

# Vinauberge

## L'œnothèque du Languedoc-Roussillon

**Poilhes** Les vins du Languedoc-Roussillon ont désormais une adresse commune. Créé par Günter Hutter et quatre associés, le complexe de Vinauberge a ouvert ses portes en décembre. Implanté dans une ancienne cave coopérative, ce complexe œnotouristique haut de gamme propose de mettre en relation producteurs et acheteurs à des tarifs défiants toute concurrence. Plus de 2000 références seront proposées à terme dans ce caveau XXL.

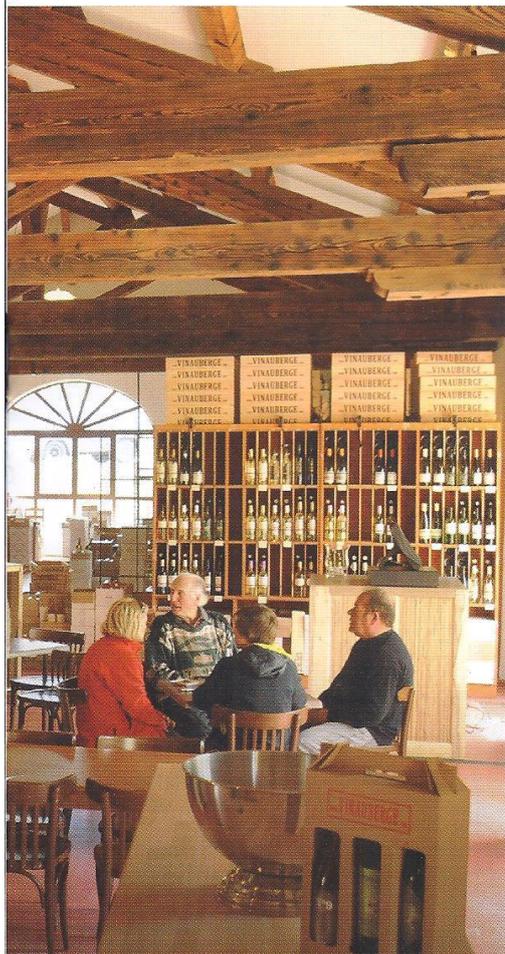
Imaginer un lieu central dans le vignoble languedocien. Un lieu où tous les vins de la région seraient proposés à la dégustation. Un lieu où acheteurs professionnels, cavistes, journalistes et grand public se côtoieraient le temps d'une rencontre, d'un vernissage ou d'un séjour prolongé. Tel est le défi lancé par Günter Hutter, maître de chai et commercial, et quatre associés.

Pensé et conçu par le propriétaire des lieux, ce complexe a ouvert ses portes en décembre, niché sur les berges du Canal du Midi dans le petit village de Poilhes. Déjà plus de trois cent références sont exposées dans la vinothèque. Implanté dans l'ancienne cave coopérative, ce caveau XXL est ouvert à tous les vins du Languedoc-

Roussillon, sans distinction de couleur, de catégorie de producteurs, de cépage... Seule la proportionnalité des différents vignobles est respectée. «*Le Languedoc-Roussillon est le prochain eldorado du vin*», s'exclame Günter Hutter. «*Ici, c'est un paradis pour un vigneron : pas de contrainte de cépage unique, un terroir et un climat propice*», énumère le professionnel. Sa passion pour le vin et les charmes de la région, découverte il y a une vingtaine

«*Le Languedoc est le prochain eldorado du vin*»

d'années à l'occasion d'une promenade à cheval, ont suffi à convaincre Günter Hutter de la pertinence de son idée : créer un lieu où chaque producteur, aussi petit soit-il, puisse faire découvrir son vin au grand public comme aux acheteurs professionnels.



«Je viens d'Allemagne où j'ai créé il y a vingt ans un caveau qui propose jusqu'à 800 références. Je connais bien le monde du vin et j'ai de nombreuses relations avec des acheteurs d'Europe du Nord. Ceux-ci me demandent régulièrement de les mettre en relation avec des producteurs locaux. Mon objectif est donc de mettre à profit mes connaissances pour créer des échanges commerciaux entre l'Europe du Nord et les producteurs de la région».

#### des acheteurs de toutes nationalités

Mais la nationalité des acheteurs accueillis dépasse déjà les frontières du vieux continent. «A notre grand étonnement, nous avons reçus des Chinois. Nous ne savons pas comment ils ont été informés de notre existence, mais ils étaient visiblement séduits par notre concept.» Il faut dire qu'à Vinauberge, tout est fait pour conjuguer vin et art de vivre. Les prix modiques proposés aux producteurs pour exposer leurs vins tranchent avec le confort des lieux. L'établissement propose quatre gîtes et trois lofts aux professionnels comme aux amateurs. Vue panoramique sur le massif du



Le complexe cenotouristique propose 4 gîtes et 3 lofts pour accueillir acheteurs professionnels comme visiteurs de passage

Caroux et de de la Montagne noire, terrasse abritée, jardin méditerranéen, cuisine équipée... Chaque gîte s'étend sur une surface de 65 m<sup>2</sup>. Deux des trois lofts donnent accès à une piscine privative aménagée dans les anciennes caves de la cave. Le tout est équipé des dernières technologies en matière de chauffage et d'isolation. «Nous sommes le premier bâtiment du Sud de la France construit avec cette brique révolutionnaire dont les interstices sont comblés par de la laine de roche, ce qui garantit une isolation optimale.» Un puits canadien permet de rafraîchir les appartements en été. En hiver, ceux-ci sont équipés de chauffages à infra rouge pour davantage de confort et le toit de l'ancienne cave devrait bientôt accueillir 360 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques -rouges- pour se conformer à l'avis des Bâtiments de France.

Pour créer de l'animation et faire vivre les lieux, les dirigeants ont également installé une cuisine dernière génération. Le chef du restaurant la Tour Sarrasine à Poilhes y propose tapas et assiettes repas à déguster accompagnées de vins... du Languedoc. Reste que l'établissement, aussi immense soit-il, a des contraintes en terme de surface. «Nous ne pourrions accueillir que 2 000 références et ce seront les premiers arrivés, les premiers servis». A bon entendre... ●

## Un concept innovant

Vinauberge est une plate-forme commerciale des vins du Languedoc-Roussillon. Chaque producteur peut proposer trois références de son choix. Les tarifs sont volontairement bas pour permettre à chacun de profiter du concept. Le prix de base de dix euros mensuels est dégressif pour la 2<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> référence.

**Recherche multicritères :** un logiciel permet aux acheteurs de trouver les références en fonction de critères très variés: prix, cépage, terroir...

**Dépôt vente :** le lieu accueille aussi le grand public pour le dépôt vente, autre formule disponible pour le producteur.

**Soutien à l'export :** une fois l'acheteur séduit par une référence, Vinauberge met en relation les deux interlocuteurs. Vinauberge ne prend pas de marges et propose même son soutien pour les démarches à l'export, formalités, envoi groupés...

**Hébergement et restauration :** pour permettre à ses visiteurs de conjuguer vin et art de vivre, Vinauberge propose des nuitées en gîte et un service de restauration légère élaborée par le chef du restaurant la Tour Sarrasine.