



Vins charentais de l'ILE de RÉ



TROC – 15 mars 2018

Claude SAUZET
Marie-Line SAUZET
Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

- ❖ **HISTORIQUE : des Romains à l'IGP « Vins CHARENTAIS »**
- ❖ **Sur l'île de Ré : découverte du vignoble rétais**
 - L'histoire du vignoble rétais
 - Aujourd'hui : SCA UNIRÉ
- ❖ **APERÇU GÉOGRAPHIQUE ET GÉOLOGIQUE D'ENSEMBLE**
 - Ré devenue île du fait d'effondrements
 - Les vignobles font partie intégrante des paysages
- ❖ **LA VITICULTURE RETAISE AUJOURD'HUI**
 - Une viticulture respectueuse développée par UNIRÉ
 - Une rapide approche du COGNAC et du PINEAU
 - Le cognac
 - Le pineau : vinification des vins mutés
 - La production des vins : les cépages utilisés
- ❖ **LES VINS DE L'ÎLE DE RÉ**
 - Une production contrôlée sous IGP
 - Une installation pour une production de qualité
 - Une large gamme pour répondre aux consommateurs
- ❖ **DEGUSTATION**
 - Le ROYAL – blanc
 - CHARDONNAY
 - Soif d'évasion – rosé
 - TERRE ROUGE
 - GOUVERNEUR
 - ULTIMIUM
 - Vieux Pineau blanc des Charentes AOC « ILRHÉA »

❖ HISTORIQUE : des Romains à l'IGP « Vins CHARENTAIS »

Les vins sont présents dans LES CHARENTES depuis bien longtemps...

Les gallo-romains avaient déjà, à l'époque, détecté le potentiel exceptionnel des terroirs charentais!

- Fin du III^{ème} siècle : Première trace de production de vins tranquilles dans les Charentes
- XII siècle : Epanouissement de la production de vin qui répond à une forte demande de la part de la noblesse anglaise, danoise, et norvégienne.
- XV siècle : Début de l'export des vins de la région vers les pays européens voisins.
- XVII^{ème} siècle : Début des vins distillés, plus facilement transportables Avec l'ouverture de nouvelles voies maritimes, les températures élevées durant le transport maritime endommageaient le vin. Les viticulteurs cherchèrent des solutions dont celle de distiller une partie de la production.
- Au cours du XVIII^{ème} siècle, durant les années de crise, les producteurs furent obligés de conserver leurs "eaux-de-vie" dans des tonneaux en attendant que les ventes reprennent. Après conservation en tonneaux en chêne, ils constatèrent qu'elles avaient revêtu une jolie couleur ambrée et qu'elles avaient développé des arômes et un goût plaisant.
Martell (1715) et Hennessy (1765), citoyens du Royaume-Uni, montèrent leurs affaires à Cognac et commencèrent à vendre leurs produits à l'étranger. Un nouveau marché était né et rapidement de grandes quantités de barriques d'"eau-de-vie" originaires de Cognac s'écoulèrent du port régional en direction de l'Angleterre, de la Hollande, puis du reste du monde.
- En 1824 l'"eau-de-vie" produite à Cognac prit le nom officiel de COGNAC
- 1875 : 4 000 000 hectolitres de produits, 100 000 hectares
- 1894 : Après la crise du phylloxéra, 8 000 hectares sont affectés aux vins tranquilles. Le vignoble se reconstruit, mais les vins sont majoritairement destinés à la distillation
- 1970's : Première crise du cognac
- 5 mars 1981 : Décret officialisant la création du Comité de promotion des Vins de Pays Charentais par les familles Benassy, Arrivé, Häuselmann, Pelletier, Latreuille, les coopératives de Ré, Unicoop, de Saint Sornin.
- 1982 : 22 600 hectolitres produits
- 1986 : 50 000 hectolitres produits
- 2000's : Plusieurs centaines d'hectares sont plantés
- 2002 : Création du Syndicat des Producteurs des Vins de Pays Charentais, présidé par Henri Jamet
- 2004 : Pic historique de production de Vins de Pays Charentais avec plus de 122 000 hectolitres.
- 2009 : Les Vins de Pays Charentais s'enregistrent et deviennent l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) Charentais. L'appellation vins charentais a officiellement droit à trois dénominations; (Une APPELLATION viticole peut être complétée d'une DÉNOMINATION viticole, précisant le "lieu-dit", le climat, le village ou le type de cru). : vins Charentais, Charentais Saint-Sornin, Charentais ile d'Oléron, Charentais ile de Ré...
- 2017 : La surface de production des Vins IGP Charentais s'étend sur 1 500 hectares, produisant en moyenne 80 000 hectolitres

