

LE HAMEAU

Une année compliquée pour les vigneronns coopérateurs de Carcès

Petite vendange cette année à la cave coopérative de Carcès. Le gel du printemps ayant sérieusement amputé la récolte, la cave mise sur la qualité du millésime, l'investissement et la communication, pour passer le cap compliqué de cette campagne pas ordinaire.



Jerôme Grosso, président du Hameau des vigneronns de Carcès (à droite), aux côtés du directeur de la coopérative, Mathieu Comblie.

Du bon vin... en petite quantité
Heureusement pour les coopérateurs qui s'attendaient à une année compliquée, la qualité est au rendez-vous : "On est très satisfait de la qualité générale, de la couleur et des degrés qui ne flambent pas. On a démarré les vendanges au bon moment, le 24 août, grâce à des contrôles de maturité faibles. Cela nous permet de travailler sereinement", note Mathieu Comblie. La cave – qui fait habituellement beaucoup de sélections parcel- laires – a aussi du revoir son système de fonctionnement, en raison du manque de volume. "On tire évidemment les cépages. Après, on s'adapte au jour le jour, on travaille par secteur en fonction de l'homogénéité, et on trie d'avantage au quai en fonction des degrés", explique le directeur de la coopérative de Carcès. Une voie Haute valeur environnemen- tale est aussi désormais en place. Plein- nement engagée dans la démarche, la cave compte déjà environ 350 ha en HVE. Le confinement a entraîné du retard sur les formations, mais 400 ha devraient être labellisés d'ici la fin de l'année. "L'objectif, à terme, c'est d'être à quasiment 100 %. C'est un peu com- pliqué pour tous nos petits producteurs, qui sont surtout des retraités ou des plu- riactifs. Il faut donc arriver à structurer quelque chose pour les accompagner", indique Mathieu Comblie. Dans cette perspective, la cave réfléchit à la mise en place d'une solution de prestation clé en main sur la production. "Ce n'est pas simple pour les petits coopérateurs de se conformer aux normes, de suivre les évolutions réglementaires et techniques. L'idée, c'est donc de leur faciliter la vie. L'in- téréteur est aussi de maintenir les surfaces et de récupérer un peu de volume", explique Mathieu Comblie.

Rester présents sur les marchés

L'accompagnement des adhérents fait ainsi partie de la réflexion quant à la sécurisation des marchés. Avec la mul- tiplication des aléas, les récoltes des der- nières années sont restées limitées ; et les faibles volumes de 2020 annoncent une campagne commerciale complexe. Les vigneronns du Hameau produisent annuellement 250 000 bouteilles pour la vente directe, principalement en vin de pays, mais restent des vac- queurs et ont dû adapter leur com- mercialisation à cette récolte. "Nous entretenons de bonnes relations avec nos acheteurs sur le marché du négoce, et nous les avons informés en amont de la situation particulière de cette année. L'idée est de garder tous nos clients, de les servir tous, mais en moindre quantité en fonction de nos années précédentes, sans en avantager l'un plus qu'un autre", expose Mathieu Comblie. Quant à la valorisation des vins, s'il faut veiller à éviter une explosion des cours, il faut aussi vendre au "bon prix", pour- suit le directeur. "On est sur une façon différente d'appréhender la commercia- lisation aujourd'hui, avec la premiuni- sation. Avec des exigences qualitatives accrues, il y a des frais supplémentaires, et il faut prendre en compte ce qui reste dans la poche du coopérateur. Nos clients savent prendre tout cela en considéra- tion, pour parvenir à une corrélation entre la qualité des produits et le prix qu'ils veulent y mettre. C'est d'ailleurs agréable de voir qu'actuellement, on parle des produits et pas seulement de volumes et des prix. Plus que les volumes, la qualité est essentielle, et c'est ce que re- cherchent nos clients aujourd'hui", com- mente Mathieu Comblie.

