

Ambition vin sur vin pour le Grand Avignon

Alors que les vendanges se terminent, laissant présager un cru que tous les professionnels s'accordent à qualifier d'exceptionnel, la Communauté d'agglomération accorde toujours plus d'intérêt à une activité viticole qui est un formidable outil de promotion de son Territoire.



Un marqueur fort de l'identité du territoire

La viticulture, première activité agricole dans l'agglomération avec plus de 150 exploitations, est un élément majeur de la renommée internationale d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône.

Si le vignoble des Côtes-du-Rhône s'étend de Vienne à Nîmes du Nord au Sud, et d'Anduze à l'Ouest jusqu'aux confins du Luberon à l'Est, c'est Avignon qui en est la capitale. Son histoire y a bien entendu largement contribué. Présente dès l'antiquité, la vigne s'est largement développée sur le territoire grâce à la présence papale pendant un siècle à Avignon. Dès le XIV^e siècle, les papes, grands amateurs du breuvage, ont ainsi œuvré à la plantation d'un important vignoble : de nombreuses bornes papales ont d'ailleurs été retrouvées en cultivant les parcelles près de Caumont-sur-Durance. Aujourd'hui encore, la vigne reste largement présente sur le territoire de l'agglomération. Cultivée dans 12 des 15 communes du Grand Avignon, elle est la première activité agricole du secteur, que ce soit en superficie cultivée, en nombre d'exploitations ou en emplois induits. Au total, ce sont plus de 150 exploitations viticoles qu'il est possible de trouver sur les coteaux d'Avignon, de Vedène à Caumont-sur-Durance, et côté gardois, à Pujaut, à Rochefort-du-Gard, à Sauveterre et à Saze. Sans oublier les 600 plants du Clos du Palais des papes, seule AOC intra-muros de France.

Ces exploitations sont orientées à 70% dans la production de vins de qualité (AOC). Les vins élaborés sur le territoire du Grand Avignon peuvent en effet prétendre à deux appellations : AOC Côtes-du-rhône et Côtes-du-rhône villages. Et six communes de l'agglomération à l'AOC Côtes-du-rhône villages avec nom géographique :



CHIFFRES-CLÉS

La viticulture dans le Grand Avignon, ce sont :

2 640 hectares

de vignes, soit **37%** de la surface agricole utilisée

150

exploitations viticoles

15

caves particulières

3

caves coopératives



Signargues pour Rochefort-du-Gard et Saze, et Gadagne pour Caumont-sur-Durance, Morières-lès-Avignon, Saint Saturnin-lès-Avignon et Vedène. Des productions emblématiques qui font la renommée du territoire de l'agglomération.

« Après la crise viticole de 2000-2010, les vignobles se sont repositionnés en milieu et haut de gamme, explique Brice Eymard, responsable du développement économique d'Inter Rhône, qui fédère l'ensemble des professionnels du vin de la vallée du Rhône. *Nous avons pu ainsi regagner progressivement des parts de marché à l'export.* » En 2014, les vins de la vallée du Rhône ont été dégustés dans 159 pays ! Principalement aux Etats-Unis, au Royaume-Uni et en Belgique. « *Nous ciblons également*

— DOSSIER —

les pays asiatiques comme le Japon, la Corée ou la Chine dont la nourriture se marie bien avec nos vins rouges épiciés et où nous avons un gros potentiel de croissance », poursuit-il. La viticulture s'inscrit ainsi comme

une activité économique essentielle au sein du Grand Avignon. Elle induit la présence d'entreprises spécialisées comme Provotrans à Entraigues-sur-la-Sorgue (lire encadré ci-contre), mais elle façonne également notre

cadre de vie et forge son identité : les vins s'inscrivent pleinement dans le patrimoine gastronomique du territoire et font de l'agglomération une destination gourmande, à l'impact touristique fort. ♦

ANNÉES DE DÉCRET DES DIFFÉRENTES AOC PRÉSENTES SUR LE GRAND AVIGNON :

