



## FACULTE PLURIDISCIPLINAIRE BAYONNE/ANGLET/BIARRITZ

EVALUATION

MODULE COMMUNICATION ET FORCE DE VENTE

session 2010

Depuis le 14<sup>ème</sup> siècle, à Cabidos, l'Escudé surveille l'horizon des landes et du Béarn. Les écuyers du château y habitaient et y soignaient leurs chevaux. Ils y ont aussi cultivé la vigne. Les derniers ceps ont disparu dans les années 1990.

En 2003 l'Escudé revit lorsque Murielle et Laurent CAUBET décident d'y habiter et de la restaurer dans le pur style béarnais avec l'aide d'un artisan qui n'utilisera que des matériaux sains et naturels.



Mais Laurent et Murielle ont aussi la passion de la vigne et du vin.

En 2004, après avoir loué de vieilles parcelles de vignes non encore arrachées ils vinifient, dans l'ancien poulailler, leurs premières cuvées de vin de l'Escudé.

En 2007 le poulailler devient trop exigu pour recevoir les 170 hectolitres de la production, et c'est au tour de la grange béarnaise, d'être restaurée afin de devenir un chai.



Les parcelles de vignes sont distantes de quelques kilomètres les unes des autres.

Les rouges Tannat, Cabernet Franc et Merlot côtoient les blancs Petit Manseng, Gros Manseng et Raffiat de Moncade.

Toutes sont plantées sur des argiles graveleuses, et contemplant la chaîne des Pyrénées au sud

Les façons culturales de ces parcelles sont proches de celles d'antan et suivent quelques règles :

- La limitation des rendements (40 hl par hectare maximum) se fait à la taille en guyot simple.
- Broyage des sarments
- Pas d'engrais chimiques.
- Traitements raisonnés, avec des produits le plus possible de contact (qui ne pénètrent pas dans la plante).
- Vendanges à la main, en cagettes de 15 kg, à une maturité extrême alliant fruit et concentration.



Les raisins sont transportés en première classe dans des cagettes peu profondes afin de ne pas éclater les baies.

Elles ne connaîtront pas la froideur artificielle des chambres froides (onéreuses en énergie et inexistantes à l'Escudé), mais la fraîcheur des nuits d'automne béarnaise. C'est au petit matin, une fois refroidis, que les raisins sont égrappés et encuvés (pour les rouges) ou pressés (pour les blancs et les rosés).

L'élevage est toujours sur les lies totales de fermentation, jusqu'aux filtrations (sur plaques de cellulose) qui précèdent la mise en bouteille.

Les assemblages sont longuement travaillés par Laurent et Murielle sur la vieille paillasse réformée du collège.

Ici, pas de Création, ou de Génie, mais simplement le moment où les vignerons deviennent les interprètes de leurs vignes.



Un chai artisan.

A l'Escudé, le chai est équipé de petits cuvons (de 5 et 10 hectolitres), des barriques bordelaises (225 litres) ou bourguignonnes (228 litres), et des demi-muids (600 litres).

Les fermentations se déroulent tout simplement dans ces petits volumes et leur température se régule d'elle-même.

Les vieux murs du chai savent emmagasiner les calories et les frigories, et régulent la température ambiante.

(1) Pour le moment la commercialisation s'effectue uniquement sur le domaine et par le biais d'une cave coopérative.

La communication est réduite à sa plus simple expression : le bouche à oreilles !

Notre jeune couple vous demande de lui faire des propositions pratiques pour développer, pour ne pas dire créer, cette communication, dans le but d'atteindre les restaurateurs et pourquoi pas (?), la grande distribution.





## Gamme actuelle :

Quatre blancs, deux rouges et un rosé.

Blanc Sec Colombard – Gros-Manseng 2008

Vin de pays du Comté Tolosan

Cépage : Colombard 60%, Gros Manseng 40%.

Elevage et fermentation en cuves inox. Prix TTC : 5.50 € / 75cl

Blanc ½ Sec Gros-Manseng 2008

Vin de pays du Comté Tolosan

Cépage : Gros Manseng

Elevage et fermentation en partie en fûts de chêne.

Equilibre : 20g de sucres naturels résiduels

Prix TTC : 5.90 € / 75cl



Blanc Sec Petit Manseng - Sauvignon 2008

Vin de pays du Comté Tolosan

Cépage : Petit Manseng 50% Sauvignon 50% -

Elevage et fermentation en fûts de chêne.

PrixTTC : 6.50 € / 75cl

Blanc Doux 2007

Vin de pays du Comté Tolosan

Cépage : Petit Manseng 100%-

Equilibre : 80g de sucres naturels résiduels

Elevage et fermentation en fûts de chêne.

PrixTTC :8.00 € / 75cl

L'escudé

Vin de table

Cépage : Syrah: 70 %

Grenache noir: 15 %

Carignan "vieux": 15 %

Prix TTC : 5.50 € / 75cl

Rouge 2007

Vin de pays des côtes de Gascogne

Cépage : Cabernet Franc 70% - Merlot 25% Syrah 5%

Prix TTC : 4.00 € / 75cl



Rosé 2008

Vin du Comté Tolosan

Cépage : Cabernet Franc 80 %, Tannat 10 %, Merlot 10%

Fermentation du tannat et du Merlot en fûts de chêne.

Prix TTC : 5.50 € / 75cl

(2) A partir des caractéristiques ci-dessus, réalisez un argumentaire pour trois cibles différentes : restaurateur, chef de rayon hypermarché, particulier (maîtresse de maison).

(3) Dans l'idée de développer la commercialisation, que pourriez-vous proposer à notre couple comme solution pour constituer une équipe commerciale ?