

Cabrières-d'Aigues

Les sages à l'esprit pionnier

Précurseur en orientation de sa production vers le rosé, en matériel de pointe, la plus petite cave coopérative du Vaucluse, 'Le temps des sages' à Cabrières-d'Aigues, tire son épingle du jeu grâce à son esprit entrepreneur.

La plus petite cave coopérative du Vaucluse tire bien son épingle du jeu ! Fondée en 1927, elle fédère aujourd'hui 36 coopérateurs dont les 327 hectares de vignes entourent le village de Cabrières-d'Aigues, dans le Luberon. « Avec la crise viticole, nous avons accusé une perte de 70% de nos revenus entre 2002 et 2005. Nous avons envisagé de fusionner avec deux caves voisines, mais finalement nous avons fait le choix de rester indépendants, et de nous orienter vers des vins plus qualitatifs, commercialisés en bouteilles »

résume Olivier Rambert, à l'époque le technicien amont de la cave. Il prend les rênes de la vinification en 2005, et devient directeur en 2012, remplaçant Albert Blanc.

D'importants investissements ont été votés en 2009 et 2010, à hauteur de 800 000 €, principalement pour moderniser l'outil de vinification. « En effet, nous avons anticipé la tendance actuelle en orientant la majorité de notre production vers le rosé. Cela me tenait d'autant plus à cœur que je suis d'origine varoise » se souvient le directeur.

Changement de cap. La cave a repensé sa façon de travailler dans un objectif d'élaboration de rosé. « L'Institut du rosé est même venu effectuer des essais à la cave » se rappelle Olivier Rambert. La coopérative s'est alors équipée en matériel adapté. Elle a fait l'acquisition de pressoirs



La coopérative a fait l'acquisition de pressoirs Pera membranaires inertés à cage fermée. « Dès que la vendange entre en cave et jusqu'à son conditionnement, nous cherchons à la protéger de l'oxygène, pour préserver la couleur et les arômes » explique Olivier Rambert à Christian Mounier, conseiller départemental, venu visiter la structure début juillet. À droite, le précédent directeur de la cave, Albert Blanc.

innovants pour l'époque, des Pera membranaires à cage fermée, inertés au gaz neutre. Elle a également investi dans son propre générateur d'azote. « Ce type de pressoir permet de préserver la couleur et les arômes. Dès que la vendange entre en cave et jusqu'à son conditionnement, nous cherchons à la protéger de l'oxygène » explique Olivier Rambert.

Les vinifications en rosé nécessitent aussi des températures fraîches, afin de préserver la couleur. Les vendanges commencent à 2h du matin, pour que les premières bennes arrivent à la cave dès 4h. La sélection des jus au pressoir fournit alors différents profils de couleur, orientés vers des cuvées distinctes.

Et à l'avenir ? La cave a encore des projets, version rosé. Elle entend investir dans un groupe d'eau glycolée, pour faire une stabulation à froid de ses rosés, « maintenir les jus non fermentés durant 4 jours entre 2 et 4°C, afin de booster les arômes » précise Olivier Rambert. Elle va également tester pour les vinifications 2019 l'élaboration de rosés sous-bois...

La production du 'Temps des sages' est ainsi passée de 70% de vin rouge en 2002, à 75% de vin rosé aujourd'hui. « À ce jour, 80% de notre production est déjà retirée. Le rosé est très intéressant pour la trésorerie, et reste mieux valorisé que le rouge. Pour autant, nous tenons à mettre en avant nos rouges de garde, pour ne pas perdre notre notoriété » estime le directeur.

