

Session 2018

BTSA Technico-Commercial
Champ professionnel : Vins et Spiritueux

EPREUVE E6 DU 2^{ème} groupe

Coefficient : 4

Temps de préparation : 1h 30

Evaluation orale : 40 mn

Thème : Le Printemps du Languedoc Roussillon

Situation

Vous êtes jeune technico-commercial(e) nouvellement embauché(e) dans une cave de votre choix (lieu géographique à préciser). Votre responsable souhaite participer et mettre en place « Le printemps du Languedoc Roussillon ».

Afin de valider votre projet, vous présentez à votre responsable les démarches à entreprendre pour rendre incontournable ce rendez-vous autour d'une offre commerciale et une théâtralisation de la cave à partir de belles découvertes sélectionnées dont l'AOP Corbières Bio Château Coulon cuvée Veredus du Domaine Fabre millésime 2014.

Travail à faire :

Vous devez présenter en 10 minutes maximum à votre responsable :

- la proposition de théâtralisation de la cave.
- Un argumentaire commercial et technique à destination des clients de la cave pour l'AOP Corbières Bio Château Coulon cuvée Veredus Domaine Fabre 2014.

Liste des documents :

Document 1 : Extrait de Millesimelanguedoc .com (source

<http://www.millesimelanguedoc.com/2017-millesime-languedoc-agenda-56-Le-Printemps-du-Languedoc-et-du-Roussillon-Sud-de-France-2018.html>)

Document 2 : Extrait du Site Sud de France (source www.sud-de-france.com)

Document 3 : Présentation AOP Corbières

Document 4 : Extrait du site Famille Fabre (source www.famillefabre.com)

Document 5 : Fiche Technique, visuel CHÂTEAU COULON Cuvée Veredus millésime 2014 et CGV

Données économiques et commerciales modifiées pour les besoins de l'épreuve

Document 1 : Fêtez le Printemps du Languedoc-Roussillon

Le Printemps du Languedoc et du Roussillon Sud de France 2018

Les vins du Languedoc-Roussillon fêtent l'arrivée du Printemps dans plusieurs grandes villes de France.



Le Printemps du Languedoc-Roussillon

Le Printemps du Languedoc et du Roussillon Sud de France qui se tient du 15 mars au 8 avril prépare son retour dans la capitale et débarque dans les villes de Paris, Lyon, Lille, Marseille, Rennes, Grenoble, Nantes, Toulouse. Les amateurs fêteront le début de la saison printanière autour des vins AOC du Languedoc et du Roussillon

Le Printemps du Languedoc et du Roussillon, c'est le rendez-vous des vins AOC du Languedoc et du Roussillon dans plus de 1000 restaurants et bars à vins partenaires de l'opération.

Pendant les quatre semaines de la manifestation, les amateurs de vin comme les néophytes profiteront du retour des beaux jours et des belles terrasses avec un verre de Languedoc à la main. Les partenaires du Printemps du Languedoc et du Roussillon et les vigneron vous attendent pour trinquer ensemble.

En 2008, moins d'un tiers des restaurateurs français proposaient une référence en AOC du Languedoc-Roussillon. Aujourd'hui, ils sont plus de la moitié. Le pourcentage est encore meilleur dans les établissements franciliens et gastronomiques. En Île-de-France, 97% des 1.115 cavistes de la région proposent une référence en AOC du Languedoc, souvent en rouge (79% des références, contre 64% en moyenne). 7% des bouteilles qui y sont vendues sont des AOC du Languedoc.

Document 2 : Vins Sud de France

Des vins uniques aux couleurs et aux arômes méditerranéens

Engagés dans une course à l'excellence, les viticulteurs régionaux cultivent des effervescents, des vins doux, des rouges, des blancs et des rosés multiples... Des vins uniques aux couleurs et aux arômes méditerranéens de plus en plus recherchés. En France et à l'étranger.

« Ce sont les Grecs qui les premiers ont implanté des vignes », explique ce producteur sur le marché de Collioure. L'histoire de la viticulture sur les bords de la Méditerranée remonte au Ve siècle avant Jésus-Christ. Les Romains cultivent la vigne avec bonheur.

A cette époque, les vins produits entre Nîmes et Narbonne concurrencent les vins italiens. A tel point, qu'en l'an 92, l'empereur Domitien, freine à la prospérité viticole languedocienne en interdisant toute plantation de vignes dans l'empire et en imposant l'arrachage de la moitié des ceps dans les provinces. La vigne source de pouvoir et de richesse va alors être sauvée par les moines.

La viticulture languedocienne doit faire face, à partir de 1850, à une série de crises. L'oïdium fait des ravages. Tout comme le phylloxéra en 1863 et le mildiou à la fin du XIXème siècle. Une fois le remède trouvé la surface cultivée augmente très fortement.

