

LA FEUILLE DE VIGNE

Paysages, Patrimoine et Environnement
de Saint-Remèze



NUMÉRO 23
PREMIER SEMESTRE 2023

ÉDITO :

Au cours du second semestre de l'année 2022, l'association a continué de varier les randonnées découvertes en essayant d'accorder nature et patrimoine et en s'adressant à des associations patrimoniales du département, comme

industriel en Ardèche » de Christian Tran et notre traditionnelle Castagnade à la Maison forestière, qui fait toujours le plein.

Le projet de film sur «Août 1944 en terre et ciel d'Ardèche», avec le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, est bien avancé. Il devrait sortir dans les prochains mois.

On peut regretter que ces animations culturelles et festives ne permettent pas toujours de renflouer les caisses de notre association, car souvent gratuites, elles ont le mérite de valoriser, d'apporter de la convivialité et de dynamiser notre village.

Nous comptons bien poursuivre en 2023, en essayant de toucher davantage les enfants de l'école, forts de notre label *Jeunesse et Education Populaire* et conscients que le patrimoine constitue un élément de transmission entre les générations. Pour réussir, il nous faut résoudre la question de la relève ou de l'élargissement du Bureau de notre association qui a besoin de sang neuf pour conforter l'équipe en place, déployer des projets plus innovants, renforcer les postes clés ou encore mieux communiquer. Nous comptons sur vous.

Comme article de fond dans ce Bulletin, vous trouverez un excellent travail sur la Cave coopérative de Saint-Remèze-Gras par Claude Satgé, un clin d'oeil au titre de notre petite revue semestrielle, *La Feuille de Vigne*, toujours autant attendue, et à l'une des activités économiques essentielles de notre Plateau.

En vous renouvelant tous mes voeux et au plaisir de se retrouver.



Le Passeur d'Histoires au ruisseau des Fonts.

L'été, les moments forts n'ont pas manqué avec un concert du jeune groupe O-Ben, particulièrement talentueux, un grand Bal folk avec Cabr'e Can, les deux sur l'agréable place du Porgie, Le Passeur d'Histoires pour les grands et petits au ruisseau des Fonts, une Nuit des Etoiles sur la butte de la Plaine d'Aurèle, un Cinéma sous les Etoiles dans la cour de l'Ecole, et une exposition de photos de Loïc Saint-Jalmes à la chapelle Sainte Anne.

L'été, les moments forts n'ont pas manqué avec un concert du jeune groupe O-Ben, particulièrement talentueux, un grand Bal folk avec Cabr'e Can, les deux sur l'agréable place du Porgie, Le Passeur d'Histoires pour les grands et petits au ruisseau des Fonts, une Nuit des Etoiles sur la butte de la Plaine d'Aurèle, un Cinéma sous les Etoiles dans la cour de l'Ecole, et une exposition de photos de Loïc Saint-Jalmes à la chapelle Sainte Anne.



Randonnée découverte sur les hauteurs de Rochemaure. Visite du château avec l'Association Rupismaurienne pour son Environnement, son Patrimoine et son Origine.



Matinée du 8 juillet, à la salle polyvalente, pour le lancement du Cahier MATP sur Saint-Remèze.

Le vendredi 8 juillet c'était la Journée du lancement du Cahier de MATP (M é m o i r e d ' A r d è c h e et T e m p s P r é s e n t) consacré à Saint-Remèze, incluant une

série de communications à la salle polyvalente et au belvédère de la grotte de La Madeleine, un buffet-déjeuner et une visite du village, avec une forte implication de notre association et de nos adhérents.

L'automne fut plus calme, avec néanmoins la projection du film documentaire « Empreinte vivante, le patrimoine

 Michel Raimbault

La cave coopérative de Saint-Remèze / Gras : Première structure collective du plateau

Claude Satgé

HISTOIRE DU VIGNOBLE ARDECHOIS

Au commencement

La vigne est vraisemblablement introduite dans le sud de la France par les Grecs (fondation de Marseille par les phocéens au VI^{ème} siècle avant J.C.).

Par la suite, les romains diffusent sa culture autour de l'arc méditerranéen. Puis le long de la vallée du Rhône au fur et à mesure de leur avancée en Gaule.

L'activité viticole est attestée à Alba dès le début de l'ère chrétienne. Les fouilles archéologiques témoignent de cette activité dans plusieurs communes du sud Ardèche (restes de pressoirs, amphores, ...).

Il n'y a pas de preuves aussi précises concernant le plateau de Saint-Remèze. Toutefois une serpe, certainement dévolue à la taille et la récolte de la vigne, a été découverte à Patroux en 1993 lors de la fouille d'une petite nécropole du I^{er} siècle. (Fig. 1)



1 Serpe d'époque gallo-romaine, fouille 1993 de la petite nécropole de Patroux. Cliché AD07 Privas, côte 100FI.

Cette culture se poursuivra au fil des siècles, encouragée en cela par l'épiscopat de Viviers, surtout dans les communes proches de la vallée du Rhône.

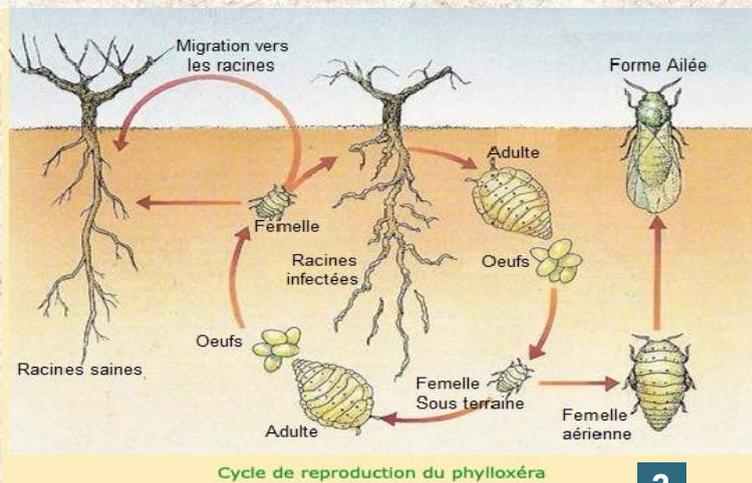
Hors de cette zone, notamment à St-Remèze, et jusqu'au XIX^{ème} siècle la production viticole restera plus confidentielle, essentiellement destinée à une consommation locale.

