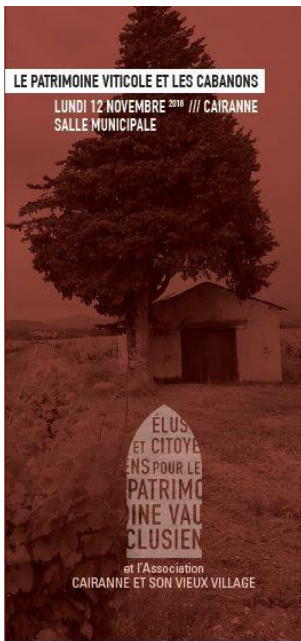




## Chronique de février 2019



## Association des Elus au Patrimoine de Vaucluse –AEPV-

Conférence faite le 12 novembre 2018  
à Cairanne

**"1929, les vigneronns cairannais créent leur cave  
coopérative"**

**Marcel Roche, vigneron**  
*Association Cairanne et son vieux village*

Comme on vient de vous le dire tout au long de son histoire, Cairanne a pour culture la vigne. Après la reconstruction de son vignoble détruit par le phylloxera aux environs de 1870-90 la vigne reprit grâce aux greffages des cépages français habituels avec des portes greffes américains. Cette extension fut arrêtée dès les premières mobilisations de la guerre 14-18. Voilà pour situer un petit peu le contexte.

### **Pourquoi envisager la création d'une cave coopérative ?**

A l'époque les vigneronns faisaient le vin dans de petites caves aux cuves carrelées et conservées dans des tonneaux allant de la barrique au demi muid<sup>1</sup> puis au foudre<sup>2</sup> pouvant aller dans les petites propriétés jusqu'à 80 hectos. Le surplus était vendu rapidement à un négoce local qui très souvent expédiait ce vin vers la Bourgogne pour être soit assemblé ou mis en barrique vers les places de consommation.

Pour les vigneronns qui n'avaient pas de caves particulières les vendanges se faisaient en caisse bois. Il y a pas mal d'anecdotes sur ces caisses bois mais ça viendra je pense dans les questions. Ces caisses bois très souvent étaient fournies par l'acheteur qui venait les récupérer sur la

---

<sup>1</sup> Environ 200 litres

<sup>2</sup> Environ 600 litres

place de Cairanne où il y avait un poids public. Ce mode de récolte et de vente désavantageait le vigneron qui était totalement à la merci de son acheteur.

A cette époque le Rhône était le plus important vecteur d'acheminement, Roquemaure était le point de départ.

### **Vers la création de la cave coopérative**

Dès 1924 des vignerons se réunirent pour envisager la création d'une cave coopérative afin de faire le vin de manière plus rationnelle et surtout de pouvoir stocker et vendre tout au long de l'année le vin de la dernière récolte.

En 1925, après de multiples réunions pour étudier la faisabilité, un premier conseil est institué à l'initiative de Germain Delauze. Le recensement qui suivit fit état de 640 hectares de vignes pouvant rejoindre la coopérative à plus ou moins long terme avec pour encépagement des aramons, des alicantes, les carignans bien sûr, clairette, grenache blanc, cinsault et bien entendu les grenaches rouges. La capacité à prévoir était de 20.000 hectos. Le premier devis présenté pour la construction et l'équipement succinct de la cave se montait à deux millions cent quatre-vingt-onze francs de l'époque bien entendu.

1926-1928 les devis ont été acceptés par la DDA d'Avignon qui dépendait à l'époque de Marseille. Le préfet accorde la construction de la cave en 1927, construction qui démarre en 1928.

En janvier 1929 trois hommes sont mandatés par 120 souscripteurs. Ces trois hommes furent : Monsieur Germain Delauze, Fernand Clutier et Louis Danjaume. Ils se rendirent à l'étude de maître Millon, notaire à Vaison-la-Romaine, pour y déposer la déclaration de souscription de société coopérative vinicole de Cairanne avec la règle **un homme égale une voix**.

