CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Un vent nouveau sur l'appellation

www.chateauneuf.com

Marie Giraud

Domaine Giraud

www.chateauneuf.com

Un passion transmise de générations en générations

- A Châteauneuf-du-Pape, beaucoup de domaines viticoles sont familiaux.
- Dans cette logique, Marie et François Giraud ont repris le domaine familial depuis maintenant 10 ans.

DOMAINE GIRAUD
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

« Un frère et une sœur : une nouvelle génération de vignerons »

www.chateauneuf.com

Histoire du domaine

VIGNERONS DEPUIS LE 14ème SIÈCLE.

- Pierre Giraud, fils d'une lignée de vignerons de plus de 6 siècles.
- Descendant de la famille Armenier.
- La famille Buou possédait la distillerie du village depuis plusieurs générations.
- Mireille a toujours travaillé à l'unisson avec son mari pour le développement du vignoble.

20ème SIECLE : UNE PASSION QUI SE TRANSMET

- 1976, Pierre et Mireille se lancent dans l'exploitation de 4ha de vignes en métayage.
- Pendant 11 ans, le domaine s'agrandit peu à peu.
- 1981, Pierre et Mireille héritent de la distillerie familiale. Ils la transforment en cave de vinification et d'élevage.
- 1987 l'exploitation du vignoble de la famille Armenier est confié aux enfants.
- Pierre et Mireille prennent soin de 8ha de vignes centenaires situées sur le plateau de la Crau, Les Terres Blanche, Les Gallimardes et sur les sols sablonneux du lieu dit de Pignan prés du quartier Rayas.

AU 21ème SIECLE : LA NOUVELLE GENERATION

Pierre a su transmettre à ses enfants, François et Marie, sa passion pour la vigne et le vin.

- 1998, François et Marie reprennent le domaine main dans la main avec leurs parents.
- Ils se consacrent à la culture de la vigne et à la confection des vins. Ensemble et sous l'œil bienveillant de leurs parents, ils se sont impliqués dans un travail de sélection parcellaire, de culture raisonnée, de rénovation de leur cave pour produire des vins toujours plus élégants, dans le respect des traditions familiales.

www.chateauneuf.com

Le Domaine

- ✓ Superficie : **19 ha**.
- ✓ Morcelé en **une vingtaine de parcelles différentes** (échanges et transmission familiale)
- ✓ Moyenne d'âge : **60 ans**
- ✓ Situation : sur les **cinq communes de l'appellation**
- ✓ Cépage principal ***Grenache***, sur galets et sur sables.

www.chateauneuf.com

La notion de terroir

- La notion de terroir est très importante à Châteauneuf-du-Pape.
- Elle permet de comprendre la différence entre tous les vins de l'Appellation.
- Le morcellement de l'Appellation donne un vin unique à chaque producteur.

« Quand on vient déguster à Châteauneuf-du-Pape, on déguste la production spécifique d'un domaine et pas d'une appellation »

www.chateauneuf.com

Le travail des “anciens”

- Il y a 30 à 40 ans, les « anciens » travaillent la vigne avec un objectif plus souvent quantitatif que qualitatif :
  - Vente en vrac au négoce local et aux maisons de Bourgogne, suffisamment rémunérateur
  - Domaines insuffisamment équipés pour stocker les vins dans de bonnes conditions et les commercialiser eux-mêmes.

www.chateauneuf.com

Vers un changement…

- Début de la mécanisation : plus de temps dans la cave, moins à la vigne.
- A cette époque, Appellation renommée : vins de garde avec un style rustique.
- La presse internationale a permis l'expansion de la renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape au niveau International.
- Intérêt croissant et augmentation de la demande sur les marchés étrangers : développement de stratégies commerciales nouvelles et vente de la production en bouteilles par les vignerons.
- DOMAINE GIRAUD : 1998 : première mise en bouteilles.

www.chateauneuf.com

De nouvelles méthodes de travail (1)

- Modifications des méthodes de travail à la vigne :
  - Passage au bio : près de 20% de l'Appellation est en Agriculture Biologique certifiée ou en conversion. Equilibrage naturel des vignes, diminution des rendements, augmentation des acidités, diminution des pH.
  - Meilleure maîtrise des rendements : (35 à 18hl/ha) : taille courte, ébourgeonnage, vendange en vert, enherbement.
  - Sélection des terroirs : sélection qualitative des parcelles pour établir différentes cuvées.

www.chateauneuf.com

De nouvelles méthodes de travail (2)

- Modifications des méthodes de travail à la vigne :
  - Meilleure vendange : dégustation des baies pour décider le jour de vendange, pour sélection de la date optimale pour chaque parcelle pour un meilleur équilibre maturité phénolique et maturité technique. Vendange des vieilles vignes 2 fois : séparer les plantiers. Utilisation de neige carbonique à la vigne. Ramassage des blancs très tôt le matin.
  - Matériel spécialisé : tracteurs enjambeurs équipés de table de tri, bennes élévatrices autovidantes.

www.chateauneuf.com

De nouvelles méthodes de travail (3)

- Modifications des méthodes de travail à la cave :
  - Table de tri à la cave : tri de plus en plus sévère suivant la cuvée.

  - Egrappoir à vitesse variable et vis en plastique : régler la vitesse de rotation de la vis et de la cage suivant la maturité phénolique de chaque parcelle.
  - Maîtrise des températures : fermentation pré fermentaire à froid pendant 4 ou 5 jours à 15° C avec plusieurs pigeage et délestage.

www.chateauneuf.com

De nouvelles méthodes de travail (4)

- Modifications des méthodes de travail à la cave :
  - Vinification en cuves tronconiques : macérations longues et douces.
  - Chauffage des cuves à la fin de la fermentation alcoolique en brassant les lies pour donner du gras.
  - Elevages : élimination de tous les vieux foudres, élevage des grenaches en cuves pour garder le fruit et des syrahs en barriques de 225 L.
  - Pompe péristaltique pour le travail des vins.
  - Pressoir pneumatique pour les marcs.

www.chateauneuf.com

Développement du marketing

- Elément important d'évolution : le développement du marketing.
  - Exportation des vins dans 20 pays avec déplacement régulier.
  - Outils de communication « modernes » : site Internet, Facebook, plaquettes.
  - Relooking des étiquettes : image dynamique et moderne.

www.chateauneuf.com

Merci beaucoup pour votre attention.

Marie Giraud – Domaine GIRAUD

La Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape