

Portrait de cave #Fontès

Fenêtres
REGARDS SUR LE CLERMONTAIS

La coopérative : outil commun, expérience collective

Un peu plus d'un siècle nous sépare du contexte social, politique et économique voyant émerger, dans les vignes du Languedoc-Roussillon, l'édifice d'un réseau de caves coopératives unique au monde. Une véritable entreprise paysanne, faite de luttes et d'innovations sociales face aux besoins d'un vignoble alors producteur d'inégalités. Une organisation nouvelle de la production et de la commercialisation du vin qui se fait désormais en commun pour détourner le joug du négoce.

Marchés, modes de production, consommation et modèles d'organisation évoluent. Cent ans après la création de la première coopérative viticole languedocienne, la coopération s'est nettement affaiblie. Les contextes ont changé certes. Il reste pourtant, dans les mémoires des villages du Midi, un héritage. La « coopé », au même titre que la

mairie ou l'école, est entrée parmi les établissements référents de la commune. Imposante, encore active ou désaffectée, elle est la trace d'une réorganisation des mondes viticoles qui a fait « mouvement ». « *Mon grand-père a fait partie des membres fondateurs* » nous raconte-t-on. Mais au juste, qu'est-ce que c'est qu'une coopérative ? Comment cela fonctionne ? Comment s'organise-t-on autour d'un outil commun ? Comment décide-t-on en collectif ? Quels sont les impacts économiques, sociaux, paysagers sur le territoire ? Quels enjeux se dessinent pour le maintien et le développement d'un tel système ?



Les acteurs de la cave coopérative de Fontès nous livrent leurs récits et leur expérience. Pour les découvrir, écouter la bande sonore « *Portrait de cave #Fontès* » avec l'application **izi.TRAVEL**



Stéphanie Domezq, Cédric Drouet, Jean-Luc Bousquet, Emmanuelle Cayla, Pierre Duprat



Jean-Louis Bessière

La naissance de La Fontésolle

Au milieu du XIX^e siècle, le Languedoc connaît une forte expansion de l'économie viticole qui fait la fortune des grands propriétaires terriens, notamment dans la plaine biterroise où les vignes sont faciles à cultiver. La monoculture de la vigne s'installe. L'ouverture des lignes de chemin de fer annonce une période d'autant plus faste pour le vignoble languedocien. Mais c'est sans compter une succession de crises. A la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle : un petit insecte, le phylloxera, ravage les vignes entraînant la ruine des petits propriétaires et creusant les inégalités. La fraude et la surproduction provoquent la mévente des vins, s'ensuit la révolte de 1907. Ces années difficiles du début du XX^e siècle conduisent les viticulteurs à se regrouper. Dans le « Midi Rouge », les « Vignerons Libres » bâtissent la première cave coopérative en 1905, à Maraussan. Le mouvement de construction des caves coopératives est stoppé par la première guerre mondiale. Il reprend à la fin du conflit et s'accélère dans les années 30.

La Fontésolle naît à cette période. Une vingtaine de viticulteurs se rassemblent pour créer une cave coopérative et vinifier des blancs qui étaient pour la plupart vendus aux Vermouthiers (Noilly Prat, Byrrh...). Elle est inaugurée en grande pompe le **17 juillet 1932**. La forme de l'implantation de ses cuves lui vaut le surnom de « fer à cheval ». Elle est aujourd'hui transformée en habitation.

La création de La Fontésolle est un succès et la cave originelle devient rapidement trop petite. Il faut alors en bâtir une seconde : la cave dite « cave Geniez » qui est encore visible aujourd'hui, à proximité de la cave actuelle. Après la seconde guerre, l'expansion des volumes produits et des vignobles entraîne la construction de la troisième cave, en 1947, avec une extension dans les années 60. C'est celle que nous connaissons aujourd'hui.



Bernard Roques



Messieurs,

Ce qui sera l'honneur de notre époque, c'est d'avoir compris que l'homme isolé se trouve réduit impuissant et sans force dans le tourbillon de l'existence moderne. Aussi, les vignerons se sont-ils organisés. (...) Pour la défense du vigneron, la législation du 4 juillet 1931 est intervenue imposant la déclaration spéciale pour les vins blancs. Mais le législateur ne fait pas tout s'il n'est aidé d'abord par le producteur. Les vignerons de plants blancs ont compris qu'il était temps de revenir aux saines méthodes de nos aïeux, de retourner aux cépages et pratiques de toujours. D'autant plus que la clairette est la souche qui demeure le plus longtemps vivace sur le sol où elle est autochtone. Ce n'était pas tout, il fallait mieux vinifier, mieux soigner le vin. De faible rendement à la vigne, les blancs donnent souvent des foudres en vidange, la vinification était longue, vendanger le jour, pressurer la nuit. L'idée de la coopération était dans l'air, 80 vignerons se sont groupés pour édifier le bel immeuble que nous fêtons. (...)

