

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Septembre 2026

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE POUR NOTRE OFFRE ŒNOLOGIQUE

UNE GAMME COMPLÈTE AU SERVICE DE LA FILIÈRE



Le gin de Frontignan
une prestation sur mesure

Uva Terra
enrichit sa gamme

Editorial



Bruno Guin

Sur le marché des alcools, les campagnes se suivent et se ressemblent malheureusement. Après un exercice 2024-2025 marqué par une chute vertigineuse du prix du bioéthanol de près de 40 %, ce sont les alcools de bouche, et plus particulièrement les eaux-de-vie et distillats de vin, qui sont à la peine depuis plusieurs mois en raison de la concurrence directe des alcools issus de désalcoolisation des vins. Ces alcools, très largement produits par des prestataires de désalcoolisation situés dans les pays du Nord de l'Europe, se retrouvent sur le marché à des prix bas et pour des volumes de plus en plus conséquents. Si sur le plan qualitatif ils restent généralement en-deçà des productions des distilleries traditionnelles, ces alcools constituent un réducteur de prix de plus en plus utilisé par les producteurs de brandies.

Des discussions se poursuivent au niveau européen pour tenter de limiter leur usage aux marchés industriels ou énergétiques et ainsi éviter qu'ils ne pèsent sur nos marchés traditionnels et par conséquent sur notre capacité à valoriser les différents résidus liquides (lies, bourbes, vins) que nous collectons auprès de vous. Elles se heurtent néanmoins à des intérêts contraires entre pays, entre filières et parfois même au sein de notre propre filière des distilleries coopératives françaises.

Espérons néanmoins que des mesures pourront voir le jour rapidement afin de ne pas mettre en péril une filière séculaire de valorisation des sous-produits de la vigne, et ainsi de continuer à vous rendre ce service auquel vous êtes attachés !

Une offre œnologique renforcée au service de la filière

Une nouvelle étape s'ouvre pour notre offre œnologique. Afin d'en renforcer la lisibilité et de simplifier son accès, l'ensemble de notre gamme est désormais commercialisé par SUCREN, qui devient l'entité de référence pour les solutions œnologiques du Groupe. Cette évolution s'inscrit dans notre volonté de proposer une offre plus cohérente, plus lisible et toujours au plus près des besoins de nos adhérents, apporteurs et partenaires.

Issue de la valorisation des sous-produits de la vigne collectés auprès de nos adhérents et apporteurs, notre gamme accompagne les professionnels à chaque étape de l'élaboration des vins. Elle réunit aujourd'hui des Mouts Concentrés Rectifiés (MCR), des tanins de raisin, des produits tartriques ainsi que des alcools vintiques.

Au-delà des produits, cette nouvelle organisation traduit notre ambition de renforcer les synergies au sein du Groupe et de proposer une offre toujours plus performante. Elle s'appuie sur les valeurs qui nous animent depuis toujours : la valorisation durable des ressources viticoles, un savoir-faire industriel reconnu et un ancrage fort au cœur des territoires.

Avec cette évolution, nous réaffirmons notre engagement à accompagner durablement les acteurs de la filière viticole en proposant des solutions innovantes, responsables et adaptées aux enjeux d'aujourd'hui, comme de demain.

De l'idée à la bouteille : le Gin de Frontignan ouvre la voie



À la demande de la Cave Coopérative de Frontignan, nous avons récemment accompagné la création de son propre gin distillé, élaboré à partir de l'alcool issu de la valorisation de ses sous-produits.

De la définition du profil aromatique jusqu'à la mise en bouteille, nous avons assuré le pilotage complet du projet : conception de la recette, sélection des matières premières, coordination de la production et suivi de l'ensemble des étapes de fabrication. Cette prestation clé en main a permis de donner naissance à un gin aux délicates notes d'agrumes et de plantes aromatiques, imaginé pour répondre aux attentes de la cave et refléter son identité.

Au-delà de cette réalisation, ce projet illustre une offre de services proposée par l'UDM : nous accompagnons les caves et domaines viticoles dans le développement de leurs propres spiritueux, qu'il s'agisse d'un gin, d'une vodka, d'une liqueur, d'un vermouth ou encore d'un pastis.

Cette activité offre à nos caves une opportunité concrète de diversifier leur gamme. Une démarche qui s'inscrit pleinement dans notre mission : créer davantage de valeur à partir des ressources viticoles existantes et accompagner les acteurs de la filière dans leurs projets d'innovation.

Les rendez-vous UDM

SAVE THE DATE



Du 17 au 19 novembre 2026, sous la bannière de SUCREN nous participerons au Fi Europe (FIE) à Francfort, rendez-vous international incontournable des ingrédients pour l'industrie agroalimentaire. Retrouvez-nous au Messe Frankfurt, Ludwig-Erhard-Anlage 1, Francfort, stand 31D63.