Par ailleurs, le président de la cave, Philippe Malacan, met en garde les viticulteurs face à la tendance qu'il observe de « la conversion de parcelles en AOP en IGP, où le rendement est doublé, donc la production plus rentable. Nous risquons ainsi de fusiller notre appellation » craint-il. Une refonte de l'identité visuelle de la cave a été entreprise avec le soutien financier du Département et

de l'Europe. Toute la gamme a été repensée, déclinée en cuvées dont le nom évoque celui de la cave : 'le temps de l'émotion', 'le temps de la fête', 'le temps des valeurs'... Aujourd'hui, elle offre 14 produits bien distincts, en rouge, rosé, blanc AOP Luberon et IGP Méditerranée. Et surtout, la production atteint désormais entre 15 000 à 16 000 hectolitres (hl) en année moyenne, au-dessus du seuil de rentabilité à 14 500 hl, « même si cet écart demande à être creusé, avec le renouvellement des générations » estime le président.

Économies d'eau tous azimuts.

Très tôt, la cave s'est souciee de son environnement. Pionnière dans l'installation de traitements des effluents, elle a également installé un système de surpresseur permettant de réduire de 40% sa consommation d'eau. Elle projette de récupérer la chaleur émanant des groupes de froid, de l'utiliser pour chauffer l'eau. « Le nettoyage sera plus efficace, cela devrait nous permettre de réduire encore de 20 à 30% notre volume d'eau » estime Olivier Lambert.

À la vigne aussi, la chasse aux économies a été lancée. « Nous avons la chance d'avoir un territoire entièrement équipé en réseau d'irrigation, depuis quinze ans, avec la Canal de Provence. L'irrigation, en particulier le goutte-à-goutte, se développe beaucoup chez nos coopérateurs. Et pour mieux gérer l'irrigation, nous avons mis en place un logiciel d'aide à la décision en 2018, même si de ce côté, ça n'a pas été une année de référence... » Par ailleurs, des stations météo ont été installées dans le vignoble de la coopérative. Avec des modélisations mildiou et tordeuses de la grappe, elles permettent de positionner plus précisément les traitements phytosanitaires, pour être plus efficace avec moins de produits.



Philippe Malacan, président de la cave, présente 'Fascination', la dernière cuvée créée pour un profil en rondeur et tanins soyeux, à base de 80% grenache assemblé à 20% syrah boisée.

Gare à la pression. À l'époque où la cave peine à atteindre son seuil de rentabilité faute de volumes suffisants pour couvrir ses charges fixes, l'arrivée de nouveaux coopérateurs, apportés par Philippe Malacan, actuel président de la cave et gestionnaire de domaines, a permis de donner un nouvel élan à la coopérative. En effet, ces investisseurs veulent à la fois déléguer la vinification et disposer de cuvées au nom de leur domaine. La coopérative relève le défi et renforce sa traçabilité et sa sélection de cuvées.

Toutefois l'arrivée d'investisseurs dans le vignoble, qui a sauvé la cave autrefois, exerce aujourd'hui une pression foncière très forte. En effet, ces derniers revendent aujourd'hui leurs exploitations à des prix inaccessibles aux vigneron locaux. « À 35 000 euros l'hectare, les jeunes ne peuvent pas acheter ! » s'alarme un jeune adhérent. Voilà donc un nouveau défi pour 'Le temps des sages'. Gageons que 'les sages' sauront, une fois de plus, se tirer de ce mauvais pas.

CÉCILE POULAIN



La cave produit 75% de rosé. Début juillet, 80% de sa production de rosé est déjà retirée. « C'est intéressant sur le plan de la trésorerie, et reste mieux valorisé que le rouge. Pour autant, nous tenons à mettre en avant nos rouges de garde, pour ne pas perdre notre notoriété » estime le directeur.

LE SALON AGRICOLE INTERNATIONAL DES TECHNIQUES BIO ET ALTERNATIVES
THE INTERNATIONAL AGRICULTURAL SHOW FOR ORGANIC AND ALTERNATIVE FARMING TECHNIQUES

T&B 2019

VIVEZ DE NOUVELLES EXPÉRIENCES AGRICOLES
EXPERIENCE AGRICULTURE DIFFERENTLY

18 & 19 SEPT. 2019
BOURG-LÈS-VALENCE
DRÔME - FRANCE

tech & bio
www.tech-n-bio.com

@techetbio #technbio2019