



Castries

DOMAINE SAINT JEAN DE
l'Arbousier

Janvier 2019

**DOSSIER DE
PRESSE**

DOMAINE
NATURELLEMENT
INSOLITE

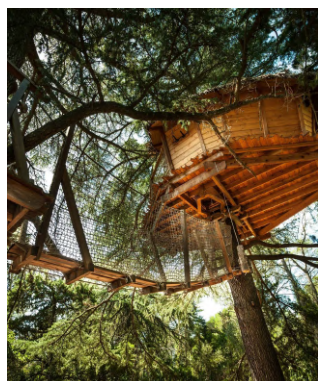
2019

SOMMAIRE

10



Un Domaine dans une démarche écologique



Une des quatre cabanes perchées dans les arbres

7



Développement du marché export dès les années 90

11

3 LE DOMAINE ET LA FAMILLE VIGUIER

9 L'ÉVÉNEMENTIEL

4 LE VIGNOBLE

10 DÉMARCHÉ CÉNOTOURISTIQUE DE QUALITÉ

5 LA CAVE

11 LE DOMAINE EN CHIFFRES

6 LES VINS

12 LES VIGNERONS INDÉPENDANTS

7 HÉBERGEMENTS INSOLITES

13 PLAN D'ACCÈS

8 ACTIVITÉS AU DOMAINE

Soirée Vin'estivale de l'Arbousier



4 **Les vignes du domaine Saint-Jean de l'Arbousier**



9

Une confédération nationale



Une gamme très diversifiée sur trois AOC

10



LE DOMAINE ET LA FAMILLE VIGUIER

L'ANCIENNE DEMEURE DES
TEMPLIERS

À mi-chemin entre Nîmes et Montpellier, le domaine Saint Jean de l'Arbousier est situé sur les hauteurs du village de Castries, chef lieu du canton, ayant comme principal atout touristique son aqueduc et son château.

D'une superficie de 110 ha, le domaine abrite un vignoble de 40 ha ceinturé par les arbousiers et les pins parasols.

De part sa position géographique, entre vigne, mer et montagne le domaine bénéficie d'un panorama exceptionnel.



LA FAMILLE VIGUIER AU
COMPLET

C'EST TOUTE UNE FAMILLE, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, UNIE AUTOUR DE
LA PASSION DE LA VIGNE ET DU VIN, QUI PARTAGE SON SAVOIR-FAIRE AU
QUOTIDIEN, AFIN DE PROMOUVOIR LE DOMAINE FAMILIAL.



Ancienne propriété des Templiers, le domaine est acquis en 1943 par Marius Granier. Il a été transmis à son gendre Joseph Viguiers en 1967. À cette époque le raisin était amené à la cave coopérative.

Par la suite son fils, Jean-Luc Viguiers et sa femme Catherine, lui vigneron et elle œnologue, achètent en 1983 la propriété voisine avec sa cave de vinification.

Ils décident de modifier intégralement les techniques de production et gérer eux-mêmes vinification, commercialisation et exportation.

Mise en place de l'activité œnotouristique.

En 2009, leur fils Nicolas les rejoint après avoir obtenu un BTS en Viticulture et Œnologie et une licence en Commerce et Gestion du secteur viti-vinicole. Il a vite compris l'évidence d'associer ce lieu unique à l'œnotourisme et à l'hébergement insolite.

En 2015, Béatrice, la fille est venue rejoindre la famille, afin de s'occuper de l'accueil des hôtes.

LE VIGNOBLE



LES VIGNES DE GRENACHE
À L'OMBRE DU GRAND
CHÊNE

Le vignoble du domaine de Saint-Jean de l'Arbousier s'étend sur 40 ha et offre donc une multitude de sols conférant aux raisins, un caractère si particulier.

Le terroir

Les vignes sont situées sur d'anciens glaciaires d'épandage entre 105 et 125 m d'altitude au climat tempéré. La nature des sols varie entre grès, mines caillouteuses, conglomérats et terrasses. Les galets roulés sont une caractéristique majeure du terroir et ils garantissent une maturité optimale aux raisins.

“

UN VIN D'UNE AUTHENTICITÉ EXCEPTIONNEL GRÂCE AU SOL, AU CLIMAT, À SON EXPOSITION ET SES MÉTHODES CULTURALES.

