Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG

LA CUVÉE
Duc de Morny, cuvée dandy

INTERVIEW
André Serret

ON EN PARLE
Elevage des vins, question de profil

DÉGUSTATION
Rosé, couleur trompeuse

Juin 2017• # 2

Fiest'à Ormarine

Rencontre de terroirs

SAMEDI 29 JUILLET

18H LOTO

20 H CONCERT

Paul Selmer

APERO / REPAS

ET

SOIRÉE DANSANTE

PINET

Renseignements et inscriptions

04 67 77 03 10

ÉDITO

C'est en demi-teinte que je rédige ce deuxième édito du Mag l'Ormarine. D'abord, le Conseil d'Administration, le Président et l'ensemble de l'équipe des salariés de l'Ormarine se joignent à moi pour apporter tout notre soutien moral et technique à tous nos adhérents qui ont vu une partie de leur récolte détruite par le gel et/ou la grêle. L'impact sur notre structure est difficile à évaluer, mais nous savons déjà que notre potentiel volume en sera affecté. Désormais, espérons que Dame Nature sera clémente pour nos vignobles jusqu'aux vendanges et que nous réussirons à récolter des raisins de qualité homogène et à belle maturité. Une qualité très recherchée pour ce millésime 2017 afin d'égaler l'excellent palmarès des vins de la récolte 2016.

2016 aura été aussi l'année d'obtention de la norme IFS, symbole du dynamisme de notre structure.
Oui, nous restons confiants et optimistes dans cette situation de crise viticole, car d'une part nos produits tiennent brillamment leur place sur le marché mondial et d'autre part, l'image de l'Ormarine se développe de plus en plus. Alors chacun, continuons nos efforts, notre travail pour renforcer d'année en année la qualité de nos vins et nous réussirons à pérenniser les métiers de notre filière viticole.

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

ÉDITEUR SAS Cave de l'Ormarine 13 avenue du Pic Poul 34850 Pinet - DIRECTEUR DE PUBLICATION Cyril Payon - RÉDACTION Idelette Fritsch
IMPRESSION LPJ Hippocampe - PHOTOGRAPHIES Aspheries - Hervé Leclair (sauf mention) - RÉALISATION GRAPHIQUE Christine Pugliesi
RÉGIE PUBLICITAIRE LPJ Hippocampe

LE PRÉSIDENT RÉGIONAL DE L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE (UŒF), ÉGALEMENT DIRECTEUR TECHNIQUE DE LA CAVE DES VIGNERONS DE BAIXAS (66), PLAIDE POUR LE RETOUR DE LA COULEUR DANS LE ROSÉ… MÊME L'ÉTÉ !

ANDRÉ SERRET

« Les rosés plus colorés offrent plus de plaisir à la dégustation »

Très tendance, le rosé se consomme à présent toute l'année. Comment expliquez-vous ce phénomène ?

Loin des stéréotypes de consommation des grands vins blancs et rouges, le rosé est arrivé sur le marché avec beaucoup de recul sur le savoir déguster le vin, sur les complexes d'appellation. Avec son côté décomplexé sortant des codes traditionnels, il a d'abord pris place sur les plages l'été, servi bien frais avec le seau et les glaçons. Très vite, les consommateurs ont voulu élargir la consommation de ce vin sudiste, méditerranéen, à l'ensemble de l'année. Depuis une quinzaine d'année, les rosés, plus que des vins d'été, voient leur consommation annualisée.

En France, les rosés sont particulièrement clairs. Pourquoi ?

Les « Côtes de Provence » ont été les premiers à se lancer sur ce marché il y a une vingtaine d'années. Ils ont donné le *tempo* d'un rosé très pâle dont la tendance s'est généralisée en France. Dans la mouvance de cette mode provençale, on observe aujourd'hui une diminution de la couleur quasiment dans toutes les régions et tous les pays, même si la France emporte le palmarès des rosés les plus clairs, devant d'autres régions productrices comme l'Espagne, ou l'Italie. A titre d'exemple, lors de la 14e édition du Mondial du rosé 2017 (manifestation créée par l'Union des œnologues de France, NDLR), les 1400 échantillons dégustés faisant connaître les plus beaux rosés du monde ont confirmé la montée en force de rosés extrêmement clairs. Et comme le consommateur achète le rosé au visuel, c'est la couleur qui fait l'acte d'achat souvent au détriment de la dégustation.

La couleur a-t-elle des incidences sur les arômes du vin ?

Le rosé est produit à partir de cépages rouges aux pellicules rouges et aux pulpes blanches. On gère le passage de la couleur dans le moût par une légère macération. Les arômes étant principalement dans la pellicule, l'extraction de la couleur a des incidences directes sur le passage des arômes dans le vin. Un rosé très pâle sera forcément moins aromatique qu'un rosé plus coloré offrant plus de plaisir à la dégustation, avec de la matière, de la rondeur.

Les accords mets-vins sont moins évidents avec le rosé. Pourquoi ?

