

La Distillerie de la Tour mise sur « le Pontis »

La Distillerie de la Tour a lancé sur le marché une gamme de vins de pays charentais de qualité supérieure, à l'occasion du London Wine Fair, le 2 juin dernier.

La Distillerie de la Tour, créée par Jean-Michel Naud en 1989 à Pons développe, depuis l'origine, plusieurs activités autour du cognac et divers spiritueux. Mais le vin a toujours occupé une place importante dans l'entreprise qui compte parmi les opérateurs importants dans le vignoble du cognac s'agissant des « débouchés autres ».

Chiffre référence cité par Jean-Michel Naud : 1,2 million d'hectolitres de vin (dont une bonne partie en provenance des Charentes) ont été livrés en 2007 à destination des vins de table, vins de base, vins vinés et autres. « A l'époque, le secteur vins représentait plus de 50 % de notre chiffre d'affaires », souligne le chef d'entreprise pontois. A partir de 2009, le pourcentage s'est inversé à l'avantage du cognac qui, depuis, a vu ses marchés en croissance régulière, jusqu'à cet hiver, avec le coup de frein observé sur le marché chinois.

Aujourd'hui le pourcentage du segment « vins » dans le chiffre d'affaires se situe autour de 30 %, mais il reflète plus une adaptation au contexte favorable dans lequel évolue le cognac qu'il ne traduit une volonté de la direction de l'entreprise. Jean-Michel Naud n'a pas l'intention de délaisser cette activité. Bien au contraire.

Valoriser au maximum cette production

Il rappelle : « Nous nous sommes toujours intéressés aux vins produits dans la région. Tous les volumes étaient jusqu'à ce jour traités pour des ventes en vrac à des embouteilleurs, principalement sur le marché français avec une forte concurrence. Ce qui nous a dès le départ amené à soigner tout particulièrement la qualité des produits. Jusqu'alors, nous avons vinifié des ugni-blanc et des cépages blancs et rouges livrés régulièrement par environ 250 apporteurs auxquels se sont ajoutés depuis 2008, une bonne cinquantaine de viticulteurs engagés dans la diversification au début des années 2000. »

« Aujourd'hui pour répondre à la demande



Pierre Naud (à droite) le commercial, Jean-Marc Bureau, le maître de chai, et Emmanuel Lorieau, le responsable du projet vins de pays, sur le site de vinification à Pons.

du marché, nous pouvons nous appuyer sur 500 hectares de vignes à cépage, ainsi répartis : 150 ha de sauvignon, 250 ha de merlot et cabernet sauvignon et 100 ha de chardonnay. Nous avons encouragé, en 2000, la plantation de ces chardonnay chez quelques-uns de nos viticulteurs -un noyau dur de passionnés- avec la volonté de valoriser au maximum leur production. »

Et Jean-Michel Naud de reprendre : « Pour la réussite de cette entreprise, nous avons mis en place les moyens nécessaires. Entre autres investissements, nous avons, en 2009, racheté à la coopérative ACV le site du Chail à Pons où nous sommes équipés de cuves thermo-régulées. Actuellement nous disposons de trois sites de vinification à Angeac-Champagne, Jonzac et Pons et une partie non négligeable des salariés de l'entreprise (12 sur 60) a été affectée au secteur « vins », sous la direction de Jean-Marc Bureau, notre maître de chai et Emmanuel Lorieau, responsable du projet vins de pays. »

Un développement réaliste

« Nous sommes en mesure d'assurer à ces livreurs des revenus de 5 000 €/ha », assure Jean-Michel Naud avant d'argumenter : « La réussite de notre nouveau projet permettra de les rémunérer davantage. Nous avons initié en 2013 une commercialisation en bouteilles avec une sélection de quatre vins haut de gamme : deux cépages, un chardonnay et un sauvignon, un assemblage chardonnay-sauvignon et un rosé, qui seront proposés aux amateurs sous l'étiquette « le Pontis ». Notre terroir charentais se prête mieux aux blancs, et

les vignes de chardonnay et sauvignon plantées en 2000 arrivent aujourd'hui à maturité. Elles expriment d'autant mieux la typicité des cépages », souligne le patron de la Distillerie de la Tour qui se félicite des compétences dont il dispose en interne.

Il explique : « Notre projet s'inscrit évidemment dans la durée et s'appuie sur une relation de confiance mutuelle avec les viticulteurs engagés dans cette démarche. La grande majorité d'entre eux sont des passionnés et sont fiers de mettre en valeur leur savoir-faire et la qualité de notre terroir. Mais ils ne consacrent qu'une modeste part de leur vignoble à cette entreprise. Souvent 1 à 2 ha, sur une surface totale en moyenne de 30 à 40 ha. Nous n'avons en conséquence aucune crainte sur la fiabilité de leur engagement. Malgré tout, nous restons réalistes et nous développerons ce projet, palier par palier. Pour la première cuvée de la gamme « le Pontis », nous allons mettre sur le marché 80 000 cols. Nous verrons par la suite. Le but de l'opération est, on peut le rappeler, de rémunérer au mieux nos apporteurs. Nos risques, si risques il y a, doivent être calculés »

Le pari de l'export

« Dans un premier temps, nous avons ciblé les cafés-hôtels-restaurants (CHR), et nous sommes présents depuis le début de l'été sur quelques bonnes tables charentaises : l'Yeuse, et le Quai des Pontis à Cognac, l'Arrosoir à Vaux/mer, l'hôtel de Bordeaux à Pons, et plusieurs caves à Saintes, Royan, Pons et Angoulême », indique Pierre Naud, le fils de Jean-

Michel, responsable du service commercial de l'entreprise. « Nous avons également misé sur l'export, pour être sur des marchés où les autres ne sont pas. Voilà pourquoi nous avons choisi le London Wine Fair pour lancer la gamme « le Pontis ». Ce salon a accueilli plus de 10 000 visiteurs en 2013. Les organisateurs tablaient sur 15 000 cette année. En tout cas, nos vins ont séduit de nombreux consommateurs. Sur les conseils de l'Agence Outdo, chargée de notre communication, nous les avons proposés à la dégustation en association avec des produits de notre terroir charentais, notamment les huîtres de David Hervé. Notre vin ne veut pas être qu'un vin de marque, c'est un vin de région », conclut Pierre Naud, visiblement satisfait de cette première.

Prochain rendez-vous international pour les vins du « Pontis » : le Megavino à Bruxelles, le 17 octobre.

GG

Le sauvignon primé

Les blancs de la gamme « le Pontis » sont vinifiés sur lies fines, après macération pelliculaire, à très basse température. La mise en bouteille se fait avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azoté. Cette élaboration donne d'excellents résultats, le Sauvignon 2013 a décroché une médaille d'argent aux Saveurs Poitou-Charentes 2014.