

DOSSIER DE PRESSE



Ce dossier est constitué des éléments suivants :

1. Fiche d'Identité de l'Union de Producteurs de Saint Emilion
2. Historique de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion
3. Vignobles et certification Agri-Confiance
4. Vinification, élevage, mise en bouteilles, données techniques et chiffrées et certification Iso
5. Commercialisation, marketing et certification Iso
6. Châteaux et marques (argumentaire Aurélius)
7. Artevino

FICHE D'IDENTITE DE L'UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION

Président du Conseil d'Administration : Monsieur Jean-François DANGLADE

Directeur Général : Monsieur Alain NAULET

Directeur Commercial : Monsieur Thierry CASTELLS
Responsable Commercial France Est : Monsieur Stéphane ARTHAUD
Responsable Commercial France Trad. : Monsieur Tristan BOUCHARD
Responsable Europe : Mademoiselle Marine DE TAFFIN
Responsable Asie : Madame Laurence PEROY
Responsable Etats-Unis et Royaume-Uni : Monsieur Sébastien LE QUEREC

Directeur Technique et Qualité : Monsieur Bertrand BOURDIL
Conseillère Agricole : Mademoiselle Edith MORVAN
Responsable Qualité et site de Vayres : Monsieur Erik DELHOMELLE
Maître de Chai : Monsieur Serge UHART
Responsable de la mise en bouteilles et traçabilité : Mademoiselle Magali JOYAT

Quelques Chiffres :

CA 2011/2012 : 22 800 000 €uros – 54 % France – 46 % Export

Volume bouteilles 2011/2012 : 4 410 000 bouteilles

Vinification et commercialisation de 650 ha de vignobles en Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru et 150 ha en Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Castillon Côtes de Bordeaux, Montagne Saint-Emilion et Saint-Georges Saint-Emilion

Nos certifications :

ISO 9001 version 2000

Agri-Confiance

IFS (International Food Standard) niveau supérieur depuis 2006 de l'apport de la vendange jusqu'à la mise en bouteille

BRC (Global Standard-Food - British Retail Consortium) grade A depuis 2006 de l'apport de la vendange jusqu'à la mise en bouteille

ISO 14001 Environnement

Nos coordonnées :

BP 27 - Haut-Gravet - 33330 SAINT-EMILION

Tel : 05.57.24.70.71 Fax : 05.57.24.65.18

e-mail : contact@udpse.com

web : www.udpse.com

Nos marques propres :

Saint Emilion Grand Cru : Aurélius - Galius - Côtes Rocheuses

Saint-Emilion : Royal Saint-Emilion - Andeli

Castillon Côtes de Bordeaux : Roy Charles – Beau Valet

Bordeaux : Emilio - Lahire

ARTEVINO

Président : Monsieur Jean-François DANGLADE

Directeur Général : Monsieur Alain NAULET

Artevino S.A.S. – Filiale de négoce de l'Union de Producteurs de Saint Emilion.

Coordonnées de notre filiale :

BP 27 - 33330 SAINT-EMILION

Tel : 05.57.55.86.06 Fax : 05.57.24.65.18

e-mail : artevino@wanadoo.fr

HISTORIQUE DE L'UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION

Depuis sa création en 1931, L'Union de Producteurs de Saint-Emilion a bien grandi ! Les 6 viticulteurs du début emmenés par Robert Villepigue, ont été rejoints depuis, par plus de 160 récoltants. Nées au plus profond de la crise économique des années trente, ces « filles de la misère » (nom dont on qualifiait à l'époque les caves coopératives naissantes) avaient vocation à unifier quelques propriétés au plan de leur production et de leur commercialisation en vrac. Rapidement, la mise en œuvre d'outils de vinifications modernes les a parées de leurs plus beaux atours. Forte de ses 800 hectares de vignobles, l'Union de Producteurs de Saint-Emilion a porté ce mouvement de recherche permanente des techniques de pointe et d'améliorations qualitatives tant sur les plans agricoles et techniques que sur le plan commercial.