C'est un produit qui reste relativement jeune : si on observe par exemple une tendance à la hiérarchisation des rosés en terme de prix, avec des cuvées pouvant atteindre plus de 50 € la bouteille, il n'existe pas encore de hiérarchisation de ces vins à table, comme c'est le cas des blancs ou des rouges servis du plus fruité au plus structuré avec un *crescendo* de qualité. Aujourd'hui pourtant, les rosés sont en capacité d'accompagner tous ces moments de consommation, on peut commencer un repas sur un très joli AOP Languedoc ou un vin IGP Pays d'Oc, pour aller vers des vins plus structurés comme un AOP Côtes du Roussillon ou un rosé de Tavel.

Les blancs aussi occupent une place prépondérante sur les tables estivales. Un commentaire sur le Picpoul de Pinet ?

Ce qu'il faut regarder dans l'avènement d'un grand produit, c'est le contexte régional qui l'a vu naître. Loin d'être le cépage principal il y a quarante ans, le Piquepoul s'est imposé comme cépage emblématique des rives de l'étang de Thau, dans un environnement qui appelait aussi l'été, la plage. C'était le produit idéal au carrefour des coquillages, des tables estivales, de la fraîcheur, des blancs faciles à boire. La réussite de l'AOP Picpoul de Pinet, c'est d'avoir pris en compte cet environnement pour en tirer le meilleur parti et produire ainsi un produit de grande qualité, complètement rattaché à son terroir.

L'ORMARINE TOUCHÉE PAR LE GEL

Les nuits de gel du 19 et 20 avril 2017 qui ont touché le vignoble français, vont-elles se traduire par une baisse de la production de la cave de l'Ormarine en volume ? S'il est encore trop tôt pour un bilan précis, le vignoble a été dans l'ensemble épargné : ainsi avec 468 hectares concernés dont 61 ha de plantiers, 142 ha ont été touchés à plus de 80%, représentant 6,5 % d'un vignoble qui compte 2210 ha sur trois sites, à savoir Pinet, Cournonterral et Villeveyrac. Sur 91 vignerons impactés, 58 ont été sinistrés fortement au moins sur une parcelle. La situation diverge d'une exploitation à l'autre : « *D'habitude, les zones les plus impactées par le gel sont celles situées dans les bas-fonds*, explique Virgine Berthuit, responsable parcellaire œnologue à la cave de l'Ormarine. *Là, c'est l'inverse qui s'est produit : la première vague de gel a touché les coteaux pour ensuite s'étendre dans les bas-fonds, ce n'était pas arrivé dans de telles proportions depuis 1967.* » Quant à l'impact réel du gel sur le vignoble, il faudra attendre la floraison et les repousses éventuelles de fruit, mi-juin pour dresser un premier bilan.

LE CHIFFRE : 6

Il se boit dans le monde, toutes les 6 secondes, une bouteille d'AOP Picpoul de Pinet produite par la cave coopérative de L'Ormarine. Embouteillés sur le site de Pinet, 30 786 hectolitres sont ainsi commercialisés chaque année en quatre cuvées Carte noire, Duc de Morny, Prestige et Effet mer (élevée huit mois sur lies fines), preuve du succès international de cet AOP rattachée aux rives de l'étang de Thau, dans l'Hérault.

L'Ormarine lance un Picpoul sans sulfites ajoutés

2016

Esprit Libre

PICPOUL DE PINET

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Sans sulfites ajoutés

Ormarine

C'est la première cave de l'AOP Picpoul de Pinet à produire un Picpoul « sans sulfites ajoutés ». Commercialisée le 15 juin prochain dans le secteur de la vente directe et de la restauration, la cuvée *Esprit Libre* AOP Picpoul de Pinet 2016 marque une nouvelle étape innovante pour les vignerons de l'Ormarine. Le résultat d'une prouesse technologique, avec un banc d'essai sur une cuve de 320 hectolitres qui a permis la production de 45 000 bouteilles. « *Le Piquepoul est un cépage extrêmement fragile sujet à l'oxydation, d'où le recours habituel au dioxyde de soufre (SO2) pour stabiliser le vin au cours de la vinification* », explique Pierre Cros, œnologue conseil à la cave de l'Ormarine. Le challenge était avant tout technique, pour éviter tout contact avec l'air favorisant le développement des bactéries au cours des différentes étapes de transfert du raisin puis du vin. « *Pour cet essai, nous avons isolé les parcelles les plus qualitatives et qui nous semblaient les plus homogènes au niveau maturité, pour avoir une vendange la plus saine possible d'un point de vue sanitaire* », précise Virgine Berthuit, responsable parcellaire l'Ormarine. Car le défi consistait aussi à produire un Picpoul gardant l'air de famille de sa catégorie. C'est chose faite avec ce premier millésime 2016 sans aucun SO2 ajouté qui développe une fraîcheur caractéristique avec des notes de fruits frais un peu confiturés, la touche d'agrume (finale citronnée caractéristique du cépage Piquepoul) laissant place à une belle fraîcheur minérale.

Cuvée Esprit Libre AOP Picpoul de Pinet 2016
Prix public autour de 8 €
en vente dans les caveaux de l'Ormarine

APRÈS LE GEL, l'attentisme

BIEN QUE TOUCHÉE PAR LE GEL PRINTANIER POUR 6,5 % DE SES SURFACES, LA CAVE COOPÉRATIVE DE L'ORMARINE N'A PAS RENONCÉ À SA RÉCOLTE. ATTENTISME ET OPTIMISME Y DONNENT LE TEMPO DE CETTE SAISON DE FLORAISON.

