

# La lettre

## GABRIEL • MEFFRE

— à Gigondas depuis 1936 —



Décembre 2015



Au mois de juin, la **démarche RSE** (Responsabilité sociale des entreprises) de la Maison Gabriel Meffre a été récompensée par le **niveau 3 "confirmé"** de l'évaluation AFAQ 26000. Lancée en 2011 au sein de l'entreprise, elle a mobilisé l'ensemble des équipes autour de ce projet ambitieux et enthousiasmant.

Le **développement durable** constitue un **axe phare de la stratégie** de notre Maison, depuis plusieurs années. L'évaluation AFAQ 26000 vient couronner le travail que nous avons effectué. Il a nécessité des efforts constants, une forte adaptation et il garantit, aujourd'hui, la **qualité de nos engagements auprès de nos parties prenantes**, collaborateurs, clients, fournisseurs, prestataires, partenaires...

Dans ce numéro, nous revenons sur les grandes étapes qui ont précédé l'évaluation RSE. Nous vous présentons également la mise en œuvre de la démarche dans nos domaines, Domaine de Longue Toque à Gigondas et Château Grand Escalion en Costières de Nîmes.

L'année 2016 va s'ouvrir sous un jour particulier. La Maison Gabriel Meffre va **fêter ses 80 printemps** ! Son fondateur, Gabriel Meffre, homme clairvoyant, a été l'un des premiers vigneron de la Vallée du Rhône à devenir négociant-vinificateur. Il avait en effet compris que pour accompagner le développement de ses vignobles et maîtriser la qualité de ses produits, il devait assurer la mise en bouteille de ses vins et se doter d'une structure commerciale. Hugues Meffre, l'un de ses petits-fils et partenaire de notre Maison, nous apporte ici son témoignage.

Que de chemin parcouru depuis l'origine ! En hommage à cette date anniversaire, nous allons organiser une série d'événements tout au long de l'année. Nous vous les dévoilerons au fur et à mesure. D'ores et déjà, des bruits circulent dans nos couloirs sur la préparation d'une cuvée spéciale "anniversaire"... à suivre !

D'ici là, je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et vous remercie pour votre confiance.

Eric Brousse  
PDG

**80 ANS  
DE PASSION**

page 2

**TROIS QUESTIONS  
À HUGUES MEFFRE**

page 3

**GABRIEL MEFFRE  
ENTREPRISE RESPONSABLE**

page 4

**LES VIGNOBLES  
DE LA MAISON EN  
"MODE RSE"**

page 5

**2015,  
UN MILLÉSIMÉ  
EXCEPTIONNEL**

page 6

**MÉDAILLES  
& NOTES**

page 6



**RETROUVEZ-NOUS  
SUR LE WEB  
[www.gabriel-meffre.fr](http://www.gabriel-meffre.fr)**



1936 2016

80

ANS PASSIONNÉMENT

1936

**Création de la Maison Gabriel Meffre**, Négociant-vinificateur à Gigondas par **M. Gabriel Meffre (1908-1987)** et son épouse puis acquisition de ses **premières vignes à Gigondas**. Jusqu'au début des années 80, il investit dans le vignoble de la Vallée du Rhône et de Provence. A la tête de 800 ha de vignes, il devient progressivement un des premiers producteurs de vignes AOC de France. La Maison vinifie et commercialise les vins des Domaines Meffre. Les célèbres camions marqués Gabriel Meffre sillonnent les routes de France pour approvisionner les détaillants du pays et jusqu'en Suisse.

1987

**Décès du fondateur**. Ses 3 enfants, Jack, Christian & Sylvette reprennent les Domaines et la Maison de Négoce.

1990

La famille Meffre décide de se recentrer sur les domaines et cède la Maison au groupe de spiritueux britannique Allied Domecq. **Bertrand Bonnet est nommé PDG** et met en place une nouvelle stratégie de développement. Anticipant l'évolution prochaine du marché pour des vins à la fois plus qualitatifs et plus accessibles, il engage la Maison dans des transformations importantes: développement des **marchés export**, création de **marques fortes**, investissements dans les chais et les **lignes d'embouteillage**.

