

Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG



INTERVIEW

Antoine Leccia,
président d'AdVini

LA CUVÉE

Simplement
Ormarine rouge,
un 2016 collector

ON EN PARLE

Vin bio, nature ou
conventionnel,
ce qu'il faut savoir

DÉGUSTATION

Vin rouge :
clair ou foncé ?

NUMÉRO 57



TERRA VITIS®

plaisir du vin terre vivante

Une histoire de vigneron

Une démarche unique en France

Terra Vitis, c'est la signature de vignerons français qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégustateur. Chaque année, un contrôle est effectué de la vigne à la bouteille qui atteste de l'utilisation de la marque Terra Vitis. En résultent des vins sains et authentiques, laissant pleinement le terroir se révéler.

Son histoire :

En 1998, Terra Vitis est créé par des vignerons engagés du Beaujolais. Sa démarche de viticulture durable s'illustre par ses objectifs clairs et précis :

- Respecter l'environnement et le terroir
- Être à l'écoute du consommateur
- Assurer la durabilité des exploitations



Une garantie de valeurs

Passion

Des viticulteurs passionnés qui souhaitent partager leur démarche.

Qualité

Un terroir respecté avec des interventions garantissant le bien-être du consommateur.

Environnement

Des actions aujourd'hui et demain pour respecter et protéger le vignoble et ses hommes.

Certification

Une démarche reconnue par le Ministère de l'Agriculture et équivalente au niveau 2 de la certification environnementale.

Respect & transmission du patrimoine viticole



Préserver la faune

Observer les ravageurs afin d'éviter des traitements non justifiés.

Préserver la flore

Enherber le vignoble.

Préserver les paysages viticoles

Pérenniser les chemins, les talus, points d'eau et haies.
Entretien des abords du domaine, murets et bois.

LA CHRYSOPE VERTE, (Chrysoperla carnea)

Ennemis naturels des pucerons, cochenilles et araignées rouges, les larves de chrysope peuvent être utilisées en lutte biologique.



Une fin d'année colorée !!!
 L'actualité économique, les revendications sociales, le climat automnal qui dure... Autant de couleurs plus ou moins joyeuses mises en exergue dans notre société. À l'Ormarine, nous retiendrons que le jaune vert pâle qui éclaire nos vins blancs 2018, mais aussi le rose saumoné qui habille nos vins rosés fruités et enfin le rouge pourpre de nos vins rouges profonds et délicats, sont fidèles à ce millésime assez atypique. Vous comprendrez que l'on oubliera la couleur bleue qui a agité la curiosité de nombreux consommateurs, ayant oublié que le vin est issu exclusivement de la fermentation de raisin.



Dans ce cinquième numéro, vous trouverez l'actualité qui entoure le quotidien de l'Ormarine, mais aussi des informations pratiques qui vous aideront à choisir votre vin pour les fêtes de fin d'année, à le mettre en valeur autour d'ustensiles bachiques. Le portrait présenté dans ce numéro, celui d'Antoine Leccia, président du groupe AdVini, témoigne des excellentes relations que nous entretenons depuis plus de 25 ans avec la Maison Jeanjean.

Enfin, il nous a paru important d'apporter à votre connaissance, différents types de stratégies viticoles et œnologiques qui justifient ensuite de paramètres marketing présents sur les packagings. Espérant que ces éléments vous encouragent à venir nous rencontrer ou découvrir nos produits, parmi lesquels ce nouveau millésime riche et historique.

Nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année et nous vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année 2019

Cyril Payon

 **SOMMAIRE**



4



5



8

- 4• INTERVIEW
- 5• ÉVÉNEMENTS
- 6• AU FIL DES SAISONS
- 8• ACTUS



10



12



14

- 10• MÉTIER
- 11• CUVÉE
- 12• ON EN PARLE
- 13• DÉGUSTATION
- 14• AGENDA

A LA TÊTE DE 12 MAISONS DE VINS ET 30 DOMAINES & CHÂTEAUX, ADVINI, LE LEADER FRANÇAIS DES VINS DE TERROIR, RESTE FIDÈLE À SES ORIGINES LANGUEDOCIENNES ET À LA CAVE DE L'ORMARINE. ENTRETIEN AVEC LE PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE, ANTOINE LECCIA.



ANTOINE LECCIA

« Depuis plus de 10 ans, notre partenariat est placé sous le signe de la création de valeur »

Avec des vins exportés dans 106 pays du monde, vous avez monté un empire. Pourquoi pérenniser un partenariat avec une cave du Languedoc comme l'Ormarine ?

L'histoire d'AdVini a commencé en 1870 avec l'installation de la famille Jeanjean en Languedoc. Avec son introduction en bourse au début des années 90, cette histoire s'accélère sous la direction d'Hugues et Bernard Jeanjean qui ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape, où j'ai occupé mon premier poste de Directeur Général avant de prendre la direction d'AdVini, en 2002. Aujourd'hui, le groupe est présent sur 2 333 hectares de vignobles au cœur des plus beaux terroirs : Chablis, Beaune, Châteauneuf-du-Pape, Cahors, Saint-Emilion, le Médoc et la vallée de Stellenbosch en Afrique du Sud. Pour autant, notre ancrage languedocien demeure très fort, AdVini étant constitué d'entités de taille moyenne, spécialistes de leur territoire. Avec 150 000 hectolitres, la cave de l'Ormarine est d'ailleurs d'une taille supérieure à bon nombre de nos maisons de vins ! L'origine de ce partenariat est née autour de l'AOP Picpoul de Pinet qui n'avait alors qu'une faible notoriété, et pourtant la famille Jeanjean a cru en l'avenir de ce vin. La cave de l'Ormarine produisait des qualités supérieures à l'ensemble de l'appellation et se montrait exigeante sur les techniques. Ces ambitions partagées nous ont rapproché et ont donné naissance à notre GIE : Ormarine-Jeanjean. C'est cette alliance qui a contribué

au succès de l'AOP Picpoul de Pinet.

