



LA CAVE COOPÉRATIVE JULIÉNAS-CHAINTRÉ VIGNERONS ASSOCIÉS prépare une récolte prometteuse

JEAN-PIERRE GALLIOT

Frédéric Descombes, président de la cave.

La cave coopérative s'active pour débiter les vendanges aux environs du 15 septembre. Elle a été créée au début des années 60, avec une première récolte en 1961, puis s'est développée au fil des ans. Elle regroupait alors 83 vignerons sur une centaine d'hectares, avant d'acquérir le château du Bois de la Salle et investir dans un outil de production des plus modernes. Depuis la fusion des deux caves coopératives de Juliéna et de Chaintré en 2013, elle regroupe 160 adhérents, 292 hectares de vignes, 247 ha en vin rouge (cépage gamay noir à jus blanc) et 45 ha en blanc (essentiellement en chardonnay), et une dizaine de salariés. Sa capacité de production est d'environ 15 000 à 16 000 hectolitres.

Le président de la cave, Frédéric Descombes, attend ces vendanges avec impatience. "Les parcelles de nos coopérateurs sont régulièrement suivies par des techniciens (pour les traitements, le suivi qualité des vignes...)", explique-t-il. Lors des vendanges, les raisins sont répartis en fonction des appellations, des terroirs, des domaines... garantissant une homogénéité des récoltes. "Les

vignerons s'organisent, livrent leur récolte en fonction de notre programme", poursuit Frédéric Descombes. Les vendanges s'annoncent de bonne qualité. "Il y a un beau potentiel. Les vignes ont été dans l'ensemble peu touchées par le gel et nous n'avons pas eu de grêle. La canicule n'a pas eu de conséquences graves. Elle a touché essentiellement le feuillage. La pluie, en août, a fait du bien à la vigne. Les grappes sont belles..." Malgré tout, ce sera une petite année en volume.

La Cave commercialise dix-huit appellations. En rouges : beaujolais et beaujolais-villages, coteaux bourguignons, ainsi que huit crus du Beaujolais : juliéna (sur 156 ha), saint-amour, chiroubles, chéna, morgon, moulin-à-vent, brouilly et fleurie. En blancs : mâcon-chaintré, mâcon-fuissé, saint-véran, pouilly-fuissé, pouilly-vinzelles, viognier et crémant de Bourgogne. Elle s'est distinguée l'an passé en obtenant une douzaine de médailles au Concours général agricole de Paris et au Concours des grands vins de France à Mâcon. ■