

Les 130 : Troisièmes vendanges pour le collectif des Ch'tis vigneron

Les 130, collectif viticole des Hauts-de-France, s'apprête à célébrer sa troisième saison de vendanges. Avec 52 parcelles récoltées et un réseau de près de 50 vigneron, cette année confirme l'essor du projet. Malgré des conditions climatiques difficiles, la récolte s'annonce satisfaisante. Le collectif continue également d'élargir sa gamme de cuvées tout en renforçant son ancrage régional.

Vendanges 2024 : entre expansion et défis météorologiques

Cette année, les vendanges commenceront autour de la fin du mois de septembre, marquant un démarrage plus tardif que les années précédentes. 52 parcelles, représentant une superficie totale de 78,7 hectares, seront récoltées, soulignant la croissance continue du collectif Les 130. Parmi les 49 vigneron qui ont rejoint le projet, 18 participent pour la première fois aux vendanges. Les parcelles, réparties dans le Nord, le Pas-de-Calais, la Somme et l'Aisne, apportent chacune des spécificités à la récolte, renforçant ainsi la diversité et la richesse des raisins produits. Malgré les défis climatiques, notamment un printemps froid et humide ayant provoqué de la coulure, le rendement estimé pour cette année est de 290 000 kg, légèrement supérieur aux 285 000 kg de l'année précédente. Bien que les conditions météorologiques aient impacté les rendements, l'état sanitaire du vignoble reste satisfaisant. Cela est rendu possible grâce à l'installation de vignes en semi-large, favorisant l'aération, et à la dispersion des parcelles, limitant ainsi les risques de contamination. Le soin attentif des vigneron permet de maintenir une qualité optimale des raisins, malgré une forte pression de maladies cette saison.

Développement continu et arrivée en grande distribution



Les cuvées Les 130 continuent de rencontrer un succès grandissant, avec 240 000 bouteilles issues du millésime 2023 mises en vente dès août 2024. L'année précédente, les 40 000 bouteilles produites avaient trouvé preneur, illustrant l'attrait croissant des consommateurs pour les vins. Cette année, le lancement de la cuvée Ch'typik en grande distribution marque un tournant important, permettant de toucher une clientèle plus large. La signature « Ch'tis Vigneron » renforce quant à elle l'ancrage culturel du collectif. Le choix du chardonnay, pour un vin blanc tranquille et polyvalent, s'inscrit dans une démarche premium, soutenue par l'expertise de l'œnologue. Après avoir vendu 40 000 bouteilles dès la première année auprès des hôtels, cavistes, restaurateurs et épiceries fines, le collectif accélère son développement avec cette nouvelle cuvée.



Composé de 49 viticulteurs dont 5 en conversion vers l'agriculture biologique pour des vendanges certifiées en 2025, le collectif continue de diversifier ses canaux de distribution et sa gamme. La marque est désormais disponible en grande distribution ; en parallèle, une cuvée effervescente est en préparation pour le printemps 2025. Le collectif prévoit une production de près de 450 000 bouteilles pour les cuvées 2025.

L'ORIGINE DU PROJET

La marque les 130 est le fruit d'un projet ambitieux initié en 2019 par Ternoveo, négoce agricole appartenant au groupe coopératif Advitam. Derrière la commercialisation des vins, il y a un projet agricole novateur, au service de l'agriculture régionale et de l'économie du territoire. Les 130, ce sont des agriculteurs amoureux de leur terre qui, accompagnés par Ternoveo, ont décidé de s'unir pour valoriser un peu plus leur territoire et adapter leur métier au changement climatique. Leur audace a fait bouger les lignes et marque les prémices d'une nouvelle ère dans le monde viticole.

À propos de LES CENT-TRENTE

Nouvelle marque de vin français, derrière Les Cent-Trente, il y a d'abord un projet collectif d'agriculteurs s'unissant pour valoriser leur territoire. Les Cent-Trente symbolisent la pluralité et la diversité. Les Cent-Trente représentent le nombre de vigneronnes et de parcelles de vignes rassemblés dans ce projet. Accompagnés d'un œnologue expérimenté, Les Cent-Trente proposent des vins blancs élaborés à partir du cépage chardonnay. Déterminé et audacieux, ce collectif souhaite faire entrer le monde du vin dans une nouvelle ère. Par le biais d'une amélioration continue, Les Cent-Trente sont engagés dans une démarche RSE visant à limiter l'impact de sa production sur l'environnement et à contribuer au développement durable, de la vigne au verre.

Contact presse

[.becoming](#)

Sarah Duflos : 06 16 68 35 01 – sarah.duflos@becoming-group.com

Vanessa Vazzaz : 06 34 32 24 23 – vanessa.vazzaz@becoming-group.com

[Les 130](#)

Pauline Catiau : 06 72 86 80 87 - pauline.catiau@ternoveo.fr