La marque Ormarine AOP Picpoul de Pinet est commercialisée depuis le 1^{er} décembre sous label *Terra Vitis*. Pourquoi la mention de cette certification sur l'étiquette des vins ?

Depuis l'origine de notre partenariat avec l'Ormarine, nous avons eu le souci partagé de la protection des viticulteurs, des terroirs et des consommateurs. C'est pour cela que dès 2003, nous avons mis en place une traçabilité complète des intrants (plan ECOVINA) avec un objectif de réduction au strict nécessaire. La demande des consommateurs et de nos clients évoluant, il était logique que les efforts des coopérateurs soient reconnus pas une certification "officielle" et lisible. Ce label *Terra Vitis* est un élément de reconnaissance supplémentaire de la qualité des vins et du travail réalisé autour de la marque Ormarine.

Les consommateurs ont besoin d'être rassurés avec des labels de viticulture durable ?

L'évolution de la consommation va depuis toujours vers plus de sécurité et plus de qualité. La demande se cristallise autour d'une consommation responsable, c'est-à-dire qui soit à la fois respectueuse de l'environnement, bénéfique pour l'économie notamment locale, bonne pour la santé, mais aussi positive pour la société. Les labels ou les certifications reconnus (IFS, AB, Terra Vitis) sont demandés par les consommateurs. Par définition, les vins de l'Ormarine que nous commercialisons sont tous sous signe

de qualité IGP ou AOP, c'est-à-dire qu'ils respectent des cahiers des charges précis et stricts sur leurs origines et leurs méthodes d'élaboration. Ces cahiers des charges vont intégrer dans un futur proche des certifications environnementales.

Qu'en est-il du développement de cette marque Ormarine à l'export ?

Elle s'est installée durablement sur le marché français. L'export désormais et en particulier la Grande Bretagne, est un axe essentiel de la dynamique de développement de cette marque Ormarine. Le challenge reste de la faire reconnaître avec la même puissance que l'appellation Picpoul de Pinet, aujourd'hui reconnue par le consommateur étranger. Nous avons donc l'ambition de communiquer sur la marque Ormarine pour renforcer sa légitimité sur l'ensemble des vins produits par la cave de l'Ormarine, comme les IGP Côtes de Thau par exemple.

Avez-vous d'autres projets de développement avec l'Ormarine ?

Au-delà du Picpoul, notre objectif commun est de valoriser l'ensemble des vins produits par les différents sites de l'Ormarine. Cette diversification nous permet de répondre aux différents besoins des marchés. Nous avons plusieurs exemples de réussite : IGP Côtes de Thau, AOP Languedoc, ou les gammes Châteaux. Depuis plus de dix ans, notre partenariat est placé sous le signe de la création de valeur, nous sommes fiers du travail accompli en amont et en aval. Et toujours à l'écoute pour de futurs développements en commun.

CHASSE AUX ROCHE MAZET À PINET



Avec la gamme Roche Mazet, signature phare du groupe Castel dédiée aux vins de cépages Pays d'Oc IGP, la cave de l'Ormarine pérennise un partenariat sur dix ans avec l'antenne régionale du négociant en vins. Pour les vingt ans de la marque Roche Mazet, les deux partenaires organisaient le 28 juin dernier une chasse aux trésors à destination des journalistes-bloggers français à la découverte des terroirs, des cépages (Grenache noir, Cinsault, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay) produits sur le vignoble de l'Ormarine, mais aussi des assemblages au cœur de cette gamme de vins commercialisée en GSM (40 millions de cols en vingt ans). Après un déjeuner autour des produits locaux, cette chasse aux trésors s'est déroulée sur le site de Pinet, à proximité des rives de l'étang de Thau.

RÉGALADE 2018, L'ORMARINE MOBILISÉE



Pour cette 8^e édition de *La Régalade du Prévost*, en juin dernier à Palavas-les-Flots, la cave de l'Ormarine renouvelait pour la 3^e année consécutive son partenariat avec cette course gourmande et caritative organisée au profit des « Œuvres montpelliéraines des enfants de la mer », hôpital pour enfants Institut Marin Saint-Pierre. Dans le cadre de ce sponsor officiel, près de 1 800 verres d'AOP Picpoul de Pinet ont été servis, accompagnés d'huîtres et de spécialités locales, venant éteindre la soif des 1 800 coureurs qui avaient revêtu le dossard pour cette course en boucle de 11,4 kilomètres au départ de Palavas-les-Flots. Ponctué d'étapes gourmandes, *La Régalade du Prévost* doit son succès au cheminement qu'elle emprunte traditionnellement entre l'étang du Prévost, les arènes, les Quatre canaux, la plage, à la découverte de la cité balnéaire chère au dessinateur-humoriste Albert Dubout. Cette année qui marquait le centenaire de la fondation et de l'Institut Saint-Pierre de Palavas-les-Flots, a permis de récolter 18 000 euros de dons. Ils seront reversés dans la lutte contre l'obésité de l'enfant et de l'adolescent à l'occasion de *#BON ramène tes parents !*, un festival de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants dont la 2^e édition est programmée en mai 2019, dans l'enceinte de l'Institut Saint-Pierre.

