



DOSSIER DE PRESSE 2026

Ô DE RAISIN

Quand un vigneron choisit de créer plutôt que désalcooliser.
Une boisson bio au jus de raisin et aux plantes, naturellement sans alcool.

QUAND UN VIGNERON SE POSE UNE QUESTION SIMPLE :

« Que va-t-on faire de nos vignes demain ? »

Malviès, Aude – 2026

La consommation de vin évolue. Les habitudes changent, les consommateurs recherchent davantage d'alternatives sans alcool et les volumes consommés diminuent dans de nombreux marchés.

Pour les vignerons, cette évolution pose une question fondamentale : **comment continuer à faire vivre la vigne et les exploitations viticoles dans les années à venir ?**

Au Château Guilhem, à Malviès, en Malepère dans le Languedoc, **Bertrand Gourdou-Guilhem, représentant la cinquième génération de vignerons de la famille**, a choisi de ne pas attendre que la question se pose.

Sa réponse s'appelle :

Ô DE RAISIN

Une boisson bio élaborée à partir de **jus de raisin et d'infusions de plantes**, naturellement sans alcool. Mais derrière cette bouteille se trouve une réflexion beaucoup plus large sur **l'avenir du métier de vigneron**.

CINQ GÉNÉRATIONS ET UNE MÊME QUESTION : COMMENT FAIRE VIVRE LA VIGNE ?

Le Château Guilhem est une histoire familiale.



Depuis cinq générations, la famille cultive la vigne à **Malviès, au cœur de la Malepère**, dans l'Aude.

Bertrand Gourdou-Guilhem représente aujourd'hui cette cinquième génération. Mais être la cinquième génération ne signifie pas simplement reproduire ce qui a été fait avant.

Cela signifie aussi préparer la génération suivante.

Depuis **2007, le Château Guilhem est engagé dans une démarche biologique**, avec la conviction que la viticulture doit pouvoir évoluer tout en préservant son environnement et son territoire. Cette volonté d'anticiper se retrouve également dans le développement du domaine.

Le Château Guilhem ne s'est pas limité à produire du vin.

Le domaine s'est progressivement ouvert à l'**œnotourisme**, avec notamment un **gîte de charme dans le château familial, 2 salles de réception, une cuisine en "show cook" et différentes activités permettant d'accueillir et de faire découvrir autrement le domaine, son histoire et son environnement.**

Une propriété viticole qui cherche donc depuis plusieurs années à **diversifier ses activités et à imaginer son avenir.**

LE VIN CHANGE. LE VIGNERON AUSSI.

Pendant des générations, la question semblait simple :

Planter de la vigne, produire du raisin, faire du vin et le vendre.

Aujourd'hui, le contexte est différent. La consommation de vin évolue et les attentes des consommateurs changent. Le développement du sans alcool en est une illustration.

Pour un domaine viticole, cette évolution représente à la fois une difficulté et une opportunité.

La difficulté est économique : **comment continuer à valoriser les hectares de vigne si la demande en vin diminue ?**

L'opportunité est de réfléchir à de nouveaux débouchés permettant de conserver la vigne et de maintenir une activité viticole économiquement viable. Car derrière chaque hectare arraché, il n'y a pas seulement une production qui disparaît. Il y a aussi **un paysage, un savoir-faire, une histoire familiale et un territoire qui risquent de disparaître progressivement.**

C'est dans cette réflexion qu'est né Ô DE RAISIN.

NE PAS ARRACHER LA VIGNE, MAIS IMAGINER CE QU'ELLE PEUT PRODUIRE DEMAIN

Avec Ô DE RAISIN, le Château Guilhem ne prétend pas remplacer le vin.

L'idée est différente :

Créer un complément d'activité autour du raisin et répondre à une nouvelle demande des consommateurs.



Le raisin peut devenir du vin. Mais il peut également être la matière première d'une nouvelle génération de boissons. C'est cette conviction qui a conduit Bertrand Gourdou-Guilhem à explorer l'association du **jus de raisin et des plantes.**

Ainsi est née une boisson qui n'est pas un vin auquel on aurait retiré son alcool.

C'EST UNE BOISSON PENSÉE SANS ALCOOL DÈS LE DÉPART.

CRÉER PLUTÔT QUE DÉALCOOLISER

Le marché propose aujourd'hui de nombreux vins désalcoolisés.

La démarche d'Ô DE RAISIN est différente.

Au lieu de partir d'un vin puis de chercher à lui retirer son alcool, le Château Guilhem a choisi de partir directement du **jus de raisin**, puis de travailler son expression aromatique avec des **infusions de plantes.** Cette différence résume parfaitement la philosophie du projet :

« Quand un vigneron choisit de créer plutôt que désalcooliser. »

Ô DE RAISIN n'essaie donc pas de reproduire exactement les sensations d'un vin.

Il propose **une autre manière de déguster le raisin.**

UNE RÉFLEXION AUSSI ENVIRONNEMENTALE

Le choix de créer une boisson naturellement sans alcool s'inscrit également dans une réflexion sur les procédés de production. La désalcoolisation d'un vin nécessite des procédés techniques spécifiques qui peuvent notamment nécessiter des consommations d'énergie et des équipements supplémentaires. À l'inverse, Ô DE RAISIN est pensé dès l'origine comme une **boisson sans alcool**.