Historiquement implantée en Vallée du Rhône, la Maison développe également de nouveaux partenariats avec des vignerons du Languedoc pour proposer des gammes de **vins de pays d'Oc**.

1997

Les cadres, sous l'impulsion du PDG, reprennent l'entreprise. En 10 ans, le chiffre d'affaires passe de 17 M à 35 M et les effectifs de 45 à 110 personnes.

1999

Souhaitant renouer avec ses origines, la Maison investit dans le vignoble et devient **propriétaire du Domaine de Longue Toque à Gigondas** (27 ha) et prend en gérance le **Château Grand Escalion près de Nîmes** (43 ha). Ces 2 vignobles sont gérés selon les principes de la **viticulture raisonnée**, visant à réduire sensiblement l'utilisation de produits phytosanitaires et à limiter notre impact sur l'environnement.

2000-2001

La Maison Gabriel Meffre obtient la **Certification ISO 9002**. A chaque renouvellement, la certification est maintenue (version 9001 depuis 2004) puis complétée par les **certifications BRC** et **IFS**.

Le Domaine de Longue Toque et le Château Grand Escalion obtiennent le **Label Terra Vitis** (Viticulture Raisonnée).

2009

La Direction de la Maison est reprise par **Eric Brousse, personnalité reconnue du monde du vin**. Avec Etienne Maffre, nommé Directeur Général Adjoint et les équipes en place, il développe une **nouvelle vision ambitieuse**.

Gabriel Meffre devient un **des Négociants-Producteurs de référence en Vallée du Rhône**.

2011

Le **Développement Durable** est inscrit comme projet **d'entreprise** à long terme. Engagée depuis le début des années 90 dans une démarche qualité forte, la Maison initie une démarche personnelle et volontaire en **Responsabilité Sociétale (RSE)**.

2015

La Maison obtient le "**niveau 3 - confirmé**" sur **4 de l'évaluation AFAQ 26 000**, récompensant son niveau de maturité dans les problématiques environnementales, sociétales et économiques. Elle se positionne comme **une des premières entreprises responsables** de son secteur d'activité.

2016

... La Maison fête ses 80 ans !



## LA MAISON GABRIEL MEFFRE SE POSITIONNE COMME “ENTREPRISE RESPONSABLE”

**A**udrey Chaufournier, Responsable Qualité, Sécurité et Environnement de la Maison Gabriel Meffre revient sur les réalisations qui ont précédé l'obtention du niveau 3 confirmé de l'évaluation AFAQ 26000. D'autres actions verront le jour en 2016.



Audrey Chaufournier



**Lettre GM:** Au mois de juin, votre démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) a été évalué à un des plus hauts niveaux de l'évaluation AFAQ 26000: le Niveau 3 - confirmé. Comment jugez-vous ce résultat?

Audrey Chaufournier: Nous en sommes particulièrement satisfaits! La Maison se positionne officiellement “Entreprise Responsable”. En effet, l'évaluation AFAQ mesure le degré de maturité des entreprises au regard de leur contribution au développement durable en matière environnementale, sociale et économique. Durant trois jours à Gigondas, les experts AFAQ ont passé au crible nos pratiques. Il s'agit d'une évaluation globale. Contrairement à d'autres normes internationales qui ne s'intéressent qu'à un domaine précis de l'entreprise, l'ISO 26000 porte sur l'ensemble de nos activités: du vignoble, en passant par les services administratifs, qualité, marketing communication... jusqu'à l'élaboration, la commercialisation et l'expédition des vins. Nous sommes d'autant plus fiers de ce résultat que Gabriel Meffre est l'une des seules maisons du Sud de la France à avoir été évaluée à ce jour. Nous avons, de surcroît, frôlé le niveau 4! Il exige 701 points sur 1000. Nous en avons obtenu 663...

### Quelle est la suite du programme?

Dans 18 mois, notre entreprise fera l'objet d'un audit de suivi. Les experts AFAQ viendront s'assurer que ce qui a été mis en place perdure et que la dynamique d'amélioration se poursuit. Dans trois ans, un nouvel audit aura lieu. Tout sera alors remis en question. Nous allons tout mettre en œuvre pour parvenir au niveau 4 en 2017!

