





DOSSIER DE PRESSE 2021

Cuttives ensemble notse avenis



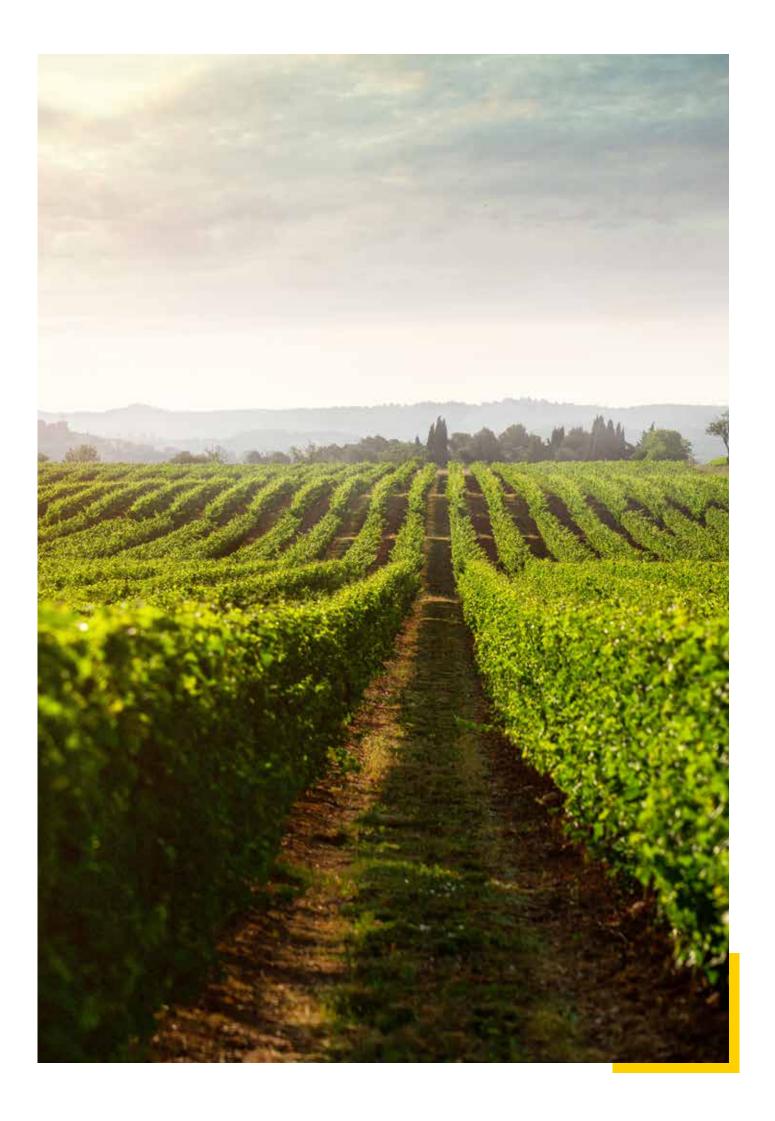
14 Juillet au Comptoir de la Cifé à Carcassonne

4



••••••

- Un pour tous et tous unis pour l'avenir
- 8 Nouvelle présidence, nouvelles ambitions
- Responsabilité sociale et environnementale
 - **22** Rayonnement régional
 - **28** Les vins Foncalieu



Un pour tous et tous unis pour l'avenir

Soudés par les valeurs de la coopération depuis leur création, les vignerons du groupe Foncalieu le sont aussi par la volonté de sublimer leurs terroirs, la recherche de l'excellence et de l'authenticité. Avec le développement durable pour moteur!

Plus d'un demi siècle et toujours aussi entreprenants! Nés en 1967 à Arzens dans l'Aude, les Vignobles Foncalieu sont devenus l'un des opérateurs viticoles les plus importants du Sud de la France. L'union faisant la force, ils regroupent aujourd'hui les Celliers du Nouveau Monde à Puichéric, les Vignerons de la Cité de Carcassonne, les Vignerons du Pays d'Ensérune près de Béziers et, plus récemment, la cave de La Redorte & Castelnau d'Aude, et celle des vignerons de Montagnac dans l'Hérault.