Le vignoble européen dans la tourmente

Au XIX^{ème} siècle, on va importer des plants de vignes sauvages d'Amérique, avec eux des vecteurs de maladies inconnues sur le vieux continent : l'oïdium, le mildiou, le black rot et le phylloxera vont ébranler le vignoble français et européen à partir de la moitié du XIX^{ème} siècle.

A force d'expérimentations, on arrive à combattre l'oïdium (souffre) et le mildiou (cuivre avec la fameuse

bouillie bordelaise) et plus difficilement le black rot. Les dégâts causés par le phylloxera seront bien plus terribles. Ce minuscule insecte a trouvé un terrain approprié sur les plants européens plantés « franc de pied » (Fig. 2).



Cycle de reproduction du phylloxéra

2

Les ravages sont énormes et rapides, à tel point qu'on se demande si la culture des cépages européens survivra à cette épidémie.

En une dizaine d'années, l'Ardèche perd la moitié de son vignoble, l'autre moitié est fortement atteinte.

Dans un premier temps on importe et multiplie massivement les plants américains résistants : Jacquez, Noah, Clinton, ... La production repart mais les vins produits sont de médiocre qualité, très typés par un goût spécifique dit « foxé ».

Puis on hybride ces plants américains avec les européens. Les hybrideurs ardéchois vont être en première ligne dans ces recherches. A partir des premières greffes réalisées sur des plants américains par Eugène Contassot, Georges Couderc et Albert Seibel vont donner naissance à une multitude de cépages qui ont l'avantage d'être productifs et résistants aux maladies, demandant peu de traitements. Par contre, leurs vins conservent ce goût foxé typique des plants américains.

Les cépages *vitis vinifera* européens vont renaître en les greffant sur des pieds hybrides résistant au phylloxera. Mais dans notre secteur, les cépages hybrides vont encore dominer un certain temps.

Vers un vignoble de qualité

Ces vins d'hybrides sont demandés comme vins de coupage, notamment le Couderc 13, cépage blanc, pour les vins du midi et d'Algérie. Pour cette raison, des surfaces de Couderc 13 persisteront encore jusqu'au début des années 80.

Ils s'écoulent sans difficulté, mais dès la fin des années 50, des vigneronns commencent à percevoir les risques en maintenant une forte production de vins de consommation courante.

Pour eux, la viticulture ardéchoise sera qualitative ou disparaîtra. Pour cela il faudra remplacer progressivement les hybrides par des *vitis vinifera* (grenache, syrah et cinsault) et en même temps changer les mentalités et les méthodes culturales.

Mais pour atteindre cet objectif, il faut avant tout pouvoir disposer de matériel végétal de qualité. Un saint-remézien va être à la pointe de la propagation de ces cépages : Léon Brunel (Fig. 3).



3 Léon Brunel en famille dans les années 50

Épaulé par les services techniques départementaux, il réalisera sur son domaine du Belvézet les premières sélections de syrah, grenache, cinsault et des essais de porte-greffes qu'il diffusera ensuite grâce à son activité de pépiniériste.

Les dénominations qualitatives

Les Côtes du Vivarais de V.D.Q.S. à A.O.C.

Parallèlement à l'implantation de cépages qualitatifs, les vigneronns des caves de St-Remèze-Gras, Orgnac-l'Aven et St-Montan cherchent à obtenir une dénomination qualitative pour les vins issus de ces nouveaux plants alors même que les hybrides dominent. N'ayant pu rejoindre l'appellation Côtes du Rhône, ils vont tout mettre en œuvre durant une décennie pour la reconnaissance de leur terroir (essais culturaux, multiples micro vinifications, ...).

Ils obtiennent finalement gain de cause par l'arrêté du 8 août 1962 qui attribue la dénomination Vin Délimité de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.), anti chambre de l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) pour l'appellation Côtes du Vivarais. Les zones délimitées se répartissent sur 11 communes (7 en Ardèche et 4 dans le Gard), en fait les zones d'approvisionnement des trois caves coopératives pionnières. Charles Bouille, maire de St-Remèze, qui a pris une part active dans cette entreprise de légitimation, sera le premier Président du Syndicat de Défense de l'appellation. À la fin des années 70, alors que les cépages qualitatifs commencent à prendre le pas sur les hybrides, une première demande d'accession à l'A.O.C. n'aboutit pas.

En 1986, sous la présidence de Pierre Dumas, également Président de la cave de St-Remèze – Gras, un nouveau

Différence entre IGP et AOP

Pour harmoniser les dénominations européennes, depuis 2009 les vins de pays sont devenus Indication Géographique Protégée (I.G.P.) et les A.O.C. Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.).

Principales caractéristiques différenciant les IGP Ardèche et les AOP Côtes du Vivarais :

La zone de production

En IGP, elle concerne le territoire de toutes les communes de la moitié sud de l'Ardèche, plus quelques communes limitrophes du Gard.

En AOP, 14 communes sont concernées (9 en Ardèche et 5 dans le Gard) pour partie seulement, la zone y étant strictement limitée.

L'encépagement

L'IGP Ardèche peut être produit à partir de pratiquement tous les cépages de cuves soit plus d'une centaine.

L'encépagement AOP est limité aux cépages régionaux avec des conditions d'assemblage spécifiques à chaque couleur.

Rouges et rosés : cépages principaux : syrah, grenache – cépages accessoires : cinsault, marselan (les proportions des cépages principaux sont différentes pour les rouges et les rosés).

Blancs : cépage principal : grenache blanc – cépages complémentaires : marsanne, clairette blanche – cépages accessoires : viognier, roussanne.

Les rendements

En IGP les rendements sont limités à 90 hectolitres par hectare pour les rouges et les blancs et à 110 hectolitres par hectare pour les rosés.

En AOP les rendements sont limités à 52 hectolitres par hectare pour les trois couleurs.

Cela n'empêche pas les vigneronns particuliers et les caves coopératives de sortir en IGP de superbes cuvées de cépage pur (viognier, sauvignon blanc, syrah, merlot, ...) parfois en assemblage, en s'imposant des conditions de production bien plus strictes que le décret.

dossier est déposé auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) Cette fois-ci, les vigneronns mettent tous les atouts de leur côté : le dossier est bien argumenté, la qualité des vins ne cesse de progresser.

Mais le temps de l'instruction est long : nombreuses réunions avec les services de l'I.N.A.O., en 1991 révision du décret d'encépagement (limitation des cépages et précision des conditions d'assemblage), en 1996 redélimitation des zones de production (l'aire de production est pratiquement divisée par trois) pour finalement rejoindre la famille des A.O.C. par le décret du 27 mai 1999.

