



04|05  
 AVRIL  
 2017  
 Aude

**Rencontres nationales**  
 des Vignerons  
 Indépendants de France



[www.vigneron-independant.com](http://www.vigneron-independant.com)



**CASSER LES CODES**

Vision, ambition ou trahison ?



# 4- 5 avril 2017 L'AUDE FIÈRE DE SES AUDACES

## RENCONTRES NATIONALES DANS L'AUDE...

### # POUR ÉCHANGER

Après l'export en 2013, l'œnotourisme en 2014, la commercialisation en 2015, et les terroirs en 2016, les conférences seront tournées vers un thème transversal particulièrement fort et d'actualité: « Casser les codes... vision, ambition ou trahison ? ». Un vigneron peut-il décider de casser les codes habituellement utilisés pour le secteur du vin ? Pour quoi faire ? Comment ? Et quelles sont les conséquences ?



### # POUR DÉCOUVRIR

La fédération départementale de l'Aude, nous fera visiter un terroir particulièrement varié. Avec ses AOC Cabardès et La Clape, Corbières et Fitou, Limoux et sa Blanquette, les crus Malepère et Minervois, mais aussi la Cartagène et les vins doux naturels (Muscat de Rivesaltes, Saint Jean de Minervois).

### # POUR MILITER

Comme chaque année, les Rencontres permettront de montrer aussi bien localement que sur le plan national, la puissance de notre mouvement. Ce temps fort national est un véritable atout pour mieux faire entendre notre voix et faire rayonner le mouvement.

La fédération des Vignerons Indépendants de l'Aude accueillera les Rencontres nationales 2017, au cœur de terroirs qui ont su ouvrir de nouvelles voies très valorisantes. Entre traditions et ruptures : découvertes...

Jean-Marie Fabre, président de la fédération départementale de l'Aude et de la fédération régionale d'Occitanie, se réjouit à l'avance de ces journées autour d'un thème qui s'annonce particulièrement enrichissant. « Notre région viticole a su évoluer en entreprenant des mutations radicales au niveau de la production et de la qualité. Autant de ruptures positives ». Avec la diversité de ses terroirs et de ses climats, l'Aude offre une remarquable palette de vins à découvrir au cours de ces Rencontres. Des crus qui ont évolué vers « la rondeur, la chaleur, les arômes capiteux, une grande souplesse et un goût profond ».

La fédération départementale des Vignerons Indépendants, créée en 1976, a pris une position majeure en jouant la carte de la qualité, devenant un acteur incontournable dans la filière viticole audoise et languedocienne. « Nous regroupons une très grande majorité de vignerons, soit 800 adhérents qui vinifient près de la moitié de la récolte audoise » se réjouit Jean-Marie Fabre.

Il faut dire que les initiatives ont été nombreuses, comme le lancement en 1992 d'un concept innovant : le Palais du vin à Narbonne, superbe vitrine des châteaux et domaines. Ou encore, comme la mise en place en 2006 d'une plateforme de commerce international. À signaler une autre spécificité de la fédération : « elle s'est dotée d'un centre de formation, unique en France, au bénéfice des Vignerons Indépendants et de leurs salariés. Près de 500

personnes sont formées chaque année sur des thèmes très variés » ajoute son président.