L'Ormarine :
rentrée studieuse
sur le petit écran



La cave de l'Ormarine rentre en scène sur *France Télévisions* dans le cadre de « 1 Minute, 1 Vignoble », la mini-série au 2 millions de téléspectateurs lancée au printemps 2017. Ce court programme œnotouristique de seize films d'une minute chacun à la rencontre des paysages et du savoir-faire des régions viticoles françaises, revenait en 2018 en Languedoc-Roussillon, avec deux nouveaux tournages inédits sur le vignoble des Pays d'Oc. « 1 Minute, 1 Vignoble » s'étoffe donc avec un reportage en compagnie de Sophie Ducasse alias Tiga (*la présentatrice d'Echappées Belles sur France 5, NDLR*) sur les terroirs ensoleillés de la cave de l'Ormarine, à la découverte des vins de cépages de l'Indication géographique protégée (IGP) Pays d'Oc. Diffusé de septembre à décembre 2018 sur *France 2, France 3* et *France 5*, le film est visible sur le service de replay de *France Télévisions*. Par ailleurs, l'Ormarine est également en vedette sur BFMTV à travers la mini-série « Terre de cépages » en clin d'œil aux 58 variétés de raisins autorisées par le label. Pour ce programme court de trois épisodes d'une minute chacun, la chaîne d'information a consacré un épisode à la cave de l'Ormarine et à son directeur, Cyril Payon. Ce spot télévisé a été diffusé en septembre dernier sur BFMTV.

2018 : un millésime atypique

CE MILLÉSIME 2018 AURA ÉTÉ CELUI DE L'ADAPTATION AU VIGNOBLE, EN PARTICULIER POUR CONTRER LES ATTAQUES VIRULENTES DU MILDIOU. UN DÉFI VÉGÉTAL BRILLAMMENT RELEVÉ PAR LES VITICULTEURS DE L'ORMARINE.



Après la sécheresse en 2016 et le gel en 2017, en 2018 les dieux étaient tombés sur la tête, les forts épisodes orageux du printemps ayant favorisé l'apparition dans le vignoble du mildiou, un parasite qui se propage avec l'humidité. Du jamais vu en Languedoc-Roussillon où l'attaque du champignon est habituellement confinée aux vignobles septentrionaux, le mildiou étant dans l'imaginaire collectif « l'affaire des Bordelais ou des Bourguignons ». Il a pourtant frappé le sud avec une virulence inégalée, grevant néanmoins très faiblement le potentiel de production de la cave de l'Ormarine, avec seulement 5% des viticulteurs impactés.

LES VITICULTEURS SUR LE FRONT

« Les viticulteurs ici, ne sont pas du tout habitués à traiter certaines maladies ni à travailler en milieu humide. De ce fait la systématisation des pratiques culturales n'a pas pu marcher, il a fallu que les viticulteurs s'adaptent à ces circonstances exceptionnelles, en changeant leurs comportements et leurs pratiques », retrace Cyril Payon, directeur de l'Ormarine. Les solutions ont été diverses et se sont manifestées dès le printemps, comme le recours aux quads (L'Ormarine le Mag N°4) pour rentrer dans les parcelles détrempées. La saison a ensuite été marquée par le suivi et l'observation de terrain au vignoble, une

gestion des produits phytosanitaires adaptée au calendrier et à la pression parasitaire, le choix d'alterner les familles de substances actives utilisées en traitement pour contrer le développement du mildiou, ou le recours au palissage et au rognage pour favoriser l'aération des grappes et ainsi diminuer l'humidité propice au développement du champignon. « La première grosse attaque est survenue dès le début de la campagne, après la floraison, mais l'impact mildiou a été compensé par une très belle sortie de grappes. Les coopérateurs qui ont su adapter leurs traitements ont de ce fait récolté les volumes d'une année normale », analyse Virginie Berthuit, responsable parcellaire œnologue à l'Ormarine.

PRATIQUES BIOS ET CONVENTIONNELLES

Avec une moyenne de 9 traitements en tout (contre le mildiou, l'oïdium et la flavescence dorée) au lieu de 6-7 habituellement, les cadences ont cependant faiblement augmenté à l'exception des viticulteurs labellisés AB, passés à 15 traitements. « Ils n'ont que le cuivre pour traiter, un produit de contact à faible rémanence lessivé par les pluies, à la différence des produits systémiques employés en viticulture conventionnelle », explique Virginie Berthuit. Ces derniers se sont néanmoins brillamment sortis de l'impasse, le parasite ayant par la suite été maîtrisé grâce au vent du nord survenu

fin juillet, à l'effet séchant, puis à la canicule toujours associée à du vent. Cette météo favorable a permis un éclaircissage naturel des grappes touchées, favorisant ainsi le développement des baies saines. Conséquences ? « Dans l'ensemble, on notera une vendange exceptionnellement saine, du fait de la sécheresse estivale », précise Virginie Berthuit. Dans ce contexte, les vendanges commencées le 8 août pour se finir le 8 octobre, ont été exceptionnellement longues.

170 000 HECTOLITRES RÉCOLTÉS

La production de l'Ormarine se ressent aujourd'hui de tous ces efforts : les volumes, supérieurs de 10% par rapport à une récolte normale, devraient atteindre 170 000 hectolitres, dont 43 000 hl en AOP (comprenant environ 36 000 hl d'AOP Picpoul de Pinet). « Nous espérons reconstruire un niveau de stock correct avec cette récolte, ce qui nous permettra d'aborder le prochain millésime avec une plus grande sérénité pour répondre aux attentes du marché », conclut Cyril Payon. Très attendue dans un contexte de stocks proches du seuil critique sur le précédent millésime, cette belle récolte conforte le succès des vins de la cave de l'Ormarine : déjà 466 000 bouteilles étaient commercialisées au 1^{er} décembre, au lieu de 250 000 bouteilles l'année dernière à même date.



