



MAUBEC

# Cave du Luberon : un avenir sous les meilleurs auspices

*Elsa Bastide*

À l'origine, coexistaient la Coopérative vinicole du Luberon fondée en 1923 et la Cave du Luberon, construite en 1925. En 1997 les deux entités ont fusionné, devenant la SCA Cave du Luberon. L'édifice est labellisé patrimoine du XXe siècle en raison de la charpente remarquable d'une des cuveries, non en métal comme il est d'usage mais en béton, qui confère à l'intérieur du vaste bâtiment des jeux de volume dynamiques. Ce lieu chargé d'histoires est pourvu d'équipements modernes, concentré de techniques et de savoir-faire, et compte dans ses rangs dix personnes : trois au caveau, avec une saisonnière en renfort, quatre à la cave (maître de chai, technicienne, caviste et aide-caviste) ainsi que deux secrétaires. Le directeur général, Vincent André, homme de terrain et d'expérience, a été nommé en 2015.

## La diversité fait la force de la coopérative

La Cave du Luberon, présidée par Jean-Pierre Pilat, possède environ 500 hectares de vignobles, situés sur le versant nord du Luberon et sur les versants sud des monts de Vaucluse. Elle regroupe 110 adhérents actifs, du plus petit coopérateur qui produit

80 kg de raisin au plus gros qui en récolte 300 tonnes.



*L'équipe du caveau : Éric Bonnely, Silvia Tissery et Claire Boisset.*

La diversité de terroirs, d'hommes, de façons de travailler fait ainsi la force de la coopérative, dont la production moyenne s'élève à 25 000 hectolitres. Une partie est commercialisée à Coustellet - plus de 130 000 bouteilles sont annuellement vendues au caveau - tandis qu'une autre est destinée à l'union Marrenon dont la Cave est l'un des sept fournisseurs. Basée à la Tour-d'Aigues, Marrenon mise sur la qualité des produits, soucieuse de maintenir à un niveau élevé l'appellation Luberon dont elle a considérablement amélioré l'image ces vingt dernières années. Certifiée "Agriconfiance", la Cave s'est engagée dans une démarche de transparence de ses pratiques œnologiques et de respect environnemental pour préserver la biodiversité du vignoble, diminuer l'impact sur la nature, maîtriser tout

risque sur la santé du consommateur comme celle du vigneron.

## "Produire bon, sain,

## et propre"

Soumise à un cahier des charges et des règles sanitaires stricts, elle trie ou traite ses déchets, notamment les sous-produits ou les effluents du vin. Des enquêtes des satisfactions sont régulièrement menées et la traçabilité des produits garantie. Le credo d'André Vincent : "Produire bon, sain et propre." Le directeur général, qui cherche à "personnaliser les produits afin que chacun ait une identité gustative et visuelle", a su en deux ans donner un nouvel élan à la Cave du Luberon, qu'il a dynamisée avec son équipe entreprenante. Tout au long de l'année, dégustations, expositions et concerts contribuent à faire connaître et vivre ce lieu emblématique de Coustellet. ■