

Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG



LA CUVÉE

Veyrac, le rouge

INTERVIEW

Grégory Farras

ON EN PARLE

Faut-il résister aux cépages résistants ?

DÉGUSTATION

Le Vade-mecum du dégustateur

13^e ÉDITION

2 0 1 7

VINISUD

PASSIONNÉMENT MÉDITERRANÉEN



LE SALON INTERNATIONAL DES VINS
& SPIRITUEUX MÉDITERRANÉENS

29.30.31 | JANV
MONTPELLIER | FRANCE

www.vinisud.com

L'ORMARINE LE MAG, LE NOUVEL OUTIL DE L'ORMARINE

Après quelques mois d'écoute des besoins de nos adhérents coopérateurs, des salariés et de nos clients, le conseil d'administration et toute son équipe ont souhaité proposer deux fois par an, un magazine autour de l'Ormarine. Cette « cuvée N°1 » a pour objectif d'éclairer vos connaissances autour de la vie de l'Ormarine, de ses vins mais aussi de notre filière viti-vinicole si passionnante. L'Ormarine Le Mag, dont vous tenez entre les mains le premier exemplaire, reprendra toujours la même organisation rédactionnelle avec des interviews des personnalités en relation avec notre structure, une rubrique événementielle, la présentation des activités viti-vinicoles concernant la période en cours, la description d'un métier de l'Ormarine, la caractérisation d'une cuvée et bien sûr, des conseils sur la dégustation de nos produits. Il nous paraissait également intéressant d'évoquer notre vision sur des sujets d'actualité qui entourent notre filière, tant au niveau technique que réglementaire.

Diffusée gratuitement à plus de 6000 exemplaires, cette version papier sera complétée par l'Ormarine News, une lettre d'information dématérialisée bimestrielle, à partir du mois de février 2017.

Alors bonne dégustation visuelle, autour des différents outils de communication de l'Ormarine qui viennent en complément de son nouveau site Internet www.cave-ormarine.com
Bonne découverte et bonne lecture.



Cyril Payon

SOMMAIRE



- 4• INTERVIEW
- 5• ÉVÉNEMENTS
- 6• AU FIL DES SAISONS
- 8• ACTUS
- 10• MÉTIER
- 11• CUVÉE
- 12• ON EN PARLE
- 13• DÉGUSTATION
- 14• AGENDA

PRODUCTEUR À PINET,
LE PRÉSIDENT DE
L'ORMARINE PRÊCHE
POUR LES TROIS
MAISONS DE CETTE
CAVE EMBLÉMATIQUE
DE L'HÉRAULT, QUI
S'ÉTEND DE L'ÉTANG
DE THAU AUX PORTES
DE MONTPELLIER.



GRÉGORY FARRAS

« On est toujours plus fort quand on travaille en équipe »

Depuis 2013, l'AOP Picpoul de Pinet a rejoint la grande famille des crus du Languedoc. Quelles sont les conséquences pour l'Ormarine ?

Avec 32 500 hectolitres en 2015, nous sommes arrivés au maximum des capacités de production de Picpoul de Pinet. La raison en est, des conditions de production plus restrictives en terme de rendements depuis l'obtention de l'appellation Cru du Languedoc. Les volumes de production peinent aujourd'hui à satisfaire les commandes, du fait d'une forte croissance de la demande, notamment sur les marchés américain, britannique et hollandais. Ce cercle vertueux doit se poursuivre. Notre stratégie est de maintenir nos volumes tout en renforçant nos critères sélectifs. Jusqu'à présent ces critères imposaient à nos adhérents un certain âge des parcelles sélectionnées, l'absence de maladies, un sol travaillé, une surface foliaire suffisamment développée, etc. Nous allons les renforcer en intégrant de nouvelles mesures agro-environnementales pour le choix des parcelles rentrant dans nos cuvées Picpoul *Prestige*, *Duc de Morny*, etc. Une commission sera prochainement mise en place pour cette nouvelle orientation, qui devrait être appliquée sur la vendange 2017.

La volonté est de poursuivre l'essor de la bouteille par rapport au vrac ?

Depuis deux ans nous étions habitués à des progressions à deux chiffres de notre production bouteille, mais sur le dernier exercice comptable 2015-2016, le manque de disponibilité d'AOP Picpoul de Pinet a entraîné une baisse de potentiel de vente de 403 000 cols par rapport à la précédente année. Avec un chiffre historique de 6 828 557 bouteilles réalisés, la volonté est de poursuivre cette progression de la bouteille par rapport au vrac, afin de faire tourner la chaîne d'embouteillage, de valoriser nos AOP et d'assurer à nos coopérateurs un revenu qui les place à l'abri des aléas des cours du marché du vrac, la bouteille étant mieux valorisée économiquement. À titre d'exemple l'AOP Picpoul est aujourd'hui commercialisé à plus de 4€ prix consommateur en grande distribution.

Sous l'étendard du célèbre blanc, l'Ormarine produit également des rouges et rosés réputés...

Notre cave emblématique du vignoble de Pinet s'est considérablement développée à la faveur des rapprochements opérés avec les caves de Villeveyrac en 2008, et Cournonterral en 2013. Notre vignoble part à présent de l'étang de Thau, enserre les garrigues de Castelnaud-

Guers sur l'appellation Pinet et vient jusqu'aux portes de Montpellier, au nord avec l'appellation Coteaux du Languedoc Saint-Georges-d'Orques et à l'est, avec les IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure. Cette fusion, opérée avec la volonté d'étendre notre vignoble aux terroirs de rouges réputés de Villeveyrac et aux terroirs de rosés de Cournonterral, se traduit aujourd'hui par une gamme AOP et IGP la plus large possible, aux trois couleurs, que nous souhaitons développer. Les efforts qualitatifs se poursuivent sur tous les fronts.

