gérard Isern qui rajeunit à vue d'œil, à chaque fois qu'un

nouveau visiteur passe la porte du caveau. Avec une précision millimétrée, il est capable de prédire l'arrivée des premiers clients : « Je regarde la montre et pile, ils sont là ! Le matin l'affluence démarre à 11 h pour l'achat apéritif avant le déjeuner, le soir à partir de 17 h pour le retour des plages », s'amuse-t-il. Au caveau, la pleine saison démarre à Pâques pour s'étirer jusqu'à octobre. Les habitués cèdent alors le pas aux retraités, aux touristes et à une clientèle étrangère, majoritairement des Allemands et des Anglais. En les écoutant, Gérard Isern observe et détecte les modes, les tendances. « Ce sont les AOP Picpoul de Pinet qui sont le plus demandés - nous sommes ici à la source, à Pinet où est né et fabriqué le célèbre Picpoul -, mais l'attente des consommateurs en vins bios et sans sulfite a été telle que nous avons répondu positivement à leurs demandes cet été avec une gamme certifiée AB très achalandée », observe-t-il. Réorganiser les rayons le matin, préparer les commandes tous les deux jours vers le site d'embouteillage adjacent, préparer le matériel pour les foires auxquelles participe la cave de l'Ormarine, et surtout conseiller le client (en vins, en accords mets et vins, etc.), cette musique plaît au fringant sexagénaire, qui n'est pas près de raccrocher son tablier.

PRÉAMBULE...

à la vie en rose

À L'APPROCHE DE L'ÉTÉ, IL NOUS PROJETTE À LA PLAGE AVANT LE REPAS, SUR LE CHEMIN DES PIQUE-NIQUES IMPROVISÉS OU DES TABLÉES MÉDITERRANÉENNES. ROSÉ DE TERROIR, CE *PRÉAMBULE* AOP LANGUEDOC A LA COULEUR DU BONHEUR.



Sa robe rose fuchsia aux reflets violines, n'annonce en rien le rosé piscine (servi dans un grand verre rempli de glaçons) qui fait le succès des étés provençaux. Ce rosé au contraire affirme son identité languedocienne et son potentiel gastronomique. Née de la fusion en 2008 avec la cave coopérative de Villeveyrac, la cuvée *Prépambule* AOP Languedoc issue d'une sélection parcellaire des meilleurs terroirs de bauxite rouges et d'argilo-calcaires de Villeveyrac, revendique d'abord sa couleur : d'un rose soutenu (malgré une faible extraction) du fait de la quantité d'anthocyanes du cépage Syrah qui formule son assemblage, aux côtés du Grenache noir et du Mourvèdre. Ajoutez à cela un potentiel de gourmandise insolent, et voilà notre *Prépambule* propulsé sur

les podiums : médaillé d'or au Concours Général Agricole 2018, médaillé d'argent aux Vinalies Internationales et au concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon, cet habitué des distinctions séduit par la gourmandise d'un fruit préservé, où s'expriment les notes de petits fruits rouges et d'agrumes.

UN FRUIT FRAIS ET CROQUANT

Les raisins sont vendangés la nuit ou à 4 h du matin pour protéger les baies de l'oxydation, la vendange est pressée directement sur pressoir pneumatique en ne conservant que les premiers jus de goutte, toujours avec la volonté de rester sur un fruit frais et croquant. « *Les jus subissent une fermentation pendant*

quinze jours en cuves béton revêtues avant sous-tirage puis élevage en cuves béton pendant deux mois », détaille Jean-Pierre Driey, responsable technique à la cave de l'Ormarine. Le Grenache pour la rondeur en bouche, l'amplitude, le gras ; la Syrah pour la corbeille de petits fruits rouges, la groseille, la framboise. Les faibles macérations ne dépareillent pas ce vin de son équilibre : de l'élégance, de la matière, du fruit et une fraîcheur conférée par le terroir d'argilo-calcaires. Belle attaque soyeuse en bouche s'ouvrant sur des notes de cédrat et de pomelos, la finale tenace et persistance est synonyme de rosé de terroir. Promesse tenue pour ce vin commercialisé à 45 000 bouteilles, qui fera le compagnon idéal servi sur un apéro méditerranéen (avec des tapas), une paëlla ou des grillades.

FACE AUX ENJEUX
D'UNE VITICULTURE
MOINS IMPACTANTE
POUR L'ENVIRONNEMENT
ET LA SANTÉ PUBLIQUE,
L'ORMARINE AFFIRME SON
ENGAGEMENT DANS LA
CERTIFICATION ÉCOLOGIQUE
TERRA VITIS.



