

# À la cave coopérative de Prissé Le collectif prime dans la cave des Terres secrètes

La cave coopérative des Terres secrètes de Prissé regroupe 145 vignerons sur 14 communes. Une organisation importante mais loin d'être industrielle dans le relationnel.

Les remorques des tracteurs sont pleines de raisin. Les engins arpentent les routes en nombre dans le Mâconnais ces derniers temps, période des vendanges oblige. De leurs vignes aux trois différents chais de Prissé, Sologny et Verzé, les 145 vignerons de la cave coopérative des Terres secrètes vont finir par connaître le chemin sur le bout des doigts. Depuis le début des vendanges, le 12 septembre dernier, tout le monde s'agite, de l'exploitation à la mise en bouteille. « C'est vraiment très concentré sur trois semaines, un mois, explique Émeline Favre, la responsable vigne et terroir de la cave créée en 1928. Il ne faut pas se loupier, c'est le fruit du travail d'une année des vignerons. »

## Une organisation millimétrée

Et pour que tout se passe bien, l'organisation est millimétrée. Après la récolte à la machine, les tracteurs partent pour le chai. Une fois livrée sur le quai, la production est envoyée dans une cuve. Certaines font 20 litres et se remplissent petit à petit et, après quelques jours, sont vidées vers les pressoirs : le décuva. Dans le chai de Sologny, dédié au vin rouge, cette étape pose problème en ce lundi matin. La cuve a du mal à libérer le liquide, bloqué par les pépins. Vincent, le chef caviste des lieux, craint une poche de jus. Elle peut se former et une fois la porte ouverte, gicler au visage de celui qui se trouve derrière. Rien de dramatique mais cela coûte tout de même quelques litres du futur vin. Le responsable, bien aidé par des saisonniers, réussit à retenir la porte et à laisser le jus s'écouler vers le pressoir. La fermentation vient ensuite pour donner l'alcool au liquide, avant la clarification, la maturation puis la mise en bouteille.

L'organisation est plus conséquente que chez un producteur indépendant puisque les vignerons des Terres secrètes



Sébastien (à droite), l'exploitant d'une parcelle de vigne, travaille avec l'ancien propriétaire (au centre), retraité mais employé à mi-temps. Photo JSL/Lucas ROBÉLIN

s'étendent sur 14 communes pour 900 hectares de vigne. Durant cette période, le travail d'Émeline Favre consiste à « corréliser les vendanges sur les trois sites ».

## « Les vignerons ont leur mot à dire »

« Il ne s'agit pas de vignerons qui viennent, amènent leur production et s'en vont. Non, ils participent tous et ont leur mot à dire », explique-t-elle. Un conseil d'administration de 30 personnes donne les directives et oriente les choix des

producteurs. Un esprit collectif et une vraie entraide, indispensable pour une saison comme celle-ci, où certaines parcelles n'ont donné que 10 % de leur capacité.

Les Terres secrètes semblent avoir trouvé la bonne formule. En 2021, la coopérative a été élue « Cave de l'année ». Pas de quoi ramener les hectares de récolte emportés par la météo, mais tout de même un bon moyen d'asseoir un peu plus sa renommée.

Lucas ROBÉLIN

## Le choix de la modernité pour la récolte

Elles arpentent les vignes, dressées sur de longues échasses. Les machines à vendanger font les allers-retours, inlassablement, et vidant leur contenu dans les remorques tirées par les tracteurs. Pas de jeunes à l'horizon qui travailleraient pour se faire de l'argent de poche, seuls les carcasses de tôle récoltent les raisins. C'est un choix assumé par les vignerons de la cave des Terres secrètes et Émeline Favre, la responsable des vignes et du terroir. « C'est difficile de trouver de la main-d'œuvre et la machine a tellement bien évolué, assure-t-elle. En 20 ans, elles sont devenues méconnaissables. »

Cette année, pas de crémant (qui oblige le ramassage à la main) sur la parcelle de Sébastien, qui n'a utilisé que la mécanique : « On a investi dans une machine qui a de nombreux avantages, il faut la rentabiliser. Quand il fait trop chaud pendant les vendanges, je suis bien content de l'avoir pour récolter en pleine nuit », explique-t-il. Là encore, le terme « coopératif » n'est pas une illusion. Si certains sont propriétaires de machines, ils sont nombreux à les prêter à leurs confrères vignerons et à venir leur donner un coup de main pendant la période des vendanges.



L'imposante machine à vendange a convaincu les vignerons des Terres secrètes. Photo JSL/Lucas ROBÉLIN