Éventail de terroirs

Dans la corbeille de ces différents mariages, trois AOP et un florilège de quatre IGP invitent les vignerons à pianoter avec une trentaine de cépages, sur un terroir exceptionnel de 7850ha de vignes. Des balcons de l'Aude, fameux coteaux du Minervois exposés plein sud, aux sols calcaires pierreux des Corbières en passant par les terres rouges de Cazedarnes en Saint-Chinian, ou les terres profondes des bords de la Méditerranée, cette mosaïque est à l'origine d'une gamme de vins plaisir ou d'exception, répondant au goût consommateurs.

Qualité et RSE

Si bien que la signature « Les Vignobles Foncalieu », fait aujourd'hui partie des 50 marques de vins les plus reconnues dans le monde. Un succès amplement mérité pour les 1251 vignerons qui continuent à écrire l'histoire de ce fleuron viticole. En ligne de mire : les rosés, les vins responsables, d'accélérateur Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE), digitalisation, l'innovation au vignoble et dans le packaging.

Mouvelle psésidence nouvelles ambitions

Interview à Jean-Marie Cassignol, président du Conseil d'Administration des Vignobles Foncalieu depuis décembre 2020.

« Notre dimension coopérative reste un atout majeur »

Quel regard portez-vous sur le chemin parcouru par votre entreprise ?

Fort d'un ADN fondé sur la connaissance des marchés et des attentes de ses clients, Foncalieu a su à la fois tenir le cap face aux nombreux aléas qu'a connu notre région viticole et développer une stratégie de différenciation axée sur la premiumisation. Si ce choix n'a pas été facile, il nous offre aujourd'hui un avantage concurrentiel : celui de nous démarquer à travers une offre large et hiérarchisée, symbole de la richesse de nos terroirs et du travail réalisé durant plus de cinquante ans par nos équipes et nos adhérents

Président élu en décembre 2020, quelles vont-être vos priorités ?

Il nous reste de nombreux défis à relever notamment celui de répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux. L'accélération de notre démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) figure donc au nombre de mes priorités, autour d'un triple objectif : intégrer la protection de notre environnement, de notre terroir grâce aux référentiels Bio et HVE, partager la valorisation obtenue entre les différents acteurs de groupe et engager nos partenaires et nos clients vers des pratiques plus

durables. Une autre ambition m'anime : maintenir notre capacité d'innovation et rester à l'écoute de nos clients pour valoriser notre production afin d'accomplir notre mission première : le développement de notre union et par la même de notre tissu rural.

Comment Foncalieu peut-il continuer à tirer son épingle du jeu dans les années à venir ?

Au delà d'une vision des marchés qui nous permet d'adapter sans cesse notre outil de production et de vinification, notre dimension coopérative reste un atout majeur. Au sein de Foncalieu, les vignerons sont décisionnaires et gardent la maîtrise de leur outil. Comme ils sont nombreux, les mobiliser sur des questions telles que le développement durable demande un peu de temps mais une fois la locomotive en marche, elle fonce en entraînant partenaires et fournisseurs! C'est grâce à cette force de frappe que Foncalieu a toujours su anticiper, expérimenter et durer dans un esprit vertueux. Car la préservation du modèle coopératif favorise aussi la transmission des exploitations et l'avenir de la viticulture...



#LIVEYOURMOMENT



FONCALIEU



Trois fers de lance pour la conquête des marchés Une soif croissante pour les vins responsables, les rosés de qualité et les nouveaux contenants : les consommateurs trouvent un parfait écho à leurs attentes grâce aux Vignobles Foncalieu.

Produc'action

Petit à petit, le cercle des vins durables produits par les Vignobles Foncalieu s'élargit, au diapason de leur stratégie. N'ont-ils pas obtenu la note exceptionnelle de 13,2 sur 20 suite à l'audit mené par Coop de France sur leur projet RSE ? Cette responsabilité fameuse des entreprises prend en compte les enjeux environnementaux, économiques et éthiques de leurs activités. Pour les relever, les Vignobles Foncalieu actionnent chaque levier : le tiers du vignoble est aujourd'hui certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3, 4 500 hl certifiés bio vont entrer en production en 2021, la quantité de SO2 dans les vins ne cesse de diminuer et la plupart des cuvées sont désormais certifiées Eve Vegan. Ce qui signifie qu'aucune substance d'origine animale n'entre dans l'étape de clarification du vin.