Au-delà de cette mosaïque de terroirs, qu'ont apporté ces fusions ?

On est toujours plus fort quand on travaille en équipe. Avec ses trois « maisons », l'Ormarine peut ainsi prétendre à des investissements plus facilement. En 2014 par exemple, nous avons remis à niveau le plateau réception de vendanges de Villeveyrac, en injectant de 2,2 M € dans ce projet. Ces investissements vont se poursuivre en 2018, avec deux projets d'agrandissement et de rénovation des caveaux de Pinet et Villeveyrac. Ce sont nos vitrines, qui doivent offrir l'image de ce qu'est aujourd'hui notre cave, un navire dynamique, aux goûts du jour.

3 VINS L'ORMARINE SÉLECTIONNÉS PAR LE GUIDE HACHETTE 2017

« Coup de cœur » et trois étoiles pour l'AOP Picpoul de Pinet *Duc de Morny* 2015 ; deux étoiles pour l'IGP Oc *Extrait de l'Ormarine* 2014 et une étoile pour l'IGP Oc *Haut de Sénau* Sauvignon blanc 2015. La cave de l'Ormarine cumule les récompenses pour cette nouvelle édition du Guide Hachette 2017, en librairie depuis septembre 2016. Comme chaque année, le célèbre guide livre une sélection des 10 000 meilleurs vins français (notés de zéro à trois et commentés), sur 40 000 dégustés à l'aveugle par un jury de 1500 professionnels du vin (œnologues, viticulteurs, etc.). Sans contexte, c'est la cuvée AOP Picpoul de Pinet *Duc de Morny* 2015 qui empoche la première place sur ce podium, en raflant coup sur coup un « Coup de cœur » (seulement 400 ont été attribués en 2017 sur l'ensemble du vignoble français) et trois étoiles, qui selon les critères du guide, qualifient les vins exceptionnels.



sur l'exercice comptable 2015-2016, avait même entraîné une baisse de potentiel de vente de 403 000 cols par rapport au précédent exercice. Ce qui, heureusement, n'a pas empêché l'Ormarine d'enregistrer une hausse de ses volumes vendus en conditionnés en 2016, de 0,8 %, pour un atteindre le chiffre historique de 6 828 557 bouteilles réalisé (+ 3,7 % de chiffre d'affaires).

LE CHIFFRE : 700 000

C'est le nombre record de cuvées en AOP Picpoul de Pinet embouteillées sur trois semaines en 2015, à l'approche des fêtes de Noël, sur le site de Pinet. Le célèbre AOP blanc est la star incontestée de la cave de l'Ormarine. Son manque de disponibilité



L'Ormarine refond son site internet

L'Ormarine refond son site web pour une version bilingue intégrant une information hiérarchisée, une présentation ergonomique et une meilleure visibilité de son ADN : histoire et présentation claires des AOP et IGP rassemblées sous son nom, actualités de la cave fréquemment mises à jour, etc. L'information s'articule autour des trois caves de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac qui ont fusionné en 2008 et 2013. Lancé début octobre, ce nouveau site responsive (adapté aux smartphones, tablettes, ordinateurs) est associé à une boutique en ligne présentant une trentaine de références, parmi les cuvées les plus emblématiques de l'Ormarine. Chaque vin est détaillé au travers d'une fiche technique, une recherche multi-critères permettant d'orienter son choix grâce aux accords mets et vins proposés. « L'objectif avec la boutique en ligne, était de répondre aux attentes de la clientèle estivale en leur offrant un accès à nos vins toute l'année », précise Fabrice Valette, responsable administratif chez l'Ormarine. Si la e-boutique ne livre pour l'heure que la France métropolitaine, les frais de port sont offerts à partir de 5 cartons de vin. Et ça cartonne ! Avec une hausse de fréquentation du site de 250 % après un mois de lancement, l'ère 2.0 va bien à la cave de l'Ormarine.

www.cave-ormarine.com
www.boutique-ormarine.com

Un millésime 2016 sur le podium

FACE À UNE PRODUCTION VITICOLE RÉGIONALE
EN NET REcul (10%), L'ORMARINE PASSE ENTRE LES
GOUTTES DE LA SÉCHERESSE ESTIVALE.
2016 EST LE MILLÉSIME DES RECORDS.

Contre mauvais temps, les vigneronns de la cave de l'Ormarine affichent bon cœur. Stress hydrique, épisode caniculaire, passage d'orage cévenol, rien n'avait été épargné à ces vendanges 2016. Sur le bassin Languedoc-Roussillon, les conditions estivales très sèches d'août à début septembre ont entraîné un net recul de la production par rapport au précédent millésime (moins 1,35 M hl*), Dans la norme régionale, l'Ormarine estime ses rendements en jus à la vinification à 123 500 hl, contre 137 300 hl en 2015, mais la qualité est au rendez-vous.

