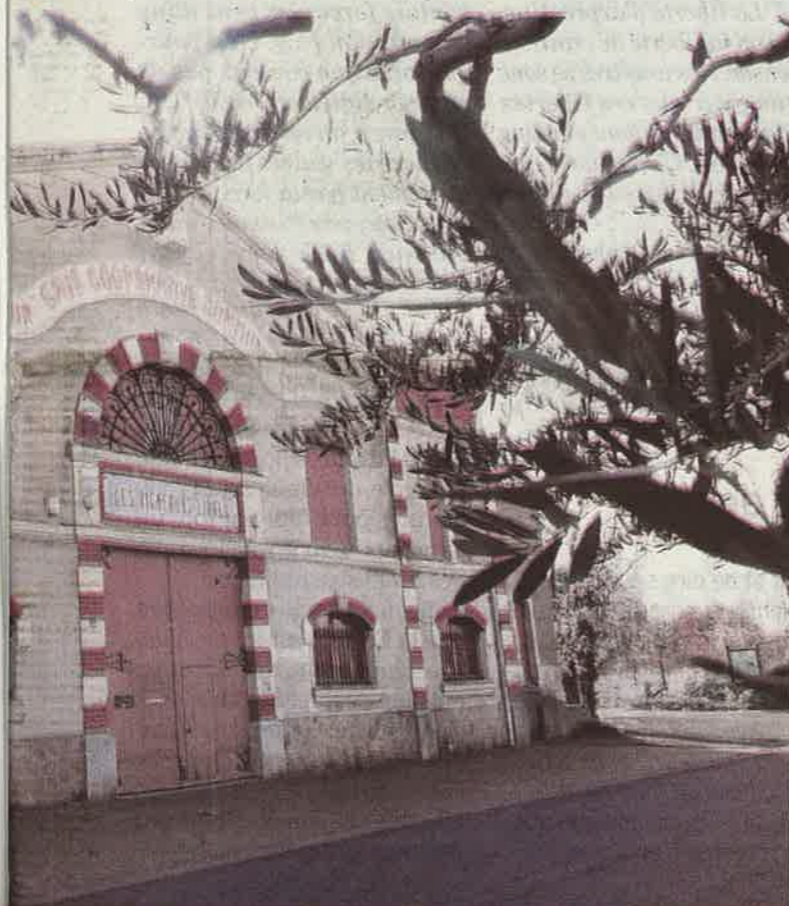




◀ À Marseillan, la plus moderne de France

Unité de vinification circulaire ultramoderne concentrée sur 60 mètres de diamètres, cuverie en inox d'une capacité totale de 117 000 hectolitres, caveau de 340 m², quai de réception vibrant... : la nouvelle unité de production des caves Richemer, située sur la route de Bessan, à Marseillan, est un bijou de modernité, de fonctionnalité, de performance économique et environnementale (photo ME). Elle produira 65 % de blancs, 25 % de rosés et 5 % de rouges. Maxime des Longchamps (directeur commercial), Virginie Wilmart (société Ingevin, maître d'œuvre) et Florian Masson (chef de cave) ne sont pas peu fiers de la dernière née des "caves coopé" d'Occitanie.



À Agde-Marseillan, l'audacieux pari du flambant neuf et de l'œnotourisme

Lâcher trois bâtiments historiques pour construire la cave coopérative la plus moderne de France, il fallait oser. À Agde et Marseillan, on a osé passer du rectangulaire au circulaire. Un projet très audacieux de 16 millions d'euros – plus de sept fois le chiffre d'affaires annuel ! –, résolument tourné vers l'avenir et l'œnotourisme. Un pari un peu fou né en 2007 pour lequel il a fallu tour à tour convaincre les vignerons adhérents, acheter le terrain, gérer les problématiques urbanistiques, assurer le montage financier et associer un promoteur, partir à la chasse aux subventions... Un vrai parcours du combattant.

Mais treize ans plus tard, le petit bijou des caves Richemer sort de terre. Et en attendant les finitions, au printemps prochain, il a déjà accueilli la vendange 2020.

Des bâtiments plus aux normes, générant trop de coûts et de nuisances

Une révolution pour cette « coopé » regroupant, depuis 1998, Agde et Marseillan. « Comme toutes les vieilles caves, les nôtres ne correspondaient plus aux normes ni à la demande. Et l'entretien des trois sites générait énormément de frais », explique le président Stéphane Hugonnet, à l'origine du projet.