### **Premières vendanges**

C'est en septembre octobre 1929 que les premières vendanges furent rentrées à la cave coopérative.

A ce stade de l'évocation je me dois de rendre hommage à ces pionniers pour les responsabilités et les risques qu'ils prenaient dans cette aventure. Le premier directeur fut Monsieur d'Albert qui prit cette lourde charge tant œnologique que comptable. En 1933 Victorin Roche président succédant à Germain Delauze demande à son conseil des aménagements techniques, choix des cuves à marc, pressoir, pompes et amélioration de la réception vendanges. Le tout pour la somme de un million trois cent quatre-vingt-trois mille francs.

### **1938, agrandissement**

En 1938, Monsieur Jules Fabre est élu nouveau président dans une réunion du conseil. La demande est faite pour porter la capacité globale de la cave à 28 000 hectolitres, sachant que la dernière récolte de 1937 était de 17 000 hectos.

Ensuite vint la période de la guerre 39-45, période très difficile où le conseil se réunissait et parlait plus de problèmes urgents et d'entraide que d'agrandissements. Après le bouleversement de la guerre petit à petit le développement de la vigne reprit avec l'abandon de la traction animale et l'arrivée des tracteurs.

C'est un passage très important car cet abandon de la traction animale libéra des terres très riches qui étaient les terres vivrières où il y avait le foin, les luzernes, un petit peu de céréales, de l'avoine et lorsque toutes ces terres se libérèrent elles furent plantées en vigne et les

rendements progressèrent très vite. Suite à cette modernité les terrains nouveaux apportent des rendements plus élevés et obligent la cave à faire face à ces augmentations de récoltes et faire de nouveaux agrandissements en 1952.

Ensuite le gel des oliviers en 1956 apporte de nouvelles plantations de vigne sur des terrains beaucoup plus qualitatifs. En 1961, construction des tours pour le stockage.

Ces tours vues aujourd'hui étaient totalement inadaptées pour le vin de qualité mais conseillées par la DDA pour un prix à l'hecto moins cher que les constructions traditionnelles. C'était l'époque des HLM dans nos villes. En 1966, nouvel agrandissement mais cette fois en cuves enterrées pour la qualité. Ensuite tous les autres agrandissements furent tournés vers la qualité et dans les années 2000 la capacité totale est alors de 120.000 hectos pour une surface en vigne de 1200 hectares.

En ce qui concerne la commercialisation un tournant eu lieu en 1957 car il fut décidé de faire la mise en bouteilles avec un petit groupe de type girondine et 40.000 bouteilles furent vendues la première année. Depuis cette période les ventes en bouteilles n'ont cessé de progresser jusque dans les années 2000 pour arriver à 4 millions. Derrière ces chiffres se cache une volonté farouche des vignerons pour faire connaître Cairanne et ses vins.

### Les appellations

En 1935 les appellations sont reconnues grâce à un homme grand défenseur du vin le baron Leroy de Boiseaumarié. Les Côtes du Rhône sont reconnues par cette première délimitation parcellaire qui élimine pratiquement toutes les parcelles avec des sols trop riches et les terrains laissés à l'abandon.

1953 : les vins de Cairanne furent parmi les premiers des côtes du Rhône à pouvoir ajouter la mention Cairanne en gros caractères sur l'étiquette, ce qui faisait de Cairanne un cru à part entière. Malheureusement cette distinction fut abandonnée en 1966 avec la création du Côte du Rhône village concernant plusieurs villages.

1957 : le premier caveau de vente de toute la région fut inauguré à Cairanne. Cette époque vit la naissance de la publicité qui était alors de la propagande. Et pour Cairanne il y avait un slogan très très fort qui avait été imaginé qui était : « **Boire un bon vin, d'accord mais un Cairanne d'abord** ». Ce slogan très fort circula sur beaucoup de routes du Sud de la France avec une bouteille fixée sur le toit. A l'époque c'était une traction avant, c'était déjà la modernité, qui avait pour chauffeurs des hommes comme Paul Armand et Aimé Michel se relayant au micro dans toutes les manifestations sportives pour répéter leur slogan favori, d'où une époque très importante pour Cairanne.

