



#Rvitarn



06 | 07
AVRIL
2022
TARN

Rencontres
nationales
des Vignerons
Indépendants de France



PROGRAMME



CÉPAGES : DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

CLUB
PARTENAIRES



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST



TARN
LE DÉPARTEMENT

VILLE DE
gaillac
ville-gaillac.fr

CERFRANCE
GARDONNE ET TARN

INFACO®



Édito

ANNE DUBOIS DE MONTREYNAUD,
Présidente des Rencontres nationales



ENFIN!

Nous nous retrouverons enfin, après deux années tourmentées. En effet, notre métier n'a pas été épargné, tant sur le plan humain que sur le plan commercial! Mais nous sommes là, ensemble et toujours vaillants!

Vous vous en doutez, la fédération du Tarn est impatiente de nous accueillir pour les Rencontres nationales. Ils nous ont concocté un programme formidable où se mêleront, travail, réflexion, découverte et convivialité tout en suivant le fil rouge d'une thématique d'actualité « cépages: de l'origine à l'originalité ».

C'est l'occasion de mettre en perspective notre propre expérience de vigneron et de constater aussi que nous ne sommes pas seuls! Souvent, d'autres vignerons et chefs d'entreprise comme vous, issus de régions différentes sont confrontés aux mêmes interrogations et choix que vous!

Les Rencontres ont été créées pour cela.

Elles permettent de se réunir pour échanger et confronter nos idées sur des thématiques concrètes pour nous, vignerons. C'est aussi l'occasion de passer un bon moment, de s'échapper deux jours de son exploitation pour prendre un peu de recul.

Intéressés?

Pour les plus inquiets, un protocole sanitaire strict sera de rigueur, celui-ci étant indispensable à la bonne tenue d'un tel évènement.

Alors, n'hésitez pas à vous inscrire et rejoignez-nous les 6 et 7 avril 2022 à Gaillac dans le Tarn!

Rendez-vous DANS LE TARN, À GAILLAC



Avec le Tarn comme terre d'accueil, les participants des Rencontres nationales iront à la découverte des trésors gaillacois. Ce département est richement doté et l'entrée d'Albi au patrimoine mondial a boosté le nombre de visites.

Les vignerons réunis dans le Tarn vont faire connaissance avec les vins de la dynamique AOP Gaillac. Sur ce terroir, les Vignerons Indépendants travaillent avec passion des cépages anciens et autochtones. Vous entendrez parler du Duras, du Prunelard et du Braucol pour les vins rouges. Du Loin de l'œil, du Mauzac, de l'Ondenc pour les blancs. Les visites dans les domaines ont été sélectionnées pour rendre compte de cette diversité. Le Tarn a joué habilement la carte du tourisme. Il faut dire que le département ne manque pas de joyaux. Albi, classée au patrimoine mondial en 2010 est incontournable. De plus en plus de visiteurs internationaux et en particulier nord américains y séjournent. Cordes-sur-Ciel et bien entendu Gaillac et ses bastides alentour sont des pépites très courues pour leur cadre de vie et la qualité des terroirs.

Une dynamique commerciale

Les Vignerons Indépendants du Tarn sont à l'unisson: durant la période estivale, les touristes peuvent sortir quasiment tous les soirs dans un domaine. Le reste de l'année, plusieurs évènements sont inscrits au calendrier des Vignerons Indépendants du Tarn: « Pique-nique chez le Vigneron Indépendant » à la Pentecôte, « Place aux Vignerons » en juillet, la « Fête des vins de Gaillac » en août, « Gaillac primeur » en novembre. Participer aux Rencontres nationales 2022 permettra aussi de prendre la mesure de cette dynamique au gré des échanges avec les vignerons gaillacois.

Thématique 2022

CÉPAGES: DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

Face au changement climatique et dans un souci constant d'authenticité, les cépages anciens ou rares sont-ils l'avenir de la viticulture hexagonale ? Les Rencontres nationales 2022 explorent durant deux jours cette question sans oublier de s'interroger sur les attentes des consommateurs.