### Vous avez finalisé votre stratégie RSE en 2014. Quels ont été les axes de travail en 2015?

En 2014, nous avons défini les axes stratégiques de notre politique de responsabilité sociétale. Ils poursuivent quatre objectifs: poursuivre le développement de nos marques, clarifier et accroître la notoriété de notre Maison en tant qu'acteur de référence en Vallée du Rhône, maintenir la motivation de nos salariés et leur donner des perspectives, pérenniser la qualité et la sécurité alimentaire de nos vins. À partir de là, tous les services ont mis à plat leurs méthodes de travail. En 2015, nous avons retravaillé sur l'ensemble de ces axes pour en améliorer le contenu et le suivi.

### Dans ce cadre, vous avez élaboré une charte éthique et sociale, quelle en est la teneur?

Cette charte a été diffusée au personnel, ainsi qu'à nos partenaires extérieurs. Elle engage l'entreprise dans plusieurs

domaines: droit des collaborateurs, respect des clients, des lois à l'exportation, des règles de libre concurrence... Par exemple, nous nous engageons auprès de nos clients à “produire des vins de qualité, qui soient sûrs et loyaux, par une sélection rigoureuse des intrants, des partenaires fournisseurs, prestataires sous-traitants et par une parfaite maîtrise des processus”.

### Vos travaux ont aussi porté sur la communication. De quelle manière?

La transparence et la “redevabilité” des entreprises sont deux des grands principes de la RSE. Aussi, nous avons réalisé une cartographie de nos clients et de nos fournisseurs afin de connaître leurs besoins à notre égard. Ils ont aussi reçu un questionnaire RSE, cela nous a permis de dresser un état des lieux de leurs pratiques. Nous développons également le volet de la communication interne. Au mois de juin, nous avons organisé une journée de découverte de nos vignobles pour l'ensemble du personnel. Pendant l'année, avec les équipes techniques et commerciales, nous sommes allés dans nos domaines et chez nos partenaires vigneron pour des sessions “terroirs”. Au-delà de renforcer la cohésion d'entreprise, nos salariés deviennent ainsi les ambassadeurs de nos vins et de nos méthodes de travail. Enfin, d'ici la fin de l'année, nous aurons achevé notre premier rapport RSE.

### Quelles sont les autres actions à venir?

Nous avons d'ores et déjà prévu la conception d'outils et de méthodes pour accompagner nos partenaires extérieurs sur les principes et les enjeux de la RSE. Il y a une attente de leur part. Certains de nos fournisseurs veulent, en effet, s'engager dans la démarche à leur tour. Un travail sur la notion “d'achats responsables” va également être lancé.

### Parlez-nous de votre mascotte?

Avec le service communication, nous avons créé deux petits personnages en forme de grains de raisin. Ils vont relayer l'ensemble de nos messages sur la RSE. Ils s'animent, tantôt en souriant, tantôt en grimaçant, au gré des contenus. C'est un dessinateur qui les a créé mais ce sont les salariés qui ont trouvé leurs noms dans le cadre d'un concours interne. Mille & Zim sont donc désormais nos “ambassadeurs RSE”!



## LES VIGNOBLES DE LA MAISON GABRIEL MEFFRE EN “MODE RSE”



Antoine Dupré

**C**omment la RSE s'exerce dans les deux propriétés de la Maison Gabriel Meffre ? De la préservation de la biodiversité, à la gestion du patrimoine viticole et la motivation des salariés : revue de détail avec Antoine Dupré, Directeur des vignobles et des achats vins.



Chateau Grand Escalion

“Nos deux domaines vivent au rythme de la RSE !”, lance Antoine Dupré, directeur des vignobles et des achats vins de Gabriel Meffre. L'entreprise est en effet propriétaire du Domaine de Longue Toque à Gigondas et exploitant du Château Grand Escalion en Costières de Nîmes. Dans les deux propriétés, la RSE donne lieu à une série d'actions autour de quatre thèmes principaux.