Au début du XXème siècle, le vignoble languedocien s'affiche comme l'un des plus grands de France. Comme il est constitué de cépages à haut rendement, la région produit une grande quantité de vins de table mais de piètre qualité.

Pour faire oublier cette image, longtemps restée collée au Languedoc-Roussillon, la profession se restructure. Des plants de vigne sont arrachés... massivement. Les vigneronns innovent en réadaptant des cépages traditionnels et nobles comme la syrah, le grenache ou le mourvèdre. L'avènement de l'appellation vins de pays a constitué le premier pas vers la qualité. Et puis, un autre pas a été franchi avec l'accession à l'appellation d'origine contrôlée accordée par l'INAO en 1987. Ce titre, très difficile à obtenir, marque un tournant dans la reconnaissance des vins du Languedoc-Roussillon. Il a aussi donné une formidable impulsion.

Autre étape importante : Vinisud. Créé en 1994, ce salon viticole réservé aux professionnels, permet aux vigneronns de montrer leur savoir-faire. Dès cette première édition, les carnets de commande se remplissent. Après des années de sacrifices pour réduire la production et augmenter la qualité, les vigneronns du Midi sont enfin récompensés.

Avec près de 300 000 hectares répartis en AOC (Appellation d'origine contrôlée) ainsi qu'en vins de pays IGP (Indication Géographique Protégée) et vins de table, le Languedoc s'affirme comme la plus grande région viticole française.

« Le climat ici favorise la culture de la vigne », poursuit un producteur en sortant une bouteille de rosé perlée de gouttes d'eau. Les hivers doux, les étés chauds et secs comme les faibles précipitations et la Tramontane contribuent au séchage de la vigne.

Dans le Midi ensoleillé, près de l'étang de Thau, les raisins flirtent avec la Méditerranée. Les vignes se lovent entre collines, vallons, rivières. Elles s'accrochent aux pentes escarpées du pic Saint-Loup, se cachent dans l'amphithéâtre de la Montagne noire. Des Pyrénées aux portes de Nîmes, chaque paysage donne ici son caractère et ses arômes aux raisins. Les viticulteurs toujours à la recherche de l'excellence, produisent des vins ensoleillés et uniques. La montée en gamme, aussi bien pour les appellations portées par les terroirs que pour les vins de pays regroupés autour des cépages, a été fulgurante ces dernières années.

A partir des années 80, le Languedoc a été dynamisé par des hommes visionnaires. Dans leur sillage des vocations sont nées. Individuelles ou collectives. Dans cette région en pleine révolution viticole, des producteurs se convertissent avec bonheur à l'agriculture biologique. Le vignoble « bio » du Languedoc-Roussillon se positionne comme le plus grand de France et la région fait figure de leader. Et, là aussi le résultat est exceptionnel. Des blancs et des rouges, sont servis sur les tables de restaurants étoilés.

Premier vignoble français à l'export

Plus de 453 millions de bouteilles de vins ont été exportées. Ce résultat fait du Languedoc-Roussillon « le premier vignoble français à l'export. Aux États-Unis, les ventes ont même doublé en cinq ans. Le meilleur client des vins régionaux reste cependant l'Allemagne.

Ces bons résultats à l'exportation consacrent la stratégie régionale pour vendre les vins du Languedoc-Roussillon à l'étranger. Une stratégie qui s'appuie sur la marque Sud de France.

L'ambition : Positionner le Languedoc-Roussillon au rang des meilleures régions européennes viticoles exportatrices. La mise en place de la bannière commune « Sud de France » a permis de proposer aux amateurs une offre de vins symbolisant l'identité et la modernité du Sud, tout en maintenant cet art de vivre méditerranéen si apprécié.

Avec le savoir-faire des viticulteurs et des œnologues, la région s'est lancée à la conquête des consommateurs du monde. Avec succès. Comme en témoignent les louanges de la presse étrangère. Ainsi, dans son célèbre guide, Robert Parker n'hésite pas à écrire, après avoir sélectionné 200 vins de la région : « L'avenir de la viticulture en Languedoc-Roussillon s'annonce sous les meilleurs auspices ». Lauren Buzzeo de Wine-Enthusiast, qualifie lui, les vins Sud de