Les années se suivent et finissent par se ressembler. Touchée l'an passé par une sécheresse historique qui avait néanmoins abouti à une récolte qualitative (lire l'Ormarine Le Mag N°1), la cave de l'Ormarine n'a pas échappé à l'épisode de gelées tardives qui a détruit, les nuits du 19 et du 20 avril 2017, les bourgeons de nombreux vignobles en France, en Italie, en Espagne et en Allemagne. Mais avec 468 hectares touchés dont 142 ha à plus de 80% (équivalents à 6,5 % du vignoble de 2210 ha), le bilan se révèle moins catastrophique pour ses vignerons, du fait de la configuration du vignoble, réparti sur trois sites : sur l'aire d'appellation Picpoul de Pinet, à Villeveyrac et à Cournonterral. « *Le gel est jaloux, il n'a pas eu le même impact sur deux vignes voisines*, observe Virginie Berthuit, responsable parcellaire œnologue à la cave de l'Ormarine. *La répartition de notre vignoble sur trois terroirs et 33 communes, nous a permis de garder la totalité de nos cépages, d'importantes zones ayant été préservées.* » Sur le site de Pinet, ce sont 20 ha de cépages Piquepoul qui ont été touchés dans leur intégralité. A Villeveyrac, les Chardonnay et les Caladoc ont souffert, le Carignan enregistrant une perte sur 17 ha, « raclés » à 100%. Des vignes aux feuilles grillées, fripées, qui ne donneront rien cette année. « *On ne rattrapera pas la récolte pour les parcelles touchées à plus de 80%*, explique Virginie Berthuit. *Ce qui est gelé tombera, la souche va repartir au mois de mai quand les bourgeons latents de la base vont débourrer* (c'est-à-dire éclore, NDLR). *Mais ces bourgeons sont peu fructifères, ils donneront seulement du bois et quelques grapillons.* » L'attentisme concerne donc les parcelles touchées partiellement par le gel, pour 25 à 70 % de leur superficie. « *Pour ces vignes, on va se retrouver avec des écarts phénologiques sur chaque souche avec des grapillons au milieu des grappes qui vont entraîner des problèmes de gestion de maturité et de suivi des traitements, la sensibilité aux maladies n'étant pas la même selon l'état végétatif de la vigne* », précise Virginie Berthuit.

LES VIGNERONS PRÊCHENT L'OPTIMISME

S'il reste donc beaucoup d'interrogations sur l'avenir de cette vendange 2017, l'optimisme reste de mise. « *À la différence de la grêle qui impose l'intervention de l'homme, c'est Dame Nature qui va à présent faire son œuvre* », précise Cyril Payon. Le directeur de la cave de l'Ormarine se veut à cet égard, confiant : « *À l'exception de 6,5% du vignoble dont on sait qu'il n'y aura que très peu de production cette année, la formation des raisins se faisant à l'issue de la floraison (autour de la mi-juin), nous ne sommes pas encore en mesure de connaître l'impact de ce phénomène climatique sur les volumes. Nous espérons dans les prochaines semaines un climat chaud qui permettrait une montée de sève salvatrice pour le vignoble.* » Cette année de fait, les vignes étaient en avance. Les feuilles bien vertes, dopées par de belles pluies printanières et des températures clémentes en mars, laissant présager une belle récolte 2017. Tout espoir n'est donc pas perdu, car à l'inverse de la sécheresse estivale de 2016, la vigne ne rencontre aucun blocage physiologique, grâce à une pluviométrie favorable : 270 millimètres ont ainsi été enregistrés sur les trois sites de l'Ormarine depuis la vendange 2016 (de novembre 2016 à mai 2017), contre 196 millimètres l'an passé sur une année pleine.

NOTES DE DÉGUSTATION

- *PRÉAMBULE ROSÉ,*

AOP LANGUEDOC 2016

Belle couleur rose fuchsia pour ce rosé obtenu par pressurage pneumatique, issu de vignes jeunes (moins de 7 ans) de Grenache, Syrah et Mourvèdre. Elle offre des arômes de petites framboises fraîches pour un vin désaltérant, de belle amplitude. La finale est tenace, synonyme d'un rosé de terroir pour cette cuvée qui cumule les médailles cette année avec quatre distinctions obtenues (Vinalies Nationales, concours des Grands Vins du Languedoc, concours Top 100, concours des Grands Vins de France Macon).

- *ESPRIT LIBRE* BLANC,

AOP PICPOUL DE PINET 2016 SANS SULFITES AJOUTÉS

Ce premier Picpoul sans souffre troque certes, sa couleur jaune pâle caractéristique du cépage Piquepoul pour une robe or aux reflets ambrés. Mais il tient sa promesse d'acidité et de fraîcheur, développant en bouche des notes de fruits frais. Jolie finale minérale pour ce vin à déguster en association avec une bourride, une seiche à la sétoise, ou un dessert fort en chocolat.

