

Dossier de Presse

AD FINES

- VINS D'EXCELLENCE -

COMMENT AD FINES REMPLIT SON AMBITION DE QUALITE MAXIMALE ?

C'est Michel Rocher qui a donné naissance à Ad Fines. Il est ingénieur diplômé des Arts et Métiers à Paris et du Massachusetts Institute of Technology à Boston aux États Unis. Sa vie professionnelle a été consacrée au monde du logiciel, dans lequel il a exercé dans différentes fonctions : dans la création et le développement de projets et de produits à l'échelle mondiale, d'unité de valeur à l'Université Paris VI, de sociétés commerciales en France et en Europe du Sud, de start-ups à Paris et à San-Francisco.



Michel Rocher appréciant la robe de la Serine 2018

Michel s'aperçut que le monde alors émergeant du logiciel dans lequel il évolue de Paris à la Silicon Valley en Californie, est une invention humaine considérable. Il lui semble intéressant de noter que bien que celle-ci soit potentiellement et réellement libératrice on ne peut que constater que chaque logiciel pris séparément a ses propres limites, presque toujours définitives.

A contrario, au fil de dégustations, il découvre dans chaque bouteille l'inépuisable profondeur des vins. En se documentant Michel pris conscience que le vin datait de quelques milliers d'années, d'avant même l'invention de l'écriture. C'est cette fascination pour le « mystère du vin » qui le poussa à décider de s'engager dans cet univers.

L'expérience de Michel a toujours confirmé l'importance de la qualité et c'est dans cette continuité qu'est née l'ambition d'un vin de qualité maximale.

Ayant acheté en 1991 une propriété à Ménerbes dans le Vaucluse, Michel ajoute en 1994 trois hectares de terre, alors déjà plantées majoritairement de vignes. Sur ce coteau des Heyrauds l'objectif est clair : *produire le meilleur vin réalisable*.

Grâce à la contribution des meilleurs conseillers la stratégie est déployée : arracher les vignes présentes, améliorer les sols sans utilisation de produits chimiques de synthèse, choisir de grands cépages reconnus parmi les meilleurs types français : la Serine et le Cabernet Sauvignon en plus de la Syrah, construire une cave fonctionnelle, mettre en place des processus de cave écrits, les mettre en œuvre rigoureusement, présenter et faire déguster les vins Ad Fines aux meilleurs experts.

BAPTISTE OLIVIER EST DEvenu FIN MAI 2018 LE CO-PILOTE D'AD FINES

Originaire de Léognan, village viticole du Bordelais, Baptiste a baigné dans un environnement et un paysage viticole tout au long de sa jeunesse. Ses études en agronomie et en œnologie l'emmènent d'abord à Angers, où il effectue un stage au Domaine de Bablut. Christophe Daviau lui y transmet toute sa passion du terroir, de la plante et de la biodynamie. Baptiste se rend ensuite à Montpellier où il finalise ses études pour devenir ingénieur en viticulture et œnologie ainsi qu'œnologue. Il a également développé son expérience aux États Unis, en Australie et en France, notamment au Château Smith Haut Lafitte. Pendant sa formation Baptiste étudie le terroir de la vallée du Rhône et se passionne alors pour les vins de la région.

Il décide en 2003 de travailler pour une maison de négoce près d'Orange où il accompagne techniquement les fournisseurs fidèles de la maison. « Cette expérience m'a donnée la passion des vignerons et de l'importance du travail d'équipe, le fait que le travail à plusieurs permet d'aller plus loin » dira-t-il.

Fin 2004 il évolue et décide de consacrer son énergie dans une carrière de consulting en œnologie à Châteauneuf du Pape et dans la région du Ventoux et du Luberon. Baptiste travaille avec de petits vignerons comme de grandes structures, toujours dans le but d'exprimer au mieux les caractéristiques de la matière première et les souhaits de ses clients vignerons. (cf <http://www.chateauneuf.dk/2016/boen.htm>)

Baptiste a été immédiatement passionné par le projet Ad Fines, et en particulier par la parcelle de Serine dont les raisins sont selon lui parmi « les meilleurs raisins jamais dégustés dans la région », avec « ses arômes prononcés de mûre et de myrtille, la qualité des pellicules et la texture de ses tanins qui sont d'une finesse remarquable ». Il accepte alors en Mai 2018 la proposition de Michel Rocher de devenir le co-pilote et responsable Ad Fines pour donner de nouvelles dimensions au domaine.



Baptiste Olivier en dégustation

UNE DYNAMIQUE DE CHANGEMENTS : CERTIFICATION BIO ET BIODYNAMIE, AMPLIFICATION DE LA QUETE DE TERROIR, TAILLE DES CONTENANTS BOIS

Beaucoup d'initiatives sont développées à Ad Fines, toujours pour valoriser l'expression du grand terroir des Heyrauds à Ménerbes.

