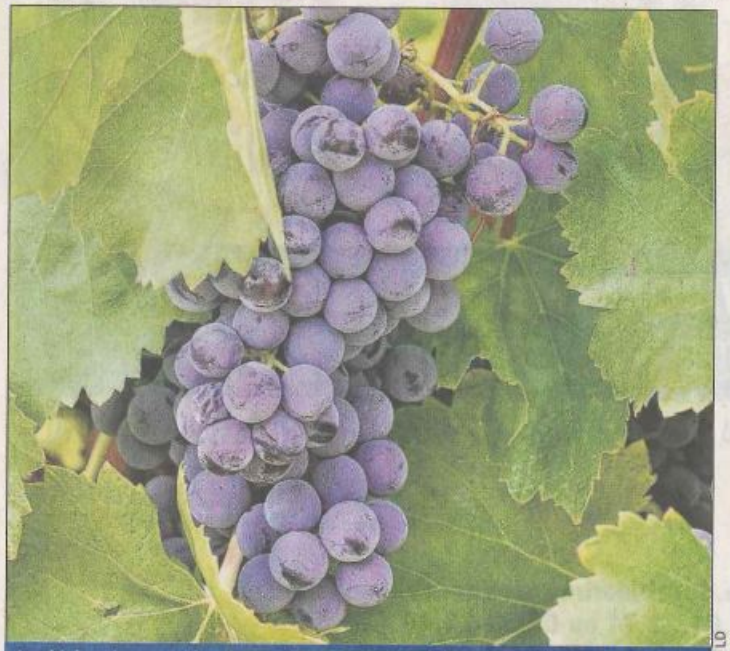
A chaque cave, sa sélection

Dans les Corbières, la cave des Maîtres Vignerons de Cascastel a mis en place un système de sélection parcellaire intégré avec une technicienne dédiée. La stratégie de sélection évolue cette année avec une validation du coefficient de rémunération par dégustation du vin produit.

Partout, l'objectif est le même : mieux rémunérer les adhérents qui apportent les raisins les plus qualitatifs. Souvent construites autour de critères culturaux similaires, les stratégies mises en œuvre diffèrent pourtant d'une cave à l'autre.

Chez les Maîtres Vignerons de Cascastel, le système de sélection parcellaire sur raisins noirs est établi depuis des années. *"C'est un démarche volontaire de la part des vignerons qui souhaitent inscrire des parcelles en sélection. Nous ne pouvons pas aller contrôler l'ensemble des 800 hectares de nos 120 adhérents. Une date butoir est donc fixée au printemps pour l'inscription des parcelles"*, explique Jérôme Dupont, responsable technique des Maîtres Vignerons de Cascastel. En compagnie de la technicienne vignoble de la cave, ils entament ensuite, dès la fin du mois de juillet, la tournée du vignoble pour évaluer les parcelles inscrites. Dans cette cave essentiellement productrice de vins rouges (autour de 20 000 hl), les vignerons ont compris l'intérêt de la sélection parcellaire et jouent le jeu, avec plus d'un tiers des surfaces en production concerné.



Le déclenchement des dates de vendange se fait en adéquation entre les résultats de contrôle de maturité et les observations de parcelles.

Des lots homogènes plutôt que des niveaux de qualité

Toutefois, le mode de fonctionnement évolue cette année au sein de la cave. *"Les critères évalués dans les parcelles restent les mêmes : âge des vignes, hauteur de palissage, charge, surface foliaire… Mais là où nous définissions auparavant deux niveaux de sélection, qui conduisaient à deux plages de coefficients de valorisation, nous passons cette année à une catégorisation par lot regroupant chacun des vignes dont l'âge, le terroir, l'équilibre charge-surface foliaire, sont similaires"*, poursuit Jérôme Dupont. Le fonctionnement reste ensuite le même. Après la première tournée des parcelles de fin juillet-début août, la technicienne vignoble et Jérôme Dupont accentuent les passages à l'approche des vendanges, en se basant sur les résultats des contrôles de maturité. *"Nous retournons dans chaque parcelle pour voir l'état des vignes, déguster les baies et ainsi évaluer l'état général de la parcelle et le potentiel de maturation des raisins. Aucun intérêt d'attendre une parcelle en souffrance ou atteinte par une maladie"*, reprend Jérôme Dupont. Le déclenchement des dates de vendange se fera ensuite en adéquation entre les résultats de contrôle de maturité et les observations de parcelles. *"Là encore, la démarche est intégrée avec nos vignerons. Deux fois par semaine, une commission vignoble composée d'un collectif d'adhérents, de la technicienne et de moi-même, se réunit pour compiler les observations et se concerter sur l'organisation des apports. Nous arrêtons ensuite, pour chaque lot, une fenêtre de quelques jours, que les vignerons s'engagent à respecter"*, ajoute Jérôme Dupont. La création de cette catégorisation par lot est, en effet, intimement liée à la hiérarchisation des lots opérée en aval après vinification.

Valorisation validée en dégustation

Pour accompagner le passage vers ce nouveau mode de sélection, la cave a décidé de garantir un coefficient de valorisation plancher, établi à 1,3 et supérieur au minimum de 1,2 existant auparavant, lorsque les sélections étaient hiérarchisées en deux niveaux. *"Ce n'est ensuite qu'en décembre, quand les vins peuvent commencer à se déguster, que le coefficient définitif est décidé. Nous formons un collège de dégustation avec trois adhérents, l'équipe technique et notre consultant ICV. L'idée reste que la sélection n'est pas faite pour avoir la plus belle vigne possible, mais bien pour produire le meilleur raisin, et donc le meilleur vin possible"*, conclut Jérôme Dupont.

Pour les Maîtres Vignerons de Cascastel, cette démarche de sélection n'a du sens que si elle est profitable au vigneron. Aussi, à partir de janvier, les adhérents sont reçus individuellement pour faire un bilan de l'année écoulée. Le suivi des formations proposées par la cave, la présence aux réunions techniques, l'état sanitaire des vignes sont ainsi abordés pour, si le besoin est identifié, proposer à chaque vigneron des pistes d'amélioration dans la conduite de son vignoble. ■

Olivier Bazalge

La Chambre d'agriculture propose une prestation de sélection parcellaire

Dans le Minervois, cela fait maintenant plusieurs années que les celliers du Palais Abbatial Costos Roussos (cave coopérative de Caunes-Trausse) et le Cellier Lauran Cabaret (cave de Laure-Minervois), font appel aux services de la Chambre d'agriculture de l'Aude pour établir la différenciation qualitative des parcelles des vignerons qui le souhaitent. C'est François Boyer, conseiller dédié au Minervois, qui consacre deux à trois semaines du mois d'août à cette prestation entre les caves de Laure et Caunes-Trausse. *"La sélection existe depuis une vingtaine d'années dans ces caves, mais le fait de l'externaliser permet de continuer à l'opérer avec des moyens financiers limités. Pour la direction de la cave, c'est un point d'appui pour orienter les adhérents, car la sélection n'a de sens que si elle traduit ce que veut le marché. C'est dans tous les cas une incitation à mieux travailler pour obtenir une meilleure rémunération"*, explique François Boyer.