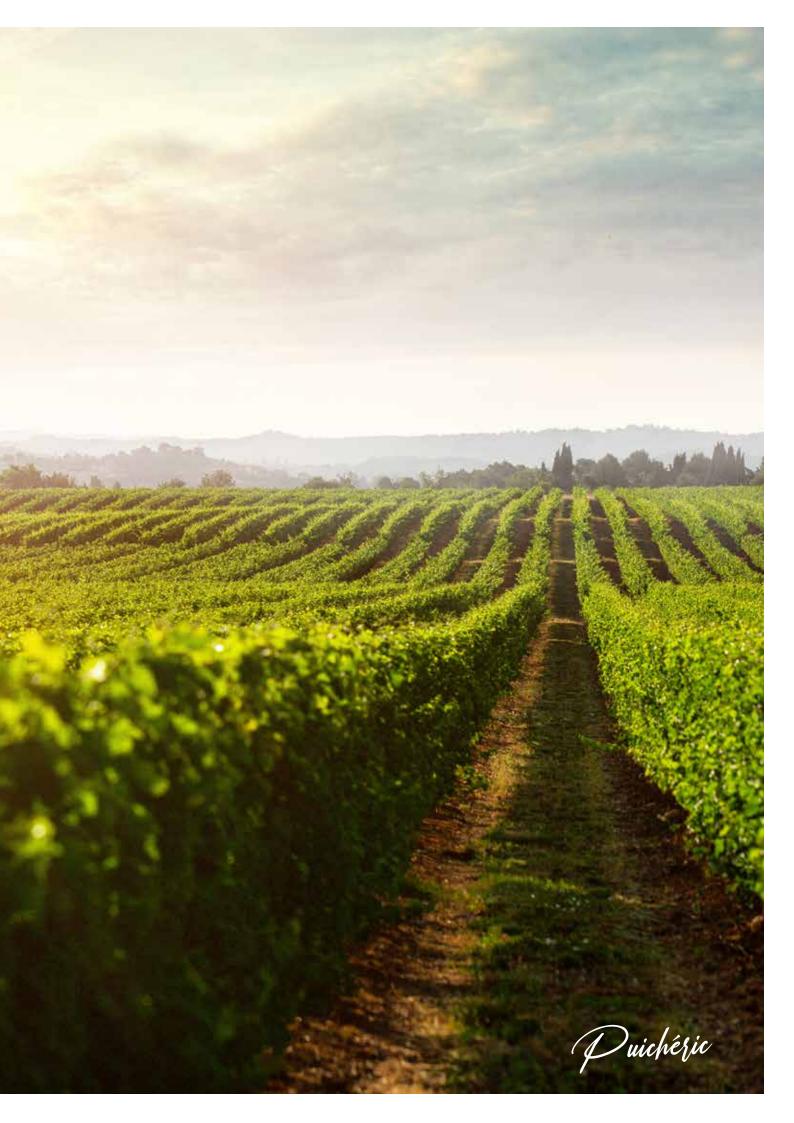
Champions du rosé

Les Vignobles Foncalieu n'ont pas attendu que les rosés aient la côte pour s'imposer sur ce marché. Avec des ventes en hausse de 7 % en volume sur un an et 37 % de leur production dédiée à cette couleur, ils sont entrés dans la catégorie poids lourds et visent les 10 millions de bouteilles de rosés commercialisées en 2025. Leur secret ? 14 cépages vinifiés dont de rares Piquepoul noir ou Sauvignon gris mais aussi des raisins de qualité, vendangés la nuit et soumis à un pressurage pneumatique rapide afin de préserver arômes et fraîcheur, ainsi qu'une capacité à anticiper les tendances. Résultat : les rosés signés Foncalieu couvrent aujourd'hui tous les segments, du haut de gamme aux petites pépites aromatiques.

