



## Vins: la coopérative de Pourcieux rafle 11 médailles à Paris

Par Gerard LEVA ([gleva@varmatin.com](mailto:gleva@varmatin.com))

Créé le 03/02/2011 - 07:56

Exceptionnelle. Historique. Les superlatifs ne manquent pas pour qualifier la belle récolte des vignerons du Baou à Paris. Les coopérateurs de la cave viticole de Pourcieux ont, en effet, décroché onze médailles – sur seize échantillons présentés – au concours général du Salon de l'agriculture. Jamais une structure dans le département n'avait obtenu à elle seule autant de distinctions lors du grand rendez-vous de la capitale. Un record donc avec comme cerise sur le gâteau, sept médailles en or (une d'argent et trois de bronze). Quel est donc le secret d'un tel succès? Le président, Franck Cagiati, a apporté quelques éléments de réponse.

### « Rénovation et modernisation »

« La motivation de chacun : des coopérateurs (37 au total, NDLR) au personnel de la cave. Au fil des années, les efforts ont notamment porté sur la rénovation du vignoble (380 ha entre Sainte-Victoire et Mont Aurélien) et la modernisation de la chaîne de vinification. Les cépages sont maintenant en majorité du syrah et du grenache. Nous avons opté pour une culture raisonnée avec le label agri-confiance. D'autre part, nous avons acquis du matériel performant. » On sait concilier en terre pourciéraine tradition et modernité, investissement humain et financier.

Présentation du millésime le 2 avril

Et le responsable de poursuivre en évoquant quelques spécificités, « ici, tous les vignerons vivent de la viticulture. La moyenne d'âge se situe aux alentours de 40 ans. Nous n'avons pas de problème de reprises d'exploitations. » La production s'élève à 22000 hl (20000 hl en AOP côtes-de-provence et côtes-de-provence Sainte-Victoire). La moitié est destinée au Cercle des vignerons de Provence. L'autre aux négociants et à la vente directe au caveau sur place. La clientèle devra attendre la présentation du millésime le 2 avril pour déguster les vins médaillés.

### Bientôt 100 ans

En avant-goût, le caviste, Bruno Siviragol, a donné quelques indices sur les notes aromatiques : « des agrumes pour le rosé; des fruits rouges, du boisé pour les rouges et de la pêche de vigne, de l'abricot pour les blancs ».

Autre date importante à retenir, l'anniversaire des cent ans de la cave coopérative. Il sera fêté l'année prochaine avec de nombreuses manifestations au programme dès le mois d'avril 2012. En attendant, le bâtiment va retrouver des couleurs à l'intérieur avec la réfection des bureaux et à l'extérieur avec la rénovation de la façade. Seule ombre au tableau de cet engouement, le décès, vendredi dernier, de l'ancien caviste, Amar Faci. Il avait officié pendant vingt-neuf ans au sein de la structure.

Photos / vidéos

Auteur : Luc Boutria

Légende : Le président, Frank Cagiati (à gauche) et le caviste, Bruno Siviragol ont trinqué au nom des coopérateurs aux onze médailles dont sept d'or décrochées au Salon de l'agriculture à Paris.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.varmatin.com/article/var/vins-la-cooperative-de-pourcieux-rafle-11-medailles-a-paris>