



# JUSTE

CAVISTE ENGAGÉ

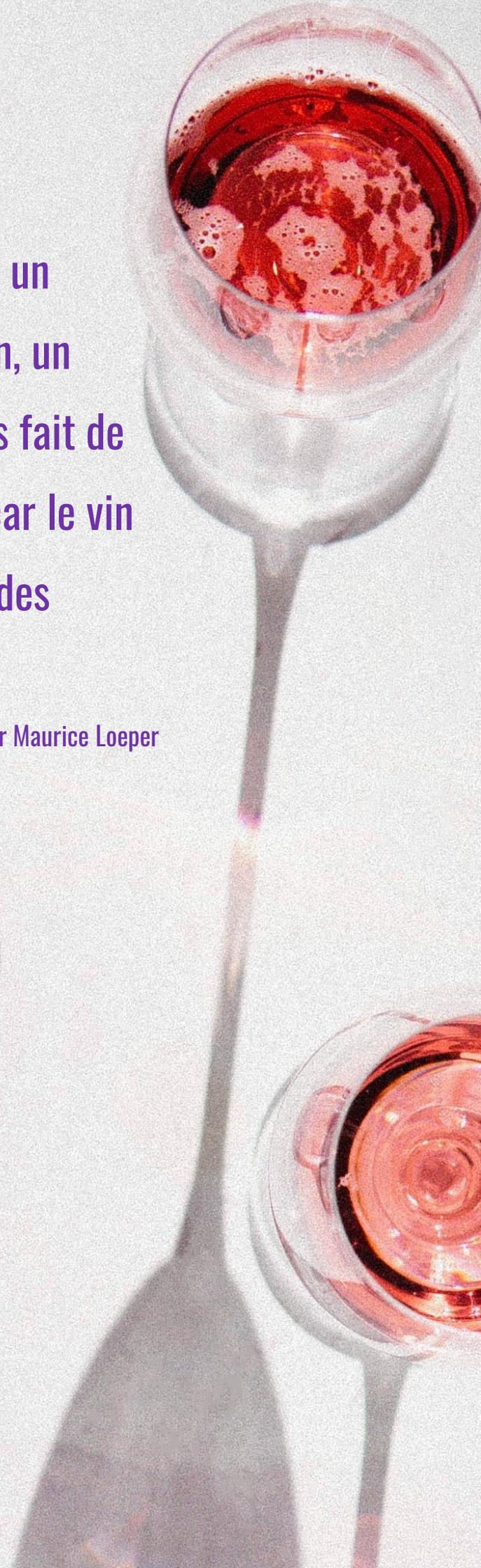


Dossier de Presse



**Le vin peut être considéré comme un aliment, et comme un aliment sain, un verre de bon vin naturel n'a jamais fait de mal ni à la santé ni à la bourse... car le vin naturel est vraiment la meilleure des boissons.**

**Professeur Maurice Loeper**



01

L'origine du projet

---

02

Et Juste, là dedans...

---

03

Juste, c'est qui ?

---

04

Nos missions

---

05

Où nous trouver

---

06

La Charte de Juste

---

07

Le Pack de Juste

---

08

Les étiquettes de  
dégustation

---

09

Ils parlent de nous

10

Nos vignerons  
partenaires

Sommaire

# À L'ORIGINE DU PROJET: UNE PRISE DE CONSCIENCE

La question de ce que nous mettons dans notre assiette est centrale. Nous voulons savoir si ce que nous achetons est local, issu de l'agriculture biologique, avec ou sans additif. Nous nous intéressons à l'impact de ce que nous consommons :

- sur l'environnement : éviter la surproduction, permaculture, moins de pesticides,...
- sur notre organisme : équilibre alimentaire, bien-être,...

**Pour autant, il semblerait que cette prise de conscience n'ait pas encore tout à fait atteint le contenu de nos verres.** La consommation de viande bio a grimpé de plus de 15% entre 2018 et 2019 alors qu'elle n'est que de 5% pour le vin bio.

**Par ailleurs, le vin est l'un des derniers produits alimentaires n'affichant pas la composition sur ses étiquettes.** Pourtant, le vin conventionnel c'est plus de 300 levures et 49 additifs autorisés...