### 1) Préservation de la biodiversité

Les deux domaines respectent la charte Terra Vitis. Elle implique notamment la culture raisonnée des vignobles. “Nous limitons les intrants et optimisons les doses, indique Antoine Dupré. Notre objectif est de tendre vers l'agriculture biologique. Nous avons ainsi programmé l'abandon des herbicides à moyen terme. Des essais sont en cours. D'ores et déjà, nous utilisons des engrais organiques homologués bio et nous n'employons plus d'insecticides systématiques.”

À Gigondas, au Domaine de Longue Toque, les responsables de l'exploitation ont, par ailleurs, mis en place une sélection massale de vieux grenaches. Elle est issue de parcelles qui hébergent des ceps centenaires. Ce travail va permettre de maintenir le patrimoine variétal du vignoble.

### 2) Motivation des salariés

Toutes les équipes ont obtenu la certification “Certiphyto”. Elle apporte aux utilisateurs de produits phytosanitaires une formation sur les règles applicables en matière de protection de l'environnement. Elle porte aussi sur la sécurité des salariés.

“Nous mettons par ailleurs l'accent sur l'encadrement des saisonniers en cave au moment des vinifications, afin de prévenir les risques d'accidents”, ajoute Antoine Dupré.

### 3) Gestion du patrimoine viticole

“Nos vignobles font l'objet d'un programme de restructuration régulier via les arrachages et les replantations, souligne Antoine Dupré. Aujourd'hui, nous allons plus loin avec la réfection des chemins d'accès à nos parcelles.” Les haies sont conservées et entretenues pour favoriser la biodiversité. Les travaux portent aussi sur l'adaptation des cépages au terroir. Des fosses pédologiques ont été creusées pour connaître la nature des sols et sous-sols des parcelles et ainsi adapter la conduite du vignoble. C'est ainsi qu'à Gigondas, une parcelle située à 470 mètres d'altitude a été replantée avec des cépages blancs. Elle produira bientôt du côtes-du-rhône blanc.

### 4) Sensibilisation des fournisseurs à la RSE

“Connaître les pratiques environnementales de nos partenaires en amont devient l'une de nos priorités, observe Antoine Dupré. Nous entretenons des relations de longue date avec la majorité d'entre eux. Pour preuve, nous leur avons adressé un questionnaire sur la RSE au sein de leurs exploitations, les retours ont atteint 94 % !” Cette sensibilisation des fournisseurs au développement responsable permet à la Maison Gabriel Meffre d'assurer la qualité et la notoriété de ses marques sur la durée.



Domaine de Longue Toque

## DES PARTENARIATS HISTORIQUES

73 % des approvisionnements en vin de la Maison proviennent de fournisseurs historiques, les premiers partenariats remontant au tout début des années 90. “Notre objectif est de parvenir à 75 %”, annonce Antoine Dupré. “Nous suivons une cinquantaine de vigneron tout au long de l'année, précise de son côté Véronique Torcolacci, Winemaker en Chef de la Maison. Nous déterminons ensemble les profils produits et les itinéraires techniques.” Durant les vendanges et les vinifications, les équipes de Gabriel Meffre se rendent jusqu'à quatre fois par semaine sur leurs exploitations. Au point qu'une véritable relation de confiance a fini par s'instaurer. “Quand un vigneron veut investir dans du nouveau matériel, il nous demande souvent conseil, ajoute Véronique. Nous leur faisons également déguster les cuvées que nous élaborons avec leurs vins. Ils attendent ce moment avec impatience. Il leur donne la vision des marchés et les attentes des consommateurs.”



Véronique Torcolacci

## TROIS QUESTIONS À HUGUES MEFFRE

*Petit-fils de Gabriel Meffre  
et partenaire de la Maison Gabriel Meffre*



Hugues Meffre

*En 1936, Gabriel Meffre, votre grand-père, a créé l'entreprise qui porte encore son nom. Quel regard portez-vous aujourd'hui sur cette dernière ?*

Je la perçois comme l'une des plus belles affaires de la Vallée du Rhône ! Elle dispose d'un outil de production ultra performant et elle a développé ses ventes en France et à l'export de manière exemplaire.