UN MILLÉSIME TARDIF

Miracle ? Non, mais un faisceau de records cumulés sur une récolte qui s'annonçait déjà exceptionnelle au printemps, par la quantité de grappes produites par souche, avec beaucoup de grains. Le faible développement des baies entraîné par une pluviométrie très en deçà des moyennes (12 millimètres cumulés de juin à fin août sur le vignoble de Pinet, 20 mm à Cournonterral et 3 mm à Villeveyrac), se traduit par une vendange moins juteuse et hétérogène. « *La taille des baies était très petite, avec une hétérogénéité de la maturité au sein des parcelles* », précise Virgine Berthuit, responsable parcellaire œnologue l'Ormarine. Des baies certes plus petites mais plus abondantes, pour un millésime qui contre toute attente,

a bénéficié de l'épisode cévenol du 22 septembre. « *Intervenues en pleine vendange, ces pluies à caractère orageux ont lavé les baies et été bénéfiques aux cépages tardifs Piquepoul, Terret Bourret, Carignan blancs et noirs, où la maturation n'était pas terminée* », observe Jean-Pierre Driey, responsable technique.

L'ACIDITÉ AU RENDEZ-VOUS

Le millésime 2016 y gagne un état phytosanitaire parfait et une belle acidité des raisins récoltés sur l'ensemble des vignobles. Véritable ossature de vieillissement du vin, ce support identitaire des vins blancs issus du terroir de Pinet soumis aux influences maritimes du bassin de Thau, livre à Cournonterral des rosés de caractère avec une belle structure acide, et un équilibre concentration/acidité sur les rouges de Villeveyrac promettant des vins très qualitatifs. Les premiers retours de cave font état de résultats prometteurs, avec de belles fraîcheurs fruitées en blancs et dans l'ensemble, des vins fruités et assez ouverts.

RECORD DE FERMETURE

Tous ces faisceaux de records ont mis les caves de Villeveyrac, Pinet et Cournonterral en effervescence pendant la durée des vendanges, du 29 août au 5 octobre. Il a fallu jongler entre les cuves avec des apports de raisins très

tardifs et une température des baies récoltées avoisinant parfois les 25 degrés malgré les vendanges nocturnes, qu'il a fallu réfrigérer au débordage. Cette effervescence s'est maintenue jusqu'au 5 octobre à la cave dont la fermeture, sans atteindre les records de 2013 (le 24 octobre !), est intervenue plus tardivement que les autres années. Du jamais vu en dix ans de vendanges, pour un millésime sauvé par la maturité tardive notamment des Piquepoul. Ainsi, 35 % des volumes de l'AOP Picpoul de Pinet ont été rentrés à cette date. Ce dernier facteur met en évidence que les cépages autochtones (Piquepoul, Terret Bourret, Carignan noir, Grenache noir), bien acclimatés, sont ceux qui ont le mieux résisté aux épisodes climatiques exceptionnels !

Note : Prévisions de vendanges pour le bassin Languedoc-Roussillon, information de la préfecture de région Occitanie du 8 novembre 2016. Sources : Service régional de l'information statistique, économique et territoriale de la Draaf (SRISET).*





NOTES DE DÉGUSTATION

- ***SIMPLEMENT ORMARINE ROSÉ BIO, IGP PAYS D'OC 2016***

Il n'est pas trop tôt pour savourer ce rosé 2016 commercialisé à l'approche des fêtes. Ce n'est pas un rosé primeur. Mais un rosé qui à vendanges exceptionnelles, se révèle sur le millésime 2016 particulièrement ouvert et présentable, pour un vin croquant, friand, avec des arômes de petits fruits rouges acidulés.

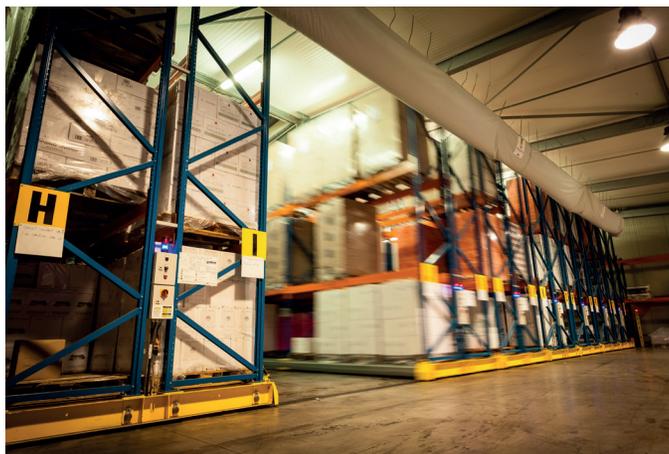
- ***PICPOUL PRESTIGE ÉLEVÉ SUR LIES, AOP PICPOUL DE PINET 2015***

Pour ceux qui auront su patienter, ce millésime 2015 est à sa pleine apogée. Sa couleur jaune un peu plus marquée que les autres Picpoul, due à l'élevage sur lies et au vieillissement, promet des notes beurrées et des arômes de noisettes grillées. Promesse tenue, pour ce vin qui conservera ces caractéristiques jusqu'au début de l'été, révélant alors une bouche plus structurée, une acidité modérée et une finale plus persistante.

- ***DOUCEURS DU SUD BLANC, IGP PAYS D'OC 2016***

Ce moelleux au caractère « muscaté » (à base de cépage Muscat sec) viendra agrémenter vos repas de fêtes de fin d'année, tant par sa richesse aromatique que par son équilibre sur la fraîcheur, malgré une bouche sucrée.