Le critère d'achat n°1 du vin est resté le goût et profite de cette image de produit « naturel » car issu de la vigne. **Or la vigne est sûrement la plante la plus traitée aujourd'hui.**

Aujourd'hui, **la viticulture en France représente 3% des terres agricoles mais consomme à elle seule 20% des pesticides utilisés dans l'agriculture en France.**

Le vin est aussi le deuxième produit le plus exporté depuis la France. On exporte pour l'équivalent en valeur de 150 Rafale par an de vin.

**Une viticulture intensive qui a des conséquences désastreuses pour les vigneronns qui travaillent ces produits.** Mais aussi sur les sols eux mêmes où la vie est de moins en moins présente et la vigne de moins en moins résistante. Conduisant petit à petit à des baisses de rendement et de qualité du raisin.

Si certaines régions viticoles françaises accueillent le réchauffement climatique comme une opportunité, dans la grande majorité des cas il reste une menace forte : dans le sud on prévoit des **baisses de rendements de l'ordre de 15% à 35%**. . Partout en France on anticipe des changements de cépages, une forte modification sur le goût, et donc la perte de typicité d'une région ou d'une appellation chère à notre industrie viticole française.



## ET JUSTE, LÀ DEDANS ?

**Avec Juste nous souhaitons promouvoir une autre forme de viticulture: une viticulture durable, respectueuse de l'environnement et des vignerons qui se battent aujourd'hui pour mettre en avant d'autres façon de travailler (agroforesterie, pollinisation, polyculture,...).**

Nous souhaitons mettre en avant cette nouvelle viticulture à travers **une cave en ligne et une boutique saisonnière en Bretagne**. Mais également en informant les amateurs de vins et tous les curieux sur les nouveaux modes d'agriculture

viticole, les producteurs qui s'engagent et plus largement découvrir l'univers du vin bio, biodynamique et naturel.

**En attendant l'affichage obligatoire des composants d'une bouteille de vin, il est possible de consommer autrement : des vins sans intrants, réalisés par des viticulteurs passionnés par leurs produits qui respectent la loi de la nature et non celle du marché.**

# JUSTE, C'EST QUOI ?



Juste c'est une cave à vin qui informe, promeut et valorise les vins et les vigneronns respectueux de l'environnement et du vivant.



# JUSTE, C'EST QUI ?

Derrière Juste, c'est nous, deux potes de longue date (c'est important). Deux potes qui, après 7 ans passés dans le digital à Paris, ont décidé de changer les choses (grande ambition) et de changer de vie (Très grande ambition !).

A partir de là, tout va plutôt très vite : une passion commune pour le vin nature, une envie de creuser le sujet environnemental, et surtout un besoin de partager, nous poussent à vouloir créer "Juste" une marque qui se bat pour une viticulture durable.

On reprend nos études, car on y connaît pas grand chose en vin, WSET 2 et master en vin en poche on est partis dans cette aventure entrepreneuriale.

Le suite c'est avec vous qu'on veut l'écrire ! Une cave physique en Bretagne, un site internet et demain encore plein de choses.

**On espère que grâce à Juste vous comprendrez notre démarche et surtout que vous deviendrez, comme nous, accro aux vins natures.**

# NOS MISSIONS

---

## Préserver l'environnement

Nous nous engageons au quotidien dans une démarche proactive. Bien sûr, nous travaillons uniquement avec des vignerons dont l'objectif est la préservation de leur écosystème et la ré-introduction d'une part de biodiversité dans leurs vignes.

Au-delà de notre sourcing, tous nos choix sont orientés pour atteindre un minimum d'émission carbone:

- Nos cartons sont produits à Nantes, sont entièrement **recyclés et recyclables**.
- **La NEF** est la banque qui nous accompagne : **la seule banque éthique pour les professionnels**.
- **Planète OUI** est notre fournisseur d'énergie. Fournisseur d'énergie **100% renouvelable**.
- Notre site internet a été développé avec une méthode de « **low energy** » qui lui permet de faire appel à une quantité de serveur extrêmement limitée.
- Nous travaillons activement pour revoir nos **modes de livraison** avec toute la complexité que cela entraîne.

## Informers les consommateurs

Le secteur du vin manque encore cruellement de transparence. C'est le seul produit alimentaire sans contre étiquette ! Pourtant, les additifs sont nombreux dans le vin et un peu à notre insu. Chez Juste, nous voulons permettre aux consommateurs de savoir ce qu'il y a dans leur verre en apportant davantage de transparence : additifs, taux de soufre, etc...