Notre famille n'aurait jamais pu accomplir ce travail. C'est la raison pour laquelle les enfants et petits-enfants de Gabriel Meffre ont décidé de vendre l'entreprise en 1990. Nous avons choisi de nous consacrer à la gestion de nos vignobles.

*Quels sont vos liens actuels avec la Maison Gabriel Meffre ?*

Je n'ai jamais cessé d'être partenaire de l'entreprise. Elle achète une partie des vins que je produis dans les appellations Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Gigondas et Châteauneuf du Pape. Elle distribue en outre en exclusivité le domaine du Bois des Dames à Violès, dont j'ai repris l'exploitation.

*Que pensez-vous de la démarche RSE dans laquelle la Maison s'est engagée ?*

C'est une très bonne chose pour ses fournisseurs dont nous faisons partie. Nous avons rempli le questionnaire RSE qu'elle nous a transmis. A notre niveau, c'est source de questionnement et de progrès.

## RELATIONS PUBLIQUES

**E**tre "entreprise responsable", c'est aussi s'investir dans la formation & l'information de nos parties prenantes : clients, journalistes, grand public. Depuis le début des années 2000, Anthony Taylor, notre "Brand Ambassador" sillonne le monde pour soutenir nos agents et importateurs. Il intervient aussi dans les actions organisées par Inter Rhône et les syndicats d'appellations.

Ci-dessous un aperçu de quelques moments forts de son programme du dernier trimestre 2015 :

**"Rhône Valley Blending Workshop"** – événement inédit et original organisé par Inter Rhône à Vancouver (Colombie Britannique) en septembre. Une trentaine de professionnels prescripteurs de la Côte Ouest canadienne, parmi lesquels des journalistes, bloggeurs, restaurateurs et sommeliers, étaient conviés à une séance d'assemblage de trois cépages principaux de la Vallée du Rhône. Cette manifestation a été animée par Anthony, dans un esprit à la fois ludique et éducatif.



Anthony Taylor et Ron Wilson, journaliste



Blending Session

Le lendemain, Anthony était convié par la chaîne de télévision locale, **Global BC TV**, pour reproduire en direct cette session d'assemblage sur le plateau de l'émission Global TV Morning News (<http://globalnews.ca/video/2281508/rhone-valley-wine-blending>)



En octobre, Anthony était à nouveau aux USA dans le cadre de notre programme de soutien aux forces de vente de nos importateurs. Pendant une semaine, Anthony a formé les vendeurs de notre distributeur **Glazer's** (Houston & Austin – Texas) aux spécificités de nos vins de la Vallée du Rhône. Comme on peut le voir, l'équipe de Glazer's Austin débordait d'enthousiasme après la présentation !





# 2015 : UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL

*Des conditions climatiques idéales jusqu'aux vendanges, un état sanitaire impeccable et des rendements satisfaisants : sur nos domaines comme auprès de nos partenaires vigneron, 2015 compte parmi les plus belles récoltes de ces dernières années.*

## Domaine de Longue Toque : un millésime "parfait"

Pour Antoine Dupré, Directeur des Vignobles, "c'est un millésime idéal grâce à la conjonction parfaite de tous les éléments": une pousse régulière, aucun stress hydrique, pas de maladies, de jolis rendements et des vins qui s'annoncent frais, sur le fruit et très équilibrés. "Nos Plan de Dieu et Vacqueyras s'annoncent très aromatiques, sur le fruit et l'élégance. Les vieux Grenaches de Montmirail sont d'une qualité rarement égalée. En Gigondas, fraîcheur et puissance aromatique sont les maîtres mots" détaille Antoine.

## CHÂTEAU GRAND ESCALION : un millésime stressant mais prometteur

En Costières de Nîmes, "les pluies de fin août ont modifié le rythme annoncé des récoltes et nécessité une grande attention de la part de notre équipe pour surveiller l'évolution des raisins" explique Nicolas Spéranza, Chef de Culture. Les vendanges se sont finalement déroulées en deux phases: après un démarrage le 31 août avec les rosés et les premières cuves de rouge jusqu'au

11 septembre, nous avons attendu ensuite jusqu'au 29 septembre pour vendanger les dernières parcelles de rouges qui s'annoncent particulièrement **concentrées et aromatiques**.