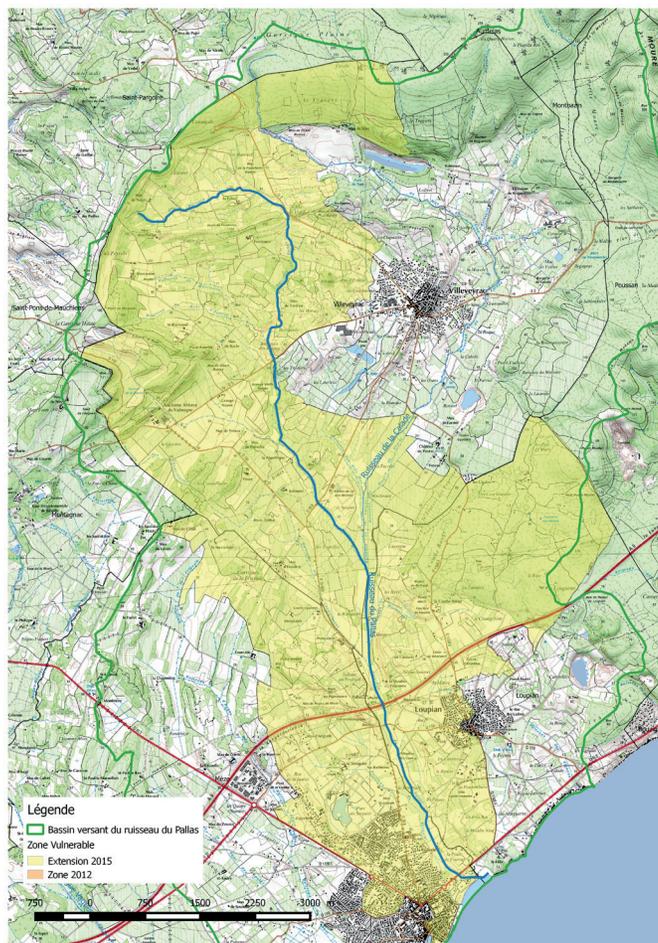


1 L'ORMARINE BIENTÔT CERTIFIÉE IFS ?

La cave de l'Ormarine obtiendra-t-elle le fameux sésame IFS Food version 6 ? Après un premier audit blanc réalisé en novembre, la certification est attendue fin 2016. L'IFS, pour International Food Standard, a vu le jour en Allemagne avant d'être adopté en 2004 en France par la Fédération du commerce et de la distribution. Ciblait initialement les secteurs laitiers et conserverie, ce super label étendu au vin, garantit la sécurité alimentaire de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires vendus sous marques de distributeurs (MDD). Il comporte 278 critères sélectifs, comme l'obligation d'assurer la mise en place d'un plan Food défense, c'est-à-dire le contrôle obligatoire des personnes ayant accès à l'unité de production, dans le cadre de la lutte contre le bioterrorisme.

2 DIRECTIVE NITRATES : VILLEVEYRAC CONCERNÉE

C'est officiel depuis le 14 octobre 2016 ! La directive européenne Nitrates visant à réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole, s'étend au bassin versant du ruisseau du Pallas, sur une partie des communes de Mèze, Loupian et Villeveyrac. Passé en zone vulnérable, 90 % du vignoble de Villeveyrac serait concerné par cette extension qui impose la mise en application de dix mesures obligatoires : comme par exemple, le respect



des périodes minimum d'interdiction d'épandage de fertilisants azotés, la limitation des quantités d'azotes, ou l'enherbement obligatoire (bande végétalisée d'au moins 5 mètres) le long des cours d'eau. Une première réunion d'information est prévue le 16 janvier 2017 à 17h30 à Villeveyrac, salle du Foyer rural.

3 PROJET AQUA DOMITIA : L'ORMARINE OUVRE LES VANNES

Alors que le projet Aqua Domitia financé par la Région et la société concessionnaire BRL avance pour une mise en eau en 2021, les coopérateurs de l'Ormarine devront s'engager, début 2017, sur leurs intentions de raccordement au réseau. Aqua Domitia vise à sécuriser, par des canalisations souterraines, une ressource eau complémentaire sur les départements de l'Aude et de l'Hérault, en transférant de l'eau depuis le Rhône. Sur les six maillons de ce programme couvrant 140 Km, les zones Sud et littoral audois s'achèvent fin 2016, les phases 2 et 3 des maillons Nord Gardiole et Biterrois débutent.

4 CONFUSION SEXUELLE : 621 HECTARES PRÉ-ENGAGÉS EN 2017

La lutte biologique contre le ver de grappes par confusion sexuelle se poursuit dans les vignes de l'Ormarine. Alors qu'en 2016, 439 hectares soit 19 % du vignoble (2240 ha) ont été équipés de fils de phéromones, 621 hectares sont pré-engagés en 2017, représentant 57 coopérateurs. Avec 36 % de son vignoble confusé et une efficacité maximale ayant abouti à l'arrêt complet des traitements contre le ver de grappes, Villeveyrac est la commune la plus active. Cette méthode en effet, au lieu d'utiliser des insecticides chimiques, est basée sur la saturation du vignoble en phéromones (substituts synthétiques à la substance naturellement émise par les vers de grappes femelles pour attirer le mâle), pour stopper la reproduction entre les papillons mâles et femelles et limiter ainsi la naissance des larves. Initiée par l'Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse et subventionnée par le Conseil général de l'Hérault pour limiter l'usage de pesticides sur les bassins versants et préserver la qualité des eaux souterraines et superficielles du territoire, une première action pilote avait été mise en place en 2013 sur l'AOP Picpoul de Pinet située en amont du bassin versant de Thau, bientôt étendue à l'ensemble du vignoble de l'Ormarine.