Certification Bio et Biodynamie

Dès la première année de production des vins en 2001 le domaine suit les règles de l'agriculture biologique. L'objectif est déjà de favoriser la meilleure expression du terroir tout en respectant l'environnement. Ad Fines n'entre dans le processus de certification « vin biologique » qu'en 2018, qui permettra une certification officielle qu'à partir du millésime 2021, soit après les 3 années de procédures nécessaires pour toute nouvelle accréditation.

Par ailleurs, le vignoble d'Ad Fines est dès mai 2019 entré dans l'ère de la biodynamie où les premiers soins sont d'ores et déjà apportés aux vignes. Ces pratiques nous permettent d'améliorer la structure des sols, de conserver plus de fraîcheur et de développer encore davantage l'intensité de nos vins. Le processus de certification officiel d'Ad Fines en biodynamie ne pourra être initié qu'après la certification « vin biologique ».

Amplification de la quête de « Terroir »

Le potentiel du terroir des Heyrauds est évident dès la création du domaine : une roche-mère calcaire, un sol principalement sableux et caillouteux, fait d'éboulis calcaires, avec une portion non négligeable d'argile. Tous les éléments sont alors réunis pour que le sol confère aux ceps une alimentation en eau continue, sans excès, ce qui est la clé d'une maturation idéale pour développer l'expression fruitée et minérale digne des plus grands vins.



Parcelle de Serine, vue depuis la borie au Nord de la parcelle

Taille des contenants bois

Les vins produits à Ad Fines sont charnus et croquants, composés d'arômes de fruits et de saveurs succulents. Ils sont élevés dans des contenants en bois pour encourager l'élégance, la profondeur et la longueur en bouche. Récemment la décision a été prise de faire évoluer le volume des contenants d'élevage pour limiter l'empreinte du bois et ainsi respecter l'essence de nos vins. Par une légère augmentation de la taille des futs on réduit la surface de contact entre le vin et le bois. Dans ce sens des demi-muids de 600 L ont été acquis pour élever la Serine à partir du millésime 2018 et un foudre de 1300 L pour la Syrah en 2019.

Un grand travail a été réalisé de la vigne à la cave pour permettre au terroir d'offrir son meilleur potentiel. Cela a commencé par le drainage des sols, enrichis de composts, améliorés agronomiquement et toujours en traitements sans produits chimiques de synthèse. A la vigne, les cépages plantés dès 1996 ont été sélectionnés avec soin. Nous leur demandons dès le premier millésime de production d'Ad Fines - en 2001 – des rendements limités et nous vendangeons à la main avec tri très sévère (ciselage). En cave nous réalisons une cuve par parcelle, sur les conseils de Michel Tardieu.

De nouvelles pratiques seront aussi mises en place millésime après millésime, inspirées de l'expérience et du bon sens des plus grands vignerons bourguignons notamment, en les adaptant à nos conditions rhodaniennes.

AD FINES SUR LE MARCHÉ DU VIN

Ad Fines a été présenté lors de dégustations d'experts français et mondiaux reconnus, de sommeliers, cavistes, restaurateurs, intervenant comme juges, sélectionneurs et acheteurs. Notre objectif est d'obtenir la reconnaissance que chaque bouteille mérite, de faire croître chaque année notre notoriété, la satisfaction des clients, et l'appréciation du niveau des vins. Le texte qui suit décrit des faits de l'histoire Ad Fines sur le marché du vin.



Les dégustations d'Ad Fines par des experts reconnus

Bernard Burtschy, est avec Michel Bettane, un expert français reconnu au plus haut niveau. Il a dégusté en 2004 le Domitia 2001, premier millésime Ad Fines et l'a qualifié « de qualité, d'une grande fraîcheur, d'un potentiel de garde d'au moins 10 ans ». Dix ans plus tard, lors d'une verticale de 21 bouteilles Ad Fines, Bernard Burtschy note « le Caius 2003, est une très très belle bouteille, vraiment exceptionnelle, un grand cabernet, de style Lafite, il faudrait le comparer à Lafite, je ne pensais pas que l'on pourrait faire cela » et « le Domitilla 2010 est une très belle bouteille, le vin est très élégant, complexe, d'une belle fraîcheur et longueur, il ira loin ».

Robert Parker, dans son Guide Parker des vins de France édition 2009, attribue 3 étoiles (sur 5) à Ad Fines en tant que domaine, note que « le sublime Domitilla 2006 évoque un côte-rôtie, ce vin est mûr, opulent et rond » et « le Caius 2006 est souple et tout simplement délicieux, il est pur, plein en bouche et offre une couleur profonde ».