- *EXTRAIT DE L'ORMARINE*, IGP PAYS D'OC ROUGE 2014

Attaque fraîche de fruits rouges, structure charnue développant une grande souplesse et finale de notes vanillées flirtant avec les fruits confits pour cet assemblage Cabernet-Sauvignon Merlot. Vin de repas à savourer tout au long de l'année, il se mariera à merveille avec une grillade marinée, ou des fromages de chèvre.

ACTUS

1 L'ORMARINE SPONSOR OFFICIEL DE LA RÉGALADE

1 700 verres de vin issus de la cave de l'Ormarine servis en moins d'une heure, 1 800 participants dans les rangs des coureurs. Les chiffres de la *Régalade du Prévost* 2017 parlent d'eux-mêmes, tant le succès de cette balade (ou course) gourmande va grandissant auprès des sportifs et des adeptes d'Epicure. Le principe de cet événement soutenu par l'Ormarine, sponsor officiel pour la deuxième année consécutive, est simple : une boucle de 11, 4 km, aux départs de Palavas-les-Flots, offre aux participants s'étant affranchis des frais d'inscription de 30 €, le plaisir d'une « balade sportive » entre canaux, étangs et monuments, pour découvrir la cité balnéaire chère au dessinateur-humoriste Albert Dubout. À chaque étape, le réconfort après l'effort, grâce à des haltes gourmandes. L'édition 2017 s'annonce alléchante avec au menu : dégustation d'huîtres et vin blanc, brasucade de moules, rouille palavasienne pour un repas de clôture, de tradition dans les arènes de Palavas-les-Flots. A l'issue de la manifestation, une dotation sera remise au profit des « Œuvres montpelliéraines des enfants à la mer », hôpital pour enfants institut Marie Saint-Pierre.

La Régalade du Prévost, jeudi 29 juin 2017
à partir de 18h
http://www.laregalade.net

2 VILLEVEYRAC INAUGURE SON NOUVEAU CAVEAU

Après la remise à niveau, en 2014, de la cave de réception de vendanges de Villeveyrac (pour un montant de 2,2 M€) et la rénovation en 2015 du caveau de Cournonterral, l'Ormarine poursuit la modernisation de ses sites vitrines en livrant, en juin 2017, une version entièrement rénovée du caveau de Villeveyrac. Construit en lieu et place de l'ancien bâtiment, cet espace moderne qui double de superficie (pour un montant des travaux de l'ordre de 90 000 €) permettra une meilleure présentation des vins de la cave de l'Ormarine, conforme au dynamisme de cette entreprise. Ce lifting se poursuivra pour s'achever en 2018, avec la rénovation du site de Pinet.

3 PALMARÈS 2017 : 40 MÉDAILLES POUR L'ORMARINE

Belle moisson de médailles pour la cave coopérative de l'Ormarine qui empoche pour ce palmarès 2017, 40 distinctions dont 14 médailles d'or et plusieurs prix d'excellence. Le grand vainqueur étant la cuvée *Préambule* rosé AOP Languedoc 2016, quatre fois médaillée (Vinalies Nationales, Top 100, concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon et concours des Grands Vins de France Macon), la particularité de ce palmarès, c'est qu'il distingue l'ensemble des vins issus des trois terroirs de l'Ormarine, à savoir Pinet, Villeveyrac et Cournonterral. À titre d'exemple, le *Mondial du rosé* accorde deux médailles sur trois vins présentés. Parmi eux, la cuvée *La Petite Laurette du Midi*, tout juste lancée à l'export, se trouve directement distinguée d'une médaille d'or.

4 MATURE : PREMIERS RÉSULTATS MITIGÉS

Après un an d'essai, les premiers résultats qualitatifs de Mature ne seront pas reconduits à la cave de l'Ormarine, les vignes en test ayant été touchées par l'épisode de gel des 19 et 20 avril derniers. Ce traitement foliaire du vignoble, échantillonné sur 4 hectares de Syrah et de Grenache plantés en AOP Languedoc sur le site Villeveyrac, visait l'amélioration des qualités organoleptiques du vin, en vue de la création d'une nouvelle cuvée. Mis en place fin juillet 2016, « *cet ajout de levure permettant un rapprochement entre maturité phénolique et maturité technologique a pour but d'obtenir des vins plus aromatiques et équilibrés* », selon Virgnie Berthuit, responsable parcellaire œnologue l'Ormarine. Pour autant, Mature n'a pas livré de résultats suffisamment probants. « *La dégustation triangulaire que nous avons réalisée a donné des résultats intéressants, mais néanmoins pas assez proches des profils organoleptiques de notre gamme bouteilles. Pour cette raison, ce vin est parti en assemblage sur des cuvées AOP Languedoc, nous avons renoncé à l'isoler dans une cuvée spécifique.* »