Les enjeux sont nombreux : l'objectif n'est bien évidemment pas de boire plus mais bel et bien de boire moins mais mieux. Avec des produits de qualité qui résulte d'une unique chose : la fermentation du raisin !

## Valoriser les vignerons

Ils sont premiers partenaires. Nous ne sommes que des transporteurs de leurs produits et leurs savoir-faire. Nous souhaitons leur donner une place toute particulière au sein de Juste.

Nous mettons donc en avant le travail et l'engagement de ceux qui chaque jour se battent pour changer les choses à travers un média en ligne et notre newsletter. Des artisans, pour certains artistes, de la vigne. Vous pourrez donc trouver des portraits de l'ensemble des vignerons que nous sommes allé rencontrer. Des personnalités attachantes, souvent plus agriculteurs qu'oenologues !

# OÙ NOUS TROUVER



## UNE CAVE EN LIGNE

Pas un énième site de vente de vin. **Une vraie cave mais sans se déplacer.**

Nous référençons **plus de 500 cuvées** tout au long de l'année sélectionnées **selon une charte stricte**. Nous livrons en France **en moins de 48h**.

[www.cavejuste.fr](http://www.cavejuste.fr)

## UNE CAVE SAISONNIÈRE

Un projet environnemental sans local ça n'avait pas de sens pour nous et rencontrer nos clients était indispensable.

Juste c'est donc aussi une cave à vins à **Saint-Pierre Quiberon** dans le Morbihan où déguster notre sélection de vins, spiritueux et produits locaux.

Nous sommes ouverts de Mai à début septembre ainsi que pendant les vacances de Noël.



**Adresse : 2, place de la Marne, Saint-Pierre Quiberon**

## NOUS SUIVRE SUR INSTAGRAM

@CAVEJUSTE



# LA CHARTE JUSTE

---

Chez Juste, nous sélectionnons nos vins en respectant une charte stricte :

## Rencontres avec les vignerons

Nous rencontrons l'intégralité des vignerons avec qui nous travaillons, de préférence sur leur domaine afin d'avoir une meilleure vision de leur travail.

## Levures indigènes

Nos vins sont confectionnés avec des levures indigènes uniquement. C'est-à-dire des levures naturellement présentes sur le raisin et pas cultivées en laboratoire.

## Soufre minimum

Nous recherchons des vins avec un minimum de soufre sans tomber dans l'excès, l'objectif premier est d'avoir des vins sans défauts.

## Vins labellisés

Tous nos vins sont labellisés (Bio, Demeter, Biodyvin, Nature et Progrès, Méthode Vin Nature) ou en cours de labellisation pour garantir des produits sans pesticides et avec le moins d'intrants possible.

## Vendanges manuelles

Nous privilégions les vendanges manuelles. Cela permet un tri plus drastique des baies à même de faire du bon vin et limite l'usage de machine.

## Made in France

Tous nos vins sont français. La diversité des terroirs français permet de découvrir une multitude de vins sans avoir à faire des milliers kilomètres.

# LE PACK DE JUSTE

Grâce à un module unique, nous proposons de vivre une **expérience comme chez le caviste directement sur le site de Juste.**

Pas d'algorithmes, pas de vins au pif mais une attention particulière à vos envies et vos besoins.

La meilleure façon de découvrir les vins natures que l'on soit amateur ou averti !

[Découvrir le Pack](#)

(Cliquez sur le bouton)



## AVIS CLIENTS

« J'ai reçu une super sélection en fonction de mes goûts, mes envies et mon budget. Top ! »

Ana, 26 ans

« J'ai souvent été déçue par les box de vin... avec le Pack Juste ça n'arrive jamais »

Véronique, 41 ans

« Je ne sais jamais quel vin choisir... Juste le fait pour moi ! »

Paul, 33 ans

« J'ai découvert de belles pépites grâce au pack Juste ! Merci ! »

Mahé, 37 ans

# LES ÉTIQUETTES DE DÉGUSTATION

Pour faciliter et assurer une **dégustation optimale** des vins, Juste a créé une **étiquette personnalisée** pour chaque bouteille.