Les chauve-souris veillent sur la vigne

À l'Ormarine, un programme scientifique s'appuie sur les chauve-souris pour combattre le ver de grappes. Mis en place par le Conseil départemental de l'Hérault dans le cadre du plan d'actions AGIR en faveur de la biodiversité héraultaise, ce dispositif baptisé « Abris chiro » fait boule de neige auprès des adhérents de la cave. Initié en 2014 sur le tracé du ruisseau Le Soupié sur la commune de Pinet, l'opération s'est ouverte dès 2015 aux vignobles de Villeveyrac et Cournonterral. 47 exploitations sont à présent équipées de nichoirs à chauves-souris, en mal d'abris du fait de la dégradation des milieux naturels (moins de haies, moins de vieux arbres avec des cavités). Fabriqués par l'E.S.A.T du Mas de Saporta, fournis gratuitement par le CG 34, ces immeubles en bois peuvent accueillir jusqu'à 70 chauves-souris de variété commune Pipistrelle. Une fois leurs ailes repliées, elles ont la taille d'un morceau de sucre. Une taille lilliputienne mais un appétit d'ogre pour ce précieux auxiliaire agricole, capable de manger en une nuit, jusqu'à 3 000 insectes et papillons nocturnes ravageurs des cultures (papillons des vers de grappes, mouches de l'Olivier, carpocapses, Tordeuses d'Orient). Avec deux campagnes d'implantation annuelles, un premier recensement devrait établir, début 2017, l'inventaire de fréquentation de ces nichoirs par les précieux chiroptères.





DIDIER BORIES

12 ans de bouteille

DIDIER BORIES 12 ans de bouteille

UN SEUL CREDO POUR LE RESPONSABLE PRODUCTION DE LA
CHAÎNE D'EMBOUEILLAGE DE L'ORMARINE :
« IL FAUT QUE ÇA RONRONNE ! »

Il est arrivé en même temps que la chaîne d'embouteillage à la cave de l'Ormarine, en juillet 2002, pour les premiers essais à l'eau. Douze ans d'une liturgie impeccable aux commandes de cet équipement moderne qui a embouteillé à Pinet, 6,3 millions de cols en 2015, soit l'ensemble de la production bouteilles rouge, rosé, blanc de l'Ormarine. La religion de Didier Bories ? La planification, entre la gestion des stocks, l'achat des matières sèches, l'approvisionnement des cuves vers les tireuses, le suivi de la ligne qui fonctionne en deux huit la moitié de l'année. Sa journée Sainte ? Le mercredi pour les planifications à réception des commandes, pour définir la production de la semaine suivante. Son credo ? La musicalité des bouteilles qui défilent bien droites sur la ligne d'embouteillage, en continu. « Vous entendez ce cliquetis de verre, en bruit de fond ? Si on écoute bien ça ronronne... Il n'y a pas d'arrêt, pas de silence, je suis content », pause calmement Didier Bories.

700 000 BOUTEILLES EN 3 SEMAINES

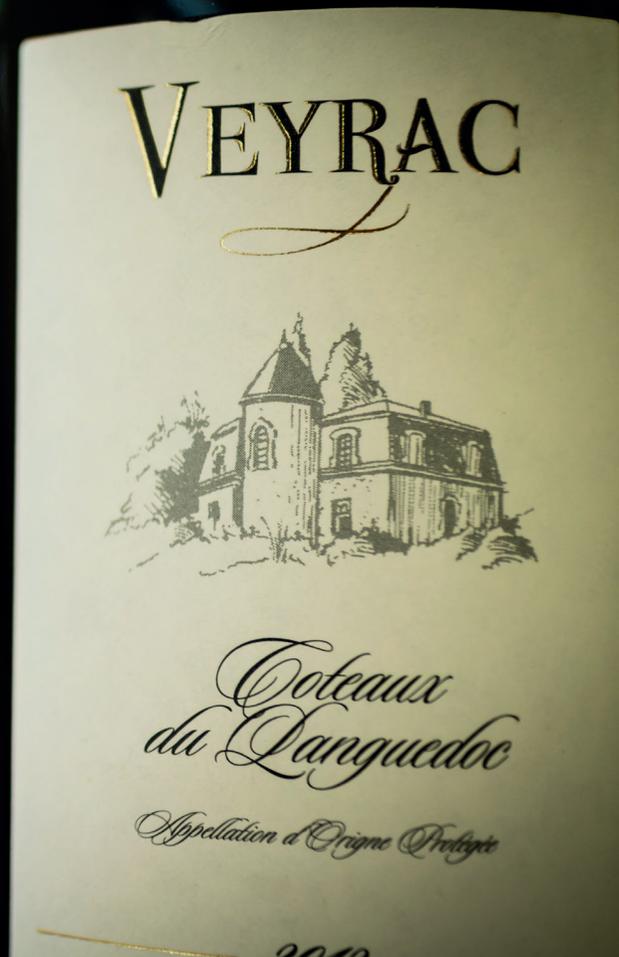
Faire tourner la chaîne en continu, anticiper les pics de production, gérer les arrêts de chaîne entraînés par le changement des produits, donner du « boulon » pour réparer le cas échéant les pannes (Didier Bories reprend alors sa casquette de technicien de maintenance), respecter les délais de livraison. Cette

musique impeccable ne va pas sans disciples, nombreux puisque Didier Bories a avec lui une équipe des six permanents : deux conducteurs de ligne, un début de ligne (en charge de l'approvisionnement de la ligne et du contrôle qualité), deux milieux de ligne (préposés aux capsules de sur-bouchage, à l'approvisionnement en cartons de la machine, etc.) et un fin de ligne cariste (houssaie des palettes, chargement et déchargement des matières sèches). « J'aime ce métier, parce que c'est un travail d'équipe, on est dans l'échange permanent », affirme-t-il. Avec deux pics de production annuels, « pour le nouveau millésime trois semaines avant Noël et au printemps pour les commandes de rosés », l'équipe de l'Ormarine a embouteillé l'an passé avant les fêtes, 700 000 bouteilles en trois semaines. Le millésime 2016 devrait suivre les mêmes cadences car sur le site de Pinet, la grande messe du vin est donnée chaque jour en continu, entre 5h du matin et 21h.