Extraits du discours prononcé par Monsieur Adoni Aliquot, Président, le 17 juillet 1932 à l'inauguration de « La Fontésolle », Coopérative de vinification des vins blancs de Fontès.



Le discours est à retrouver dans son intégralité sur www.destination-salagou.fr



Julie et Laurent Braujou

« En tant que viticulteur, on gère la partie viticole à l'échelle de notre exploitation. Mais la cave c'est quand même notre outil de travail. Ce n'est pas toujours évident de prendre part à sa gestion car c'est un autre métier, à plus grande échelle. Mais c'est intéressant de savoir ce que devient notre production, d'être curieux de comment ça se passe derrière, de ne pas s'arrêter aux quais de réception et de prendre part aux orientations de la cave. »

« Le principe de base de la coopération, c'est un homme = une voix. Celui qui a 1 ha et celui qui a 20 ha ont le même pouvoir en assemblée générale. Et ce n'est pas remis en cause pour la simple raison que personne n'a la vérité et que celui qui a 2-3 ha il peut être aussi dynamique que celui qui en a 20. »



Michel Dejean

« Quand on s'engage en cave coopérative, on sait qu'on doit adhérer à un ensemble. Même si nous ne sommes pas tous du même avis, il faut tous aller dans le même sens. On est responsable des mêmes dettes, on a des engagements les uns envers les autres. »



LA FONTÉSOLLE - La Coopérative



La Fontésolle en quelques dates

1932 La cave voit le jour à l'initiative des producteurs de Fontès, essentiellement pour vinifier des blancs, majoritairement le cépage Clairette. Après la guerre, les rouges et rosés prennent de l'ampleur

1985 Une partie de la production est intégrée à l'appellation Languedoc. Dans ces années-là, Fontès se lance dans l'embouteillage

1990 Début de la vente en bouteilles et des sélections parcellaires.

1995 Rénovation des quais, achat cuve égouttage. La cave entame une analyse approfondie de ses terroirs couplée à des vinifications expérimentales

1999 Les vignerons de Fontès, associés à leurs collègues de Pézenas, déposent un dossier auprès de l'I.N.A.O. demandant collectivement l'accession à l'appellation Languedoc avec nom de commune de « Pézenas ». L'usage est obtenu en 2006

2003 Installation de 12 cuves en inox auto-vidantes et thermo-régulées pour une capacité de 6 600 hl

2005 Construction d'un hangar de stockage (600 m², 450 000 cols) et d'un chai à barriques thermo-régulé

2011 Construction d'un caveau de vente

2014-2017 1 million d'euros investis autour de la vinification

2016 La cave s'attache les services permanents d'une technicienne qualité et vignoble

2018 Travaux de ravalement de façade

On avait récupéré chez un vigneron une grande clé de pressoir, en arrondi, avec laquelle le menuisier de Fontès avait fabriqué un bar qu'on avait installé dans le hall de la cave. L'hiver il faisait très froid et pourtant les gens venaient acheter du vin. Le bureau de la secrétaire était à côté de la cave. Elle sortait de son bureau, allait à la cave, faisait déguster et vendait les bouteilles. On a commencé comme ça. De fil en aiguille cela s'est développé. Le succès des nuits du rosé avec 3000-4000 personnes et les journées portes ouvertes l'été nous ont beaucoup encouragé. Ces jours-là on passait 13 ou 14 palettes de rosé. Impressionnant. Un chiffre d'affaires de 50 000 € dans la journée. Et les vignerons se prenaient au jeu. En fin de journée on comptait les points, il fallait faire toujours plus ! Et c'était aussi un moment convivial. Les vignerons faisaient déguster, servaient les clients. L'ambiance était festive.

Souvenirs des débuts de la vente à la cave dans les années 90

Carte d'identité

- Nom** La Fontésolle
- Communes** Fontès, Péret, Neffiés, Caux, Nizas
- Nb de coopérateurs** 100
- Surface** 850 hectares
- Volume** 55 000 hl
- Bouteilles** 1 million de cols
- Singularité** Rosé = 55% de la production (vrac et bouteille)
Sacré meilleur rosé du monde en 2009

Merci à Jean-Louis Bessière, Jean-Luc Bousquet, Julie et Laurent Braujou, Michel Dejean, Cédric Drouet, Rémy Julien, Bernard Roques et à toute l'équipe de la cave de Fontès pour leur accueil et leurs témoignages.