Dans les années 2000, aménagement des sous-sols de la cave pour recevoir séparément les groupes et création du parcours sensoriel pour s'ouvrir à la nouvelle ère de l'œnotourisme.

Voilà les grandes lignes que j'avais notées de peur d'oublier quelques dates.

Maintenant j'espère avoir un peu de temps pour avoir des échanges qui seront beaucoup plus intéressants que cette citation scolaire.

### Applaudissements

### La discussion est ouverte

### Questions

Vous parlez du transport par le port de Roquemaure. La gare de Piolenc n'a pas été utilisée ?

### Réponse

Je n'ai pas retrouvé de citations et même mon ami Gérard Coussot m'a emmené aux Archives départementales que je découvrais et j'ai recherché dans tous les écrits possibles et je n'ai pas retrouvé d'acheminements par la gare de Piolenc. Vous faites bien de me poser la question car il devait y avoir des acheminements par train et ça devait partir de Piolenc. Quelques précisions : pourquoi Roquemaure ? Parce que beaucoup d'acheteurs de vins de Cairanne et de raisins de Cairanne étaient de Châteauneuf-du-Pape ou de cette proche région donc naturellement ils allaient à Roquemaure.

Voilà peut-être une des explications pourquoi dans les archives je n'ai rien retrouvé.... Châteauneuf il n'y avait que le Rhône à traverser comme on dit.

Alors un petit mot pour les vendanges en caisse de l'époque pour les personnes qui n'étaient pas équipées de petites caves.

Ces vendanges en caisse exacerbent les passions pendant les vendanges parce que très souvent les vigneron manquaient de caisses. Ce sont les acheteurs qui apportaient les caisses vides qu'ils mettaient à disposition des vigneron qui avaient des parcelles qui étaient les mieux placées de Cairanne. Mais ces raisins apportés sur la place de Cairanne s'ils restaient un jour ou deux, inutile de vous dire que la place était remplie de mout de raisin. Les vigneron perdaient beaucoup et ça a incité la création de la cave coopérative dans les discussions peut être plus rapidement, alors que si tout le monde avait eu de petites caves on aurait pu attendre un petit peu plus.

### Modérateur

Par rapport à votre exposé, j'ai été très surpris d'entendre qu'il y a 60 ans l'Etat intervenait de façon très importante dans le développement de l'activité agricole parce que c'est vrai que à priori la viticulture est une activité privée et on est encore à cette époque dans un système semi-étatique car vous nous avez fait part d'autorisation préfectorale, la direction départementale de l'agriculture dont le siège était à Marseille, véritable bureaucratie et là encore vous avez bien fait de faire le parallèle avec la production de logements de masse des trente glorieuses des grands ensembles avec les dégâts que l'on connaît, ces cuves en béton qu'on ne peut pas ne pas voir en prenant la route de Sainte-Cécile, c'est le résultat d'une politique productiviste de l'Etat en fait. On reproche au ministère de l'agriculture d'avoir encouragé le remembrement de nos campagnes, vous pouvez nous en dire plus.... ?

### Réponse

Vous soulevez un point qui est important dans le développement des coopératives parce que dans beaucoup de coopératives on voit ces tours mais c'était un problème financier. Les coopératives comme vous l'avez dit passaient par un système étatique pour avoir des subventions. On avait compris à cette époque que pour pouvoir créer en se réunissant on pouvait avoir des subventions. Donc une fois le devis établi, la faisabilité établie, il fallait essayer d'obtenir ces subventions et c'est pourquoi on était plutôt hostile pour faire un HLM que pour faire une cave traditionnelle qui coûtait plus cher, des cuves plus petites, tout s'enchainait.

Si j'observe le vignoble de Cairanne dans son ensemble dans ces petites caves il n'y a jamais eu de HLM de construit mais il n'y avait pas de subvention.