Chaque heureux propriétaire d'une bouteille pourra connaître:



Région d'origine



BORDEAUX

Deux idées d'accord



CHARCUTERIE



FROMAGE

Conseils de service



15-18°C



NON

Potentiel de garde

GARDE : 1 - 3 ANS

Accès à la fiche complète du vin et du vigneron sur le site



# LE MÉDIA

Juste, c'est enfin un média en ligne avec des articles pour mieux comprendre le vin, nos vignobles français et aussi et surtout découvrir nos vignerons et leur passion. Pour ne rien rater, il suffit de se rendre dans l'espace [Magazine](#) du site ou bien de s'abonner à notre newsletter.



## Des portraits de vignerons

Nous racontons l'histoire des vignerons et vigneronnes avec lesquels nous avons décidé de travailler: leurs parcours, leurs succès, leurs échecs, leurs visions de la viticulture, leur travail, leurs passions.



## Des contenus pédagogiques

Pour comprendre la différence avec les vins conventionnels, les méthodes de production et de vinification, les goûts ...



## Des ressources

Si vous souhaitez creuser un sujet et découvrir le monde passionnant des vins vivants: livres, podcasts, salons, revues....



## Des bonnes adresses

Quand on aime le bon vin, on aime aussi souvent bien manger. A travers nos pérégrinations en France à la rencontre de nos producteurs nous avons pu découvrir aussi de merveilleux restaurateurs.

# ILS PARLENT DE NOUS

---



## Ces cavistes dénichéurs de talents vignerons

Par Pierrick Jégu | Mis à jour le 06/01/2022 à 11:09



### **Saint-Pierre-Quiberon. Avec leur cave à vin, ils font le pari de la reconversion**

Pierre Aubry et Pierrick Mulle viennent d'ouvrir Juste Caviste Engagé, une cave à vin saisonnière à Saint-Pierre-Quiberon (Morbihan). Ces deux commerciaux qui vivaient à Paris ont décidé de quitter leurs anciens emplois l'année dernière pour se lancer dans cette nouvelle aventure.

### **Le Télégramme**

---

« Juste, caviste engagé » s'installe à Saint-Pierre-Quiberon

# NOS VIGNERONS PARTENAIRES

---

## 2-3-5

Domaine des 2 Anes  
Les 3 Petiotes  
Domaine des 3 Saules  
Domaine des 5 autels

## A-B

Domaine des Amiel  
Bariou et Bodet  
Matthieu Barret  
Clos de la Barthassade  
Château de Béru  
Marius Bielle  
Bonyvresse  
Bouchacourt  
Domaine du Bout du Monde  
Chateau Brandeau

## C-D

Domaine Boris Champy  
Domaine François Chidaine  
Clair Obscur  
Complemen'Terre  
Derain  
Maison Dutier

## E-F

Domaine de l'Écu  
L'Epicurieux  
Fair  
Champagne Fleury  
Fontaine des Grives  
Les Funambules

## G

Domaine Geschickt  
Domaine Giachino  
Domaine Emmanuel Giboulot  
Château Gombaude-Guillot  
Grange Tiphaine  
Domaine de la Graveirette

## H

Domaine des Huards

## J-K-L

Domaine du Joncier  
Kumpf & Mayer  
Domaine Jean-Claude Lapalu  
Domaine Marcel Lapierre  
Larmandier Bernier  
Leclerc-Briant  
Le Puy  
Chantal Lescure  
Mas de Libian  
Domaine de Lorient

## M

Maisons Brûlées  
Domaine des Miquettes  
Domaine Mosse  
Clos des Mourres  
Closeries des Moussis

## N-O-P

Domaine du Nozay  
Domaine Obrière  
Domaine Ostertag  
Domaine Ozil  
Pattes Loup  
Domaine de la Pépière  
Domaine du Petit Oratoire  
La Piffaudière

## R-S

Domaine de la Renardière  
Bruno Rochard  
Domaine des Rouges Queues  
Ruppert-Leroy  
Domaine de la Sarbèche  
Domaine Sérol  
Maison Stephan

## T-U-V-W-X-Y-Z

Clos du Tue Boeuf  
Domaine Valette  
Domaine Viret



# JUSTE

CAVISTE ENGAGÉ

## Contact & ressources

---

[pierre@cavejuste.com](mailto:pierre@cavejuste.com)  
+33 6 58 96 82 32