photo Alain Tendero

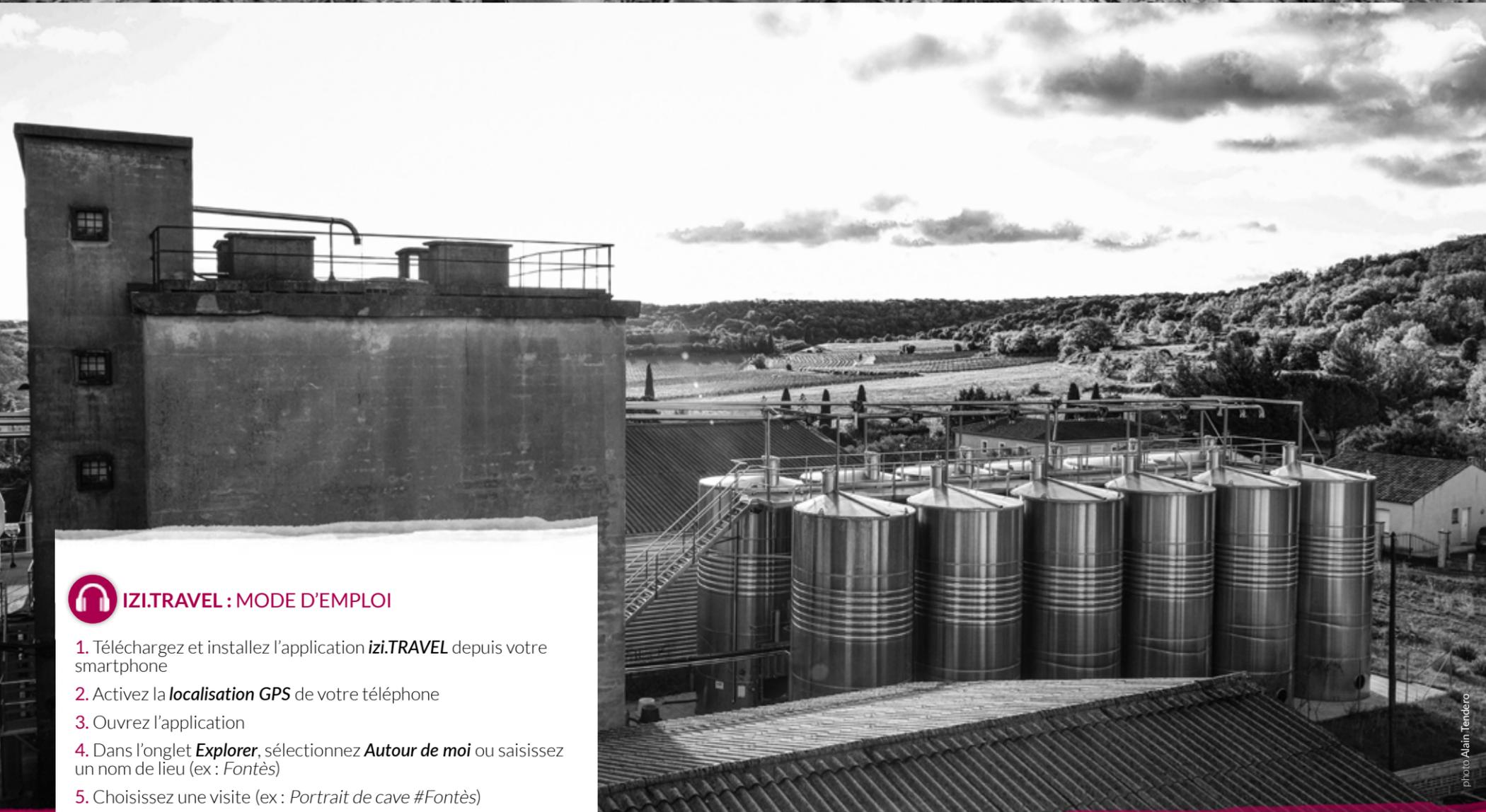


photo Alain Tendero



IZI.TRAVEL : MODE D'EMPLOI

1. Téléchargez et installez l'application **izi.TRAVEL** depuis votre smartphone
2. Activez la **localisation GPS** de votre téléphone
3. Ouvrez l'application
4. Dans l'onglet **Explorer**, sélectionnez **Autour de moi** ou saisissez un nom de lieu (ex : *Fontès*)
5. Choisissez une visite (ex : *Portrait de cave #Fontès*)
6. Téléchargez la balade
7. Dans le menu déroulant à gauche, entrez dans **Téléchargements**
8. Cliquez sur la visite téléchargée (ex : *Fontès*)
9. Appuyez sur **Jouer la piste audio**
10. À la fin de l'introduction, appuyez sur **Commencer** et rendez-vous au début de la balade indiqué dans l'introduction
11. Laissez-vous guider par les voix et profitez de la découverte !

Ce portrait de cave a été conçu et écrit à l'automne-hiver 2021 par Aude Lavigne et Patrick Hernandez du service Patrimoine de la Communauté de communes du Clermontais, en collaboration avec Marie-Ange Lasmènes, ethnologue. Le montage sonore a été réalisé par Christel Lesrainier, auteure. Les lieux et les personnes rencontrés ont été immortalisés par Alain Tendero, photographe.

D'autres portraits de caves existent. Découvrez-les sur le site de l'Office de tourisme du Clermontais
www.destination-salagou.fr