NOTES DE DÉGUSTATION

- ***CARTE NOIRE,***
AOP PICPOUL DE PINET 2018

Cet ambassadeur des AOP Picpoul de Pinet présente une couleur jaune pâle aux reflets verts, un nez puissant sur des notes d'agrumes frais, une attaque en bouche désaltérante. Typiquement dans l'air de famille des Picpoul - ce que confirment fraîcheur, arômes de citron et de pamplemousse -, ce *Carte Noire* 2018 laisse apparaître en sa finale une délicate amertume qui en signe toute l'originalité. On le dégustera avec des produits de la mer comme des coquillages crus ou des poissons fumés.



- ***VILLEMARIN,*** **ROSÉ IGP CÔTES DE THAU 2018**

La couleur rosé pâle aux reflets nacrés, avec une belle brillance, annonce un nez généreux et intense sur des notes de petits fruits rouges pour cet assemblage de Grenache noir, Syrah et Carignan. En bouche, la fraîcheur et le fruité sont en parfaite harmonie, où l'on retrouve les arômes de fraise associés à de subtiles notes de caramel. Simple, rafraîchissant et charmeur, cet IGP Côtes de Thau sera le compagnon idéal d'un plateau de charcuterie ou de viandes blanches grillées.

- ***CHÂTEAU CAZALIS DE FONDOUCE ROUGE,*** **AOP LANGUEDOC 2017**

Issu d'un assemblage Grenache noir et Syrah, ce vin surprend par sa finesse et sa structure. La robe est pourpre aux reflets violacés, les arômes puissants sur des fruits rouges bien mûrs évoluant vers des notes épicées. En bouche, on apprécie la finesse des tanins au milieu d'une corpulence solide et chaleureuse. Persistant, fidèle à ses origines de château, ce 2017 charme nos papilles par sa longueur en bouche. Il arrivera à sa pleine apogée après une douzaine de mois de vieillissement en bouteille.

ACTUS



1

VITICULTEURS SINISTRÉS DE L'AUDE : L'ORMARINE SE MOBILISE

Suite aux inondations de l'Aude survenues en octobre dernier, la première journée de solidarité organisée le 26 novembre à l'appel de l'association des viticulteurs sinistrés de l'Aude, une structure réactivée vingt ans après les inondations de 1999, faisait état d'une forte mobilisation des viticulteurs adhérents de la cave de l'Ormarine. En présence du président de la cave Grégory Farras, une vingtaine d'entre eux équipés de sécateurs, de tronçonneuses, de tenailles, se joignaient aux 300 vignerons venus ce jour-là du département de l'Hérault pour remettre en état les parcelles. Travaux de nettoyage, de palissage, de relevage des vignes, etc.



Les dégâts toucheraient 1 200 exploitations. Après les secteurs de Saint-Hilaire le 26 novembre, Capendu le 3 décembre, Conques-sur-Orbiel le 10, Puichéric et Aragon le 21, la campagne se poursuivra en 2019 et devrait faire intervenir des vignerons d'autres régions. En effet, la Champagne, la Bourgogne, le Bordelais et l'ensemble de la France viticole ont répondu présents à l'appel de l'association.

2

DE NOUVEAUX MARCHÉS POUR L'ORMARINE

L'Ormarine poursuit son développement sur le grand export. Alors que la cave vient de décrocher un nouveau marché de 120 000 bouteilles avec l'Australie pour ses AOP Picpoul de Pinet, les vins de la gamme *Simplement Ormarine*, des AOP Languedoc labellisés AB, font leur entrée sur le marché brésilien fin 2018, via la structure *France Vintage*. Pour rappel, en janvier 2018, l'Ormarine a pris 33% de participation au sein de cette société commerciale historiquement vouée à l'exportation des vins bios de la cave de Saint-Hippolyte-du-Fort dans le Gard et des producteurs indépendants de la vallée du Rhône Sud.



3 LE CHIFFRE : 8,2 MILLIONS DE BOUTEILLES COMMERCIALISÉES



Année record de vente de produits conditionnés sur l'exercice 2017-2018 pour la cave de l'Ormarine, avec 8 279 608 bouteilles commercialisées. Cette augmentation de 12,7 % en volume a généré un chiffre d'affaires à la hausse de 16 %. Ces bons résultats, confortés par le lancement de nouveaux produits, sont dus pour 66 % du chiffre d'affaires au développement de l'activité de la cave de l'Ormarine, notamment sur le segment des rosés. Les ventes sur ces produits traduisent en effet une hausse de 22 % à l'export vers le Royaume-Uni, le Danemark et les Etats-Unis principalement. Par ailleurs, le développement des partenariats avec Jeanjean (groupe AdVini) et Daumas Gassac, explique ce succès pour 30 % du chiffre d'affaires.



4 L'ORMARINE, UN APRÈS-VENDANGE BIEN AUDITÉ

Les mois d'octobre et novembre auront été chargés en certifications pour les vins de la cave de l'Ormarine qui a obtenu brillamment sa reconduction du certificat de la norme IFS courant octobre. Ont suivi ensuite les certifications bio (AB), *Terra Vitis*, la norme d'hygiène HACCP et fin novembre, l'audit pour le conditionnement des vins AOP Picpoul de Pinet à destination de l'Australie (*lire page 8*). Autant d'audits, autant de certifications réussies qui démontrent une fois de plus le sérieux et la rigueur de toute une équipe.