Jeux de quilles

Avec plus de 20 formats différents entre le modèle déposé l'Ormarine, les formats Bordelaise, Bourgogne, les tailles 50 cl, 70 cl, 1 l, etc., la ronde des bouteilles impose quelques règles, pour limiter les ruptures de cadences sur la chaîne d'embouteillage. Ainsi, le début de semaine est consacré à l'embouteillage des blancs, puis viennent les rosés et les rouges. De la même manière, on embouteille chaque journée un modèle, pas deux, pour éviter les temps d'arrêt sur la chaîne.

VEYRAC, Le rouge



CUVÉE HOMMAGE AUX TERROIRS DE ROUGES DE VILLEVEYRAC, CE FLACON AU CARACTÈRE MÉDITERRANÉEN JOUE LES ASSEMBLAGES SYRAH-GRENACHE POUR UNE BELLE EXPRESSION DE LA DIVERSITÉ DES VINS L'ORMARINE.

Dans la famille des AOP Languedoc, l'Ormarine choisit le rouge *Veyrac*. Cuvée de tradition, elle existait sous le nom de *Château Veyrac* avant la fusion, en 2008, du site de Pinet avec la cave coopérative de Villeveyrac. Remaniée, elle isole dans un flacon à la robe profonde, le meilleur du terroir de ce vignoble de 800 hectares marqué par des sols argilo-calcaires et des grès rouges, à plus faibles rendements. En effet, bien que situé à 16 km au nord-est de Pinet sur le bassin versant de l'étang de Thau, Villeveyrac se distingue par un terroir de garrigues moins soumis aux influences maritimes, avec des sols pauvres qui offrent aux vins beaucoup plus d'extraction polyphénolique, de matière, de couleur. « Nous nous sommes aperçus, si l'on devait caricaturer à l'extrême, que notre

zone d'apport bénéficiait de trois terroirs excellent chacun dans sa catégorie : Pinet se révélait la commune idéale pour faire des blancs, Courmonterral des rosés et Villeveyrac, des rouges. Cette belle rencontre des terroirs née de la fusion, nous avons voulu l'isoler dans une cuvée, en opérant une sélection dans la sélection », explique Virgine Berthuit, responsable parcellaire – œnologue.

CUVÉE COUSUE-MAIN

Déjà pratiquée pour l'ensemble des cuvées AOP de l'Ormarine, les terroirs les plus qualitatifs de Villeveyrac ont fait l'objet ici d'une sélection parcellaire renforcée, pour atteindre la maturité optimale des baies : 4 visites contrôle-maturité, 4 dégustations de baies, soit du cousu-main pour cette cuvée *Veyrac*, du nom du lieu-dit où

ont été sélectionnées les parcelles, entre Loupian et Villeveyrac. Elles bénéficient de l'héritage de vieilles vignes de Syrah (entre 15 et 20 ans) et Grenache (40 ans), bien adaptées. « Dans cette conque protégée par les vents du nord par les collines de La Moure, les terroirs sont assez chauds, avec des sols de grès rouges marqués par la présence de la Bauxite. Ils emmagasinent la chaleur le jour pour la restituer la nuit », précise Jean-Pierre Driey, responsable technique l'Ormarine. Contrainte, la vigne va chercher en profondeur ses nutriments pour une belle expression de la Syrah et du Grenache, deux cépages méditerranéens au caractère bien trempé. Ils offrent un vin au nez marqué par des arômes complexes de fruits noirs murs et d'épices, qui se poursuivent en bouche sur des notes de cacao évoluant sur des tanins souples.

LES CÉPAGES
RÉSISTANTS
PEUVENT-ILS À
LA FOIS GARANTIR
UN VIGNOBLE PEU
OU PAS TRAITÉ,
ET DES RÉSULTATS
SATISFAISANTS
DANS LE VERRE ?
L'ORMARINE PRÔNE
L'OUVERTURE ET LA
PRUDENCE SUR CE
DOSSIER.



