

La stratégie mise en place par la cave coopérative des Vignerons de Buzet (Lot-et-Garonne) est fondée sur la remise en question permanente, l'innovation et donc l'investissement. Issue de la recherche interne visant à optimiser la qualité des vins en leur donnant plus de souplesse et plus de fruité, avec un potentiel de garde et une identité renforcée, une véritable « boîte à outils » technologique a été mise place.

Cet équipement permet un pilotage très précis du processus initial de vinification, afin d'obtenir les qualités de vins ajustées à la demande des consommateurs. Le principe de cette technologie à la pointe du progrès en œnologie, dit de « macération pré-fermentaire à chaud » (ou à froid), permet d'extraire de la peau des raisins des arômes et des anthocyanes - molécules donnant de la couleur au vin- qui ne se seraient pas exprimés autrement.

Les premières cuvées de la vendange 2007 obtenues avec ce nouveau procédé témoignent selon les professionnels, d'un véritable saut qualitatif du produit final.

L'investissement total est à la hauteur de l'ambition : 4 millions d'euros. Le soutien de l'Europe est allé au maximum du plafond des aides, soit 250 000 € au titre du FEADER, en appui des financements de la région Aquitaine (400 000 €) et du Conseil général du Lot-et-Garonne (200 000 €).

L'Europe continue ainsi à soutenir la démarche qualitative des Vignerons de Buzet, sachant que cette cave, première coopérative viticole d'Aquitaine, contrôle 95 % de l'appellation, réunit 300 viticulteurs répartis sur 47 communes et emploie une centaine de personnes. Elle a ainsi une dimension stratégique à l'échelle de la filière vitivinicole et de son territoire.

L'Europe accompagne les Vignerons de Buzet dans une technologie innovante de vinification

Inscrit dans une stratégie globale, l'investissement dans un outil innovant de vinification de quatre millions d'euros réalisé par la coopérative des Vignerons de Buzet (Lot-et-Garonne), constitue une véritable « révolution œnologique », fortement soutenue par l'Europe et les collectivités locales

La société coopérative des Vignerons de Buzet a fait un pari sur l'avenir de quatre millions d'euros visant l'amélioration qualitative d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) déjà réputée et bien placée sur les marchés. Un pari sur l'innovation avec l'acquisition d'un outil, ou plus exactement d'une « boîte à outils », comme l'explique le directeur général de la cave lot et garonnaise, Pierre Philippe.



Le nouvel outil de vinification : la vendange passe dans les cylindres bleu, portant sa température de 63 °C à 75 °C. De face : Le directeur général de la cave, Pierre Philippe.

Plus souples, plus fruités

Le but visé est une amélioration qualitative des vins, obtenue au niveau de la vinification grâce à l'extraction d'arômes précurseurs, de composé dits « sucraants » et d'anthocyanes (qui donnent sa couleur au vin) afin d'obtenir des produits plus souples, plus fruités avec un potentiel de garde et une identité renforcés. Un pari qui s'avère d'ores et déjà gagnant, si on se réfère à l'avis unanime des professionnels, des dégustateurs et des acheteurs qui, selon Pierre Philippe, ont trouvé l'amélioration qualitative spectaculaire en se fondant sur la vendange 2007 qui constitue, pour une partie des volumes, l'An 1 de l'application de cette nouvelle technologie.

Si son principe n'était pas inconnu, jamais, tout au moins en Europe, il n'avait été appliqué à une pareille échelle. Ce processus de vinification innovant est celui de la macération dite pré fermentaire à chaud.

Exprimer les potentialités du raisin

Il consiste à chauffer la vendange pour extraire de la peau des raisins les précurseurs aromatiques et des anthocyanes qui y existent mais ne peuvent s'exprimer que dans les conditions créées par une montée en température artificielle du raisin entier, entre 63 °C et 75 °C. Le phénomène, lui, n'a rien d'artificiel, puisqu'il peut être observé dans des territoires plus méridionaux. Cette technique se démarque de la thermovinification classique qui n'est pas suivie de macération et qui est utilisée pour l'élaboration de vins très légers.

