

Mission StVincent, une marque de Producta Vignobles

Par Anne Reverdy

” Je parle très souvent des vins de cette coopérative et très souvent de Mission St Vincent, alors je suis allée les interviewer pour savoir ce qui les rassemble et les anime. Bienvenue en Bordelais, chez Producta Vignobles.



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

Qui sont Producta Vignobles?

Producta Vignobles, ce sont des femmes et des hommes avant tout, des coopérants, actionnaires d'un rassemblement de caves coopératives de la région Bordelaise. Né en 1949, Producta Vignobles fut pionnier dans l'offre de vins AOC en grandes surfaces et en créations de vins de marques de distributeurs. Car oui, tous les châteaux et tous les noms de vins que tu vois dans les rayons des supermarchés n'existent pas forcément et sont parfois des créations de caves coopératives ou de domaines spécifiquement assemblées pour les supermarchés. Producta fut l'un des premiers à élaborer de vins de MDD (marques de distributeurs) pour la GMS (Grandes et moyennes surfaces).

VIGNOBLE DE BORDEAUX



Les grandes appellations du vignoble Bordelais

Les 2500 vignerons qui participent à l'élaboration des vins de Producta Vignobles couvrent 20 000 hectares sur 4 terroirs bordelais:

- Le vignoble de Bordeaux, avec l'AOP Entre-Deux Mers, l'AOP Bordeaux et l'AOP Bordeaux Supérieur : parmi eux, la cuvée La Peyrière ou encore Mission St Vincent blanc. Producta couvre 15 000 hectares du Bordelais.
- le vignoble Bergerac Duras. Tu y retrouves les appellations Côtes de Duras, l'une des premières AOP historiques en 1937, Pécharmant, Monbazillac, Bergerac, Périgord et Atlantique.
- le vignoble Lussac Saint-Emilion, avec les AOP Puisseguin Saint-Emilion, Lussac Saint-EMilion, Montagne Saint-Emilion et les Cotes de Bordeaux,
- le vignoble du Médoc avec les AOP Médoc comme le Château Troussas, Haut-Médoc et Saint-Estèphe.



Producta Vignobles mise depuis le début sur la qualité et des vins dans la typicité de chaque terroir. Le vignoble est dans sa grande majorité en culture raisonnée et se développe vers le bio pour certaines cuvées. Les valeurs de solidarité et de soutien envers les petits producteurs guide l'ensemble des coopérateurs, pour au final, offrir au public un vin de qualité constante avec un bon rapport qualité-prix. Comment y arrivent-ils? Les coopérateurs sont les actionnaires de Producta Vignobles. Producta bénéficie d'une grande connaissance du marché, y étant acteur depuis plus de 70 ans. Les profils des vins évoluent selon les goûts des consommateurs, qui, d'un Bordeaux traditionnel tendu et boisé des années 80 par exemple, a évolué vers plus de fruit et de gourmandise. Sur le terrain, les vigneron sont des spécialistes de leur vigne et du raisin, au niveau Producta, les œnologues sont responsables de la qualité et des assemblages, passionnés des terroirs qu'ils ont à travailler. Cet esprit collectif est l'ADN de Producta, qui permet un travail d'équipe et de spécialistes à chaque étape du vin.



Mission St Vincent

Des marques, des châteaux et des créations.

Producta Vignobles se déclinent en 50 appellations, en 150 châteaux avec lesquels cette coopérative a un partenariat exclusif et en créations de cuvées, avec des noms évocateurs de gammes comme Monsieur Cyrano pour des vins du Bergerac, Grain de Lune pour un monocépage Sauvignon gris, BDX Révolution pour une coopération avec Crackerjack Wines, société du célèbre winemaker australien David Hohnen.

Producta Vignobles c'est aussi une centaine de marques, parmi lesquelles, Mission St Vincent. Mission St Vincent fut la 1ère marque que Producta a créée. Elle est aujourd'hui, en terme de volumes, la 5ème marque de vins de Bordeaux, produisant plus de 1 millions de bouteilles par an.



Mission St Vincent est élaboré au cœur du terroir du Saint patron des vignerons, dans l'Entre-Deux Mers, à la cave coopérative de St Vincent de Pertignas. Les valeurs de Mission St Vincent tournent autour de la qualité constante, un profil que l'on retrouve de millésimes en millésimes (comme le champagne, chaque année le vin a une saveur très approchante, grâce aux assemblages) et l'authenticité du terroir.

La 1ère cuvée de mission St Vincent est la cuvée en rouge qui réalise à elle seule 800 000 cols. Les vignes dédiées à l'élaboration de Mission St Vincent sont en Haute Valeur Environnementale depuis 2018, et depuis 2016, des cuvées bio ont fait leur apparition en rouge et en blanc. Il existe également deux crémants de Mission St Vincent, en blanc et en rosé.

La gamme Ambassadeur Mission St Vincent



C'est dans cette gamme que j'ai eu le coup de coeur pour la cuvée rouge. C'est la gamme historique de la marque. Le Mission St Vincent rouge a un profil fruité et légèrement boisé. Composé de 35% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon et de 10% de Cabernet Franc, c'est un vin qui est allé jusqu'à la fermentation malolactique, développant de la rondeur sur des tanins souples, des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre. Un bon équilibre se fait entre tanins et acidité, avec la complexité propre aux vins de Bordeaux dont des notes toastées dues à un élevage sous bois.

Le Mission St Vincent rouge s'accorde avec les viandes grillées, les [légumes confits](#), la [cuisine épicée](#), quand le [crémant rosé](#) assez onctueux aimera le chocolat.

Le [Mission St Vincent de la gamme bio](#) en rouge est plus fruité et fleuri, mon rond mais beaucoup plus frais, avec une finale sur des notes de réglisse. Quant au [blanc bio Mission St Vincent](#), 100% Sauvignon, il est équilibré, floral, fruité (pomme verte et poire).