Par ailleurs, avec l'urbanisation, la cave de Marseillan s'est peu à peu retrouvée enclavée et pointée du doigt pour les nuisances générées. Et une étude a révélé que l'activité de Richemer porterait sur 850 hectares à l'horizon 2030, contre 1 400 aujourd'hui. « Du coup, on a dimensionné la nouvelle cave sur cette superficie afin de ne pas avoir à fusionner et rester seuls », ajoute Stéphane Hugonnet.

Une unité toute neuve pour s'in-



La nouvelle cave abrite près de 150 cuves en inox. MICHAËL ESDOURRUBAILH

venter un avenir, certes. Mais quid des autres bâtiments, alors que 84 % des apports sont effectués par 21 viticulteurs ? Sur le port de Marseillan, emplacement stratégique datant de 1934, les chais ont été conservés mais des logements vont voir le jour en lieu et place d'un hectare de bâtiments cédés aux promoteurs, permettant l'équilibre financier de l'opération.

À Marseillan-Plage, fruit d'une rénovation opérée en 2017, le magasin s'est doublé d'un vaste espace d'accueil où l'on trouve tout à la fois grande salle de réception, salles de réunion, cuisine et espace de restauration.

L'atout majeur du vélo

MARSEILLAN-PLAGE se situe à la croisée de deux grandes routes cyclables. La première est le "Canal des deux mers", qui relie l'Atlantique à la Méditerranée, de Royan à Sète. La seconde est la "Route de la Méditerranée", l'Eurovélo 8 (EVB), longue de 5 900 km et qui relie Cadix (Espagne) à Athènes (Grèce), en traversant onze pays. La piste cyclable passe juste devant l'historique cave coopérative, labellisée Accueil vélo. Elle permet de relier ainsi tous les bâtiments des caves Richemer qui espèrent capter l'important flux de deux roues qui l'empruntent.

Enfin, à Agde, la cave créée en 1936 par Paul-Brès a été rasée.

Stéphane Hugonnet : « On n'aura pas perdu complètement notre âme »

« C'est toujours délicat, concède Stéphane Hugonnet. Mais la situation géographique privilégiée a permis de bien vendre, comme à Marseillan, les 7 000 m² de terrain qui donneront naissance à une résidence d'une quarantaine de logements. La cave sera reconstruite au même endroit et à l'identique pour une façade et le fronton historique. On conservera un magasin de vente de

360 m². On n'aura pas perdu complètement notre âme... »

Le projet permettra aussi de s'inscrire dans une démarche œnotouristique dans une zone littorale qui assure 16 millions de nuitées annuelles au Cap d'Agde, et plus de 800 000 à Marseillan. La nouvelle cave pourra être visitée. Elle intégrera une salle de dégustation, une exposition permanente sur la révolution vigneronne de 1907 et bénéficiera d'un parcours scénographique expliquant l'histoire des caves Richemer et les process de vinification. Objectif : y accueillir entre 20 000 et 25 000 visiteurs en 2024. « Ce sera une escale entre terre et mer dans un ambitieux projet de mise en relation des richesses de ce territoire : la criée d'Agde, les mas ostréicoles, la réserve naturelle du Bagnas... », précise Maxime des Longchamps, le directeur commercial.

Mais l'œnotourisme ne saurait évidemment occulter la production des vins. Sur ces sols argilo-calcaire, ce sont les blancs qui dominent. Des blancs qui bénéficient de l'apport d'embruns marins et que les nouveaux quais et pressoirs de la cave devraient naturellement améliorer. Bien nommée Richemer...

En attendant, après treize années aussi passionnantes que harassantes, Stéphane Hugonnet confie : « La fierté que les viticulteurs doivent avoir, c'est qu'on a fait la cave et qu'on laissera aux futures générations un outil ultramoderne. Mais pour arriver à faire une cave comme ça, il a fallu des morts. Je tiens à dire que c'est grâce aux adhérents qu'il y a de la propriété viticole par la coopération ».

Un outil flambant neuf qui lui appartient en effet à 100 %. Comme à l'époque, il y a près de 120 ans, à Maraussan...

Retrouvez la vidéo sur midilibre.fr