De nouveaux cépages pour une viticulture sans pesticides. C'est l'argument choc des cépages résistants obtenus par croisement génétique et capables de résister aux maladies type oïdium, mildiou. Alors que l'inscription au catalogue français de 25 variétés résistantes fait débat (lire encadré), les viticulteurs s'interrogent sur leur adaptabilité au vignoble français. La résistance aux maladies entraînant *de facto* des traitements particulièrement réduits au vignoble, l'argument en faveur du respect de l'environnement rend ces cépages très compétitifs, au regard même parfois de certains traitements naturels. « *En bio, l'usage du cuivre pour lutter contre le mildiou réduit les précurseurs d'arômes du vin, ce qui pénalise in fine leur intensité aromatique* », argumente Jean-Pierre Driey, responsable technique à la cave de l'Ormarine. Encore faut-il ne pas oublier que ces nouvelles variétés n'échappent pas aux traitements contre la flavescence dorée et à un traitement annuel anti-oïdium et anti-mildiou. Mais elles permettent de réduire sensiblement la facture fongicide, entre 60 % et 90 % selon les régions. Si on reconnaît à ces nouvelles variétés des qualités gustatives intéressantes, on n'est pas non plus dans la copie conforme des cépages existants :

« *Le Cabernet Cortis, le Souvignier gris ne ressemblent pas d'un point de vue gustatif et aromatique aux cépages Cabernet, ou Sauvignon. Le 100 % Souvignier que j'ai pu déguster, présente un nez flatteur mais une bouche très ronde. Cependant ces vins ne proviennent pas de nos terroirs, il faudrait tester leur adaptabilité à notre vignoble pour en évaluer le potentiel* », précise Virginie Berthuit, responsable parcellaire – œnologue à l'Ormarine.

LE CAS DE L'ORMARINE

La question de l'adaptabilité au vignoble languedocien, où les cépages autochtones ont fait leur preuve lors du dernier épisode de sécheresse estivale notamment, reste entière. « *Nous sommes très ouverts sur ces évolutions, mais très prudents aussi quant à leur généralisation* », synthétise Cyril Payon, directeur de la cave de l'Ormarine. Ainsi il n'existe pas de substituts aux cépages autochtones, « *pas de Piquepoul résistants, pas de Carignan résistants, mais plutôt des alternatives aux cépages internationaux (Sauvignon, Pinot, Cabernet) qui représentent une faible part de notre encépagement* », conclut le directeur. À titre d'exemple, le Sauvignon ne pèse que 2,6 % de la production globale de l'Ormarine.

Le cadre réglementaire

Si une trentaine de variétés résistantes sont en usage dans différents pays européens, en France, ces cépages doivent faire l'objet d'un classement préalable établi par le Ministère de l'Agriculture sur avis technique de la section vigne du Comité technique permanent de sélection. Le CTPS autorise leur vinification, leur commercialisation et leur inscription dans des cahiers des charges IGP ou AOP. Sur la liste resserrée de 25 cépages résistants présentée au classement en septembre dernier, seuls quatre ont été validés. Fin décembre, une seconde réunion du CTPS va statuer sur le cas des variétés restantes.

Le Vade-mecum du dégustateur

SI L'ART DE LA DÉGUSTATION INTERVIENT DANS UN CADRE DE PRÉCISION ET D'ANALYSE, C'EST AUSSI UN MOMENT DE PLAISIR. AUX NÉOPHYTES COMME AUX PROFESSIONNELS, IL IMPOSE QUELQUES RÈGLES D'OR... POUR NE PAS PASSER À CÔTÉ DES VINS DÉGUSTÉS.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Lumière, température de la salle, absence d'un crachoir à proximité, etc. Des conditions extérieures difficiles peuvent altérer la dégustation. La neutralité est donc la règle. L'usage veut ainsi que l'on déguste sous une lumière la plus naturelle possible, dans une salle ne dépassant pas les 20 degrés, pour le confort des dégustateurs et le maintien de la température optimale des vins. La table de travail sera de préférence blanche, pour faciliter l'examen visuel du vin. Il est conseillé de ne pas se parfumer ou fumer le jour J ! Les meilleures dégustations intervenant quand le palais est tout à la fois reposé et excité, on évitera de tenter l'exercice après un repas copieux. Le moment idéal reste le matin à partir de 11h, quand les papilles sont le plus en appétence.

LES OUTILS TECHNIQUES

À chaque vin, correspond son verre de dégustation, que l'on choisira toujours propre et inodore (lavage à l'eau chaude pour éviter les traces de calcaire, torchon propre et sec recommandés). Ainsi, les verres à cognac sont faibles sur pied, très larges à la base pour une prise facile, la paume de la main venant réchauffer le spiritueux ce qui favorise la volatilité des arômes. À l'inverse pour les blancs et les rouges, le verre est saisi à la base, au niveau du pied, pour ne pas réchauffer le vin. Pour les blancs on choisira un verre plus ouvert, et une base plus large pour les rouges plus chargés en tannins. Avant de déguster, bien veiller à respecter le niveau de service du vin. Il doit être équivalent à un tiers du volume total de contenance du verre. Vient alors le moment de tourner le verre en effectuant un mouvement rotatif, pour favoriser l'expression des arômes. Ce rituel est moins marqué pour les blancs, moins chargés en tannins avec des arômes plus volatils. Pour les rouges, il permet d'emprisonner les arômes dans la partie haute du verre, plus réduite, avant que le nez vienne y plonger.



Bien choisir sa cave à vin

Avec une température constante autour de 12°, les armoires à vin ou caves de vieillissement recréent les conditions de conservation d'une cave à vin naturelle dans votre habitat. Encore faut-il bien les choisir. Six astuces toutes simples, peuvent vous éviter les dérapages.