Jeanjean mise sur les Picpoul Terra Vitis

Jeanjean (groupe AdVini), partenaire historique de la cave de l'Ormarine, mise sur le label de certification *Terra Vitis* pour valoriser sa marque d'AOP Picpoul de Pinet « l'Ormarine », créée en 2003. Cette cuvée aromatique et typique du cépage piquepoul est issue de vignes situées sur les rives de l'étang de Thau ayant fait l'objet d'une certification *Terra Vitis*, comme le signale le fameux label de viticulture durable apposé sur l'étiquette des vins. Les volumes se portent à 600 000 bouteilles destinées à l'export et à la grande distribution française. Leur commercialisation a débuté le 1^{er} décembre 2018. Avec aujourd'hui 30 coopérateurs engagés sous certification *Terra Vitis* pour un total de 650 hectares en production sur les trois sites de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac, l'objectif est d'atteindre 1 000 ha d'ici 2020, soit près de la moitié des superficies de l'Ormarine, de 2 616 hectares depuis la fusion.



RESPONSABLE TECHNIQUE À L'ORMARINE DEPUIS 2015, CE NATIF DE SAINT-CHINIAN VISCÉRALEMENT ENRACINÉ DANS SON TERROIR, AIME TOUT CE QUI A TRAIT À LA CONVIVIALITÉ : LE RUGBY, LES REPAS, LES VINS ROUGES DE L'ORMARINE... ET L'AOP PICPOUL DE PINET.



JEAN-PIERRE DRIEY, *le reflet du terroir*

JEAN-PIERRE DRIEY, *le reflet du terroir*

Responsable technique à la cave de l'Ormarine depuis 2015, Jean-Pierre Driey évolue tous les jours entre les trois sites de Pinet, Cournonterral, et Villeveyrac pour suivre les vinifications, les assemblages, les mises en bouteille et superviser l'entretien du matériel et des bâtiments sur ces sites. Cette bougeotte est venue sur le tard à ce natif de Saint-Chinian, passionné de vin et des formidables terroirs de rouge dont il a aujourd'hui la charge. Car il y a encore peu de temps, Jean-Pierre Driey n'était jamais parti plus loin que Neuf-Brisach sur les bords du Rhin, près de Colmar, en 1988 pour faire son service militaire dans le 9^e génie du régime de la 3^e division blindée. En 2007 toutefois, il s'est envolé pour l'Australie, trois semaines pour vinifier dans une cave particulière de la province du Victoria, près de Melbourne. « *Une ancienne stagiaire m'avais mis au défi de quitter mon village. C'est comme cela que j'ai pris l'avion pendant mes vacances. Là-bas, je leur ai appris à faire de la Cartagène et j'ai eu un petit article dans la presse locale* », se souvient-il. A 51 ans, Jean-Pierre Driey est ce qu'on pourrait appeler un « terroiriste ». Un passionné de terroir au sens noble, paysan du terme, pour qui faire du vin c'est le faire dans le respect du sol, de la biodiversité et des hommes qui vivent sur un territoire. « *Naitre à Saint-Chinian, c'est baigner dans le monde du vin. On ne peut pas faire abstraction de ses origines* », retrace-t-il. Cet ADN inoculé dès la petite enfance, lui donnait déjà des ailes à sept ans lors des vendanges, lorsqu'il filait à bicyclette vers la cave coopérative du village. « *En regardant*

les camionnettes vider la vendange sur les quais d'apport, j'étais fasciné de voir les grappes de raisin déversées dans les cuves d'où sortiraient ensuite des bouteilles de vins. J'avais remarqué aussi tous ces petits liens sociaux qui s'amplifiaient quand les gens au village buvaient un ou deux verres de cette boisson. Ils devenaient tous plus joviaux. C'est ce mystère du lien entre les hommes, le terroir, la ruralité, le bien vivre au pays que j'ai voulu percer en faisant du vin mon métier », explique Jean-Pierre Driey.

UN PARCOURS RÉGIONAL

Cette fascination l'a accompagné lors de ses études, pour empocher son BTS viti-œnologie au lycée agricole de Montpellier. Il en a fait son credo, en 1989 à ses débuts comme caviste chez *Les vigneron du Pic* à Assas sur l'appellation Pic Saint-Loup, puis comme maître de chais pendant quinze ans pour la cave coopérative de Saint-Chinian. Mais en 2015, il s'est fixé un nouveau challenge en quittant son village pour rentrer à la cave de l'Ormarine sur l'appellation Picpoul de Pinet. Soixante kilomètres séparent les deux AOP, mais le lien au terroir et la passion pour le vin restent le dénominateur commun. « *J'étais fasciné par le cépage Piquepoul dont j'avais envie de connaître les secrets, Cyril Payon lui était intéressé par mon profil de spécialiste des rouges* », retrace Jean-Pierre Driey qui évolue à présent tous les jours sur les trois sites de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac.. Avec la même aisance que s'il était né dans l'un de ces villages.

SIMPLEMENT ORMARINE ROUGE

un 2016 collector

NÉ EN TERROIR CÉVENOL, CET ASSEMBLAGE SYRAH MERLOT
CÉLÈBRE LA FUSION DE LA CAVE DE L'ORMARINE AVEC LES
TERRASSES CÉVENOLES À SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT.
UN PETIT DERNIER QUI A TOUT D'UN GRAND VIN.