Le vignoble français n'est pas épargné par le dérèglement climatique. Gels tardifs, canicule ou pluies diluviennes qui ravinent les sols ne sont pas sans conséquences sur le végétal et sur les vins. Ces derniers présentent des degrés plus élevés et de nouveaux profils aromatiques. Le monde viticole dans son ensemble regarde du côté des cépages abandonnés, rares, ou simplement anciens pour trouver des solutions. Les Vignerons Indépendants ont toute légitimité pour se saisir de cette question. De plus, le souci d'authenticité et de typicité de leurs vins se conjugue mal avec la standardisation des cépages. Rappelons qu'à l'échelle mondiale, environ 1 % seulement des cépages (soit 12 cépages sur 1100 variétés cultivées) occupent 45 % des vignobles. La connaissance et la préservation du patrimoine viticole, des cépages originaux, ne valorisent pas uniquement un travail de mémoire, mais permettent également de lutter contre cet appauvrissement des collections variétales. De très nombreux domaines bénéficient déjà d'un recul certain en la matière. Le partage des connaissances avec le monde scientifique permettra de co-construire des stratégies pour s'adapter au climat de demain. Des stratégies que semblent d'ores et déjà valider les consommateurs. L'intérêt que ces derniers manifestent à l'égard d'une viticulture authentique et respectueuse des terroirs valide la position des Vignerons Indépendants.



Les intervenants de la 1^{ère} matinée

CÉPAGES ET AMPÉLOGRAPHIE
Robert Plageoles, vigneron gaillacois.

**LA DIVERSITÉ VARIÉTALE À L'ÉCHELLE
DU SUD-OUEST, HÉRITAGE DE DEUX
MILLÉNAIRES D'HISTOIRE VITICOLE**
Olivier Yobrégat, ingénieur spécialisé
dans le matériel végétal à l'IFV
Occitanie.

**CHANGEMENTS CLIMATIQUES
ET RECHERCHE AGRONOMIQUES**
Nathalie Ollat, ingénieur de recherche
spécialisée dans la génétique des
porte-greffes, INRA de Bordeaux.

Les ateliers de la 2^e matinée

**ATELIER A : DÉGUSTATION
COMMENTÉE DE CÉPAGES ANCIENS
ET DE VARIÉTÉS RÉSISTANTES**
Olivier Yobrégat, ingénieur IFV
Occitanie : variétés résistantes.

**ATELIER B : MISER SUR DES CÉPAGES
ATYPIQUES**
Alain Falguières et Michel Laurens,
vignerons en Aveyron : cépages anciens.
Mickaël Raynal, vigneron du Quercy :
variétés résistantes.
Olivier Poussier, sommelier.
France Gerbal-Médalle, consultante,
fondatrice d'AOC Tourisme.

**QUELLE PLACE POUR LES CÉPAGES
MODESTES**
André Deyrieux, journaliste et
consultant en stratégie œnotouristique.

SYNTHÈSE
Paul Fabre, Directeur de l'IVSO.

Le programme

ON VA VOUS ESPANTER!



MARDI 5 AVRIL

Accueil

🕒 15h30

VISITE TOURISTIQUE GUIDÉE

Option 1: visite de Gaillac
Rendez-vous sur le parvis de l'Abbaye Saint-Michel devant la maison des vins

Option 2: visite d'Albi
Rendez-vous sur la place Sainte-Cécile, à côté de la cathédrale

SOIRÉE D'ACCUEIL AU CHÂTEAU DE TERRIDE À PUYCELSI

🕒 18h50

DÉPART DES BUS DES HÔTELS VERS LA SOIRÉE

🕒 À partir de 19h30: Apéro concert!