Les vignes

Une taille courte et un choix de clone qualitatif permettent de limiter les rendements à 35 hl/ha. De nombreux labours évitent le désherbage chimique pour une certification BIO. Au printemps, un palissage haut est pratiqué pour un bon déroulement de la photosynthèse, et une meilleure maturation du raisin.

LA CAVE DE VINIFICATION



LES 24 CUVES
GRAVITAIRES

En 2018, Nicolas Viguié, décide de réhabiliter l'ancienne cave semi-enterrée de 430 m² située dans l'ancienne demeure des Templiers.

Celle-ci se compose de 15 cuves de 148 hl pour la vinification des vins rouges et 9 cuves à chapeaux flottants de 124 hl pour la vinification du vin blanc et rosé.

Ces 24 cuves représentent les 24 parcelles de vigne du domaine, permettant une vinification parcellaire.

On retrouve sur la partie la plus haute, 8 cuves d'élevage.



LE CUVON SUR LE QUAI DE
DÉCHARGEMENT

LA GRAVITÉ : UN RETOUR AUX ORIGINES, UNE MEILLEURE CONSERVATION DES ARÔMES ET AUCUNE CONSOMMATION D'ÉNERGIE.



La plus grande particularité de cette cave est le retour de la méthode gravitaire.

Dans l'aile la plus ancienne du mas, l'arrière grand-père utilisait cette cave et faisait tomber les raisins par gravité dans des cuves en faïence. Nicolas Viguié a décidé de revenir à cette technique et de créer une cave semi-enterrée entièrement moderne et connectée qui respecte les traditions et les gestes ancestraux.

Sur le département de l'Hérault, il n'existe que 3 domaines à posséder ce type cave.

Les avantages sont nombreux :

- La vinification par gravité limite les pompages pour ne pas triturer les raisins et éviter l'oxydation des mouts ;
- La gravité ne consomme aucune énergie ;
- La cuverie semi-enterrée offre une très grande isothermie en maintenant une température constante de 17 degrés ;
- Les cuves inox chaudronnée « Lejeune » facilitent la qualité de conservation des arômes, optimisent la fiabilité, et restreignent la consommation d'eau pour le nettoyage.

Cette cave est également un atout sur le plan touristique puisque contrairement à l'ancienne, le public peut la visiter. Elle devient un espace pédagogique autour des techniques de vinification, et renforce donc l'attractivité œnotouristique du domaine.

LES VINS

Avec 40 ha de vignoble, le domaine Saint Jean de l'Arbousier produit les trois couleurs de vins et deux effervescents grâce à ses 10 cépages



LA GRANDE CUVÉE

Le Vignoble du domaine est implanté aujourd'hui sur trois AOC.

Il propose une gamme très diversifiée de vins :

- Des vins rouges IGP Pays d'Oc : *L'Insolite*;
- Des vins AOC Languedoc : la gamme *Gourmandise*;
- Un vin AOC Languedoc Grés de Montpellier : *l'inattendu*;
- Un vin AOC Languedoc Saint Drézéry : *Grande cuvée*.

Le domaine produit également des vins mousseux blanc et rosé.

La production totale annuelle est de 1400 hl.



LA GAMME DES 3 A.O.C.



LE CAVEAU

Le Domaine Saint Jean de l'Arbousier, déjà engagé dans des démarches en faveur de l'environnement est ainsi passé en 2010 d'une agriculture raisonnée à une **agriculture biologique**.

Les vins sont certifiés Bio depuis 2013.

Les vins du domaine à l'image de ses paysages débordent de séduction et de charme pour une première impression, puis ils se révèlent complexes avec de la sève, du corps, du montant, une longueur en bouche et un final toute en délicatesse.

HÉBERGEMENTS INSOLITES



LA CABANE TOURTERELLE

La famille Viguiier est avant tout composée de vignerons, mais elle a compris très tôt l'importance d'un atout majeur : l'œnotourisme.

La famille Viguiier a eu l'idée en 2010 d'associer leur lieu unique à un hébergement insolite.

Ils créent 4 cabanes dans les arbres sous forme de chambres d'hôtes.

