

VINS DE SAINT-CHINIAN

Une bonne affaire pour les CHR

L'AOC de Saint-Chinian propose aux brasseries et restaurants une palette de vins d'un bon rapport qualité/prix. Assez large, pour qu'en son sein, chacun trouve son bonheur en fonction des goûts et aspirations de sa clientèle.

Avis aux amateurs de vins rouges ! La production de Saint-Chinian est essentiellement orientée sur des rouges corsés et charnus. Quatrième appellation en volume du Languedoc, après les Coteaux du Languedoc, les Corbières et le Minervois, l'AOC, bien que dominée par les caves coopératives, compte tout de même une centaine de caves particulières sur lesquelles souffle un vent de dynamisme. En effet, le vignoble de Saint-Chinian recense un nombre important de vignerons – pour certains installés ici depuis peu – aux idées novatrices. À côté de cette génération montante, qui montre un intérêt d'ensemble pour les vins biologiques, les ténors de l'appellation continuent à participer à la construction de sa notoriété. À commencer par le président du cru, Henri Miquel, verbe haut

et énergie communicative, qui pilote le Domaine Cazal Viel et développe une activité de négoce florissante, en collaboration avec son fils Laurent.

Suivez le guide :

Vous aimez le bio

- Les vins du Domaine La Madura sont non collés et non filtrés. La Madura Classic est le fidèle reflet du terroir de Saint-Chinian.
- Les Terres Blanches du Domaine Borie La Vitarelle sont bios, leur packaging est élégant et le prix très doux.
- Le Domaine de la Combellé produit des vins bios puissants, à boire sur des plats de terroir. Son tarif raisonnable en fait un excellent produit de brasserie.
- Canet Valette est l'un des ténors de l'appellation. L'excellente cuvée Ivresse

– vin bio – se distingue aussi par l'originalité de son étiquette.

Vous appréciez les étiquettes originales

- L'Oiselet de Yannick Pelletier. Élégance et fraîcheur sont deux attributs communs au contenant et au contenu de cette cuvée élaborée par un jeune vigneron exigeant.
- Le Domaine Rimbart ne produit pas seulement des vins de qualité. Il se joue des conventions tant pour le graphisme de ses étiquettes que les noms de ses cuvées. Laissez-vous tenter par Le Mas au Schiste !

Vous misez sur les valeurs sûres

- Château Cazal Viel produit des vins d'élite, qu'il faut souvent laisser prendre un peu d'âge avant de pouvoir pleinement apprécier.

- Au Domaine des Jouglas, depuis quelques années, les enfants d'Alain ont accru leur implication. En découle la création de quelques produits originaux, au rang desquels Fantaisie, assemblage de rosé de syrah et de muscat, qui se taille un joli succès dans les bars à vin et Viels Arrasics, élevé en fûts neufs. La gamme Initiale (AOC Saint-Chinian) en rouge et rosé reste le fer de lance commercial de l'entreprise et séduit par son excellent rapport qualité/prix.
- Ample et gourmande, la Cuvée tradition du Clos Bagatelle est à servir dès maintenant dans son millésime 2007.

LANGUEDOC, ROUSSILLON ET MARKETING

Deux entreprises viticoles du Languedoc-Roussillon se distinguent par des stratégies innovantes. Aux manettes marketing des Vignerons Catalans, Christophe Palmowski pilote depuis quatre ans un plan stratégique qui a donné naissance aux gammes Fruité Catalan. Ces vins de Pays d'Oc sont maintenant proposés aux restaurateurs, dans les trois cou-

leurs, à travers des habillages dédiés. En test chez Metro et France Boissons, ces vins, dont le prix sur table sera compris entre 15 et 20 euros, bénéficient d'un matériel de mise en avant (verres, sous-bocks, affiches, sets de table, seaux, chevalets...) gai et moderne. Avec Bag'n Barrique, Gérard Bru, propriétaire du domaine de Puech Haut, souhaite faire partager son amour des arts et de la vigne. En tôle peinte, ces drôles de petites barriques de 5 litres – en AOC ou vin de pays – sont illustrées par des artistes internationaux. Le Bag'n Barrique permet de conserver la qualité au vin pendant au moins six mois. Il fera sensation, posé sur un comptoir.