Vins de Pays Coteaux de l'Ardèche

Grâce à ce nouvel encépagement, la qualité des vins progresse également en dehors de l'aire Côtes du Vivarais.

Une reconnaissance de ces vins va être revendiquée par les vignerons des caves coopératives et particulières du Sud Ardèche. Le décret du 13 septembre 1968 marquera la naissance des Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche.

LE MOUVEMENT COOPERATIF

Aux origines des caves coopératives

Aux prémices du XXème siècle, la production viticole méridionale est atomisée en une multitude de producteurs, petits pour la plupart (en Ardèche, 5 à 7 hectares de moyenne dont seulement 2 ou 3 sont plantés en vigne). Elle se remet tant bien que mal de la crise phylloxérique. Les vins ordinaires à haut rendement se vendent de plus en plus mal. La fraude sévit.

A tel point qu'en 1907 une révolte vigneronne, partie du petit village audois d'Argeliers, provoquera des manifestations monstres à Béziers, Narbonne et Montpellier réprimées dans le sang par la troupe. Par la suite une loi antifraude sera votée par le Parlement. Néanmoins de lourdes contraintes pèsent sur la production :

- Ces petits vins de qualité médiocre vieillissent mal. En cause des cépages mal sélectionnés, des techniques culturales, des méthodes de vinification et de conservation mal adaptées.
- Faute de capacités de stockage suffisantes, les producteurs doivent vider leurs cuves avant la nouvelle récolte ; une aubaine pour les négociants qui profitent de la situation.

La demande s'oriente vers des vins de meilleure qualité. Il est indispensable de remédier à ces diverses contraintes en disposant de matériel moderne et performant ainsi que de capacité de stockage. Cela demande des investissements importants inaccessibles à la masse des petits viticulteurs.

Peu à peu, s'impose la conviction que l'association de producteurs permettra de surmonter le défi du nouveau marché grâce à la maîtrise du progrès technique et de la distribution. Ainsi naît en 1901 la première cave coopérative vinicole à Maraussan dans l'Hérault, elle prend le nom de « Cave Coopérative des vignerons libres », tout est dit. Elle enclenchera le mouvement coopératif dans le sud de la France (Fig. 4).

Ce n'est que deux décennies plus tard, en 1924 que démarrera l'élan coopératif en Ardèche avec

la cave coopérative d'Ornac-l'Aven, 17 autres caves coopératives suivront au cours des six années suivantes.

Cet élan témoignait d'une confiance en l'avenir de la viticulture. Maurice Boule résume parfaitement l'état d'esprit de ces pionniers « Rompant avec l'individualisme, des propriétaires, en majorité modestes, prenaient librement et solidairement leur destin en main. Ils allaient modifier les rapports entre récoltant et négoce, adopter de nouvelles pratiques, modifier leurs modes de culture. » (Cahier MATP, N° 31, août 1991).

En tout, 34 caves coopératives se constitueront dans le Sud viticole ardéchois. Celle de St-Remèze – Gras sera la dernière en 1957.

La coopération ardéchoise

La coopération a joué un rôle essentiel dans l'évolution de la viticulture ardéchoise. Encore aujourd'hui environ 80 % des vins sont vinifiés dans les caves coopératives du sud Ardèche.

Jusqu'aux années 60, les vins, essentiellement de consommation courante, sont vendus par les différentes caves coopératives en vrac au négoce par l'intermédiaire des courtiers. A St-Remèze, Hervé Boule, parallèlement à son exploitation viti-vinicole, a exercé le métier de courtier jusqu'à son décès accidentel.

Mais au cours de cette décennie quelques-uns perçoivent le danger de maintenir une viticulture productive et une distribution élatée.

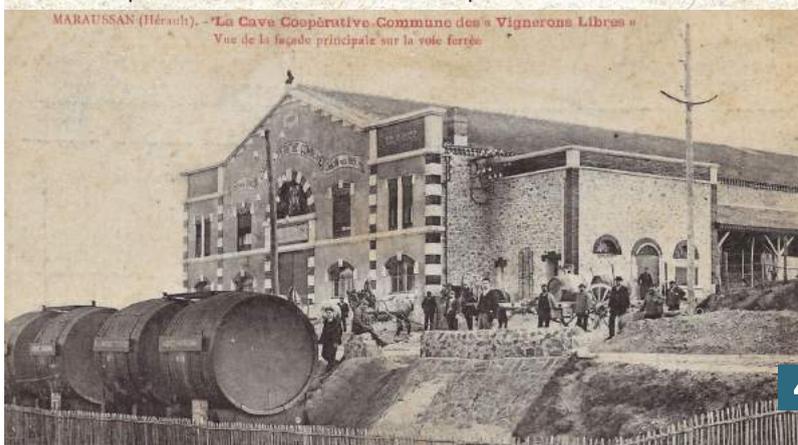
Ainsi naît l'idée d'une unité coopérative centrale destinée à la vente des vins en vrac, au conditionnement en bouteille et à des apports techniques pour l'amélioration de l'encépagement et des qualités de production.

Le 24 février 1967 est créé le groupement de producteurs UCOVA (Union des Coopératives Viticoles de l'Ardèche) auquel adhèrent en apport total 7 caves coopératives dont celle de St-Remèze-Gras. Son siège se situe à Ruoms.

UCOVA sera l'instigateur de la diffusion et de la reconnaissance des vins ardéchois.

Au début des années 70, un décret instaure des aides à la restructuration du vignoble pour les adhérents des groupements de producteurs. Ces aides qui prennent en charge une bonne partie des frais de plantation vont bouleverser le paysage viticole ardéchois ; les derniers hybrides seront progressivement arrachés, les cépages « nobles » vont conquérir le territoire, en plus des syrah, grenache, cinsault de nouveaux cépages vont être implantés : merlot, cabernet sauvignon, chardonnay, plus tard sauvignon blanc ou réintroduits comme le viognier.

En 1973, les représentants de quelques caves coopératives indépendantes créent une deuxième Union de Producteurs, l'UCCA (Union des Caves de la Cévenne Ardéchoise). Sa structure est bien plus



légère, mais ses adhérents peuvent bénéficier des aides à la restructuration. Il faudra attendre la fin des années 90 pour que ces aides soient étendues aux caves coopératives non adhérentes à une Union de Producteurs et aux vigneronnes en caves particulières. Quelques années seulement après son adhésion, la cave de St-Remèze – Gras se retire d'UCOVA (divergence de vue, conflits personnels ?). Elle restera indépendante durant une quinzaine d'années. De fait, elle ne bénéficie plus des structures d'UCOVA pour la commercialisation et le conditionnement. Ses responsables décident de créer une section commerciale chargée de la vente au détail (petit vrac et bouteilles) dénommée « Les Producteurs Réunis – Les Chais du Vivarais ».