1937

CÔTES-DU-RHÔNE

1966

CÔTES-DU-RHÔNE
VILLAGE

2005

CÔTES-DU-RHÔNE
VILLAGES SIGNARGUES

2012

CÔTES-DU-RHÔNE
VILLAGES GADAGNE

À Morières, l'union fait la force

Le rapprochement date de 2005. Les vignerons des caves Terres d'Avignon, à Morières-lès-Avignon, et Cantepedrix, à Mazan, décident alors de **mutualiser leurs moyens** pour faire face à la crise viticole. Une réussite pour ces deux maisons implantées entre Rhône et Ventoux (**le chiffre d'affaires est passé de 3,5 M€ en 2006 à 6,5 M€ en 2013**), qui viennent de choisir une signature unique : **Demazet Vignobles** (comme « deux mazets »). Un nom fédérateur qui va permettre de développer leur offre commerciale sur les appellations majeures de la vallée du Rhône. Demazet Vignobles, ce sont à présent 246 vignerons et une production moyenne de 71 500 hectolitres en AOP Côtes-du-rhône, AOP Côtes-du-rhône villages Gadagne, AOP Ventoux, vin de pays et vin de table.



hectolitres en AOP Côtes-du-rhône, AOP Côtes-du-rhône villages Gadagne, AOP Ventoux, vin de pays et vin de table.

A Pujaut, une reconnaissance internationale

Un matériel et des techniques de pointe, des responsables toujours à l'affût de nouvelles méthodes de vinification, un système de rémunération des adhérents en fonction de la qualité des raisins apportés... Au **Cellier des Chartreux**, on fait rimer quantité et qualité. **36000 hectolitres de vin** sont produits en moyenne chaque année à Pujaut, mais c'est à travers le monde qu'on salue leurs arômes. Le Cellier des Chartreux a ainsi raflé **5 médailles d'or et d'argent** au dernier concours international AWC Vienna, en Autriche. Et ses crus sont régulièrement cités dans le guide Hachette des vins. Mais pas question pour autant de rester sur ses acquis : « *Nous sommes en train de nous rapprocher de la cave des Vignerons de Saint-Gervais afin de mutualiser nos moyens, proposer de nouveaux produits et garantir une quantité de production (qui passera à 45 000 hectolitres par an)*, explique Christophe Novara, président du Cellier des Chartreux. *Et après l'ouverture de la cave Vilavigne au Pontet, nous allons ouvrir un nouvel espace de vente de 300 m² à Graveson (Bouches-du-Rhône), en octobre 2016.* »



— DOSSIER —



Du stockage à la livraison, Provo-trans s'occupe de tout

Une entreprise 3 en 1. Installée à la Zac du Plan d'Entraigues-sur-la-Sorgue, l'entreprise Provo-trans est **spécialisée dans le transport et le stockage de marchandises ainsi que dans la préparation et le suivi des commandes de ses clients**. Au sein du bâtiment de 6000 m², un tiers est exclusivement réservé à la filière vinicole. Une partie sous température contrôlée (entre 15

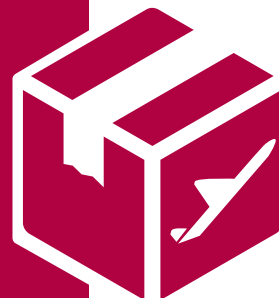
et 19°C) est parfaitement adaptée au stockage du vin. « *Nous disposons d'un statut d'entrepôt agréé*, indique **Claude Chard-Hutchinson**, le président et fondateur de Provo-trans. *Nous pouvons ainsi régler toutes les formalités administratives et douanières* ». Un service sur mesure pour les entreprises viticoles qui peuvent simplement entreposer leur stock ou bien confier à Provo-trans le capsulage, l'étiquetage, la préparation et l'envoi des commandes. « *A l'aide de notre outil informatique sécurisé, nos clients peuvent consulter en temps réel l'état de leur stock, suivre les ordres de préparation de commandes et les expéditions* », poursuit Claude Chard-Hutchinson, qui fournit également un relevé mensuel de l'évolution de la température et de l'hydrométrie de la zone de stockage. Des prestations à la pointe qui ont déjà séduit **25 grands négociants ou domaines viticoles** comme les maisons Ogier et Gassier, le Cellier des Chartreux et le domaine Château de Saint Cosme. Actuellement, **1,8 million de bouteilles sont entreposées**. Une capacité qui pourrait être doublée « *très rapidement* », assure Claude Chard-Hutchinson.