Bientôt un Piquepoul résistant aux maladies cryptogamiques

Face au défi que représente la diminution des intrants phytosanitaires, l'AOP Picpoul de Pinet se tourne vers l'innovation variétale avec en projet, la création d'ici dix ans d'une nouvelle variété de cépage Piquepoul résistante aux champignons oïdium et mildiou. L'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation Picpoul vient de signer, courant mai 2017 avec l'Institut français de la vigne (IFV), un programme de sélection clonale de cépage Piquepoul en plusieurs étapes : après prospection dans de vieilles parcelles de vignes sur le vignoble de Pinet et description de souches ampélographiques choisies pour leurs caractéristiques, les sarments de souches prélevés en hiver seront introduits au Pôle National Matériel Végétal de l'IFV (situé dans les sables du domaine de l'Espiguette, au Grau-du-Roi), les clones cultivés en conteneurs servant ensuite à la production de plants destinés à une évaluation technologique au vignoble. Une parcelle expérimentale, soumise à un suivi viticole (sur cinq ans) et œnologique (vinification et dégustation d'au moins trois millésimes), permettra d'évoluer le potentiel des clones candidats, avant leur inscription au catalogue français sur avis du Comité technique permanent de la sélection (CTPS). Vaste programme sur dix ans, ce projet adopté par l'ensemble des vignerons de l'appellation dont la cave coopérative de l'Ormarine, permettra de créer *in fine*, pour les générations futures, une variété autochtone de Piquepoul résistante aux maladies cryptogamiques.

©DR

PRISCILLA GAREL, dame de qualité

PRISCILLA GAREL, dame de qualité

OU QUAND LA LOGISTIQUE ET LE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ, BIEN MAÎTRISÉS, PEUVENT AIDER À FAIRE LA DIFFÉRENCE AUPRÈS DES CLIENTS.

Délais de livraison, gestion des stocks, traçabilité. Dans la jungle de l'optimisation logistique, Priscilla Garel slalome. Responsable qualité et logistique à la cave de l'Ormarine depuis 2011, cette hyperactive veille à la bonne circulation des flux sur le site de production de Pinet. Flux informatiques via le logiciel de gestion intégrée ERP qu'elle a contribué à mettre en place lors de son arrivée en 2010 ; flux des produits finis, à savoir les milliers de bouteilles qui gravitent chaque jour dans la zone de stockage, avant d'être livrées en France, en Europe et à l'international.

UNE CATHÉDRALE DE 1000 M²

Arrivée à une masse critique du fait des fusions opérées avec les caves de Villeveyrac en 2008 et Cournonterral en 2013, la cave de l'Ormarine a considérablement modernisé sa gestion logistique en créant, en 2011 à Pinet, un site de 1 000 m² pour le stockage des produits finis. Il a accueilli en 2016, 6,8 M de bouteilles rangées du sol jusqu'au plafond… dans l'attente d'être livrées. Un jeu d'enfants pour Priscilla Garel qui règne avec son cariste Florent Gairaud, sur cette cathédrale équipée de 22 rangées de racks mobiles pouvant accueillir jusqu'à 1000 palettes empilées sur trois niveaux. Avec une problématique, toujours en ligne de mire : veiller à la bonne fluidité du stock. « *Mon travail s'inscrit à la croisée des paramètres de place et de production : les commandes arrivent. En fonction du stock et des ordres de production, j'anticipe la place disponible pour la semaine suivante et le cas échéant, je rectifie le tir. Le maître mot, c'est l'anticipation car ce métier impose de gérer constamment des aléas* », explique Priscilla Garel qui avoue justement aimer « *organiser, planifier, structurer les choses* ».

IFS, LE SÉSAME QUALITÉ

Ce goût de l'anticipation s'est avéré gagnant, la cave de l'Ormarine ayant empoché haut la main, le 22 décembre 2016, la certification IFS Food (pour International Food Standard). La mise en place de cette norme, premier référentiel européen de garantie de la qualité et de la traçabilité des vins en grande distribution, aura nécessité un an de travail pour répondre aux exigences de certification, qui impose 278 critères sélectifs. Un temps record, mais Priscilla Garel et son équipe avaient déjà anticipé en mettant en place depuis des années sur le site de Pinet, un système de management de la qualité.

DANY THIMONIER, tout sourire

Star du téléphone, Dany Thimonier, c'est 22 ans de sourire au service de la clientèle de la cave de l'Ormarine, pour assurer l'accueil clients et les commandes en lien avec les agents, les représentants ou VRP et les transporteurs. « *Il faut toujours avoir le sourire, on arrive à désarmer les personnes les plus difficiles avec un mot gentil* », confie cette assistante commerciale au sein de la SAS l'Ormarine, qui prendra sa retraite le 1er juillet prochain. Pinétoise d'origine, Dany restera très attachée à l'entreprise de Pinet, dont elle aime rappeler que « *la plupart du personnel est du village* ». Son fils d'ailleurs, Yannick Mari, lui aussi Pinétois, est conducteur de ligne à l'embouteillage depuis 2003 !

DUC DE MORNY, *cuvée dandy*

VIN CHARMEUR ASSOCIÉ À LA FIGURE DANDY DU DUC DE MORNY, CET AOP PICPOUL DE PINET DE SÉLECTION PARCELLAIRE JOUE LA GOURMANDISE, LA COMPLEXITÉ ET LA FRAÎCHEUR POUR UNE PARTITION TOUTE EN SÉDUCTION.

