

# Rencontre avec Nicolas Poirier, dirigeant de la Distillerie du Gorvello

- Ils font le territoire
- Mis à jour le jeudi 13 novembre 2025

Créée en 1984, la Distillerie du Gorvello est une exploitation agricole biologique de 24 hectares dont 15 plantés en verger, qui produit et commercialise chaque année près de 90 000 bouteilles de cidres, 28 000 de jus de pomme ou encore 10 000 bouteilles de gin... Basée au Gorvello, côté Sulniac, cette entreprise fait perdurer un savoir-faire ancestral, tout en plaçant l'innovation et les collaborations avec des acteurs locaux au cœur de sa stratégie de développement. Nicolas Poirier, son dirigeant depuis 2012, nous en dit plus.

## **Vous avez repris en 2012 la Distillerie du Gorvello, qui avait été créée en 1984. Quel est votre parcours et qu'est-ce qui vous a motivé à reprendre cette exploitation agricole ?**

Mon parcours est atypique. Je suis originaire de Vendée, j'ai fait mes études à Nantes où j'ai obtenu un diplôme de conservateur de musée, puis je suis monté à Paris. Là, j'ai d'abord travaillé pendant 8 ans à la Direction Communication et Marketing du groupe Canal + et j'ai ensuite été responsable com' d'une maison d'édition pendant deux ans. Après 10 ans passés à Paris, j'ai voulu revenir dans l'Ouest et monter mon entreprise dans le domaine de la production agricole. C'est un monde que je connaissais, par mes origines familiales et aussi par le métier de mon père qui travaillait en relation avec les producteurs. Je me suis donc d'abord formé au lycée agricole de Robillard, en Normandie, le seul en France à proposer une formation cidricole diplômante. Mon diplôme obtenu, je me suis mis en quête d'une exploitation agricole à reprendre. Avec son verger de 5 ha et son atelier de transformation sur place, la Distillerie du Gorvello répondait aux critères.

## **Quelles ont été les grandes étapes ou transformations depuis cette reprise ?**

Dès la première année, la ferme a été agrandie. L'exploitation est passée de 5 à 24 ha et a été reconvertie en bio. Quand nous l'avons reprise, l'exploitation se situait au Gorvello, côté Theix-Noyal. Pour la construction de notre nouveau chai, nous avons traversé la rue et sommes passés sur la commune de Sulniac. L'effectif a augmenté de 2,5 à 7 équivalents temps plein permanent ; l'activité, elle, a quadruplé. Aujourd'hui, notre production annuelle s'élève à 90 000 bouteilles de cidres, 30 000 bouteilles de jus de pomme, 15 000 bouteilles de pommeau de Bretagne (AOC) et apéritifs à base de cidre, 4 000 bouteilles d'eau-de-vie de cidre... Ca, c'est pour la partie cidricole. Nous avons aussi diversifié notre production et sortons 10 000 bouteilles de notre gin Heol an Orian et 80 000 de Tonic Pondichéry, par an.

## **Pourquoi ce choix de diversifier votre production ?**

Cette diversification s'est imposée pour faire face aux aléas climatiques, et de manière plus lointaine aux conséquences du réchauffement climatique. D'une année sur l'autre, la production de pomme est très aléatoire, avec de très bonnes années et d'autres plus mauvaises. En 2019, nous avons subi un fort gel qui nous a ainsi fait perdre 70% de la production. Il fallait se réinventer pour assurer une meilleure pérennité de l'exploitation. Nous avons donc lancé cette gamme de gin et de tonic, en complément des produits cidricoles.

## **Votre activité s'appuie à la fois sur un savoir-faire traditionnel et une dynamique d'innovation. Comment parvenez-vous à concilier tradition et modernité dans vos productions ?**

En créant par exemple des nouvelles cuvées de cidre. Comme celle à partir de la pomme Coco d'Issé. C'est une ancienne variété bretonne, oubliée et au bord de l'extinction, qu'on a relancée en bio participant ainsi à sa sauvegarde. On en fait un cidre très original, que nous sommes les seuls à produire. Autre exemple, avec notre gin Heol an Oriant 1672, nous racontons une page d'histoire de la Bretagne à travers un produit contemporain. Il porte le nom du premier vaisseau-amiral de la Compagnie des Indes et est fabriqué à partir de plantes issues de la pharmacopée bretonne et d'épices du bout du monde.

