

# Les vins 100 % « made in Charentes »

## DU SITE DU CHAIL

Le site de vinification du Chail, à Pons, après une phase de « dormance » de quelques années, a retrouvé une activité de vinification plus prospère sous l'impulsion de la Distillerie de la Tour. L'unité, qui avait vu le jour dans le cadre de la Maison des Maines au début des années 2000, était dédiée à la vinification des vins blancs de qualité de Chardonnay et de Sauvignon. Le site, repris en 2009, a depuis multiplié par deux les volumes vinifiés. Au cours des vendanges 2015, la production de plus de 120 ha de vigne a été traitée dans le site du Chail en ayant une volonté d'élaborer des vins de qualité « made in Charentes ». La grande majorité des vins blancs, rosés et rouges vinifiés dans les infrastructures du Chail est revendiquée et commercialisée en IGP Charentais et IGP Atlantique.



Le chai de vinification a été profondément réaménagé.

La Distillerie de la Tour possède un pôle de production de vin sans IG depuis la fin des années quatre-vingt qui s'est structuré autour du site important de Jonzac. À partir de la fin des années quatre-vingt-dix, l'entreprise a développé des démarches de production de Vin de pays charentais blanc avec des viticulteurs de la région. Comme les infrastructures de Jonzac permettent de traiter seulement des moûts et des vins faits, la valorisation des productions de vin

de Sauvignon n'était pas totalement maîtrisée. La volonté de s'engager durablement dans la production de vin IGP Charentais a toujours représenté un projet de développement pour les responsables de cette entreprise.

La possibilité de reprendre le site du Chail a permis à Jean-Michel et Pierre Naud de s'engager plus fortement dans une production de vins de qualité « made in Charentes ».

## Une volonté de mieux maîtriser la qualité des raisins

**L'acquisition des infrastructures du site du Chail a représenté pour la Distillerie de la Tour l'opportunité de disposer d'un vendangeoir complet pour développer une filière de production globale des vins issus du terroir charentais et structurée au niveau de l'amont.**

**L'ensemble des lots de vins élaborés provient de parcelles de vignes connues et identifiées dont les conduites ont souvent été adaptées pour favoriser la concentration qualitative des raisins.**

Pierre Naud, le responsable du suivi commercial, considère que les enjeux qualitatifs actuels de production de vin reposent sur une maîtrise globale du processus de production de la vigne au chai : « Le métier de vinificateur et d'élaborateur de vins de qualité ne peut plus être abordé en négligeant les conditions de production des raisins au vignoble.

Le contenu qualitatif des baies au moment de la récolte joue un rôle prépondérant dans la qualité finale des vins. Une interaction forte existe entre l'attention portée à la production des raisins et celle investie dans le suivi des vinifications ».



Pierre et Jean-Michel Naud

## Des apporteurs de vendanges proches et éloignés du vendangeoir

Le souhait de maîtriser les aspects amonts de la production viticole a amené les responsables de la filière vin de la Distillerie de la Tour à essayer de nouer des contacts avec des viticulteurs de toute la région délimitée (possédant des surfaces modestes ou plus importantes de 0,30 ha à 5 ha de cépages rouges et blancs) qui seraient intéressés pour livrer des raisins. Il existait une aire de production historique de raisins de Sauvignon et de Chardonnay dans un rayon de 15 à 20 km autour de Pons et dans d'autres secteurs de la région qui s'est malheureusement réduite ces dernières années. Néanmoins, **un noyau dur de viticulteurs continue de cultiver avec soin des vignes de Chardonnay et de Sauvignon.** Ce vignoble, qui a atteint maintenant l'âge de la plénitude, permet d'élaborer des vins ayant une véritable typicité. Le dialogue technique avec ces producteurs motivés devient de plus en plus sérieux pour essayer d'optimiser les conditions de maturité. **Des contacts ont été aussi noués avec d'autres producteurs plus éloignés et répartis dans les**



Loïc Guérin, l'adjoint œnologue du site du Chail.

**deux départements en leur proposant de leur mettre à disposition des bacs multi-bennes de 15 tonnes.** Les échanges entre les viticulteurs et l'équipe de vinificateurs s'avèrent essentiels pour construire les itinéraires de vinification qualitatifs qui contribuent à améliorer la valorisation économique des productions.