Ses vignes plantées sur des coteaux avec alternance de pinède et de garrigue, sur des sols argilo-calcaires et caillouteux, livrent un AOP Picpoul de Pinet bénéficiant à plein des bienfaits climatiques de la Méditerranée toute proche. Vin de belle intensité, au nez généreux, aux arômes intenses de fruits exotiques sur une finale d'agrumes confits caractéristique du cépage Piquepoul, cette cuvée icône porte bien son nom de Duc de Morny, demi-frère de Napoléon et dandy parisien épris de conquêtes féminines qui symbolise, pour la postérité, l'affairisme qui marqua le règne de Napoléon III. Sous le Second Empire, un destin hors norme le verra épouser une princesse russe de la famille Troubetskoï, créer l'hippodrome de Longchamp, faire émerger des eaux la ville de Deauville pour y créer « *le royaume de l'élégance* », s'impliquer dans la classification des Grands Crus du Bordelais en 1855* et à titre posthume, donner sa prestance toute d'étiquette à ce vin AOP Picpoul *Duc de Morny*, maintes fois médaillé, toujours attendu par une clientèle fidèle et amoureuse.

AMBASSADEUR DES PICPOUL À L'EXPORT

Car le moins qu'on puisse dire, c'est que ce Picpoul *Duc de Morny* produit depuis 1985 par la cave de l'Ormarine, plaît. « *Son profil beaucoup plus fruité et complexe, très différent du* Carte Noire *plus iodé et tendu, ou du Picpoul* Prestige *élevé sur lies, en fait une cuvée de compromis, internationale, à la fois typée au niveau de la fraîcheur et développant en bouche beaucoup de gras, de rondeur, de structure* », analyse Marie Lefebvre, œnologue sur le site de Pinet. Une cuvée au top des exportations réalisées par la cave de l'Ormarine, puisqu'il s'agit du premier Picpoul vendu dans le réseau CHR en Angleterre et depuis peu, du seul Picpoul 2016 référencé sur le marché norvégien en 2017. Ambassadeur des Picpoul à l'export, *Duc De Morny* séduit aussi le réseau traditionnel français (CHR et cavistes) auquel il se destine. Cuvée haut de gamme, elle est issue d'une sélection dans la sélection. « *Pour réaliser ce vin, nous effectuons une première sélection parcellaire sur des vignes anciennes, puis une seconde pour isoler les meilleures cuves* », détaille Marie Lefebvre. Vin d'élégance et d'amplitude commercialisé toute l'année, l'AOP Picpoul de Pinet *Duc de Morny* connaît trois pics de notoriété : Noël, Pâques et la saison estivale. « *C'est un vin de gastronomie qui peut accompagner n'importe quel plat, même le fromage*, précise Marie Lefebvre. *À ce titre, il est devenu emblématique de la cave de Pinet. Bien que ne représentant pas notre production la plus importante en volume (237 000 bouteilles annuelles), il compte aujourd'hui parmi nos cuvées les plus attendues* ». A 5,35 € la bouteille prix caveau, on aurait tort de ne pas succomber…

**D'après les informations compilées pour la cave de l'Ormarine par l'historien Laurent Galy.*

« *ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE* », « *VIEILLI EN BARRIQUE* », « *ÉLEVÉ SUR LIES* ». LES VIGNERONS MENTIONNENT DE PLUS EN PLUS L'ÉLEVAGE DE LEURS VINS… POUR DES PROFILS RECHERCHÉS TRÈS DIFFÉRENTS.

Élevage des vins, QUESTION DE PROFIL

Comme pour les enfants en matière d'éducation, les différentes façons d'élever le vin sont foison, en fonction du type de produit recherché. Si les cuves inox et le béton sont couramment employés en cave, les contenants les plus connus restent le bois (barriques, demi-muids, etc.) qui favorisent les échanges entre le vin et l'oxygène. Ils sont utilisés selon les régions viticoles, principalement pour l'élevage des rouges, ou des blancs. « *Parmi les interactions à l'œuvre lors du vieillissement en barrique, la plus connue est la combinaison vers le vin d'arômes caractéristiques du goût boisé (notes vanillées, cacaotées, grillées, etc.) apportant structure et souplesse aux vins* », explique Jean-Pierre Driey, responsable technique à la cave de l'Ormarine. En la matière, tout est affaire de dosage : sans verser dans l'américanisation de ce procédé (les Américains, qui ne font pas dans la nuance, ont recours au bois à outrance et le chêne américain, plus démonstratif, donne aisément des vins bodybuildés), le recours au chêne français dont la finesse du grain est réputée, livre des vins très élégants.

CINQUANTE NUANCES DE BOIS

Encore faut-il décider si l'on met le vin dans du bois, ou le bois dans du vin. « *Le recours aux copeaux permet un élevage plus rapide, en deux mois selon la chauffe du copeau et la provenance du bois*, précise Jean-Pierre Driey. *Si c'est une chauffe fraîche on développera le fruit, si elle est forte on favorisera l'expression des arômes de torréfaction, de café grillé, ou de moka.* » On peut aussi recourir à l'élevage en douelles ou staves (morceaux de chêne français) très différent d'un apport de copeaux, comme c'est le cas pour la cuvée *L'Extrait* de l'Ormarine. « *Cela donne des vins plus fins, plus haut de gamme sur un profil aromatique différent* », précise Jean-Pierre Driey.

