



Les Collines du Bourdic

DOSSIER DE PRESSE

jeudi 29 mars 2018



1928 - 2018

MILLÉSIMES

VIGNERONS DEPUIS 90 ANS





Communiqué de presse
29 mars 2018

Les Collines du Bourdic 90 MILLÉSIMES ET DES PROJETS

Pour ses 90 ans, la cave des Collines du Bourdic crée une cuvée d'exception et dévoile ses axes de développement : international, ventes en conditionné et installation de jeunes vignerons.

Résultat de sa montée en gamme constante, la cave des Collines du Bourdic vient de remporter 8 médailles d'or au concours général agricole de Paris (24 février 2018).

Pour célébrer son anniversaire, la cave coopérative propose aussi un programme de festivités : balade et dégustation le 9 juin ; brasucade et dégustation le 19 juillet ; son et lumière le 2 août ; festival primeur le 21 octobre.

Le vignoble des Collines du Bourdic s'étend sur 1800 hectares sous les appellations Gard (IGP), Pays d'Oc (IGP) et Duché d'Uzès (AOP). Son terroir se distingue par un micro-climat exceptionnel. Ses plaines et coteaux baignés par le soleil méditerranéen se ressourcent à proximité du piémont cévenol, ce qui donne aux vins des Collines du Bourdic leur spécificité : une belle fraîcheur. D'autres éléments contribuent à l'élaboration de vins de qualité : une sélection parcellaire minutieuse, des cahiers des charges rigoureux, des vendanges effectuées à maturité optimale et un outil de vinification performant qui permet de magnifier le travail des vignerons. La qualité constante des vins des Collines du Bourdic se traduit par de belles récompenses chaque année.

Aujourd'hui, 140 personnes - vignerons et salariés - sont réunies au sein de la cave coopérative. Ensemble, elles réalisent un CA de 14M€ dont 10% à l'export. Les vins des Collines du Bourdic sont commercialisés en vrac au négoce et en conditionné : bouteilles et bag-in-box. Une cuvée bio enrichit l'offre depuis 5 ans.



Contact presse :

Esprit Média

Andrée - Tél. +33 (0)6 08 49 63 34

presse@espritmedia.fr

Actipolis A3 - 83 rue André-le-Nôtre - 30900 Nîmes - France



SOMMAIRE

90 millésimes

- *Secret de cave* : une cuvée d'exceptionp.04
- un programme de festivités..... p.05

La cave des Collines du Bourdic : ses projets

- renforcement à l'international..... p.06
- développement des ventes en bouteilles..... p.06
- installation de jeunes vignerons..... p.06

La cave des Collines du Bourdic : ses spécificités

- un terroir d'exception..... p.07
- un esprit visionnaire p.08
- vers la viticulture de demain..... p.09

La cave des Collines du Bourdic

- en cépages..... p.10
- en distinctions p.11
- en chiffres..... p.12
- en dates..... p.13
- en photos p.14
- en pratique..... p.15



90 MILLÉSIMES :

Secret de cave, une cuvée d'exception

Créée à l'occasion du 90^e millésimes des Collines du Bourdic, " *Secret de Cave* " est une libre composition qui met en exergue l'assemblage le plus harmonieux du millésime.

Pour l'édition 2018 , " *Secret de Cave* " marie deux cépages : cabernet-sauvignon et marselan. Ce vin rouge est vieilli 18 mois en fût de chêne français haut de gamme. Cette cuvée d'exception a été mûrement pensée : parcelles sélectionnées, raisins vendangés à maturité optimale et rendement limité à 45 hl/ha.



90 MILLÉSIMES :

une année de festivités

Pour leurs 90 ans, les Collines du Bourdic proposent un programme anniversaire dont le point d'orgue est le son et lumière du 2 août 2018.



9 juin 2018 : les Collinades

Balade de 2 heures dans le vignoble, commentée par les vigneronnes, avec pauses dégustation. Visite des chais. Créations artistiques sur le sentier. 5 euros : visite guidée, dégustations et verre " 90 millésimes " compris. Marché fermier. Premier départ : 17h30, au caveau de Bourdic. Sur inscription.



19 juillet 2018 : Alliances gourmandes

Dégustation de vins et brasucade de moules au feu de bois. 5 euros : ambiance musicale, dégustations et verre " 90 millésimes " compris. À partir de 19h, au caveau de Saint-Maximin.

