

Domaine de BRAU

dossier de presse

mars 2021

Villemoustaussou,
le 15 février 2021



BRAU



Le Domaine de Brau, pionnier de
l'agriculture Bio en France

3

Une ode à la simplicité
et à la joie de vivre

5

La filière bio en pleine expansion

6

La reprise du domaine
par deux expatriés amateurs de vin

7

Des producteurs qui se réinventent
en période de crise sanitaire

10

Bouteille gratuite, dégustation privée...
un plan de découverte ambitieux

11

Contact / Visite du Domaine
Demande d'interviews

12

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

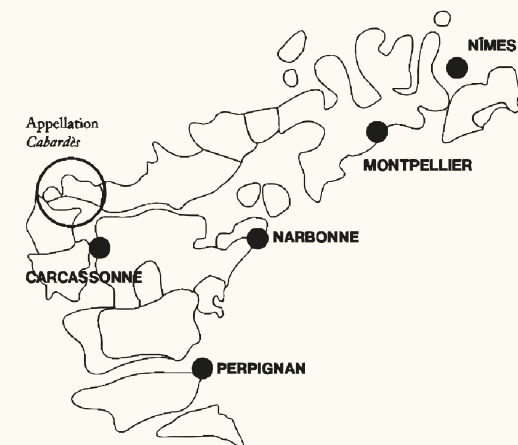
BRAU

AU PIED DE CARCASSONNE, LE DOMAINE DE BRAU, PIONNIER DE L'AGRICULTURE BIO EN FRANCE



Au coeur de l'Occitanie, sur les hauteurs de la seigneurie de Villemoustaussou, se trouve le domaine de Brau et ses 43 hectares. Le vignoble a été certifié bio dès 1989 (date de création du label en France).

La vigne prend racine il y a 150 ans et aujourd'hui sous le nom du domaine 37,8 hectares implantés dont 15 sont classés en AOP Cabardès.



contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

LE DOMAINE EN CHIFFRES

43

Hectares de vigne sur le
Domaine de BRAU

1852

Année de naissance
de l'exploitation viticole

11

Cépages plantés sur le domaine :
Merlot, Chardonnay, Fer Servadou, AOP
Cabardès, Pinot Noir, Viognier, Syrah,
Grenache, Petit Verdot, Egiodola, Cabernet
Sauvignon et Franc.

1989

Date de la première certification AB (Agriculture Biologique)

120 000

Bouteilles produites par an



contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

UNE ODE À LA SIMPLICITÉ ET À LA JOIE DE VIVRE



La promesse du vin de BRAU, depuis le rachat du domaine, est la suivante :

« *Un vin bio de qualité, facile à boire* »

Par cette expression « *facile à boire* », nous mettons en avant l'émotion plus que la technique, le plaisir que procure un vin vis-à-vis de son prix. Faire un vin bio a un coût plus important qu'un vin traditionnel. Il faut savoir l'expliquer de manière simple.

Il convient également de proposer des vins qui s'accordent avec les moments du quotidien. Si certains vignerons produisent des vins d'exceptions, nous, nous faisons des vins du quotidien. Les deux sont complémentaires.

Enfin, il faut savoir remettre l'église au milieu du village: Cultiver la vigne relève du bon sens paysan, respecter le cycle de la nature. Vinifier, c'est de la cuisine, de la chimie, et encore du bon sens. Nous ne faisons pas de la science nucléaire. Pas besoin de se triturer l'esprit à coups d'envoies lyriques pour décrire le goût d'un vin du quotidien. C'est bon, point.

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

UNE FILIÈRE BIO EN PLEINE EXPANSION



15%

Le pourcentage de vignes issues de l'agriculture biologique sur l'ensemble des vignes françaises.



+10%

Croissance du marché du vin bio en France en 2018 (Agence Bio / OpinionWay)
Baisse de 3% sur le vin conventionnel.



