

Le 24 février dernier, LABASTIDE tenait son Assemblée Générale. Nombreux sont ceux d'entre vous qui ont pu apprécier la détermination dont nous faisons preuve, et ce dans un contexte viticole particulièrement difficile.

L'exercice 2005/2006 aura ainsi été marqué par une intensification de nos efforts d'innovation, la fin des investissements dans les équipements, le renforcement de l'équipe commerciale, l'arrivée de nouvelles gammes sur tous les marchés, la création du Perlé Rosé...

Afin de renforcer notre différenciation et d'affirmer notre identité sur le marché, la Cave de Labastide de Lévis a simplifié son nom en octobre dernier, devenant LABASTIDE.

Aujourd'hui, avec la parution de votre lettre d'informations sous sa nouvelle dénomination, la boucle est bouclée.

Mais ce n'est pas pour autant que notre combat s'arrête. La cave s'implique aujourd'hui fortement dans l'élaboration d'un projet fédérateur de la filière Gaillacoise dans son ensemble. Ce projet s'articule dans le nouveau schéma d'organisation du Bassin de Production Sud-Ouest.

J'espère que vous saurez apprécier à la lecture de ce numéro les nouveaux engagements que nous prenons et ce, dans un seul objectif :

Assurer la pérennité de LABASTIDE et de ses vignerons.

Jean-Luc Fabre
Président



INTERVIEW

Michel CARRÈRE, Président du CIVSO, Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest. Le 8 décembre dernier, les vins du Sud-Ouest annonçaient la création officielle du Bassin de Production Sud-Ouest. Une démarche dans laquelle s'inscrit totalement la cave de LABASTIDE, acteur majeur du Tarn.

En quoi consiste exactement la démarche Bassin de Production ?

Aujourd'hui, nous assistons à une régionalisation de la gestion viti-vinicole en France. Les vignerons et metteurs en marché français souhaitent se regrouper sous une même bannière afin de porter haut les couleurs d'une région et de proposer aux acheteurs des circuits traditionnels et de la grande distribution une offre maîtrisée et diversifiée.

Dans le Sud-Ouest, qui est concerné par cette démarche ?

Nous regroupons 19 appellations et 22 vins de pays dont le Comté Tolosan, les Côtes de Gas-

cogne et les Côtes du Tarn. L'aire géographique du Bassin de Production Sud-Ouest correspond naturellement à la zone de production du vin de pays Comté Tolosan (décliné en rouge, rosé et blanc). C'est donc cette dénomination qui a été retenue pour porter les couleurs du Sud-Ouest.

Quelles sont les ambitions commerciales ?

Notre objectif est de réguler l'offre globale en la mettant en adéquation avec la mise en marché et de garantir des prix stabilisés au commerce. Outre la mise en place d'une véritable politique commerciale, nous allons mener des actions de communication collective afin de rendre l'offre visible et identifiable aux intermédiaires et aux consommateurs. Et ce, tant en France qu'à l'export. Les acteurs majeurs de la vente de vin en vrac que sont la SA les Vignobles de Gaillac, les Ets Nicolas et les entreprises du Gers seront en position d'impulser une dynamique commune que nous souhaitons tous pour les prochaines campagnes.

LA PRESSE EN PARLE

LE PAYSAN TARNAIS (2 mars 2006)

Assemblée Générale : La Cave de LABASTIDE poursuit sa politique commerciale offensive (...) Des initiatives payantes (...) Résultat : toute une série d'actions et de mesures qui ont permis à la cave de ne pas subir de plein fouet les difficultés du marché (...)

LA DÉPÊCHE DU MIDI (27 février 2006)

SALON DE L'AGRICULTURE : Médaille d'Or pour

le Gaillac Blanc Millésimé 2005 du Château les Hauts de Soulières, un cru produit par LABASTIDE.

LSA (9 mars 2006)

« NOUVEAUTÉS SPÉCIAL VINISUD : Perlé et rafraîchissant (...) Présentés à Vinisud (...), la cuvée Perlé rosé 2004 de LABASTIDE complète une gamme qui compte déjà un perlé blanc (...) Idéal pour l'apéritif ou des grillades (...) ».



LEO & CO...



Lancement programmé de LEO & CO...

Lors du salon Vinisud de Montpellier, LABASTIDE a présenté en test un nouveau produit destiné aux jeunes consommateurs (18/35 ans). Devant l'accueil très favorable, nous allons sortir LEO & CO, un vin de pays Côtes du Tarn rouge.