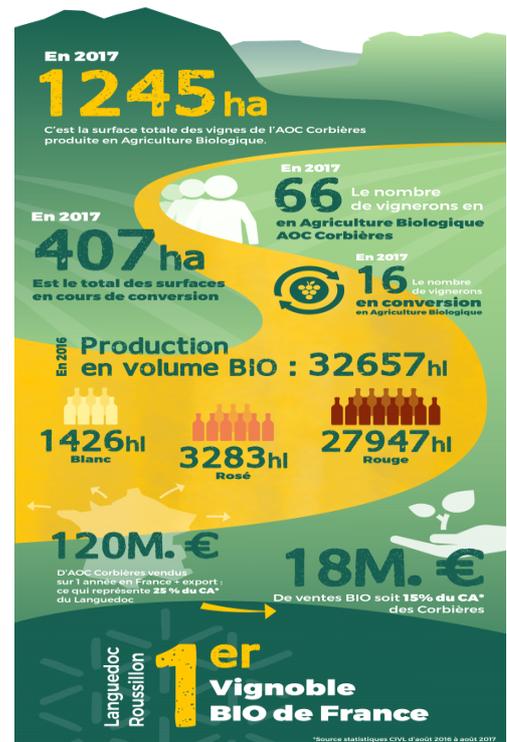
«fantastiques et très variés», et le journaliste termine son article en posant cette question : « Alors à votre avis quel est le nouvel eldorado des vins de qualité ? » La réponse ne fait aucun doute. C'est le Languedoc-Roussillon. Une région en train de gagner la bataille des vins de qualité.

Document 3 : Présentation de l'AOP Corbières

1^{ère} appellation AOP du Languedoc en volume, 10600 ha et 400 000 hl produits par an, 1300 vigneronnes. 88% de rouge.

Le décret du 27 décembre 1985 fixant les règles de production des vins en appellation d'origine contrôlée Corbières détermine la liste des cépages autorisés. Carignan, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault, Lledoner pelut, Piquepoul noir, Terret noir.

L'encépagement permet de garder une typicité "Corbières" avec une base de 50% de Carignan maximum. Les autres cépages permettent d'affiner la qualité et la complexité des grands vins de Corbières.



Document 4 : Le Domaine Fabre

Vignerons depuis 1605.

Lorsque Louis a repris la propriété en 1982, son père avait déjà 78 ans. Il cultivait la vigne tout comme les 10 générations qui l'ont précédé, sans utiliser de désherbants et avec peu de produits chimiques. Œnologue et ingénieur agronome, il opte pour la certification de ses vignes en bio dès 1992, date de la mise en place de ce label. La famille Fabre produit du vin en Languedoc depuis 1605. Elle est propriétaire aujourd'hui de 368 hectares de vignes répartis sur cinq Domaines et Châteaux, qui lui permettent de proposer une grande gamme de vins sur plusieurs appellations :

- Château Fabre Gasparets 75 hectares en AOP Corbières-Boutenac, Corbières.
- Château de Luc 50 hectares en AOP Corbières, Languedoc, IGP Pays d'Oc.
- Château Coulon Veredus 160 hectares en AOP Corbières et IGP Pays d'Oc.
- Domaine de la Grande Courtade 75 hectares en IGP Pays d'oc et IGP coteaux d'Ensérune.
- Le Château de la Tour Rieux depuis 2017 8 ha en AOP Minervois

Le vignoble Fabre qui produit entre autres d'excellents Corbières est situé sur des cailloux roulés des hautes terrasses de l'Aude et des sols argilo-calcaires, ses coteaux sont exposés plein sud.
Le Château Coulon

Situé à Cruscades, sur la colline proche du village, le Château Coulon borde la voie romaine, la Via Aquitania, qui reliait la Méditerranée à l'Atlantique, le long de laquelle se succédaient des relais où les voyageurs pouvaient faire halte et changer de cheval. Situé à une vingtaine de kilomètres de la Méditerranée, le Château Coulon est abrité des entrées maritimes par le massif de Fontfroide. Le vent dominant, dénommé Cers, canalisé par la montagne Alaric souffle plus de 200 jours par an. Très sec, il assure une protection naturelle contre le mildiou qui, ainsi, ne trouve pas de conditions favorables à son développement. Le terroir de Cruscades se caractérise par un climat chaud et sec. Les terres originelles de Château Coulon n'ont jamais connu ni désherbant, ni fongicide de synthèse ce qui a valu à l'exploitation d'être certifié en agriculture biologique par Ecocert, en 1991. En 2008,

la Famille Fabre agrandit le domaine par la prise en fermage du Château Saint Michel le Grand, contigüe au château Coulon.