1/2

Un acheteur sur deux est prêt à payer plus cher pour un vin labellisé bio (SoWine, 2019)



contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

L'HISTOIRE (*ATYPIQUE*) DE LA REPRISE DU DOMAINE DE BRAU PAR DEUX EXPATRIÉS



Le projet de Brau est porté par 2 amis français expatriés, passionnés par l'idée du partage autour de la table. Pour eux, le vin est synonyme de plaisirs, d'histoires, et de découvertes. Ils ont eu envie de se lancer dans une aventure entrepreneuriale qui les anime et les relie à la terre. Vins et convivialité. Ils se sont mis à la recherche d'un domaine viticole préservé et ont rassemblé une communauté d'investisseurs autour de leurs valeurs. En 2020, ils rachètent les Terres de Brau, domaine lui aussi à l'histoire atypique, forgée par une successions d'influences internationales et avec une production largement exportée dans des pays lointains.

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

« Je suis né dans une cuisine où les verres s'entrechoquent, ou le bruit des couverts résonne et où le parfum des épices embaume l'atmosphère. J'ai été très tôt baigné dans la culture du vin, de ses accords culinaires et de la convivialité qu'il nourrit. J'ai fait carrière pendant 15 ans dans les services de restauration, à l'international, entre l'Asie pacifique et le Moyen-Orient. Je décide de quitter à 40 ans le job dont j'avais toujours rêvé (Directeur Commercial d'une superbe boîte de 2 milliards en pleine croissance, membre du comité exécutif), pour me mettre à mon compte.

Je me suis rappelé une chose : à 22 ans, lors de mes études, je rencontre ce professeur qui demande d'écrire sur un papier mon rêve, de le serrer dans le creux de ma main et d'y penser très fort pour le graver dans mon inconscient. « Faire du vin, partager, se faire plaisir ». Voilà ce qui était écrit.



FABIEN REVOL

En septembre 2020, j'ai pris mon bâton de pèlerin et ai visité près de 50 exploitations viticoles à la vente. J'ai parcouru la région Bordelaise, le Languedoc et le sud des Côtes du Rhône. C'est presque par hasard que je suis tombé sur ce domaine à 4 km de Carcassonne. Je me rappelle encore la première visite, premier tour du vignoble. Il s'est passé quelque chose, je savais que c'était le bon. Son histoire me parlait.

L'interculturalité, les voyages, les principes forts de développement durable conjugué à une réalité commerciale. Un côté décomplexé, s'affranchissant des codes, des modes, pour rester droit dans ses bottes. Cultiver, élever et faire des vins de qualité représentera la première partie de notre histoire. La deuxième sera la mise à disposition de nos vins au plus grand nombre et de manière décomplexée.

Pour réussir ce merveilleux challenge, ils seront une cinquantaine d'associés propriétaires à croire en nous et nous épauler : Voluptatem est né. »

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU



**GUILLAUME
MAUFFREY**

Guillaume, passionné de vin, issu d'une famille de restaurateurs, vit à Hong Kong depuis près de 40 ans, et a mené une carrière ambitieuse dans les médias et la technologie en Asie Pacifique. Guillaume prend en charge le déploiement de la marque Brau, notamment à l'étranger. Il nourrit le projet de sa curiosité insatiable, de ses idées bienveillantes et assume le rôle de passerelle interculturelle. Avec Fabien, c'est leur complicité de toujours, leur franchise et leur vision partagée qui assurent à Voluptatem la souplesse et l'élan pour grandir durablement.

REPRENDRE UN DOMAINE VITICOLE, C'EST PRÉSERVER UN PATRIMOINE

Reprendre une exploitation agricole soulève un sacerdoce économique. Il est déjà compliqué de vivre du travail de la terre lorsque l'on a hérité d'une exploitation ou amorti les emprunts depuis 30 ans. Comment faire lorsqu'on décide de partir de zéro et tout racheter ?