## La valorisation des produits commerciaux est essentielle pour mieux rémunérer les viticulteurs

Les engagements d'apports des viticulteurs restent annuels, mais les responsables réfléchissent à la mise en place dans l'avenir d'un système de fidélisation avec des démarches contractuelles pluriannuelles. La rentabilité économique des vins IGP est un sujet sensible que P. Naud ne cherche pas éluder : « **La pérennité de la filière de production des vins IGP en Charentes est conditionnée par les niveaux de valorisation à la production. Les efforts que nous déployons pour tirer vers le haut la qualité des vins élaborés sur le site du Chail représentent à notre sens le seul moyen de trouver des débouchés valorisants.** La gamme de vins du Pontis, lancée fin 2013, a justement été développée pour créer un dynamisme commercial nouveau sur le créneau étroit des vins IGP Charentais. La qualité des produits et leur packaging original ont permis de trouver un distributeur d'envergure nationale et le démarrage des ventes en France est plutôt encourageant. Néan-

moins pour l'instant, la majeure partie des vins produits sur le site du Chail est commercialisée en vrac auprès d'opérateurs demandeurs de lots qualitatifs. Leur valorisation s'effectue à des niveaux de prix très corrects. **Nous sommes pleinement conscients des charges afférentes à la production de cépages comme le Sauvignon, le Chardonnay ou le Merlot, car nous en cultivons au sein de nos propres propriétés. Les rendements moyens se situent entre 70 et 85 hl/ha selon les années et les cépages, et espérer des niveaux de revenus de 6 000 à 7 000 €/ha nous paraît justifié. La récolte de Sauvignon a été rémunérée sur la base de 70 à 80 €/hl en 2015.** »

## Un dialogue avec les viticulteurs pour récolter des raisins bien mûrs

Le vendangeoir du Chail a vinifié cette année plus de 12 000 hl de vin d'IGP Charentais et Atlantique. Les vins blancs à base de Sauvignon représentent 3 400 hl et ceux de Chardonnay 1 700 hl. La production de vins rouges et rosés en progression constante va dépasser 7 000 hl cette année. La nature globalement généreuse en 2015 et l'intégration de nouveaux apporteurs ont permis de faire progresser l'activité. L'engagement d'apport des producteurs s'accompagne d'un encadrement technique pour sensibiliser les viticulteurs aux enjeux qualitatifs. Loïc Guérin, l'adjoint œnologue de Jean-Marc Bureau, le responsable de production de la filière

### Points clés du site de vinification du Chail

- 12 000 hl de vin vinifiés en 2015, dont 45 % de blanc et 55 % de vins rouges et rosés.
- Plus de 80 % de la production en vins IGP Charentais et IGP Atlantique.
- Les vins de Sauvignon blanc représentent 30 % de la production totale.
- Des engagements d'apports des viticulteurs annuels.
- Une volonté de sensibiliser les viticulteurs à la production de raisins de qualité.
- La mise en place d'un dialogue technique pour apprécier le potentiel qualité des raisins dans les parcelles avant la récolte.
- Un vendangeoir récemment rénové et disposant de moyens technologiques performants.
- Des principes de vinification privilégiant la recherche du maximum de qualité et qui collent aux attentes du marché.
- Les gammes de vins les plus qualitatifs vinifiées à partir de raisins provenant de sélections parcelaires.
- Une diversité de qualité de vins élaborés avec quelques produits phares : le Sauvignon blanc, le Chardonnay, le Pinot noir, des vins rosés aromatiques et des vins rouges de Merlot et Cabernet plus traditionnels.

Vin qui a en charge le fonctionnement du vendangeoir du Chail, explique que l'entreprise essaie d'établir un dialogue constructif avec les viticulteurs : « L'engagement d'apport de vendange intègre un accompagnement technique. **Toutes les parcelles font l'objet d'une visite en présence du producteur entre la mi-juillet et la mi-août. Cela permet de quantifier les potentialités du millésime, la charge de récolte, l'état sanitaire et la précocité du site. Cet état des lieux est essentiel pour ultérieurement suivre et analyser l'évolution de la maturation.** Nous demandons aux viticulteurs de réaliser au moins un à deux contrôles de maturation pour essayer d'affiner le calage des dates de vendanges. **Des approches plus spécifiques sont mises en place dans certains sites afin de réaliser ensuite des vinifications plus élaborées à partir de raisins issus de sélections parcelaires. Des contrôles de maturation réguliers (au moins quatre) interviennent chaque semaine pour suivre les différences de maturation des terroirs et optimiser les dates de vendanges.** Les vins Lepontis et d'autres cuvées haut de gamme sont élaborés à partir de raisins issus de sélections parcelaires. »



L'équipe de vinificateurs, Mathilde Tercinier, Thomas Allement et Freddy Gay.