Elle s'associe trois ou quatre ans avec la cave coopérative de St-Montan, autre cave indépendante, pour des embouteillages communs chez un prestataire de la Vallée du Rhône (Fig. 5).



5 Embouteillage en commun des caves coopératives de Saint-Montan et Saint-Remèze (1974)

M a i s surtout, elle

adhérents des aides à la plantation qui viennent d'être décrétées, jusqu'à son adhésion à UCCA en 1982.

Les syrah, grenache, cinsault, carignan sont assez bien implantés, des merlot et marsanne fournis par Léon Brunel font leur apparition mais les surfaces d'hybrides et de cépages secondaires sont encore importantes.

A partir de 1983, l'effet cumulé des aides à la reconversion du vignoble et l'installation d'une génération de jeunes viticulteurs va dynamiser l'implantation de cépages « nobles » ; à la fin des années 80, ils occuperont la quasi-totalité des surfaces de la cave coopérative.

Les responsables des deux Unions, faisant preuve d'intelligence en mettant de côté les vieilles rancœurs, ébauchent un rapprochement. Il se concrétisera par une fusion en 1994. Seules deux caves coopératives restent indépendantes en sud Ardèche (les caves de St-Marcel - St-Just d'Ardèche

et Lablachère), toutes les autres sont adhérentes totalitaires aux Vignerons Ardéchois, c'est-à-dire que la totalité de la production des caves coopératives, hormis un petit volume destiné aux caveaux de vente directe, est commercialisée par l'Union. La part de vente en vrac diminue fortement au fil des années au profit des vins conditionnés (bouteille et bag in box) plus rémunérateurs notamment après la création d'un chai de conditionnement et de stockage et le réaménagement des locaux de Ruoms.

LA CAVE COOPERATIVE DE SAINT-REMEZE - GRAS

Un premier projet avorté

Alors que naît la première cave coopérative à Orgnac, le maire de St-Remèze, Charles Boulle (père), élabore un projet identique sur sa commune. Il tente sans succès de réunir des fonds auprès des viticulteurs. L'idée sera abandonnée ... pour quelques temps.

Elle refait surface aux prémices de la deuxième guerre mondiale. En 1939 et 1940 des parts sociales sont souscrites par des viticulteurs cette fois-ci décidés à matérialiser cette entreprise.

Le 1er octobre 1941, à 15h00, dans la salle de la mairie de St-Remèze se tient une Assemblée Générale constitutive. Elle est composée de 30 propriétaires de St-Remèze et 6 de Gras (Les Hellys et St-Vincent) ayant souscrit des parts à la société coopérative dite « Cave Coopérative de St-Remèze ». Tous les souscripteurs sont présents, l'assemblée peut valablement délibérer (Fig. 6).

N°	Noms	Prénoms	Age	Profession	Commune	Parts	Montant	Total
1	Bouille	Charles	45	Maître	St-Remèze	50	100	5000
2	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	100	100	1000
3	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
4	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
5	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
6	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
7	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
8	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
9	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
10	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
11	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
12	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
13	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
14	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
15	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
16	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
17	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
18	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
19	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
20	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
21	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
22	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
23	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
24	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
25	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
26	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
27	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
28	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
29	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
30	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
31	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
32	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
33	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
34	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
35	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
36	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
37	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
38	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
39	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
40	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
41	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
42	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
43	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
44	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
45	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
46	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
47	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
48	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
49	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000
50	Bouille	Henri	42	Maître	St-Remèze	50	100	5000

6 Liste des souscripteurs de parts sociales - Assemblée Générale 1941

Hervé Bouille est désigné président de l'assemblée, Henri Chiron et Antonin Briand sont désignés scrutateurs et Alcide Marqueyrol secrétaire.

Le président fait lecture du projet de statuts dont voici les points principaux :

- Sa circonscription territoriale comprend les communes de St-Remèze, Gras et Bidon.

- Le capital social est constitué des parts souscrites, la valeur de la part (certainement une part pour un hectolitre de vin) est de 100 francs. Le compte rendu énumère les parts et les montants correspondant pour chaque souscripteur. Le total du capital social se monte à 131 500 francs. Il est noté que « chacune des parts ci-dessus a été libérée de moitié, soit cinquante francs en bonne espèce de cours ce qui donne un total versé de SOIXANTE CINQ MILLE SEPT CENT CINQUANTE francs. »

- La Société est administrée par un Conseil composé de dix membres nommés à l'Assemblée Générale. Sa fonction est gratuite. Chaque administrateur doit être propriétaire de dix parts minimum durant son mandat. Ils sont nommés pour trois ans, renouvelables par tiers chaque année (trois la première et deuxième année, quatre la troisième année).

A l'issue de la lecture des statuts, l'AG nomme les dix administrateurs : Hervé Boulle, Julien Meycelle, Louis Charmasson, François Chenivresse, Marcel Leytier, Justin Boulle, Alcide Marqueyrol, Louis Decolland, Antonin Briand et Marius Terrasse.

Elle nomme ensuite trois commissaires de surveillance: Albert Madier, Charles Boulle et Marius Bouygue.

La séance est levée à 17h00. Le procès-verbal de l'AG est enregistré auprès de Me Jean Messié, notaire à Bourg-St-Andéol le 10 octobre 1941, les frais d'enregistrement se montent à 328,10 francs.

Description du projet

Les divers plans du projet sont datés de 1942 et 1943 (Fig. 7). La cave coopérative devait être implantée sur la D4, parcelle A 0022, l'emplacement est aujourd'hui occupé par le bâtiment des pompiers.



7 Plan de façade, projet 1942

Elle comprenait 10 cuves bétons sur deux niveaux représentant 4 250 hl.

Un premier relevé détaillé de chaque poste évalue l'investissement à 1 350 000 frs.

Un estimatif précis des travaux est établi par la Direction des Eaux et du Génie Rural à Marseille, ratifié par H. Enjouvin, architecte à Marseille. Le montant des travaux est réévalué à 1 800 000 frs.

Les travaux devaient démarrer en 1943. On s'en doute, la période incertaine ne se prêtait plus à des investissements de ce type. Le projet est abandonné près de sa conclusion.

Une période transitoire

La guerre terminée, la priorité a été donnée à la reconstruction économique et sociale. Pour un temps, les céréales (blé principalement) prennent le pas sur la vigne.

