

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Le Château de Jau revient à l'offensive sur le marché français

Le domaine roussillonnais, propriété de la deuxième génération des Dauré, lance une gamme pour le circuit traditionnel. L'atypique entreprise familiale, qui commercialise près de deux millions de bouteilles issues notamment de ses propriétés du Roussillon et du Chili, veut aussi développer l'œnotourisme.

Le domaine de Jau, vaste propriété d'une centaine d'hectares en Roussillon située dans la vallée de l'Agly, vient de lancer une nouvelle gamme de son Château de Jau, qui ponctue un retour remarqué sur le marché français. "Nos différents vins sont aujourd'hui vendus à 80 % à l'export, en Allemagne, au Canada, aux Pays-Bas, au Benelux ou encore en Scandinavie", explique Simon Dauré, la deuxième génération de la famille qui a acquis le vignoble en 1974. "Or il est important d'être reconnu sur notre propre marché pour asseoir notre reconnaissance à l'export", poursuit le fils de Bernard, l'un des deux fondateurs, avec son frère Jean, d'un domaine viticole qu'ils ont créé de toutes pièces. "C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de nous réinvestir fortement sur ce débouché."

Le nouveau "Château de Jau", présenté lors du dernier Vinisud, est destiné à devenir le fer de lance du domaine. Composée d'un rouge en Côtes-du-Roussillon Villages ainsi que d'un blanc et d'un rosé en AOP Côtes-du-Roussillon, la gamme est destinée, en France, aux cavistes et cafés-hôtels-restaurants. "Je pense que nous avons obtenu un bon équilibre entre le produit, son étiquette à la fois classique et moderne et son prix, entre 7 € et 7,50 €". L'accueil est en tout cas très favorable, avec des référencement dans les enseignes

Repaire de Bacchus, Comptoir des vignes et chez Nicolas pour les foires aux vins.

Une stature internationale avec le Chili

Pour séduire le marché français, le domaine dispose depuis quelques années d'une référence "premium", Jau Jau 1^{er}, dont le domaine étrenne cette année le quatrième millésime. Comme il est de tradition, le domaine a misé, pour ce vin issu d'un tri rigoureux des raisins et d'un élevage de 12 mois minimum, d'un nom et une étiquette décalée. Chaque année, un animal différent illustre la bouteille, sur le thème du bestiaire. Malgré ce recentrage sur la France, l'entreprise familiale, également présente dans le négoce, n'en oublie pas le marché international qu'a su conquérir son célèbre "Jaja de Jau". La gamme de vins de cépages, issus de la propriété et d'autres domaines, garde un large public avec près de 700 000 cols commercialisés. Les bouteilles sont commercialisées, selon les cépages (syrah, cabernet, carignan, merlot, sauvignon, vermentino), en IGP Oc, Côtes catalanes et IGP Gascogne.

Sa dimension internationale, la famille Dauré l'a confortée en acquérant en 1997 avec deux associés 160 ha "nus" dans la vallée de la Colchagua, à Apalta au Chili. Un pari un peu fou réalisé avec l'appui de l'entreprise La Martiniquaise, auquel la

famille Dauré a cédé son activité naguère dans les vins doux naturels. L'investissement s'avère aujourd'hui réussi, avec des vins de qualité exportés notamment en Amérique du Nord et en Asie. La propriété, baptisée Las Niñas, "est devenue une activité rentable", assure Simon Dauré.

Ce dernier ne voit pas aujourd'hui d'opposition entre la production hexagonale et celle de l'hémisphère sud. "Au contraire, notre présence au Chili nous a aidés à vendre nos vins

français en Amérique, du Nord comme du Sud. Cela nous a permis d'élargir la gamme proposée et nous a donné du crédit en nous conférant une stature de vignerons internationaux", se félicite Simon Dauré. Références par la société Perles du Monde, certains vins de Las Niñas, comme Réserve, sont désormais disponibles en France sur le marché traditionnel. ■



BC

DR



Laurent Gabrieau

Le domaine de Jau, une propriété d'une centaine d'hectares, est situé dans la vallée de l'Agly en Roussillon.

Un précurseur de l'œnotourisme

Le Château de Jau a été l'un des premiers domaines à ouvrir son propre restaurant à la belle saison. "Cela fait quarante ans que nous servons le même menu typique du Roussillon, avec de la fougasse aux olives, du pain frotté d'huile d'olive et de tomate fraîche, du jambon de trufe ibérique, des grillades, etc., le tout accompagné des vins du domaine", précise Simon Dauré. Le vigneron souhaite dans les années à venir développer l'œnotourisme et songe à proposer des logements sur place. "L'attrait du domaine est multiple, avec le site et sa tour cistercienne inscrite aux monuments historiques, mais aussi sa magnanerie qui abrite une fondation d'art contemporain", explique-t-il. L'Espace Art Contemporain du Château de Jau, créé en 1977 par Sabine Dauré, la mère de Simon, accueille chaque été les œuvres d'un artiste différent. Tapiès, César, Arman, Debré, Martinez, Zakanich y ont séjourné. Sans oublier Ben, dont la célèbre signature a largement contribué au succès du "Jaja de Jau".

VIGNE

> Optimiser QUALITÉ & RENDEMENTS

CORRECTION DES CARENANCES POTASSIQUES
RÉSISTANCE AUX STRESS HYDRIQUES
STIMULATEUR DE CROISSANCE
AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES RÉCOLTES

SOLUTIONS EN
PULVÉRISATION FOLIAIRE
COMPLÉMENTS NUTRITIONNELS NE
CONTIENNENT PAS D'ANTIOXYDANTS

NUTRIKALI

Complément nutritionnel NK

ANTYS K

Engrais NK avec antioxydants



SOLUTION EN
GOUTTE À GOUTTE
COMPLÉMENT NUTRITIONNEL NK

NUTRIFIX NK

Engrais NK
avec stimulateur de croissance naturel

> jusqu'à +25% de récolte*

Plus d'infos sur :

www.groupe-frayssinet.com



* Références expérimentales Programme Nutrition et Stimulation



FRAYSSINET
NUTRITION & STIMULATION
soils et plantes