Après il y a un autre point important dans le monde des coopératives que j'ai souligné à l'entrée c'est *un homme une voix* c'est la perfection dans l'état d'esprit mais dans la pratique ça peut mettre un certain retard à prendre des décisions économiques pour faire avancer la machine. Pourquoi ? parce que dans le monde coopératif, on va dire sur 260 coopérateurs

vous en avez 60 qui font le volume de la cave et après vous en avez par tranches un certain nombre qui ne font pas le volume, qui ont de petites exploitation mais qui ne vivent que de ça et puis après vous avez des propriétaires qui ont un hectare de vignes qu'ils confient à un fermier ou à un métayer et qui sont intéressés par le paiement des récoltes qui ont été portées à la cave mais qui ne sont pas intéressés dans un mode de vie direct.

Donc depuis que je suis gamin j'ai assisté avant les assemblées générales à ce qu'on appelle *aller à la pêche aux voix*. C'est-à-dire qu'on va repasser avec les listings tous les vigneron qui ne viennent pas aux assemblées générales pour arriver avec...et ça faussait un peu un esprit d'entreprise. On était dans un esprit un peu moins entrepreneurial que ce qu'on aurait pu avoir. Plusieurs fois et plusieurs présidents ont proposé le nombre de parts avec une limitation à 5 à 10 pour les personnes qui ne vivaient que de la vigne et du vin et ce principe-là n'est jamais passé.

Moi je l'ai proposé dans les années 90, à ma deuxième assemblée générale vous regardez la salle et vous voyez qu'il y a un tollé, vous n'insistez pas et vous passez à quelque chose de plus important et on le laisse faire et quand on arrive dans des périodes plus perturbées, on se rend compte que c'est important. Mais on ne refait pas le monde il faut s'adapter. La pondération des voix selon les volumes avec une limite à cinq voix par domaine parfois de 10 ça n'est jamais passé car à chaque fois il y avait une personne ou deux qui manifestait un peu pour que ça ne passe pas. Voilà une particularité du monde coopératif.

#### **Question**

Y a-t-il eu un engouement immédiat des viticulteurs pour ces coopératives ou bien y a-t-il eu des réticences ?

#### **Réponse :**

Il y a eu des réticences obligatoirement mais c'est venu à l'observation.

Les premiers ont adhéré parce qu'ils y croyaient fermement et puis d'autres qui avaient encore une petite cave chez eux qui ont continué à faire un peu de vin chez eux mais ça s'est très vite arrêté car la modernité, l'œnologie n'existait pas pour le premier directeur mais petit à petit on a essayé de faire plus de qualité donc les gens dans les petites caves n'avaient pas d'argent pour renouveler de manière cohérente leur matériel et vendre à la coopérative.

C'est pour ça que les 640 hectares recensés la première fois il a bien été mis à plus ou moins long terme. J'ai vu une observation du Crédit agricole qui finançait bien entendu la construction de ces caves diviser un projet par deux en disant « attendez-vous comptez 640 hectares mais vous ne les avez pas encore » donc on divisait le projet par deux pour pouvoir financer. Tout ça s'est estompé et puis...La réalité économique beaucoup plus proche de nous, l'hygiène des vins tout un processus a entraîné beaucoup de personnes vers la coopération.

#### **Question**

Juste une question, je ne connais pas très bien le monde de la viticulture, bien sûr maintenant toutes les caves coopératives ont un souci d'amélioration de la qualité, une politique commerciale dynamique ne serait-ce que pour assurer la viabilité économique de leur cave. Je suppose que les viticulteurs adhérents sont rémunérés différemment selon les cépages qu'ils apportent c'est-à-dire que toute cave qui commercialise des cuvées spéciales avec des cépages sélectionnés...On m'a souvent dit que le système de la viticulture coopérative avec cette gouvernance égalitaire quelle que soit la surface d'exploitation on a droit à une voix

n'incitait pas les viticulteurs à renouveler leur encépagement pour tendre vers une meilleure qualité de production. Vous pouvez nous en dire un peu plus ?

