

Les Wineries du Rhône

Vidal Fleury



VIDAL FLEURY PERSONNALITÉ SANS FRONTIÈRES

À la tête de Vidal Fleury, Guy Sarton du Jonchay a pour mission de faire rayonner une Maison qui incarne la qualité Côte-Rôtie depuis 1781.

Les Wineries sont nées ici

Dans son ADN, 50% de chromosomes argentins. Guy Sarton du Jonchay, choisi par la famille Guigal pour diriger Vidal Fleury, connaît bien les pays du « nouveau monde » pour y avoir longtemps travaillé : Argentine donc, mais aussi Chili, Etats-Unis ou Australie. Il aime entamer sa journée en Français pour dire « je t'aime » à sa femme Polonaise, enchaîner avec l'Anglais auprès d'un client puis passer à l'Espagnol avec un autre. 70% des vins de la maison sont exportés.

Donc les Wineries, il connaît et assure vivre avec tous les jours, considérant que leur fonctionnement en Argentine ou en Australie est exactement le même qu'en vallée du Rhône. « La seule chose qui me gêne, dit-il, c'est que l'on rebaptise une idée vieille comme le monde et que l'on anglicise quelque chose qui est né ici ». **L'export, il aime et cela se voit. C'est à ses yeux une nécessité pour trouver une assise solide** et être présent sur le marché des vins qualitatifs, donc plutôt chers, quel que soit les pays. Stratégie payante : en 2015, les résultats de la winerie Vidal Fleury ont progressé de 28%, portés par les crus.

L'appel des appellations

Guy Sarton du Jonchay estime que nous avons un peu trop tendance en France à oublier que l'innovation fait partie de la tradition, et que nous avons transformé la tradition en immobilisme. Mais cela ne l'empêche pas de saluer le modèle des Appellations d'Origine Contrôlée qui repose sur les terroirs et fait la personnalité des vins de la maison qui sont tous élevés, y compris le Côtes du Rhône. « Je suis revenu en France pour faire un vin d'appellation, confie-t-il. Pour qu'un vin porte vraiment l'empreinte de son terroir, j'ai tendance à considérer qu'il doit être élevé. C'est sur ces vins, en particulier les rouges, que la vieille Europe reste inégalée ».

Donner du temps au temps

Vidal Fleury travaille ses 19 vins avec le même soin. Que les raisins viennent des vignes de la maison, en Côte-Rôtie ou en Condrieu, ou de celles de ses vigneron partenaires. **Il se dit épris des vins qui demandent du temps. Et pour lui, c'est le lieu qui fonde tout.** D'ailleurs ses copains disent qu'il vinifie comme un nordiste qui se frotte à l'acidité, aux tanins et aux réductions. En mode très paresseux : « moins on touche au vin, mieux on se porte », assure-t-il. J'aime bien jouer avec le temps, avec la nature, entrer dans des caractères forts liés au terroir ». La stratégie de Vidal Fleury, c'est de miser sur la personnalité de ses produits. Sans chercher à plaire à tout le monde, même si la vallée du Rhône permet d'offrir une gamme qui répond à tous les goûts.

**Guy Sartou du
Jonchay, Directeur
Général et Œnologue**



**Maison créée
en 1781.**

9 salariés.

6 158 hl commercialisés.

CA 2016 : 3,6 m€

dont export : 2,5 m€.

Marques : Vidal Fleury,
Brune et Blonde de Vidal
Fleury, La Chatillonne,
J.V. Fleury



**« J'aime
bien jouer
avec le temps,
avec la nature,
entrer dans
des caractères
forts liés
au terroir. »**

Le vin crée du lien

Amateur de sociologie, il s'intéresse à l'influence du vin sur les communautés qui l'entourent. En Côte-Rôtie, par exemple, on se rend souvent service pour entretenir les parcelles et éviter de grimper trop souvent les pentes ardues qui surplombent le Rhône. En découle une organisation sociale liée à la vigne. **Quand on a besoin du voisin, l'aspect communautaire est primordial. Même chose dans les rapports avec les vignerons partenaires.** « Quand on fixe les prix, explique t-il, on a intérêt à ce que ce soit rentable pour tout le monde. S'ils font faillite, ils peuvent m'appeler en responsabilité, mais moi, je perds surtout un fournisseur avec un travail commun de plusieurs années ! »



Vidal Fleury

69420 Tupin et Semons

+33 (0)4 74 56 10 18

contact@vidal-fleury.com

www.vidal-fleury.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr