

EFFERVESCENTS

Une nouvelle corde pour l'IGP Méditerranée

Le cahier des charges IGP Méditerranée entériné pour les effervescents, les vignerons espèrent aujourd'hui que ce nouvel atout va être rapidement déployé.

Seule l'IGP Méditerranée est passée entre les mailles de l'action, portée par la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémants, qui a toutefois réussi à faire annuler sept des huit cahiers des charges de crémants IGP¹. L'IGP Méditerranée a donc rejoint trois autres IGP du Sud-Est déjà autorisées : Hautes-Alpes, Maures et Var. La production en effervescents, qui se situait pour la dénomination régionale aux alentours de

3000 à 4000 hl, était passée à 2000 hl, étant données les incertitudes qui planaient sur l'agrément du cahier des charges, retoqué une première fois notamment sur la question de l'antériorité de la production, qui a dû être plus argumentée et documentée. « Nous n'avons pas vocation à concurrencer les crémants. Notre objectif est d'offrir une alternative française, face à la concurrence des cavas espagnols et du prosecco italien, qui prennent de plus en plus de parts de marché », explique le président de l'IGP Méditerranée, Thierry Icard. L'autorisation de produire des effervescents Méditerranée en poche, la dénomination ambitionne de développer ses volumes aux alentours des 50 000 hl. Trois grands fa-

seurs historiques produisent de l'effervescent dans la région : Tête noire devenue Rivarose basé à Salon-de-Provence (13), les vins Bréban et le Centre de Méthode Champenoise (CMC) dans le Var. À leurs côtés, de nombreux domaines ont développé des effervescents en complément de gamme, surfant notamment sur deux tendances : rosé et bulles. « Et en tant que vin d'assemblage, nous pourrions faire de belles choses », poursuit Thierry Icard.

Une demande de la clientèle. Situé en Ventoux, le Domaine de la Camarette produit des effervescents depuis 2012. « C'est un marché que l'on a ouvert gentiment pour faire plaisir à nos clients du caveau et du restaurant qui en faisaient la demande. On a commencé petit, avec du blanc, et aujourd'hui nous proposons également un effervescent en rosé », explique Pierre Gontier, qui a désormais transmis le flambeau de l'exploitation à ses deux filles, Alexandra et Nancy. La gamme effervescents du domaine représente à peine 5% des 2000 hectolitres en moyenne produits sur le domaine bio d'une quarantaine d'hectares, en AOC Ventoux, IGP Vaucluse et IGP Méditerranée. « Au départ, c'était pour répondre à notre clientèle du caveau (30% de la commercialisation, ndlr) et du restaurant. Mais d'année en année, quand on présente la gamme à des importateurs ou des grossistes, nos effervescents retiennent l'attention. » Le domaine recourt à un prestataire extérieur pour l'élaboration des effervescents. « Nous sommes trop petits pour faire ça en interne, les coûts seraient trop importants. »

De la même façon, le Château Saint-Estève à Uchaux fait aussi appel à un prestataire extérieur. « Nous élaborons la première fermentation sur place, mais tout ce qui est prise de mousse et remuage se fait en prestation dans le Var », note Marc Français, son propriétaire. Le Château produit une cuvée effervescente historique sur le domaine depuis plus de 20 ans. « Nous avons déposé une marque 'Spécial privilège', sur ce vin, un chardonnay effervescent qui représente environ 5000 cols vendus par an sur tous les créneaux, y compris l'export, même si la majorité des volumes part sur le circuit CHR. » Cet effervescent complète une gamme comptant une quinzaine de vins élaborés sur les 45 ha conduits en bio sur les appellations Côtes du Rhône villages Massif d'Uchaux et IGP Méditerranée.



Le Domaine de la Camarette élabore aujourd'hui deux effervescents, en blanc et en rosé. « Au départ, c'était pour répondre à notre clientèle du caveau (30% de la commercialisation, ndlr) et du restaurant », explique Pierre Gontier.



Au Domaine de la Camarette à Pernes, Pierre Gontier a désormais transmis le flambeau de l'exploitation à ses deux filles, Alexandra et Nancy.

Une bannière en pleine expansion. « Nous attendons de la part de l'IGP Méditerranée la mise en œuvre et la pleine expansion de cette nouvelle gamme d'effervescents, au sein d'une gamme tranquille en plein développement », reprend Pierre Gontier qui poursuit : « L'appellation va aider à développer un marché en amenant des outils de communication qui ne peuvent qu'être profitables à ce segment. » Un développe-

ment, c'est également ce qu'attend Marc Français, qui espère pouvoir rapidement apposer IGP Méditerranée sur ses étiquettes, « afin qu'il n'y ait plus de ségrégation entre vins tranquilles et effervescents. IGP Méditerranée est notre bannière et il est important que nous puissions la revendiquer rapidement ».

MAGALI SAGNES ET CÉLINE ZAMBUJO

¹ Lire le Vaucluse Agricole du 23 décembre 2016, page 3.



Le Château Saint Estève à Uchaux produit une cuvée effervescente historique sur le domaine depuis plus de 20 ans.



Le 12 janvier, l'IGP Méditerranée organisait une dégustation à la Maison de l'agriculture d'Aix-en-Provence, rassemblant les différents départements. Ces dégustations d'agrément sont généralement déléguées aux IGP départementales, mais une fois par an, les dégustateurs se retrouvent afin de comparer produits des départements voisins et critères de dégustation.

Bulles en Méditerranée : une production qui ne date pas d'hier

Les témoignages de production de vins mousseux au sein du territoire de l'IGP Méditerranée remontent au Moyen-Âge. Les productions récentes ont considérablement augmenté depuis 1909, date de création de l'entreprise Royal Provence (Tête Noire) dans le département des Bouches-du-Rhône, unité qui produit aujourd'hui près de 4 000 000 de bouteilles. Cette production s'est également maintenue en d'autres points du territoire. Dans le département de Vaucluse, la cave de Pernes-les-Fontaines produisait et vinifiait elle-même en cuve close des vins mousseux à partir de raisins de table dont le cépage gros vert B dans les années 70, sans oublier la production de vin de base de la cave de Terres Valdèze qui fournit la maison Kriler depuis les années 50. Son marché s'est aujourd'hui diversifié auprès d'autres entreprises pour un volume qui atteint les 15 000 hl annuels. Dans le département du Var, l'entreprise Les Vins Bréban s'installe en 1952. La production s'est rapidement développée dans ce département, orientée sur des vins mousseux rosés, comme dans les Bouches-du-Rhône. Ainsi, près de 200 opérateurs de la zone Méditerranée sont concernés par la production d'effervescents, avec une moitié de caves coopératives et une trentaine de négociants, pour une production de près de 10 000 hl de vins mousseux de qualité.