Deux familiales, perchées entre 4 et 5 mètres, bénéficient d'un accès sécurisé par un escalier et sont donc accessibles aux plus grand nombre. Grâce à leur grande capacité d'accueil (5 pers), elles sont destinées à un public très large.

Les cabanes plus haut perchées (7 m), ont été conçues pour 2 personnes. Pour qui recherche calme et dépaysement, elles demandent une certaine adresse physique sans avoir le vertige.

En mai 2017, le domaine inaugure un gîte de 6 personne au sein de la bâtisse.

“

« AU DÉPART : UNE VOLONTÉ DE DIVERSIFIÉ L'ACTIVITÉ VITICOLE.
AU FINAL : UN SUCCÈS »
MIDI LIBRE

LES ACTIVITÉS AU DOMAINE



Les activités sur place

En plus d'une offre d'hébergement, le domaine propose des visites commentées (chais et caveau) avec une dégustation de vin pour les adultes, et de jus de raisin du domaine pour les enfants.

Afin de découvrir le domaine dans son intégralité, un parcours balisé de 6 km a été mis en place. Celui-ci attire à la fois les amoureux de la nature et les sportifs. Au détour du sentier, il est possible de rencontrer les animaux de la ferme vivant sur le domaine.

Pratiquant l'attelage, les Viguiers organisent parfois des manifestations et même des concours nationaux sur leur domaine.

Afin d'optimiser au maximum le domaine de 110 ha, la famille Viguiers a mis en place différentes activités pour s'ouvrir à une nouvelle clientèle.



Dernièrement, le domaine s'est associé à la société E-trott Aventure qui propose des excursions en Trotтинette électrique.

Des ballades encadrées en pleine nature sans effort et dans le respect de l'environnement, sont proposées tous les jours au départ du domaine. (22 km environs 3 h).

Le dernier projet du domaine est d'organiser, avec son partenaire Mister Aventure, des Escape Game dans la cave de vinification.

LA FORCE DES VIGUIERS ? SE DIVERSIFIER SANS
POUR AUTANT OUBLIER LEUR MÉTIER PREMIER...
VIGNERONS



L'ÉVÉNEMENTIEL



LES THÉÂTRALES
VIGNERONNES DE SAINT-
DRÉZÉRY

La famille Viguiet a su très tôt que la meilleure manière de se faire connaître était l'événementiel.

C'est en 1992 que les Viguiet décident de créer pour la première fois une journée d'artisanat d'art sur le domaine, c'est un succès immédiat.

Depuis, la famille organise chaque année fêtes des vignes, concerts, pique-nique géant, Crèche provençale de Noël.

C'est également un lieu où d'autres organismes créent leurs événements comme le concours national des chiens de bergers, la ronde Castriote, le concours national d'attelage et dernièrement la fameuse course de la ruée des fadas.

Le domaine participe aussi à de nombreux événements extérieurs, comme les estivales de la région, les théâtrales de Saint-Drézéry, les éditions Vérévin et la balade des Grés de Montpellier.

Il est vrai que cela demande beaucoup de temps et d'énergie en plus du métier premier, mais avec l'événementiel, le domaine a la volonté de créer du trafic, présent et à venir tout en marquant les opinions et ainsi imposer sa marque.



AVEC L'ÉVÉNEMENTIEL, LE DOMAINE A CHOISIT DE SE DIFFÉRENCIER ET AINSI MARQUER LES OPINIONS.

DÉMARCHE œNOTOURISTIQUE DE QUALITÉ

Depuis 2009, le domaine Saint Jean de l'Arbousier s'inscrit dans une démarche de développement et de tourisme durable.

L'exploitation a obtenu plusieurs labels de qualités « **Bienvenue à la ferme** », et « **Qualité Sud de France** » concernant le point de vente au caveau. Elle est également passée d'une agriculture raisonnée à une agriculture biologique non pas par nécessité économique mais par conviction.

“

...DÉVELOPPER UN TOURISME DURABLE DE QUALITÉ AUTOUR DE LA PASSION DE LA VIGNE ET DU VIN

En 2009, les cabanes ont été dessinées et construites dans un souci permanent de respect de l'environnement et font parties d'un projet d'**éco-construction**. En effet les arbres n'ont subi aucune transformation et les matériaux utilisés n'entravent pas leurs croissances. L'intérieur est lui aussi écologique : toilettes sèches, lampes rechargeables.

