



ACCUEIL

CHEZ VOUS

ÉCONOMIE

POLITIQUE

EXPERTS

SOCIÉTÉ

FAITS DIVERS

CULTURE ET TERROIR

SPORT

Accueil &gt; Économie &gt; Agriculture &gt; Gard rhodanien : première mise en bouteille à la propriété pour les Sources de l'Oppidum

## AGRICULTURE

## Gard rhodanien : première mise en bouteille à la propriété pour les Sources de l'Oppidum

Temps de lecture 1 min 14 sec

Mardi 19 Mars 2024

Partager

Nîmes et son agglo

Gard rhodanien

Nîmes

Bagnols-sur-Cèze



De g. à d., Pierre Laguerre, le directeur du domaine, Jean-Noël Alba, Jocelin, alternant au domaine, Jean-Laurent Granier, Sergio Monroy, le caviste du domaine, et Christian Guilloux, vendredi 15 mars, lors de la première mise en bouteille à la propriété.  
photo © F. P.

**Le domaine, créé en 2015 à Gaujac, s'est développé avec l'acquisition, en 2022, du château Ribas à Laudun offrant aux associés-amis la possibilité de vinifier enfin dans leur propre chai. La récolte 2023 est ainsi la première à être mise en bouteille à la propriété.**

La première bouteille sortie du camion d'embouteillage, qui stationnait le long de la cave, au pied du château Ribas à Laudun, ce vendredi 15 mars, Jean-Laurent Granier l'a mise de côté pour Christian Guilloux. Sur l'étiquette de l'Originelle, ce rosé IGP des Cévennes des Sources de l'Oppidum, la mention mise en bouteille à la propriété. Enfin à la maison !



La première mise en bouteille à la propriété a eu lieu le 15 mars. (photo F. P.)

Jean-Laurent Granier et Christian Guilloux sont amis depuis une trentaine d'années et unis par la passion du vin. Le premier est le président-directeur général de l'assureur Generali France. Le second, après une carrière dans le monde bancaire, a créé une société de conseil. Il raconte : « On avait pour projet d'acheter une vigne et de la valoriser. On s'est très vite retrouvé sur la même longueur d'ondes. »

### Une histoire de passion et d'amitié

Les deux amis ont embarqué rapidement dans leur aventure Jean-Noël Alba, qui travaille dans la gestion d'actifs, et Olivier Pantaleo, chef d'entreprise spécialisée dans la sécurité informatique. Parmi les vingtaine d'associés, dont Pierre Laguerre, le directeur du domaine, ils sont les quatre principaux.

Les Sources de l'Oppidum sont nées en 2015 lorsque les quatre hommes ont fait leur première acquisition, 22 ha de vignes en AOP Côtes du Rhône et IGP Cévennes à Gaujac et un mas qu'ils ont entièrement fait rénover pour des séminaires d'entreprises, de la location oeno-touristique et la vente directe. « On apportait alors la récolte à la cave coopérative et on louait aussi des cuves ici et là pour faire nos propres cuvées sans être véritablement chez nous », raconte Christian Guilloux. En 2020, ils ont acheté un foncier viticole de 12 ha en AOP Lirac et AOP Côtes du Rhône sur la commune de Lirac, montant alors en gamme avec cette entrée dans les crus de la vallée du Rhône.



Le château Ribas à Laudun (photo F. P.)

L'acquisition, fin 2022, du château Ribas à Laudun, de sa cave et de ses 14 ha de vigne, leur a permis de donner à leur projet une tournure à laquelle ils pensaient depuis le début. « *Cela nous a offert l'opportunité d'avoir notre chai pour vinifier et mettre enfin en bouteille à la propriété* », dit encore Christian Guilloux.

### 30 ha de vignes en production

Les associés ont beaucoup investi pour rénover ce chai et se doter ainsi d'un outil moderne et opérationnel pour la première fois lors de la dernière vendange. Aujourd'hui, le domaine des Sources de l'Oppidum, conduit en agriculture raisonnée et en haute valeur environnementale, s'étend au total sur 48 hectares dont 30 de vignes en production et offre une belle diversité de cépages et de terroirs. « *Un tiers de la récolte est désormais vinifié par nos soins. Cela représente 650 hl dans les trois couleurs. L'objectif, c'est d'aller jusqu'à 800 hl, on en a la possibilité. Les deux tiers restant vont en cave coopérative* », ajoute Christian Guilloux.



Après le rosé et le blanc, c'est le rouge qui va être prochainement mis en bouteille à la propriété. (photo F. P.)

Vendredi 15 mars, ce sont le rosé et le blanc qui étaient mis en bouteille. Prochainement, ce sera au tour du rouge. Dans cette couleur, la cuvée Les 18, un grenache syrah élevé en fut de chêne, est le fleuron. Au total, plus de 40 000 cols, cette année, auront été mis en bouteille à la propriété pour la toute première fois.

Les relations immédiates des quatre associés, la vente au domaine et sur internet et les cafés, hôtels, restaurants, dont quelques bonnes tables de la capitale, sont actuellement les principaux canaux de commercialisation.

A l'heure où la viticulture traverse une crise, l'aventure des Sources de l'Oppidum paraît osée. Christian Guilloux le concède : « *Ce n'est pas simple parce qu'on est dans le creux du marché.* » Mais il en est convaincu : « *Les acheteurs recherchent la qualité, une quête à laquelle on peut répondre.* »

### Frédéric Prades

[Infos sur sourcesdeloppidum.com](https://www.sourcesdeloppidum.com)

Frédéric P. Partager   