Ces dernières années ont été consacrées à une réforme structurelle de la gestion des vignobles. Cette réforme a été récompensée par l'obtention du label « AGRI CONFIANCE » qui valide des pratiques agricoles respectueuses de la santé du consommateur et garantit une parfaite traçabilité de l'ensemble des pratiques viti-vinicoles. De la vigne au vin, la même préoccupation anime l'équipe dirigeante et des investissements colossaux ont été entrepris depuis 2000 : création d'une nouvelle salle d'embouteillage sous gaz neutre, acquisition de 8 pressoirs verticaux de 20 hl (cette mise au point en collaboration avec le groupe Vaslin-Bucher est une première mondiale saluée par la presse professionnelle), création d'un nouveau cuvier (destiné aux Saint-Emilion Grands Crus et aux marques commerciales) de 20000 hectolitres, où, de l'apport de vendange aux écoupages, tout pompage a été banni. En effet, les 141 cuves d'une capacité de 100 à 150 hl (ces capacités permettent une vinification correspondant à un travail viticole parcellaire) sont approvisionnées en vendange par des conquêts de réception de vendange en inox. Ces conquêts sont acheminés par pont roulant au dessus de chaque cuve destinataire. Ce système entièrement gravitaire est beaucoup plus respectueux de la qualité de la vendange. En 5 ans, ce sont 15 millions d'euros qui ont été investis.

Enfin, l'équipe de direction conduite par Alain Naulet, Directeur Général, a porté ses efforts sur le marketing et la commercialisation. L'équipe de Direction a procédé depuis 2003 à une réorganisation complète de la fonction commerciale et l'Union de Producteurs de Saint-Emilion dispose maintenant d'une équipe commerciale hautement qualifiée.

L'Union de Producteurs compte parmi sa clientèle de nombreux groupes mondiaux de la distribution. Elle produit des marques de distributeurs et ses certifications internationales sont un atout de développement important à l'export.

VIGNOBLE ET CERTIFICATION AGRI-CONFIANCE

Les vignobles de l'Union de Producteurs de Saint Emilion, sont répartis sur les 8 communes de la Juridiction de Saint-Emilion. Notre position nous assure donc des approvisionnements variés et représentatifs de notre appellation.

L'encépagement

La complexité des vins de Saint-Émilion est le résultat de l'association des cépages autorisés dans l'appellation. Le choix des assemblages est fonction de la date de maturité des cépages, de leurs qualités gustatives et de leur adaptation aux terroirs.

Le *Merlot* est le cépage de base de l'appellation. Il procure au vin richesse alcoolique, souplesse et moelleux. Ce cépage demande un travail attentif dans le raisonnement de sa production et la gestion de son rendement. Il représente souvent plus de 60 % de l'assemblage final.

Le *Cabernet Franc* apporte alcool et polyphénols et améliore l'aptitude au vieillissement. Sa finesse est toujours appréciée. Cépage à maturité plus tardive, sa réussite est liée à la maîtrise de la production. Il n'est pas rare que l'assemblage de nos vins comporte plus de 30 % de ce cépage.

Cépage phare du Médoc, le *Cabernet Sauvignon* donne à nos vins bouquet, richesse structurale et complexité.

Cépage typique de Saint-Émilion, le *Malbec* apporte des caractéristiques originales aux vins de l'appellation. Il est gage de finesse et de complexité aromatique. Sa production délicate est assurée par des vignerons attentifs et scrupuleux.

La conseillère agricole

Sa mission est de mettre en œuvre avec les associés coopérateurs le meilleur raisin possible pour, in fine, obtenir un vin sain et savoureux, apte à donner du plaisir à nos consommateurs.

Elle conseille, contrôle et met en œuvre les techniques de pointe de production et de traçabilité au vignoble.

Elle assure la relation entre les viticulteurs et l'entreprise, elle offre soutien technique et assistance dans tous les travaux nécessaires à une production de haut niveau.

Elle organise le programme des vendanges et des sélections de parcelles en relation étroite avec l'équipe technique et accueille les producteurs au moment des vendanges et qualifie leurs apports. Cette action détermine le montant précis des revenus des coopérateurs.

Sa réactivité et sa connaissance des terroirs sont essentielles pour une production agricole où les conditions climatiques varient en permanence.

Enfin, son expérience est recherchée dans le cadre de la gestion quotidienne et patrimoniale des domaines.