❖ Sur l'île de Ré : découverte du vignoble rétais

- Des conditions géologiques et climatiques privilégiées.
- Une tradition ancestrale de respect de la nature.
- Un savoir-faire exigeant associé à une touche d'innovation.

Voilà le secret des vins de l'île de Ré pour exprimer toute l'intensité de ses terroirs.

Puissants, intenses, frais, secs, effervescents...une incomparable palette de goûts et de sensations. Il y en a pour tous les goûts.



▪ L'histoire du vignoble rétais

Bien que **probablement cultivée sur l'île de Ré au temps de Romains**, la vigne y est abandonnée avec les invasions normandes qui provoquent le départ de la quasi-totalité de la population de l'île.

L'activité reprend au XIIème siècle avec l'arrivée des moines cisterciens de l'Abbaye des Châteliers à la Flotte. Les moines entreprennent le défrichage de la forêt primitive qui recouvre une grande partie de l'île de Ré et plantent les vignobles qui s'étendent rapidement sur la presque totalité des terres cultivables.

En **1836, on dénombrait 37 vinaigrieres et 51 distilleries**. Elles furent anéanties par la crise viticole du siècle suivant...

La vigne devient **l'activité économique insulaire presque exclusive et couvre en 1880** plus de 60% du territoire rétais bien que le vin soit principalement destiné à la distillation et à la production d'eaux de vie exportées dans les pays nordiques par les Flamands installés sur l'île. Les nombreuses maladies qui dévastent le vignoble au XIXème siècle et l'émigration de la population due aux guerres et à la crise économique contribuent au déclin de la viticulture.

En 1890, les agriculteurs de l'île de Ré se sont regroupés en Syndicat afin de gérer leurs achats. Ce syndicat est aujourd'hui devenu la coopérative d'approvisionnement. En 1933, fut créée la coopérative maraîchère, suivie en 1936 par la coopérative salicole et en 1950 la coopérative vinicole.

▪ Aujourd'hui : SCA UNIRÉ

En 1950 il y a alors 2000 hectares de vignes. La fusion de ces différentes coopératives est intervenue en 1966 et elle est aujourd'hui connue sous le nom **d'UNIRÉ**.



Aujourd'hui, la production annuelle moyenne de l'Ile de Ré est d'environ 90000 hectolitres de vin. L'Ile de Ré faisant partie de la région délimitée " Cognac ", 40000 hectolitres sont distillés, et 3000 hectolitres servent à la fabrication du Pineau Ilrhéa. 40000 hectolitres servent à l'élaboration des vins blanc, rosé et rouge.

Le travail de la vigne : tout un savoir-faire développé par la Cave Coopérative UNIRE !