Notre Assemblée Générale se tiendra quant à elle le vendredi 15 janvier 2027, au Domaine de Verchant à Montpellier.

Les salons



Deux nouveautés rejoignent le Club Uva Terra

Le Club Uva Terra accueille deux produits organiques éligibles à son offre adhérent : UT ONE HUMUS, amendement organique concentré en humus, et UT ONE FERT, engrais organo-minéral renforcé en humus. Utilisables en agriculture biologique, ils sont issus de l'alliance entre TIMAC AGRO et l'UDM et ont été conçus pour prendre soin des sols et des vignes.

Tous deux associent des bases végétales viticoles, compostées longuement sur nos sites, à des pulpes viticoles déshydratées et du fumier composté. Leur bouchonnage par pression à froid, réalisé à Vauvert, préserve la vie biologique de la base humique.

Avec 60 % de matière organique et 500 kg d'humus stable par tonne de produit brut, UT ONE HUMUS répond aux besoins d'entretien humique annuel des parcelles. UT ONE FERT, avec son équilibre 3-2-3 + 3 MgO, apporte en complément les éléments fertilisants nécessaires à la vigne.

En tant qu'adhérent UDM, bénéficiez d'une offre dédiée sur les produits éligibles Uva Terra. Pour tout achat d'au moins 5 tonnes, avec panachage possible entre les produits concernés, le Club vous rembourse 10€/t. Pour en bénéficier, inscrivez-vous sur uvaterra.com.

Ces produits sont disponibles auprès des distributeurs TIMAC AGRO. Pour choisir la solution adaptée à vos parcelles, rapprochez-vous de votre technicien ou de l'équipe Uva Terra : contact@uvaterra.com.



Entre héritage et engagement, des terroirs tournés vers l'avenir



Agamy, le Gamay du Beaujolais, des Coteaux du Lyonnais et du Forez

Portée par 200 vigneronnes et vignerons réunis autour d'un terroir d'exception de 900 hectares, Agamy est une cave coopérative engagée qui fait vivre ses cépages avec passion, dans le respect de la nature et de ses équilibres.

Depuis plusieurs années, la communauté réunie autour d'Agamy inscrit son développement dans une démarche de responsabilité sociétale, reconnue par le label Vignerons Engagés : préserver la santé des sols, garantir le bien-être des équipes, assurer la pérennité des exploitations et contribuer au développement du territoire.

Dans cette volonté d'agir concrètement pour l'environnement, les vignerons d'Agamy ont choisi de s'appuyer sur Uva Terra pour développer une fertilisation organique respectueuse de la nature. Illustration de l'économie circulaire « du raisin au raisin », les marcs issus de leurs vinifications sont valorisés en engrais et amendements organiques. Restitués aux vignes, ils enrichissent les sols, favorisent leur fertilité et contribuent à une viticulture plus durable.

Cet engagement se traduit également par de nombreuses actions : réemploi des bouteilles, installation de panneaux photovoltaïques, optimisation des pratiques et réduction continue de l'empreinte environnementale.

À travers son collectif, Agamy défend une vision exigeante, responsable et authentique du vin, où chaque cuvée exprime la richesse de son terroir, son identité et son caractère.

Château Grézan : cinq générations de passion au cœur de Faugères

L'histoire de la famille Cros-Pujol débute en 1877, lorsque Jules-Anatole Cros et son épouse Anna cultivent une petite parcelle de Carignan entre Autignac et Laurens. Cinq générations plus tard, cette histoire familiale se poursuit au Château Grézan, avec la même volonté de transmettre un savoir-faire viticole tout en le faisant évoluer.

Surnommé le « Petit Carcassonne », le Château Grézan se distingue également par son architecture néo-médiévale unique. Reconstitué à partir de 1824 et inspiré de l'œuvre de Viollet-le-Duc, il est aujourd'hui inscrit à l'inventaire des monuments historiques français.

Le vignoble s'étend sur Autignac, Laurens et Cabrerolles, en AOP Faugères et IGP Pays d'Oc. Sur ces terroirs de schistes, la famille cultive notamment Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre et Carignan, avec une production conduite en agriculture raisonnée. La diversité des altitudes, de 150 à 350 mètres, apporte une amplitude thermique favorable à la fraîcheur des vins.

Dans les chais, tradition et modernité se rencontrent à travers différentes méthodes de vinification et d'élevage : cuves, barriques de chêne français, amphores ou encore fermentation en barrique intégrale. Autant de techniques mises au service d'une même ambition : élaborer des vins méditerranéens de caractère, fidèles à leur terroir pour différents moments et types de consommation.



Actualités

L'UDM au cœur du plus grand rendez-vous agricole français



Du 24 février au 26 février, nous avons participé au Salon International de l'Agriculture, rendez-vous incontournable du monde agricole qui réunit chaque année professionnels, institutionnels et grand public autour des savoir-faire des territoires.

