

PAR BAUDOUIIN HAVAUX ET MARC VANEL

# Cela bouge dans LES COOPÉRATIVES

▶ Original : douze coopératives françaises ont créé le club Marques&Coop pour valoriser leurs deux meilleures cuvées respectives

▶ Au début du XX<sup>e</sup> siècle, confrontés à de graves crises sanitaires et économiques, des vignerons français s'unissent et lancent les premières caves coopératives afin de produire en unissant leurs forces. Dans cette organisation, la coopérative vinicole produit et vend le

vin élaboré avec les raisins de ses adhérents.

En France, la coopération réalise aujourd'hui 40 % de la production nationale de vin et rassemble plus de 80.000 vignerons au sein de 600 caves coopératives et 32 unions.

Au moment des vendanges,



▶ En France, la coopération réalise aujourd'hui 40 % de la production nationale de vin et rassemble plus de 80.000 vignerons. © D.R.

les viticulteurs apportent leurs raisins à la coopérative qui va les vinifier selon les règles propres à chaque catégorie (appellation ou indication d'origine protégée, vin de France ou vin bio). Certains viticulteurs ne disposant pas du matériel nécessaire (pressoir, chai, etc.) y font par ailleurs vinifier leurs propres vins, les commercialisant alors sous leur propre nom.

Pendant longtemps, les coopératives ont pâti d'une image de vin à bas prix, privilégiant le volume à la qualité. Confrontées à la concurrence des vins du Nouveau Monde ou plus simplement à la demande du consommateur pour des vins de meilleure qualité, les coopératives ont clairement revu leur stratégie pour éviter le départ de leurs membres mais aussi pour dégager plus de profits afin de pouvoir investir dans un matériel plus performant.

## HAUT DE GAMME

Conscientes de ces enjeux, douze coopératives ont décidé d'aller un cran plus loin dans la réflexion et de créer le club Marques et Coop. Réparties sur l'ensemble du territoire français, le

club rassemble 4.000 vignerons produisant ensemble l'équivalent de 200 millions de bouteilles chaque année. Chaque membre a choisi deux vins premium dans sa gamme et participe à des opérations de promotion commune.



L'une d'elles s'est déroulée voici quelques semaines non loin de Bruxelles. Parmi les 24 vins présentés, nous avons particulièrement apprécié et retenu quatre vins dans les trois couleurs et les bulles.

■ **Toques et Clochers Edition limitée 2013** de Sieur d'Arques tout d'abord, un Crémant de Limoux Brut élevé 36 mois sur lattes d'une grande finesse et très frais. Elaboré en collaboration avec feu Denis Dubourdieu et Valérie Lavigne, ce vin n'est pas trop dosé (entendez, pas trop sucré) et est parfait à l'apéritif. La gamme Sieur d'Arques est distribuée par Bleuzy Wines.

■ Un vin blanc ensuite, **Eglantier - Terre d'Ardèche Vioigner 2016**, de l'union

Vignerons ardéchois qui regroupe 12 caves de vinification. Un vin très aromatique, rond et séduisant même s'il lui faut quelques minutes pour s'ouvrir. Juste parfait avec des asperges ! (± 10 €) Fondée il y a 4 ans, l'union Estandon Vignerons est le plus im-



portant metteur en marché de Provence et exploite plus de 2.000 ha. Si l'Estandon Zénith 2016 est agréable, l'**Estandon Légende 2014** est juste excellent ! Elaboré avec du Grenache, de la Syrah et du Rolle (aussi appelée Vermentino), il s'agit d'un véritable rosé de garde, minéral et floral, avec de magnifiques arômes de fruits à chair blanche. Un vrai coup de cœur disponible chez nous uniquement dans la restauration (distribution Vasco).



■ Enfin, si chacun connaît bien évidemment Châteauneuf-du-pape, sa coopérative, le **Celier des Princes**, a amorcé en 2006 un virage de qualité en faisant, notamment, appel à l'œnologue Philippe Cambie qui a réussi à littéralement valoriser le potentiel qualitatif des 600 hectares de ses membres. Le 2015 est puissant et complexe, avec d'agréables notes épicées et fruitées. Et cerise sur le gâteau, les vins sont bios depuis 2013. A découvrir au Cora notamment (15,65 €).

Marc Vanel

□ Plus d'infos : [marquesandcoop.com](http://marquesandcoop.com)

## Entusiastico, le premier vin bio de Jerez

Le groupe Delgado Zuleta qui produit notamment la Manzanilla La Goya a élaboré le premier vin

biologique de Jerez. Plus précisément, c'est à Sanlúcar de Barrameda qu'ont été élaborés les deux premiers fûts de Manzanilla Entusiastico, soit 1.200 bouteilles. Le nombre de bouteilles certifiées organiques devrait rapidement augmenter. Plusieurs autres caves du triangle d'or de Jerez qui ont débuté leur conversion vers une agriculture et une vinification biologiques, et proposeront très prochainement des fino et manzanilla certifiés biologique. Distribué par Qualivino à Anvers.

B. H.



## Soyez le prochain ambassadeur du Champagne

Le Comité Champagne organise son concours européen des ambassadeurs du champagne. Cette compétition s'adresse à toute personne qui peut justifier une activité d'enseignement, de partage de connaissances dans une école hôtelière, un club de dégustation, une agence spécialisée, au sein d'une revue, d'un blog, etc. Pour cette 12<sup>e</sup> édition, les candidats devront maîtriser les étapes du dégorgement et du dosage. Ils devront expliquer ces opérations et leur importance dans l'élaboration du Champagne.

B. H.

□ Infos et inscriptions jusqu'au 30 juin sur le site : [www.lesambassadeursduchampagne.com](http://www.lesambassadeursduchampagne.com)



## Dix invitations estivales à une soirée Languedoc

Venez découvrir le meilleur des vins du Languedoc lors d'une soirée exclusive le jeudi 29 juin prochain à 18h30 à Bruxelles, à l'Hôtel Sofitel, avenue de la Toison d'Or 40 entre la place Louise et la Porte de Namur. Dix cavistes vous présenteront trente vins des trois grandes familles d'appellations de cette riche région du sud de la France, accompagnés de délicieux tapas d'inspiration méditerranéenne. Pour remporter une des dix dernières invitations, rendez-vous sur <http://bit.ly/Languedoc29juin>

B. H.