L'exportation enseignée à la fac

Afin de répondre aux besoins des entreprises de la filière vinicole qui souhaitent développer leur offre commerciale à l'étranger, **l'Université dispense un Master commercialisation internationale des vins**. Chaque année, une vingtaine d'étudiants participent à cette formation de deux ans, où deux stages en entreprises de 4 mois minimum sont programmés.

www.univ-avignon.fr



Des événements et des lieux pour le culte bachique

Plusieurs manifestations importantes dédiées au vin sont organisées chaque année à Avignon, où un temple sera bientôt consacré à « l'or rouge » de la vallée du Rhône.

Ban des vendanges, Millévin, Foulée des vigneronniers du Castelas... Toute l'année, le Grand Avignon vit au rythme des différentes manifestations organisées par les professionnels du vin, qui drainent des milliers de personnes : 6 900 entrées enregistrées pour le bar à vins éphémère à la Maison des vins pendant le Festival, 5 000 personnes réunies pour déguster le nouveau millésime à Millévin, 2 500 participants pour les Escapades de Signargues... En plus d'Inter Rhône, qui fédère les professionnels du vin de la vallée du Rhône, chaque coopérative, chaque caveau contribue à animer la vie du territoire, devenue ainsi une destination œnologique majeure. Et les professionnels s'attachent toujours davantage à proposer aux touristes des visites originales : à la Chartreuse de Bonpas, à Caumont-sur-Durance, on vous suggère un voyage dans le temps à l'aide d'une mise en scène interactive pour résoudre une énigme autour de ce lieu historique. Le Cellier des Char-



6 900 épicuriens réunis à la Maison des vins

treux, à Pujaut, organise des survols des vignes en planeur permettant, au passage, d'admirer un panorama d'exception entre Villeneuve lez Avignon, Avignon et le Rhône... Sans oublier la traditionnelle route des vins « Autour d'Avignon », dont l'itinéraire allie découvertes culturelles et viticoles. De quoi satisfaire les millions de touristes qui se rendent sur le territoire de l'agglomération chaque année. L'offre va encore s'étoffer autour d'un pôle œnologique d'envergure : le

Carré du palais. Mené par Inter Rhône, le projet va faire de l'ancienne Banque de France, située sur la place du Palais des papes, à Avignon, un ensemble de 2000 m² dédié aux vins et



Les vignes du Rocher des Doms ouvertes au public pendant le Ban des vendanges



Le Carré du Palais, le nouveau pôle œnologique d'Avignon ouvrira ses portes au printemps 2016

— DOSSIER —



Un Ban plus long pour des milliers de visiteurs

Ce sont quelque **8 000 personnes** qui ont fêté le début de la récolte, les 29 et 30 août derniers. Le « **Ban des vendanges** », premier grand rendez-vous bachique de la saison, s'est déroulé comme chaque année à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Mais pour sa 20^e édition, la manifestation s'est prolongée le temps d'un week-end (contre un jour habituellement). Messe des vigneron, défilé des confréries bachiques, pique-nique au Rocher des Doms, sans oublier la traditionnelle dégustation du jus de raisin fraîchement pressé... Le programme était riche en animations. Les traditions vinicoles et le savoir-faire des vignerons ont été dignement célébrés !



