


VITICULTURE / Un court métrage promotionnel de dix minutes sortira bientôt

Un tournage de film à la cave des Vignerons Réunis

 Par Bernard Sorbier
 bsorbier@laprovence-presse.fr

Normalement, d'après les estimations des scénaristes, le directeur de la cave Patrick Conédéra et son adjoint, Jean-Marc Pradinas entre autres, le film promotionnel sur la cave des Vignerons Réunis devrait être prêt pour le mois de mai. Pile pour le Festival de Cannes! Mais bon, aussi bien le sujet que la charte éditoriale ris-

“ Dans l'objectif d'une découverte oeno-touristique, nous allons pouvoir diffuser ce CD sur les foires et les salons pour présenter notre cave et nos vins.”



Les parents d'Arnaud Guillemart sont viticulteurs en Champagne. A la fin de ces études au château de Suze-la-Rousse, il a fait un stage à la cave des vigneron. Et puis... Il y est resté. / PHOTO B.S.

quent de ne pas convenir à ceux qui réalisent la sélection du fameux festival.

En revanche, ceux qui désirent, tout simplement mieux connaître la situation géographique et les particularités du terroir, de la vinification et des cuvées de la cave de Sainte-Cécile pourront y trouver leur compte. Finalement, dans les membres du jury cannois, tout dépend les millésimes, il y a sans doute de nombreux amateurs.

Pour le commercial chargé du marketing et de l'événementiel, Arnaud Guillemart, ce film sera un formidable outil de communication. "Dans l'objectif d'une découverte oeno-touristique, nous allons pouvoir diffuser et distribuer ce CD sur les foires et les salons pour présenter notre cave et nos vins. En dix minutes, nous partons du Vaucluse pour arriver dans notre village puis finalement à la cave. Il y a ensuite des images

sur les vendanges, sur le suivi de la vinification, la fermentation alcoolique, le décuvage manuel, l'analyse en laboratoire... sans oublier la présentation des différentes gammes de nos vins."

Pour l'instant, le film est sans paroles et quelques petits assemblages doivent être faits pour donner de la couleur au produit fini.

Un scénario bien ficelé de dix minutes avec bien entendu un happy end où le vin coulera à flot.

Pour l'instant, le film est sans paroles et quelques petits assemblages doivent être faits pour donner de la couleur au produit fini. Mais le premier jus laisse déjà présa-

ger un bon cru. Comme lorsqu'une vigne est plantée, l'idée du film a mis quelques années avant d'entrer en production. "Cela fait bien cinq ou six ans que nous avons évoqué cette idée pour la première fois. Cette année, nous nous sommes enfin décidés," explique l'œnologue commercial Jean-Marc Pradinas. "La communication est très importante," ajoute le nouveau président Albert Esthève.

Les mois à venir seront consacrés aux finitions de l'événement dont les exemplaires se multiplieront l'été prochain. La société ardéchoise ASA dirigée par Mathieu Vignal doit encore intégrer quelques scènes idoines pour susciter le désir de se désaltérer en rouge, blanc et rosé. Tout cela pour arriver à un film dont les qualificatifs ambitionnent de coller aux noms des différentes gammes : Révélation, Exaltation et Quintessence. ■

UN PEU D'HISTOIRE

Sainte-Cécile-Les-Vignes possède deux caves coopératives. Un cas unique dans le département. Après Cécilia, donc, la cave des Vignerons réunis est née en 1936 par la volonté d'une vingtaine de viticulteurs dont certains n'ont pas hésité à hypothéquer l'ensemble de leur propriété pour que l'emprunt soit possible auprès de la Société Marseillaise. Depuis les premières vinifications du vin à coulé dans les cuves, qui, elles, se sont multipliées. Aujourd'hui la capacité de la cave est de 120 000 hectolitres pour 430 coopérateurs.

LES METTEURS EN SCÈNE

"Nous avons pris un virage en 2000"



Jean-Marc Pradinas œnologue commercial et le directeur, Patrick Conédéra, présentent les trois gammes de la cave.

La direction de la cave en génération. Patrick Conédéra a été nommé à la direction de la cave en 1983. Avant lui, et depuis 1946, il y avait son père.

"Toute ma carrière, j'ai dû faire face à la progression, explique Patrick Conédéra. Il a toujours fallu faire des travaux, des investissements afin d'absorber les entrées toujours croissantes de vendanges. Il y a encore une dizaine d'années, les AOC étaient en progression même si la courbe de la consommation des vins de table baissait. Notre préoccupation était essentiellement de faire du vin. Pour le vendre,

cela n'était pas un problème. La récolte était écoulée dans l'année. Les premiers gros changements ont commencé avec la disparition des maisons de commerce. À partir de 2000, les courbes de table étaient sur la pente descendante. Il a fallu commencer à s'adapter. Mais dans une cave coopérative, il y a toujours un temps un peu plus long d'adaptation." La création du caveau, les nouvelles étiquettes, les cuvées spéciales, la réalisation d'un film... sont des outils pour tenter de s'adapter à la demande des consommateurs qui boivent autrement. ■

LE PRODUCTEUR

Déjà une médaille d'or à Cannes pour le rosé



Albert Esthève dans ces vignes de Sérignan. Les Vignerons Réunis ont des coopérateurs sur une trentaine de communes.

Pour l'année 2008, si la caveau peut afficher une augmentation du chiffre d'affaire de plus de 80 000€ et l'arrivée de 1 000 clients supplémentaires sur le fichier, elle le doit essentiellement à son rosé. "Il est moins corsé et moins coloré. Il répond tout simplement davantage à la demande du consommateur. La médaille d'or que nous avons décrochée au mondial du rosé à Cannes nous a don-

né un grand coup de pouce," avoue le nouveau président Albert Esthève avant d'ajouter: "Le conseil d'administration a voté un budget de 12 000€ supplémentaires qui nous a permis d'ajouter la mention de notre prix sur les panneaux au bord des routes." Cette année, la cave mérite tout à fait de faire son cinéma. Et elle ne s'en prive pas. ■

B.S.

SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 DÉCEMBRE

Les portes du caveau Cécile-des-Vignes seront encore plus ouvertes que d'habitude

En huit ans, depuis la création du caveau Cécile-des-Vignes, la production de la vente de vin à la cave est passé de 5 à 20 %. Encore quelques centilitres dans une barrique mais c'est déjà pas mal. Depuis quelques années, les journées portes ouvertes de décembre, vont dans le sens de la médiatisation de ce lieu. En plus de la découverte des vins, les 4 cuvées Révélation pour les vins fruités de l'année, les 5 corsés de la gamme Exaltation ou encore les 4 boisés Quintessence, les visiteurs pourront déguster des omelettes de truffes, du cassoulet, du foie gras... pour calculer les meilleures associations mets et vin. ■



Sylvie, Katie et Sandrine, ici en train de servir le baron Jean de Guilhermier, font partie des six employés du caveau. / PHOTO B.S.

La Provence mobile

Aujourd'hui dans les mines bollénoises

L'extraction de la pierre a marqué la région. La rédaction itinérante, qui devait le faire hier, descend dans de très anciennes galeries.