🕒 22h30 - 23h

RETOUR DES BUS VERS LES HÔTELS



JOUR
01

MERC. 6 AVRIL

Première journée

🕒 8h

DÉPART DES BUS DES HÔTELS

🕒 8h30

ACCUEIL SALLE DES SPECTACLES DE GAILLAC

Place Rives Thomas - 81600 Gaillac

🕒 8h45

OUVERTURE DES RENCONTRES ET MATINÉE-DÉBATS

🕒 12h30

DÉPART DES BUS VERS LES CIRCUITS DÉCOUVERTE

🕒 13h

DÉJEUNER ET CIRCUITS DÉCOUVERTE

🕒 17h50

ARRIVÉE DES BUS À GAILLAC PUIS RETOUR VERS LES HÔTELS

🕒 19h30

DÉPART DES BUS DES HÔTELS VERS LA SOIRÉE DE GALA

🕒 20h

APÉRITIF ET DÎNER AUX PÉPINIÈRES VITICOLES DAYDÉ

Lieu-dit Lombard, 81600 Montans

🕒 00h30 - 1h - 1h30

BUS RETOUR VERS LES HÔTELS

JOUR
02

JEUDI 7 AVRIL

Seconde journée

🕒 8h45

ACCUEIL SALLE DES SPECTACLES DE GAILLAC

Place Rives Thomas - 81600 Gaillac

Répartition des participants dans les ateliers

DÉBUT DES ATELIERS

Atelier A : dégustations commentées cépages anciens et variétés résistantes

Atelier B : miser sur des cépages atypiques

🕒 9h45

ON CHANGE DE GROUPE !

🕒 10h30 : QUELLE PLACE POUR LES CÉPAGES MODESTES

🕒 11h : SYNTHÈSE/CONCLUSION

🕒 11h30 - 12h : DISCOURS DE CLÔTURE ET PASSATION DE RELAIS

🕒 12h - 14h : DÉJEUNER D'AU REVOIR

dans les jardins de l'Abbaye Saint-Michel de Gaillac



**PASS SANITAIRE
OBLIGATOIRE
ET RESPECT
DES GESTES
BARRIÈRES.**



COMMENT S'INSCRIRE AUX RENCONTRES ?

Remplir et renvoyer le bulletin d'inscription joint au magazine, accompagné du règlement par chèque avant le 18 mars 2022.

Consulter et télécharger le bulletin d'inscription sur :

www.vigneron-independant.com
rubrique le syndicat. Pour toute question sur les inscriptions, contactez Laurence Allouche au 01 53 66 33 07 ou sur rencontres@vigneron-independant.com



Les après-midis

CIRCUITS - DÉCOUVERTE

Nous avons concocté 5 circuits permettant de prendre le pouls de cette appellation dynamique. Nous avons combiné avec ces visites dans les domaines, des rencontres thématiques, techniques ou culturelles.



Circuit 1



Circuit 2



Circuit 3



Circuit 4



Circuit 5

DOMAINE ROTIER

Alain Rotier et Francis Marre vous accueilleront pour le déjeuner et la visite de ce domaine familial, situé au sud de l'AOP Gaillac sur les sols de graves des terrasses du Tarn. Dans un cadre où la nature est préservée, où les cépages autochtones sont privilégiés, vous découvrirez le lien qui unit ces vignerons à leur terroir qu'ils travaillent en viticulture biologique.

PÉPINIÈRES DAYDÉ

Vous poursuivrez ensuite la visite à proximité, en vous rendant dans les Pépinières viticoles Daydé, premier maillon de la chaîne viticole. Vous découvrirez des installations à la pointe de la production de plants de vignes, en cépages de cuve et de table.

DOMAINE CROIX DES MARCHANDS

Jérôme Bézios vous accueille à La Croix des Marchands, ancien carrefour des potiers de l'époque Gallo romaine, où cépages autochtones et typiques de l'appellation Gaillac sont cultivés dans le respect de la biodiversité (label Terras Vitis, certification Haute Valeur Environnementale).

