

## Corseaux

# Pour survivre, la Cave se diversifie et soigne sa star

**La coopérative viticole sort la tête de l'eau après des années difficiles. Seule sa Triade, très primée, est encore vinifiée sur place**

Stéphanie Arboit

«L'ex-président de l'URSS, Gorbatchev, a bu du Clos de Châtorneyre, le vin de notre terroir!» Ludovic Masson, municipal, s'enthousiasme et raconte entre les murs de la Cave de Corseaux - dont certains viennent d'être repeints en rouge. Raison de ce re-looking? Le lieu s'ouvre de plus en plus au public. S'y déroulent des soirées à thème, des afterworks branchés ou des locations, où il n'y a qu'à connecter son iPhone pour faire rugir sa musique. Possible dans une cave coopérative vaudoise? Oui, car un mouvement de fond s'est amorcé (*lire ci-dessous*). «Nous voulons dépoussiérer notre image et toute la profession doit l'être, estime Ludovic Masson. Ce n'est pas pour rien qu'à Marcelin (*ndlr: centre de formation des viticulteurs et des cavistes au-dessus de Morges*), ils donnent désormais des cours de marketing. Les vigneronnes doivent accomplir davantage que faire déguster. Les boulangers ont développé les tea-rooms, les stations essence leurs négoces. Nous aussi devons ajouter des services.»

L'homme vient donc de changer de casquette: après dix-huit ans (dont six comme président) au comité de la Cave en tant que bénévole, il a été engagé comme responsable des ventes, son brevet fédéral en poche. Avec Gilles Rochat, gérant, ils ont misé sur l'export... en Chine! «Nos bouteilles vont arriver à Hongkong et Shanghai, explique Gilles Rochat. Là, nous avons plus d'opportunités qu'en Europe, où les vins suisses existent difficilement parmi les français ou les Italiens.» Le Clos de Châtorneyre 2012 est d'ailleurs dopé à l'international par son Prix des dégustateurs étrangers.

## 2000 à 15 000 flacons

Ces actions et des mesures d'assainissement ont fait suite aux difficultés des années 2000, dont la grêle de 2005. Des bâtiments ont donc été vendus et la vinification des deux mousseux, du marc et de vingt vins - sauf la Triade - a été «délocalisée» chez Obrist. «Il fal-



Ludovic Masson (deuxième depuis la gauche), responsable des ventes, trinque avec Johann Hochuli (au centre), venu fêter son anniversaire à la Cave de Corseaux. CHANTAL DERVEY

«Même les encaveurs se font aider par des œnologues»

Gilles Rochat

Gérant de la Cave de Corseaux

lait réagir, sinon des viticulteurs allaient mourir de faim», constate Ludovic Masson.

C'est qu'une cave coopérative fonctionne ainsi: les viticulteurs (seulement producteurs de raisin) ou les simples propriétaires de vignes (comme la Commune de Corseaux) livrent leur raisin à la Cave. Cette dernière transforme ce produit en vin, le vinifie donc, pour le vendre en bouteilles. Les sociétés - ceux qui ont fourni le raisin - reçoivent en contrepartie de l'ar-

gent, en fonction du bénéfice fait par la Cave une fois qu'elle aura vendu les bouteilles. Avantages de la vinification chez une grande entreprise: «Obrist les paie à onze mois, contre près de vingt-quatre quand nous les rémunérons. Nous avons encore quelques retards, mais en voie d'être éponnés», décrit Gilles Rochat. De plus, la Cave évite de se retrouver avec trop de raisin sur les bras sans pouvoir l'écouler car n'ayant pas les forces pour tout transformer ou en l'absence de clients pour le vin.

Dérangeant de vinifier ailleurs des crus ensuite vendus par la Cave? «Il y a une idée poétique du travail, souligne Gilles Rochat. La réalité est autre: même les vigneronnes-encaveurs se font aider par des œnologues-conseils!»

Et pourquoi n'avoir gardé que la Triade, rouge, et non le Clos de Châtorneyre, blanc, deuxième vin

phare de la Cave? Il a quinze ans, la Cave de Corseaux produisait 2000 bouteilles de Triade. Il a accumulé les distinctions (dont une médaille d'argent 2013 aux Mondiaux de Bruxelles). Aujourd'hui 15 000 flacons sont écoulés. «C'est le terroir qui fait la différence pour le Clos, explique Ludovic Masson. Le travail de l'œnologue est de le faire rejaillir. Alors que La Triade est une création, dont la recette résulte de quinze ans de travail avec certaines chauffées, certaines barriques.»

Et quid de l'EMS projeté par la Commune sur le Clos de Châtorneyre? «Ce serait tuer notre meilleur chasselas, qui nous permet de faire de la marge, et piétiner un patrimoine, puisque de tels clos de 4 hectares sont rares», conclut Gilles Rochat.

[www.avc-vins.ch](http://www.avc-vins.ch)

## Mouvement de fond dans les caves

«Ce ne sont plus les coopératives à grand-papa!» s'exclame Nicolas Joss, directeur de l'Office des vins vaudois. Thierry Walz, président des quinze caves coopératives vaudoises, confirme: «Il y a un mouvement de fond marqué. Les caves évoluent. Il n'y a qu'à voir les salles de réception

prévues à Bonvillard, le nouveau caveau et la nouvelle dénomination de Lutry - Terres de Lavaux - ou encore le point de vente ouvert à Dietikon.» «La clientèle suisse alémanique est à reconquérir. Nous avons perdu des parts de marché, car nous, Vaudois, n'avons pas toujours été bons», précise Gilles Rochat,

gérant de la Cave de Corseaux. Nicolas Joss voit d'un très bon œil toutes les initiatives déployées pour dépoussiérer l'image des caves coopératives. «Plus il y aura d'activités originales, qui sortent de la tradition, meilleur ce sera. D'autant que la clientèle est en demande.»