❖ APERÇU GÉOGRAPHIQUE ET GÉOLOGIQUE D'ENSEMBLE

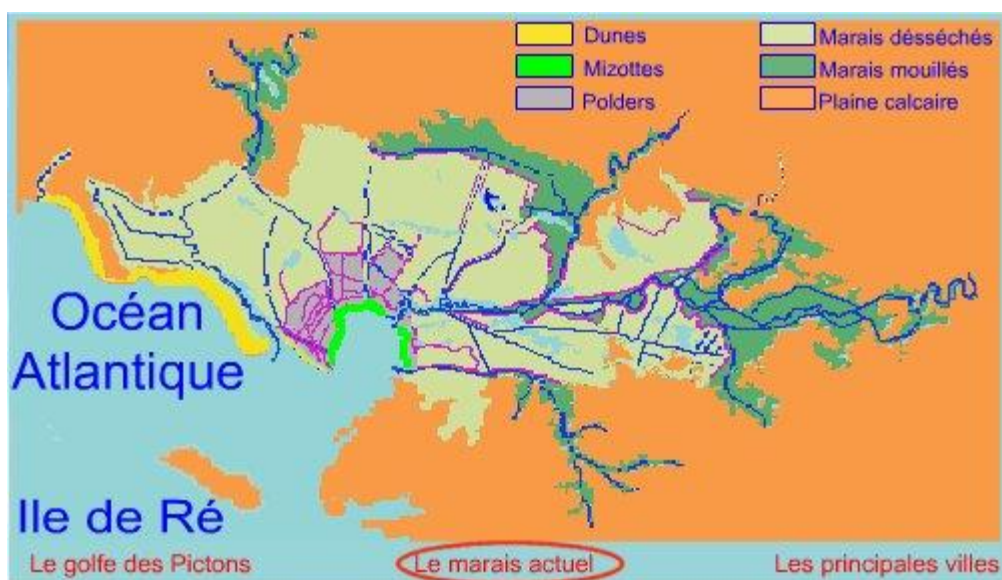
Il y a encore de cela moins de 20 000 ans, l'île-de-Ré n'était pas une île et faisait partie intégrante du continent. Extrémité occidentale de celui-ci, les formations géologiques qui la composent sont pour la plupart des roches sédimentaires d'origine marine identiques à celles du continent. A partir du Jurassique* supérieur (environ – 150 millions d'années), lors de transgressions successives, d'importantes quantités de sédiments se sont déposés au fond d'océans qui ennoyaient nos régions actuelles.

Aujourd'hui, l'insularité est la résultante de la constitution de la mer des Pertuis et de l'évolution du rivage durant les glaciations quaternaires. Les anciennes mers ayant contribué à la formation du substratum rétais.

▪ Ré devenue île du fait d'effondrements au sein du plateau aunisien

Ainsi, l'effondrement qui a donné naissance au pertuis Breton a favorisé l'accès des transgressions marines en Marais Poitevin; celui du pertuis d'Antioche, a élargi une vallée préexistante entre l'île de Ré et l'île d'Oléron, a ouvert la voie aux transgressions sur le bassin de la Charente

l'île de Ré orientée W.NW - E.SE, s'allonge sur 25 km. Elle est encadrée au Nord par le pertuis Breton et au Sud par le pertuis d'Antioche dont les rivages sableux s'appuient sur les affleurements rocheux des calcaires du Jurassique supérieur. La physionomie de l'île paraît déterminée par trois facteurs essentiels: les dislocations tectoniques tertiaires, puis l'importance de l'érosion marine et continentale durant le Quaternaire, enfin le colmatage des dépressions par le "bri" et l'ensablement de la plate-forme calcaire lors de la transgression flandrienne.



▪ Les vignobles font partie intégrante des paysages de l'île de Ré.

Sur l'île de Ré, les vignobles sont riches en terres calcaires ou argilo-calcaires, recouverts de sable éolien et nourris d'alluvions marines pour donner des cépages aux saveurs typiques. La force, la richesse et la spécificité de leur territoire permettent aux vignerons de l'île de Ré de proposer une gamme de vins Charentais.

❖ LA VITICULTURE RETAISE AUJOURD'HUI

▪ Une viticulture respectueuse développée par UNIRÉ

Sur Ré, le respect de la nature est ancré dans la tradition. Ainsi, la viticulture s'est totalement développée jusqu'à aujourd'hui avec la Coopérative UNIRÉ... La coopérative permet de porter des projets que les vignerons ne pourraient pas soutenir individuellement, tant sur le plan technique, commercial et marketing que sur l'évolution des pratiques culturelles... Ainsi, par exemple, la conversion bio ou la mise en place de la « confusion sexuelle » (méthode qui consiste à déposer au printemps des capsules de phéromones au pied des ceps pour leurrer les papillons dévastateurs et empêcher ainsi leur reproduction) grâce à laquelle depuis cinq ans la presque totalité des vignes est traitée sans insecticides .

Grâce à la volonté des représentants de la coopérative et du professionnalisme de François Guilbaud, œnologue et Maître de Chai, et Etienne Blanchon, son successeur en 2017 intransigeants sur la sélection des cépages, les produits montent en gamme d'année en année, fruit d'un travail qui commence dès le traitement et la culture de la vigne. Toutefois « la distillerie reste le cœur de métier et représente 50% de la production, l'autre moitié donnant chaque année deux millions de bouteilles vendues, principalement en rosé ». Le modèle économique de la coopérative est performant et soutient une politique de limitation de la rentabilité au profit de la qualité. Le gros des ventes, est réalisé sur l'île de Ré.