L'ÉLEVAGE SUR LIES

Côté blanc, le recours à l'élevage sur lies apporte de la complexité aromatique (bouquet plus intense et saveur onctueuse), comme le fait le bois pour les rouges. Technique complexe soumise à un cahier des charges stricte, cet élevage pratiqué dans toutes les régions de vins blancs (Bourgogne, Alsace, etc.), consiste à élever un vin sans le séparer de ses lies fines. « *À la fin de la fermentation, on extrait par soutirage le dépôt grossier qui s'est formé au fond de la cuve, pour ne conserver que les lies fines (levures mortes, nutriments)*, explique Marie Lefebvre, œnologue à la cave de l'Ormarine. *À l'issu de ce soutirage, les micro-organismes présents dans les lies subissent une autolyse - autrement dit, la destruction des cellules composant les levures -, permettant ainsi la libération de mano-protéines et autres composants aromatiques apportant complexité et volume à la dégustation.* » La technique consiste à maintenir ces lies en suspension, en effectuant tous les quinze jours un remontage au moyen d'un gaz neutre (pour un élevage en cuve), ou par bâtonnage (élevage en barrique).

Alternatives à la barrique : le cadre réglementaire

En France, l'utilisation de morceaux de bois immergés dans le vin est assez récente. Bien qu'autorisée par l'Europe depuis 2005, les appellations viticoles, via leurs Organisations de Défense et de Gestion (ODG), en avaient explicitement interdit l'emploi. L'Institut National des Appellations d'Origines (INAO) ayant demandé une étude approfondie de cette technique en taille réelle et sur plusieurs millésimes, l'utilisation de morceaux de bois est autorisée depuis 2009.

Rosé : couleur trompeuse

CONTRAIREMENT À UNE IDÉE REÇUE, LE VIN ROSÉ NE DOIT PAS SA COULEUR À UN MÉLANGE DE BLANC OU DE ROUGE*... MAIS AU TEMPS DE MACÉRATION DE SON RAISIN. PAR CONTRE, ON SAIT TOUS LE DÉGUSTER !

Boisson phare de l'été, le rosé trône en terrasses, sur la plage à côté du seau à glaçons et pourtant, il affiche une couleur trompeuse. Contrairement à une idée reçue, ce vin aux couleurs allant du rosé pâle au fuchsia soutenu, est élaboré à partir de raisins noirs (dont la pellicule est noire), tout comme les rouges. Cependant, tous les cépages noirs ne sont pas utilisés pour le rosé, les principaux étant : la Syrah, le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre, ou le Carignan.

VOUS AVEZ DIT ANTHOCYANES ?

« *À la différence des vins rouges, pour l'élaboration des rosés de presse, les raisins noirs sont pressés le plus rapidement possible afin que le temps de contact entre le jus clair et la pellicule dans laquelle est stockée la couleur (les anthocyanes) soit le plus court possible, ce qui permettra l'obtention de rosés pâles très tendance ces dernières années* », détaille Marie Lefebvre, œnologue à l'Ormarine. Si le contact entre pellicule et pulpe se prolonge, on obtient alors naturellement du rouge. Ainsi, on distinguera deux familles de rosés, en fonction du temps de macération opéré : les rosés de presse (ou rosé de pressurage) à la couleur très pâle et plus légers ; les rosés de saignée, plus colorés (la robe tire vers le rose framboise, la grenadine ou l'œil de perdrix), plus aromatiques.

ROSÉE DE SAIGNÉE, OU DE PRESSÉE ?

« *De manière générale pour les rosés de presse, nous recherchons une certaine sous maturité synonyme de fraîcheur aromatique, de vivacité et de légèreté* », explique Marie Lefebvre. Inversement, les rosés de saignée sont issus de raisins ayant atteint la maturité phénolique, raisins d'ailleurs destinés *in fine* à la production de vin rouges pour laquelle l'extraction de la couleur est facilitée. Après quelques heures de macération, ces raisins donnent un jus de couleur rosée plus intense, au nez complexe avec davantage de volume en bouche.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

La couleur a donc des incidences sur le profil aromatique de ces vins : clairs, les rosés de presse sont plus floraux, plus aériens et plus faciles à boire. Colorés, les rosés de saignée sont davantage gastronomiques, présentant plus de gras et de complexité aromatique. Couleur trompeuse donc, mais dégustation simplissime : le rosé se savoure en toute simplicité, à bonne température (entre 9 et 11 degrés), en évitant de mettre les glaçons dans le verre (les placer dans le seau) et de préférence dans des verres à blancs, plus hauts et plus ouverts que la forme tulipe caractéristiques des verres à rouges.

Note * : sauf pour le Champagne.

Bien choisir son tire-bouchon

Pas de dégustation sans tire-bouchon. Indispensable, cet ustensile présente des modèles et des prix très différents mais la finalité recherchée est la même : la simplicité de son ouverture.

1 - - On préférera aux bouchons technologiques permettant de déboucher sans force un grand nombre de bouteilles, un tire-bouchon simple. Celui-ci doit être équipé d'un petit couteau dentelé, pour découper la capsule. Pour une bonne présentation de la bouteille, réaliser cette découpe au-dessous de la bague, afin d'éviter lors du versement tout contact entre le vin et la capsule, souvent oxydée.