à la gastronomie. À l'intérieur de ce bâtiment, on trouvera une école des vins dans laquelle seront proposés des ateliers de dégustation (pour tous les niveaux et en différentes langues), un bar à vins regroupant la totalité des appellations AOC de la vallée du Rhône et un ensemble de boutiques de produits du terroir. « *Nous avons choisi la thématique des grands ferments*, précise Jean-Michel Guiraud, chargé du projet à

Inter Rhône. *Des cousins du vin : le pain, le fromage, le cacao, le thé et le café* ». Un restaurant gastronomique et une résidence para-hôtelière de six suites se trouveront aux étages. Au sous-sol, l'ancienne salle des coffres sera, elle, transformée en une immense cave à vins. L'ouverture de cette « vitrine exceptionnelle pour nos vins » est prévue pour le printemps prochain. ♦

Villeneuve lez Avignon accueille son deuxième Salon des Vins et des Gourmets

Salon des Vins et des Gourmets

28 ET 29 NOVEMBRE 2015

SAMEDI DE 10 H À 20 H - DIMANCHE DE 10 H À 19 H

GYMNASÉ DU COLLÈGE LE MOURION
À VILLENEUVE LES AVIGNON
PARKING GRATUIT



AU BÉNÉFICE DES ŒUVRES DU LIONS CLUB "AVIGNON DOYEN"
HTTP://WWW.E-CLUBHOUSE.ORG/SITES/AVIGNONDOYEN/
ACCÈS HANDICAPÉS : TÉL. 06 27 88 12 90

Suite au succès de la première édition, le **Lions Club Avignon Doyen** organise son deuxième Salon des Vins et des Gourmets dont les profits serviront à l'achat de matériel médical pour le service de pédiatrie de l'hôpital d'Avignon et pour les œuvres du club. L'évènement se déroulera les 28 et 29 novembre prochains, à partir de 10h, au gymnase du collège du Mourion de Villeneuve lez Avignon. Gourmets et dégustateurs, soyez nombreux à découvrir la **quarantaine d'exposants** venus de différentes régions françaises (25 viticulteurs et 15 artisans des métiers de bouche) et contribuez ainsi au soutien d'actions caritatives.

Renseignements :
Tel. 06 27 88 12 90



Une profession qui se renouvelle et se féminise

Malgré les contraintes du métier de viticulteur, les jeunes sont nombreux à reprendre et dynamiser des exploitations familiales. De plus en plus de femmes les dirigent.

La crise viticole des années 2000, comme la dureté du métier, ne les a pas effrayés. La nouvelle génération de viticulteurs a pris la relève : depuis 2012, la Chambre d'agriculture a soutenu une soixantaine d'installations en Vaucluse, et 25 dans le Gard. Parmi eux, **Alexandre Marquis**, 33 ans, s'est lancé dans l'aventure. Depuis 2007, il cultive 14 hectares de vignes à Caumont-sur-Durance qu'il apporte à la coopérative de Morières-lès-Avignon. « Comme mon grand-père et mon père avant moi, précise-t-il. La pression foncière est telle qu'il est

très difficile de s'installer si on n'a pas un domaine familial ».

Chez les Laurent, en revanche, on a sauté une génération : « Mes parents étaient fonctionnaires et n'ont jamais voulu exploiter les vignes de mon grand-père, explique Pascal, un Vedènaï de 32 ans. Moi, j'ai toujours voulu faire ça. » Après son Bac pro et son BTS œnologie, il s'est occupé de l'exploitation familiale et a pris quelques parcelles en fermage pour atteindre une quinzaine d'hectares. « J'ai restructuré le vignoble pour pouvoir mécaniser une partie des vendanges, planté d'autres cépages, mis l'exploitation aux normes phytosanitaires... », poursuit-il. La nouvelle génération marque de son empreinte le vignoble du territoire de l'agglomération : plus moderne dans son savoir-faire, plus soucieuse de l'environnement.