Tout au long du salon, nos équipes ont eu le plaisir d'accueillir de nombreux visiteurs sur son stand afin de présenter les activités du Groupe, d'échanger sur les enjeux de la filière viticole et de faire découvrir les spiritueux issus de la valorisation des sous-produits de la vigne en cocktails.

Cette édition a également été marquée par la visite de nombreuses personnalités, parmi lesquelles Carole Delga, Présidente de la Région Occitanie, Pierre-André Durand, alors Préfet de la région Occitanie, Benoît Trévisani, Préfet de l'Ardèche, Denis Bouad, Sénateur du Gard, Sébastien Pla, Sénateur de l'Aude, ainsi que Joël Boueilh, Président des Vignerons Coopérateurs de France. Leur présence témoigne de l'intérêt porté aux initiatives développées par notre Groupe et au travail mené quotidiennement par nos adhérents et apporteurs.

Pour rendre cette découverte encore plus interactive, plusieurs animations sensorielles ont rythmé ces journées. Les visiteurs ont ainsi pu tester leurs connaissances à travers un défi olfactif autour de notre Gin, consistant à retrouver les ingrédients qui composent sa recette, ou encore participer à une dégustation à l'aveugle afin d'identifier le millésime de notre Fine Faugères. Des animations qui ont suscité de nombreux échanges dans une ambiance 100 % conviviale.

La Fine Faugères : une campagne qui s'achève, un élevage qui commence

Le 3 avril dernier, notre site d'Autignac a accueilli la journée marquant la fin de la campagne de distillation des Fines Faugères, dont la distillation doit être réalisée avant le 31 mars.

Organisée conjointement par l'ODG AOP Faugères, l'Atelier du Bouilleur, Les Crus Faugères, les producteurs de Fines et nous-mêmes, cette journée a été l'occasion de déguster les Fines issues de la campagne, de mettre à l'honneur les vins de l'appellation Faugères et d'échanger dans une parenthèse chaleureuse. Les invités ont également pu découvrir différentes créations élaborées à partir de Fine Faugères, dont les désormais incontournables babas confectionnés par Françoise Ollier-Taillefer, du Domaine Ollier-Taillefer.

Autre temps fort de la journée : l'entrée des dernières barriques dans le chai, symbole de l'achèvement de la distillation et du début d'une nouvelle étape. C'est désormais le temps de l'élevage qui commence, période essentielle durant laquelle les Fines développeront toute leur richesse aromatique.

Une belle manière de conclure une campagne placée sous le signe de l'excellence, du partage et de la coopération, des valeurs qui animent quotidiennement notre Groupe.



L'UDM présente à l'Assemblée Générale des Vignerons Coopérateurs Occitanie



Le 2 juin dernier, nous avons participé à l'assemblée générale des Vignerons Coopérateurs Occitanie, un temps fort de la filière viticole régionale qui a réuni près de 200 participants. Cette édition revêtait une dimension toute particulière puisqu'elle célébrait également les 100 ans de la Fédération des Caves Coopératives du Gard ainsi que les 30 ans du Coup de Cœur de Femmes.

À cette occasion, représentants des coopératives, professionnels de la viticulture, partenaires institutionnels et acteurs de la filière se sont retrouvés pour échanger autour des enjeux et des perspectives de la coopération viticole.

Nos équipes étaient présentes sur l'espace de dégustation mettant à l'honneur La Monacartagène, notre cocktail signature élaboré à partir de Cartagène Blanche Bio produite par nos soins. Cette animation a permis de faire découvrir l'un de nos savoir-faire dans un moment de partage, tout en valorisant les produits issus de la valorisation des ressources viticoles.

Vallon Pont d'Arc présente sa transformation

À Vallon Pont d'Arc, nous poursuivons la modernisation de notre site afin d'accompagner le développement de nos activités tout en renforçant notre engagement en faveur de l'environnement, de la sécurité et de la maîtrise des risques.

Spécialisé dans la production de produits à forte valeur ajoutée issus de la valorisation des sous-produits de la vigne, notre site produit aujourd'hui près de 300 tonnes de poudres de polyphénols et d'anthocyanes et expédie chaque année près de 500 tonnes de colorants liquides. Ces volumes positionnent Vallon Pont d'Arc parmi les principaux sites de production au monde dans ce domaine.

En parallèle, nous poursuivons les investissements pour réduire notre impact environnemental et renforcer la sécurité de nos installations : amélioration de la gestion des eaux, nouveaux aérateurs limitant les nuisances, modernisation des équipements de prévention et production de 70 % de notre énergie sous forme décarbonée grâce à notre chaudière biomasse alimentée par nos pépins déshuilés.

Cette dynamique a été mise en lumière lors de la visite de Benoît Trévisani, préfet de l'Ardèche, venu découvrir nos investissements engagés et le rôle stratégique de notre site dans le développement économique et industriel du territoire.