Idéalement placée sur la route menant de Sainte-Marie de Ré au Bois-plage, LA CAVE UNIRÉ se visite avec la distillerie et ainsi permet d'apprendre l'élaboration des vins de pays, pineaux et cognacs.

L'île de Ré compte 600 hectares de cultures viticoles, où l'on produit des vins blancs, rosés, rouges, et du mousseux, sur le terroir du Pineau des Charentes et du Cognac. Avec 60 vignerons adhérents – en 2017 un vigneron a pris son indépendance -, la coopérative emploie 30 salariés. Toute la vente de la production est locale : 80% Ile de ré, 15% sur la Rochelle et 5% sur la Charente-Maritime.

▪ Une rapide approche du COGNAC et du PINEAU

➤ Le cognac

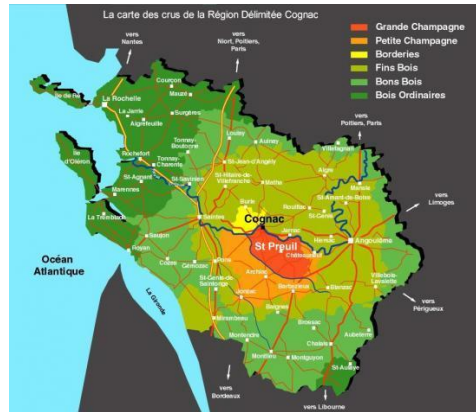
Le Cognac de l'île de Ré est classé en bois ordinaire.

Classification du cognac: La Grande Champagne et la Petite Champagne, les Borderies, Les Fins Bois et les Bons Bois, et les Bois ordinaires – voir carte.

Ce cru produit environ 2% de la production de Cognac. Le sol à dominante sableuse, se situant le long de l'Océan ou sur les îles de Ré et d'Oléron, produit des eaux-de-vie qui vieillissent vite et donnent un goût de terroir caractérisé.

Pour UNIRÉ : 50% de la production est distillée en cognac (50 % en vin), vieillie dans 1000 barriques de 400L.

Un partenariat entre UNIRÉ et la maison CAMUS permet d'assurer une bonne commercialisation en valorisant l'image de cognac insulaire !



➤ Le pineau : vinification des vins mutés

Une technique ancienne

Cette technique a été élaborée par Arnaud de Villeneuve, médecin du 13ème siècle. Elle a permis de mieux maîtriser les vinifications et de faciliter la conservation des vins lors de leur transport. Les vins mutés sont une spécificité des vignobles du pourtour méditerranéen.

On retrouve ce type de vin en France, en Espagne, en Italie, en Grèce, ou encore au Portugal.

Il s'agit d'une **technique particulière de vinification**. *On récolte des raisins rouges ou blancs en sur-maturité que l'on vinifie de manière classique puis, au cours de la fermentation, on ajoute de l'alcool neutre. Cette opération nommée mutage va interrompre la fermentation alcoolique et ainsi permettre de garder des sucres résiduels en même temps qu'elle va augmenter le potentiel alcoolique du vin.*

Les vins de liqueurs

On peut distinguer plusieurs types de vins mutés en fonction du moment de l'adjonction d'alcool dans le moût. Si l'alcool est rajouté avant le début de la fermentation ou au début, il s'agit d'une mistelle ou vin de liqueur. On retrouve dans cette catégorie, **le Pineau des Charentes (ajout de cognac)**, le Floc de Gascogne (ajout d'armagnac) ou encore le Macvin du Jura (ajout d'eau de vie de marc du Jura). Ils sont tous élaborés avec une eau de vie de la même origine que le moût de raisin.

La production de PINEAU par UNIRÉ

Conservation du Pineau en barrique de 350l c'est un vin muté fabriqué à partir du mélange de 3/4 de jus de raisin avec 1/4 de cognac .Le pineau contient environ 150g de sucre /litre

Les cépages utilisés sont : Ugni blanc et Merlot rouge

➤ La production des vins : les cépages utilisés :

- ✓ **pour les blancs** ugni-blanc, colombard, chardonnay, sauvignon
- ✓ **pour les rosés** : cabernet sauvignon et négrette
- ✓ **pour les rouges** : merlot, cabernet franc, sauvignon et tannat.

