MAISON

SINNAE

DES TERROIRS, UNE ÂME

Dossier de presse

Septembre 2019

LA PASSION EN HÉRITAGE

L'amour de César pour Sinnae, la passion des vignerons pour leurs terres et leur métier, la satisfaction du travail bien fait, le respect de la nature et de l'environnement pour protéger notre patrimoine pour les générations futures... Avec **Maison Sinnae** s'écrit avant tout l'histoire d'une fabuleuse aventure humaine. Depuis bientôt 100 ans en Vallée du Rhône, notre Maison de producteurs œuvre, millésime après millésime, pour proposer les meilleurs vins à nos clients et consommateurs. A ce titre, elle a le sens du collectif et de la solidarité entre ses membres : 200 familles de vignerons et une cinquantaine de collaborateurs, tous responsables des vins qu'ils produisent ensemble, confectionnés dans le respect de l'humain et de son environnement, afin de garantir une activité durable et d'assurer la transmission aux générations futures.

Aujourd'hui, **Maison Sinnae** continue à écrire les chapitres de son histoire en s'engageant avec ferveur dans la voie d'une production durable comme le témoigne nos politiques d'accompagnement des exploitations vers les plus hauts niveaux de certification (RSE, BIO, HVE 3, ...). Véritable ambassadrice des vins de la Vallée du Rhône, notre maison de producteurs continue jour après jour à se renouveler, innover et s'engager dans l'édifice d'un projet collectif fédérateur en phase avec son temps et son environnement.

Philippe Pellaton

UN SIÈCLE D'HISTOIRE EN VALLÉE DU RHÔNE 4
Maison Sinnae en quelques dates *5*

DES TERROIRS, UNE ÂME 6

Les engagements de Maison Sinnae *8*
UNE MAISON DE PRODUCTEURS ENGAGÉS 9

LES VINS DE LA MAISON 10

Les créations « Collection Villa » *11*

Maison Sinnae, les cuvées emblématiques *12*
LES SIGNATURES 13
LES PARCELLAIRES 15
LES CRUS 16
LES DOMAINES 17

les cuvées « Eléments » *18*

les cuvées « Enfant Terrible » *20*

ACTUALITÉS 22

CHIFFRES-CLÉ 23

UN SIÈCLE D'HISTOIRE EN VALLÉE DU RHÔNE

Maison Sinnae trouve ses origines sur le plateau surplombant les villages de Laudun et de Chusclan, situé au centre d'un terroir laissé en héritage depuis des siècles et reconnu comme l'un des plus importants lieux archéologiques de la région : le Camp de César. À l'image de l'amour passionnel que vouait l'Empereur Jules César à sa toute première femme Cornelia Sinnae, nos vignerons coopérateurs continuent, génération après génération, à écrire l'histoire avec passion. Jour après jour, ils travaillent à la mise en valeur des 2800 hectares de vignoble, tous portés par la même passion, amoureux de leurs terroirs et dignes héritiers d'un passé vibrant et bien vivant.

De la vigne à la bouteille, l'implication des salariés aux côtés des vignerons dans le projet d'entreprise joue un rôle essentiel. **Maison Sinnae** a la volonté de construire une organisation attractive et fédératrice. Avec la mise en place d'un mode de gouvernance participatif, elle se donne les moyens de générer durablement de la valeur ajoutée pour son activité et ses hommes.

Ainsi, pour valoriser les grands cépages des Côtes du Rhône, la maison de producteurs s'est attachée à créer un service amont dédié au suivi du vignoble et à l'accompagnement des vignerons. Au-delà de suivis parcellaires et de vinifications individualisées, Maison Sinnae dispose de nombreux outils de vinification performants, avec notamment un chai dédié aux blancs de plus de 3 000m². Parallèlement, intégrée à sa stratégie de développement, l'exigence qualitative est primordiale et se concrétise par l'obtention des plus hauts niveaux de certification et de labellisation : BRC grade A, IFS au niveau supérieur, « Engagé RSE » au niveau exemplaire.