Ce millésime 2016, un IGP Cévennes né entre montagnes et garrigues, anciennement nommé *Le Cigalois*, est presque un collector. Cet assemblage Syrah Merlot vinifié par les viticulteurs des Terrasses Cévenoles à Saint-Hippolyte-du-Fort dans le Gard et tiré à 40 000 bouteilles dont la moitié a déjà été écoulée, a changé d'étiquette et pris pour nom de baptême *Simply Ormarine*. En 2018, il changera aussi de dénomination pour devenir IGP Pays d'Oc en sautant ce faisant un millésime, le gel de 2017 ayant entraîné une importante perte de récolte. C'est le premier vin rouge de la gamme de vins bio *Simply Ormarine*, déjà développée en blanc et rosé IGP Pays d'Oc.

UN VIN QUI FÊTE LA FUSION

Cuvée hommage, elle célèbre l'acte de naissance officiel de la fusion opérée il y

a un an, entre les deux caves coopératives héraultaise et gardoise (*lire L'Ormarine le Mag N°4*). « Ce millésime 2016, nous en avons hérité sans le vinifier, explique Cyril Payon, directeur de l'Ormarine. *L'élevage apportant à ce vin toute sa plénitude, nous avons décidé de l'isoler en créant une nouvelle cuvée valorisant les terroirs qualitatifs des Cévennes et le savoir-faire des viticulteurs de Saint-Hippolyte.* » Avec la fusion, la cave de l'Ormarine a en effet hérité de ces terroirs argilo-calcaires marqués par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, conférant aux vins produits sur cette zone beaucoup de fraîcheur et de buvabilité, un côté digeste où ressort de façon plus marquée l'identité de chaque cépage. « *Du fait de ces écarts de température, les maturités phénolique (les tanins) et physiologique (les sucres) arrivent en même temps,* explique Virginie Berthuit, responsable parcellaire œnologue à l'Ormarine. On

a le bon degré d'alcool et les bons tanins au même moment, ce qui donne des vins plus fins, plus élégants et d'une plus grande complexité aromatique. » Ce *Simply Ormarine* rouge, c'est aussi la reconnaissance d'un mode de culture en Agriculture Biologique, la cave Les Terrasses Cévenoles représentant un potentiel de production de 7 000 hectolitres de vins certifiés AB. Un an après la fusion, on savourera donc ce 2016 élevé en cuves inox, « *aux notes de fruits noirs très mûrs, aux arômes complexes de garrigue et de sous-bois avec une belle longueur en bouche* », selon Jean-Pierre Driey, responsable technique l'Ormarine. Et on attendra le 2018 qui s'annonce sur un profil aromatique similaire. « *Les assemblages n'ont pas encore été faits, mais nous saurons à l'avenir garder toute l'identité de cette cuvée qui est le marqueur de nos terroirs cévenols* », confirme Jean-Pierre Driey.

SI PASTEUR DISAIT
DU VIN QU'ELLE EST
« LA PLUS SAIN ET LA
PLUS HYGIÉNIQUE DES
BOISSONS », C'EST
AUSSI UN PRODUIT
EXTRÊMEMENT MARKETÉ.
ALORS, À QUEL VERRE
SE VOUER, ENTRE
VINS BIOS, NATURE ET
CONVENTIONNELS ?



Le buzz autour du Vin bleu commercialisé cet été par un négociant sétois a fait couler beaucoup d'encre et susciter bien des interrogations au caveau de vente de Pinet, autour de la cuvée *Douceur du sud* de l'Ormarine, un IGP moelleux qui ne doit sa couleur bleue... qu'à sa bouteille ! Si ce coup de pub a révélé ensuite que le vin bleu était une supercherie, il interroge sur les tendances de consommation et les effets de mode qui façonnent aujourd'hui l'univers du vin. Ainsi, depuis quelques années, les consommateurs se trouvent confrontés dans l'actualité à trois types de vins : les vins issus de l'Agriculture biologique (AB), les vins dits nature et les vins conventionnels. Trois familles qui appellent nécessairement une définition au vu de la méconnaissance, voire des malentendus qui entourent les cahiers des charges (quand ils existent) rattachés à ces différents modes de production. Mais avant de définir ces trois théories marketées autour du vin, rappelons que leur dénominateur commun, c'est le vin ! Et quelle est la définition du vin ? Le vin est une boisson alcoolique issue de la fermentation exclusive du raisin. Ce qui va donc distinguer les vins bios des vins conventionnels ou des vins nature, c'est « le cadre réglementaire qui influe sur la matière première ou sur la

méthodologie de vinification », explique Cyril Payon, directeur de l'Ormarine.

LES VINS NATURE, HORS CATÉGORIE

Poser un cadre réglementaire, c'est éliminer d'emblée la catégorie des vins dits nature, notion purement marketing, troublante pour le consommateur car elle est interprétée à la guise des vigneron, sans cahier des charges ni réglementation qui y soient rattachés. Ainsi un vin nature pour certains vigneron, est-il un vin sans aucun intrant. Mais pour d'autres, cela signifie qu'on a laissé la nature faire son œuvre dans le vignoble pour intervenir au niveau œnologique en cave. Ou inversement qu'on est intervenu dans les vignes, pour laisser ensuite Dame Nature faire son travail lors des vinifications. Face à la diversité des interprétations et en l'absence de réglementation, le terme nature en vient donc à signifier tout et son contraire. Surtout, la notion de vins nature sous-tend que 99,99% des autres vins produits sur la planète sont des vins industriels, au prétexte qu'ils font intervenir l'homme. La deuxième catégorie, ce sont les vins bios labellisés AB par les organismes certificateurs Demeter ou Ecocert et régis par un cahier des charges à la fois viticole

et œnologique. Il faut modérer toutefois ce mode d'agriculture, pas toujours adaptable aux vigneron et aux terroirs à l'instar des vignobles de pente comme Banyuls en Roussillon, non-mécanisables et qui présentent peu d'alternatives au désherbage chimique en plein.

