

## Évolution

≡ **IGP Atlantique : 9°, cépages et blanc de noir au cahier des charges**



► L'IGP Atlantique s'est doté d'un nouveau logo.

En 2006, les viticulteurs des départements de Charente, Charente-Maritime, Gironde, Dordogne et la partie occidentale du Lot et Garonne ont souhaité pouvoir produire un vin non AOC afin de pouvoir répondre aux demandes de leurs clients, et ainsi pouvoir produire des vins avec des profils produits spécifiques. L'indication géographique protégée est étroitement liée à la proximité de l'Océan Atlantique.

Ce sont des **vins tranquilles, en rouge, blanc ou rosé**, qui en premier lieu, répondent aux demandes du marché: des vins souples, ronds, fruités et prêts à boire. Ils sont simples à aborder pour le consommateur par leur adaptation et l'utilisation de signes de reconnaissance faciles, à travers la mention d'un ou plusieurs noms de cépages notamment. Le cahier de charges permet la production de vin blanc, y compris à partir de cépages rouges (le blanc de noirs). Même si les vigneron ont la possibilité de produire jusqu'à 120 hl/hectare, ils visent généralement 80 hl/hectare.

L'ODG s'est doté d'un **plan de communication et de valorisation des vins** sur 5 ans avec l'objectif de donner de la visibilité aux produits et de développer des marques, en France et à l'export. Dans un premier temps, l'ODG a porté une demande de modification du cahier des charges auprès de l'INAO qui aboutit aujourd'hui à la possibilité de produire des vins à 9 % vol ainsi que l'intégration du cépage Sauvignac blanc, résistant (black-rot + oïdium + mildiou), issu d'un croisement entre un sauvignon,

## 33 châteaux distingués

≡ **Crus artisan du Médoc : le nouveau classement**



► Le 13 juin, les Crus artisans ont présenté leur classement à l'Ampélo à Bordeaux.

Dites 33! Le nouveau classement des Crus artisans du Médoc a été validé jusqu'à fin 2026, et ils sont 33 châteaux dans le classement (dont six nouveaux domaines), selon les critères du cahier des charges, et après vérification par Qualisud.

Maxime Saint-Martin, président de l'association, se félicite de cette nouvelle cuvée: « Notre classement est valable cinq ans. Nous sommes tous des vigneron propriétaires. Nous assurons le travail à la vigne, au chai, la commercialisation de nos vins et l'administration de notre domaine. Le plus important château possède 29 hectares. Mais la moyenne de nos exploitations est de 10 hectares. »

La force des crus artisans est de s'appuyer sur une clientèle de particuliers, avec une vente directe à la propriété. mais aussi dans le réseau des cavistes, et aussi à l'export. « Dans les pays francophones, le terme d'artisan cela plaît beaucoup » assure Maxime Saint-Martin.

Aujourd'hui, le syndicat des crus artisans du Médoc est de fait médocain. « Mais ce n'est pas bloqué, explique le président. Si un jour, des vigneron de Saint-Émilion, de Bordeaux ou d'ailleurs en Gironde (et oui, c'est réservé à la Gironde) souhaitent se structurer, ils le pourraient. Il devrait respecter le cahier des charges et obtenir la certification de Qualisud. » À bon entendeur...

un riesling et des vitis résistants (ne nécessite que 2 à 3 traitements par an). Ce cépage convient à l'élaboration de vins aromatiques, secs et fins mais également à la production de vins gras et persistants en bouche. Le potentiel aromatique peut être maintenu même à haut rendement.

Il existe à ce jour près de 1 000 vigneron habilités à la production de vins IGP Atlantique, une augmentation de près de 15 % en un an. La dynamique est lancée.

## Expérimentation

≡ **Se grouper pour distribuer**

Les coûts de transports ont fortement tendance à augmenter, tandis que les en-

treprises de transports font face à une pénurie de chauffeur. Une conjonction qui a pour effet d'altérer les impératifs de livraison. Daniela Da Silva a obtenu un soutien de Vivea, fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant.

Elle met en place un groupe expérimental de producteur visant à organiser, en synergie la visant à livraison des clients.

Cette expérimentation qui dure neuf mois mobilise les acteurs trois fois trois jours. L'enjeu est de permettre aux exploitations des économies importantes dans les impératifs de livraison.

Pour en savoir plus: 06 64 63 84 23 ou [daniela@echoconseil.com](mailto:daniela@echoconseil.com)