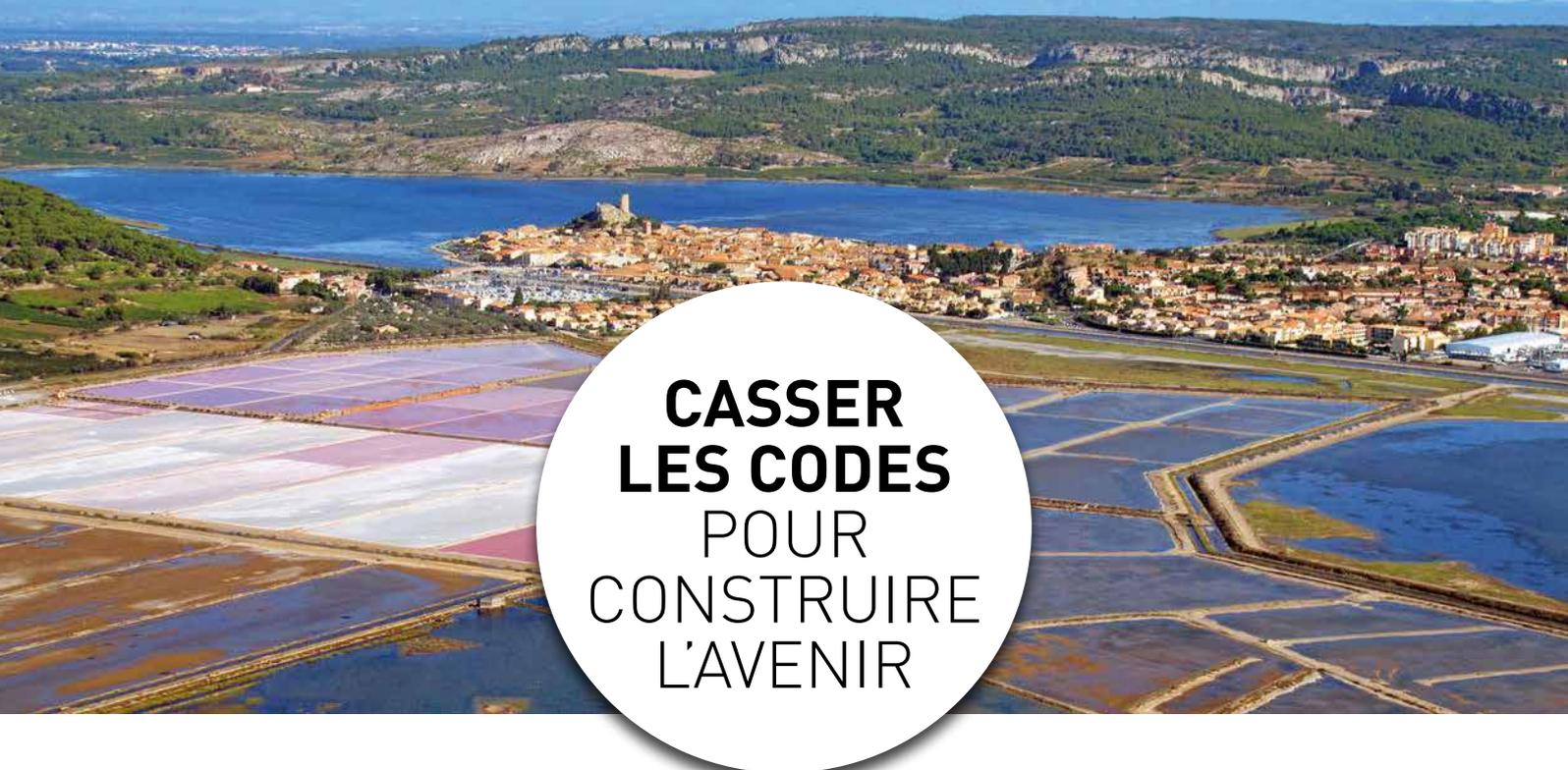
« Nous avons fait le pari d'engager notre famille professionnelle dans le développement économique du département. Ceci afin d'être définitivement reconnus comme les artisans du vin et les garants d'un solide savoir-faire. Nous avons cassé les codes à notre manière, d'où la volonté unanime de proposer ce thème pour les Rencontres 2017 ».

**ANNE DUBOIS DE MONTREYNAUD**  
VICE-PRÉSIDENTE EN CHARGE DES  
RENCONTRES NATIONALES ET MEMBRE  
ACTIVE DE LA SECTION JEUNES



« Une fois encore, ces Rencontres seront l'occasion de prendre du recul et de s'enrichir de l'expérience des autres.