La valorisation du patrimoine, le développement des ressources locales avec des activités oenotouristiques ou la mise en place de relations privilégiées tant avec les consommateurs qu'avec les collaborateurs sont aussi des axes sur lesquels l'entreprise s'attache à être aussi durable que responsable.

Maison Sinnae en quelques dates

1925
création de la Cave des Vignerons de Laudun

1939
création de la Cave des Vignerons de Chusclan

2000
création d'un service d'accompagnement au vignoble et instauration des cahiers des charges

2004
vignoble certifié « agriculture raisonnée »

2008
fusion des caves de Laudun et Chusclan

2010-2011
développement de la filière BIO et extension de l'aire de récolte

2014
création d'un chai à blancs de 3000 m² à Laudun

2017
labellisation RSE au niveau Exemplaire

2018
nouveau chai 2.0 à Chusclan

2019
Laudun-Chusclan Vignerons devient

MAISON SINNAE

DES TERROIRS, UNE ÂME

Courant sur 2 800 hectares dont 2 200 classés en AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, le vignoble de **Maison Sinnae** est l'un des plus importants de la rive droite du Rhône. Ils bénéficient ainsi d'une grande diversité de terroirs.

Laudun

Les vignes sont implantées sur des pentes pierreuses ou graveleuses, aux sols pauvres à fort pouvoir drainant. Le climat est méditérranéen, sous influence du mistral. Ce terroir confère aux vins signés **Maison Sinnae** une belle richesse aromatique et une étonnante fraîcheur.

Chusclan

Un terroir de pentes et terrasses caillouteuses avec des zones sableuses. Une géologie variée faite de calcaire marneux, grès et alluvions. L'influence d'un climat doux et sec, avec l'action du mistral joue un rôle majeur pour créer des vins gourmands et généreux.

Les engagements de Maison Sinnae

Préservation de la biodiversité par l'enherbement des parcelles et le maintien des murets, qui servent de refuge à la faune et la flore locales.

Préservation de la qualité de l' eau par la mise en place de pratiques viticoles respectueuses de cette ressource.

Recours à l'enherbement et à l'entretien mécanique des parcelles pour préserver la typicité de nos terroirs, gage d'authenticité de nos vins.

Préservation du patrimoine viticole par l'entretien et la valorisation de sentiers pédagogiques.

Accompagnement dans la transmission du vignoble aux générations futures grâce à une politique de soutien à l'installation des jeunes viticulteurs.

Implication dans la vie locale par l'organisation de nombreux évènements pour partager le savoir- faire viticole.

UNE MAISON DE PRODUCTEURS ENGAGÉS

Maison Sinnae, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes qui ont le sens du collectif : 250 familles de vignerons et collaborateurs, tous responsables des vins qu'ils produisent.

Des vins confectionnés dans le respect de l'humain et de son environnement, afin de garantir une activité durable et d'assurer la transmission aux générations futures.

En 2017, **Maison Sinnae** a été la première entreprise viticole de la Vallée du Rhône à être labellisée au niveau « Exemplaire » pour sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Garante d'une production responsable, **Maison Sinnae** affirme sa conscience aiguë d'être un acteur engagé.

C'est au travers de cette vision commune que vignerons et salariés défendent un avenir qu'ils construisent ensemble.

Pour preuve, les toutes premières cuvées certifiées HVE (Haute valeur environnementale) seront disponibles dès le premier semestre 2020. Au total, 17 exploitations (soit 730 hectares sur une surface totale du vignoble de 2 800 hectares) ont été certifiées cette année. D'ici à 2021, la maison de producteurs a pour objectif d'atteindre 80 % du vignoble certifié. Parallèlement, on observe une belle dynamique autour de la production biologique qui se verra doubler dès 2020.