L'originalité de la « boîte à outils » installée à Buzet-sur-Baïse est qu'elle permet un véritable « pilotage » de la vendange en fonction du résultat recherché. Si les réglages ne sont pas entièrement automatisés, mais effectués plusieurs fois au cours du processus après analyses et dégustations... c'est que dans un domaine aussi « sensoriel » que le vin « il faut toujours en passer par la sensibilité humaine », comme le rappelle Pierre Philippe. A ceci près toutefois que le système pourrait intégrer, dans un proche avenir, des fibres optiques permettant d'analyser les densités de façon continue.

Une stratégie globale

Ce programme d'investissement n'est pas seulement innovant au plan strictement technique, car il ne s'agit pas uniquement de « moderniser ». La démarche est plus profonde. Elle est inscrite dans une stratégie globale qui consiste, à partir du marché et des produits souhaités par le consommateur, à élaborer les vins correspondant à ce marché. C'est vite dit, mais difficile à faire. Cette stratégie implique en effet une démarche très en amont au niveau de la culture de la vigne et très en aval au niveau du consommateur final. L'investissement qui vient d'être réalisé est en somme le maillon essentiel entre l'amont et l'aval, l'interface.

L'innovation, culture d'entreprise

Chaque vin est positionné sur un « mapping » allant de « l'intensité » (catégorie aromatique forte) à la « complexité », croisant les différentes catégories aromatiques en de subtils équilibres. À chaque gamme de produits ainsi positionnés correspond un itinéraire précis de culture et de vinification. Pour les définir, Buzet s'est appuyé sur la recherche (INRA de

Le soutien constant de l'Europe

L'Europe a régulièrement accompagné la démarche qualitative de la Société coopérative des Vignerons de Buzet. Ce fut le cas pour la mise en place de la démarche « Agriconfiance », inscrite dans un souci de traçabilité des produits (mise en place d'un logiciel ad hoc), de développement durable et de procédés cultureux respectueux de l'environnement : limitation des intrants, choix de privilégier les amendements organiques par rapport aux amendements chimiques, parcelles pilotes en lutte intégrée. 15 000 € ont ainsi été attribués au titre du FEOGA sur un coût total éligible de 30 000 €, soit une contribution de 50 % dans le programme européen 2000-2006.



Montpellier ou Agrotech d'Agen qui est l'un des principaux laboratoires français d'analyse sensorielle). L'innovation n'est pas ici seulement dans la « boîte à outil », elle est une culture d'entreprise.

D'ailleurs, les visiteurs professionnels sont nombreux qui ne viennent pas toujours d'Aquitaine, mais d'Italie, d'Espagne ou de plus loin, pour voir les effets de la « révolution œnologique » qui est en marche à Buzet-sur-Baïse !

Il y a donc une dimension stratégique de la cave à l'échelle de la filière viticole,

dans un territoire auquel elle est identifiée et qu'elle contribue largement à faire vivre.

Si les ajustements permis par l'investissement ne sont pas transposables tels quels ailleurs (il s'agit toujours d'un vin dans sa typicité), l'approche méthodologique l'est certainement.

Buzet en bref

- 2 000 hectares de vignes, représentant 95 % de l'appellation (la cave possède en propre 180 ha) répartis sur 47 communes et 10 cantons du Lot-et-Garonne. 70 % en rouge, 25 % en rosé, 5 % en blanc. Cépages traditionnels : cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot.
- 300 viticulteurs adhérents à la Société coopérative des vignerons de Buzet
- Une centaine de salariés. L'acquisition du nouvel outil de vinification permet en outre de transformer certains emplois à durée déterminée en emplois à durée indéterminée.
- 7 M€ de Chiffre d'affaires pour une production annuelle située autour de 90 000 hl. 80% réalisé en France, 20 % à l'exportation vers 80 pays, principalement en Europe, mais aussi au Japon, en Russie ou au Canada.
- Clientèle de 45 % des cafés/hôtels/restaurants, cavistes et particuliers, 55 % dans la grande distribution en France et à l'étranger
- Des marques et des châteaux : les vins sont positionnés de façon pyramidale afin de répondre à la segmentation du marché : basique, standard, premium, élite. De l'entrée de marché « tradition » au haut de gamme « Baron d'Ardeuil ». Positionnement de prix élevé relativement à l'Aquitaine et même aux vins de Bordeaux.

