

# Cécile-des-Vignes

[Une cave en marche]

Le caveau présidé par Claude Antoine ne connaît pas la crise ! En développement constant, et couronnée par de belles récompenses, la cave de Sainte-Cécile-les-Vignes met tout en œuvre pour porter haut et loin les couleurs de ses vins.

**S**ainte-Cécile-les-Vignes est une commune viticole de renom de l'appellation des Côtes du Rhône. La Cave des vigneronnés réunis fut créée en 1936 par 110 vigneronnés et produisait alors environ 17 000 hectolitres. Son développement constant a permis de porter sa capacité à 240 000 hectolitres et sa production annuelle moyenne à 110 000 hectolitres. Fleuron des Côtes du Rhône, elle est l'orgueil de 400 vigneronnés au cœur de prestigieuses vignobles dans une vingtaine de communes environnantes,

pour une superficie de 2 000 hectares. Son président Claude Antoine, son directeur Patrick Conedera et un personnel qualifié mettent tout en œuvre pour faire perdurer ce bel outil au service des vigneronnés. Les vigneronnés de la cave Cécile des Vignes ne veulent pas se laisser englober par la vague et ont décidé de tout faire pour porter haut et loin les couleurs de leurs vins. Un vin qu'ils produisent en rouge et en blanc à 80% (les appellations produites sont les AOC Côtes du Rhône Villages (uniquement en rouge) Plan de Dieu, Massif d'Uchaux Cairanne CdR Villages et



Patrick Conedera dirige la Cave des vigneronnés réunis, un bel outil au service de 400 vigneronnés.

aussi AOC Côtes du Rhône (rouge, rosé et blanc), AOC Coteaux du Tricastin (rouge, rosé et blanc), vin de Pays (rouge, rosé et blanc) et vin de table (rouge, rosé et blanc).

Mais c'est sur les vins rosés qu'ils obtiennent les meilleurs résultats aussi bien en communication, en commercialisation qu'en récompenses. Pour Jean-Marc Pradinas, l'œnologue en charge de la vinification, c'est dû essentiellement au terroir argilo-calcaire et sablonneux de la région allié à une variété de cépages propices à faire de tels vins grenache mais aussi carignan, cinsault et syrah. Ce sont des rosés de saignée qui ont une note très fruitée qui plaît beaucoup. Les raisins sont ramassés et vinifiés très tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur, sur Sainte-Cécile, mais aussi sur Violès et Camaret. Les différentes cuvées ont les noms suivants :

**Révélation fruitée (les fruités de l'année)** est composée de vins agréables, à boire jeune, elle laisse en bouche une sensation de légèreté et de fraîcheur.

**Exaltation corsée (les corsés non boisés)** est composée de vins de moyenne garde, plutôt corsés mais fruités, ils sont le reflet des terroirs et des traditions des vins de Cécile-des-Vignes.

**Quintessence boisée (les boisés)** se distingue par son originalité, les sensations uniques qu'elle procure et sa grande complexité aromatique. La longueur en bouche est impressionnante et remarquablement agréable. Ces 4 cuvées font la fierté et la renommée des vins Cécile des Vignes.

**Gamme vin de pays de cépage.** La récolte 2009 a été de 90 000 hl et pour 2010 on prévoit 80 000 hl, soit une diminution de 10 % due essentiellement à une coulure importante sur les grenaches cépage majoritaire dans les CDR. A la vente le marché de gros représente environ 72 % du CA. La grande distribution représente en-

viron 9 % du CA ; 10 000 hl vendus en bibs et bouteilles. Le caveau (vente directe et expédition) environ 18 % du CA ; 13 000 hl de vins vendus par le caveau. 230 000 bouteilles sont vendus par an par le caveau, en expédition et en CHR, 1 million de bouteilles en grande distribution. La gamme de Bags in box®, toutes appellations confondues pour les 3 couleurs représente 100 000 bibs® vendus par an. L'export représente seulement 1 % du CA.

## De multiples récompenses

Le caveau Cécile-des-Vignes a reçu le trophée du savoir-faire vigneron pour son Côtes du Rhône rosé 2010 «Quintessence boisée» ainsi que le coup de cœur du conseil général. Ce concours est organisé par les Jeunes agriculteurs du Vaucluse et met en avant un vin par catégorie. Le coup de cœur récompense un vin par couleur toutes appellations confondues du Vaucluse. Le Quintessence rosé est vinifié en fûts de chêne et allie les arômes de fruits rouges et agrumes avec le vanillé de la barrique. Ce vin original peut être apprécié avec une viande ou un fromage à pâte molle. Son prix est de 6,10€. La cave avait déjà obtenu ces récompenses en 2008 pour son CDR Révélation fruité rosé 2007.