LES VINS DE LA MAISON

Maison Sinnae c'est une mosaïque d'appellations, travaillées et façonnées par la main de l'Homme. Des vins issus de sols riches et variés, tous bercés par le même soleil généreux. A ce titre, elle bénéficie d'une grande diversité de terroirs et de cépages : Grenache et Syrah pour ses vins rouges ; Clairette, Grenache, Roussanne et Viognier pour ses blancs. Tous sont garants de la typicité des vins de la vallée du Rhône méridionale et garantissent la production d'assemblages « Maison ».

Les créations « Collection Villa »

Issue de deux appellations en Côtes du Rhône Villages, Laudun et Chusclan, les cuvées confidentielles **Collection Villa** reflètent avec perfection tous les savoir-faire de la maison de producteurs.

Pour extraire le meilleur nectar, seules les barriques les plus qualitatives sont sélectionnées pour l'assemblage final permettant ainsi d'isoler l'expression optimales des différents terroirs et cépages à chaque millésime.

Trois cuvées iconiques composent cette collection d'exception :

Villa Caesar

Laudun Côtes du Rhône Villages Rouge

Villa Sinnae

Laudun Côtes du Rhône Villages Blanc

Villa Voltinia

Chusclan Côtes du Rhône Villages Rouge

PVC entre 20 et 25€

Distribution : boutiques Maison Sinnae, CHR et cavistes, export

Maison Sinnae, les cuvées emblématiques

Ce sont toutes les valeurs et la personnalité de **Maison Sinnae** qui sont capturées dans ces cuvées : le sens du collectif, le plaisir du travail bien fait, l'engagement responsable et cette touche de modernité et d'audace chère aux vignerons.

PVC entre 10 et 15€ TTC

Distribution : boutiques Maison Sinnae, CHR et cavistes, export

Les **cuvées Excellence** traduisent le travail quotidien des vignerons animés par la passion commune du terroir et le désir de donner corps et âme à des vins élaborés dans le respect de l'Homme et de son environnement. Ces cuvées d'élevage séduiront par leurs rondeurs et leurs notes finement boisées.

Excellence

Laudun Côtes du Rhône Villages Blanc

Terroir : sélection parcellaire minutieuse conduite principalement sur les vignobles situés sur les coteaux (plateau calcaire à 200 mètres d'altitude)

Cépages : Grenache Blanc et Clairette (majoritaire) - Viognier - Roussanne

Vinification : Vendange égrappée, foulée, éraflée. Pressurage direct. Débourbage et vinification à basse température (16°c). Vinification de six mois en fût.

Dégustation : rondeur, fraîcheur et longueur en bouche avec quelques notes minérales.

Les cuvées **Genêts** et **Dolia** sont élaborées à l'issue d'un long travail de sélection sur toute la mosaïque de terroirs que compose le vignoble de **Maison Sinnae**. Une sélection minutieuse qui vise à sublimer le potentiel qualitatif des deux appellations principales de la Maison, situées en plein cœur des Côtes du Rhône méridionales : Côtes du Rhône Villages Chusclan et Laudun.

Les Genêts

Chusclan Côtes du Rhône Villages Rouge

Terroir : sélection de plusieurs terroirs représentatifs de la diversité du vignoble de Chusclan

Cépages : Grenache Noir majoritaire, Syrah, Carignan, Mourvèdre/Cinsault

Vinification : 13 à 15 jours de cuvaison en vinification traditionnelle. Raisins cueillis à pleine maturité et ayant fait l'objet d'une sélection minutieuse.

Dégustation : vin généreux et épicé, sur la jeunesse avec des tannins gras et savoureux.

Les cuvées **Monticauts** et **Ribières** font écho à l'engagement des vignerons dans le développement durable et la mise en valeur des terroirs situés sur la rive droite du Rhône. Fruit de sélections parcellaires, ces vins sont représentatifs de la diversité du vignoble de l'appellation Chusclan. Des vins généreux et gourmands au caractère bien affirmé.