Sébastien Clément, lui, a carrément fait le choix de passer ses 18 hectares, dont la moitié se trouve à Caumont-sur-Durance, en bio. À seulement 29 ans, le jeune homme bénéficie déjà d'une longue expérience : après son BTS viticulture et sa licence des sciences de la vigne et du vin obtenue à Avignon, il a intégré la maison Chapoutier, à Tain-l'Hermitage (Drôme). Ses fonctions au sein de l'entreprise l'ont mené au Portugal, où il a appuyé techniquement le passage en bio d'une exploitation au Nord de Lisbonne, jusqu'en Australie comme responsable du site de vinification d'un domaine près de Melbourne. « Je savais que je voulais reprendre le domaine familial mais je voulais d'abord me former aux nou-

« Aujourd'hui, on n'est plus seulement des agriculteurs. »

Sébastien Clément



Sébastien Clément

velles techniques et méthodes de vinification », souligne Sébastien Clément. Au domaine, si son père est encore dans les vignes, lui privilégie le travail de vinification, la plus naturelle possible, afin « de laisser s'exprimer la qualité du terroir ». Il aime également « explorer toutes les facettes du métier : recevoir les personnes au caveau, s'occuper de la partie commerciale en se rendant dans des salons en Belgique et en Suisse... Aujourd'hui, nous ne sommes plus seulement des agriculteurs ».



Alexandre Marquis

— DOSSIER —

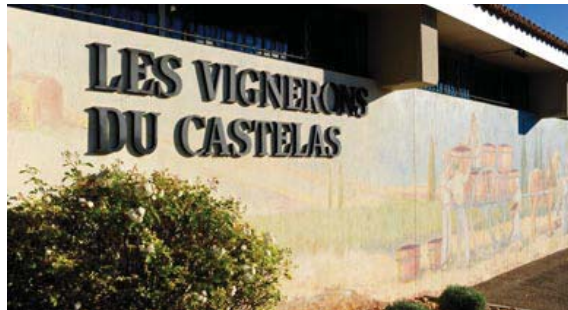


Karine Ogier

“ Sur les cinq jeunes nouveaux adhérents des Vignerons du Castelas, quatre sont des viticultrices. ”

Karine Ogier, directrice du domaine du Fournier

Karine Ogier, qui possède le domaine du Fournier, à Saze, avoue même ne plus avoir le temps de participer aux vendanges. Il faut dire que depuis qu'elle a pris ses fonctions de présidente de la cave coopérative des Vignerons du Castelas, à Rochefort-du-Gard, il y a 6 mois, son emploi du temps est chargé. « *J'ai délégué la partie technique et commerciale pour me consacrer à la partie administrative* », détaille l'active quadra, qui a commencé sa carrière à Paris comme comptable dans une



maison d'édition. « *Quand j'étais jeune, je n'avais pas envisagé de prendre la succession de mes parents. Mais quand ils ont pris leur retraite en 1999, il était impossible de les voir vendre le domaine. J'ai fait le choix du cœur* ».

Choix identique pour **Agnès Payan**. Après son école d'ingénieur agronome et son poste de chargée de communication à l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) à Paris, elle a « *quitté les talons et les tailleurs* » pour diriger le Domaine des Moulins, à Saze, après le décès de son père. « *À l'époque, j'avais juste 30 ans et, forcément, je me suis posée beaucoup de questions. Aujourd'hui, je viens de faire ma 21^e vinification et je n'ai jamais regretté mon choix. Je m'occupe de 17 hectares avec un seul salarié. Même si c'est un métier physique, on trouve toujours des astuces pour s'adapter* », explique celle qui a été présidente de la Fédération gardoise des vignerons indépendants de 2003 à 2009. Les femmes, l'avenir de la viticulture ? « *Sur les cinq jeunes nouveaux adhérents des Vignerons du Castelas, quatre sont des viticultrices* », sourit Karine Ogier. ♦



Agnès Payan

Agroparc donne une nouvelle dimension à la viticulture

A l'Institut national de la recherche agronomique, à Avignon, on étudie l'impact des changements climatiques et on observe les vignes depuis les airs pour mieux adapter les cultures.



