

Vendredi 28 septembre 2007

Vin

La cave Béziers-Boujan modernise ses installations



Thermovinification et flash détente : la nouvelle œnologie au service de vins ciblés à l'exportation. Photo PS

« **Ça a été de sacrées vendanges !** » Tel a été le cri du cœur de la directrice œnologue des Caves de Béziers, Nathalie Arnaud Bernard, hier matin, alors que dans sa tournée des vendanges, le sénateur-maire Raymond Couderc venait prendre le pouls des coopérateurs de Béziers-Boujan, après une rencontre avec des producteurs britanniques et français à Servian.

Des vendanges 2007 épiques. « *On a essuyé les plâtres* », expliquait la directrice. La cave s'est équipée d'installations de thermovinification et flash détente. Dans l'une, la vendange est chauffée dans des cuves de macération ; dans l'autre, placée sous vide, sa température descend brusquement de 70° à 30° et, « *comme dans une machine à pop corn* », les grains éclatent, ce qui favorise l'extraction des composés colorés de la peau des raisins noirs. Les jus à vin rouge obtenus après égouttage et pressurage « *demandent des temps de macération plus courts* ».

La technique permet à la cave de mieux maîtriser les vinifications, même en cas de vendanges difficiles et d'obtenir des vins plus fruités. Si ce nouvel équipement de 700 000 € a fonctionné à la satisfaction générale, c'est la liaison avec les quais d'apport qui a donné des sueurs froides aux coopérateurs.

Il était prévu d'utiliser deux ex tours de vinification comme cuves tampons pour la vendange fraîche, mais leur modification n'a pas donné le résultat espéré. Dans l'urgence, l'installateur a prêté à la cave une installation temporaire.

Adossée à l'arrière de la cave, l'installation va s'intégrer aux futurs hangars qui seront érigés sur l'extension de la coopé. Une extension à laquelle ne s'attendaient pas les habitants du tout nouveau lotissement voisin, dérangés par le bruit des tours aéroréfrigérantes y compris après le coucher du soleil. Et que le maire, Raymond Faro, a vu défilé dans son bureau.

« *On cueille déjà le raisin en soirée. On va vers des vendanges de nuit* », confirmait la directrice. Vendanges à la fraîche : la qualité et les arômes des vins blancs sont à ce prix. Lors de la sortie des vins primeurs, le 3^e jeudi d'octobre, la cave organisera des portes ouvertes pour faire découvrir ses installations.

La fête des vins primeurs se tiendra au mail Chapat : conférence le jeudi 18 octobre ; marché vigneron au mail et pressurage à l'ancienne sur le bas des Allées, vendredi 19 et samedi 20. Cérémonies bachiques le 20.

Baisse de quantité compensée par les nouveaux coopérateurs

A Béziers-Boujan comme ailleurs, les vendanges ont été bonnes mais plus maigres que d'habitude : « *De l'ordre de moins quinze pour cent par rapport à l'an dernier* », estime la directrice des Caves de Béziers.

« *Mais le volume de la cave sera quand même en progression, car on a rentré de nouveaux coopérateurs* », avance le président de la coopérative, Jacques Pocurul.

En l'occurrence, une quinzaine de viticulteurs de Fleury-d'Aude, qui se seraient trouvés en désaccord avec les orientations de la cave coopérative audoise. « *De gros producteurs, puisqu'ils représentent 10 000 hl* ». Dans la balance pour leur intégration pesait aussi l'apport d'un terroir, celui de la Clape. Et avec lui, une AOC qui complète désormais la gamme des Caves de Béziers.

Le président se défend de toute ambition. La cave vinifie bon an mal an 35 000 hectolitres, issus d'un territoire de 600 hectares.

« *Nous recevons beaucoup de demandes de producteurs qui veulent nous rejoindre, mais nous voulons garder une taille raisonnable* », plaide Jacques Pocurul.

« *L'objectif est d'arriver à une moyenne de 40 000 hectos* ».