DES LABELS AU SECOURS DU CONVENTIONNEL

Dans ces régions et dans d'autres (Champagne, Jura, Savoie, Pyrénées atlantiques) où le passage en bio est difficile en raison des conditions pédoclimatiques, la certification environnementale peut être un bon compromis. Ce dispositif issu de la loi Grenelle 2 de l'environnement, qui comporte trois niveaux dont le plus élevé est la Haute valeur environnementale des exploitations (HVE), séduit de plus en plus fréquemment les vigneron de tous bords, qu'ils soient en bio ou qu'ils se revendiquent d'une viticulture dite conventionnelle, c'est-à-dire travaillant en agriculture raisonnée mais pas bio... Au point que la viticulture française est désormais championne des labels publics type HVE et *Terra Vitis*, garantissant aux consommateurs des vins responsables issus d'exploitations limitant leurs impacts sur l'environnement.

Vin rouge : clair ou foncé ?

QUELS ÉLÉMENTS FONT FLUCTUER LA COULEUR D'UN VIN ROUGE ? LES TONALITÉS CLAIRES OU FONCÉES ENTRAÎNENT-ELLES UN GOÛT DIFFÉRENT DES VINS ? DÉCRYPTAGE.

La robe d'un vin rouge peut revêtir toutes les couleurs, du framboise au grenat en passant par les teintes cerise, rubis, violet. De la même manière, certains vins présentent une robe claire et d'autres sont à l'opposé opaques, en fonction de paramètres allant du vignoble à la vinification. Mais alors, comment s'y retrouver pour expliquer ces variations de couleur et d'intensité quand on déguste un vin ? Le dénominateur commun restera toujours l'extraction polyphénolique du potentiel du raisin, à savoir les composés présents dans les baies qui affectent le goût, la couleur et la sensation en bouche d'un vin... Et leur stabilisation dans le temps lors de la vinification.

1 - LA COULEUR, C'EST UNE AFFAIRE DE CÉPAGE...

Chaque cépage correspond à une variété identifiée de raisin et présente en conséquences, des qualités intrinsèques qui vont influencer la couleur d'un vin. Certaines variétés se distinguent ainsi par leur concentration en pigments rouges, les anthocyanes qui sont des agents colorants du vin présents dans la pellicule. C'est le cas de la Syrah, du Petit Verdot ou de l'Alicante, variété également nommée teinturière du fait de la présence exceptionnelle d'anthocyanes dans la pulpe. En règle générale les variétés noires riches en polyphénols, qui ont des baies de petite taille, présentent un rapport pulpe/peau à plus fort potentiel,

favorisant la diffusion de la couleur dans le jus qui sera donc plus concentré. Ainsi la Syrah du fait de ses petites baies, présente un potentiel colorant plus marqué que le Cinsault à gros grains.

2 - DE TERROIR...

Un cépage cultivé dans des sols sableux livrera des raisins moins colorés que la même variété plantée sur des sols pauvres et argileux, par exemple sur le terroir de Villeveyrac. Le comportement physiologique de la vigne est en effet beaucoup plus favorable à la production de polyphénols dans un terroir où celle-ci a souffert.

3 - DE MATURITÉ DES RAISINS...

Pendant de nombreuses années, les dates de vendanges étaient déterminées en fonction de la maturité industrielle (ou technologique), à savoir le ratio sucre sur acidité du jus de raisin. La maturité phénolique qui désigne un stade de maturité des tanins où la matière colorante est mûre, est aujourd'hui déterminante dans les dates de récolte. Ces deux maturations industrielle et phénolique n'étant pas concomitantes, c'est la raison pour laquelle les œnologues conseillent d'attendre avant de vendanger, en goûtant les baies de raisin pour s'assurer de la maturité des tanins.

4 - ...ET DE MACÉRATION.

Les anthocyanes, agents colorants du vin, sont enfermés dans la peau des raisins. Ainsi, plus le jus de raisin en fermentation reste en contact avec les peaux, plus on extrait de la matière colorante. C'est la raison pour laquelle « les vins d'une nuit » désignent des vins dont le jus et la pellicule des baies sont restés très peu longtemps en contact. Ce sont des vins légers, peu colorés et faciles à boire.

Les ustensiles autour du vin

De l'utilité au gadget, quels sont les outils qui permettent de valoriser un vin au moment du service ?

LE COUPE-CAPSULE

Sans rien apporter à la qualité d'un vin, cet outil permet une découpe nette afin de présenter une bouteille raffinée.

LE STOP-GOUTTE

Particulièrement utilitaire, il permet de bien gérer le débit du vin pour un service élégant, sans bavure sur la nappe.

LE CORKOUT

Cet outil breveté permet de récupérer le bouchon cassé resté dans le goulot d'une bouteille lors de l'ouverture, en le poussant dans la bouteille afin de l'attraper par en dessous (avec la base du CorkOut), pour le faire ensuite remonter et l'extirper en combinant CorkOut et tire-bouchon classique pour faire levier.

LA POMPE À VIN

Composé d'un bouchon et d'une pompe, cet outil fait le vide dans la bouteille en vidange pour prolonger la durée de conservation du vin.

