



Dossier de presse

LES GRAPPES ≡ D'OR ≡

2024
Édition





POINT - PRESSE
Cérémonie de remise des Grappes d'Or 2024
Lundi 6 mai 2024 à 18h00 à l'Orange Vélodrome
3 boulevard Michelet, 13 008 Marseille

Martine VASSAL, Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence, **Hervé GRANIER**, Conseiller départemental des Bouches-du-Rhône Délégué à la Viticulture et **Patrick LEVEQUE**, Président de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, ont le plaisir de vous convier à la cérémonie de remise des Grappes d'Or 2024, en présence du parrain de l'édition 2024, Christophe Pignol, ancien footballeur professionnel.

Les Grappes d'Or 2024 : Lundi 6 mai 2024 à 18h00



Orange Vélodrome (Entrée par le Club 1866) - 3 boulevard Michelet, 13 008 Marseille

18h00 - Point presse : annonce du palmarès et rencontre avec les lauréats des Grappes d'Or 2024
À l'issue, visite privative OM Tour de l'Orange Vélodrome pour les journalistes

16h00 - Cérémonie de remise des Prix des Grappes d'Or 2024
Rencontre avec les viticulteurs
Dégustation de vins des Bouches-du-Rhône.





GRAPPES D'OR 2024

QUI SONT LES MEILLEURS AMBASSADEURS DES VINS DES BOUCHES-DU-RHÔNE ?

Avec 10 000 hectares de vignobles, 6 AOP (côtes de Provence, côtes de Provence Sainte-Victoire, coteaux d'Aix-en-Provence, Baux-de-Provence, Cassis et Palette), 3 IGP (Bouches-du-Rhône, Alpilles et Méditerranée), 17 caves coopératives et 150 vignerons indépendants, les vins des Bouches-du-Rhône constituent une filière d'excellence, fleurons de la gastronomie et de l'art de vivre en Provence. Comme en témoigne le Concours Général Agricole qui a attribué 125 médailles (54 médailles d'or, 56 médailles d'argent et 15 médailles de bronze) aux viticulteurs des Bouches-du-Rhône lors du Salon International de l'Agriculture en février 2024.

Remise des Grappes d'Or 2024 à l'Orange Vélodrome

La Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône et le Département des Bouches-du-Rhône organisent la 2^{ème} édition des Grappes d'Or, un événement qui récompense les talents de la viticulture départementale. Cette année, les meilleurs ambassadeurs des terroirs et du savoir-faire des vignerons des Bouches-du-Rhône sont récompensés dans quatre catégories : viticulteur.trice, restaurateur.trice, caviste et grossiste. Le lundi 6 mai au Stade Vélodrome à Marseille, la cérémonie de remise des Grappes d'Or 2024 se tiendra en présence des lauréats et des professionnels - vignerons, restaurateurs, cavistes, journalistes - de la gastronomie locale. Durant la soirée, des millésimes de toutes les appellations départementales seront présentés et proposés à la dégustation.

Christophe Pignol, parrain charismatique des Grappes d'Or 2024

Ancien footballeur professionnel né à Aubagne, Christophe Pignol a débuté à Mazargues avant de rejoindre l'AS Saint-Etienne en 1987. L'ancien latéral gauche du FC Nantes, Monaco et Lille affiche un beau palmarès avec un titre de champion de France de Division 1, de demi-finaliste de la Ligue des champions face à la Juventus en 1996 et à nouveau de champion de France en 2000 avec l'AS Monaco. En 2001, à seulement 32 ans, il est touché par une leucémie aiguë. Christophe Pignol affronte l'épreuve et surmonte la maladie. Son livre « Le match de ma vie » paru en 2008 est le récit de ce combat et un message d'espoir qu'il ne cesse depuis de partager, au travers notamment de son association Christophe Pignol et de sa pratique d'accompagnement.



Palmarès 2024 Cinq lauréats en or !