Dans ce travail de précision et d'orfèvrerie, le **Clos de Taman** et le **Château de Gicon**, propriétés de la Maison, permettent d'apprécier encore davantage toutes les typicités et subtilités liées aux deux terroirs de prédilection.

Clos de Taman

Laudun Côtes du Rhône Villages Rouge

Terroir : sols essentiellement composés de grès et de calcaire plus ou moins caillouteux situé sur un plateau calcaire de 200m d'altitude, particulièrement exposé au Mistral et au soleil.

Cépages : 50 % Grenache Noir – 50 % Syrah

Vinification : macération pré fermentaire à froid. Vinification de 15 jours. Elevage sur lies fines.

Dégustation : nez riche en arômes qui mêle parfums de fruits rouges tels que la fraise, le cassis, la cerise à des notes subtiles de moka et de réglisse.

Au cœur de la Vallée du Rhône, **Maison Sinnae** est portée par 200 familles de vignerons animés par la passion du terroir, dans une volonté commune de protéger et transmettre le patrimoine aux générations futures. Un engagement sur Laudun et Chusclan, terre d'origine, mais aussi plus largement sur tous les terroirs rhodaniens en tant qu'ambassadeurs des vins de la vallée du Rhône. **Maison Sinnae** participe ainsi, tout naturellement, à la mise en valeur des autres crus de la Vallée du Rhône au travers d'une sélection rigoureuse réalisée par nos œnologues. Au total, 7 crus, tous représentatifs de leurs terroirs, généreux et élégants, porte la signature et l'engagement de **Maison Sinnae**.

Les Cosses Vacquieres

Cru Lirac Rouge

Terroir : la sélection est menée à l'issue d'un long travail de sélection sur des vignes cultivées majoritairement sur un terroir de galets roulés en pieds de coteaux. Sols pauvres et argilo calcaires.

Cépages : 70 % Grenache Noir – 30 % Syrah

Vinification : vinification classique, vendange foulée et éraflée, assemblage au remplissage de la cuve. 15 jours de cuvaison.

Dégustation : ce vin enchante par son expression aromatique généreuse et la richesse de ses arômes fleuris et fruités avec des notes de poivre en rétro olfaction. La bouche est ample, charnue et présente un bel équilibre.

Maison Sinnae a identifié les potentiels qualitatifs homogènes de certaines parcelles au sein de quelques exploitations. Ces parcelles font l'objet d'une vinification isolée en marge du reste de la production afin de pouvoir présenter des cuvées dédiées aux consommateurs. Chacune de ces cuvées domaines embarque la personnalité du vigneron qui lui donne naissance. Chacune raconte son histoire que **Maison Sinnae** a plaisir à faire découvrir.

PVC entre 10 et 15 € TTC

Distribution : boutiques Maison Sinnae, restauration, offre foire aux vins et export

Domaine du Boulas
Les Mûriers
La transmission de père en fils

Domaine du Grès
Les Deux Frères
La famille et la passion en héritage

Domaine Combe Ferréol
Cuvée Aurélien
L'architecte d'un patrimoine unique

Domaine de Lubin
Les Mésanges
Le vigneron eco-citoyen

Domaine de Géorand
Cuvée Héritage
Le savoir faire en héritage

les cuvées « Eléments »

Dans le respect de la nature et en harmonie avec les éléments, **Maison Sinnae** cultive et interpréte, millésime après millésime, la diversité de ses terroirs. Cette gamme transversale propose des vins subtils et audacieux qui révèlent l'âme de la terre et des vignerons qui la travaille jour après jour.

PVC entre 6 et 10€ TTC

Distribution : boutiques Maison Sinnae, CHR et cavistes, export

Luna

Laudun Côtes du Rhône Villages

Blanc et Rouge

La lune comme une référence aux fraîches nuits d'été et l'élégance de l'astre. Des vins frais et fruités.