Protection de la santé des consommateurs, des riverains, de la biodiversité. Face à la pression sociétale et à la demande croissante des consommateurs en vins écoresponsables, la filière viticole française amorce, depuis quelques années, une « sortie de pesticides » en mettant en place des pratiques agro-environnementales encadrées par des labels. Mais alors que demain, l'engagement dans une certification écologique sera obligatoire, il reste difficile pour le consommateur de reconnaître les produits issus d'exploitations certifiées et de s'y retrouver parmi la diversité des certifications existantes. La cave de l'Ormarine a fait le choix, pour son vignoble, du label public *Terra Vitis*. Lancé dans le Beaujolais il y a vingt ans, ce référentiel est devenu national autour de principes rassembleurs : favoriser la régulation naturelle de la vigne et limiter au strict minimum les produits de synthèse.

BIENTÔT 700 HA CERTIFIÉS

« Ce cahier des charges, en prenant davantage en compte la réalité et la faisabilité d'amélioration des pratiques régionales, est celui qui nous a semblé le plus proche des pratiques de nos adhérents », explique Virginie Berthuit,

œnologue responsable parcellaire de l'Ormarine. Avec actuellement 32 viticulteurs préinscrits, représentant 700 hectares sur les trois sites de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac, et déjà de nouvelles intensions d'adhésion, l'objectif est d'atteindre 1000 ha d'ici 2020 sur les 2500 ha que compte la cave de l'Ormarine (fusion comprise avec les sites de Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort). Pas de révolution en soit, les viticulteurs mettant déjà en œuvre ces pratiques depuis une dizaine d'années. « *En 2003 nous avons entamé un programme environnemental, Ecovina, visant à former et sensibiliser nos adhérents à la détection des maladies, à leur reconnaissance et aux traitements possibles avec leur niveau de toxicité. Terra Vitis n'est ni plus ni moins que l'application normée d'une réglementation déjà en place* », explique Cyril Payon, le directeur de la cave de l'Ormarine. La principale nouveauté réside dans le fait que ces démarches s'inscrivent à présent dans un cahier des charges. Il permettra, dès la récolte 2018, aux adhérents de l'Ormarine, de communiquer sur leurs bonnes pratiques, en apposant le logo *Terra Vitis* sur les bouteilles et les supports de communication de la cave.

Le cadre réglementaire

Pour répondre aux préoccupations sociétales et environnementales, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a créé en 2011 la Certification environnementale qui impose 16 engagements d'amélioration environnementale sur les exploitations. Il existe trois niveaux de certification : le niveau 1 recouvre les obligations réglementaires et la connaissance des règles de conditionnalité de la PAC ; le niveau 2 concerne les entreprises certifiées selon les référentiels *Terra Vitis*, *AgriConfiance*, *SME des vins de Bordeaux*, etc., et porte sur des points de bonne pratique des 16 indicateurs de performance environnementale ; le niveau 3 est qualifié de Haute Valeur Environnementale (HVE) et autorise les entreprises qui se revendiquent de ce seuil de performance environnementale, d'apposer le logo « Haute Valeur Environnementale » sur leurs produits.

Dégustation : le jeu des 9 familles

NEUF FAMILLES D'ARÔMES POUR DÉCRIRE UN VIN...
COMMENT MARCHE NOTRE CERVEAU POUR DÉCRYPTER,
DANS LE VERRE, CES MILLIERS DE POSSIBILITÉS ?

Nous avons abordé dans un précédent numéro de l'Ormarine (*Le Mag N°1*) l'art de la dégustation autour des fondamentaux que sont : la vue, le nez, la bouche. Cette méthodologie fait appel à des descripteurs obligatoires. Ainsi, le dégustateur procédera par étapes dans l'examen visuel d'un vin en abordant, dans l'ordre, son aspect, sa limpidité, son reflet. Même rituel pour l'examen olfactif, où il est question de mesurer l'intensité du vin, ses arômes, leur évolution après agitation. Et enfin pour l'examen en bouche : l'attaque, l'équilibre du vin, ses arômes et sa persistance aromatique. Ces éléments descripteurs font appel à neuf familles aromatiques caractérisées chacune par un monde de senteurs :

- **Végétale** : odeurs d'herbe écrasée, de géranium, d'asperge mais aussi de feuille de tabac, d'humus, de sous-bois, de champignon.
- **Florale**, qu'il s'agisse de fleurs fraîches ou séchées : acacia, amandier, pommier, rose fanée, pivoine, etc.
- **Fruitée** : cette famille distingue les fruits blancs des fruits rouges, noirs, secs, des agrumes, des fruits exotiques et des « autres fruits » comme la figue ou le melon.