Agri confiance

Certification agricole qui permet la traçabilité des intrants de traitement, des conditions d'utilisation et de l'optimisation des pratiques viticoles.

VINIFICATION, ELEVAGE, MISE EN BOUTEILLES, ET CERTIFICATIONS

Contrôle de maturité

Les contrôles de maturité permettent de suivre l'évolution de la maturité du raisin afin de le récolter au meilleur stade. On distingue aujourd'hui la *maturité technologique*, qui est le suivi du poids des baies, de la richesse en sucre, de l'acidité totale et des acides maliques/tartriques de la *maturité phénolique* qui analyse la quantité en anthocyanes totales et extractibles et en tanins et la maturité des pépins.

Sur le terrain la cave a mis en place le suivi de 30 points références qui sont la représentation des différents terroirs de l'Union. Une base de données permet de pouvoir prévoir avec une très bonne précision la meilleure époque de vendange.

Les viticulteurs ont par ailleurs l'obligation de faire des contrôles réguliers. Le cahier des charges de production leur demande de faire au minimum 3 contrôles de maturité de chaque parcelle de leur exploitation.

La cave a investi dans du matériel de haute technologie, appareil de FOSS, pour répondre aux nombreuses analyses nécessaires à cette époque. Cet équipement demande la présence spécifique d'un Œnologue. Cet appareil est basé sur le principe du Scanner et peut offrir 15 analyses en 30 secondes.

Dans ce cadre nous avons un programme de recherche en liaison avec l'université de Bordeaux sur l'utilisation de cet appareil pour la mesure des composés phénoliques.

Vendange et traitement de la vendange

A l'arrivée de la vendange un échantillon de raisin est prélevé afin de déterminer la mesure des paramètres technologiques (sucre, acidité, concentration en polyphénols) et des paramètres qualitatifs (propreté du raisin & état sanitaire).

Ces informations serviront de base de paiement de la récolte et de support d'encuvage pour l'œnologue et le technicien agricole. La vendange est ensuite déchargée dans des conquêts de dernière technologie qui respecte au maximum le raisin.

La traçabilité très précise et sécurisé est un point fort dans notre production de nombreux châteaux.

Les raisins sont éraflés en totalité et sont selon le style de vinification foulés ou non. Certaines cuvées bénéficient en outre d'un tri manuel de la vendange.

Vinification

Depuis 2003 la cave est dotée d'un outil très performant de vinification grâce à un cuvier gravitaire de 141 cuves en acier inoxydable. Ce concept, original, moderne, extrêmement respectueux de la qualité et de la tradition est unique à cette dimension en France. Les cuves de faible capacité assurent une vinification parcellaire des différentes propriétés. Toutes les cuves sont équipées de maîtrise de température et de protection du vin par inertage à partir d'un gaz neutre.

Avant le départ en fermentation, les raisins sont refroidis à 15° C pendant 4 jours. La *fermentation alcoolique* est lancée par inoculation de levures sélectionnées. Elle dure de 8 à 10 jours et est rigoureusement suivie par l'équipe d'œnologues. 2 à 3 *remontages* par jour sont assurés afin de faire migrer la couleur contenue dans les peaux. Des *délestages* permettent de parfaire l'extraction. L'élévation de la température due à l'activité des levures est constamment maintenue en dessous de 30 °C grâce au système de thermorégulation qui équipe toutes les cuves. La fermentation terminée, débute la *macération post fermentaire*. Le vin reste en contact avec les peaux et les pépins pendant 12 à 18 jours à une température de 25 à 28°C. Les vins sont dégustés quotidiennement par l'équipe des Œnologues afin de déterminer précisément la date d'écoulage. Le *pressurage* est assuré par une batterie de 8 pressoirs verticaux.

Elevage en barriques

Dès la fin de l'écoulage débute la *fermentation malolactique*.

La fermentation en barriques apporte au vin du gras et de l'onctuosité.

Cette fermentation dure environ 1 mois. Les vins sont ensuite soutirés pour les aérer.