Terra

Côtes du Rhône

Blanc, Rosé et Rouge

Ici, la mosaïque de nos terroirs se révèlent pour vous offrir des moments de dégustation intenses.

Sol

Chusclan Côtes du Rhône Villages

Rosé et Rouge

Le soleil comme source de vie et d'énergie. Des vins gourmands et généreux.

les cuvées « Enfant Terrible »

Les enfants terribles incarnent l'esprit rebelle d'une nouvelle vague de vignerons passionnés par la vallée du Rhône. Une nouvelle génération impliquée et enthousiaste, qui a le sens du partage. Ces vignerons 2.0 respectent les traditions de leurs aïeux, tout en insufflant un nouvel esprit sur cette rive droite du Rhône. Ils ont à cœur de faire vivre l'expérience **Maison Sinnae** au plus grand nombre, au travers de leurs vins mais aussi des évènements qui entourent la Maison.

Les **cuvées Enfant Terrible** se déclinent en Côtes du Rhône rouge, rouge sans sulfites ajoutés, blanc et rosé.

PVC entre 6 et 8€ TTC

Distribution : boutiques Maison Sinnae, CHR et cavistes, export

BIARRITZ
SURF SCHOOL

ACTUALITÉS

Vendanges 2019 : récolte limitée en quantité mais de qualité optimale !

Un vignoble très sain

Après un hiver froid et venteux, le vignoble a connu un printemps relativement tempéré. Cette année, le débourrement de la vigne a été assez précoce grâce aux réserves d'eau accumulées en automne. L'ensemble du vignoble a connu une belle reprise du cycle végétatif et une bonne floraison avec une sortie importante de grappes même si la fraîcheur des mois d'avril et de mai ont ralenti la croissance végétative de la vigne. Seuls les grenaches ont été affectés par la coulure. Avec un temps sec et une faible pluviométrie tout au long de cette campagne, **l'état sanitaire du vignoble est excellent et la récolte 2019 très qualitative.**

« Le début de campagne laissait présager une très belle récolte, à la fois qualitative et quantitative. Les très fortes chaleurs enregistrées tout au long de l'été et le manque d'épisodes pluvieux ont cependant affecté le développement de la vigne et ont conduit à une faible croissance des baies pendant le cycle végétatif. Le poids des baies restant très bas par rapport aux millésimes précédents, nous constatons une petite récolte » souligne **Philippe Pellaton**, Président **Maison Sinnae** et Président du Syndicat des Côtes-du-Rhône.

Millésime 2019 : des nouveautés en perspective

Malgré cette campagne atypique, la qualité de la récolte va permettre aux Œnologues et Chefs de cave de **Maison Sinnae** de poursuivre la stratégie de montée en gamme et le développement de nouveaux produits. **L'innovation est encore une fois au cœur des vinifications.**

Après le franc succès de ses **premières cuvées « Sans Sulfites Ajoutés »**, **Maison Sinnae** double le volume vinifié sur le millésime 2019. Au total, 1 500 hectolites sont en cours de vinification cette année contre 600 en 2018. Ces volumes seront disponibles en **Appellation Côtes Du Rhône, Côtes du Rhône Villages Chusclan et en Côtes du Rhône Villages Laudun.**

L'an dernier, **Maison Sinnae** avait conduit ses premiers essais sur les rosés « thiols », des rosés d'une belle fraîcheur aromatique avec des notes d'agrumes qui rappellent le pamplemousse et les fruits exotiques. Cette année, les équipes techniques et œnologues ont poussé encore un peu plus loin leurs process depuis la conduite du vignoble jusqu'à l'élevage du vin. Pour ce nouveau millésime, **2 000 hectolitres de rosés « thiols » sont en cours de vinification en Côtes du Rhône et en IGP Oc Syrah est annoncé**.

Concernant ses produits « signature », **Maison Sinnae poursuit sa stratégie de montée en gamme significative,** notamment avec ses cuvées domaines. Un développement qualitatif rendu possible grâce à une étroite collaboration entre les vignerons et les équipes techniques.