## De gros investissements pour renforcer les moyens technologiques

Les infrastructures du site du Chail, qui à l'origine étaient dédiées uniquement à la vinification de vins blancs, ont considérablement évolué au cours des dernières années. Des investissements conséquents (plus de 300 000 €) ont été réalisés pour valoriser la qualité des raisins et pour doter le vendangeoir de capacités technologiques nouvelles. Les infrastructures actuelles permettent d'élaborer une large gamme de vins blancs, rosés et rouges. **Parmi les agencements récents, l'acquisition de cuves inox équipées pour les vins rouges, l'implantation de 8 cuves supplémentaires destinées aux vinifications en blanc, le système de maîtrise thermique, la présence de deux pressoirs pneumatiques de 100 hl, l'utilisation de deux quais de réception, des transports réalisés par deux camions durant toutes les vendanges...** confèrent à l'unité de vinification une polyvalence et une réactivité appréciées par l'équipe de vinificateurs. L'implantation d'origine du site a permis une extension des infrastructures, mais l'espace disponible commence à être bien rempli. Une équipe de trois personnes a conduit les vinifications et l'élevage des vins pendant plus de trois ans. L. Guérin a confié la responsabilité des vinifications cette année à une jeune œnologue, Mathilde Tercinier, qui a acquis une solide expérience dans diverses régions viticoles en France et surtout à l'étranger.

## Le sauvignon blanc est le produit « phare » du vendangeoir du Chail

Les premières dégustations des vins juste faits du millésime 2015 semblent plutôt encourageantes. L. Guérin ne cache pas que l'organisation du planning de récolte des cépages précoces n'a pas été facile à gérer : « Cette année, la phase de maturation des Chardonnays et des Sauvignons n'a pas été simple à gérer, car les différences de maturité selon les sols étaient importantes. Les vendanges des Chardonnays se sont étalées durant la première quinzaine de septembre. Ensuite, l'épisode pluvieux abondant a accéléré la fin de maturation des Sauvignons. Certaines parcelles ont dû être vendangées rapidement alors que d'autres se sont mieux tenues. Les vins de Chardonnay possèdent un bon équilibre alcool-acidité, de la rondeur et du volume en bouche. Leur potentiel de garde paraît intéressant. Au niveau des Sauvignons, nous cherchons à élaborer des vins nerveux, aromatiques et pas très alcoolisés. Les Sauvignons blancs représentent en quelque sorte le produit phare de la cave en termes de profil de qualité et de volumes. **Le millésime 2015 s'annonce typé sur le plan aromatique avec des notes caractéristiques de buis, d'agrumes et de pamplemousse. Une belle acidité et les niveaux de richesse alcoolique de 11,5 % vol. renforcent le caractère frais et plaisant des vins. »**

## Des vins rouges novateurs et classiques en phase avec les attentes du marché

Au niveau des vins rouges, l'objectif est chaque année d'élaborer une gamme de produits ayant des caractéristiques à la fois affirmées, bien différentes et qui collent aux attentes du marché. **Une petite cuvée de Pinot noir est vinifiée depuis plusieurs années. En 2015, le vin est véritablement caractéristique des standards du cépage avec des saveurs fruitées et beaucoup de rondeur.** La structure très plaisante concilie souplesse et richesse aromatiques avec des notes de petits fruits rouges. Les vins de Pinot noir Lepontis connaissent un véritable succès commercial, et l'augmentation de la production est envisagée dans un avenir proche avec l'arrivée en production de nouvelles plantations. Les Merlots ont connu cet automne une belle phase de maturation, car le potentiel phénolique s'est bonifié au fil des semaines. **En 2015, les vins de Merlot possèdent des structures en bouche équilibrées et pleines associant des saveurs fruitées et des tannins généreux. Des qualités de vins ayant des typicités différentes ont été élaborées. Certains lots très fruités, gouleyants ont été élaborés dans l'objectif de proposer un style de vin frais et séducteur. D'autres lots présentent une richesse et une structure plus traditionnelles et prometteuses qui laissent augu-**

rer un potentiel de vieillissement intéressant (en partie en barriques). Les tannins du millésime sont globalement soyeux et mis en valeur par une acidité présente mais pas excessive.

