



Construite en 1901, la coopérative des Vignerons du Pays d'Ensérune est connue pour être la 1^{ère} coopérative viticole de France.

La parcelle est propriété de « **l'émancipatrice paysanne** », une société d'exploitation foncière créée en 1905 par le syndicat ouvrier pour permettre aux tâcherons de se libérer du joug patronal en leur permettant de vivre

librement sur le bien collectif. L'expérience ne durera qu'un temps ; les terres furent cédées à un métayer, jusqu'à ce qu'un groupe d'anciens coopérateurs les reprenne en main de manière collective et conviviale.

Sous l'impulsion de la cave coopérative ils décidèrent d'y planter de l'Artaban®.

ZOOM SUR LES PRATIQUES INNOVANTES



LA CONDUITE DE L'ARTABAN®

La parcelle de 1,25 ha a été plantée en 2017 sur un tènement de marnes calcaires.

Elle dispose d'irrigation, elle est conduite en agriculture biologique et est inscrite en démarche HVE.

L'Artaban® d'obtention INRAe est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium, mais est sensible au black rot. L'IFT a donc largement diminué (1 seul passage de cuivre et une économie en fongicides entre 80% et 90% en moyenne), comme le temps de travail et le bilan carbone (4 labours spiroculteur et 4 interceps).

LA CAVE COOPÉRATIVE

Aujourd'hui, la cave couvre près de 3 000 ha, de la Méditerranée aux contreforts du Caroux. Une grande diversité de cépages traditionnels y est travaillée (carignan, cinsaut,...), de renommée internationale (chardonnay, syrah,...), des cépages atypiques de la région (petit verdot, malbec,...), et depuis plusieurs années de cépages dits « résistants » aux maladies. Aujourd'hui, 8 ha de cépages résistants sont cultivés et apportés à la cave et une vingtaine arrivent en production parmi lesquels : Artaban®, Vidoc®, Souvignier gris®, Floréal®, Soreli®,...

Fortement engagée dans une démarche HVE, la cave compte en outre plus de 100 ha en bio.

LE CAVEAU, UNE ŒUVRE D'ART EN FORMAT XXL !

Outre des équipements de vinification flambants neufs à Cazouls-les-Béziers, les Vignerons des Pays d'Ensérune ont engagé la rénovation du caveau de Nissan lez Ensérune de manière originale : en partenariat avec l'association Line Up, 5 street-artistes régionaux (ARKANE, NOON, POLAR, ADEC, ASTO) ont repeint 5 cuves de 8 m de haut. L'enjeu est de moderniser l'image de la coopérative pour attirer une clientèle plus jeune et faire partie d'un circuit touristique sur le street-art dans les coopératives.



LA CUVÉE NU.VO.TÉ 2019

Vin Sans Indication Géographique, l'Artaban® peut être vinifié seul ou en assemblage. Ainsi, après la cuvée 2018 100% Artaban®, le Vidoc® est venu enrichir le millésime 2019. NU.VO.TÉ 2019 (60% Artaban®, 40% Vidoc®). Le vin est élaboré de manière traditionnelle avec une macération courte (1 à 2 semaines avec remontage quotidien), très peu de sulfites, extraction douce et fermentation malolactique, puis élevé 6 mois en cuve inox.

L'Artaban® étant un cépage de 2nde époque qui produit peu d'alcool, NU.VO.TÉ 2019 est un « rouge d'été » souple, frais et gourmand avec des notes de myrtilles et de groseilles.

L'enjeu est désormais de commercialiser le produit et de communiquer sur l'hybridation pour ne pas faire de raccourcis avec les OGM. Le produit intéresse les marchés japonais et néerlandais, où les préoccupations du low alcohol sont prégnantes.