Frédéric Baret, directeur de recherche à l'INRA

Des drones qui permettent de quantifier le taux de chlorophylle des feuilles, qui sont capables de mesurer l'état de stress hydrique du plant... La viticulture du futur ? Pas du tout ! A l'Institut national de la recherche agronomique d'Avignon (Inra), au cœur d'Agroparc, technopôle entièrement aménagé par le Grand Avignon, on mène déjà depuis trois ans **une opération pilote d'usage de drones pour la gestion agronomique de parcelles agricoles**. En partenariat avec la **start-up Hiphen**, installée à Avignon, **Frédéric**

Baret, directeur de recherche, utilise ces engins pour recueillir de précieuses données. « *Le survol est programmé par GPS, détaille-t-il. L'altitude du drone peut varier de 3 à 150 mètres d'altitude. Il est équipé de trois caméras : une haute résolution qui permet de voir, par exemple, le nombre de fleurs sur la plante ou si elle est touchée par une maladie ; une caméra multispectrale permet d'estimer le taux de chlorophylle ; et une caméra thermique évalue son état de stress hydrique.* » Autant d'informations qui permettent aux chercheurs un gain de temps considérable : « *Avant, on faisait les relevés manuellement !* », explique Frédéric Baret. Réalisées sur des parcelles expérimentales, les données sont ensuite traitées pour, au final, sélectionner et croiser les variétés au meilleur rendement et les plus résistantes aux maladies.

Autre étude menée par l'Inra : l'impact du changement climatique sur la vigne. « *En 50 ans, la véraison et la récolte de la vigne ont été avancées de 30 jours* », indique **Inaki Garcia de Cortazar Atauri**, ingénieur de recherche. *Nous*

avons également pu établir qu'il y avait une augmentation de 1° d'alcool tous les 10 ans. Parallèlement, on constate une perte d'acidité ». Des modifications aux répercussions évidentes. « *Les pieds de vigne sont plantés pour 30 à 40 ans en moyenne. Grâce aux études menées, les viticulteurs peuvent adopter différentes stratégies face aux contraintes climatiques : choisir des cépages plus adaptés, réorganiser les parcelles...* », conclut Inaki Garcia de Cortazar Atauri. ♦



Inaki Garcia de Cortazar Atauri, ingénieur de l'INRA



Des éprouvettes révolutionnaires

Du vin 2.0. La cuvée officielle du Festival d'Avignon 2015 ne se résume pas seulement à la sélection de trois Vacqueyras présentés dans des éprouvettes. « **Ces tubes de 6 cl ont été brevetés par l'Inra de Montpellier et l'école des Arts et métiers de Paris**, explique Nicolas Foulquier, créateur du concept et responsable d'Oeno&Co. Un conditionnement innovant qui permet au vin de garder ses qualités organoleptiques. Et un transport aisé : « *Le coffret plait énormément aux étrangers – 90% des ventes – qui peuvent le ramener dans les valises sans être taxés par les douanes* », précise-t-il. Au-delà, ils rapportent chez eux une véritable « carte postale gustative » : via un flashcode apposé sur l'étiquette de chaque fiole, on accède à une vidéo tournée chez le vigneron. « *Vous pouvez ainsi déguster votre vin comme si vous étiez au caveau* », poursuit Nicolas Foulquier. L'idée, soutenue par le label French Tech, va dans les prochains mois encore se développer. « *Le flashcode donnera accès à des informations plus poussées : une découpe géologique en 3D du terroir, la vidéo aérienne des parcelles de vignes réalisée avec un drone...* ». Le concept n'a pas fini de séduire : les 15 premiers jours du Festival, en juillet, **plus de 200 coffrets se sont écoulés.**