- 1 - On s'assurera que la cave choisie dispose d'un bon système d'amortisseurs, pour éviter les vibrations générées par le démarrage du compresseur. Ce dernier réenclenchant la réfrigération, des secousses régulières peuvent fatiguer des vins qui pour certains, dorment dans votre cave depuis des années.
- 2 - L'autre critère de choix, c'est que cette cave dispose de plusieurs zones de température, pour allouer une place à chaque type de vin : blancs, rosés, champagnes, rouges.
- 3 - La présence de filtres ou capteurs d'odeurs est recommandée contre les mauvaises odeurs.
- 4 - La vitre sera traitée anti-UV pour que la lumière ne la traverse pas, ce qui viendrait perturber le vieillissement des vins.
- 5 - La cave choisie devra être équipée d'un hygromètre, une trop forte humidité favorisant le développement des moisissures. Inversement, une sécheresse trop marquée détériore les bouchons de liège qui se rétractent et deviennent poreux, avec des conséquences parfois désastreuses pour le vieillissement des vins.
- 6 - Dernier aspect pratique : s'assurer que votre cave dispose d'un système d'accessibilité des bouteilles, de type plateau coulissant.



VINISUD ET LE FIA, RENDEZ-VOUS BTOB

Pour la première fois annualisé en 2017, *Vinisud*, le Salon International des Vins et Spiritueux Méditerranéens, change de date et se déroulera du 29 au 31 janvier 2017 à Montpellier. Accueillie favorablement côté exposants, cette avancée calendaire ne peut être que bénéfique, le début de l'année étant la période idéale pour sceller des contrats commerciaux. Cette année, *Vinisud* assurera la présence de 400 acheteurs internationaux : 200 distributeurs, importateurs, grands opérateurs participant aux 3 *World Wide Meetings* organisés sur les trois marchés américain, européen et asiatique, et 200 acheteurs recrutés par le Forum International d'Affaires (FIA). En parallèle du salon, les rendez-vous BtoB du FIA favorisent les échanges exposants-acheteurs, grâce à un programme de rendez-vous d'affaires, la mise en réseaux via un outil en ligne et des espaces de dégustation à thèmes.

Vinisud, du 29 au 31 janvier
 FIA du 29 au 30 janvier 2017
 Parc des Expositions de Montpellier.
www.vinisud.com

CHALLENGE MILLÉSIME BIO, TOUT SIMPLEMENT

Le 17 janvier 2017, s'ouvrira à Montpellier la 10^e édition de *Challenge Millésime Bio*. C'est la deuxième participation de la cave

de l'Ormarine à ce concours officiel du salon *Millésime Bio*, qui fait la promotion des vins biologiques à travers une sélection internationale. Avec 419 vins médaillés l'an passé, provenant d'Afrique du Sud, d'Allemagne, de Nouvelle-Zélande, etc., *Challenge Millésime Bio* avait fait émerger la cuvée IGP Pays d'Oc *Simplement Ormarine* rosé, distinguée d'une médaille d'or. Cette année, près de 1400 échantillons seront présentés à un jury de dégustateurs professionnels. L'Ormarine qui signe en Agriculture Biologique deux IGP Pays d'Oc blancs (sur un assemblage Chardonnay et Viognier) et rosé (Grenache noir, Syrah et Merlot), participera à cette 10^e édition.

Challenge Millésime Bio, le 17 janvier
 Altrad Stadium, Montpellier.
www.challenge-millesime-bio.com

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, L'INCONTOURNABLE

Véritable vitrine des produits du terroir français, le *Concours Général Agricole* organisé chaque année sous le contrôle de l'Etat à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, prend place cette année du 25 février au 5 mars 2017 à Paris au parc des expos, Portes de Versailles. Avec 123 médailles décernées sur l'édition 2016 et un nombre restreint d'or (9 %), le palmarès de l'Ormarine se maintient au fil des années : ainsi, la cave remportait en 2016, 4 médailles d'or, 4 d'argent et une médaille de bronze sur une sélection d'AOP (Picpoul de Pinet et Languedoc)

et IGP (Pays d'Oc, Côtes de Thau et Pays d'Hérault). L'année 2017 verra, comme de tradition, cette participation se poursuivre.

Concours Général Agricole,
 du 25 février au 5 mars 2017 à Paris,
 porte de Versailles.
www.concours-agricole.com

VINALIES INTERNATIONALES 23^E ÉDITION

150 dégustateurs de 40 nationalités dégustant à l'aveugle des vins des quatre coins du monde, sur cinq jours. Un jury constitué de 5 à 7 professionnels (deux juges français, cinq internationaux), une réglementation dictée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin et l'Union internationale des œnologues. Bien rodé, le concours international *Les Vinalies* organisé par l'Union des Œnologues de France, récompense chaque année les meilleurs vins par une médaille d'or ou d'argent. En 2016, il distinguait trois cuvées AOP Languedoc l'Ormarine médaillées d'argent, dont la cuvée *Petites Parcelles* AOP Languedoc Saint-Georges-d'Orques. Nouveauté pour cette 23^e édition, les vins au palmarès des *Vinalies Internationales* 2017 seront répertoriés dans l'ouvrage *1000 vins du monde* édité par l'Union des Œnologues de France.

Du 24 au 28 février 2017 à Paris
www.vinalies-internationales.com



Ormarine

Rencontre de terroirs

100% Soleil

100% Méditerranée



**3 espaces
Vente &
Dégustation**

COURNONTERRAL

9 Chemin de l'amour (34660) - Tel : 04.67.85.00.35

PINET

13 Avenue du Picpoul (34850) - Tel : 04.67.77.98.15

VILLEVEYRAC

26 Route de Montagnac (34560) - Tel : 04.67.78.64.33

www.cave-ormarine.com

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



CAVE ORMARINE - 13 AVENUE DU PICPOUL 34850 PINET
04 67 77 03 10 - WWW.CAVE-ORMARINE.COM