Les 65 750 francs de parts sociales collectés en 1939-40, encore en réserve, vont être utilisés en 1948 pour l'achat d'un presse paille. L'excellente récolte qui suit permet de rembourser intégralement tous les porteurs de parts.

Une concordance d'évènements va rebattre les cartes agricoles du Plateau de St-Remèze.

L'hiver 1956 est brusquement marqué par une longue et terrible vague de froid. Février 1956 restera longtemps gravé dans les mémoires avec des températures atteignant les -20° C. Les oliviers gèlent mais surtout les céréales sont anéanties. Par contre la vigne a mieux résisté.

La même année se met en place le cadastre viticole. Durant plusieurs semaines un technicien de St-Marcel d'Ardèche relève sur le terrain les parcelles viticoles. Marc Reynaud m'a rapporté une anecdote savoureuse concernant l'élaboration du cadastre.

Dépités par l'anéantissement de leur terres céréalières, après la taille de la vigne et avant le passage du technicien, certains viticulteurs ont planté des sarments de vigne sur des terrains dévastés. Le technicien, certainement peu regardant, les a par la suite classés en vigne.

A l'instauration du cadastre viticole, St-Remèze se retrouve miraculeusement avec des surfaces viticoles supplémentaires, inaugurant ainsi la suprématie de la vigne sur les autres cultures.

Un projet enfin concrétisé

Les conditions sont requises pour la résurrection d'un projet collectif d'autant plus qu'une trentième cave coopérative est née en sud Ardèche à St-Montan.

Autour de Marcel Leytier, Michel Auriol et Sylvain Boulle, le maire, un groupe de viticulteurs de St-Remèze et de Gras se mobilisent pour une nouvelle souscription de parts sociales.

Ils sont plus de 95 sociétaires lors de l'AG constitutive du 14 avril 1957. Malheureusement le compte rendu de cette AG et des suivantes ainsi que les comptes rendus des Conseils d'Administration sont introuvables jusqu'à 1982.

La circonscription territoriale de la cave couvre les quatre communes du Plateau (St-Remèze, Gras, Larnas et Bidon).

Un président est élu, Marcel Leytier, les statuts sont votés, le Conseil d'Administration composé de dix membres est élu (sans compte rendu, impossible de connaître le nom des 9 autres membres que Marcel Leytier), Michel Auriol est désigné pour diriger la coopérative.

La nouvelle structure prendra le nom de Société Coopérative Vinicole de St-Remèze – Gras.

Dans un premier temps, la construction est prévue sur le terrain qui fait aujourd'hui angle entre la route de Gras et la voie de jonction avec la route de Bourg. Finalement les vigneron achètent la parcelle A0970, route de Gras, à Mr Camille Charmasson.

Paul Ageron de Vallon-Pont-d'Arc qui vient de réaliser la cave de St-Montan est choisi comme architecte.

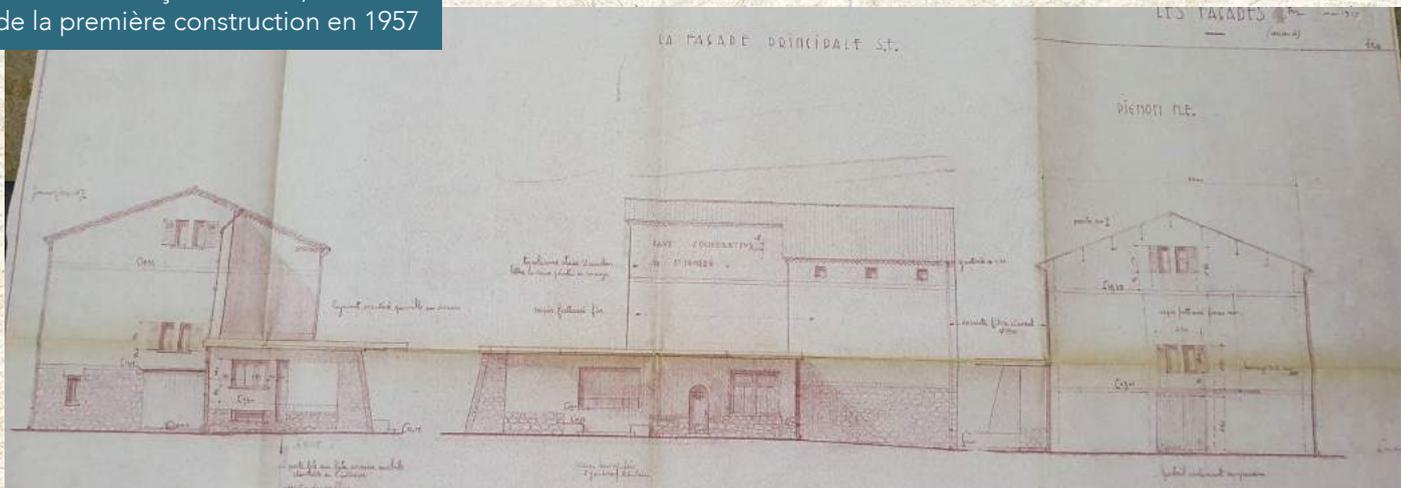
L'entreprise Marcel Déroudilhe d'Aubenas sera chargée du gros œuvre et de la maçonnerie.

Les Ets Blachère, basés à Béziers et dont les fonderies sont encore à Hussein Dey en Algérie, fourniront le matériel vinicole (quai, pompes, pressoir, portes de cuves, ...) (Fig. 8).



8 Première pompe à vendange de la cave coopérative

10 Plan des façades ouest, sud et est de la première construction en 1957



RÉCAPITULATIF GÉNÉRAL	
- MAÇONNERIES - DÉROUILLE Entrepreneur	10 027 802 AF
CORPS de MATIER	991 839
	19 019 641 AF
- INSTALLATION ELECTRO-MECANIQUE BLANCHER, VOLMOR, BASSAL	7 061 055
- ELECTRICITES	4 519 406
	II 580 463
Spéciale	30 600 104 AF
Honoraires correspondants :	
- LOT des MAÇONNERIES	10 000 000 x 5 % = 500 000
	9 019 640 x 4 % = 360 785
- LOT Electro mécanique et Electricité	II 580 463 x 2% = 231 609
	I 092 394
Total	I 092 394
TOTAL GENERAL	31 692 498 AF
SUBVENTION GLOBALE correspondante	
	31 692 498 x 20 % = 6 338 500 AF
Décompte arrêté à la somme de trois cent seize mille neuf cent vingt cinq francs	

9 Récapitulatif général financier pour la construction de la cave coopérative 1957

Le récapitulatif général fait état d'un investissement total de 31 692 498 frs (anciens francs) (Fig. 9).

