

Des coop au Pays des Châteaux



DES COOP AU PAYS DES CHÂTEAUX.

Au milieu des vignes du Médoc ou près de Saint-Emilion, sur les terres des vins les plus prestigieux, des coopératives ont réussi à s'imposer. Leur secret : mettre le collectif au service de la qualité.

Par Rémi Barroux



Uni-Médoc est dirigée depuis 2002 par Xavier Deval. Premier producteur de l'appellation médoc, la coopérative compte 180 exploitants (parmi lesquels la cave Les Vieux Colombiers, à Prignac, ci-dessus). Son chai à barriques (en haut) abrite 3 600 fûts.

Moulis-en-Médoc, Saint-Estèphe, Margaux, Pauillac... Pour atteindre le petit bourg de Gaillan-en-Médoc, le visiteur venu de Bordeaux traverse un chapelet de villages aux noms prestigieux, autant d'appellations comptant dans leurs rangs des stars mondiales. Difficile, dans cet environnement de grands châteaux, d'imaginer qu'une coopérative puisse tirer son épingle du jeu. Uni-Médoc a pourtant réussi à s'imposer. Fondée en 1966, cette structure, qui regroupe 180 exploitants sur quelque 1000 hectares, est le premier producteur de l'appellation médoc : 4 millions de bouteilles sortent d'ici. Plus d'une bouteille sur cinq produite sur cette « terre du milieu, entre océan et estuaire », comme le proclame la cave, est issue des cuves d'Uni-Médoc. Son chai, le plus important du Médoc, est à la (dé)mesure de ces chiffres. Construite il y a une quinzaine d'années, la salle, avec ses dimensions de cathédrale (2200 m²), accueille 3600 barriques – pour une capacité totale de 5000. Le visiteur, saisi par les odeurs mêlées de vin en vieillissement et de chêne, y est accueilli par un son et lumière qui met en valeur l'harmonie des courbes des fûts et la profondeur de leur alignement sans fin.

Ce 18 juillet, dans la grande salle de réception, deux dames installent plusieurs dizaines de tables pour le tournoi de bridge qui doit s'y dérouler prochainement. La partie de cartes qui se prépare illustre les valeurs du lieu : « *Etre au service du collectif et ouvert sur l'extérieur* », énonce Xavier Deval, directeur depuis 2002. « *Mais notre objectif est bien d'abord de vendre du vin, même si nous prêtons notre espace pour d'autres initiatives, culturelles, gastronomiques, festives...* », précise-t-il. La boutique propose plus d'une centaine de références, 54 châteaux et quatre propriétés (85 hectares au total), gérées directement par les services techniques de la cave. Union de quatre coopératives, créées pour la plupart à la fin des années 1920, Uni-Médoc assume son identité et fait tout pour la mettre en valeur. « *Nous ne rougissons pas de nos vins, que ce soit les vins de marque issus de parcelles sélectionnées, de nos châteaux ou encore de nos six crus bourgeois* », avance Xavier Deval. La structure vante aussi ses démarches environnementales (maîtrise du rendement, contrôle des pulvérisations, vignes enherbées...), ses certifications « Agri Confiance » ou encore ses trois vins biologiques.

En offrant aux petites et moyennes propriétés viticoles des moyens mutualisés et des conditions d'exploitation qu'elles n'auraient pas toutes seules, la coopération leur permet non seulement de résister aux crises mais aussi d'améliorer la qualité d'un vignoble

« *Le rapport du vigneron à la coopérative est multiple. Il y trouve une garantie de rémunération, une mutualisation de moyens, un collectif de travail et la possibilité d'offrir des services qu'il ne peut fournir seul, comme la*

La maîtresse de chai Maïté Holgado veille sur la vinification des crus de l'Union de producteurs Baron d'Espiet. Ci-contre, la cuverie neuve. En bas à droite, les anciennes cuves, vouées à la destruction.



de 58 000 bouteilles, elle ne fait pas partie des géantes, comme Uni-Médoc, mais joue son rôle coopératif. « *Alors qu'on a du mal à garder nos surfaces, que des propriétés ne sont pas reprises, que certains arrachent ou revendent, la coopérative est une solution* », estime Maïté Holgado, la responsable du chai. Dans la cour, de vieilles cuves en inox qui attendent leur destruction relatent l'histoire de la cave créée en 1931, vouée à l'origine aux vins blancs. Aujourd'hui, Baron d'Espiet est fière de sa cuverie neuve, de ses châteaux et de ses vinifications surveillées avec attention par Maïté Holgado.