Le nouveau format sur un jour et demi permet de s'échapper plus facilement de son entreprise pour s'immerger dans une vision positive et engranger des solutions concrètes pour l'avenir. « Comme chaque année depuis sa création, la Section Jeunes organisera son temps fort annuel. Nous sommes de plus en plus nombreux à nous retrouver, pour tisser des liens directs et échanger des idées avec des regards très variés. Le thème de cette année est particulièrement intéressant pour les jeunes qui reprennent une exploitation et qui veulent imprimer leur marque, avec des projets nouveaux ».



# CASSER LES CODES POUR CONSTRUIRE L'AVENIR

Les Vignerons Indépendants de France, plus que jamais, doivent être créatifs pour devancer les évolutions des attentes des consommateurs, tout en restant porteurs de traditions ancestrales et de leur savoir-faire artisanal. Un vrai défi.

**L**e thème des Rencontres 2017 a été proposé par le Comité directeur de la fédération départementale de l'Aude. « Il est essentiel pour nos entreprises, il a du sens parce qu'il correspond à une réalité de notre métier qui impose une remise en question permanente » précise son président, Jean-Marie Fabre. « Casser les codes, c'est être visionnaire et ambitieux, mais ce n'est pas forcément tout chambouler. Il faut rester cohérent et en phase avec son environnement. Si l'on va trop loin, cela peut être un frein à la réussite ».

Est-ce qu'en cassant les codes, on peut obtenir des résultats concrets et positifs ? Comment cela peut-il être vécu par les autres ? Ambition ? Vision ? Abandon ? Trahison ?

Jean-Marie Fabre aime à rappeler cette phrase d'un ancien président de l'Aude, « Toute vérité commence par être hérétique ». En effet, la modernité est souvent vécue comme un abandon d'une part de soi. « On



n'est pas obligé de trahir ce qui nous a fait naître, mais l'adaptation est obligatoire. Pour certains, le mot « trahison » a une connotation forte, mais c'est une réalité.

Chaque évolution est une rupture » ajoute le président. « Ainsi, il y a 40 ans, les caves particulières ont su casser les codes dans l'Aude ».

Une chose est sûre, ce thème fort concerne tous les vignobles, il intéresse tout le monde et de plus en plus, il va parler à tous. « En posant sur la table le vécu d'acteurs de tous les horizons, on ouvrira une réflexion très pertinente et très riche, dont chacun pourra s'inspirer. C'est une thématique très ouverte. Il n'y a pas un modèle, mais une multitude en fonction de chaque situation et de chaque personnalité » insiste Jean-Marie Fabre qui considère que ce sera l'occasion de faire passer le message localement : par exemple, pourquoi ne pas casser les codes également au niveau des politiques publiques ?

## THOMAS MONTAGNE

PRÉSIDENT DES VIGNERONS  
INDÉPENDANTS DE FRANCE

« Les Vignerons Indépendants sont des acteurs incontournables du changement. Tout mécanisme de création de valeur impose de la différenciation et des ruptures.



Se différencier oblige à être iconoclaste, ce qui n'empêche pas de rester

attaché à ses racines. Dans cet esprit, la marque collective des Vignerons Indépendants porte un supplément d'âme, d'authenticité, d'artisanat et d'indépendance. En s'appuyant sur ce socle, chaque domaine peut encore mieux se donner plus de liberté pour être plus créatif et casser les codes à sa manière. Notre marque collective est essentielle pour porter nos valeurs et donner à nos vins de la visibilité. ».

# PROGRAMME DES RENCONTRES 2017

Ce programme dense, entremêle tables rondes, visite des domaines et moment de convivialité. Il permet d'approfondir un thème fort et de découvrir un territoire audacieux.

## Lundi 3 avril

**16h : Visite de la ville de Narbonne : « revivez 2500 ans d'histoire »**

RDV devant l'hôtel de ville.  
Durée de la visite: 1h30

**19h : Soirée d'accueil au Palais du Vin de Narbonne**



La ville de Narbonne.