2 - - Si le modèle muni d'un levier reste classique, on lui préférera un levier à deux crans, pour limiter les risques de casse de bouchon : le premier cran amovible sert de point d'appui au début de l'ouverture jusqu'à la demi-extraction ; le second, fixe, permet de finir l'extraction.

3 - - Toujours choisir un tire-bouchon à cinq spires (ou vrilles), suffisamment longues pour assurer une meilleure prise dans le liège : cela vous évitera toute casse de bouchon, en particulier lors de l'ouverture d'un vieux millésime présentant un bouchon abîmé.

LES ESTIVALES DE MONTPELLIER

Deux dates, les vendredis 21 juillet et 11 août, pour une mise en valeur des vins de la cave de l'Ormarine au cœur de Montpellier. Pour la 12e année consécutive à travers Les Estivales, la métropole héraultaise réaffirme son soutien à la filière viticole régionale, en mettant à l'honneur ses plus beaux terroirs via ce marché nocturne, installé de plain-pied sur l'Esplanade. Autour de l'immense bar à vins en plein air et des différents points de restauration proposés, 160 domaines viticoles (une quarantaine tous les vendredis) et 100 artisans de bouche y donnent le tempo des festivités, sur cette allée passante bordée de platanes qui s'anime au son des différents concerts programmés. Les forfaits dégustations sont limités à deux verres, des éthylotests sont distribués gratuitement pour mesurer son taux d'alcoolémie, et les lignes 1, 2, 3 et 4 du tramway sont en service jusqu'à 2h du matin. On aurait tort de se priver !

Tous les vendredis soir du 7 juillet au 25 août, ***présence de la cave de l'Ormarine les 21 juillet et 11 août.***
Lieu : *Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier*
Arrêts tramway *: lignes n°1et n°2 Comédie ou Corum.*
Entrée gratuite
Tarif 2 dégustations + 1 verre gravé : 5 €

FÊTE DE LA CAVE DE L'ORMARINE : L'INCONTOURNABLE

Chaque année, le village de Pinet au cœur de l'appellation Picpoul de Pinet, s'anime à l'occasion de la grande fête de la cave de l'Ormarine, cette année le samedi 29 juillet. Portes ouvertes au caveau de vente toute la journée (de 9 h à 19 h), loto à partir de 18 h, grand repas et concert par l'orchestre Paul Selmer y sont l'occasion de découvrir les vins de cette cave coopérative qui cultive le particularisme d'une appellation unique : celle d'un cépage tardif, le Piquepoul, à partir duquel ne sont produits que des vins blancs. À l'Ormarine, une dégustation comparative des différentes cuvées produites sur le site de Pinet, est toujours l'occasion d'une découverte plus large des merveilleux terroirs de rouges et de rosés de Villeveyrac et Cournonterral, nés des rapprochements successifs opérés en 2008 et 2013 avec cette cave dynamique.

Samedi 29 juillet à partir de 18 h à la cave de l'Ormarine
13, avenue du Picpoul - 34850 Pinet
www.cave-ormarine.com

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE VILLEVEYRAC : 100 % LOCAL

Tous les lundis de l'été, du 3 juillet au 7 août, c'est le même rituel. Le caveau de Villeveyrac participe à la fête gastronomique du village, en prenant stand au marché des producteurs de pays. Cet événement nocturne réunit, de 18 h à 22 h sur la place du Marché aux Raisins, une quinzaine de producteurs locaux. 100 % producteurs, ce rendez-vous à l'atmosphère conviviale est l'occasion d'une découverte gourmande des produits de Villeveyrac et alentours : fruits, huiles d'olive, fromages, et bien sûr vins issus de la cave coopérative de Villeveyrac, réputée pour ses terroirs de rouges. La marque « Marché de producteurs de Pays » garantissant une traçabilité des produits, ce sont les producteurs de la cave eux-mêmes qui assurent la vente en direct de leurs vins, à combiner avec des assiettes fermières et à déguster sur place, le tout accompagné de musique.

Tous les lundis du 3 juillet au 7 août, de 18 h à 22 h sur la Place du Marché aux Raisins de Villeveyrac.

FOIRE AUX HUÎTRES DE BOUZIGUES… AVEC UN PICPOUL, ÉVIDEMMENT !

Indissociable des coquillages de l'étang de Thau, le vin blanc AOP Picpoul de Pinet forme un tandem gastronomique détonnant avec la célèbre huître de Bouzigues, star incontestée de l'étang au cœur de l'été. En 2017 pour la 32e année consécutive, la cave de l'Ormarine s'associe à la fête des producteurs de l'étang de Thau : la foire au huîtres de Bouzigues, les 5 et 6 août. Plus de 4 tonnes d'huîtres et de moules sont englouties en un weekend, en bonne compagnie de vins blancs AOP Picpoul de Pinet, servis bien frais. De 10 h à minuit, stands de dégustations, artisans, attirent un public de 20 000 visiteurs venus profiter des nombreuses animations, concerts et spectacles. Un feu d'artifice sur l'étang de Thau clôture les festivités.

Les 5 et 6 août 2017 à Bouzigues
Renseignements et inscriptions au 04 67 43 66 40 ou sur foirebouzigues@orange.fr

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

DUC DE MORNY
PICPOUL DE PINET
Appellation d'Origine Protégée
l'Ormarine