### **Réponse**

Oui c'est un débat que je connais depuis les années 70. Il n'y avait que la carotte qui faisait avancer la plantation de cépages nouveaux, c'est-à-dire je pense plus particulièrement à l'implantation des Syrahs qui est venue très lentement pour cette raison, il a fallu mettre une prime à la vendange qu'il soit au kilo, qu'il soit à l'hecto pour faire planter des syrahs et là on atteint les limites du raisonnement parce que nous avons des propriétés ou des propriétaires qui n'ont fait des replantations que pour la prime et avoir un bien plus important à la première récolte et après il a fallu ralentir ce type de prime sinon on s'orientait complètement vers l'envers de ce qu'on voulait et sur les mêmes propriétés. Il y a des propriétés qui plantaient raisonnablement et il y a des propriétés qui au fur et à mesure des renouvellements plantaient des syrahs ou du mourvèdre enfin des cépages dont on avait besoin en petites quantités mais pas en grandes quantités sinon on changeait complètement la philosophie du vignoble, de sa création et des cépages de la vallée du Rhône.

### **Question**

N'y a-t-il pas eu une incitation à plus de production pendant la guerre de 1914 ?

### **Réponse :**

Non pas à ma connaissance.

### **Question**

Mais l'armée a quand même fait des commandes dans toutes les régions viticoles françaises pour alimenter les troupes au front.

### **Réponse**

C'est exact, mais à la cave de Cairanne je n'ai retrouvé aucun document à la guerre de 14. On retrouve cette demande davantage à la deuxième guerre mondiale où il y avait plus d'organisation pour les transports, plus de relais ou de connaissance autour du vin qui avait pris énormément d'importance.

Mais quand on parle de la période de guerre c'était un blocage total puisque toute la partie main d'œuvre masculine partait au front et ce sont les femmes, c'est à vous Mesdames qu'on le doit, si la survie a pu avoir lieu et je crois que c'est vrai dans tous les pays du monde parce que une année j'étais en Russie le 8 mars qui est le jour de la femme en Russie, c'est un jour férié, aucun magasin n'est ouvert, on vénère la femme beaucoup plus qu'en France parce que elles ont maintenu la vie, tout simplement la vie.

### **Applaudissements et fin**

## **Quelques vues de la cave coopérative**



**Première construction**



**Agrandissement**



**Les tours « HLM »**



**La cave aujourd'hui**

## La CAVE DE CAIRANNE

La Cave Coopérative de Cairanne est une alerte septuagénaire. Elle regroupe en son sein 260 vignerons qui vinifient la production de 1250 ha de vignes, dont le tiers donne l'Appellation Cairanne Village Contrôlée.

Cairanne aurait pu être classé en cru, mais les vignerons choisissant la sagesse, ont préféré jouer la carte du village en tant que tel. Et sous l'impulsion de Marcel Roche leur président, ils ont délibérément opté pour la qualité, dans la tradition et le respect du terroir.

Pour Noël, ils proposent un coffret de six bouteilles pour accompagner le "gros souper". Deux blancs, trois rouges et un vin doux sont présentés dans un coffret de pin, accompagné d'un livret racontant Noël, de conseils culinaires et des recettes des plats représentés sur les bouteilles.

Une idée de cadeau sympathique et originale. 345 F. le coffret

Tél : 04 90 30 82 05



Cave de Cairanne - Tradition

52

### Publicité de 1997 dans *l'Accent de Provence*

*Summary: In this presentation, the story of the Cave de Cairanne, the reasons for its creation in 1929 and the steps of progress are recalled. These are related to political, technological and environmental events. The operating principle of a cooperative cave is also described, which is not always adapted to a modern management*

Association « **Cairanne et son vieux village** »

260 Chemin du Pourtour

84290 Cairanne

[www.cairannevieuxvillage.eu](http://www.cairannevieuxvillage.eu)