À 21 ans, il sert la Maison Pic

[Courthézon] L'adage "*La valeur n'attend pas le nombre des années*" lui va comme un gant.

Paul Vérité-Paumel est le digne représentant de la septième génération de vignerons du Domaine Mourre du Tendre à Courthézon. Un tout jeune homme de 21 ans qui a pris à pleines mains les rênes de l'exploitation à l'âge de 18 ans !

Sa maman, très fière de lui, explique : "*A 4 ans, il vinifiait avec son grand-père, nous lui avions acheté une petite cuve. Il s'endormait dessus mais il me disait : quand on commence quelque chose, on le finit. À 12 ans, il passait les commandes aux fournisseurs. Aujourd'hui, nous sommes très fiers de lui, il va de l'avant. Nous avons beaucoup d'amour et de confiance en lui, qu'il soit heureux*".

Tombé puis immergé dans la barrique, il a poursuivi sa destinée. Après son Bac commercialisation des vins (avec Mention) au Lycée viticole du Grès à Orange, Paul Vérité-Paumel a fait une formation d'œnologie à l'Université du vin de Suze la Rousse. Certificat en poche, il a repris le domaine géré jusqu'alors par ses grands-parents. Il exploite aujourd'hui 25 hectares de vignes, dont 5 en pépinière et vinifie des Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu et Châteauneuf du Pape, avec un seul permanent à ses côtés. "*Je travaille en agriculture raisonnée avec la vocation bio, mais sans le label*, précise l'intéressé, *je ne désherbe que 50 % de la surface et n'utilise aucun pesticide ; en cave, pas de filtration, ni de collage*".

Paul Vérité-Paumel est le digne représentant de la septième génération de vignerons du Domaine Mourre du Tendre à Courthézon.

Les vins sont distribués à l'export à 70 % et le marché français s'oriente principalement en CHR. Le Domaine Mourre du Tendre fournit quelques restaurants étoilés, par exemple, *La Maison Pic* à Valence ou… *Le Sanglier*. Sous ce vocable, il y a un bar à vin situé à Orange. C'est la mère de Paul qui, en 2014, a acheté puis aménagé avec son mari ce bar-tabac pour mettre en avant les vins de son fils. L'affaire est florissante, des animations vont voir le jour. Elle va d'ailleurs être agrandie pour accueillir une épicerie fine cet été.

Paul Vérité-Paumel a l'esprit d'initiative. Il a entrepris un agrandissement du hangar et un élargissement de la gamme de ses vins. Un Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu a été vinifié en 2015, une nouvelle cuvée en rouge va bientôt voir le jour. Des plantations de cépages blancs sont prévues, ainsi qu'une journée portes ouvertes…

Marie Pierre DELPEUCH

Pour chiner le meilleur...

[Avignon] Caviste à Agroparc ! De prime abord, ce n'était pas gagné, pourrait-on penser… Mais c'est mal connaître le quartier et Frédéric Pialat qui a ouvert "Le Grenier à vins" en 2012. "*Agroparc est devenu un vivier d'entreprises, une petite ville avec des logements résidentiels qui grouille de 8000 personnes la journée*". Le sommelier-conseil avignonnais a bien étudié la question avant de se lancer. "*J'ai fait le bon choix en fuyant le centre-ville ; il y a encore des perspectives de développement*". Durant la semaine, sa clientèle se compose de chefs d'entreprise et de cadres supérieurs qui veulent faire un cadeau à un client, un collaborateur. "*Une part importante de mon chiffre d'affaires*", souligne Frédéric Pialat. *Le vendredi soir et le week-end, surtout le samedi ma plus grosse journée, ce sont les jeunes de 30-35 ans, amateurs et connaisseurs qui composent le cœur de ma clientèle particulière*".

Justement, que consomment ces jeunes ? "*La Vallée du Rhône marche très bien, Sud et Nord sont largement majoritaires, suivis par le Languedoc et la Provence. Les femmes, représentées pour moitié, savent ce qu'elles v exemple, pour l'apérit recherchent aussi le co phénomène constaté, des spiritueux. La j curieuse et demandeu le rayon est bien valor*

Frédéric Pialat or animations le jeudi so tation, via *Facebook*. fidéliser ma clientèle e des nouveautés, la déc domaine par exemp je mettrai en avant l fin d'année, ce seron pagnes. Les vins étra bières marchent aus Mon site va devenir m mets en place un part le restaurant d'en face

Pour cet ancien emp teur bancaire et diplô versité du vin de Suz "*À côtoyer vignerons mon projet était une é il a abouti et je l'ai Désormais, je suis sol sur les salons, toujou de nouveautés pour c clientèle*". Une client aucun mal à le trouver

Marie Pi