Il sera financé essentiellement par un prêt contracté auprès du Crédit Agricole, le reste étant compensé par de l'autofinancement et une subvention à venir de 6 338 500 frs, soit 20 % du montant.

Les travaux préalables d'aménagement du terrain démarrent fin 1957 (Fig. 10). La construction suivra et sera menée bon train puisque les vendanges 1958 consacreront la première récolte de la cave coopérative.

Première récolte

Pour cette première récolte la cave a une capacité de 6 625 hl répartis en 18 cuves béton.

95 viticulteurs apportent 705 866 kg de vendanges qui produisent 5 902,39 hl de vin soit un rendement de 119,59, c'est à dire qu'il fallait en moyenne 119,59 kg de vendange pour produire 1 hl de vin.

Un volume net rémunéré aux adhérents de 4 813,82 hl est calculé sur la base de 147 kg pour 1 hl. La différence paye les frais de cave.

Il y a des exploitations de toutes tailles, les apports vont de 632 kg pour la plus petite à 29 165 kg pour la plus grande.

Évolution du nombre d'adhérents, des surfaces et des volumes produits

Progressivement la plupart des viticulteurs adhéreront à la cave. En 1980, seuls trois viticulteurs à St-Remèze ont fait le choix de rester indépendants:

- Hervé Boulle, courtier en vin, dont la propriété sera reprise par le GAEC Dupré à Lagorce après son décès.

- Léon Brunel, toujours passionné, poursuit son activité de pépiniériste tout en exploitant son Domaine du Belvézet avec René et Eliette, ses enfants, et Christian Deschamps, son gendre. Puis repris plus tard par René et son épouse Martine.

- André Vigne voit son fils Richard prendre la suite en constituant le Domaine de la Boisserelle qu'il mènera jusqu'à sa retraite avec son épouse Isabelle.

- Quelques années plus tard, Albert Marquerol, jusque-là coopérateur, cèdera son exploitation à son neveu Claude Dumarcher qui avec son épouse Cécile créera le Clos de l'Abbé Dubois.

Progression de la cave coopérative :

- **Récolte 1961** : 105 adhérents, 172 ha, 5 480 hl

- **Récolte 1964** : 127 adhérents, 202 ha, 9 777 hl

Dégagés des problèmes de stockage et de vente, les viticulteurs vont pouvoir développer leurs exploitations en plantant de nouvelles surfaces et en améliorant leur productivité (Fig. 11).

- **Récolte 1970** : 123 adhérents, 261 ha, 20 207 hl

- **Récolte 1980** (année record de la cave) : 124 adhérents, 270 ha, 26 500 hl

Les récoltes se suivent mais ne se ressemblent pas, les aléas climatiques et sanitaires frappent parfois violemment.

Preuve de l'inconstance des récoltes, 1980, 1981 et



11 Apport de vendange -1966
(Marius Madier sur le tracteur)

1982 constitueront trois récoltes exceptionnelles.

1980 (26 500 hl) et 1982 (24 480 hl) représentent les deux plus grosses récoltes de l'histoire de la cave alors que 1981 (11 200 hl), marquée par un gel de printemps, restera l'une des plus faibles.

Mais le marché change, la demande se porte sur les vins de qualité au détriment des vins de table.

C'est justement l'époque où le vignoble se restructure. Les cépages nobles submergent le territoire, les rendements diminuent au profit de la qualité.

Entre 1990 et 2019, les surfaces en production resteront quasiment stables entre 230 – 250 ha. La production moyenne sur la période se situera entre 15 et 16 000 hl avec deux années records : 2003 (7 300 hl) victime d'un phénoménal orage de grêles et 2019 (19 200 hl).

Quelques précisions techniques

La cuverie : 85 % de la cuverie est en béton, 10% en inox et 5 % en acier émaillé et bois (fûts et foudres en chêne). L'inox est bien plus hygiénique que le béton malaisé à nettoyer avec notamment des dépôts tartriques difficiles à désincruster. Par contre, le béton a pour avantage son inertie thermique. La plastification (revêtement de résine époxy alimentaire) prévient les problèmes d'hygiène.

Le pressurage : l'avantage du pressoir continu c'est justement qu'il permet de travailler en continu contrairement au pressoir pneumatique qui fonctionne en quatre phases : le remplissage, le pressurage, le vidage, le rinçage et désinfection. Une fois rempli le pneumatique est mobilisé pour deux à trois heures, il est donc obligatoire d'avoir plusieurs appareils qui œuvrent en alternance.

Par contre le pressoir pneumatique est infiniment plus qualitatif que le continu dans lequel la vendange ou le marc fermenté sont soumis à d'énormes pressions. Le pneumatique presse de manière infiniment plus douce par palier de pression ajustable ce qui permet de trier les moûts ou les vins de presse.

La maîtrise des températures : la fermentation alcoolique s'opère grâce aux levures qui transforment le sucre des moûts en alcool, dégagent du dioxyde de carbone (cause régulière d'accidents souvent mortels), et augmente significativement la température. Au tiers de la fermentation, à son maximum, elle peut dépasser largement les 35° ; au-delà de 28-30° il y a de forts risques d'arrêt de fermentation qu'il faudra faire repartir avec perte de temps, d'argent et surtout de qualité.

Les blancs et rosés sont débouffés (clarifiés) 24 h à 10° environ, puis maintenus en fermentation entre 15 et 22° (suivant le cépage et la typicité souhaitée). Pour les rouges généralement autour de 24-26° en évitant de dépasser les 28°. Seul un groupe frigorifique conséquent et un réseau thermo régulé permet d'atteindre ces objectifs qualitatifs. Le chaud permet de favoriser la FML (fermentation malo-lactique, désacidification naturelle) qui s'enclenche généralement après la fermentation alcoolique entre octobre et décembre, il faut maintenir les vins à 20° environ. A noter que la FML s'enclenche de plus en plus tôt avec des automnes toujours plus doux.

En 2019, la cave élargit sa zone d'approvisionnement à la commune de St-Montan. Son territoire s'étend aujourd'hui sur environ 275 ha.

Le nombre d'adhérents a nettement diminué (une trentaine actuellement) mais la mécanisation de plus en plus performante permet à la cave de voir ses surfaces et ses volumes (en moyenne) progresser légèrement.

Dans les années 60, les vigneronns cultivaient entre 5 et 10 ha de vignes maximum, aujourd'hui les principaux adhérents exploitent 15 à 20 ha de vigne minimum.