Trop souvent, le modèle économique des exploitations n'est pas pérenne ni transmissible. Il faut alors réinventer un modèle valorisant beaucoup mieux le produit du travail de la terre. Il faut également prendre en compte les 70% d'apport demandés par les organismes de financement. Pour un domaine viticole, c'est peine perdue pour le commun des mortels. Voilà pourquoi nous avons dû relever les manches et fédérer autour de nous de passionnés afin de réunir les fonds. Cela pose tout de même une question de fond: comment vont faire 95% des exploitations agricoles - les 5 restants étant l'apanage des groupes industriels et du luxe - pour assurer leur transmission ?

La France compte 85 000 exploitations viticoles. 75% des propriétaires ont plus de 60 ans. Il est urgent de mener un vrai combat pour la transmission des savoir-faire, et la préservation de nos terres.

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

DES PRODUCTEURS QUI SE RÉINVENTENT

Reprendre un domaine nécessite un besoin massif d'investissements lourds : on achète de la terre, des bâtiments, des machines, des outils, on plante... Il faut également supporter les coûts d'entretien des plantations avant d'espérer avoir une première récolte. Ensuite, on élève le vin, on le met en bouteille, on le stocke en espérant le vendre. Le cycle de production est très long. Le temps d'installer une marque de vin, on a besoin d'être entouré pour nous aider à supporter ces cycles.

Le rachat du domaine de Brau s'est mis en place sous un modèle de « crowd equity ». Il s'agit de réunir une communauté d'investisseurs, uniquement des particuliers. Ce modèle permet à ces derniers d'être actionnaires, et donc de bénéficier de la valorisation de la société, à la différence du « crowd funding ». Le crowd equity est le modèle de financement le plus adapté pour des projets liés au développement durable, avec lesquels une hyper-croissance n'est pas compatible.



3700

Kilomètres parcourus lors de la campagne de financement

65

Associés particuliers rassemblés, entre octobre 2019 et mai 2020

700

Verres servis et dégustés

1,2M€

De fonds propres levés

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

BRAU : UNE AMBITIEUSE STRATEGIE DE LANCEMENT

La crise sanitaire nous a enseigné l'importance de *diversifier ses canaux de vente*. Avec les mesures sanitaires et la distanciation sociale, il est presque impossible de faire découvrir notre vin au domaine. Les foires au vin sont fermées. Et nous souhaitons minimiser au maximum les intermédiaires pour permettre au consommateur final un vin à *prix accessible*. Notre seule solution reste ainsi internet.

Nous avons alors mis en place un site, *brau.wine*, ainsi que des pages sur les *réseaux sociaux*, sur lesquelles nous partageons quotidiennement des nouvelles du Domaine, où nous partageons notre vie, nos challenges. Nous diffusons des conseils de dégustation, des contenus décalés, des vidéos explicatives autour de la culture bio. Nous misons sur la *transparence des méthodes culturelles*, avec un besoin accru de proximité entre le producteur et le consommateur.

Pour les fêtes de Noël, nous avons proposé une offre en avant-première de découverte de nos vins, comprenant - entre autres - une visite du domaine, l'accès au journal des investisseurs, des caisses de vin livrées au fil des saisons...

Au mois de février, six personnes ont pu découvrir le domaine à travers une *visite privée* dans le respect des règles sanitaires. Nous avons également proposé à nos abonnés Instagram de *recevoir une bouteille gratuite* en échange d'un partage de nos actualités sur leurs réseaux sociaux.



contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU

NOUS CONTACTER



Si vous souhaitez nous rencontrer,
visiter le Domaine de Brau, faire
une dégustation de nos meilleures
cuvées, réaliser une interview...

Fabien Revol

06 29 40 46 09

fabien.revol@voluptatem.net

contact : Fabien Revol (06 29 40 46 09)

crédits photos : Gabrielle Gayraud ©

brau.wine

BRAU