Document 5 : Fiche Technique, visuel CHÂTEAU COULON Cuvée Veredus millésime 2014 et CGV

Description

La cuvée tient son nom du latin Veredus, signifiant Cheval de poste. Situé à Cruscades sur la colline proche du village, ce domaine se situe à proximité de la voie romaine dite "Via Aquitania" reliant la Méditerranée à l'Atlantique. Une raison qui explique les dolia, amphores romaines qui servaient à conserver le vin, que l'on retrouve encore aujourd'hui dans nos vignes ;

Spécifications

- **Terroir** : Sols argilo calcaires et galets roulés de la terrasse de Cruscades.
- **Cépages** : 40 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre
- **Rendement** : 35 hl/ha
- **Titre** : 14,5 % vol.
- **Vinification** :
Vendanges manuelles, avec vinification en grains entiers du Carignan et Grenache.
La Syrah et le Mourvèdre sont égrappés avant encuvage.
Leur macération d'environ 20 jours à température maîtrisée est ponctuée de remontages.
Élevage de 12 mois en fûts de chêne Français.
- **Dégustation** : Robe intense grenat. , Nez de réglisse, de confiture de mûre, et d'olive noire. , En bouche c'est un vin riche ample, avec des tanins puissants mais bien enrobés. La finale est d'une belle longueur avec des notes épicées de fruits noirs et de poivre.
- **Garde** : De 8 à 10 ans.
- **À déguster** :
À déguster 18 - 20°C sur une belle pièce de bœuf, ou un magret de canard aux oignons confits.
- **Médaille** :
Millésime 2012: Médaille d'argent du Concours des Corbières 2015
Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours Interprofessionnels des Corbières.



LE MOT DU CAVISTE

La robe est d'un intense grenat. Au nez, ce vin laisse échapper des arômes de réglisse, de confiture de mûre et d'olive noire. Quant à la bouche, elle est riche, ample, avec des tanins soyeux. La finale est d'une belle longueur, avec des notes épicées de fruits noirs et de poivre. Ce vin peut se garder de 8 à 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Pour votre plus grand plaisir, l'idéal est de le déguster légèrement chambré entre 18° et 20°C. Il exprimera alors ses plus beaux arômes pour accompagner des viandes généreuses, comme une belle pièce de bœuf ou un magret de canard aux oignons confits.

Epreuve E6 – Session 2018
Thème : Le Printemps du Languedoc Roussillon

Situation :

Vous êtes jeune technico-commercial(e) nouvellement embauché(e) dans une cave de votre choix (lieu géographique à préciser). Votre responsable souhaite participer et mettre en place « Le printemps du Languedoc Roussillon ».

Afin de valider votre projet, Vous présentez à votre responsable les démarches à entreprendre pour rendre incontournable ce rendez-vous autour d'une offre commerciale et une théâtralisation de la cave à partir de belles découvertes sélectionnées dont l'AOP Corbières Bio Château Coulon cuvée Veredus du Domaine Fabre millésime 2014.

Travail à faire :

Vous devez présenter en 10 minutes maximum à votre responsable :

- la proposition de théâtralisation de la cave.
- Un argumentaire commercial et technique à destination des clients de la cave pour l'AOP Corbières Bio Château Coulon cuvée Veredus Domaine Fabre 2014.

Les attendus possibles

(non communiqués aux candidats)

Théâtralisation

Commandes et négociations sur les volumes, les bouteilles de dégustation, participer au choix de l'offre (baisse des prix, mise en lots, nouveautés), vérification des stocks avant opération

Prévoir matériel présentoirs, podium, verres dégustation, amuse bouche, décoration PLV, moyens humains, fiches accord mets/vins....

Flyers, affiches, communication sur le Printemps du Languedoc Roussillon

Déterminer la période et durée, déterminer des objectifs

Préparer les outils d'aide à la vente et communication

Bilan après l'opération, retour sur investissement, améliorations possibles, analyse du déroulement

Argumentaire

Le candidat propose une série d'arguments structurés selon son choix SONCAS, SABONE Les arguments sont structurés CAP ou toute autre méthode structurée et cohérente. Les arguments sont variés en lien avec le produit, tendances du marché, entreprise, conditions générales de vente...

Tendances du marché

Montée en gamme du vignoble Languedoc Roussillon, 1^{er} vignoble Bio de France, course à l'excellence, AOP Corbières le plus vendu, progression à l'export du Languedoc Roussillon, mise en place d'une bannière commune Sud de France, ViniSud...

Entreprises

Choix de la cave à l'initiative de l'étudiant – présentation du contexte

Domaine 10 générations, 368 ha et 5 domaines, acteur incontournable...

Produit

AOP Corbières, HVE, Qualenvi, encépagement, bas rendements, 14,5% vol., vinification grains entiers ou vendange éraflée selon cépages, médailles, cuvée Veredus, Bio....

Marketing

Le Languedoc s'affirme comme la plus grande région viticole française

Montée en gamme

Région en train de gagner la bataille de la qualité

Corbières, 1^{ère} AOP du Languedoc en volume