La capacité de la cave va augmenter au fur et à mesure de l'accroissement des récoltes passant de 6 625 hl en 1958 à 24 500 hl en 1973.

1973 sera marquée par la création d'un deuxième poste de réception vendange et la plastification (résine époxy) de 1 981 hl de cuverie. A cette cuverie béton viendra s'ajouter entre 1978 et 1993 de la cuverie en acier émaillé (sous gaz inerte pour la vente au détail) et inox pour monter la capacité de la cave à 28 000 hl complétée par des fûts de chêne dont le nombre varie d'une année à l'autre.

Principaux investissements marquants :

1981 : réalisation d'un hall de stockage, bureau et caveau de vente directe

1983 : troisième poste de réception bien plus qualitatif que les deux anciens

1989 : première installation frigorifique (petit groupe mobile)

1990 : informatisation

1992 : remplacement du groupe mobile par un groupe frigorifique fixe + installation d'un réseau d'eau froide

1993 : remplacement du pressoir continu par deux pressoirs pneumatiques (première vinification de viognier)

2002 : rénovation du caveau de vente directe

2006 : remplacement du groupe frigorifique par un groupe plus puissant et réversible froid – chaud

2008 : suppression des deux anciens postes de réception. Installation d'un poste inox et rénovation du quai 1983.

2010 : fusion des caves coopératives de Bourg-St-Andéol, Orgnac-l'Aven, St-Montan et St-Remèze (Vignerons des Gorges de l'Ardèche (VGA)).

2011 : aménagement d'un poste de pressurage près des réceptions vendanges avec trois pressoirs pneumatiques, en remplacement de l'ancien poste excentré.

2014 : plastification des dernières cuves béton non revêtues.

2019 : séparation des trois caves constituant VGA.

2020 : réaménagement complet des postes de réception vendange. Création d'un bâtiment comprenant deux postes inox modernes et qualitatifs (Fig. 12).



12 Apport de vendange dans la nouvelle réception - 2022

Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche – Chronique d'une fusion ratée

Il y avait au sein des caves de l'Union, une disparité de frais de cave. Le fonctionnement et les investissements pèsent plus ou moins lourd suivant la taille de la cave.

En 2007 – 2008, UVICA lance un programme de regroupement de caves qui doit permettre de cibler les investissements, mieux organiser la production et à terme réaliser des économies d'échelle.

C'est ainsi qu'en 2009, les caves de Bourg-St-Andéol, Orgnac-l'Aven, St-Montan et St-Remèze-Gras fusionnent pour former la Société Coopérative Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche.

Cette nouvelle structure regroupe les quatre caves de l'Union productrices d'AOP (Côtes du Rhône et Côtes du Vivarais).

Le cave de St-Montan en déclin est fermée, les trois autres sites de vinification sont maintenus. Sans qu'il y ait de dissensions profondes, le Conseil d'Administration n'arrivera jamais à mettre en place une politique commune cohérente. La gestion est chaotique, trois présidents vont se succéder en dix ans.

Finalement les trois caves conviennent de reprendre leur indépendance en 2019, tout en restant adhérentes aux Vignerons Ardéchois.

Pour des questions comptables et financières, il est décidé de ne pas dissoudre la SCA Vignerons des Gorges de l'Ardèche. Elle ne sera plus constituée que de la cave de St-Remèze-Gras, les caves de Bourg-St-Andéol et Orgnac s'en retirent pour chacune créer une nouvelle structure.

Stabilité des gouvernances

Les fonctions de responsabilité se sont inscrites dans la durée, ce qui a certainement permis à la cave coopérative de St Remèze-Gras de traverser sereinement les six décennies de son existence malgré les difficultés épisodiques (crises viticoles, échec de la fusion des VGA).

La présidence de la cave a été assurée dans un premier temps par Marcel Leytier de 1957 jusqu'en 1975. Pierre Dumas a pris sa suite jusqu'en 1991. Michel Feytel lui succède jusqu'en 2004 puis Dominique Robert jusqu'à la fusion de 2010. Cyril Jaquin est président depuis 2019.

La gérance de la cave a été exercée par Michel Auriol de 1957 à sa retraite en 1982, j'ai pris la suite jusqu'à ma retraite en 2020, secondé jusqu'en 2010 par Elisabeth Rouchouse, secrétaire comptable. Actuellement ce sont Robert Chevrier, pour la partie technique, et Murielle Clapier, pour la partie comptable et administrative, qui en assurent la gestion.

Évolutions techniques et qualitatives

En cave

Jusqu'aux années 80, l'encépagement est dominé par des cépages productifs. Surtout la cave n'est pas équipée pour un objectif qualitatif.

Le rosé est pratiquement inexistant, le blanc est essentiellement issu du Couderc 13. En rouge on produit surtout des vins de table, les quelques syrah et grenache sont vinifiés séparément pour les Vins de Pays et VDQS sans qu'ils soient toujours bien revalorisés hors la bouteille.

Le premier basculement aura lieu en 1983 avec un nouveau poste de réception bien plus respectueux de la vendange et le début du programme de reconversion du vignoble suite à l'adhésion à UCCA. Les sélections par cépage, par qualité (à l'époque basée seulement sur le degré d'apport) s'affinent.

En 1987, une sélection de VDQS syrah est élevée en futs de chêne.

En 1989, le groupe frigorifique permet d'améliorer la qualité des vins blancs, les volumes de rosés sont encore faibles.

Les deux pressoirs pneumatiques et un groupe frigorifique conséquent permettent en 1993 de franchir un palier ; les conditions techniques sont requises pour une production de qualité corroborée par la première cuvée de viognier.

Le poste de réception installé en 1995 complète l'équipement technique propre à l'élaboration de blancs et rouges de qualité mais également de rosés dont les volumes encore anecdotiques en 1995 passeront à plus de 35 % dans les années 2000.

A la vigne

La machine à vendanger fait son apparition à la cave pour la récolte 1984 (chez Raoul Dumarcher à St-Vincent de Gras). Une dizaine d'années plus tard, 90% des surfaces sont vendangées à la machine (Fig. 13).



13 Machine à vendanger en action

La plupart des exploitants se regroupent en CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) pour réaliser ce lourd investissement.

La machine met fin au travail saisonnier des vendanges souvent source d'appoint notamment pour les jeunes. Mais elle soulage les viticulteurs des problèmes d'embauche et devient rentable sur le moyen terme.