❖ LES VINS DE L'ILE DE RÉ

▪ Une production contrôlée sous IGP

En 2016, sur les 521 Ha que compte la zone viticole de l'île de Ré, la production a été de 34000 Hl.

En 2017, cette production a été de 48000 Hl...

Les volumes produits par cépage sont sensiblement inférieurs à ceux autorisés dans le cadre du Cahier des charges IGP « Vin charentais »

- 30 Hl/hectare pour le rouge
- 35 Hl/hectare pour les blancs et rosés

La densité de plantation des Vignes est de 4000 pieds/Hectare

La récolte se fait uniquement par machine mais cette technique reste au choix de chaque vigneron.

Comme la vendange est toute collectée par la Coopérative UNIRÉ afin d'assurer le suivi précis des maturités avant récolte pour les planifier au mieux et permettre les tris-classements de chaque cru et lancement en fermentation.

Ce suivi technique permet de limiter les traitements phytosanitaires en les réduisant de moitié par rapport aux pratiques habituellement observées : réduction à 9 de l'IFT- Indice de Fréquence de Traitement contre 18x en moyenne. 8 viticulteurs sont actuellement en conversion et représentent 35 hectares sur les 300 Ha consacrés à la production de vin IGP.

Seul un viticulteur a fait le choix de se retirer en 2017 pour assurer lui-même vinification-stockage et vente...



- **Une installation qui permet une production de qualité**

- **La vinification des rouges**

Le raisin est réceptionné dans 4 conquets et ensuite chaque opération se déroule sous atmosphère d'azote afin de conserver tous les arômes des raisins...

La Cave Coopérative de l'île de Ré (UNIRE) dispose de 9 cuves de 600hL qui composent son chai.

Dans le chai, pour les rouges, 400 barriques de 225L en rotation sur 3ans 1/3 de 1 an 1/3 de 2 ans 1/3 de 3 ans.

- **La vinification des rosés**

Les rosés sont laissés en fermentation de 4 heures à 12 heures selon la coloration recherchée... !

- **Une large gamme pour répondre aux consommateurs**

UNIRÉ - Cave coopérative des Vignerons de l'île de Ré

Route de Sainte Marie

17580 Le Bois-Plage-en-Ré

+33 (0)5 46 09 23

- **La gamme Soif d'Évasion**, Vin de Pays Charentais,

- ✓ Blanc Chardonnay et Sauvignon
- ✓ , Rosé
- ✓ Rouge MERLOT.

- **La gamme VOILES**

- ✓ Le Royal, Vin Blanc de Pays Charentais.
- ✓ Le Rosé des Dunes, Vin Rosé de Pays Charentais
- ✓ Rouge Petit SERGENT

- **La gamme Vin rouge élevés en fût de chêne**

- ✓ Le TERRE ROUGE
- ✓ Le GOUVERNEUR - vins millésimés
- ✓ L'ULTIMIUM - vins millésimés

- **Vins produits selon la méthode champenoise**

- ✓ le Trousse Chemise blanc ou rosé

La gamme s'est élargie en rosé avec une cuvée spéciale « STADE ROCHELAIS » depuis 2 ans sérigraphiée aux couleurs du rugby rochelais...



❖ DEGUSTATION

1. ROYAL – BLANC

Assemblage de Sauvignon 50 % – Colombard 20% - Chardonnay 30%

2. CHARDONNAY

3. ROSÉ – SOIF D'EVASION

Assemblage de Négrette 40% – Merlot 30% – Cabernet Sauvignon 20% - Cabernet franc 10%

4. TERRE ROUGE

Millésimé - Assemblage de Cabernet franc 50% - Cabernet Sauvignon 25% – Merlot 25%
Vieilli 6 mois en fût

5. GOUVERNEUR

Millésimé - Assemblage de Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet franc 25%
Vieilli 12 mois en fût

6. ULTIMIUM

Millésimé - Cabernet Sauvignon
Vieilli 14 mois en fût

7. VIEUX PINEAU BLANC DES CHARENTES AOC « ILRHÉA »

Assemblage des années 2002 – 2007 - 2008