



La route des vins

La cave coopérative de Laudun investit 15 millions

Dans les structures viticoles, l'ambiance n'est pas morose pour tous.

Après la crise du vin de 2003, mais aussi avant, de nombreuses caves coopératives du Luberon, du Ventoux comme des côtes-du-rhône ont été obligées de fusionner. Mais même si nous ne sommes pas dans la confiance de tous les livres de comptes, la santé financière, même après fusion n'est pas partout au beau fixe. À Laudun-Chusclan Vignerons, situé dans le Gard, le conseil d'administration a voté, il y a déjà dix-huit mois, un plan d'investissement de quinze millions d'euros. En ce mois de septembre pour accueillir puis élever la généreuse récolte 2014, la cave gardoise a pu utiliser son nouveau quai de réception, ses deux nouveaux pressoirs et ses 8000 hectolitres de nouvelle cuverie blanc, ce qui correspond à une première tranche d'investissement de 4,5 millions d'euros dont 30% sont financés par l'Europe (Fegea). "Pour cette année, nous avons également construit un entrepôt de stockage sur notre site de Chusclan pour accueillir un million de bouteilles, explique Philippe Pellaton, président de Laudun Chusclan Vignerons. Dans le cadre de la réorganisation de nos sites, comme Connaux va être vendu et que Codolet va fermer, dans le jeu des chaises musicales,



Il y a dix-huit mois, le président de la cave coopérative fusionnée Philippe Pellaton et son conseil d'administration ont voté de lourds investissements afin de moderniser et de restructurer les sites. / PHOTO JÉRÔME REV

900 000€ de chiffre d'affaires dans chacun des deux caveaux.

nous allons investir quatre à cinq millions d'euros. La troisième tranche des investissements, pour un montant de six millions d'euros, concerne la création d'une chaîne d'embouteillage à Laudun et un aménagement des boutiques." Un aménagement et non pas une construction de caveau... En effet, avec un chiffre d'affaires satisfaisant de 900 000€ par an sur les deux boutiques sur les sites de Laudun et Chusclan, le conseil d'administration ne souhaite ni fusionner les lieux, ni les reconstruire. Si les Gardois voient grand c'est avant tout... parce qu'ils sont grands. En 2008, Laudun et Chusclan avaient fusionné leurs deux fois 55 000 hectolitres de production annuelle. Trois ans plus tard,

les caves de Connaux, Saint Victor Lacoste et Orsan ont été en liquidation judiciaire et ont rejoint le duo. Bilan, un potentiel de 150 000 hl de cuverie.

"Nous sommes désormais la plus grande cave coopérative en côtes du rhône, précise le président. Notre vignoble a aussi beaucoup été rénové et il y a eu beaucoup de plantations de cépages blancs. Nous avons senti que nous allions être en difficulté pour accueillir ce raisin. De plus, comme nous le faisons déjà avec des rouges, nous désirons aussi faire des vins de domaines pour les blancs. Actuellement, sur des quantités qui peuvent être de cent hectolitres, ce qui correspond à seulement deux hectares, nous faisons une cuve. Les vins sont personnalisés mais la règle est que la cuve reste la structure commerciale. Si nous développons un atelier de blanc, c'est parce que chez nous, avec 15 000 hl, ils représentent 15% de notre production alors que sur l'ensemble de l'appellation, elle est de 2%. Il nous semble beaucoup plus logique de travailler sur le

blanc que sur le rosé."

Même si les bâtiments historiques sont anciens et labyrinthiques, ils ont donc commencé à prendre un sérieux coup de jeune dans le matériel comme dans le respect de

La cave produit 10% de blanc contre 2% sur l'ensemble de l'appellation.

l'environnement avec le traitement des effluents et dans la chaîne de production. Des circuits courts du quai à la cuve sont mis en place pour "fatiguer le moins possible le vin".

C'est comme si cette appellation village, qui a déposé son dossier à l'INAO, se préparait aussi matriciellement le mieux possible pour accueillir un raisin qui dans quelques années rêve d'être classé cru.

Bernard SORBIER

Les chiffres de la cave

- Capacité de production : 150 000hl.
- Capacité de cuverie : 240 000hl sur quatre sites.
- Production en bouteilles : 2,5 millions de cols en 2008 et 6 millions de cols en 2014.
- 44 salariés à l'année, une soixantaine pendant les vendanges.
- Superficie : 2 200ha dont 1700 plantés (350 ha en blanc) sur trois communes et 120 exploitations.
- Répartition par couleur : 10% de blanc, 15% de rosé et 75% de rouge.
- 95% des adhérents sont certifiés agriculture biologique.
- La production : 1% en cru, 18% en CDR village, 56 en CDR, 25% en IGP