2 août 2018 : Son et lumière

Mise en lumière des caves. Projections dynamiques grand format et animations sonores et visuelles. Bar à vin, animations musicales, expositions et possibilité de restauration sur place. Entrée : 10 euros : spectacle, verre " 90 millésimes " et dégustation compris pour les adultes. 5 euros pour les moins de 18 ans, gratuit pour les moins de 12 ans.

À partir de 19h, à la cave des Collines du Bourdic.

Sur inscription, à partir de juin 2018.

21 octobre 2018 : festival primeur

Dégustation de vins primeurs, castagnade (marrons d'Olargues grillés).

5 euros : concert, dégustations et verre " 90 millésimes " compris.

À partir de 14h au Caveau de Bourdic, avec visite des chais.



ses projets

Renforcement à l'international, développement de la vente en bouteille et installation de jeunes vigneronnes : tous les projets des Collines du Bourdic ont pour objectif la pérennité de la cave coopérative.

Renforcement à l'international

Les vins des Collines du Bourdic sont déjà présents sur 3 continents : Europe, Asie, Amérique du Nord. L'objectif de la cave est de doubler le volume à l'international d'ici 3 ans. L'embauche d'un commercial export dès le printemps 2018 va permettre d'intensifier le développement sur ces trois continents.



Développement du conditionné

La cave des Collines du Bourdic souhaite développer ses ventes en conditionné, sur chacun de ses circuits de distribution : export, circuit traditionnel (CHR), grande distribution, caveaux, vente à distance. Le conditionné représente aujourd'hui 15% du volume. L'objectif à 3 ans est de 20%.

Aujourd'hui, les vins des Collines du Bourdic se déclinent en 5 marques dont 1 vin bio "à l'origine"* et 1 cuvée haut de gamme "Secret de Cave".

Installation de jeunes vigneronnes

Les Collines du Bourdic s'inscrivent dans l'avenir. La cave prévoit d'accompagner 9 jeunes vigneronnes supplémentaires dans les 3 ans à venir ; 9 autres ont déjà rejoint la cave ces 3 dernières années. L'arrivée de ces nouveaux coopérateurs se traduit par l'élargissement du vignoble : +12,5% de la superficie en 4 ans.

La bonne gestion de la cave génère des revenus rémunérateurs pour les vigneronnes, ce qui encourage l'installation de jeunes. L'objectif de la cave est d'installer cette nouvelle génération dans la durée et de lui permettre d'avoir une réelle vision de son avenir. À ce titre, même s'ils n'ont pas de voix délibératives, les jeunes coopérateurs sont toujours conviés aux conseils d'administration de la cave.

* médaille d'or au concours général de Paris le 24 février 2018



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

ses spécificités

Un terroir d'exception

Le terroir des Collines du Bourdic impose la qualité. Le vignoble bénéficie d'un micro-climat exceptionnel : le soleil méditerranéen et la fraîcheur des proches Cévennes.

Cette situation favorise de grandes amplitudes de température, notamment l'été. La plante vit : elle transpire dans la journée mais se ressource la nuit. C'est ce qui donne aux vins des Collines du Bourdic leur spécificité : une belle fraîcheur.

Le vignoble s'étend sur 1 800 hectares. Cette superficie présente un intérêt majeur : des sols variés pour des vins variés. Les Collines du Bourdic effectuent une sélection parcellaire minutieuse qui se traduit par l'élaboration de cuvées de caractère.



Les pieds de vigne des Collines du Bourdic prennent racines sur l'IGP Pays d'OC et l'AOP Duché d'Uzès.

La cave des Collines du Bourdic est le premier producteur de l'AOP Duché d'Uzès.



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

un esprit visionnaire

Les Collines du Bourdic sont précurseurs dans l'implantation de nouveaux cépages, l'installation d'un outil de vinification de pointe et l'embauche de personnel diplômé et qualifié.

Précurseurs dans l'implantation de nouveaux cépages

Entre 1970 et 1980, les Collines du Bourdic font partie des premiers vigneron à remplacer hybrides et cépages productifs par des cépages améliorateurs : **cabernet-sauvignon, syrah...** Au total, 70% du vignoble sont ré-encépagés.

Le **merlot** est introduit dans le vignoble au début des années 80.