- La famille **minérale** touche à tout ce qui évoque la pierre comme les odeurs de silex, de mine de crayon.
- **Empyreumatique** : le brûlé, le grillé, les odeurs de feu de bois, de fumée de tabac, de caoutchouc, l'amande grillée, le caramel, le café torréfié ou le cacao.
- **Balsamique** : odeurs de résine, d'eucalyptus, de camphre, de genièvre, de térébenthine, etc.
- **Epicée** : les aromates, les épices douces et celles plus prononcées de type cannelle, poivre, réglisse, lavande, romarin.
- les critères **fermentaires** constituent eux aussi une famille pour décrire les arômes développés suite à l'action des micro-organismes : odeurs de mie de pain, de lacté (beurre frais ou rance, yaourt), notes amyliques (bonbon anglais, banane), acétone, bougie, etc.
- et enfin la famille **animale** : la venaison, le faisan, la sueur de cheval, etc.

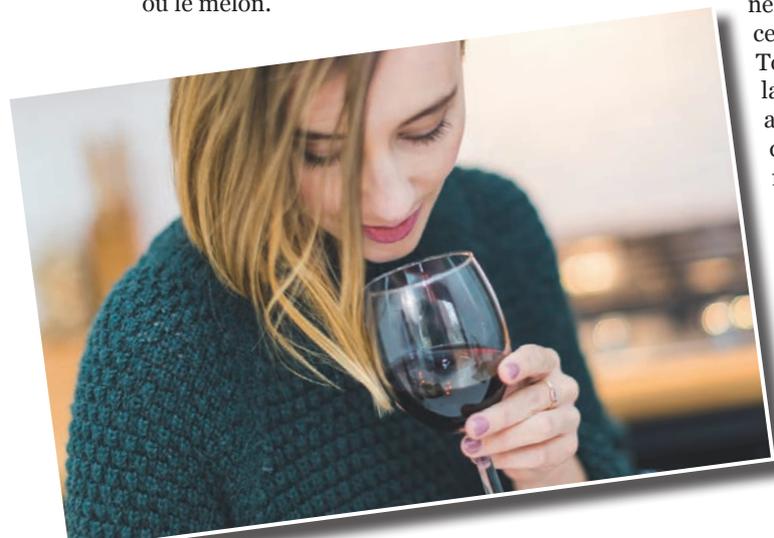
DES MILLIERS D'ARÔMES

Présents dans un vin, les arômes sont des molécules chimiques volatiles véhiculées par l'alcool et l'air et perçues par notre nez. Comment notre cerveau les identifie ? Tout simplement par la présence d'un arôme en plus grande quantité dans un vin en fonction du caractère fermentaire, de la typicité d'un cépage, etc. Cette molécule étant un composant également présent dans tel fruit ou telle fleur qui en rappelle l'odeur, le cerveau établit des analogies.

Bag in Box, ce qu'il faut savoir

En version 3 litres, 5 litres ou 10 litres, le BIB est le compagnon idéal de l'apéro. Mais ce type de conditionnement est soumis à quelques règles à respecter, pour que le vin garde tout son potentiel qualitatif.

- **Haro sur le gaz** : l'ennemi N°1 des poches de Bag in Box, c'est le CO2. Si le vin est trop chargé en gaz carbonique, la poche aura tendance à se gonfler, entraînant une déformation du BIB façon ballon de rugby. Pour éviter ce désagrément, il faut donc réajuster à la baisse les quantités de CO2 : cette opération est réalisée juste avant conditionnement avec de l'azote.
- **Attention à la lumière** : le BIB requiert une hygiène parfaite, de sorte qu'il n'y ait pas de déviation microbienne ou des levures dans le vin, celles-ci pouvant générer des dégagements de CO2. On choisira donc de préférence des poches couleur aluminium (dans le carton) pour une meilleure protection contre la lumière.
- **Une durée de vie à respecter** : Fermé, un BIB se conserve six mois. Quand il est ouvert, on le consommera dans les trois mois suivant l'ouverture.