## Mardi 4 avril

**8h15 :** Départ des bus des hôtels

**8h30 : Accueil des participants**  
Théâtre de Narbonne.

**9h : Ouverture des Rencontres**

**9h15 : Conférence « Casser les codes »**

- **David Cobbold** - Journaliste du vin
- **Alain Courbière** - Directeur marketing et développement, division vins et spiritueux, Groupe Autajon
- **Pierre Galinier** - Domaine Clos Canos, Vigneron Indépendant dans l'Aude
- **Jacques-Olivier Pesme** - Directeur, Wine & Spirits Academy
- **Sylvie Brasquies** - Spécialiste des questions de management dans le monde viti-vinicole

- **Régis Maillet** - Directeur Marketing chez Saverglass
- **Yannick BRU** - Ancien international de rugby à XV. Entraîneur de l'équipe de France des avants au côté de Guy Novès.
- **Henri Gualco** - Château Etang des Colombes ; Vigneron Indépendant dans l'Aude
- Cérémonie de remise des **Wilaaw 2016**, le concours des designers d'étiquettes de vins

**12h45 :** Départ des bus vers les circuits

Déjeuners dans les domaines, circuits découvertes dans les vignobles de l'Aude

**18h30 :** Retour des bus vers les hôtels

**19h30 :** départ des bus vers la soirée

**20h : Soirée de Gala** à l'Abbaye Sainte-Marie de Fontfroide

**00h et 1h30 :** Retour des bus vers les hôtels



l'Abbaye Sainte-Marie de Fontfroide.

## Mercredi 5 avril

**8h30 : Accueil des participants**  
au Palais des Congrès de Gruissan

**9h : Conférence**

**« Casser le code, pas le groupe : Vins Pays d'Oc et valorisation par les cépages »**

- **David Cobbold** - Journaliste du vin
- **Jean-Charles Lalaurie** - Domaine Lalaurie ; Vigneron Indépendant dans l'Aude
- **Florence Barthès** - Directrice générale de l'interprofession des Vins Pays d'Oc
- **Jean-Pierre Vanruyskensvelde** - Directeur général de l'IFVV

**L'innovation du flacon WIT®**

- **François Lévy** - Directeur Général Wit France

**La communication digitale**

- **Louise Massaux** - Bloggeuse quillesdefilles.com et fondatrice de Vinorealy

**La marque Vigneron Indépendant**

- **Bertrand Minchin** - Domaines de la Tour Saint-Martin et Claux Delorme, Vice-président en charge de la communication
- **Bruno Jeanbart** - Directeur général adjoint d'Opinion Way

**12h : Clôture des Rencontres**

**12h30 : Déjeuner**

La Cambuse du Saunier, au cœur des salins de Gruissan



Restaurant La Cambuse du Saunier.

# ILS INTERVIENDRONT AUX RENCONTRES



**ALAIN COURBIÈRE**  
DIRECTEUR MARKETING ET  
DÉVELOPPEMENT, DIVISION VINS  
ET SPIRITUEUX, GROUPE AUTAJON

## Il faut casser les codes !

En auditant plus de 200 exploitations sur leur approche marketing, j'ai pu mesurer l'importance du rôle des vignerons. Ils ont quelque part une responsabilité collective de l'innovation. C'est grâce à leur créativité que la France restera en tête dans ce secteur. Un produit de luxe doit s'inscrire dans la création et non pas suivre les modes. Les réussites ont souvent commencé par ressembler à des trahisons. Aussi, il ne faut pas avoir peur de se remettre en question et d'oser.

Pour accompagner les Rencontres, nous avons lancé un concours, le Wilaaw (Wine Label Autajon Awards), en proposant aux designers d'habiller des bouteilles, sans aucune contrainte, de casser en toute liberté les codes. 50 projets sur les 300 reçus ont été sélectionnés et seront soumis au vote de groupes de vignerons et de professionnels du vin dans cinq vignobles différents. Les meilleurs projets seront présentés aux Rencontres.