L'étiquette très moderne (noir, rouge et blanc) est associée à un personnage de BD branché : le lion LEO, déclinaison du lion de LABASTIDE. Il sera amené à vivre des aventures au fil du temps qui rythmeront la vie commerciale du produit. A noter que ce vin est proposé avec une capsule à vis et un prix de 3,50 € chez les cavistes et dans le CHR

... Et d'un nouveau BIB

LABASTIDE lance auprès du secteur traditionnel (cavistes en priorité), un nouveau Bag in Box sous la marque ESPRIT DE LA BASTIDIÉ. Le packaging se déclinera en blanc rouge et rosé, 5 et 10 litres.

QUALITÉ

Démarche Agri-confiance

En 2006, nous sommes arrivés au terme des 5 ans d'engagement de production sous cahiers des charges Haut de Gamme. Ils ont été reconduits pour la même durée avec quelques adaptations rendues nécessaires par le marché :

- 50 producteurs sont engagés dans le cahier des charges rouge extra pour une surface d'environ 74 ha.
- 10 producteurs pour le mousseux soit 13 ha.
- 16 producteurs pour le doux soit 20 ha

Les cahiers des charges cuvée spéciale macération carbonique et primeur extra ont été regroupés.

PARTENARIAT

Yannick Jauzion, un partenariat médiatique :

LABASTIDE lance un AOC Rouge et un Blanc Perlé au nom du célèbre joueur de rugby internationalement renommé : Yannick Jauzion. Enfant du pays, il est originaire de Vènès dans le Tarn. Il est profondément attaché à cette région où vivent toujours ses parents. L'exploitation familiale dispose d'ailleurs de 700 pieds de vigne qui servent à la consommation personnelle... Ses racines agricoles et son goût pour la terre (diplômé de l'ESA Purpan) lui ont donné envie de signer un vin de Gaillac.

LABASTIDE a élaboré un AOC Rouge 2004 et un Perlé Blanc 2005 de qualité, qui seront commercialisés en grande distribution dès fin mars (prix consommateur : 4 € Rouge - 4 € Perlé Blanc).

ACTUALITÉS

Les dernières médailles

Lors du Salon International de l'Agriculture (Paris - février 2006), s'est déroulé le traditionnel et prestigieux Concours Agricole de Paris qui récompense les vignerons pour leur travail et efforts.

LABASTIDE a remporté 4 médailles :



Château Les Hauts de Soulières
Perlé 2005 : médaille d'Or



Esprit de Labastidié Perlé 2005 :
médaille de bronze



Esprit de Labastidié demi-sec :
médaille d'argent



Les 3 Bastides vins de pays
Côtes du Tarn Rouge : médaille
d'argent

PLAN TARN

Plan Tarn : lancement de groupes de travail

LABASTIDE s'implique fortement au côté des acteurs de la filière viticole tarnaise dans l'avenir de son appellation. C'est ainsi que 3 groupes de travail ont été constitués pour trouver des solutions

concrètes à la crise et aboutir dans les prochaines semaines sur un véritable programme d'actions :

Définir quels produits pour quels clients, comment gérer la segmentation de l'offre jusqu'à la production ?

Accompagner la mutation des entreprises et gérer la crise au sein des exploitations
Organiser la gouvernance face à l'évolution des futures structures et aux nouveaux partenariats.

Jean-Luc Fabre, Nicolas Rech (JA) et Michel Darles sont des acteurs majeurs de ces trois réflexions.

BRÈVES

Bureau et Conseil d'Administration

Alain FONVIEILLE intègre le conseil d'administration en remplacement d'Alain RAMOND.

Fabien ROUFFIAC est nouveau membre stagiaire du conseil.

La vie des salariés

Marina BELMONTE, standardiste, a donné naissance au petit Marlon le 8 janvier dernier.

AGENDA

Dimanche 23 avril :

Marché Floral de Labastide

Du 26 au 28 mai :

Dans le cadre du Printemps de Gaillac, Journées Portes Ouvertes à LABASTIDE



LABASTIDE

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE

Cave de Labastide de Lévis - SCA

BP 12 - 81150 MARSSAC

Tél. 05 63 53 73 73

Fax : 05 63 53 73 74

e-mail : info@cave-labastide.com

web : www.cave-labastide.com