En 1993, les vigneron des Collines du Bourdic sont pionniers dans l'introduction, la culture et la vinification du **viognier** en Languedoc-Roussillon.

En 2010, les Collines du Bourdic sont parmi les premiers vigneron à planter du **gewurztraminer** dans la région.



Précurseurs dans l'installation d'un outil de vinification de pointe

Dès 1982, les Collines du Bourdic sont l'une des premières caves coopératives du Gard à investir fortement (10 M€) dans un outil de vinification performant. Des investissements conséquents sont renouvelés à plusieurs reprises, dont 4 M€ ces 10 dernières années.

Aujourd'hui, les Collines du Bourdic bénéficient d'un site de vinification unique qui permet de réceptionner la vendange au fur et à mesure de sa maturité et/ou de la rentrer rapidement en cas d'aléas climatiques. L'outil de vinification permet de conjuguer volume et qualité grâce à un système automatisé d'affectation des raisins par cuvée dès leur réception.

Première cave à intégrer un ingénieur en agriculture

En 1994, les Collines du Bourdic sont l'une des premières caves coopératives du Gard à embaucher un ingénieur Agri. Au fil des ans, techniciens, œnologues et ingénieurs rejoignent la cave.



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

vers la viticulture de demain

Réflexion environnementale, réalisation d'essais, vinifications pilotes : **les Collines du Bourdic ont le regard tourné vers demain.**



Une réflexion environnementale

Respectueux de leur environnement, les vignerons des Collines du Bourdic pratiquent depuis plusieurs années la viticulture raisonnée. Depuis 3 ans, cette approche s'est intensifiée avec l'embauche d'une technicienne vignoble et un travail mené en partenariat avec la chambre d'agriculture pour maîtriser les intrants.

Aujourd'hui, certains coopérateurs s'engagent dans la charte Terra Vitis pour amener la cave encore plus loin dans sa réflexion environnementale.

Depuis 5 ans, les Collines du Bourdic proposent un vin biologique : "*à l'origine*"*. La cave a accompagné le vigneron qui a choisi de s'engager dans cette démarche en lui assurant un revenu motivant pendant ses 3 années de reconversion.

Partenaire en recherche et développement

La cave des Collines du Bourdic est partenaire de différentes structures pour la réalisation d'essais : chambre d'agriculture, institut français de la vigne (IFV), institut coopératif du vin (ICV), INRA...

Par exemple, la cuvée *Eclat de Saphir* est le résultat d'un essai mené en partenariat avec l'ICV pour élaborer un vin blanc plus généreux en arômes. La mise en œuvre a demandé une parfaite maîtrise technique : macération sur bourbes et régulation thermique.

* médaille d'or au concours général de Paris le 24 février 2018



en cépages

Les Collines du Bourdic cultivent aujourd'hui 18 cépages sur 1800 hectares. La cave propose 18 vins de cépage et 17 vins d'assemblage.

Cépage	Surface en hectares
merlot.....	434
cabernet-sauvignon.....	264
syrah.....	258
grenache noir.....	234
chardonnay.....	179
viognier.....	86
sauvignon.....	80
marselan.....	78
petit verdot.....	24
roussane.....	22
grenache blanc.....	22
carignan.....	18
gewurztraminer.....	14
cinsault.....	13
alicante.....	11
nielluccio noir.....	8
muscat petits grains.....	8
cabernet franc.....	4
Total général.....	1757



Aujourd'hui, très peu de caves en France peuvent allier qualité et volume sur le cépage viognier. Les Collines du Bourdic le décline en mono cépage, en assemblage, en sec, en doux et en bulle selon une méthode traditionnelle.



en distinctions

La cave des Collines du Bourdic vient de remporter 8 médailles d'or à l'édition 2018 (24 février 2018) du concours général agricole de Paris. Chaque année, les vins des Collines du Bourdic sont récompensés pour leur qualité par plusieurs grandes références.



Guide Hachette

Les Collines du Bourdic sont régulièrement citées dans le guide Hachette. Le Prestige blanc 2015 a notamment obtenu 3 étoiles et le coup de cœur, à savoir la note optimale du guide.

Chardonnay du monde

Le Prestige Blanc 2015 a été couronné d'argent en 2016 au concours international des Chardonnay du monde.