Quel culot!

Pour les Vignobles Foncalieu, l'innovation passe aussi par le flacon. Toujours plus légers, recyclables, durables, des contenants alternatifs habillent les différentes cuvées. Et le mouvement s'amplifie grâce à plusieurs nouveautés comme la gamme Ensedune en format 50cl, pour répondre aux nouvelles tendances de consommation. En 2020, une ligne BIB neuve à double tête a aussi permis de doubler la capacité de production (soit 2 millions de bag-in-box) afin de répondre aux demandes des clients, capter de nouveaux marchés et développer des formats originaux comme le BIB cubique 3 litres.





Desponsabilité Sociale et Environnementale

Des vignerons toujours plus engagés

Le groupe Foncalieu mène une offensive de longue date pour protéger la planète mais aussi la santé des viticulteurs comme des consommateurs et construire un monde « meilleur ». De l'amont à l'aval, les exemples de bonnes pratiques ne manquent pas.

Précurseurs

L'engagement « durable » des Vignobles Foncalieu? Voilà qui ne date pas d'aujourd'hui! Tout a commencé en 2001 par la signature du tout premier Contrat Territorial d'Exploitation collectif en France. Six ans plus tard, une nouvelle étape a été franchie avec la création de parcelles destinées à expérimenter des variétés adaptées aux terroirs de demain. « Nous avons attendu que ces cépages soient autorisés en 2016 pour en planter, dans l'objectif de réduire drastiquement l'utilisation des intrants » relate Gabriel Ruetsch, responsable agronome du groupement. À la même époque, c'est encore en pionniers que les Vignobles Foncalieu se sont lancés dans la lutte contre le ver de grappes par confusion sexuelle. Cette méthode alternative qui utilise des phéromones synthétiques pour empêcher l'accouplement des papillons a déjà permis l'arrêt des traitements sur la moitié des vignobles. Et ce n'est pas fini!

Toujours plus vert(ueux)

Accompagnés, formés, rémunérés à leur juste valeur, les viticulteurs adhérents ont mis le cap l'agriculture biologique. 165 ha de vignes sont déjà certifiés ; 180 autres, sont en conversion. L'objectif est aussi d'atteindre à moyen terme, la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale) pour l'ensemble des marques Foncalieu contre 30 % aujourd'hui. Ce label atteste qu'une exploitation met en œuvre des pratiques qui préservent et utilisent les zones naturelles présentes au sein des parcelles et aux abords de l'exploitation. Comment ? : « Par la protection de la biodiversité, la réduction des intrants pour tendre vers zéro résidus de pesticides dans les vins, la gestion raisonnée de la fertilisation et de l'irrigation » résume Gabriel Ruetsch.



À l'avant garde

Prévenir plutôt que guérir pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires au strict minimum. Cette logique conduit les Vignobles Foncalieu à utiliser des solutions toujours plus innovantes : kits de diagnostic qPCR qui détectent l'oïdium de façon précoce, utilisation de drones pour traquer la flavescence dorée ou encore surveillance du vignoble grâce à des pièges connectés équipés de mini caméras. En 2021, un logiciel devrait aussi assurer une traçabilité numérique des matières actives utilisées par les viticulteurs. « Un réseau de stations météo connectées à des capteurs au sol nous permet par ailleurs de mesurer le taux d'humidité du sol pour un pilotage de précision au goutte-à-goutte économisant la ressource en eau » souligne Gabriel Ruetsch.





Nathalie Estribeau : Directrice oenologie



Gabriel Ruetsch: Responsable Agronome



Les vignerons Foncalieu

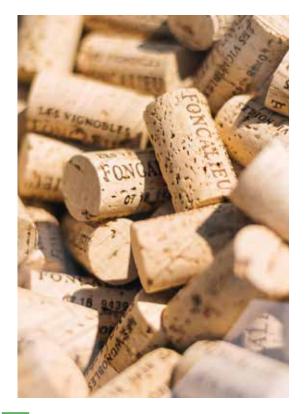
Socialement engagés

Pas de stratégie RSE ni d'esprit coopératif sans dimension humaine! Le développement des compétences et la promotion interne des salariés, l'amélioration des conditions de travail et la responsabilisation des collaborateurs ainsi que l'égalité des sexes et des chances font partie des priorités des Vignobles Foncalieu qui mettent également un point d'honneur à créer un cercle vertueux avec leurs partenaires en développant les achats responsables. Aujourd'hui, 100 % des fournisseurs de capsules et d'étiquettes du groupement sont français et référencés sur la base de leurs certifications et normes. Dans un autre registre, 82 % des déchets produits au siège de l'entreprise sont recyclés pour être revalorisés.



