

Plaimont distinguée « Coopérative 2017 » : ce prix récompense ses actions dans les terroirs pyrénéens et de Gascogne. Qualité, cépages locaux, œnotourisme : les coops s'investissent.

Local et ancestral au menu de Plaimont

Longtemps, le « vin de coopérative » fut un mélange de cuves issues de vignes poussées au maximum. Payés au poids, les viticulteurs faisaient « pisser la vigne ». Or cette logique du siècle dernier a évolué. Aujourd'hui, on produit moins, mais mieux.

Chez Plaimont, la prise de conscience date du déclin de l'armagnac. Quelques vigneron, dont André Dubosc comprennent que le « digestif » est en voie d'extinction, mais veulent continuer à cultiver leurs collines. Ils fondent la coopérative de Plaimont en 1979. Le cépage colombard voué à la distillation peut aussi donner un vin blanc vif et aromatique baptisé Colombelle ou Florenbelle (IGP côtes de gascogne). La cave se développe en AOC saint-mont, madiran et pacherenc du vic-bilh, et devient la plus importante coopérative du Sud-Ouest avec 800 adhérents, 5300 hectares et 40 millions de bouteilles par an, dont 10 de Colombelle.

Afin de récompenser le travail, la rémunération des membres de Plaimont varie du simple au double pour une même quantité de raisin fournie. En effet, mieux contrôler la qualité exige de fréquentes interventions : épannage, ébourgeonnage, relevage, vendange en vert... La paie de l'adhérent dépend donc de sa conduite de la vigne et des caractéristiques du raisin, notées par les techniciens qui décident la date de vendange. Une méthode aujourd'hui adoptée par de nombreuses coopératives.

CÉPAGES PYRÉNÉENS

L'autre choix stratégique de Plaimont fut de cultiver des cépages



PIERRICK BOURGAULT

L'image emblématique de Plaimont : les vendanges nocturnes du 31 décembre. Après le défilé aux flambeaux, petits et grands bravent le froid et saisissent les sécateurs pour ce rendez-vous avec la nouvelle année. Seulement 15 hl de vin moelleux cette année, mais qui marquent les mémoires.

locaux. La coopérative évite ainsi le marché, concurrentiel et sous-payé, du merlot ou du chardonnay en camion-citerne, « des IGP que l'on peut faire n'importe où » selon Joël Boueilh, le vigneron élu président de Plaimont. En blanc, les cépages colombard, arrufiac, gros et petit manseng et petit courbu apportent leur originalité et une histoire à raconter.

En 2002, Plaimont ouvre un « conservatoire ampélographique » pour préserver 60 cépages locaux abandonnés après le phylloxéra et dont quelques pieds ont survécu. Observés, vinifiés, goûtés, certains sont plantés à plus vaste échelle.

En 2012 à Saragachies, une vigne familiale âgée d'un siècle et demi, donc préphylloxérique, est inscrite à l'Inventaire des Monuments historiques. Elle recèle 21 cépages différents, dont 7 inconnus. Un fabuleux réservoir de biodiversité. La cave parie sur ces cépages ancestraux, non par nostalgie mais pour adapter sa gamme aux attentes du public : moins d'alcool, plus de fruit. Plaimont a demandé l'homologation du tardif en réponse au réchauffement climatique. La grappe à petits grains espacés du petit manseng sèche vite après la pluie et résiste mieux aux maladies, donc requiert

moins de traitements. L'humidité du Gers ne facilite pas la conduite biologique, mais 40 ha de vigne sont conduits pour la Colombelle bio (côte de gascogne) et Un pas de côté bio (saint-mont). Le moreno ou manseng noir donne la cuvée Moonseng. Autre rareté du Sud-Ouest, le raisin noir pinenc ou fer servadou. Le terroir aussi est mis en valeur avec des cuvées telles Argilo. L'étiquette en bois du Faîte (blanc ou rouge) évoque une tradition perdue : conserver les bouteilles dans la terre. En septembre 2016, sous la direction d'Olivier Bourdet-Pees, Plaimont organise ses secondes

Béret & piquet



PIERRICK BOURGAULT

Symbole de l'Abbé Pierre et du Sud-Ouest, ce couvre-chef désigne une cuvée rouge de Plaimont, qui existe aussi en blanc. Autre terme : le « pacherenc » était le piquet de châtaigner utilisé dans le « vieux pays » ou vic-bihl. Le pacherenc du Vic-Bilh est un blanc sec ou moelleux, apprécié en particulier à l'apéritif.

Rencontres ampélographiques de Saint-Mont, avec conférences d'experts sur les cépages anciens des Pyrénées, tables rondes, visite de parcelles et dégustation de micro-cuvées. Biodiversité, environnement et société sont au cœur des débats : « Comment préparer l'avenir avec ce qu'on a oublié ou abandonné à une époque ? »

Fait remarquable : cette attention accordée au passé et aux ressources locales soutient la croissance internationale. Plaimont exporte 55 % de ses vins dans une trentaine de pays, notamment plus d'un million de cols en Chine où la coopérative fête les 30 ans de sa joint-venture. Des précurseurs, sur ce marché vaste et complexe. Le jury de la Revue du Vin de France a donc distingué Plaimont « coopérative de l'année 2017 ».

PIERRICK BOURGAULT

TOURISME, FÊTE ET MUSIQUE

Les coopérateurs de Plaimont animent des rencontres avec le public au cours de l'année. L'assemblage du Faîte a eu lieu le 30 janvier ; du 24 au 26 mars, vingtième fête des vins de Saint-Mont ; Jazz in Marciac début août (quarantième anniversaire !) ; 3^e jeudi d'octobre, lancement de la Colombelle Primeur ; en novembre, barriques d'or du Pacherenc du Vic Bilh ; le 31 décembre, pastorale, dégustation et vendange aux flambeaux. Plaimont a acquis le monastère de Saint-

Mont pour proposer 11 chambres et un restaurant aux œnotouristes.

www.plaimont.com



PIERRICK BOURGAULT

FOCUS

Coopération et marques

Les 606 caves coopératives fournissent la moitié du vin produit en France, avec des prix bas grâce aux économies d'échelle. La coopération viticole rassemble plus de 100 000 emplois, 85 000 viticulteurs (travaillant en moyenne 6 ha de vigne) et 17 000 salariés (conseil agronomique, vinification, marketing...).

Le club Marques & Coops réunit douze d'entre elles, aussi différentes que le Champagne Chassenay d'Arce, Loire Propriétés, Tutiac, Rasteau, Vinotalie, UDP Saint-émilion ou les Vignerons Ardéchois... soit 4 000 vigneron sur tout le territoire, cultivant 30 000 ha et produisant l'équivalent de 200 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires de 410 millions d'euros. Tous sont membres de l'Union Nationale de Service des Coopératives Viticoles. Objectifs : s'améliorer, communiquer (photo : présentation presse à Londres). Alliance Loire



PIERRICK BOURGAULT

collabore ainsi avec Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, pour une gamme bon marché destinée à la grande distribution. La qualité à portée de tous les gosiers. www.vignerons-cooperateurs.coop et www.unscv.fr