

Les vignerons de Laudun Chusclan parient sur le blanc

Viticulture | La cave coopérative a inauguré jeudi son nouveau chai de blanc de 3 000 m². Un investissement de 3,4 M€.

Rouge et blanc pourraient être les futures couleurs de la cave coopérative Laudun Chusclan Vignerons. En inaugurant jeudi après-midi à Laudun, le nouveau chai de 3 000 m² consacré à la production et à la vinification du blanc, la cave coopérative de Laudun Chusclan Vignerons a clairement affiché ses objectifs pour développer ses appellations rouge et blanc.

La mise en service de ces nouvelles installations, d'un coût de 3,4 M€ (*lire ci-dessous*), est l'aboutissement de la phase 1 d'un plan d'investissements de 15 M€ qui devrait s'étaler jusqu'en 2017. « Si la coopération a été chahutée ces derniers temps avec une part belle faite aux gros négoces, l'intérêt du modèle coopératif vient de faire une nouvelles fois ses preuves », se réjouit Philippe Pellaton.

Augmenter les gammes et la qualité

En se positionnant sur le côtes-du-rhône blanc, la cave s'appuie sur plusieurs réalités du marché. Une consommation qui devrait doubler d'ici à trois ans qui entraîne une demande à assouvir ; une diversification des ateliers agricoles ; une communauté interprofessionnelle qui devrait aller vers plus de lisibilité ; un produit qui n'a pas subi la crise avec un prix qui n'a pas bougé ; un produit qui commence à être recensé dans la grande distribution avec un prix rafferme.



■ Le président Pellaton et les vice-présidents Brunel et Sigaug sont fiers de leur "bébé"

D'autant que si la cave coopérative s'est fixée à terme un objectif de production de 150 000 hl (110 000 en 2008, 140 000 en 2011), le président Pellaton mise surtout sur une « augmentation des gammes et de la qualité ». « Nous avons une stratégie bouteille sans négliger le vrac. 60 % des ventes conditionnées (56 % de la production de blanc de la cave coopérative) vont à l'exportation. »

XAVIER ROUSSEAU
xrousseau@midilibre.com



■ Chaque cuve de blanc est équipée d'une ceinture réfrigérée.

Chai : 3,4 M€ investis

Entre la création d'un quai de réception, un groupe froid, deux nouveaux pressoirs (40 et 20 t), 8 000 hl de cuverie blanc, ou encore des chais de débordage et de vinification neufs sur 3 000 m², l'investissement de la cave sur le site de Laudun se monte à 3,4 M€, auxquels s'ajoutent les 1,1 M€

pour la station d'épuration et les bassins de rétention pour celui de Chusclan. Ces 4,5 M€ représentent la phase 1 du plan d'investissements 2013-2017. Le déplacement de Codolet, la chaîne d'embouteillage de Laudun et l'aménagement des boutiques représenteront les phases 2 et 3.



■ Le chai de blanc a été entièrement refait. Les travaux débutés en mars dernier ont été réalisés en six mois.