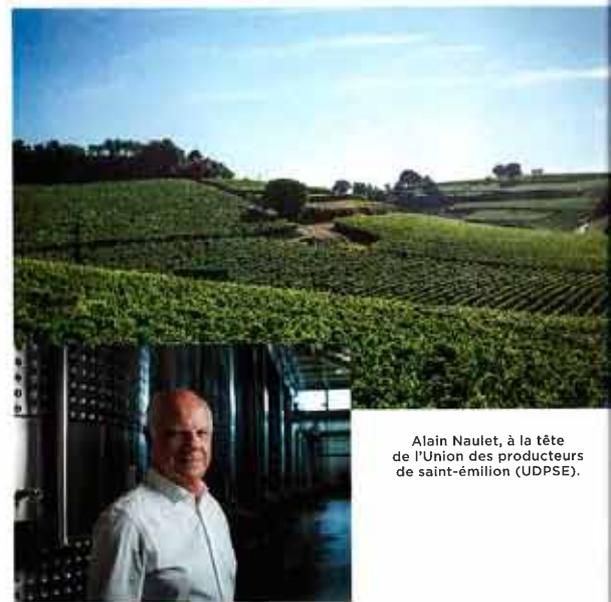
La vinification des raisins récoltés puis apportés par les adhérents marque l'identité de chaque groupement. A flanc de coteau, sous le légendaire village médiéval, le bâtiment moderne de l'Union des producteurs de saint-émilion (UDPSE) reflète la diversité de cette vie coopérative. « *Nos adhérents peuvent posséder quelques dizaines d'ares comme une quinzaine d'hectares mais, pour tous, nous vinifions séparément. Avant, l'image de la coopérative, c'était : les raisins arrivent à la cave et on met tout dans la barrique* », explique Alain Naulet, le directeur de la structure, qui affiche une production annuelle de quelque 4,5 millions de bouteilles et rassemble 150 viticulteurs.

Voisine des premiers crus de saint-émilion, comme les châteaux Angéus, Ausone ou Cheval Blanc, la cave affirme ne pas souffrir de la concurrence. « *Les visiteurs vont aussi bien dans les châteaux que chez nous* », assure Alain Naulet. Les prix n'y sont bien sûr pas les mêmes. Un argument en faveur des coopératives qui n'échappe pas aux consommateurs. ●

commercialisation ou même la vinification», explique Olivia Condemine, responsable marketing de Producta Vignobles, une entité commerciale réunissant vingt caves coopératives dans le Sud-Ouest, Regroupant 2 500 vigneron et présente dans une quarantaine d'appellations – saint-émilion, médoc, saint-estèphe, bergerac, pécharmant, bordeaux, monbazillac –, Producta Vignobles met en avant les terroirs, sans cacher, affirme Olivia Condemine, l'aspect collectif. « Doit-on dire que nos vins sont issus de caves coopératives, alors qu'elles n'ont pas toujours eu bonne presse?, se demande-t-elle. Depuis une quinzaine d'années, elles ont fait de réels efforts et il faut insister sur les valeurs qu'elles mettent en avant. »

Dans le Bordelais, comme dans la plupart des régions viticoles françaises, il faut se rappeler que la création de ces ensembles a répondu à une attente, à une urgence même. La crise économique mondiale de 1929 avait plongé le vignoble girondin dans une situation dramatique. « *On eut alors recours à la solution coopérative qui avait déjà fait ses preuves depuis le début du siècle en Languedoc (...). Mais on avait pensé pendant longtemps en Bordelais que cette solution n'était pas applicable aux vins de qualité* », écrit ainsi Philippe Boudié dans *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)* (Editions Féret, 2014).

A l'est de Bordeaux, dans l'Entre-deux-Mers, l'Union de producteurs Baron d'Espiet témoigne de ce passé. Avec ses 54 membres et ses 43 000 hectolitres par an, soit moins



Alain Naulet, à la tête de l'Union des producteurs de saint-émilion (UDPSE).