C'est une nouvelle forme de tourisme qui voit le jour dans le département de l'Hérault où calme et nature sont des atouts majeurs. Le domaine Saint-Jean de l'Arbousier répond à une évolution de la demande en développant un tourisme durable autour de la passion de la vigne et du vin.

QUALITÉ ET LABELS

Nos vigneronns ont des idées !

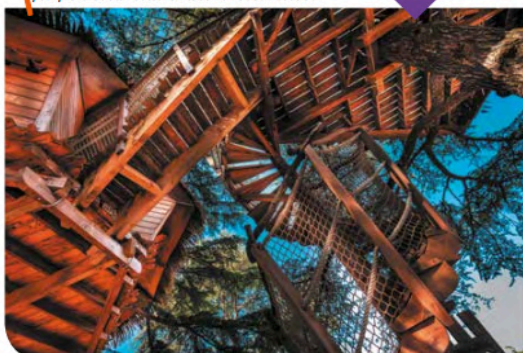
Face à l'évolution des modes de consommation, la pollution des sols ou aux conséquences du changement climatique, les pratiques des viticulteurs changent. De Courmonterral à Castries, ils mettent en place de nombreuses actions pour booster la fréquentation de leur vignoble, diversifier leurs activités ou adopter des modes de culture plus respectueux de l'environnement. Gros plans sur quelques-unes de ces initiatives.

Des cabanes dans les arbres

Domaine de l'Arbousier - Castries

Depuis 2010, la famille Viguier voit ses ventes au caveau monter en flèche. En cinq ans, les chiffres ont été multipliés par cinq. Les fruits d'une farouche volonté d'ouvrir leur immense domaine de 110 ha, dont 40 ha de vignes, en développant une offre œnotouristique toujours plus alléchante. L'initiative la plus originale a été de construire quatre cabanes dans les arbres. Perchées jusqu'à 7 m de hauteur, 3000 personnes sont séduites chaque année par ce mode d'hébergement. « Nous créons régulièrement des nouveautés pour faire revenir la clientèle. Dernièrement, nous avons balisé deux parcours de randonnée sur la propriété et nous avons en projet un espace dédié aux groupes pour l'accueil de séminaires », détaille Nicolas Viguier.
domainearbousier.fr

Grand Duc, Tourterelle, Crécerelle et Rollier, quatre cabanes pour prendre de la hauteur sur le domaine de l'Arbousier.



LE DOMAINE EN CHIFFRES



LE NOUVEAU CAVEAU
INAUGURÉ EN 2016

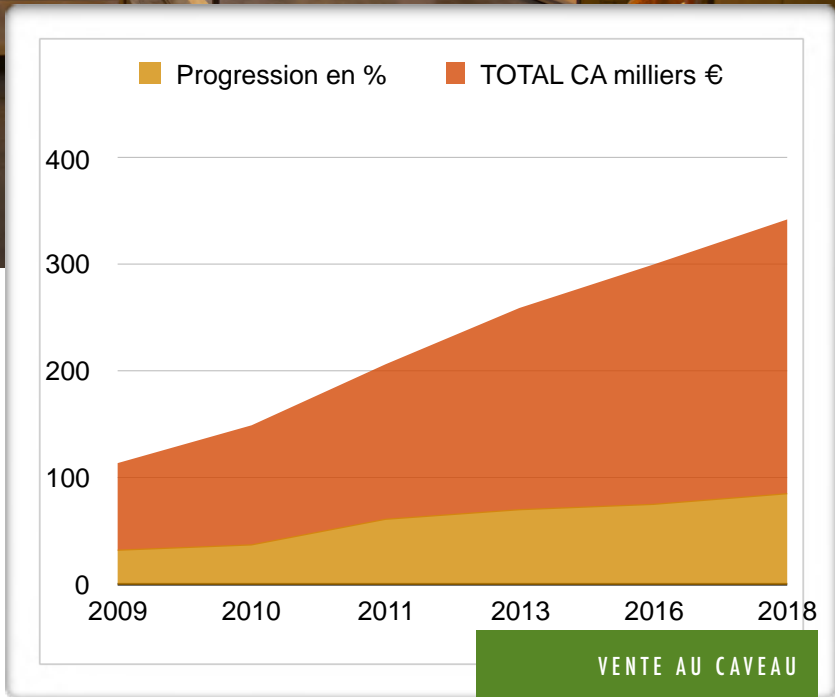
Le but premier de Nicolas Viguiier à son arrivée en 2009 était de valoriser la fréquentation au caveau et ainsi augmenter les ventes directes. C'est pour cela qu'il a développé en 2010 les chambres d'hôtes sous forme de cabanes dans les arbres.