➕ **Alain Courbière interviendra mardi 4 avril au matin**



**JACQUES-OLIVIER PESME**  
DIRECTEUR,  
WINE & SPIRITS ACADEMY

## Innover : un avantage concurrentiel

Une innovation qui réussit une percée confère un véritable avantage concurrentiel. Sur un marché ouvert, on peut casser les codes, en prenant toutefois quelques précautions. Il est d'abord essentiel de s'assurer de la création d'une valeur ajoutée pour le vigneron, pour le client et/ou pour le consommateur. Sachant qu'une stratégie de rupture doit toujours être vue comme bénéfique. Ensuite, il faut savoir que l'innovation de marché (une innovation qui permet de s'adapter au marché tels que les nouveaux modes de consommation) est tout aussi intéressante que l'innovation produit, même si elle est moins visible. Enfin, dans le vin, dans la très grande majorité des cas, les stratégies gagnantes sont des stratégies collectives. Oui, on peut casser les codes. Mais, il faut le faire en respectant les bons usages de la « famille » à laquelle on appartient. Casser les codes, pas le groupe.

➕ **Jacques-Olivier Pesme interviendra mardi 4 avril au matin**



**PIERRE GALINIER**  
DOMAINE DE CANOS,  
VIGNERON INDÉPENDANT  
DANS L'AUDE

## Il a osé le rosé !

Dans une appellation Corbières produisant majoritairement du vin rouge, mon père a été l'un des premiers à tester le rosé, obtenant une médaille à Mâcon. Depuis 1986, nous avons choisi de développer ce créneau en plusieurs étapes, avec une série d'investissements au niveau des pressoirs et du chai. Ce sont les clients qui ont fait progressivement la réputation de nos produits, peu habituels dans ce terroir.

Autre rupture, en 2000, nous sommes passés à la vente en bouteille, devenant acteur dans le domaine commercial. Nous avons d'abord ciblé l'export parce qu'il nous permettait de vendre plus vite. Depuis, nous avons rééquilibré en développant le marché français. Le défi maintenant est d'arriver à vendre du rosé en toutes saisons.

Nous avons cassé les codes, mais en le faisant peu à peu et en investissant au fur et à mesure dans la qualité.

➕ **Pierre Galinier interviendra mardi 4 avril au matin**

# LES CIRCUITS DÉCOUVERTE

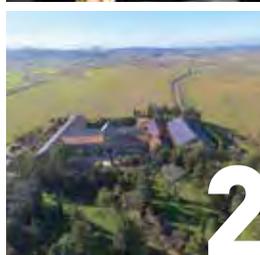
Partons à la rencontre de ces hommes et femmes  
qui ont porté les évolutions  
au sein de ce vignoble riche en caractère.

## CHÂTEAU LE BOUÏS

Le domaine niché au cœur de la Clape, entre mer, terre et vignes est un havre de paix. Propriétaire depuis 2009, Frédérique Olivié continue à écrire les pages de ce lieu témoin de 300 ans d'histoire de vie vigneronne.

Bien plus qu'un lieu et qu'un domaine à ses yeux, Frédérique Olivié façonne chaque jour son diamant brut en véritable destination œnotouristique, un lieu de partage et d'échange accessible à tous.

[www.chateaubouis.fr](http://www.chateaubouis.fr)



## CHÂTEAU LA BASTIDE

Mme Nan Ping Gao vous accueillera et partagera avec vous sa passion du vin, son choix d'investir en Languedoc Roussillon et sa vision du marché chinois.

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

## DOMAINE LALaurIE

Jean Charles et Catherine Lalaurie représentent la 9<sup>e</sup> génération à la tête de ce vignoble de 50 ha. Depuis 2007, la 10<sup>e</sup> génération est à pied d'œuvre. Vous découvrirez le travail d'Audrey et de Camille pour des vins plus ronds, des packagings plus modernes et féminins tout en s'appuyant sur les valeurs sûres que sont les vins de cépages invités depuis 30 ans par le patriarce.

[www.domaine-lalaurie.com](http://www.domaine-lalaurie.com)



## CHÂTEAU DE PARAZA

Situé en Minervois, surplombant le site exceptionnel du canal du midi, le Château de Paraza revit depuis 2005 sous l'impulsion de la famille Danglas. Les trois enfants, Matthieu, Antoine, et enfin la petite dernière, Lucile vous présenteront le travail qu'ils ont réalisé pour rénover le vignoble, les bâtiments historiques ainsi que la gamme de vin.

