

# Côtes de Provence: les coopératives n'ont pas à rosir

Portées par les ventes exponentielles de rosé, les caves coopératives en AOC Côtes de Provence investissent elles aussi massivement pour améliorer sans cesse la qualité de leurs vins

Signe de la renommée grandissante de l'appellation Côtes de Provence qui souffle ses 40 bougies cette année, on assiste depuis plusieurs années déjà à l'arrivée de grands noms du vin (Castel, Bernard Magrez, Chapoutier, Maison Louis Roederer...) et autres riches investisseurs dans le Var. Mais les domaines privés ne sont pas les seuls à monter en gamme. Les coopératives vinicoles aussi se mettent à l'unisson. Et le vin de pays en vrac a été avantageusement remplacé par des BIB (pour bag in box, une fontaine à eau, Ndlr) d'AOC, voire des cuvées en bouteilles remarquées par des guides réputés.

«On ne ressent plus ce débat, cette compétition entre caves coopératives et vigneronnais indépendants. On a tous à l'esprit de faire le meilleur vin possible», lâche Eric Pastorino, à la fois président de la cave Les Vignerons de Gonfaron et du syndicat Côtes de Provence.

## Deux millions d'euros bientôt investis à Gonfaron

«La mauvaise image de la "cave à papa" appartient au passé. Aujourd'hui, on n'a rien à envier aux domaines privés», renchérit Florian Lacroux, directeur de la coopérative Saint-Roch les Vignes à Cuers. La preuve? «Aux concours agricoles, les caves coopératives obtiennent désormais autant de médailles que les domaines pri-



Si on peut encore remplir son «cubi» dans les caves coopératives varoises, ces dernières, à force d'investissements, ont considérablement amélioré la qualité de leurs vins. Au point de ne plus rien envier aux domaines privés. (Photo F. Muller)

vés», affirme ce même Florian Lacroux. Cette montée en gamme ne tient pas du miracle mais résulte d'une politique d'investissements ambitieuse. «La reconnaissance internationale des rosés Côtes de Provence nous a obligés à ne sur tout pas nous reposer sur nos lauriers, mais à rechercher l'excellence», déclare Eric Pastorino.

Un peu partout dans le département, de gros travaux ont ainsi été réalisés aussi bien sur le vignoble, que dans les outils de production. «Il y a 4-5 ans, on a investi pour 500 000 euros dans

des filtres tangentiels et des pressoirs pneumatiques. Et ce n'est pas fini. Dans les années à venir, il est prévu qu'on construise un tout nouveau chai, un bâtiment ultramoderne de 600 m<sup>2</sup> avec des cuves inox et un atelier de froid. Coût de l'opération: 2 M€!», détaille Eric Pastorino, avec sa seule casquette de président de la cave gonfaronnaise.

## Les prix progressent aussi

Si la cave cuersoise Saint-Roch les Vignes a également fait peau neuve, son jeune directeur met l'accent sur

les investissements réalisés dans l'humain. «Il y a 4 ou 5 ans, la cave a embauché un œnologue et un ingénieur agronome. Un travail considérable a ainsi pu être réalisé sur les 600 hectares rattachés à la cave. On a vérifié que chaque parcelle correspond bien au cahier des charges. En fait, même si on produit 30 000 hectolitres par an, on travaille comme un domaine», déclare-t-il. Eric Pastorino abonde dans ce sens. «Un travail considérable a été fait en terme de sélection parcelle. Ce n'est plus les vigneronnais qui décident de la date des vendan-



ges, mais l'œnologie de la cave. D'où des raisins qui arrivent à la bonne maturité». Un cercle vertueux s'est imposé en quelque sorte. Si les coopérateurs ont dû se soumettre à une certaine discipline, ils en ont rapidement récolté les fruits. En améliorant leur qualité, les AOC Côtes de Provence ont en effet également vu leur prix progresser.

## Gare à la pénurie!

Cette montée en gamme n'est pas étrangère à la demande grandissante à l'export. Notamment aux États-Unis où les rosés de Provence sont plébiscités. «C'est

un marché très exigeant sur la qualité. Avant d'être distribué outre-atlantique, on a été auditionné plusieurs fois», explique Florian Lacroux, pour la coopérative cuersoise dont les vins sont commercialisés par la structure Les maîtres vigneronnais de la presqu'île de Saint-Tropez. Revers de la médaille: la pénurie menace. Pour éviter une telle «catastrophe», la cave cuersoise s'est d'ailleurs rapprochée du cellier St-Sidoine, la cave de Puget-Ville. Cette union permettra en effet de proposer de plus gros volumes de vin.