Questions à



Pierre Philippe

*Directeur général
de la Cave
des vigneronns
de Buzet*

« Une démarche globale qualitative et innovante »

Vous dites que l'investissement réalisé n'a de sens que dans une stratégie globale. Laquelle ?

Cet investissement est la conséquence d'une réflexion menée très en amont au niveau du vignoble et très en aval au niveau du client, l'interface étant l'outil technique. Notre démarche est, non pas de partir classiquement du produit, mais du marché afin d'élaborer les produits correspondant à ses différentes structures.

L'investissement vise à améliorer la qualité des vins de Buzet. En avaient-ils besoin ?

Pour répondre à la demande mondiale, il leur manquait beaucoup de fruité. On a donc suivi l'évolution de la maturité dans chaque parcelle afin de tomber dans certains types aromatiques. A partir de là nous avons décliné nos gammes : pour le Lys qui est un vin d'été, nous avons cherché les arômes de fruit frais, pour le Baron d'Ardeuil, nous sommes allés vers le fruit mûr et un vin de garde élevé en barriques, etc... La boîte à outils dont nous venons de nous doter permet un pilotage précis au niveau de la vinification et l'amélioration est frappante. Nos vigneronns, nos œnologues, les dégustateurs et les professionnels l'ont constaté et nos acheteurs nous l'ont confirmé.

Qu'est-ce qui fait de la coopérative un acteur de premier plan dans son territoire ?

Nous sommes la première coopérative viticole d'Aquitaine. Avec 2 000 hectares de vignes nous réunissons 95 % de l'appellation. Nous comptons 300 viticulteurs adhérents et employons une centaine de salariés, notre Chiffre d'affaires est de 7 millions d'euros.

À l'échelle du canton et du Lot-et-Garonne ce n'est pas rien. Nous cherchons aussi à pérenniser et à développer une activité et un vignoble, richesses essentielles pour ce territoire. Même au plan touristique nous apportons notre pierre à l'édifice : le circuit de visite que nous avons mis en place accueille 100 000 visiteurs par an.

Le soutien de l'Europe se fonde sur le rôle que vous jouez dans la vie de votre territoire et dans la filière vitivinicole.

Comment caractérisez-vous ce rôle ?

C'est précisément un point sur lequel nous avons engagé toute une réflexion, parce que nous voulons passer les audits de développement durable. Nous menons aussi un travail de prospective. Avec l'aide des chercheurs de l'INRA, de nos vigneronns et de nos cadres, nous sommes en train de tracer des scénarii. Des études des futurs possibles, découlera une stratégie.

L'aide de l'Europe est-elle déterminante ?

L'Europe a permis de mobiliser des crédits supplémentaires, allant au maximum du plafond, soit 250 000 € au titre du FEADER. Les subventions du Conseil régional d'Aquitaine et du Conseil général du Lot-et-Garonne font que, sur 4 M€ d'investissement, 800 000 € viennent des collectivités. L'Europe a parfaitement compris que nous n'étions pas dans du remplacement ou dans de l'équipement standard, mais dans une démarche globale qualitative et innovante

N'est-ce pas tout de même un outil bien cher pour quelques jours de vendange ?

Cher, mais indispensable. Nous avons mis tout l'argent dont nous pouvions disposer dans du matériel pour produire de la valeur ajoutée, pas pour faire des bâtiments. On a utilisé un bâtiment existant avec le maximum d'ingéniosité. D'ailleurs l'investissement nous a conduit à installer un circuit thermique qui sert à la cave tout au long de l'année. L'investissement inclut aussi des pressoirs pour le rosé de macération qui correspond aujourd'hui à 25 % de notre activité.



www.europe-en-aquitaine.eu