

# De nouvelles ambitions au sein de la cave coopérative des Vignobles de Ramatuelle

Après un changement de présidence avec Alexandre Surle à sa tête désormais, la cave coopérative prend un certain virage et oriente sa production vers d'autres standards.

N. SA. Publié le 14/07/2022 à 07:30, mis à jour le 13/07/2022 à 22:10



Alexandre Surle N.

S.

Deux lignes s'opposaient: rester indépendant ou s'associer avec une autre coopérative. Le débat qui agitait les Vignobles de Ramatuelle depuis l'automne dernier s'est achevé au printemps, avec le choix des coopérateurs. À la majorité, les quelque 80 membres ont préféré garder leur liberté d'action.

C'était l'option défendue par Alexandre Surle, élu président des Vignobles lors de cette assemblée du 18 mars. *"Je veux d'abord remercier la coopérative de Grimaud [une des plus importantes du Var], son président Pascal Etienne, qui a eu un certain intérêt pour celle de Ramatuelle, avec un beau projet. Ce qui a permis, du coup, aux coopérateurs ramatuellois de faire le point, de se réveiller et de se demander: "qu'est-ce que l'on veut faire pour l'avenir?" On se trouvait dans une certaine routine. Il fallait que l'on se parle vraiment".*

## Montée en gamme

Une direction qui affiche ses ambitions. *"L'idée est de rester encore autonome",* confirme le président. *"On bénéficie du travail de l'ancienne équipe, de son président Christian Frésia. Ils ont fait le job »,* citant notamment la création du nouveau caveau de vente. *"Après tout n'est pas bouleversé. Dans le bureau, 4 anciens sont présents sur 9 membres".*

Mais des orientations s'imposent: *"La décision de la majorité est de procéder à la montée en gamme de notre production et de se lancer dans les labels HVE [haute valeur environnementale] ou bio"*. En adéquation avec la vision municipale, éclaire-t-il. *"Aujourd'hui, en choisissant de monter en gamme, en visant la qualité de nos vins, on ne pourra que s'améliorer avec les labels sur une commune qui est clairement tournée vers l'environnement"*.

Un défi qui s'inscrit dans la perte de 50 hectares de vignes en 10 ans. (220ha à ce jour), surtout en raison de *"l'achat de terres par des domaines"* développe-t-il. Mais aussi le choix de quelques coopérateurs de quitter la cave vu le faible retour sur investissement: *"On va tout faire pour que la récolte 2021 soit mieux rémunérée", et stopper la fuite des membres* ». À Ramatuelle, il y a beaucoup de petits coopérateurs, note-t-il. *"Leur moteur, ce n'est pas l'or, mais le projet"*, défend le néo-président, qui compte aussi *"sur le travail actuel de la Com-Com sur les friches agricoles. On n'a pas encore les résultats de l'enquête, mais ce sera une piste de réflexion pour nous"*.

## **Nouveau maître de chai**

Sur le plan de la production, *"notre nouveau maître de chai, Stéphane Pinel (cave de Carcès) est un atout pour nous depuis le mois de juin"*, annonce-t-il. Tout comme l'aide de l'Institut coopératif du vin (ICV) basé à Brignoles, avec l'oenologue-conseil Julien Nèfle. *"Dès cette récolte 2022, on peut avoir des résultats"*, juge-t-il. Ainsi, un nouveau règlement des vendanges pour les apports à la cave, comme un processus de vinification différent, *"avec quelques investissements sur des machines"*, va créer les bases du futur millésime.

Savoir-faire...et faire savoir. Aujourd'hui, tout est question de communication: *"Nous avons la chance d'avoir un terroir exceptionnel sur la presqu'île: on a un nom qui porte, il faut s'appuyer dessus"*. Cela passera par un marketing plus pointu. *"On ne s'interdit rien"* évoquant une possible refonte de la gamme après la récolte.

La cave doit encore se délester d'un stock de vin conséquent: *"Nous organisons des opérations de déstockage auprès de la grande distribution, ce sont des vieux millésimes Côte-de-Provence"*, admet-il.

Et pour booster les futurs nectars, la vente directe semble le meilleur axe d'attaque. *"C'est le premier contact avec le client, convient Alexandre Surle. Aujourd'hui, il faut aller vers les gens"*. Sur le marché de Ramatuelle par exemple? *"On pense effectivement à sortir nos vins des murs de la cave"*. Notamment lors de la journée du rosé, le 22 juillet, *"avec une grande soirée festive sur la place du village. On va également participer à la cooparade"* (Saint-Raphaël) où Ramatuelle possède un 2<sup>e</sup> caveau de vente. *"Et nous serons présents pour la première fois au Jazz à Ramatuelle le 20 août pour montrer notre savoir-faire."*