Portraits d'Acteurs

Pierre Merlet

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2016
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Pierre Merlet

Diplômé de l'école d'ingénieur agricole de Purpan, à Toulouse en 2005, Pierre commence sa vie professionnelle comme assistant maître de chai à la Cave Berticot de Duras. Il rejoint l'entreprise familiale dès 2006 en tant que responsable qualité puis comme responsable Production en 2010.

La famille Merlet est viticulteur en Saintonge depuis le 18ème siècle : en 1850, les frères Vivien et Firmin Merlet s'associent pour monter leur propre distillerie à Saint-Sauvant. Edouard, seconde génération, reprend la distillerie au début du 20ème siècle et devient distillateur pour Hennessy. Guy, lui succède en 1938 et poursuit le développement de l'entreprise. Son fils Gilles revient dans l'affaire familiale en 1973 et reprend les rennes à la mort de son père en 1975. Il doit faire face à une crise majeure dans le cognac et entreprend la diversification de l'entreprise en se positionnant sur les marchés du vin, des spiritueux, dont les liqueurs, et même dans la culture du cassis !

© AGENCE FLEURIE NOVEMBRE 2016
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Distillerie Merlet & Fils

La Distillerie **Merlet** a développé **aussi** ses propres **marques** ...

La Distillerie Merlet & Fils est dirigée par Gilles Merlet, épaulé par ses deux fils Pierre, responsable Production, et Luc, responsable Commercial et Marketing. Elle emploie 45 personnes. Le cognac représente un tiers de l'activité, avec une partie de fourniture au grand négoce (Martell, Otard…). Mais l'entreprise produit aussi du vin, des liqueurs, et des spiritueux. Forte de ces compétences variées l'entreprise a aussi développé une importante activité de production à façon : mise au point de recettes et production pour des marques tierces. La Distillerie Merlet a développé aussi ses propres marques, dés 1983 avec la création de la marque Merlet Crème de Cassis de Saintonge, puis avec d'autres liqueurs de fruits. Depuis 2010, Merlet a également développé une gamme de cognac sous son nom, avec une promotion originale dans l'univers des barmen au travers de leur compétition de cocktails Sidecar by Merlet dans une quinzaine de pays.

© AGENCE FLEURIE NOVEMBRE 2016
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

L'Indication Géographique Cassis de Saintonge

© AGENCE FLEURIE NOVEMBRE 2016
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

En 2015, après **30** ans d'existence, l'**INAO** a délivré l'appellation Cassis de **Saintonge**, une belle reconnaissance du **travail** accompli.

Gilles Merlet a planté des pieds de cassis dans les années 70 pour se diversifier face à la crise régionale de l'époque, entrainant à sa suite d'autres viticulteurs.

Le projet est étudié à partir de 1977, ils plantent ensemble près de 100 hectares entre 1979 et 1981 et en 1983 la première bouteille de Cassis de Saintonge Merlet voit le jour. Le cassis, plante nordique, pousse en Scandinavie, Royaume-Uni, Russie ou Pologne, et en France il est cultivé dans les régions plus septentrionales comme la Bourgogne. De fait, les Charentes offrent un climat plus doux, qui a pour conséquence une plus faible floraison et de faibles rendements, donnant un caractère unique aux fruits cultivés dans la région. C'est ainsi qu'en 2015, après 30 ans d'existence, l'INAO a délivré l'appellation « Indication Géographique » Cassis de Saintonge, une belle reconnaissance du travail accompli.

Contact

Pierre Merlet
www.distillerie-merlet.com