

Héraclès cultive sa place de première cave bio de France

GARD

L'optimisme est de rigueur au moment où commence la campagne des vendanges 2020. Les vins de la coopérative gardoise séduisent les marchés français et étrangers.

Jean Noté
jnote@midilibre.com

À Vergèze, village gardois posé entre Montpellier et Nîmes, la cave coopérative Héraclès, inaugurée au mois d'août 2018, séduit par sa modernité.

Posée au milieu de vignes qui s'étalent à perte de vue, elle offre une cathédrale de plus de 200 cuves, d'un coût de 15,5 millions d'euros. Mais, déjà, ses vigneronnes se trouvent à l'étroit.

« Nous portons un projet d'agrandissement qui pourrait se concrétiser à l'horizon 2020-2021. À l'intérieur de l'actuelle cave, nous allons installer une nouvelle cuverie d'une capacité de 15 000 hectolitres. Nous en avons besoin car nous sommes toujours dans une phase de croissance avec l'arrivée de nouveaux adhérents et l'augmentation des surfaces plantées », dit le président Jean-Fred Coste.

Ces ambitions prouvent que la cave Héraclès regarde l'avenir avec une très grande sérénité : « Nous avons une cave qui attire car nous n'aurons pas besoin d'investir des millions d'euros lors des prochaines années et nous disposons des

équipements techniques les plus modernes. Par ailleurs, nous avons les marchés pour écouler notre production. Nous avons foi en l'avenir », affirme Jean-Fred Coste.

Cet optimiste n'est vraiment pas le fruit du hasard. Il est cultivé depuis des années autour de la carte des vins bio, véritables marques de fabrique de la maison.

«
Dans le Gard,
nous n'avions jamais
commencé
à vendanger
en juillet

JEAN-FRED COSTE
PRÉSIDENT

« Nous sommes la première cave bio de France et la première cave productrice de vins sans sulfite en France. Nous produisons des vins d'une très haute qualité qui correspondent aux marchés », souligne le président.

Autant dire que tous les voyants sont au vert au moment de la campagne des ven-



Le président Jean-Fred Coste : « Ici, la viticulture va bien. Nous sommes un cas d'école. »

PHOTO J.N.

danges 2020. Une récolte qui devrait rester dans les annales puisque les premières grappes de muscat ont été cueillies le 31 juillet : « C'est une grande première. Dans le Gard, nous n'avions jamais commencé à vendanger au mois de juillet. C'est dire que nous avons une bonne dizaine de jours d'avance. Actuellement, nous rentrons 300 tonnes de raisins par jour. La semaine prochaine, nous serons à 400 ou 500 tonnes. Cela dit, si nous n'avons pas de coup dur, nous aurons une bonne vendange au niveau quantitatif et qualitatif. »

Si les prévisions s'avèrent exactes, toutes les capacités de la nouvelle cave Héraclès (85 000 hectolitres) vont être utilisées cette saison : « Là encore, ce sera une première. En effet, nous avons réalisé 60 000 hectolitres en 2019 et 64 000 hectolitres en 2020. Les chiffres 2 020 s'expliquent notamment par l'augmentation de nos surfaces. Nous sommes passés de 850 hectares en 2018 à 1 100 en 2020 en raison de la fusion avec la cave de Lédénon », souligne le président Jean-Fred Coste. Il ne se fait pas le moindre souci pour commercialiser cette ven-

dange 2020 dans une période pourtant agitée pour la viticulture : « Ici, la viticulture va bien. Nous sommes un peu un cas d'école. Mais, il faut dire que le vin bio va bien quand on le fait bien. Cette analyse sera peut-être remise en cause l'année prochaine parce que l'offre va devenir de plus en plus importante en raison des nombreuses conversions. » Pour l'heure, la présidente et les adhérents du caveau d'Héraclès savourent leur leadership. Si besoin en était, une banderole, installée dans la cave, le confirme, « Temple du vin bio ».

A SAVOIR

● PARTENARIAT

Au mois de septembre 2019, le président de la cave Héraclès, Jean-Fred Coste, et Gérard Bertrand ont signé un important partenariat. À terme, le groupe Gérard Bertrand s'est engagé à acheter minimum 60 % de la récolte bio de la cave coopérative gardoise.

● ENVIRONNEMENT

Les vignerons de la cave Héraclès s'engagent pour préserver la nature. Depuis quelques années, ils ont planté 5 000 arbres et installé cinquante nichoirs de chauve-souris ainsi qu'une cinquantaine de nids pour les oiseaux. La cave coopérative nourrit un nouveau projet avec l'installation de mares.

● EX-LR, PREMIÈRE EXPORTATRICE

La région viticole Languedoc-Roussillon est la première région exportatrice de vins (AOP et IGP) de France avec quelque 420 millions de bouteilles envoyées partout dans le monde. La production de la région représente un tiers de la production française avec 12 millions d'hectolitres dont 36 % en Appellation d'origine protégée (AOP), 50 % en Indication géographique protégée (IGP) et 14 % d'autres appellations. 30 000 vignerons travaillent 246 000 hectares de vignes dont le produit est récolté par 2 500 caves particulières et 230 caves coopératives. Sur l'ensemble du territoire français, la viticulture "pèse" 558 000 emplois directs et indirects dont 300 000 emplois indirects, 142 000 viticulteurs et 38 000 négociants.