En 2011 le caveau est ouvert tous les jours.

Un nouveau caveau est créé en 2016 pour faire face au public toujours plus important drainé par de nouveaux événements.

En 2019, le nouveau chais sera inauguré.

Nous pouvons constater que chaque année où le domaine a investi dans une démarche œnotouristique, l'impact sur les ventes directes de vins ont été immédiates.



GRACE AUX INVESTISSEMENTS ET AUX PROJETS ŒNOTOURISTIQUES, LES VENTES DIRECTES AU CAVEAU ONT AUGMENTÉ DE 76 % EN 8 ANS.



La gamme des vins du domaine est présente chez de nombreux professionnels (cavistes, hôtels, et restaurants) en France et à l'étranger.

Les pays où l'on retrouve les vins sont :

- la France,
- le Luxembourg,
- l'Allemagne,
- la Chine.

La Chine représente d'ailleurs un marché très prometteur, puisque le nombre de bouteilles vendues est passé de 1200 en 2014, à 12600 en 2016.

LES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE FRANCE



AFFICHE OFFICIELLE DU
 SALON DES VIGNERONS
 INDÉPENDANTS

Les vignerons indépendants réalisent toutes les étapes de l'élaboration du vin et la commercialisent eux-mêmes. Pour gérer leurs exploitations, communiquer et vendre leurs produits, ils se sont rassemblés au sein de la confédération

Création de la confédération nationale des Vignerons indépendants le 4 décembre 2002.

Elle voit le jour à Bordeaux, à l'initiative des Vignerons Indépendants de France, de la FENAVI (Fédération Nationale des Vignerons Indépendants du Portugal) et de l'ASVEI (Association Suisse des Vignerons Encaveurs Indépendants).



LA CONFÉDÉRATION REPRÉSENTE AU NIVEAU SYNDICAL, LES VIGNERONS ADHÉRENTS ET MET EN ŒUVRE DES ACTIONS COMMUNES EN MATIÈRE DE PROMOTION ET DE COMMUNICATION.

Le logo des Vignerons Indépendants est apposé sur les bouteilles respectant la charte du syndicat.

Cette charte stipule que le vigneron :

- respecte son terroir,
- travaille sa vigne,
- récolte son raisin,
- vinifie et élève son vin,
- met en bouteille sa production dans sa cave,
- commercialise ses produits,
- se perfectionne dans le respect de la tradition,
- accueille, conseille dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.

CHIFFRE CLÉS

- 25 Collaborateurs au sein de la structure nationale
- 32 fédérations départementales
- 11 fédérations régionales
- Toutes les régions viticoles de France sont représentées au conseil d'administration
- 7000 adhérents au niveau national

PLAN D'ACCÈS ET INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACT PRESSE

Aurélien ROUSSEAU
rousseauohwell@gmail.com
06-47-92-62-14

Nicolas VIGUIER
contact@domainearbousier.fr
06-15-74-17-56

Famille Viguié

Adresse : Domaine Saint Jean de
l'Arbousier 34160 CASTRIES

Heures d'ouvertures :

Toute l'année du lundi au
dimanche de 9h à 12h et de 15h
à 19h

Site www.domainearbousier.fr

Tel : 0467870413

Coordonnées GPS :

Long. 3.967778

Lat. 43.710556

Indications routières

A Castries, au 2ème feu à l'aqueduc, à
gauche direction Guzargues, puis 3 km
environ, après la sortie du village,
prendre à droite au chemin et suivre
les flèches.