La reconnaissance d'Ad Fines à La Maison de la Truffe et du Vin du Luberon

L'équipe municipale de Ménerbes a créé et lancé en 2004 la Maison de la Truffe et du Vin où tous les vignerons du Parc Régional du Luberon sont invités à y exposer et vendre leurs vins au même prix que dans leurs caves. Cet établissement est le caveau Ad Fines depuis 2004. En quelques années les vins Ad Fines s'y sont fait remarquer, puis ont pris la première place en critère de qualité.

La conquête de restaurants étoilés Michelin

Ad Fines est présent dans trois des dix « 3 étoiles Michelin » de Paris : 1) en 2006 chez Pierre Gagnaire rue de Balzac avec le Domitilla 2004, 2) en 2009 chez Guy Savoye avec les Domitilla 2005 et 2006, 3) et en 2012 à l'Astrance avec le Domitilla 2008. La dernière et cinquième vente chez Pierre Gagnaire a eu lieu en 2019 avec les Domitilla 2014 et 2006.

La liste des restaurants étoilés du Vaucluse ayant choisi les vins Ad Fines est conséquente : La Bastide de Capelongue d'Édouard Loubet à Bonnieux, La Fenièrre des Sammut à Lourmarin, Christian Étienne à Avignon, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, La Bastide de Gordes, Les Bories à Gordes, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, et Prévôt à Cavaillon. Dans l'un de ces étoilés offrant Domitilla et Caius depuis 2003, des clients ne « demandent plus la carte des vins, mais la carte des vins Ad Fines ».

Le développement des ventes en France

La reconnaissance par les experts, les étoilés Michelin, et le marché local du Luberon a facilité le développement des ventes chez les cavistes et restaurants de France. Ad Fines est ainsi devenu une référence chez plusieurs centaines de points de ventes. Le web adfinest.com permet à l'aide d'un code postal et d'un clic 'recherche' d'accéder à une liste des points de vente les plus proches, avec leurs informations de contact ; le lecteur peut s'y reporter. Les points de ventes suivants illustrent leur diversité. Chez les cavistes : 'Bacchus et Ariane' au marché Saint-Germain à Paris, la 'Cave du Clos' dans le Val d'Oise, 'DiVin' en Vaucluse, 'Côté Vin' dans le Gard, 'Boutique Vini' dans le Haut Rhin, 'De Vignes en Vin' dans les Pyrénées Atlantiques, et 'Aux 4 Coins du Vin' en Gironde. Pour les restaurants : 'L'Ardoise' près de la Place de la Concorde à Paris, le 'Verre à Vin' près de la Gare de Lyon à Paris, l'hôtel de 'Fontenille' en Vaucluse, 'Le Capucin Gourmand' en Haute-Savoie.

Le développement des ventes Export

Pour comprendre le développement des ventes Export il est utile de présenter l'importateur suisse 'La Vinothèque de la Charrière' et sa décision de fin 2018 d'importer une palette de Domitilla 2013 et Caius 2013. Depuis 1986, ses fondateurs, Dany et Nadia Pochon, dans le canton de Neuchâtel en Suisse chassent en France le vin « sublime » procurant l'émotion, importent ces vins, et les commercialisent principalement en Suisse. La Vinothèque a été élue sous les auspices de l'Ambassade de France, comme « Best of France » pour l'importation des meilleurs vins Français en Suisse. Leur présentation succincte d'Ad Fines suit : « Voici une découverte aussi exceptionnelle qu'inattendue. Mais quelle révélation, quelle sensation, et enfin quelle Merveille ! Il s'agit d'Ad Fines ». Suivent 10 lignes de notes de dégustations des deux vins et la conclusion : « C'est du grand Art ! ». Le développement des ventes Export consiste à multiplier cette réussite suisse.

Conclusion

Au-delà du développement des ventes en France, le principal défi est de découvrir et convaincre les meilleurs importateurs de s'engager à commercialiser Ad Fines, puis de répondre à leurs attentes, en leur apportant avec des jeunes et vieux millésimes de grandes émotions.



Michel et Baptiste en dégustation d'un fût de Serine 2018

AD FINES - GALLERY



Parcelle de Serine au lever du jour, sol caillouteux au premier plan



Parcelle de Cabernet Sauvignon, la Serine en haut et à gauche, le Villages de Ménerbes et le Luberon en arrière-plan



Parcelle de Syrah vue depuis la terrasse devant la cave de vinification



Parcelle de Syrah vue depuis le Sud de la parcelle



Parcelle de Syrah aux premières heures, vue sur le Luberon



Terroir sableux, argileux et éboulis de roches calcaires et de fossiles de coquillages
(ayant participé à la formation de la roche calcaire)



La superbe Borie au Nord-Ouest de la parcelle de Serine,
pampre de Serine a premier plan