[www.chateau-de-paraza.fr](http://www.chateau-de-paraza.fr)

## CHÂTEAU DE LASTOURS

Le Château de Lastours est la propriété de la Famille Allard depuis 2004, qui a déployé énergie et passion pour valoriser et exploiter ce terroir exceptionnel. Un objectif : créer de grands vins et développer l'œnotourisme dans un cadre hors du commun. Le Domaine du Château de Lastours s'étend sur plus de 850 hectares de collines escarpées et de canyons profonds, au milieu duquel s'épanouit un vignoble en terrasses d'une centaine d'hectares.

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



« CASSER LES CODES, C'EST OSER,  
C'EST ENTREPRENDRE, C'EST  
AVOIR DE LAUDACE QUAND TOUT  
LE MONDE PENSE QUE VOUS ÊTES  
FOUS! DES VIGNERONS VOUS  
OUVRENT LES PORTES DE LEUR  
FOLLE RÉUSSITE ! »



A la découverte de Gruissan mercredi 5 avril.

## VOUS LOGEZ À L'HÔTEL ? PRENEZ LES NAVETTES

Laissez votre voiture au parking ! Des navettes desserviront gratuitement vos hôtels, les lieux de conférences, les visites et le dîner de gala.

### HÔTELS < Desservis par les navettes.

#### ■ HÔTEL NOVOTEL

130 rue de l'hôtellerie  
11 100 Narbonne

Tél. : 04 68 42 72 02  
Mail : h0412-sb@accor.com

**Chambre single : 120 € / nuit  
avec petit déjeuner**  
**Chambre double : 132 € / nuit  
avec petit déjeuner**  
**Précisez le code : Vigneron  
Indépendant**

#### ■ HÔTEL CAMPANILE 3\*

ZI de plaisance  
30 rue des ratacas  
11 100 Narbonne

Tél. : 04 68 33 24 40  
Mail : narbonne@campanile.fr

**Chambres autour de 80 € / nuit  
+ 10,20 € le petit-déjeuner**

#### ■ B AND B HÔTEL

Z.I. de plaisance  
rue d'Espagne  
11 100 Narbonne

Tél. : 08 92 70 75 49  
Contact : M. Porteglio  
Mail : bb\_4700@hotelbb.com

**Chambre : 44 € / nuit  
+ 7 € petit-déjeuner**

#### ■ HÔTEL IBIS

159 rue de l'Hôtellerie,  
Quartier Plaisance - RN9,  
11100 Narbonne

Tél. : 04 68 41 14 41  
mail : h0671@accor.com

**Chambre : 89 € / nuit  
+ 9,90 € le petit déjeuner**

## COMMENT S'INSCRIRE AUX RENCONTRES

Remplir et renvoyer le bulletin  
d'inscription joint au magazine,  
accompagné du règlement par chèque  
avant le 15 mars 2017.

Consulter le programme et télécharger  
le bulletin d'inscription sur :  
[www.vigneron-independant.com](http://www.vigneron-independant.com)  
rubrique le syndicat

Pour toutes vos questions sur les  
inscriptions, contactez Laurence  
Allouche au 01 53 66 33 07