IFV OCCITANIE

Vous vous rendrez ensuite sur le pôle Sud-Ouest de l'IFV et son vignoble expérimental de 15 ha, où vous découvrirez quelques un des programmes de recherche liés à la diversité variétale, la résistance aux maladies ou la robotique et l'innovation au vignoble.

DOMAINE GAYRARD

Au cœur d'un terroir d'exception, le Domaine Gayrard est situé depuis cinq siècles à l'orée des causses, terre de chênes, de pierres et de truffes, en bordure du vignoble de Gaillac. Il est engagé depuis 2016 en conversion vers l'Agriculture Biologique et en biodynamie depuis 2019. Laure et Pierre Fabre vous recevront pour déjeuner et vous faire découvrir, entre tradition et modernité, un vignoble qui leur ressemble.

SITE INFACO

Vous irez ensuite visiter les installations d'INFACO, entreprise familiale devenue leader sur le marché du sévateur électrique. Vous y rencontrerez de véritables passionnés.

DOMAINE SALVY

Après cinq générations, Anne Marc et Patrick Durel travaillent avec des cépages à l'accent Gaillacois : Duras et le Braucol en rouges, Mauzac et le Len de l'El blanc, pour les blancs. Ils vous recevront pour un déjeuner et une visite authentiques.

CUMA DES EFFERVESCENTS / CUMA ŒNOLOGIQUE

Vous redescendrez ensuite vers la Coopérative de l'Abbaye St Michel qui élabore les « bulles » de Gaillac. À l'issue de la visite. Vous découvrirez également aussi les camions d'embouteillage itinérants de la CUMA Œnologique.

DOMAINE D'ESCAUSSES

À mi-chemin entre la cité épiscopale d'Albi et le village médiéval de Cordes-sur-Ciel, vous serez reçu pour le déjeuner et la visite du domaine par la famille Balaran. Jean-Marc et sa fille Aurélie vinifient sur deux terroirs en perpétuant la tradition créative familiale, garante d'innovations ancrées sur de solides fondations. Ils ont coutume de dire que leurs racines sont aussi profondes que celles de leurs ceps. Ils sont également certifiés « HVE ».

VILLE DE GAILLAC

Vous retournerez ensuite à Gaillac pour une balade historique. Vous vous promènerez dans les vieux quartiers et découvrirez un patrimoine riche et varié.



Infos pratiques

SE LOGER DANS LE TARN

🏠 GAILLAC - HYPER CENTRE

HÔTELS SITUÉS À 5 MIN DES MATINÉES-DÉBATS. LE BUS NAVETTE VOUS CONDUIRA À LA SOIRÉE D'ACCUEIL ET À LA SOIRÉE DE GALA.

▲ LOGIS HÔTEL L'OCCITAN**

41 Avenue Georges Clemenceau
81600 Gaillac
05 63 57 11 52

Chambres doubles: 66 € / twin: 63 €

Chambre individuelle: 63 €

Petit-déjeuner: 8,50 €

Précisez le code « Vigneron »

▲ HÔTEL LE LION D'OR**

8 Place de la Vie, 81600 Gaillac
05 63 57 10 68

Chambres doubles: 75 € (Petit-déj. compris)

Précisez le code « Vigneron »

▲ CAMPING DES SOURCES***

9 avenue Guynemer, 81600 Gaillac
06 07 82 04 40

Chalet 4/5 pers: 65 €

Mobil home 6/8 pers: 75 €

Possibilité de petit-déjeuner

Précisez le code « Vigneron »

🏠 GAILLAC - UN PEU PLUS LOIN DU CENTRE

▲ HOTEL AKENA **

DESSERVI PAR LES BUS NAVETTES

ZA les Xansos, 81600 Brens
05 63 34 14 64

Chambre double 52 € / twin 55 €

Chambre familiale (3/4/5 personnes)

de 75 € / 85 € / 95 €

Petit-déjeuner: 7 €

Précisez le code « Vigneron »

