



Devenue l'une des plus importantes caves coopératives du Var après avoir absorbé le Cellier de Gaspard, le Comptoir des vins de Flassans harmonise ses instruments pour jouer la partition des vendanges 2022 sans couacs.

CAVES COOPÉRATIVES

Premières vendanges communes pour Flassans et Besse

En janvier dernier, les caves coopératives de Besse (Cellier de Gaspard) et Flassans (Comptoir des vins de Flassans) unissaient leurs forces, au terme d'une fusion-absorption menée tambour battant, en à peine neuf mois. "Ça s'est fait rapidement, grâce une volonté commune. Aujourd'hui, le Comptoir des vins de Flassans réunit quatre anciennes caves coopératives de l'Issole : celles de Besse et Sainte-Anastasie qui avaient fusionné en 2003, et Flassans et Cabasse qui s'étaient rapprochées en 2004", présente Laurent Rougon, président de la structure. Grâce aux 300 hectares et aux 40 coopérateurs du Cellier de Gaspard, le Comptoir des vins de Flassans, l'une des plus importantes caves coopératives du département, dispose actuellement d'un potentiel de production estimé entre 60 000 et 65 000 hectolitres. Et c'est avec comme premier objectif de faire des vins de qualité que se prépare la prochaine vendange, première récolte commune pour les 145 coopérateurs et coopératrices désormais réunis sous la bannière du Comptoir des vins de Flassans. "On augmente fortement cette année notre capacité de filtration, pour maîtriser la clarté des jus et l'expression aromatique de nos vins. Nous sommes équipés pour être toujours plus performants avec davantage de tonnage, car il n'est évidemment pas question que l'augmentation des volumes se fasse au détriment de la qualité des produits", souligne François Malle, directeur technique de la coopérative.

Deux sites de vinification
La vendange 2022, s'organise entre les deux sites de vinification de Flassans et Besse, distants de seulement trois kilomètres. Malgré les investissements d'ampleur consentis ces dernières années par le Comptoir des vins de Flassans, le site implanté dans le village n'était en effet pas en capacité d'absorber les 15 000 hl de production potentielle de Besse.

"Le plus important, c'est de coller au mieux à la maturité du raisin, c'est donc le raisin qui décidera du calendrier."

"Les coopérateurs ne seront pas attachés à une cave ou l'autre. Tout va être dispatché selon les catégories de produits, de manière à optimiser les deux sites. Et puis, on ajustera en fonction de ce qui se passe sur le terrain", explique le directeur de la cave. IGP Var Argens, AOC Coteaux Varois et gris doivent ainsi être dirigés sur Besse, quand Flassans traitera les AOC Côtes de Provence, les élections parcelaires, les cuvées de domaines. "Tout ce qui est recherche et développement, car nous sommes toujours volontaires pour faire des essais, se fera aussi sur Flassans", ajoute Laurent Rougon.



Laurent Rougon, président du Comptoir des vins de Flassans (à gauche), aux côtés de François Malle, directeur de la cave coopérative.

Les CHIFFRES clés



Le Comptoir des vins de Flassans

- 1 200 hectares de vignes
- 145 adhérents
- 2 sites de vinification
- 60 000 à 65 000 hectolitres de potentiel de production, dont 32 000 à 35 000 hl en AOC Côtes de Provence, 3 000 hl en AOC Coteaux Varois en Provence, le reste en IGP Var



Les sites de vinification de Flassans (ci-dessus) et de Besse ont été harmonisés pour garantir qualité et traçabilité.

"Ce qui va être vraiment nouveau, c'est le pilotage au jour au le jour des apports vers un site ou l'autre. En revanche, tout le monde partage le même règlement intérieur, avec des consignes communes sur les degrés exigés, les horaires...," indique François Malle.

Et pour accueillir au mieux les coopérateurs et coopératrices, nouvellement intégrés ou plus anciens, la coopérative viticole a investi les moyens nécessaires à l'harmonisation du matériel et de la gestion des apports, sur les deux sites de vinification de la prochaine campagne. "Besse a été équipé des mêmes outils de réception et des mêmes logiciels que Flassans. Pour les coopérateurs, peu importe qu'ils amènent la vendange sur l'un ou l'autre site. Ce sera pareil, avec la même garantie de traçabilité", précise le directeur du Comptoir des Vins.

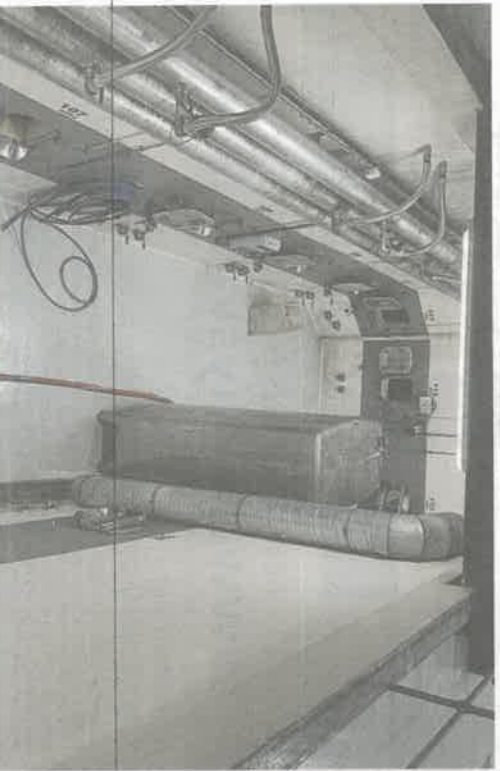
Une même exigence de qualité

Avant de poursuivre : "C'est une année test, on a récupéré la cave de Besse il y a quatre mois et depuis, on a tout mis en œuvre pour que tout se passe dans les meilleures conditions. Après, on saura s'adapter. Le plus important, c'est de coller au mieux à la maturité du raisin, c'est donc le raisin qui décidera du calendrier. On est avant tout orienté sur la qualité, grâce à beaucoup de technicité. Les vigneronns sont, et

doivent se sentir, acteurs de tout ça". Les services administratifs, réorganisés sont prêts. La coopérative, qui compte une douzaine de salariés permanents, recrute en cave en prévision des vendanges. Mais l'organisation est déjà bien rodée. "En période de vendanges, les permanents de l'emouteillage viennent en cave. Ce sont des gens qui connaissent bien la maison, formés en interne et qui apprécient la polyvalence. Cela leur permet d'être plus proches des produits. C'est une organisation qui est en place depuis plusieurs années déjà et qui fonctionne bien", explique d'autre part Laurent Rougon.

Déjà, le conseil d'administration et la direction du Comptoir des vins de Flassans ont invité l'ensemble des coopérateurs à se réunir pour présenter les grands axes de cette stratégie de vendange et resserrer les rangs avant la récolte. "C'est important d'accompagner les coopérateurs pour optimiser le magnifique potentiel de notre vignoble. À l'approche de la vendange, on est plutôt concentré sur les sites de vinification. Mais on prévoit aussi d'être plus présent au vignoble. Il y a un travail de fond à faire pour aller tous le même sens. On est tous vignerons sur le même terrain, on est très souvent voisins de vignes, on se connaît. A nous de créer ensemble une nouvelle dynamique", lance, serein, le président de la cave coopérative.

Gabrielle Lantes



En cave, la préparation des vendanges occupe les équipes.