Lauréat des Grappes d'Or 2024
Section VITICULTEUR.TRICE

- Madeleine Premmeur, Château Barbebelles à Rognes

Lauréat des Grappes d'Or 2024
Section RESTAURATEUR.TRICE

- Florian Braillard, le Ocho à Peynier

Lauréat des Grappes d'Or 2024
Section CAVISTE

- Anthony Blasquez et Alain Cobetto, Cave de Trets

Lauréat des Grappes d'Or 2024
Section GROSSISTE

- Solen Le Pivain, le Forum des Vins à Rognes

Coup de ♥ des Grappes d'Or 2024

- Agathe Genty, Domaine de Sinaca Villa à Sénas





Madeleine Premmereur, Château Barbebelle

Le Château Barbebelle à Rognes situé à mi-chemin entre Aix-en-Provence et le Luberon est l'un des plus vieux domaines du pays aixois. C'est aussi un magnifique domaine de 300 hectares de nature très préservée au sein desquels 50 hectares de vignes sont cultivés en agriculture biologique, actuellement en dernière année de conversion.

Madeleine Premmereur, 4^{ème} génération aux rênes du domaine familial, porte avec fierté les valeurs du Château Barbebelle: la transmission, le travail d'équipe, et un choix de mode de culture agroécologique et biologique. Née à Aix-en-Provence, Madeline a grandi à Rognes. Cette enfant du pays est très attachée à son département. C'est en 2014, après des études à l'Edhec Business School qui l'ont conduite à Paris, Lille et Shangai, que Madeleine prend la suite de son père au Château Barbebelle.

« J'ai la chance de partager cette passion et l'envie de bien faire avec mon mari et une très bonne équipe au quotidien. Toutes les étapes de production des vins sont maîtrisées au domaine : depuis les vignes, la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation ce qui permet de conserver une excellente qualité d'année en année. Le Château Barbebelle a également à cœur d'ouvrir ses portes au plus grand nombre et de développer d'autres activités. Communiquer et transmettre me plaisent énormément ! »

Impliquée depuis toujours dans la promotion des vins de Provence, Madeleine Premmereur est membre de plusieurs associations et active au sein du Syndicat des Coteaux d'Aix-en-Provence. Au Château Barbebelle, elle initie des animations et accueille des événements qui valorisent la gastronomie et la filière viticole : dégustation gratuite, journée portes ouvertes, déjeuner tables d'hôte, ateliers Accords mets-vins, œnotourisme, potager biologique pédagogique, etc.

Madeleine Premmereur, Château Barbebelle
D543 - 13 840 Rognes
Madeleine.Premmereur@barbebelle.com





Lauréat des Grappes d'Or 2024 - section RESTAURATEUR, TRICE

Florian Braillard, restaurateur le Ocho à Peynier

Né à Aix-en-Provence, Florian Braillard revendique ses racines bucco-rhodaniennes, un territoire qui l'inspire énormément par son dynamisme et sa qualité de vie. C'est à Peynier qu'il a choisi de tenir le Ocho, un établissement pluriel à la fois restaurant traditionnel, bar à vins et épicerie fine qui porte haut les couleurs de la gastronomie de Provence.

Avec ses murs de pierre, sa décoration à dominante bois et son espace intimiste, le Ocho cultive une ambiance chaleureuse où l'on se sent comme chez soi. Le restaurant propose des planches cuisinées à déguster à la grande table d'hôtes ou sur des tables hautes, tandis que la carte sélectionne une majorité de domaines situés à moins de 50 km de Peynier. Florian Braillard se positionne comme un relais du savoir-faire viticole du territoire et des vins de qualité, pour le plaisir de ses clients.

Ocho est équipé d'un distributeur de vins de 14 références pour le vin au verre, une sélection qui évolue régulièrement en fonction de la saison, des inspirations et des découvertes de Florian Braillard. Depuis le mois de janvier, Ocho a travaillé avec le domaine des Diables, Richeaume, Revelette, Cremade, Bagnol, Henri Bonneaud, Jas Monges, Le Loup Bleu, la Rocque Forcade, Terre de Rosé, Château de Meyreuil, Château Gassier, La Coste. Et d'autres domaines vont encore intégrer la carte en cours d'année.

