Pleinchamp

Mercredi 19/01/2022

Vignoble de Saint-Pourçain : entre humour et anticipation

Publié par L'Allier Agricole

196 vues 0 commentaire

Un paysage traditionnel vignoble de Saint-Pourça

Petit vignoble du Massif central, le Saint-Pourçain compte quelque 600 hectares de vignes dont les trois quarts chez les membres l'Union des vignerons de Saint-Pourçain. La coopérative s'anime pour remplacer les départs à la retraite et faire perpétuer l'histoire de son vignoble, grâce à la création d'une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

Les dessins de sa cuvée « Ficelle » distinguent depuis 1987 ce minuscule vignoble situé au Nord du Massif central. En 2022, les vignerons lancent leur SCIC pour faciliter l'installation des jeunes.

Lors de sa première visite à Saint-Pourçain-sur-Sioule, Frédéric Germain, fraîchement nommé directeur général de la coopérative viticole, s'arrête déjeuner dans un restaurant où le serveur déclare : « Il y a du vin d'ici, mais

Dernières actualités

20/01/2022 Pleinc

Orges fourragères : ur

Germain mesure la différence avec la Corse, où il travaillait avant : « J'avais vécu la même scène, mais le serveur m'avait alpagué : " On a du bordeaux et du bourgogne – mais ici, il faut boire du vin corse ! " » Frédéric Germain comprend que, dans ce gros bourg de l'Allier, il aurait du grain à moudre. Autre réputation à déconstruire : saint-pourçain évoque un fromage, « or il n'y a jamais eu d'appellation fromagère avec ce nom ». Sans doute l'assonance avec le Boursin, une marque du groupe Bel, et son célèbre slogan « Du pain, du vin, du Boursin ».

L'Union des vignerons de Saint-Pourçain avait pourtant lancé sa « Ficelle » en 1987, à partir d'une légende : au Moyen Age, Gaultier le tavernier aurait plongé une ficelle à nœuds dans les pots de terre afin de mesurer la soif de ses clients. L'expression est connue : lorsqu'un serveur vous propose du vin « à la ficelle », cela signifie qu'il vous comptera le vin selon le volume consommé, et non la bouteille entière.

Des vins originaux

Ce joli conte ne doit pas faire oublier la réalité historique du vignoble de Saint-Pourçain, célèbre sur les tables des rois de France avant le chemin de fer et le phylloxéra, puis concurrencé par bourgogne et bordeaux. Aujourd'hui, l'appellation ne compte que 600 hectares de vignes, dont 380 chez les membres de la coopérative, et produit trois millions de bouteilles par an. En rouge, la

20/01/2022

Dégâts de sangliers : les chasseurs doivent indemniser les agriculteurs

Articles les plus lus

1. [Vidéo] Agriculte il pose un tracker solaire pour être autonom en énergi

2. Le référer bien-être animal, « un affron pour les éleveurs »

3. Au 2ème tour, Loui Vuitton o Michel-Édouard Leclerc ?

créé par un artiste différent, choisi par son prédécesseur. La Ficelle arrive chaque année à une date fixe, le premier samedi de décembre, un peu plus tard que le beaujolais nouveau qui surgit dans les bistrots chaque troisième jeudi de novembre, mais seulement en rouge. Le saint-pourçain nouveau existe aussi en « Blanc Premier », décoré de notes de musique et il unit chardonnay et tressallier, un cépage local original.

Ce millésime 2021 fut éprouvant pour les vignerons : un gel sévère au printemps, répété plusieurs nuits fin avril, a anéanti la moitié de la récolte. La climatologie instable de l'été 2021 a entraîné des vendanges plus tardives. Heureusement, le travail en vigne et en cave a gardé des vins d'une belle légèreté, fruités et floraux, quoiqu'en quantité moindre : 20 000 bouteilles de Blanc Premier au lieu des 40 000 habituelles. Le rouge Ficelle assemble gamay et pinot noir et, cette année, la coopérative en a produit 140 000 cols, essentiellement pour restaurateurs et cavistes. Les tarifs restent modestes : 5,90 € au départ du chai pour le rouge et 6 € pour le blanc.

Une SCIC pour mieux installer

L'humour de la bouteille va de pair avec le sérieux de l'anticipation. La coopérative compte 18 employés et fait vivre près de 200 familles. Son président Jean-Marc Josselin insiste sur les difficultés climatiques : « Sur les cinq dernières années, on a fait trois demi-récoltes ; il y a matière à réfléchir sur la pérennité des exploitations. Et

Pleinchamp

Un résumé éloquent de la situation agricole : le plus souvent, les domaines n'ont pas été transmis à l'identique, mais démantelés et rachetés par les voisins. Qui, arrivant à l'âge de la retraite, tentent de vendre, « mais ajouter 20 hectares de vigne à une exploitation qui en compte déjà 30 nécessite de repenser la structure de l'entreprise, d'embaucher… » Jean-Marc Josselin le reconnaît : « Si on se projette à cinq ans, une centaine d'hectares pourraient être libérés par les départs en retraite. Ces difficultés pour le renouvellement des générations concernent toutes les filières agricoles en France. » La transmission familiale est complexe, celle extra-familiale encore plus ardue. Jean-Marc Josselin s'indigne :

« On pourrait subvenir à nos besoins, mais les normes de production, la transmission coûtent de plus en plus cher. Donc on recourt à l'importation. » Frédéric Germain rappelle un des objectifs de la coopérative : « Favoriser la richesse et la diversité du territoire, préserver le paysage viticole et les terroirs, car si demain on installe des centrales photovoltaïques et des éoliennes, notre belle montagne bourbonnaise va moins donner envie ! »

Frédéric Germain observe que, dans le vin, ce terme « coopérative » traîne une mauvaise image. « Pourtant, Nicolas Feuillatte, en Champagne, est une coopérative. » Produire simplement du raisin ferait-il moins rêver les jeunes que de signer son vin d'une étiquette à son propre nom ? « La coopération n'est pas mise en avant dans les

moindres, le matériel est mutualisé et l'empreinte carbone moindre. Pour garder son potentiel de production et continuer à exister dans l'économie rurale locale, les vignerons ont donc créé une Société coopérative d'intérêt collectif dont l'activité débute le 1er janvier 2022. Cette SCIC lève des fonds auprès des clients de la cave coopérative, des collectivités, des organismes professionnels, des banques et des assurances. « On cherche plus d'un million d'euros. » Ces fonds seront utilisés pour acheter ou louer les terres des viticulteurs qui partent à la retraite. La structure sera opérationnelle dès juin 2022.

Un article de Pierrick Bourgault

Vigne & Vin | Commercialisation & Débouchés | Vie agricole

Partage

À lire aussi

Vigne & Vin | Commercialisation & Débouchés

Pleinchamp

03/11/2021

Vin de Saint-Pourçain : Jusqu'à 60 % d'assemblage, l'irrigation possible

Lire l'article →

Vigne & Vin

31/01/2019

Un plan de développement pour le vignoble de Saint-Pourçain

Lire l'article →

Contenu sponsorisé

Pleinchamp

Mutualia

Exploitant, salarié, conjoint agricole… 7000€ pour votre projet avec Terres d'idées !

Lire l'article →

0 commentaire

Pour ajouter un commentaire, vous devez être connecté(e) à un compte Pleinchamp.com

Créer un compte

Se connecter

Inscrivez-vous à la lettre d'information

Pleinchamp

S'inscrire

Suivez-nous

Accès rapides

Nous contacter

© Pleinchamp - Tous droits réservés