Les vins en barriques sont *bâtonnés* régulièrement et *soutirés* 3 fois pendant l'élevage. Au printemps suivant nous faisons les *assemblages*. L'équipe d'œnologues déguste les composantes de chaque château et va construire le vin final. Cela demande savoir faire et expérience. Dans notre chai composé de 5.000 barriques, tous les vins sont suivis en traçabilité et les assemblages qui ont été décidé sont réalisés avec un très grand sérieux. En fin de première année d'élevage les vins sont *collés*.

COMMERCIALISATION ET MARKETING

ORGANISATION COMMERCIALE

L'Union de Producteurs de Saint-Emilion a pour ambition d'être présente sur la plupart des marchés importants. L'activité commerciale et marketing est dirigée par Thierry CASTELLS, Directeur Commercial.

Pôles d'Activité

1. La Grande Distribution française est animée par Thierry Castells et Stéphane Arthaud.
2. Le secteur Traditionnel français est animé par Tristan Bouchard.
3. La Zone Europe est animée par Marine de Taffin qui s'occupe des pays suivants : Suisse, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Scandinavie, Italie.
4. La Zone Asie – Japon, Chine, Taïwan, Corée, autres pays du Sud-Est Asiatique - est animée par Laurence Peroy.
5. La Zone Etats-Unis et Royaume-Uni est animée par Sébastien Le Quérec.
6. Sandrine Sourbet est en charge du suivi administratif et commercial France.
7. Sylvie Meller est en charge du suivi administratif et commercial Export.
8. Céline Adolphe responsable de la filiale négoce Artevino SAS.

MARKETING

Présente sur l'aire de production Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru, et riche de ses 800 hectares de vignobles, l'Union de Producteurs de Saint-Emilion propose au public une vaste gamme de crus répondant aux besoins des consommateurs les plus exigeants.

Elle propose également des vins dans les appellations Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Castillon Côtes de Bordeaux, Montagne Saint-Emilion et Saint-Georges Saint-Emilion.

La stratégie marketing articule châteaux et marques commerciales au sein d'une offre complète étudiée pour chaque type de clientèle.

Pour les étiquettes de ses 50 Châteaux, l'Union de Producteurs de Saint-Emilion a défini des éléments forts de reconnaissance visuelle différents pour les Saint-Emilion AOC et les Saint-Emilion Grands Crus AOC.

L'Union de Producteurs de Saint-Emilion est par ailleurs très attachée au développement de sa politique de marques commerciales propres ou concédées.

6. MARQUES ET CHATEAUX

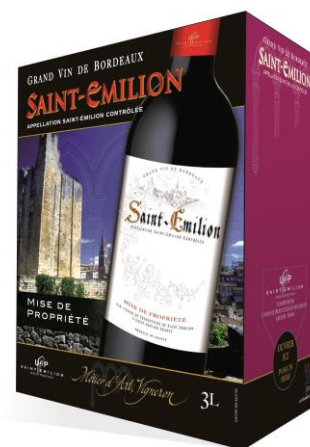
Toujours basées sur des éléments historiques authentiques qui ont émaillé l'histoire de l'Aquitaine ou de caractéristiques des vignobles de notre cité, les noms de nos marques ne sont pas de simples créations nées du hasard ou de l'imagination. Nos marques racontent à chaque fois une histoire particulière : celle de Henri d'Andeli, poète à la cour de Philippe Auguste promoteur du nom de Saint-Emilion dès 1224 et innocent précurseur du French Paradoxe, celle du centurion Galius, viticulteur romain implanté sur nos terres du plateau de Saint-Emilion, du célèbre poète Ausone retiré en Aquitaine, celle de Marcus Aurélius Probus, enfin, impérial promoteur des vignobles aquitains et inspirateur de notre marque phare « Aurélius », triple médaille d'Or et « Coup de Cœur » du Guide Hachette dans le millésime 2000. Les visuels qui sont développés avec beaucoup de soin et d'élégance font systématiquement appel à l'étiquetage adhésif et à des capsules personnalisées. Les contre-étiquettes reprennent systématiquement les éléments historiques se rapportant à chaque marque, supports indispensables à la communication avec le consommateur final.

La présence des marques anciennes de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion que sont Royal Saint-Emilion et Côtes Rocheuses prouve que la politique de marque garantit de manière durable les ventes à une clientèle hautement fidélisée. L'adhésion à la politique de marques de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion est aussi la garantie de bénéficier du soutien promotionnel de la Cave.