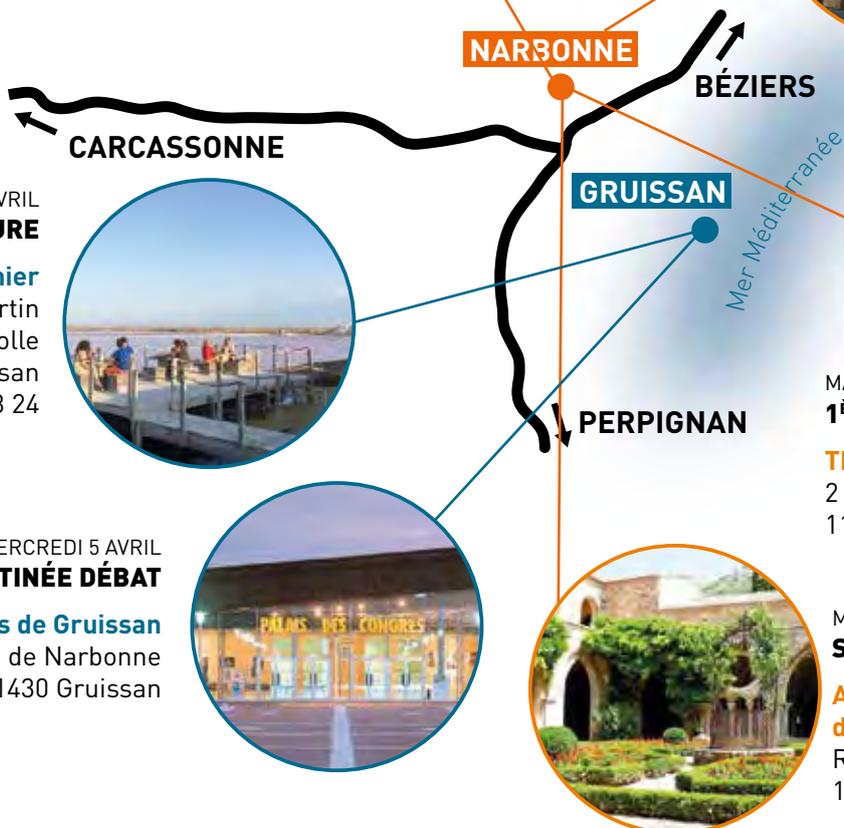
# INFOS PRATIQUES

LUNDI 3 AVRIL  
**SOIRÉE D'ACCUEIL**

**Palais du vin de Narbonne**  
68 avenue du Général Leclerc  
11100 Narbonne

LUNDI 3 AVRIL  
**VISITE DE NARBONNE**

**Hôtel de ville**  
Place de l'Hôtel de ville,  
11100 Narbonne



**NARBONNE**

**BÉZIERS**

**GRUISSAN**

**CARCASSONNE**

**PERPIGNAN**

Mer Méditerranée



MARDI 4 AVRIL  
**1<sup>ÈRE</sup> MATINÉE DÉBAT**

**Théâtre de Narbonne**  
2 avenue Maître Hubert Mouly  
11100 Narbonne

MERCREDI 5 AVRIL  
**DÉJEUNER DE CLÔTURE**

**La Cambuse du Saunier**  
Le Salin de l'île Saint-Martin  
Route de l'Ayrolle  
11430 Gruissan  
Tél.: 04 84 25 13 24



MERCREDI 5 AVRIL  
**2<sup>e</sup> MATINÉE DÉBAT**

**Palais de congrès de Gruissan**  
13 avenue de Narbonne  
11430 Gruissan



MARDI 4 AVRIL  
**SOIRÉE DE GALA**

**Abbaye Sainte-Marie de Fontfroide**  
Route Départementale 613  
11100 Narbonne



**PARTENAIRES** Ils accompagnent les Rencontres nationales.

**BUCHER**  
vaslin

**soufflet**  
VIGNE

**BERTHOUD**

**Autajon**  
ETIQUETTES

**R** RAMONDIN

**CLUB**  
PARTENAIRES  
vigneron  
indépendant

**PELLENC** — Crédit Mutuel —

**SAVERGLASS**

**ANCIBAUD**  
DEROME  
SPECIALISTES

**Capma**  
& Capmi  
membres & associés de l'IN

**DIAM**  
Le gardien des arômes

**GEODIS**

**OENODIN**  
LA SOLUTION ZÉRO ACCI

**GEMSTAB**  
VINS MAÎTRISÉS, SERVICE ASSURÉ

**CIC**

**ISAGRI**  
Le technicien à portée de main

**Groupama**  
ASSURANCE-CAROT  
& CAUTION

**syngenta**