Concours général agricole de Paris : 8 médailles d'or en 2018

Depuis 30 ans (millésime 1987), les Collines du Bourdic ont toujours été récompensées au concours général agricole de Paris^[1]. Pour l'édition 2018, 8 cuvées sont médaillées d'or :

- vin biologique rouge : " à l'origine ", 2017
- IGP Pays d'Oc : Syrah Rouge 2017, Merlot Rouge Sélection 2017, Merlot Rouge Tradition 2017, Syrah Rosé 2017, Eclat de Gris 2017, Viognier 2017, Muscat Petits-Grains 2017

La cave reçoit par ailleurs 2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze en 2018.

D'autres belles récompenses

Les Collines du Bourdic obtiennent régulièrement des récompenses : concours des grands vins du Languedoc Roussillon, Vinalies nationales, concours des grands vins de Mâcon réservé aux AOP et concours mondial des vins Féminalise.

Sur de belles tables

Les vins des Collines du Bourdic sont proposés par le chef étoilé Christian Peyre du Domaine de Bournissac et par d'autres belles tables régionales et nationales.

À l'Élysée

En 2004, la cuvée Racine a été servie à l'Élysée pour la traditionnelle Garden Party du 14 juillet.

² sauf en 2012



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

en chiffres

Des personnes :

140 personnes :

108 vignerons
et 32 salariés

12 communes

Des vignes :

1 800 hectares



« On ne peut pas mettre un visage sur les Collines de Bourdic. Il y a des épaules », explique joliment Gérard Bancillon, son président.

Des vins :

120 000 hectolitres de vin produits par an, 60% de rouge, 20% de blanc et 20% de rosé

85% sont destinés au négoce et 15% conditionnés en bouteilles et bib³

1 200 000 bouteilles ou « cols » / an

140 000 « bib » / an

35 références

Capacité de la cuverie de la cave : 240 000 hectolitres

5 marques : Bourdic, Terre Eulalie, Héritage, Grenandise, Original Bourdic

1 vin bio : " à l'origine "

2 caveaux : Bourdic et Saint-Maximin

1 e-boutique

Des résultats

CA : 14 M€

10% à l'international

17% en vente de proximité aux caveaux

Des vins commercialisés sur 3 continents :

Europe, Asie, Amérique du Nord.

Des investissements

4M€ sur les 10 dernières années

Un rythme identique sur l'année à venir (en moyenne 400 K€/an) : renouvellement du chais à barrique, construction d'un hangar...

³ bag in box



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

en dates

1928 :

création de la cave coopérative intercommunale de Bourdic

1929 :

première récolte

1970 à 1990 :

70% du terroir sont ré-encépagés
agrandissement de la cave

1985 :

première mise en bouteille (cabernet-sauvignon)

1987 :

la cave coopérative intercommunale de Bourdic devient
« Les Collines du Bourdic »

1996 :

rapprochement avec la cave de Saint-Maximin
ouverture du caveau de Saint-Maximin

1997 :

un nouveau caveau de vente à Bourdic

1998 à 2003 :

installation d'un nouvel atelier de vinification
et de quais de réception modernes et performants à Bourdic
[10 millions d'€]
mise en place d'une sélection parcellaire rigoureuse

2008 :

engagement dans la viticulture raisonnée
segmentation de la gamme et création des marques

2013 :

création de la cuvée " *à l'origine* " : vin biologique

2018 :

création de la cuvée haut de gamme : " *Secret de cave* "



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

en photos

Photos en libre téléchargement sur :

www.esprit-media.com/photos-relations-presse-3

Mot de passe : **bourdic**



LA CAVE DES COLLINES DU BOURDIC

en pratique



La cave :

Les Collines du Bourdic - 30190 Bourdic - France
Tél. 33(0)4 66 81 20 82 - contact@bourdic.fr

Le caveau de Bourdic - ouvert 7j/7 en saison

30190 Bourdic - 8 km d'Uzès dir. Anduze
Coord. GPS : N 43° 59'11.845-E 4° 20'05.213
Tél. 04 66 81 20 82 - contact@bourdic.fr

Le caveau de Saint-Maximin - ouvert 7j/7 en saison

2 Chemin de Férigoulières - 30700 Saint Maximin
4 km d'Uzès dir. Avignon - 5 mn du Pont du Gard
Coord. GPS : N 43°99'37.246-E 4° 45'06.317
Tél. 04 66 22 14 09 - contact@bourdic.fr