Fiers de leur NU.VO.TE

Les Vignobles Foncalieu peuvent l'être. Ils ont été les premiers à commercialiser un vin (NU.VO.TE) issu de cette nouvelle variété française, développée par l'Institut national de la recherche agronomique. L'année prochaine verra la vinification du floréal, un cépage qui représente avec les Vidoc, Soreli, Souvignier gris et Monarch rouge une trentaine d'hectares. Des petites surfaces mais un grand pas pour l'avenir de la viticulture : capables de résister aux principales maladies de la vigne, ces variétés répondent aux enjeux du changement climatique.



Esprit solidaire

Depuis les années 1990, les Vignobles Foncalieu ont noué un partenariat avec l'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) de Pennautier. Le personnel en situation de handicap est notamment employé pour repérer les erreurs de bouchon dans les chaînes d'embouteillage. Afin de leur simplifier la tâche, Foncalieu a même financé la mise au point d'une machine de débouchage automatique par des élèves en BTS spécialisé du lycée Jules-Fil, à Carcassonne.





Le Comptoir de la Cifé à Carcassonne





Layonnement Légional

Nouer des liens toujours plus étroits avec les consommateurs en leur faisant vivre une expérience inoubliable : l'ambition des Vignobles Foncalieu a pris corps dans l'Aude, à travers le Château Haut-Gléon et le Comptoir de la Cité.

Vive la Belle Époque!

Toiture et charpente métalliques, grotte de rocailles, moulures, dorures, stucs et peintures murales de style art nouveau, sans oublier une vue imprenable sur la forteresse de Carcassonne, Patrimoine mondial de l'Unesco... Bienvenue au Comptoir de la Cité, ancien palais de la Micheline.

Ce bâtiment, inscrit à l'inventaire des monuments historiques, a en effet été construit en 1885 pour distiller la liqueur éponyme avant d'abriter successivement une académie de billard, une salle de danse puis un bureau d'assurances. Les Vignobles Foncalieu l'ont quant à eux métamorphosé en temple du bon goût, moyennant un an et demi de travaux et 1,5 million d'euros. Au sous-sol, les bouteilles sont stockées ; au rez-de-chaussée, un espace de vente réunit le nec plus ultra des vins Foncalieu et autres produits régionaux tandis qu'à l'étage, la galerie des glaces accueille les groupes pour des séminaires, ateliers dégustations. Mais ce n'est pas tout, côté terrasse, qui offre une vue panoramique sur la Cité de Carcassonne, l'ambiance y est festive et branchée avec l'organisation d'afterworks estivaux. Le Comptoir de la Cité s'est en effet doté d'un bar à vins qui multiplie les réjouissances via différents partenariats : avec le club de rugby de l'USC XV, le prestigieux Hôtel de la Cité**** pour le 14 juillet et le festival de Carcassonne, événement culturel estival métissant opéra, théâtre, danse et musique.

www.comptoirdelacite.com

Lancée en 2020, la boutique en ligne permet aux internautes de retrouver sur la toile l'ensemble des vins Foncalieu. Avec au programme digital : des Foires aux Vins, des ventes privées et l'option Click & Collect pour faciliter la vie des Carcassonnais qui souhaitent récupérer leurs colis au Comptoir de la Cité.









| _ Comme elle porte bien son nom...

Sauvage à souhait, la Vallée du Paradis s'ouvre sur des étendues de garrigue et de forêts. Un havre de paix, qu'aucun bruit ne vient troubler et qui sert de cadre idyllique au Château Haut-Gléon, situé à Villesèque-des-Corbières.