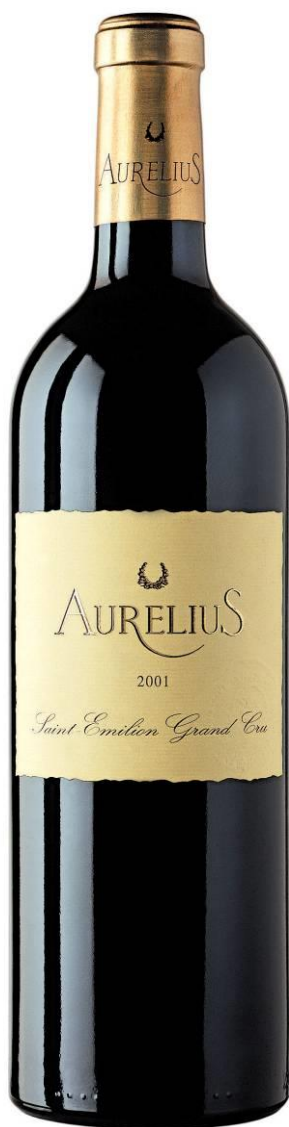
Enfin, les marques que sont Andeli et Royal Saint-Emilion font l'objet d'une déclinaison en bibe de 10, 5 ou 3 litres permettant la dégustation de nos vins au verre.

Qu'il s'agisse d'Aurélius, de Galius, créée en 1982 ou de Côtes Rocheuses créée en 1949, de Royal Saint-Emilion enfin qui date de 1933 les marques sont à l'honneur à l'Union de Producteurs de Saint-Emilion !

Des innovations commerciales permanentes permettent de maintenir le cap et d'affronter sereinement la concurrence internationale. Parmi ces dernières, notons, Royal Saint-Emilion – *le cadeau de toutes les occasions*, le bag in box Saint-Emilion 3 litres, Emilio – Bordeaux AOC hautement qualitatif.



L'aventure AURELIUS



Aurélius ne peut être présenté comme un simple Saint-Emilion Grand Cru, même dit de « Garage ». En effet, une cuvée de 50 000 bouteilles n'est pas un vin de garage et l'ambition d'Aurélius est incontestablement supérieure à la réalisation d'un simple vin concentré et à bas rendement.

Aurélius c'est une grande ambition et une aventure humaine et collective. C'est en outre une « Première » et il n'existe pas d'expérience équivalente. Tout réside dans le projet d'élaborer un vin comme un simple Saint-Emilion Grand Cru complètement représentatif des terroirs de la juridiction de Saint-Emilion : Seul l'Union de Producteurs pouvait entreprendre une telle réalisation !

Aurélius c'est un projet unissant 30 exploitants sur une partie sélectionnée de leurs exploitations, c'est donc 30 mains différentes agissant à la vigne dans le cadre d'un cahier des charges très strict, encadré et contrôlé par notre équipe technique !

C'est un projet unissant les 8 communes viticoles de la juridiction de Saint-Emilion : Saint-Emilion, Saint-Christophe des Bardes, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Etienne de Lisse, Saint-Pey-d'Armens, Vignonet, Saint-Hippolyte. (7 communes célébrant un Saint, c'est un must !)

En conséquence, on peut sans risque affirmer qu'AURELIUS est une première, jamais réalisée ni en France, ni ailleurs. AURELIUS est le SEUL vin de Saint-Emilion à être entièrement REPRESENTATIF de l'appellation.

C'est pour le client l'assurance d'un argumentaire de vente ORIGINAL et UNIQUE, l'occasion pour lui d'intéresser un client.

C'est donc pour le consommateur une EXPERIENCE UNIQUE de DEGUSTATION lui apportant : le PLAISIR d'un très grand Vin, et la CONNAISSANCE de ce qu'est un très grand Saint-Emilion complètement REPRESENTATIF de son appellation.