Investissement renforcé sur le vignoble

Afin d'être à la hauteur des enjeux, l'investissement est moteur pour les vigneronns coopérateurs de Carcès. La coopérative investit régulièrement dans la modernisation de la cave qui date de 1910, notamment sur la cuve- rie, le quai, le froid, la régulation des températures au chai, le pressurage... Cette année, le groupe de froid a été changé, et la cave dispose désormais d'un outil de dernière génération à gaz neutre, associé à un système de récu- pération de chaleur pour le chauffage de l'eau. La cave a aussi su investir dans l'humain et s'appuie sur une solide équipe, qui



Lourdement impactée par le gel, la récolte de ce millésime est estimée entre 15 000 et 17 000 hectolitres, contre environ 30 000 hl en temps normal.

comprend deux personnes en bou- tiques, deux dans les bureaux, une technicienne vignoble, un maître de chai, un caviste et deux aides cavistes. Sans compte la dizaine de saisonniers qui vient en renfort pendant les ven- danges. "Le conseil d'administration a bien compris que c'est aussi en emba- chant de la matière grise qu'on avance", souligne Mathieu Comblie. Forte des compétences employées, la cave entend mettre l'accent sur l'invés- tissement au vignoble ces prochaines années. "Il faut bien sûr être performant en cave, rémunérer correctement les coo- pérateurs, mais aussi leur apporter des services, sur les démarches administra- tives et sur les pratiques. Notre travail, c'est aussi de conseiller et d'accompa- gner nos adhérents sur la technique, de réfléchir à des solutions alternatives suf- fisamment performantes, pour répondre aux enjeux de production et devinon- nement. Le travail de notre technicien vignoble et la HVE vont dans ce sens. On a un conseil d'administration dynamique et porteur sur toutes ces questions", dé- veloppe le directeur de la coopérative. Les vigneronns de Carcès préparent l'avenir, et l'eau devient notamment un sujet majeur. "Nous n'avons pas accès à l'eau ici, et c'est un manque évident sur les derniers millésimes. Cela pose un pro- blème important, car il y risque d'y avoir un fossé à l'avenir entre ceux qui ont l'eau, et ceux qui n'en ont pas. C'est une question de quantité mais aussi de qualité, et les deux sont cruciaux pour la sécurisation de la production et des marchés", insiste le directeur de la coopérative. La structure travaille, par ailleurs, sur la qualité de l'air en lien, avec l'Ademe et la Chambre d'agriculture. Le but ? Limiter l'usage d'azote et trouver des alternatives au brûlage des souches après arrachage. "L'azote n'est pas une problématique cruciale au regard de la faiblesse des unités apportées, mais nous travaillons tout de même sur les engrais verts et le compost notamment. C'est

plus complexe sur le brûlage, tant par rapport à la réglementation qu'à l'image. On étudie différentes pistes, mais nous n'avons pas aujourd'hui de solution sa- tisfaisante", explique Mathieu Comblie. Pour lui comme pour les coopérateurs, il s'agit aussi de réfléchir à la position géographique de la cave, située au cœur du village. Voisinage et environ- nement sont donc pris en compte. Par exemple, le groupe froid récemment installé a été choisi selon plusieurs cri- tères, dont celui du niveau sonore en fonctionnement. L'outil a aussi été isolé, grâce à la création d'un espace dédié. Si la pression foncière n'est pas encore trop dérangeante dans cette zone, la coopérative a aussi identifié, avec la mairie, les parcelles de vigne poten- tiellement sensibles, afin de mettre en place des mesures pour éviter la dérive ou les nuisances notamment. "On com- munique beaucoup, on essaie de devan- cer les questions et le fait d'anticiper et de discuter en toute transparence avec les riverains – qui ont souvent une mécon- naissance de nos métiers – fonctionne jusqu'à présent plutôt bien", se félicite Mathieu Comblie. Très attachés à leur cave, les Carçois sont fiers de leur coopérative et im- patients de déguster le nouveau mil- lésime. Tout comme les coopérateurs qui, à l'issue des vendanges, s'attél- leront à la prospection du vignoble, dans le cadre de la lutte contre la flavescence dorée. En périmètre de traitement obligatoire pour partie, ils couvrent chaque année 30 à 40 % des surfaces de la cave. ■

GABRIELLE LANTES

Contact : Le Hameau des vigneronns de Carcès
66 avenue Ferrandin,
83570 Carcès
Tél. : 04 94 04 50 04

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 13 h, et de 15 h à 19 h.



Pleinement engagée dans la démarche HVE, la cave compte déjà environ 350 hectares certifiés. Les vins sont mis en avant à la boutique.