▲ CHÂTEAU DE TAUZIES****

DESSERVI PAR LES BUS NAVETTES

1850 Route de Cordes, 81600 Gaillac
05 63 41 26 80

Chambre confort 2 pers.: 112 €

Chambre supérieure de 2 à 4 pers.: 152 €

Chambre privilège terrasse de 2 à 4 personnes: 162 €

Petit-déjeuner: 14 €

Précisez le code « Vigneron »

▲ LES CHALETTS DE FOLLES****

NON DESSERVI PAR LES BUS NAVETTES

2634 route de Lavaur, 81600 Brens
05 63 57 69 67

Chaletts de 1 ou 2 chambres
et chaletts loft

Forfait 2 nuits avec Petit-déj'. 80 €

par personne

Précisez le code « Vigneron »

🏠 À 15 MIN DE GAILLAC

HÔTELS DESSERVIS PAR LES BUS NAVETTES

▲ CAMPING SOLEIL DES BASTIDES***

Route de Cordes, 81140 Cahuzac-sur-Vère
05 63 33 91 94

Mobil home (2 à 4 personnes. 1 chambre double + 1 chambre twin) 38 €

Lodge VIP (2 à 4 personnes. 1 chambre double + 1 chambre twin) 40 €

Chaletts (2 à 4 personnes. 1 chambre double + 1 chambre twin) 45 €

Petit-déj': 6,50 €. Forfait ménage 50 €

Précisez le code « Vigneron »

▲ CAMPING LES POMMIERS****

Espace de Loisirs, 81600 Rivières
05 63 33 02 49

Avec petit-déj'. Forfait 2 nuits.

Mobil home 1 chambre:

190 € + taxe séjour

Mobil home 2 chambres:

250 € + taxe séjour

Mobil home 3 chambres:

320 € + taxe séjour

Précisez le code « Vigneron »

▲ DOMAINE DU GREEN***

La Métairie Grande, 81600 Rivières
04 79 75 75 22

Appartements de 2 à 4 personnes

Forfait 2 nuits.

Petit-déj': 10 € /pers / jour: 158 €

Précisez le code « Vigneron »

▲ DOMAINE DU CEDRE****

Aiguelèze, 81600 Rivières
05 63 81 55 60

Forfait 2 nuits

Chaletts de 2 à 4 personnes: 135 €

Chaletts de 2 chambres indépendantes: 150 €

Petit-déjeuner: 6 €

Code promo « GAILLAC 2022 » -10 %

▲ CHÂTEAU DE MAURIAC****

NON DESSERVI PAR LES BUS NAVETTES

81600 Mauriac

Chambres d'hôtes

Suite Louis XIV (lit double) 250 €

Suite chinoise (lit double) 230 €

Chambre baroque (1 lit double + 1 lit simple) 150 €

Chambre art déco (3 lits simples) 130 €

Chambre annexe (2 lits simples) 110 €

Petit-déjeuner compris.

Précisez le code « Vigneron »

🏠 À ALBI

HÔTELS DESSERVIS PAR LES BUS NAVETTES

▲ IBIS STYLES***

48 Place Jean Jaurès, 81000 Albi
05 63 43 20 20

Avec petit-déj'.

79 € pour 1 pers

89 € pour 2 pers

Code promo « vigneron »

▲ IBIS BUDGET** ALBI CENTRE

16 Rue Castelginest, 81000 Albi
05 63 43 03 03

Avec petit-déj'.