CHIFFRES-CLÉ

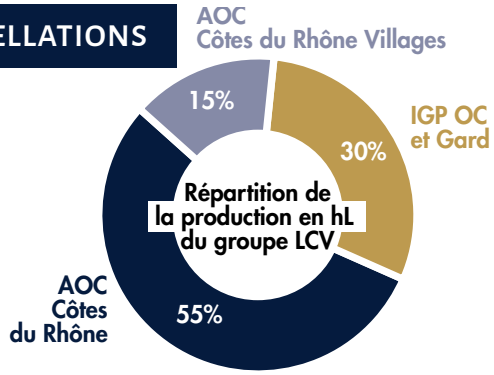
NOTRE PRODUCTION

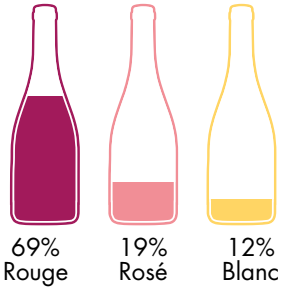
Potentiel de production de
150 000 HL

Production annuelle moyenne de
130 000 HL

3 sites de vinification :
Laudun
Chusclan
Codolet

Appellations





2811 hectares
dont
2131 hectares AOC

Répartition du volume

LES VENTES

31%
à l'export

23 M€
Chiffre d'affaires consolidé HT

DE BOUTEILLES COMMERCIALISÉES
(en équivalent 75cl)

LES HOMMES

200
Vignerons

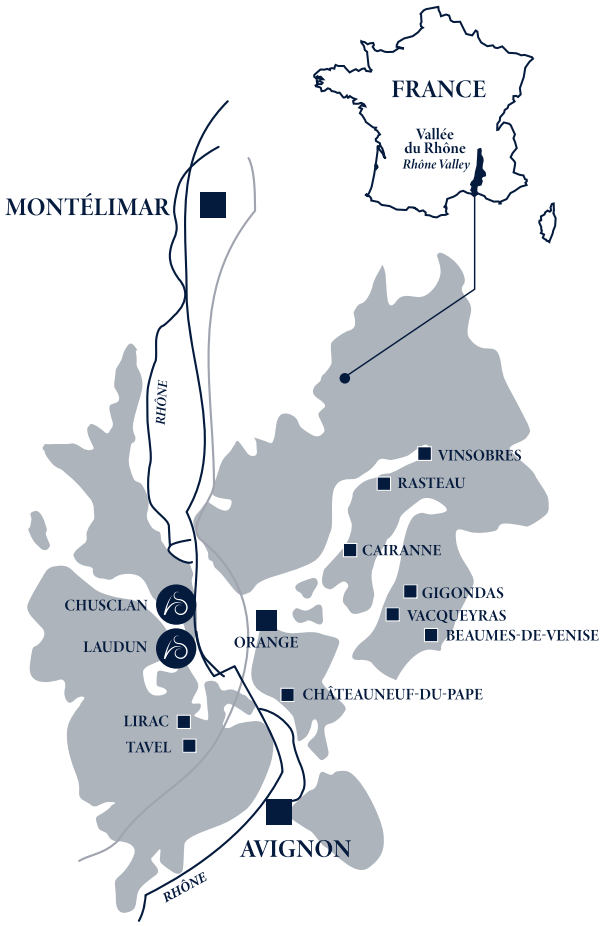
dont 21 sont au conseil d'administration

Âge moyen
43 ans

52
salariés permanents

Âge moyen
42,5 ans

BIENVENUE
CHEZ MAISON SINNAE



Emmanuelle Rapetti
Responsable communication
+33 (0)6 10 46 38 13 - +33 (0)4 66 90 55 23
emmanuelle.rapetti@sinnae.fr

201 Route d'Orsan, 30200 Chusclan, France
www.sinnae.fr