



Les Vignerons Catalans présentent leur première gamme bio

(image non disponible)

Ci-dessus : Stéphane Zanella et Selma Regincos, des Vignerons Catalans.

En ouverture de la treizième édition de Vinisud, coup de projecteur sur les Vignerons Catalans, qui dévoilent en exclusivité leur première gamme en bio.

« Avec un déficit de production de 40% en moyenne sur le vignoble du Roussillon, la réduction des surfaces par défaut de transmission et le problème de l'irrigation, la valorisation de notre offre est un enjeu stratégique », déclare Stéphane Zanella, nouveau directeur général des Vignerons Catalans arrivé à la veille des vendanges 2016.

D'où un programme de développement tous azimuts et une présence essentielle à Vinisud. L'exportation, déjà dynamique, avec par exemple un million de cols vendus en Chine en 2016, le développement de l'action commerciale auprès du monde de la restauration, un projet de vitrine commerciale à Perpignan, le lancement d'ici quelques semaines d'un site internet de vente directe, sans oublier les foires aux vins qui sont autant d'occasions de découvertes de vins non référencés en permanence... Les équipes sont mobilisées pour relever le défi.

Parmi ces leviers de croissance, celui des vins bio est fin prêt pour cette édition de Vinisud, avec pour destination tant le marché français que celui de l'Europe du Nord. « 65% du marché suédois est bio, rappelle Fabienne Bonnet, présidente du groupe, et même si c'est un volume modeste, les amateurs de vins du sud sont nombreux ».

Le bio pour le cépage roi du Roussillon

C'est en grenache que s'expriment les premières cuvées bio de l'entreprise, servies par une présentation élégante concoctée par le service marketing de Selma Regincos.

Gaïa Blanc délivre une palette florale (aubépine, fleur de pêcher, puis fine touche lavande) et une bouche bien ample, fraîche et juteuse. Parfait vin printanier, net, simple et franc. On le trouvera en rayon autour de 6 euros. La version rouge est aussi un pur grenache, en Pays d'Oc IGP également, toute en cerise noire, avec une attaque fruitée, des tanins croquants, et un clin d'œil épicé en finale.

Suivent les vins de terroirs, mis en musique avec la complicité d'Olivier Dauga, dont le plaisir est évident à jouer de la palette des typicités de Lesquerde, Vinça, Estagel, Rivesaltes et autres pépites catalanes. Il ne faut pas manquer les cuvées Kaalys (grenache blanc & macabeu), le domaine Aglybio (syrah & grenache) et pour finir, les grandes cuvées Red Domus et Acta Sanctorum dont nous avons déjà parlé dans nos pages magazine : deux très belles sélections parcellaires, riches et puissantes, leurs équilibres se confirment à chaque millésime et feront le bonheur des acheteurs fûtés au vu de leur rapport qualité-prix.

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