Florian Braillard est proche des vignerons. Pour lui, il est important d'aller à la rencontre des producteurs, de déguster, de visiter voire de vendanger aux côtés des vignerons, afin de connaître et de partager l'histoire de ces vins avec les clients de son établissement. *« Le territoire des Bouches-du-Rhône est riche et diversifié sur le plan viticole. C'est une chance pour nous restaurateurs. Chaque fois que je présente un vin, je suis pleinement conscient du travail réalisé par le vigneron et les différents acteurs autour de celui-ci. Je connais 50% des personnes qui se cachent derrière la bouteille de vin que je propose à mes clients. »*



8 OCHO
8 avenue de la Libération, 13 790 Peynier
Tél. 09 50 31 58 72
contact@epicerie-ocho.com



Lauréat des Grappes d'Or 2024 - Section CAVISTE

Anthony Blasquez et Alain Cobetto de la Cave de Trets

Cavistes indépendants et épicuriens passionnés, Anthony Blasquez et Alain Cobetto ont créé la cave de Trets dans le département des Bouches-du-Rhône en 2016. Au cœur du terroir de la Sainte-Victoire, la cave de Trets compte plus de 700 références de vins, spiritueux et champagnes. Alain et Anthony mettent particulièrement en avant les vins de la Vallée et leur diversité. Ils promeuvent également des coteaux d'Aix, des IGP, des Cassis, etc.

Anthony Blasquez et Alain Cobetto se définissent comme des 'cavistes de proximité' et proposent aux particuliers et aux professionnels des produits choisis avec soin et minutieusement sélectionnés. Leur ambition ? Être le relais du savoir-faire, du travail et des produits locaux des viticulteurs qui n'ont pas toujours la disponibilité et les structures pour accueillir les clients et valoriser leur production.

« Nous sommes les messagers du travail de nos vignerons et dans notre cave, c'est leur savoir-faire que nous mettons en avant. Nous partageons les préoccupations des viticulteurs et échangeons beaucoup avec eux. En retour, nous leur faisons part des attentes exprimées par les clients au niveau des prix ou des évaluations de consommation ».

À la cave de Trets, les vins des vignerons des Bouches-du-Rhône sont positionnés en évidence à l'entrée de la cave où les visiteurs sont invités à découvrir ou à redécouvrir les domaines et les nouveaux millésimes. Une sélection qui évolue et se renouvelle chaque année. Les clients bénéficient d'une offre commerciale attractive, 5 + 1 offert par exemple, sur des sélections locales que les cavistes souhaitent promouvoir. La cave de Trets organise des dégustations en présence des vignerons, ce qui permet aux clients de rencontrer les producteurs et de partager une expérience de dégustation. Ces rendez-vous sont autant d'actions de valorisation très appréciées des consommateurs et des professionnels. Récemment, Anthony et Alain ont commercialisé une cuvée « Cave de Trets » avec les vins d'un récoltant de Puyloubier.

Cave de Trets

Route de Puyloubier, ZA La Burlière, 13 530 Trets

Tél. 04 42 54 76 95

cavedetrets@orange.fr





Lauréat des Grappes d'Or 2024 - Section GROSSISTE

Solen Le Pivain, le Forum des Vins

Le Forum des Vins est une agence commerciale de vins basée à Rognes. Solen Le Pivain travaille aux côtés de sa tante Ariane Journé depuis 2021 et distribue les vins d'une quarantaine de producteurs français, principalement des exploitations locales, auprès des professionnels des Bouches du Rhône : cavistes, restaurateurs, hôtels et entreprises.

Née à Aix en Provence dans une famille à l'identité provençale affirmée, Solen Le Pivain est passionnée de vins depuis l'enfance. Elle a obtenu un diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie. Après une première expérience à l'international - Afrique du Sud puis Italie - elle intervient à Pomerol puis à Châteauneuf du Pape avant de regagner les Bouches-du-Rhône. Elle avoue porter son pays dans son cœur : *« Je suis particulièrement fière du territoire dans lequel j'ai évolué et toujours émerveillée devant la beauté des paysages qui rassemblent mer, montagnes et plaines au sein d'un même département. Ce lieu de caractère, attaché à ses traditions et à son agriculture omniprésente constitue mon ADN. Je cherche à faire rayonner la viticulture de notre département, sa large palette de vins d'une grande qualité et d'une typicité qui lui est propre ».*

Solen Le Pivain sélectionne ses produits avec soin après de nombreuses dégustations. L'agence offre une sélection représentative des terroirs et des pratiques de la viticulture des Bouches-du-Rhône. Solen s'engage à représenter toutes les appellations du département : Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence/Sainte Victoire, Baux de Provence, Cassis, Palette ainsi que les IGP Alpilles et Méditerranée. Elle organise deux dégustations par mois pour l'ensemble de sa clientèle, des moments privilégiés autour de jolis flacons. En recherche perpétuelle de nouvelles références départementales, Solen Le Pivain envisage sa profession d'agent commercial-grossiste comme un vecteur de valorisation du savoir-faire des vignerons. Elle distribue avec le même enthousiasme des vignerons indépendants comme des caves coopératives, de petites exploitations confidentielles comme des domaines à la renommée internationale.