En outre, les caractéristiques du cahier des charges d'Aurélius le positionnent à un niveau technique identique aux crus classés (voire 1ers) qui justifie son prix :

- Sélection parcellaire
- Contrôle technique des travaux du vignoble
- Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes en cas de grappes excédentaires
- 6 pousses par pied, Merlot : 6 grappes, Cabernets : 5 grappes

- Rendement maximum 25 hectolitres à l'hectare
- Recherche de la maturité maximum : détermination par nos techniciens des dates de vendange par analyse des polyphénols et dégustation à la vigne des peaux et pépins.
- Vendange manuelle avec trie.
- Vinification en petites cuves, remontages, délestages,
- Cuvaison longue (30 jours)
- Fermentation malo-lactique en barriques
- Elevage en barriques neuves de chêne français
- Léger collage aux blancs d'œufs
- Pas de filtration pré mise.

Les plus grandes récompenses ont salué le résultat obtenu :

- Coup de Cœur dans le Guide Hachette
- Médailles d'Or à Londres, Paris, Shanghai
- Trophy of the Best Old World Red Wine

CHATEAU TOUR DE YON



Le Château Tour de Yon est une propriété qui est entrée à la cave en 2003 par Monsieur Jean-Michel DUSSEAUT, elle a été reprise en fermage par l'Union de Producteurs de Saint-Emilion en 2006 et représente une surface de 4,5 hectares.

Les parcelles se situent sur la commune de Saint-Emilion, à l'Ouest du village dans le secteur de Yon, voisin du Château Yon Figeac. Elles sont orientées Sud-Ouest sur le plateau de Saint-Emilion, avec un encépagement à 75 % Merlot et 25 % Cabernet. Les sols sont siliceux en surface et argileux en profondeur avec présence de crasse de fer. La densité de plantation est de 6 000 pieds/ha et l'âge des vignes se situe entre 35 et 40 ans.

La conduite du vignoble : travail du sol et enherbement, taille en guyot double, ébourgeonnage et contre ébourgeonnage, effeuillage et maîtrise des rendements. Les vendanges sont faites manuellement.

Le vin est vinifié en cuves inox thermorégulées, préfermentation à froid, fermentation avec remontages et pigeages, macérations longues. L'élevage se fait en barriques neuves pendant 15 mois.

Le millésime 2007 représente une production de 20 000 bouteilles. Ce vin se distingue par une jolie robe pourpre profonde et soutenue. Le nez est marqué par des notes empyromatiques agréables. L'agitation révèle des notes fines et complexes de fruits mûrs, l'attaque est soyeuse et veloutée. Les tanins charnus, de belle maturité accompagnent agréablement la structure de ce vin. La finale longue et continue offre au palet des parfums de fraises des

bois associés à des notes toastées. C'est un vin fidèle à son terroir, élégant et fin qui pourra être conservé pendant 10 ans et dégusté sur des viandes rôties ; à servir chambré entre 16° et 18°.

Ce vin a obtenu une médaille d'Argent au Concours Mundus Vini 2009 et le Trophée Prestige des Citadelles du Vin 2009.

ARTEVINO

100% filiale de l'Union de Producteurs de Saint Emilion, ARTEVINO a été créée pour répondre à la demande de nombreux clients désireux de panacher les enlèvements de leurs vins de Saint-Emilion avec des vins d'appellations bordelaises de la rive droite, voire de la rive gauche et de l'entre deux mers.

Dans le même temps, ARTEVINO a été pensée pour répondre aux demandes de la clientèle traditionnelle française de l'Union de Producteurs de Saint Emilion.

3 gammes de produits ornent le listing d'ARTEVINO

1. Les vins de l'Union de Producteurs de Saint Emilion réservés au marché traditionnel
2. Des vins signés ARTEVINO
 - a. Lalande de Pomerol : La Croix de Fournel
 - b. Saint-Emilion Grand Cru : Les Hauts de Granget
 - c. Médoc : La Chapelle d'Eyrens
 - d. Sauternes : Charmes des Vignots
3. Les vins de la place de Bordeaux avec accès direct par internet à la tarification actualisée en temps réel

En dehors de la gamme des vins réguliers référencés en permanence sur les listings, ARTEVINO travaille en circuit court et propose à ses grands clients une prestation de mise en bouteille à façon sur des achats en propriété.

ARTEVINO est animée par les cadres de l'Union de Producteurs de Saint Emilion sous la supervision du Directeur Général Alain NAULET.