Notre **Rosé 2015** est opulent avec une belle rondeur. Les Syrahs qui entrent dans notre pop cuvée "Safranée" sont plus que prometteuses.

## VALLÉE DU RHÔNE

D'après Véronique Torcolacci, Chef Winemaker de la Maison, la qualité exceptionnelle du millésime se confirme du nord au sud: "Les appellations septentrionales s'annoncent splendides chez nos partenaires vigneron avec des structures magnifiques, des arômes très purs et une profondeur incroyable. Nous sommes face à un très grand millésime".

Dans la partie méridionale, "c'est sans aucun doute une année qui produira des vins de très belle garde" conclut Véronique.

## LANGUEDOC & PROVENCE

Chez nos partenaires vigneron, le millésime s'annonce aussi sous les meilleurs auspices. Les pluies de fin août et septembre n'ont pas altéré la qualité des raisins. Les cépages ont pu être **récoltés à leur optimum** et sont marqués par des arômes intenses, une belle fraîcheur sur les blancs; des couleurs pâles et des arômes délicats sur les rosés; beaucoup de rondeur sur les rouges.

Après deux années marquées par une météo capricieuse et des qualités hétérogènes, le millésime 2015 démontre dès à présent un potentiel incroyable et s'annonce comme un des meilleurs de ces dernières années pour l'ensemble des vins de la Maison.



## MÉDAILLES & NOTES

### GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 2016

- LAURUS Hermitage blanc 2013 > 16,5/20 **COUP DE COEUR**  
"Très belle maturité de raisin, sur le miel, long, harmonieux, remarquable qualité de boisé, rivalisera avec les meilleurs."
- LAURUS Châteauneuf du Pape 2013 > 15/20
- LAURUS Châteauneuf du Pape 2011 > 15,5/20
- LAURUS Condrieu 2013 > 15,5/20
- LAURUS Côtes du Rhône Villages 2013 > 13,5/20
- LAURUS Gigondas 2013 > 14,5/20
- LAURUS Muscat de Beaumes de Venise 2013 > 14/20
- LAURUS Saint Joseph 2013 > 14/20
- LAURUS IGP Oc Syrah 2015 > 15/20
- LAURUS IGP Oc Viognier 2013 > 13,5/20
- DOMAINE DE LONGUE TOQUE Gigondas 2013 > 14,5/20

### THURIES MAGAZINE

- LAURUS Vacqueyras 2010  
"Issu du remarquable millésime 2010, ce beau vin est le fruit du travail attentionné de la Maison Gabriel Meffre créée en 1936 et devenue depuis un des acteurs majeurs pour les vins de cette région. Beau bouquet bien fondu, ouvert et séducteur. Attaque en bouche souple, veloutée. La matière de bonne structure, s'étire longuement en laissant au palais un souvenir plaisant et durable".

### WINE SPECTATOR

- LAURUS Condrieu 2013 > 92/100
- LAURUS Côtes du Rhône Villages 2013 > 89/100

### LE POINT - SPÉCIAL VINS

- LAURUS Côtes du Rhône blanc 2014 > 93/100 **Highly Recommended**  
"Un authentique Côtes du Rhône, particulièrement séduisant"

### THE WINE ADVOCATE - JEB DUNNUCK

- LAURUS Gigondas 2013 > 90/100
- LAURUS Vacqueyras 2013 > 92/100
- LAURUS Châteauneuf du Pape 2013 > 90/100
- CHATEAU GRAND ESCALION Costières de Nîmes rosé 2014 > 90/100
- GABRIEL MEFFRE Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric" 2014 > 90/100
- GABRIEL MEFFRE Côtes du Rhône "Saint Vincent" rosé 2014 > 89/100
- GABRIEL MEFFRE Vacqueyras "Saint Barthélémy" 2013 > 90/100
- GABRIEL MEFFRE Ventoux "Saint Pétrarque" 2013 > 89/100

+ 131 médailles obtenues aux Concours Français et Internationaux 2015, dont 23 en or