### Des vins rosés modernes et séducteurs

La consommation de vins rosés connaît un développement constant depuis plusieurs années, et cette catégorie de vins se boit désormais toute l'année.

Des études de marché révèlent que **les jeunes consommateurs portent un intérêt grandissant à cette catégorie de vins. Leurs attentes en matière de typicité de produit se portent sur des vins rose pâle, pas trop alcoolisés, frais et dégageant des arômes puissants et flatteurs (de type amyliques ou thiolés).**

L'équipe de vinificateurs de la Distillerie de la Tour a essayé de répondre à cette demande du marché en élaborant deux qualités de vins rosés.

Les conditions du millésime 2015 ont permis une maturation progressive et suffisante des raisins de Merlot et de Cabernet-Sauvignon.

Leur récolte est intervenue sans attendre des concentrations maximales en sucres et en matière phénolique.

La priorité est de préserver les arômes de cépages et des niveaux d'acidité suffisants.

**Les lots de Merlot destinés à l'élaboration de vins rosés ont été récoltés bien avant qu'ils aient atteint la pleine maturité. Le potentiel aromatique du cépage Cabernet-Sauvignon contribue à bonifier la typicité des vins rosés. L'extraction de couleur a été volontairement limitée**

## Les vins Lepontis : des produits modernes 100 % charentais

Jean-Michel Naud et son fils Pierre sont de véritables passionnés du terroir Charentais depuis plusieurs générations. Ils possèdent des racines de fils et de petits-fils de vignerons qui ont forgé leurs parcours professionnels. Ils restent

« connectés » à l'univers viticole au travers des domaines viticoles qu'ils possèdent et gèrent avec une attention particulière. La nature des sols et le climat de la région constituent pour eux un capital particulièrement propice à l'expression d'une typicité affirmée dans les vins des cépages blancs et rouges. L'investissement dans des moyens de vinification performants leur a permis de développer la production de vins d'IGP Charentais avec une ambition nouvelle. Ils ont décidé de créer en 2013 une gamme de Vins de pays charentais moderne véhiculant l'image de la région des Charentes : les vins Lepontis. C'est un engagement fort vis-à-vis de cette petite filière qui s'inscrit dans le long terme. La démarche a été abordée avec professionnalisme au niveau de la conception de la gamme des vins, du packaging et de la commercialisation. Cinq vins (un Merlot rouge, un Pinot noir, un Sauvignon blanc, un Chardonnay et un rosé) ont été lancés en 2014. Un distributeur français recherchant des produits innovants issus de zones de production en devenir a été séduit par le projet. La société Wine-tailors distribue la gamme des vins Lepontis en France auprès d'une clientèle de restaurants et de cavistes. Les vins sont commercialisés à un prix public de 7 à 9 € la bouteille. Les ventes se développent sagement et sûrement à Paris et dans plusieurs grandes villes de l'Ouest et du Nord de la France.



Lionel Ducom

**par la réalisation d'un pressurage direct sans macération préalable. Le potentiel de couleur extrait extériorise une teinte claire et nette.**

Ensuite, les fermentations alcooliques se sont déroulées à basses températures et en utilisant des levures spécifiques pour

révéler les typicités aromatiques évoquées précédemment. Les premières dégustations du millésime 2015 révèlent un bon équilibre sur le plan des arômes et des saveurs fruitées en bouche.

Lionel Ducom



### Constructeurs de

## CUVES INOX

L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR FAIRE



- Cuves de vinification et de stockage
- Cuves de réception de distillats
- Cuves de Brouillis parallélépipédiques
- Cuves à eaux-de-vie inox 316 L
- Filtres à vin

16130 GENSAC-LA-PALLUE - Tél. 05 45 35 93 51 • E-mail : [vautier.michel@wanadoo.fr](mailto:vautier.michel@wanadoo.fr)  
[www.vautier.fr](http://www.vautier.fr) • Votre interlocuteur : Roland Reix - 06 31 97 56 41