

L'UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-ÉMILION

1 500 MÈTRES DE TUYAUX POUR LE VIN ROUGE

De nombreux éléments entrent dans la fabrication du vin. Pour une production annuelle de cinq millions de bouteilles, la coopérative de Saint-Émilion, l'UDPSE, a recours à 1.500 mètres de tuyaux.

L'union de Producteurs de Saint-Émilion (UDPSE) a été la première coopérative de vin en Gironde, un département qui inclut la région qui produit le vin de bordeaux et qui couvre 120 000 hectares de vignes. Dix producteurs seulement ont créé la coopérative en 1932. Aujourd'hui, elle en compte 187 avec 800 hectares de vignes, et un chiffre d'affaires de 27 millions d'euros en 2008.

Cinq millions de bouteilles

“Nous commercialisons environ cinq millions de bouteilles par an, dont 42% sont exportées, indique Bertrand Bourdil, directeur technique de l'UDPSE. Contrairement à d'autres coopératives qui vendent du vin en gros aux négociants en vin, nous embouteillons toute notre production et sommes complètement autonomes en termes de production et de distribution.” Soixante châteaux représentent 60% des ventes de l'UDPSE, les 40% restants comprenant des vins mélangés avec les marques de la coopérative. “Pour nous, la clé c'est l'authenticité – nous perpétons le grand nom de Saint-Émilion au travers d'excellents vins à la touche ‘artisanale’, malgré notre taille”, fait valoir Bertrand Bourdil.

La qualité

En effet, depuis 2003, l'UDPSE a investi de l'ordre de 8,5 millions d'euros dans des chais de pointe d'une capacité de deux millions de litres qui peuvent recevoir jusqu'à 800 tonnes de raisins par jour. “Les aires viticoles de notre gamme de châteaux vont de 0,35 à environ 20 hectares. Les producteurs



Les tuyaux sont employés lorsque le vin a besoin d'être transféré, par exemple des cuves aux fûts.

“Lorsque nous sommes passés du tuyau Citerdial au tuyau Vinitrell, nous étions tout à fait satisfaits, hormis le fait que les tuyaux étaient rouges, ce qui n'est pas une couleur que l'équipe viticole associe à l'hygiène. Nous avons demandé de nous fournir des tuyaux bleus à la place”, indique Bertrand Bourdil, directeur technique de l'UDPSE.

savent qu'ils peuvent compter sur nous pour fabriquer le meilleur vin qui aura le caractère unique de leurs raisins”, souligne Bertrand Bourdil. Les cépages des vins de Saint-Émilion sont composés à 80% de merlot, 15% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon. L'équipe de l'UDPSE travaille très étroitement avec les producteurs tout au long de l'année, et accordent des primes à ceux qui satisfont le mieux aux normes de qualité établies par la coopérative. Les vignes sont soigneusement suivies pour déterminer la date optimale des vendanges, la récolte des raisins étant de facto la fin de la participation des vignerons à l'élaboration du vin. La qualité de chaque lot est contrôlée à l'arrivée, et le paiement du producteur est calculé instantanément, selon la quantité et la qualité.

1.500 mètres de tuyaux

Les raisins sont soigneusement transférés par gravité dans des cuves viticoles en acier inoxydable contenant chacune entre 10 000 à 20 000 litres, où ils macèrent jusqu'à quatre jours. Des levures sont ajoutées et la température est amenée à 20-22°C pour lancer la fermentation. Celle-ci dure environ une semaine et les raisins seront encore macérés pendant deux semaines avant d'être pressés et égouttés. Le vin est ensuite mis en fût

Secrets de vinificateur

Serge Uhart est œnologue à la coopérative de Saint-Émilion depuis 2002. Nous lui avons demandé ce qui était nécessaire pour produire un grand vin.

1. D'abord, vous avez besoin de bons raisins. Il n'y a pas d'excellent vin sans matières premières de qualité supérieure, et les raisins doivent être totalement sains et parfaitement mûrs.
2. Le chai doit avoir une bonne équipe. Lorsque vous produisez de grandes quantités comme nous le faisons ici, il est important que chaque vin maintienne son caractère unique du terroir. Ainsi il est essentiel d'avoir le personnel qualifié pour le travail.
3. L'équipement doit être de très grande qualité – des moyens techniques appropriés sont nécessaires pour produire dans des conditions optimales.
4. Un respect rigoureux de l'hygiène est vital. Tout doit être en parfait état pour garantir que rien ne viendra altérer le vin.
5. Un certain je ne sais quoi! Nous élaborons un produit qui apporte du bonheur aux gens et il faut une touche de magie pour créer un moment spécial... <<



Pour sa production de 5 millions de bouteilles par an, la coopérative USPDE à Saint-Emilion utilise 1.500 mètres de tuyaux.

dans une cave souterraine qui contient environ 5 300 tonneaux. Quelques mois plus tard, les vins sont affinés par l'ajout d'adjuvants qui favorisent la clarification

permettant d'éliminer les particules en suspension. Le vin est mis en bouteille au printemps suivant. Les prix des vins de la coopérative oscillent entre 5 et 28 euros.

La meilleure vente étant l'Aurelius. "Aurelius a été le premier vin de marque de la coopérative. C'est un mélange de vins provenant des huit communes qui forment l'appellation représentant réellement Saint-Émilion", précise Bertrand Bourdil. Environ 50 000 bouteilles d'Aurelius sont vendues annuellement. "Le secret d'un grand vin réside dans sa qualité, que vous obtenez en traitant le vin avec respect. Nous n'utilisons que des tuyaux Trelleborg et en avons plus de 1 500 mètres actuellement", fait observer Bertrand Bourdil. Les tuyaux sont employés lorsque le vin a besoin d'être transféré, par exemple des cuves aux fûts. "Lorsque nous sommes passés du tuyau Citerdial au tuyau Vinitrell, nous étions tout à fait satisfaits, hormis le fait que les tuyaux étaient rouges, ce qui n'est pas une couleur que l'équipe viticole associe à l'hygiène. Nous avons demandé de nous fournir des tuyaux bleus à la place, ce qu'ils ont fait. Nous avons toujours entretenu de très bonnes relations avec l'entreprise, basées sur le respect mutuel et la coopération – et c'est très bien ainsi!" <<