

Date : 02/04/2014

Auteur : Colette Goinère

Amandine Giret remporte le prix Raisin

Bordeaux

Le château Côtes de Rigaud vient de remporter le **prix Raisin** 2014. Il récompense un **vin** d'un excellent rapport qualité/prix élaboré par un jeune viticulteur. Amandine Giret, qui le dirige, va bénéficier de l'aide de six experts pour la **vinification**, la commercialisation et le marketing.



Le restaurateur Jean-Pierre **Xiradakis** (à gauche) et l'œnologue **Olivier Dauga**, créateurs **prix Raisin**, ont remis cette récompense à Amandine Giret, du château Côtes de Rigaud.

Amandine Giret ne boude pas son plaisir. Cette jeune viticultrice de 31 ans a reçu le 31 mars dernier le **prix Raisin**, lancé par l'œnologue **Olivier Dauga** et le restaurateur **Jean-Pierre Xiradakis**, pour son château Côtes de Rigaud, millésime 2011, 3 ha en AOC Puisseguin Saint-Émilion. La dégustation anonyme réalisée le 17 février dernier a salué la qualité d'un **vin** équilibré et complexe vendu prix public départ chai : 10 euros TTC.

« C'est un vin féminin », s'amuse Amandine Giret, qui a rejoint la propriété familiale (au total 33,5 ha au travers de cinq châteaux) en 2004, une fois son Bac pro viti-œno en poche. De fait, au château Côtes de Rigaud, ce sont les femmes qui sont à la manœuvre. Amandine est à la vigne et au chai, Martine, sa mère, s'occupe de la commercialisation et Julie, la belle-sœur, donne un coup de main à Amandine.

Grâce à ce prix, la **viticultrice va bénéficier de tout un panel d'aides techniques, commerciales et promotionnelles**. Pendant un an, la propriété sera suivie par **Olivier Dauga**, qui dispensera ses conseils en matière de technique de **vinification**. Jean-Christophe Varron de la société Vinea,

Évaluation du site

Le site Internet du magazine professionnel La Vigne diffuse des articles concernant l'actualité de la viticulture au sens large.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 0

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

apportera ses conseils dans l'utilisation des barriques et la tonnellerie et fournira une dotation de trois barriques.

Développer la bouteille

De son côté, le restaurateur Jean-Pierre **Xiradakis** mettra les **vins** de la propriété à la carte de ses cinq établissements bordelais. Benoît Ricaud Dussarget offrira son aide pour la commercialisation des vins en les proposant aux clients de sa société Le monde des crus.

Une aubaine pour Amandine qui voudrait développer la bouteille (40 % de son vin est aujourd'hui vendu chez les cavistes et les particuliers, contre 60 % écoulés via le négoce en générique ou rendu mise).

Côté promotionnel, l'agence Speechmark Bordeaux va proposer à la jeune viticultrice deux journées de formation sur un thème précis (réalisation de fiches techniques, conception de site web...). Enfin ClictoutDEV, spécialisée dans la réalisation de sites internet, va créer son site internet.

Amandine Giret apprécie « la générosité » de ses parrains. « Tous les conseils sont bons à prendre. J'ai besoin de m'enrichir de toutes les expériences » confie-t-elle.