Le choix n'est donc pas de fabriquer un vin puis de lui retirer son alcool. **Le choix est de créer directement une boisson adaptée à une consommation sans alcool.**

Cette différence constitue l'une des particularités de la démarche du Château Guilhem.

UNE NOUVELLE VIE POUR LE RAISIN

Avec Ô DE RAISIN, le Château Guilhem cherche à ouvrir une nouvelle voie de valorisation de sa matière première. Le raisin reste au cœur du projet. Mais il peut désormais dialoguer avec les plantes.

LAVANDE

La douceur fruitée du raisin rencontre les notes florales et aromatiques de la lavande.

ROMARIN – VERVEINE

Le caractère aromatique du romarin s'associe à la fraîcheur de la verveine pour créer une expression plus végétale et dynamique.

Deux recettes qui illustrent une idée simple :

le vigneron peut aujourd'hui devenir aussi créateur de boissons.

Ô DE RAISIN : UN COMPLÉMENT, PAS UNE RUPTURE

Pour le Château Guilhem, Ô DE RAISIN n'est pas une remise en cause du vin.

C'est une diversification.

Le vin demeure au cœur de l'identité du domaine et de son histoire.

Mais le vigneron doit désormais pouvoir proposer plusieurs réponses à l'évolution des habitudes de consommation.

Vins bio, œnotourisme, hébergement, réception et désormais boissons sans alcool :

le Château Guilhem construit progressivement un modèle dans lequel plusieurs activités peuvent contribuer à faire vivre le domaine.

Ô DE RAISIN représente donc à la fois :

- une réponse à l'évolution de la consommation ;
 - une nouvelle manière de valoriser le raisin ;
 - une diversification économique pour l'exploitation ;
 - une ouverture vers de nouveaux consommateurs ;
 - une réflexion sur l'avenir des surfaces viticoles.
-

PRÉSERVER L'AVENIR EN INNOVANT

La question qui se pose aujourd'hui à Bertrand Gourdou-Guilhem est finalement celle qui accompagne toutes les générations de vignerons :

Comment transmettre le domaine à la génération suivante ?

Pour la cinquième génération du Château Guilhem, la réponse ne consiste pas uniquement à produire davantage.

Elle consiste aussi à **inventer de nouvelles façons de valoriser le travail du vigneron**.

Si les habitudes de consommation évoluent, alors le métier doit évoluer avec elles.

Et plutôt que d'attendre que les difficultés économiques imposent des arrachages de vignes, le Château Guilhem préfère explorer de nouvelles possibilités.

Créer de nouveaux produits pour continuer à faire vivre les vignes.

C'est peut-être cela, finalement, être vigneron au XXI^e siècle.

LE CHÂTEAU GUILHEM

Une histoire familiale tournée vers l'avenir

Situé à **Malviès, dans la région de la Malepère, dans l'Aude**, le Château Guilhem est un domaine familial transmis de génération en génération.

Aujourd'hui porté par **Bertrand Gourdou-Guilhem, cinquième génération**, le domaine s'inscrit dans une démarche de développement qui dépasse la seule production viticole.

Engagé dans le **bio depuis 2007**, le Château Guilhem a progressivement développé de nouvelles activités autour de son domaine :

Viticulture biologique

Gîte

Salle de réception

œnotourisme

Création de nouvelles boissons autour du raisin

Cette diversification répond à une volonté : **faire vivre durablement un domaine viticole familial et préparer son avenir.**

LE MOT DE BERTRAND GOURDOU-GUILHEM

« Je suis la cinquième génération de ma famille à travailler cette terre.

Nous avons toujours eu la volonté de transmettre le domaine à la génération suivante. Mais le monde du vin change et nous devons nous adapter.

La consommation évolue, les attentes changent et nous devons nous demander comment continuer à faire vivre nos vignes demain.

Nous ne voulons pas attendre d'être contraints d'arracher nos vignes. Nous voulons chercher de nouvelles façons de valoriser le raisin et notre savoir-faire.

Ô DE RAISIN est né de cette réflexion.

Nous sommes partis de ce que nous sommes : des vigneron. Nous avons conservé le raisin comme matière première et nous l'avons associé aux plantes pour créer une boisson naturellement sans alcool.

Ce n'est pas un vin désalcoolisé. C'est autre chose. C'est une nouvelle création de vigneron.

Pour nous, l'objectif est simple : continuer à faire vivre nos vignes, notre domaine et notre savoir-faire en répondant aussi aux nouvelles attentes des consommateurs. »

UNE SIGNATURE

Ô DE RAISIN

Quand un vigneron choisit de créer plutôt que désalcooliser.

Jus de raisin & infusion de plantes

BIO • NATURELLEMENT SANS ALCOOL • CRÉATION DE VIGNERON

INFORMATIONS PRESSE

Ô DE RAISIN – Château Guilhem

Malviès – Malepère – Aude – France

Bertrand Gourdou-Guilhem – 5e génération

Produits :

- Ô de Raisin Lavande
- Ô de Raisin Romarin – Verveine

Site internet : www.chateauguilhem.com