Les rosés ont obtenu aussi une médaille d'argent pour le CdR rosé Révélation Fruité 2009 au Mondial du Rosé à Cannes 2010. Dans les concours régionaux, plusieurs récompenses : 1 médaille d'argent à Vinsobres pour une cuve Plan de Dieu CdR Villages 2009 (1035 hl), 4 médailles à Avignon, à savoir une en or pour une cuve de CdR rouge 2009 (494 hl), une en argent pour un CdR rouge 2009 (571 hl), une en argent pour une cuvée de Plan de Dieu Village 2009 (1072 hl) et une en bronze pour un CdR rosé (307 hl),

enfin 5 médailles en or à Tulette dont 4 en CdR rouge 2009 (2212 hl) et une pour un CdR Quintessence boisée syrah 2007 (60 hl) en vente au caveau. Confirmation est ainsi faite de l'excellent millésime 2009 et de la belle réussite des Vigneronnés réunis de Ste-Cécile-les-Vignes. Après les 9 médailles obtenues au concours des vins à Orange pour un volume total de 7200 hl, la cave a obtenu 4 nouvelles médailles au concours général agricole de Paris 2010 pour un volume de 2700 hl. Médailles obtenues à Paris en 2010 : 2 médailles d'or pour un CdR rouge 2009 (1030 hl), un CDR rosé 2009 (310 hl) et 2 médailles de bronze pour un CdR rouge 2009 (1050 hl), un CdR rosé 2009 (310 hl).

## Accueillant et efficace

La cave possède un caveau moderne et accueillant. L'année 2009 est restée bonne quant aux résultats du caveau. En effet, malgré la crise économique qui est toujours présente, le chiffre d'affaires du caveau est en légère progression sur le premier semestre 2009 (+1% par rapport à 2008 et +3,5% par rapport à 2007). Pour arriver à un tel résultat, le caveau Cécile-des-Vignes a reçu plus de clients (+8% par rapport à 2008, +16,5% par rapport à 2007) : la communication, les récompenses et la qualité des vins expliquent ces augmentations de clients. Le panier moyen est lui en petite régression alors qu'il était resté stable de 2003 à 2007.



La cave Cécile-des-Vignes a reçu le savoir-faire vigneron et le coup de cœur du conseil général.



La cave Cécile-des-Vignes produit annuellement 110 000 hectolitres (17 000 à sa création en 1936).

## Temps d'animations

Tout au long de l'année le caveau organise des animations, des marchés et dégustations. Deux d'entre elles obtiennent un grand succès en plus de la Fête de la Vigne et du Vin en mai.

**Le Beach Rosé.** L'animation a lieu au mois de juillet. Le parvis de la cave est alors couvert de plage de sable, et vous pouvez y déguster, comme si vous étiez au bord de la mer, les rosés de l'année. Cette année ont été à l'honneur, le CdR rosé Révélation 2009 (médaille d'argent au mondial du rosé de Cannes 2010 et médaille d'or au concours général agricole de Paris 2010) et le CdR rosé Quintessence boisée vinifié en fûts de chêne, trophée du savoir-faire vigneron vauclusien 2010 et coup de cœur du conseil général de Vaucluse.

**Portes ouvertes :** elles se déroulent le deuxième week-end de décembre et accueillent toujours beaucoup de monde. Retrouvez les vins et la Cave de Sainte Cécile sur <http://www.ceciledesvignes.fr>

Cave La  
**COMTADINE**

Puyméras

L'art de changer nos terres en vin



84110 PUYMÉRAS

CÔTEAUX des BARONNIES VENTOUX CÔTES DU RHÔNE PUYMÉRAS

contact@cavelacomtadine.com

Tél 04 90 46 40 78

[www.cavelacomtadine.com](http://www.cavelacomtadine.com)

JEUDI 18 NOVEMBRE 2010

primeur  
2010

Cécile-des-Vignes  
présente ses primeurs 2010



Caveau Cécile des Vignes - Route de Valréas - Sainte Cécile les Vignes - Tél. 04 90 30 79 36