## **Vous soignez aussi particulièrement votre packaging...**

Dès la reprise, on a travaillé à moderniser le packaging de nos cidres. Il y a douze ans, ils étaient même assez « révolutionnaires ». L'idée, c'était de rajeunir l'image du cidre, ce qui nous a aussi permis de conquérir des grandes tables, notamment étoilées.

## **Quelle est votre clientèle ?**

Nos premiers clients sont les particuliers, et surtout les locaux et les habitants de l'agglomération qui viennent directement faire leurs achats à la ferme. Sur les 1 600 foyers recensés à Sulniac, 531 ont une carte de fidélité chez nous. Nous travaillons aussi avec les cavistes, crêperies, cafés, hôtels, restaurants, de la région, avec un positionnement plutôt haut de gamme. Nous sommes notamment partenaire de l'association « Tables et saveurs de Bretagne », qui regroupe les étoilés bretons, et du réseau « Bretagne émotion » qui fédère des adresses gastronomiques. On fournit par exemple le Domaine du Liziec à Vannes, la Maison Tiegezh à Guer, la Table de la Butte à Plouider... Nous écoulons 80% de notre production en Bretagne historique, 15% sur le reste de la France et 5% à l'export. En Europe, nos principaux clients sont les Pays-Bas, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique... Hors Europe, nous exportons principalement au Japon et un peu au Mexique.

## **Votre stratégie de développement s'appuie aussi sur des collaborations avec des acteurs locaux ?**

Oui, nous avons noué plusieurs partenariats qui ont permis de développer des produits ultra-locaux. La gelée de cidre de la Biscuiterie des Vénètes, située au Hézo, est fabriquée avec notre cidre brut. Nous collaborons aussi avec le glacier Le Verger Perdu, basé à Elven, et dans une vraie logique anti-gaspillage. Pour nos Limoncello, nous n'utilisons que le zeste des citrons ; le Verger Perdu récupère les restes des fruits pour ses sorbets. Nous avons aussi des collaborations avec la charcuterie Henriette (à Minihy-Tréguier, dans les Côtes d'Armor), ou la conserverie artisanale Poisson d'Ouest (à Plouéan, dans le Finistère). A travers ces partenariats, on se fait connaître les uns les autres et on étoffe nos réseaux...

## **Vous avez récemment investi dans un nouvel alambic, avec quel objectif ? Créer de nouvelles recettes ?**

Evidemment, il y a des idées de nouvelles recettes dans les cartons, dont il est encore trop tôt pour parler. Dans un premier temps, cet alambic doit nous permettre d'augmenter la production de notre gin, Médaille d'or lors des Vinalies 2025 (NDLR : concours des œnologues de France), et répondre à une demande croissante. Même si le marché des spiritueux est très fluctuant, du fait de la crise du pouvoir d'achat en France et aussi d'un contexte international incertain... Mais, nous restons confiants dans l'avenir !

## **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

# J'irai découvrir votre entreprise

David Robo, président de l'agglomération, va à la rencontre des entreprises du territoire.  
L'occasion de (re)découvrir les activités et initiatives économiques déployées sur nos 34 communes.  
Entrepreneurs, vous souhaitez lui faire visiter votre entreprise ?

## Déposez votre demande

URL

Ce champ n'est utilisé qu'à des fins de validation et devrait rester inchangé.

(Nécessaire)

Identité

 Prénom  Nom

Nom de la société(Nécessaire)

Commune(Nécessaire)

Courriel(Nécessaire)

Téléphone(Nécessaire)

Activité(Nécessaire)

Nombre d'emplois(Nécessaire)

Message

Mon objectif lors de cette visite

Information relative à vos données : Les informations à caractère personnel que vous nous fournissez en remplissant ce questionnaire sont traitées dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Elles nous permettent d'organiser l'événement concerné, et, si vous le choisissez de vous transmettre des informations ultérieures. Ces données ne sont pas vendues à des tiers et ne sont pas utilisées pour de la prospection commerciale. Elles sont conservées sur nos serveurs, et à tout moment vous pouvez demander à ce que nous les rectifions ou les supprimions. Pour plus d'information vous pouvez contacter le délégué à la protection des données de l'agglomération à l'adresse [dpd@gmvagglo.bzh](mailto:dpd@gmvagglo.bzh).

## Informations complémentaires

### Lien utile

<https://www.distillieriedugorvello.fr/>

### Contact

[Direction de l'économie, l'emploi, la formation et l'innovation](#)

- [02 97 68 70 69](tel:0297687069)
- [Contacter](#)