Avec sa chapelle du VIe siècle et son château médiéval, ce domaine viticole est riche d'un passé dont les racines plongent loin, très loin, dans l'histoire. En reprenant cette propriété d'exception en 2012, les vignobles Foncalieu ont bien sûr ajouté une corde à leur arc en appellation Corbières et en IGP Vallée du Paradis. Mais ils se sont aussi dotés d'un lieu d'exception pour accueillir touristes et clients. Les visiteurs peuvent ainsi séjourner au château, louer la maison des vendangeurs ou la maison de la source, voire privatiser l'ensemble du domaine, et profiter de la vue sur les collines boisées, des terrasses et jardins arborés, de la piscine, de la cuisine d'été... Bref, un rêve éveillé!











<u>Jes</u> vins Foncalieu

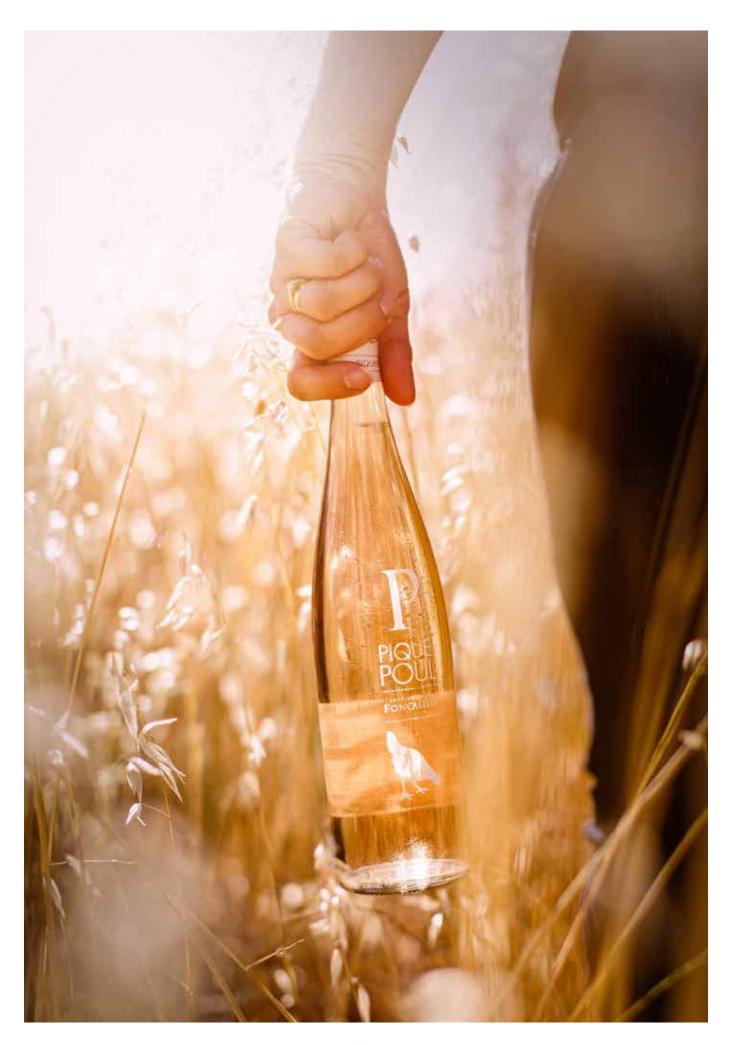


Famille nombreuse, consommateurs heureux

Aujourd'hui, la notoriété des vins élaborés par les Vignobles Foncalieu ne cesse de croître et s'appuie sur quatre gammes : les vins responsables, les châteaux, les cuvées de terroir et les vins de cépages. Une formidable diversité avec pour ADN, la qualité.

L'excellence, sinon rien

Certifié au plus haut niveau pour les normes de qualité internationales, Prix de la meilleure coopérative française décerné par la Revue des vins de France en 2012 et par la maison d'édition allemande Meininger en 2015, les Vignobles Foncalieu sont également entrés dans la short liste des 50 marques de vin les plus célèbres au monde (revue Drinks International 2017).