FÊTE DE LA CAVE DE L'ORMARINE

On ne manquera pas, samedi 28 juillet, une nouvelle occasion de rallier la fête de la cave de l'Ormarine qui prend place chaque année au cœur du village de Pinet, sur l'aire d'appellation Picpoul de Pinet. Dévolue aux vins blancs issus du cépage tardif Piquepoul, cette fête est aussi l'occasion de découvrir les vins rosés et rouges de cette cave dont le vignoble s'étend sur les territoires de rouges et rosés de Villeveyrac, Cournonterral, Vias (Hérault) et Saint-Hippolyte-du-Fort dans le Gard. Une dégustation comparative des différentes dénominations de vins produits sur ces sites s'impose : entre les AOP Languedoc, Saint-Georges d'Orques, IGP Pays d'Oc ou Pays d'Hérault, il faudra choisir... ou pas. Dégustation gourmande et en musique, l'événement intégrant diverses animations : loto, repas, concert de l'orchestre Paul Selmer à partir de 18 h et jusqu'à 2 h du matin.

*Samedi 28 juillet à partir de 18 h
à la cave de l'Ormarine
13, avenue de Picpoul – 34850 Pinet
www.cave-ormarine.com*

ESTIVALES DE MONTPELLIER : LE BON PLAN DE L'ÉTÉ

Le spot ? L'Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier, entre le musée Fabre et le Pavillon Populaire, sous l'ombre des platanes centenaires à deux pas de la place de la Comédie. Le concept ? Une mise à l'honneur, tous les vendredis de l'été, de la richesse des vins et terroirs du

Languedoc avec près de 160 domaines viticoles présents (une quarantaine par soirée) autour de l'immense bar à vins constituant le cœur de ce marché nocturne où prennent place également 100 artisans de bouche. Le tout en musique, avec de nombreux concerts programmés. Pourquoi y aller ? La cave de l'Ormarine y tient son traditionnel stand, le vendredi 20 juillet et le vendredi 10 août, à la découverte des vins rouge, rosé et blanc AOP Languedoc, Picpoul de Pinet et IGP. Le prix ? 5 euros le forfait dégustation pour deux verres.

*Tous les vendredis soirs du 6 juillet au 31 août de 18 h 30 à 23 h 30. Attention, pas d'Estivales le vendredi 13 juillet.
Présence de la cave de l'Ormarine le 20 juillet et le 10 août.*

Lieu : Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier

Accès tramway : lignes N°1 et N°3 arrêt Comédie ou Corum.

Entrée gratuite. Tarif pour 2 dégustations + 1 verre gravé : 5 €.

FOIRES AUX HUÎTRES DE BOUZIGUES... PAS SANS LE PICPOUL !

L'été, à Bouzigues, est indissociable de la fête des producteurs ostréiculteurs de l'étang de Thau, la traditionnelle *Foire aux huîtres de Bouzigues* qui prendra place cette année les samedi 4 et dimanche 5 août. Et comme l'huître de Bouzigues n'est jamais aussi bonne que dégustée avec un AOP Picpoul de Pinet bien frais, la

cave coopérative de l'Ormarine s'associe inmanquablement à cet événement. De 10 h à minuit, près de 4 tonnes d'huîtres et de moules devraient être englouties par les 20 000 visiteurs qui font le détour, à la découverte de ce tandem hautement gastronomique. Animations, concerts, spectacles ponctuent ces deux journées, avant que le traditionnel feu d'artifice sur l'étang de Thau ne clôture les festivités.

*Les samedi 4 et dimanche 5 août
à Bouzigues
Renseignements et inscriptions au
04 67 32 66 40
ou sur foirebouzigues@orange.fr*

MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE PAYS DE VILLEVEYRAC

Cet été comme de coutume, le caveau de Villeveyrac participe à la fête gastronomique du village en tenant un stand, tous les lundis soirs sur la place du Marché aux Raisins, sur ce marché de producteurs de pays. Cet événement nocturne réunit, de 18 h à 22 h, une quinzaine de producteurs locaux : on y trouvera fruits, huiles d'olive, assiettes fermières et bien sûr vins de ce terroir réputé produire d'excellents rouges. L'occasion idéale de rencontrer les producteurs de la cave coopérative de Villeveyrac, qui assurent la vente en direct.

Tous les lundis soirs du 9 juillet au 27 août, de 18 h à 20 h sur la Place du Marché aux Raisins de Villeveyrac.



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



Ormarine



2017

PRÉAMBULE

Sud de France

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