

La coopérative viticole de Lambesc prend du poids

Pour répondre à la demande toujours accrue en rose, les Vignerons du Roy René ont agrandi leurs chais et se sont dotés d'une cuverie flamboyante neuve

Député la route, c'est une impressionnante cathédrale rouge lie-de-vin si-

glée Vignerons du Roy René. À

l'intérieur, le spectacle n'est pas

moins spectaculaire, avec

vingt-deux hautes cuves inox de

514 hectolitres (51 400 litres,

l'équivalent de quelques

68 500 bouteilles pour les fûts

avec l'arithmétique).

La coopérative de Lambesc,

l'un des deux plus gros produc-

teurs de l'appellation coteaux

d'Aix (avec son homologue et voi-

sine de Rognes), à la tête de

700 ha de vigne, n'a pas vrai-

ment négocié à l'heure de se lan-

cer dans des travaux, lancés en

mars dernier, et qui en sont au-

jourd'hui aux dernières fini-

tions.

Coût financier de l'effort pour

les coopérateurs lambescains :

environ 1,5 million d'euros. Dou-

oureux. Mais nécessaire, consti-

ture leur directeur, Christophe

Lesage : "On ne s'est pas lancé

la-dedans pour se faire plaisir,

ça répond à un réel besoin." Car

le nouvel outil a été pensé et di-

menté pour répondre au

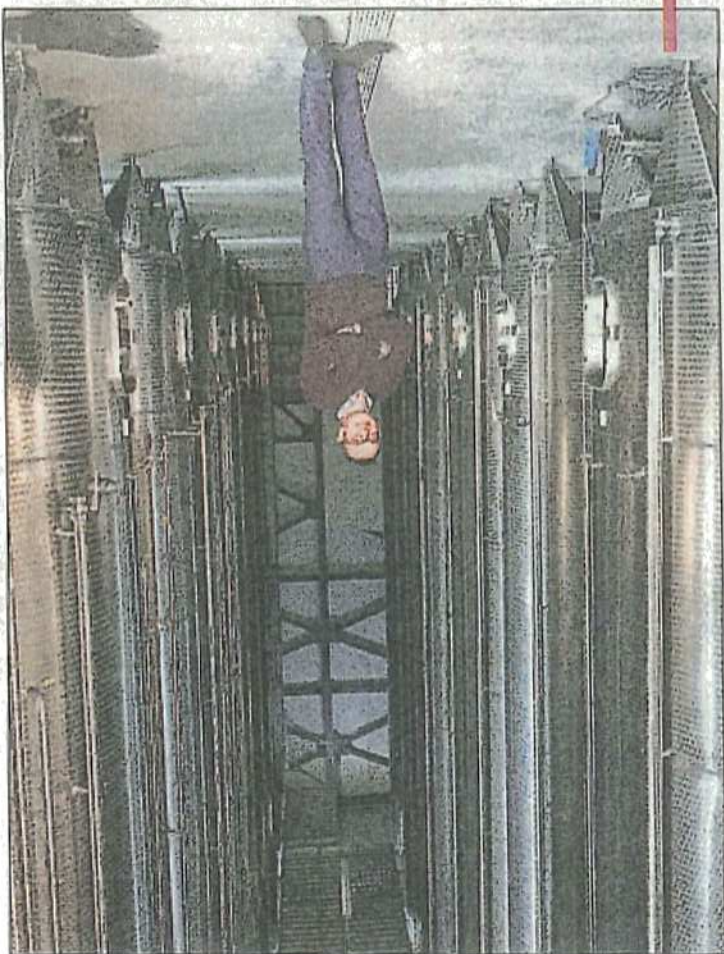
marché des roses, en coteaux

d'Aix comme en IGP méditerran-

née. La taille des cuves, leur

conception même (isolées et

thermorégulées pour permettre



Christophe Lesage, directeur de la cave, dans la nouvelle cuverie qui sera présentée au public ce week-end. / PHOTO G.L.

Le marché de Noël des Vignerons du Roy René, c'est ce week-end

Coopérative particulièrement active et in-
ventive, les Vignerons du Roy René ont lan-
cé ces dernières années plusieurs produits
et événements pour animer leurs caves : ro-
se Autrement (partiellement élevé en fûts),
culti du Roy René (le vin cuit provençal tradi-
tionnel), cuvée Arum (un muscat petits
grains moelleux), dégustation des pri-
meurs...
Depuis quatre ans, la cave propose aussi un
marché de Noël qui prendra, cette année,
ses aises au-delà du caveau de vente pour
coloniser tout le chai de vinification. "Pour
les visiteurs, c'est l'occasion de découvrir
de deux de leurs correspondants en Cham-
pagne.
Également au programme, différentes ani-
mations comme des courses de chiens de
traîneau ou des structures gonflables, un ca-
stand maquillage ou de fabrication d'un ca-
lendrier de l'Avent, un concours de dessin,
photo avec le Père Noël...
→ Marché de Noël demain de 9 h 30 à 20 h et dimanche
de 9 h 30 à 18 h. Entrée libre, restauration sur place possible.
Les Vignerons du Roy René, en bordure de D7N (l'ancienne
N7) à Lambesc, ☎ 04 42 57 19 34. Entrée libre.

"On a investi parce que la
demande est là et de plus
en plus exigeante."

CHRISTOPHE LESAGE

Le travail à froid, prépondérant
dans l'élaboration des roses pro-
vençaux : "On a investi parce
que la demande est là mais aussi
parce qu'elle est de plus en plus
exigeante", poursuit Christophe
Lesage.
Autre tendance qui a convain-
cu la coopérative d'investir : la re-
levée vigneronne semble assurée.
"On a pas mal d'enfants de coopé-
rateurs qui ont repris, constate
le directeur. Ils sont souvent très
dynamiques et se spécialisent
dans la vigne, en abandonnant
certaines cultures comme les cé-
rèales, que leurs parents avaient
maintenues."

Les Vignerons du Roy René
ont ainsi gagné une quarantaine
d'hectares, principalement en
IGP, dans les quatre dernières
années. Un apport supplémen-
taire que les anciennes cuves
commençaient à peine à absor-
ber.
guénadi LEMOUËT
gilemouet@laprovence-presse.fr