Vins durables

La révolution verte

En 2021, Foncalieu a poussé le bouchon durable plus loin en lançant Green Gang, une gamme IGP Pays d'Oc aussi bio que décalée, déclinée en Cabernet franc-Marselan ; Sauvignon-Chardonnay et Cinsault-Grenache. L'habillage 100 % bio sourcé et recyclable donne le ton : capsule aluminium, étiquette à base de papier et de pigments naturels, liège d'origine biologique.



Vertueuse AOP

Un nez confituré de fruits noirs et d'épices. Une belle matière en bouche, entre tanins fermes et persistance aromatique. Les amateurs auront reconnu Les 3 Pointes AOP Minervois. Derrière ce nom se cache un couple de vignerons respectueux de la nature et soucieux d'optimiser la qualité des raisins cultivés en agriculture biologique.



Bons et bios

cuvées Deux IGP Pavs d'Oc sont passées en bio, à commencer par Sillages Albariño. Les Vianobles Foncalieu cherchaient cépage frais et floral que les terroirs du Languedoc puissent sublimer. Ils ont trouvé leur bonheur avec l' Albariño, un oiseau rare d'origine hispanique désormais autorisé au sein du label Pays d'Oc IGP mais que les Vignobles Foncalieu furent les premiers à planter. De qualité premium et aromatique à souhait, le Sauvignon gris, s'exprime en blanc et en bio dans la gamme Les Extraordinaires « Le Griset ». Déclinée en Cabernet sauvignon, Chardonnay et Syrah, la collection des Cardounettes s'offre quant à elle un relooking, pour mieux incarner l'oiseau et le chardon dont elle tire son nom.







Un Ovni en Vin de France



Les Vignobles Foncalieu prouvent une fois de plus qu'ils ont l'innovation dans le sang en mettant en lumière les nouveaux cépages Artaban et Vidoc dans la cuvée Nu.vo.té. Vinifiées en AB et sans sulfite ajouté, les variétés sont obtenues par pollinisation, c'est-à-dire par reproduction sexuée et collent à la typicité languedocienne et au climat de demain. Respectueux de l'environnement, de la santé des vignerons et des consommateurs. Nu.vo.té est un vin accessible à tous. au profil léger et fruité.

Marché export

Deux nouvelles gammes biologiques labellisées IGP Pays d'Oc font leur apparition. Avec des étiquettes qui transpirent l'art de vivre sous le soleil de Méditerranée, Instant Sud offre trois assemblages, en forme d'hommage à la vraie nature des terroirs du Languedoc : Cabernet/Marselan, Sauvignon/Chardonnay et Cinsault/Grenache. Les mêmes duos aromatiques composent un hymne aux vins plaisirs, fruités et gourmands dans la gamme O Natura.



LES CHATEAUX

Un petit goût de paradis

Sur ce terroir béni des anges, le cœur balance et penche pour les fleurons du Château Haut-Gléon en AOP Corbières : le grand vin de garde Cuvée Notre Dame, le rouge intense et généreux, le blanc raffiné et le rosé gourmand des Châteaux, sans oublier Les Sources de Gléon, parfaite introduction à la typicité de l'appellation. En IGP Vallée de Paradis, Le domaine offre un concentré de plaisir sans chichi.







LES CUVÉES DE TERROIR

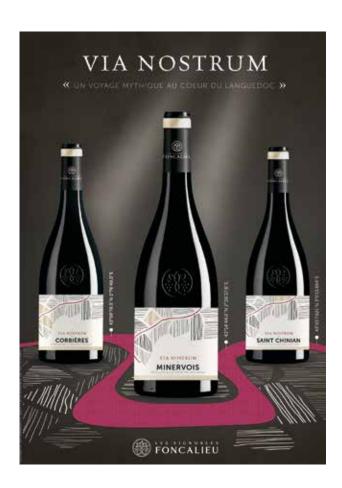
Micro cuvées cousues main

Fiers de leur savoir-faire, une poignée de vignerons s'est retroussé les manches en 2001, avec l'envie de créer une gamme d'exception. Sept ans plus tard naissait l'Atelier Prestige, travaillant selon un cahier des charges très strict : effeuillage, vendange en vert, sélection parcellaire, tri manuel grain par grain, élevage millimétré en barriques de chêne français et



rendements au régime minceur. Fruit de ce travail de haute couture, L'Apogée AOP Saint Chinian, Le Lien AOP Minervois, La Lumière AOP Corbières et Les Illustres IGP Coteaux d'Ensérune, racontent chacun une histoire. Tous sont classés parmi les vins d'excellence dans le guide The Wine Advocate de Robert Parker.