55 € pour 1 pers

65 € pour 2 pers

Code promo « vigneron »

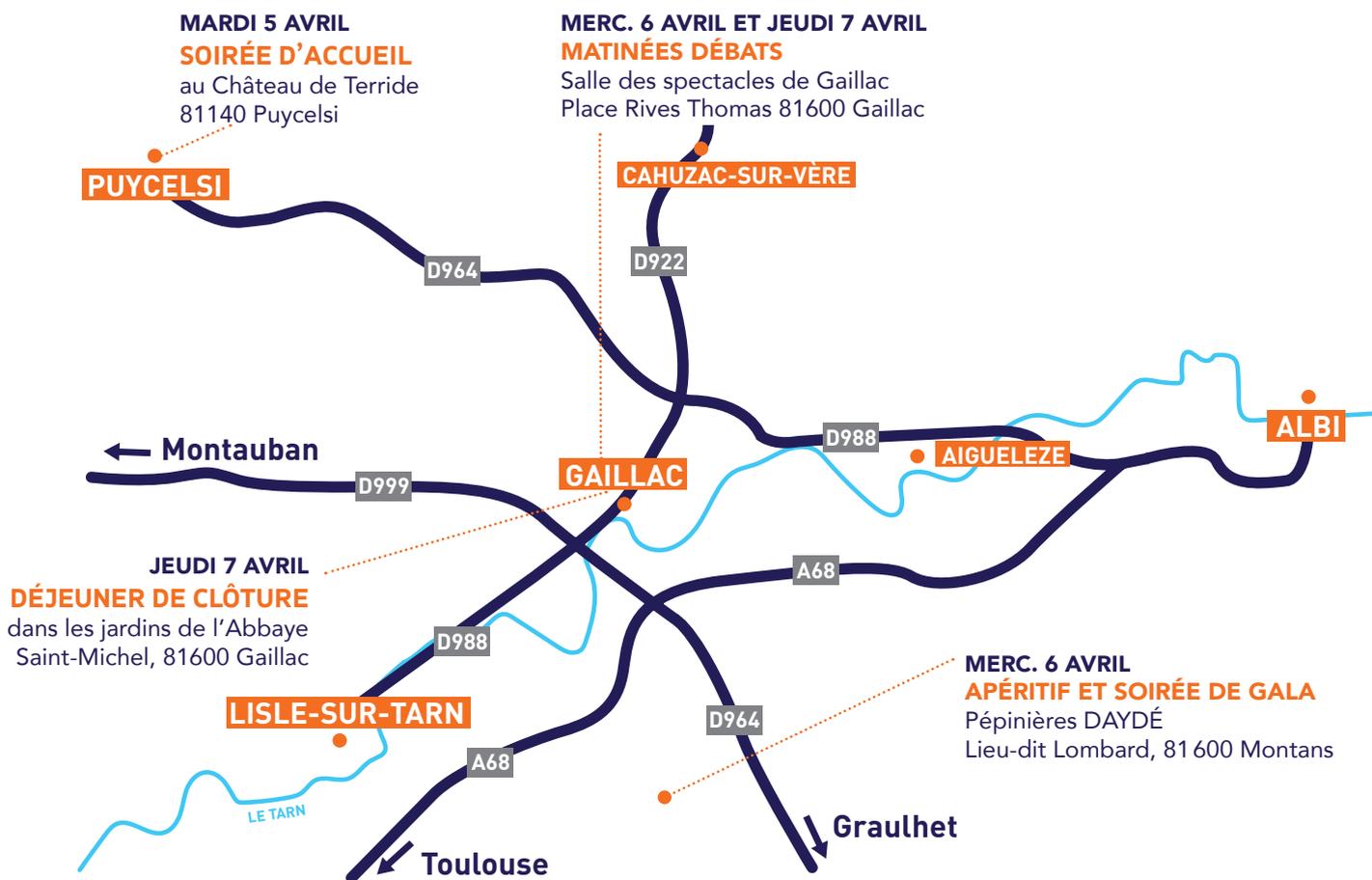
🚌 NAVETTES GRATUITES

▲ Vous logez à l'hôtel, prenez les navettes: laissez votre voiture au parking! Des navettes desserviront gratuitement la conférence du mercredi 6 avril au matin, les visites et le dîner de gala.



Infos pratiques

VENIR DANS LE TARN



PARTENAIRES Ils accompagnent les Rencontres Nationales.