L'AIGUILLE À VIN OU CORAVIN

Cette invention américaine permet de prélever un ou plusieurs verres de vin d'une bouteille sans la déboucher, grâce à une fine aiguille venant transpercer le bouchon de liège et injecter un gaz neutre dans la bouteille (de l'argon), tandis que le vin s'écoule à travers l'aiguille. Innovante, cette technologie peut se révéler intéressante, à condition que les bouchons suffisamment qualitatifs, « fassent le job » en se rétractant et en retrouvant leur propriété hermétique, une fois l'aiguille retirée.

LES FILTRES À DÉPÔT

Il existe toutes sortes de filtres pour enlever les dépôts au fond d'une bouteille. Afin de ne pas malmener de vieux millésimes n'ayant plus vu l'oxygène depuis longtemps, on recommandera toujours de préférer à ces gadgets, la méthode classique : à savoir verser la bouteille avec délicatesse, pour éviter que le dépôt ne se retrouve dans le verre.





WINE PARIS 1^{ère} ÉDITION

Vinisud, le salon mondial des vins méditerranéens, quitte Montpellier pour prendre place à Paris avec l'organisation conjointe, dès 2019, de l'ex-salon international des vins septentrionaux, *VinoVision* Paris et de feu *Vinisud*. Désormais réunis, les deux salons qui prennent le nom de *Wine Paris* (les 11, 12 et 13 février 2019 à Paris), affichent les ambitions collectives des interprofessions viticoles françaises pour créer le premier rendez-vous international de la filière vin en 2019. Valoriser la singularité et la diversité des terroirs français, favoriser le business sur cette plateforme d'échange internationale qu'est la Capitale et le faire à un moment clé dans les calendriers d'achat, telles sont les atouts de cette 1^{ère} édition de lancement. **La cave de l'Ormarine** qui participe au salon, y présentera son nouveau millésime. À découvrir au milieu d'une foule d'animations : dégustations, masterclass, hub digital, conférences, espace Nouvelle Vague présentant 60 jeunes producteurs installés depuis moins de 5 ans. Place à la nouveauté donc, au dynamisme et aux affaires !

Wine Paris, du 11 au 13 février 2019
au parc des expositions
Porte de Versailles à Paris
www.wineparis.com

CHALLENGE MILLÉSIME BIO : L'ORMARINE RENFORCE SA PRÉSENCE

La 26^e édition de *Millésime Bio*, le plus grand salon de vin bio du monde (du 28

au 30 janvier 2019 au parc des expos de Montpellier), marquera cette année l'essor en vins certifiés Agriculture biologique (AB) de la cave de l'Ormarine, présente au salon par l'intermédiaire de la société commerciale *France Vintage*. Par ailleurs, l'Ormarine participe à *Challenge Millésime Bio*, un concours officiel précédent le salon de quelques jours (le mardi 15 janvier) qui permet chaque année de distinguer plus de 400 vins. L'an passé, la cave de l'Ormarine avait présenté deux vins bios IGP Pays d'Oc sous la marque *Simplement Ormarine* blanc et rosé, le rosé ayant été distingué d'une médaille d'argent. Cette année, la cave présentera une gamme de vins bios étoffée, au nombre de six. Parmi eux, le *Simplement Ormarine* rouge 2016 en IGP Cévennes (*lire page 11*), les rosés et blancs *Simplement Ormarine* IGP Pays d'Oc, ainsi que la gamme de vins AOP *Les Clarisses*, en rouge, blanc et rosé.

Millésime Bio
Du 28 au 30 janvier 2019
Parc des expositions de Montpellier
www.millesime-bio.com

Challenge Millésime Bio
Le mardi 15 janvier
Stade de rugby CGL de Montpellier
www.challenge-millesime-bio.com

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 128^e ÉDITION

Avec trois médailles d'or au Concours Général Agricole 2018, cinq médailles d'argent dont trois en AOP Picpoul de Pinet et trois de bronze, le palmarès de la cave de l'Ormarine se maintient au fil des années, avec une percée opérée sur les

rosés, distingués de l'or (AOC Languedoc *Préambule* et IGP Pays d'Oc rosé Syrah *Haut de Senaux*) et de l'argent (AOC Languedoc rosé *Haut de Veyrac*). En 2019, la cave de l'Ormarine participera à nouveau à ce concours historique dont ce sera la 128^e édition, organisé comme chaque année pendant le Salon international de l'Agriculture, à Paris.

Concours Général Agricole
du 23 février au 3 mars 2019 à Paris
porte de Versailles
www.concours-general-agricole.fr

VINALIES® INTERNATIONALES : 5 MÉDAILLES POUR L'ORMARINE

Organisé depuis 1994 par l'Union des Œnologues de France en vue de récompenser les meilleures productions de la filière viti-vinicole au niveau mondial, les *Vinalies® Internationales* avaient récompensé en 2018 la cave de l'Ormarine en décernant une Vinalie d'or à l'AOP Languedoc rouge *Château Cazalis de Fondouce* et quatre Vinalies d'argent. Ce concours qui distingue majoritairement des AOP, s'est montré fidèle à sa ligne de conduite en récompensant dans cette seconde catégorie les rouges *Veyrac* et *Haut de Veyrac*, le rosé *Préambule* et le Picpoul de Pinet *domaine Font de Miratel*. Les vins récompensés sont présentés sur l'application mobile *Sélection Vins – Œologues de France*, disponible sur AppStore et Google Play.

Vinalies® Internationales
Du 1^{er} au 5 mars 2019 à Paris
www.vinalies-internationales.com



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



Simplement
Ormarine



VIN BIO - FR-BIO-01
Agriculture France