Clin d'oeil historique

Comme un trait d'union entre trois terroirs d'exception, l'antique voie romaine Via Domitia a inspiré la création de Via Nostrum. Voyage au cœur du Languedoc, cette gamme de vins AOP Corbières, Minervois et Saint-Chinian, livre une interprétation de cette route historique dans des assemblages Grenache et Syrah alliant équilibre et caractère, fruits noirs et épices.



Trésor Cathare, le bien nommé

Si l'on en croit la légende, les Cathares auraient caché un trésor dans les environs de Carcassonne avant de disparaître. Et s'il s'agissait de ce 100 % Cabernet Sauvignon en IGP Cité de Carcassonne ? A flanc de coteaux, le vignoble bénéficie d'une double influence méditerranéenne et océanique et puise sa richesse dans un terroir mêlant veine calcaire et sols argileux. En découle un vin fruité, élégant et équilibré.



LES VINS DE CÉPAGE

___Un grain d'originalité

Elle va de surprise en surprise! La gamme Les Extraordinaires comprend quatre références qui remettent au goût du jour des cépages patrimoniaux oubliés ou aux profils aromatiques surprenants. Dans ce cabinet de curiosités figure le « Piquepoul rosé », un Piquepoul noir en IGP Coteaux d'Ensérune. Quant au « Petit paradis », AOP Saint-Chinian blanc, il joue les combinaisons gagnantes entre Marsanne, Vermentino et Grenache. S'ajoutent les références bio « Sillages Albarino » et « Griset », le surprenant 100% sauvignon gris vinifié en rosé.



#LIVEYOURMOMENT



Signature phare

Versant sud pour les cépages méridionaux. Versant nord pour les cépages septentrionaux. À chaque vigne son exposition idéale! D'où le nom de ces 8 cuvées mono-cépages en IGP Pays d'Oc, caractérisées par leur palette aromatique, leur pureté d'expression et leur style élégant: à choisir sur le site internet, www.leversant.fr, en fonction du repas ou du moment. Dans cette gamme, une édition limitée voit le jour en 2021: le Versant Grenache rosé. Une cuvée dont le design a été confié à Nerone, street artiste français de renom international, et qui a coloré les murs de Paris, New-York, Berlin, Bangkok ou encore Séoul. Son univers s'inspire de la nature, de l'énergie positive et de l'atmosphère vivante des villes, et colle parfaitement à la marque.



Fièrement authentiques

L'humain n'est pas un vain mot pour les Vignobles Foncalieu. C'est en tous cas ce que rappelle la gamme Ensédune dont les étiquettes sont chacune signées par l'un des coopérateurs qui en est l'auteur. Fièrement identitaire aussi bien par son contenu que son habillage, elle décline six cuvées monocépages insolites: Marsanne, Muscat sec, Cabernet franc, Malbec, Marselan et Petit verdot se déclinent en IGP Coteaux d'Ensérune.



LES VIGNOBLES FONCALIEU EN CHIFFRES

> LA DATE DE CRÉATION DES **VIGNOBLES FONCALIEU**

> COOPÉRATEURS

> SALARIÉS

> DE LA PRODUCTION EN VINS BLANCS ET EN ROSÉS

> HA DE VIGNES

> DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2020

> DE VENTES À L'EXPORT POUR L'ACTIVITÉ CONDITIONNÉE







Gaëlle Soriano – Chargée de Communication +33 (0)4 68 76 21 68 sorianog@foncalieu.com

Sarah Hargreaves • Agence de Relations Presse TÉl. +33 (0)4 67 54 70 03 • Mob. +33 (0)6 13 61 17 84 sarah.presse@orange.fr • www.inthemoodpress.com