Le Forum des Vins
300 chemin de Pataconit, 13 840 Rognes
Tél. 06 88 08 92 46
solen.lepivain@forum-vins.fr



LE FORUM DES VINS
Ariane Journé, Solen Le Pivain





Le Coup de Cœur ♥ des Grappes d'Or 2024

Agathe Genty, Domaine de Sinaca Villa

Agathe Genty et Nicolas Mertz, jeunes vigneron·s indépendants et passionnés, ont entièrement créé le très jeune domaine de Sinaca Villa à Sénas. Fort de précédentes expériences en Nouvelle-Zélande et dans les Alpilles, ils bâtissent leur projet étape par étape. En 2018, ils plantent six hectares de vignes sur des terres agricoles vierges à Sénas, sélectionnent huit cépages (Petit Verdot, Caladoc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sauvignier) et construisent leur chai.

Le domaine de Sinaca Villa produit des vins dans les trois couleurs. Leurs arômes de fruits et leurs notes florales confèrent aux millésimes de Sinaca Villa une très belle expressivité. Ce sont des vins légers bénéficiant d'une jolie minéralité, très axés sur la fraîcheur et la vivacité en bouche. L'année 2021 marque la commercialisation du premier millésime du domaine, aujourd'hui certifié en Agriculture Biologique. Pour Agathe et Nicolas, la préservation de l'environnement constitue une évidence prioritaire. Ici, les parcelles de vignes sont bordées d'un hectare de haies. Grâce à un travail respectueux de la nature qui limite les interventions humaines, la faune et la flore fonctionnent en symbiose.

Attachés à leur terroir et au 13, Agathe Genty et Nicolas Mertz ont donné à leur exploitation le nom médiéval du village de Sénas : Sinaca.

Très actifs dans les salons des vins et les foires régionales, en France et en Belgique, ils associent naturellement la promotion de leur production aux Bouches-Rhône. Récemment, le domaine de Sinaca Villa a participé au Salon international de l'Agriculture sur l'espace du Conseil départemental, aux fêtes du Rosé de Pelissanne et Cornillon, aux salons des Vignerons Indépendants de Bordeaux, Lyon, Strasbourg et Lille, au Salon des vins de Liège, etc.

« Lors de Just Rosé à Sanary, le plus important festival du vin rosé en France avec 80 000 visiteurs sur trois jours, nous étions le seul domaine à représenter les vins des Bouches-du-Rhône au milieu de prestigieux domaines varois ! »



Domaine de Sinaca Villa
747 chemin de beauvezet
13 560 Sénas
Tél. 06 76 92 82 55
nicolas@sinacavilla.com

SINACA
DOMAINE DE SINACA VILLA





LES VINS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Chiffres 2022 - pour plus de précisions, voir le guide complet « Grappes d'Or »

LES VINS À INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

- 137 producteurs (caves coopératives et vignerons indépendants)
- 634 vignerons
- 3 dénominations IGP

IGP ALPILLES

Production : 25 000 hectolitres sur 482 hectares

IGP PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Production : 32 000 hectolitres sur 462 hectares

Et IGP PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE AVEC MENTION TERRITORIALE TERRE DE CAMARGUE

Production : 15 000 hectolitres sur 197 hectares

IGP MÉDITERRANÉE (dénomination régionale)

2 588 ha dans les Bouches du Rhône.

LES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

AOP LES BAUX-DE-PROVENCE

Production : 6 112 hectolitres sur 242 hectares et 8 communes

AOP CASSIS

Production : 7 860 hectolitres sur 215 hectares et 1 commune

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Production : 239 500 hectolitres sur 4 700 hectares et 49 communes

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Production dans les Bouches-du-Rhône : 118 800 hectolitres sur 2 445 hectares et 15 communes

(Production de l'AOP : 515 000 hectolitres sur 20 300 hectares et 84 communes)

AOP CÔTES-DE-PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Production : 26 900 hectolitres sur 2 890 hectares et 9 communes (dont deux dans le Var)

AOP PALETTE

Production : 1 743 hectolitres sur 52 hectares et 3 communes.