Autrefois, avec la récolte manuelle les vendanges s'étaient sur six ou sept semaines (elles se sont terminées sous la neige en 1980, année record de la cave). Pour ne pas perdre trop de temps, on était parfois obligé de vendanger sous la pluie. Les apports de fin de saison étaient rarement de bonne qualité, le mauvais temps ayant pu sévir au cours de la longue campagne. Bien que la cave soit ouverte toute la journée, les apports se regroupaient à midi et en fin d'après-midi ce qui engendraient une queue interminable de remorques.

Il fallait attendre 22-23h pour passer le dernier voyage, voir plus tard encore en cas de panne.

Avec la machine, la durée se réduit à trois ou quatre semaines. En cas d'intempérie, on peut se permettre de fermer la cave plusieurs jours, le temps que se résorbe l'effet de la pluie. Les apports sont répartis durant les heures d'ouverture, les attentes au quai sont bien plus courtes (accentuées par la performance des postes de réception).

Par contre, l'arrivée de la machine à vendanger n'est pas sans conséquence sur les activités viti-vinicoles. Jusque-là les ceps étaient formés en gobelet (en couronne large) inadapté au passage de la machine.

Il a donc fallu reprendre tous les ceps en place pour les retailler. Avec les replantations, toutes les parcelles sont adaptées, taillées en guyot ou en cordon de royat. Le vinificateur de son côté se doit de canaliser le parc de machines à vendanger. Sans cela la cave serait vite pleine, d'autant plus que les fermentations en blanc et rosé sont plus longues qu'auparavant du fait de la maîtrise des températures et de l'allongement de la durée des macérations pour les rouges.

La gestion des apports

Pour avancer encore en qualité, il fallait se tourner vers l'amont. Les premières sélections parcellaires sont mises en place avec l'Union à partir de 1993 sur le cépage viognier sous charte.

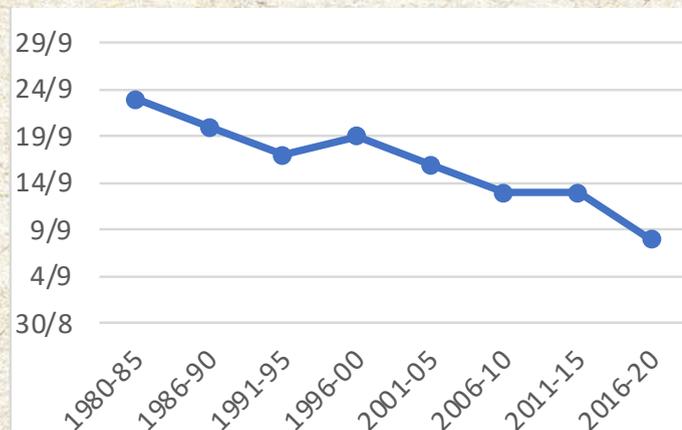
Puis viendront des parcelles de syrah pour la cuvée « Pierre et Mistral ». Petit à petit les surfaces visitées avant vendanges vont augmenter pour finalement depuis 2007 couvrir tout le parcellaire de la cave soit près de 800 parcelles.

Ces visites parcellaires à la veille des vendanges permettent d'une part de valider les parcelles classées en AOP Côtes du Vivarais et en charte mais surtout pour l'essentiel de gérer les apports.

Les parcelles sont classées en trois catégories en fonction de critères cultureux (charge, état sanitaire, feuillage...). Ces visites, complétées par des contrôles de maturité, permettent une gestion fine des apports.

Ainsi chaque cépage est vinifié séparément en fonction de l'appellation et de sa catégorie ce qui a pour conséquence de multiplier le nombre de cuvées. Durant les premières décennies, de la cave l'usage était aux assemblages de masses, correspondant à la demande de l'époque soit 6 ou 7 types de vin. Aujourd'hui, la cave élabore entre 25 et 30 cuvées différentes d'où un besoin en cuverie de plus petite capacité.

Depuis quelques années la cave a dû s'adapter au changement climatique avec des vendanges de plus en plus précoces (voir le relevé par quinquennat des dates moyennes d'ouverture de la cave pour un même cépage).



Pour des gains de qualité et d'énergie, la cave ouvre de 6h à 11h pour les blancs et rosés qu'il faudra refroidir à 10° environ et jusqu'à 15h pour les rouges.

Une production en lien avec l'Union

Hormis quelques cuvées destinées à la vente directe (vrac ou bouteille), la totalité de la production est commercialisée par Les Vignerons Ardéchois.

Il est donc nécessaire que les productions des caves se conçoivent en adéquation avec les besoins commerciaux de l'Union.

Après les vendanges, une fois les fermentations malo-lactiques terminées, pour chaque cave, toutes les cuves de la cave sont dégustées avec l'œnologue de l'Union. Les cuvées haut de gamme (AOP, chartes, IGP cépages) sont confirmées, ou non, les autres cuves sont soit gardées en l'état soit entrent en assemblage (testé en échantillon au cours de la séance). Au responsable de la cave de réaliser ces assemblages et d'élever les vins dans les meilleures conditions possible jusqu'à leur enlèvement.

La traçabilité

Pour chaque apport le coopérateur reçoit un ticket sur lequel est noté son nom, la date, le cépage, l'appellation, le poids et le degré estimé. Une fois vidée, la vendange devient propriété de la cave.

Chaque cuve correspond à un cépage, une appellation et une catégorie. Une fiche y est attribuée comportant la liste des apports avec pour chacun le nom du coopérateur, le n° de parcelle, le poids et le degré.

Il s'agit là de la première étape d'une traçabilité qui va de la réception vendanges (de la parcelle pour les AOP et les Chartes) à l'enlèvement du vin. Après la fiche de réception vient la fiche de fermentation puis de soutirage, d'assemblage...

Lors d'un contrôle, le vérificateur doit pouvoir remonter de la bouteille, bag in box ou citerne au ticket d'apport.

La cave est contrôlée régulièrement soit en audit interne, par un technicien de l'Union, soit en audit externe, qui peut être un acheteur de l'Union soit par les services administratifs, Fraudes ou Douanes.

Les nécessités administratives

Les déclarations

Tout producteur de raisins de table ou de cuve se doit de déposer fin novembre une déclaration, dite « déclaration de récolte », sur la plate-forme des Douanes. La récolte y est ventilée en hectolitre de vin par dénomination revendiquée et par couleur avec les surfaces correspondantes.

La cave doit ensuite déposer une déclaration de production ventilant l'ensemble de la récolte par dénomination revendiquée et par couleur avec les surfaces correspondantes début décembre.

Les revendications

Au moment de la déclaration de récolte, les AOP Côtes du Vivarais et IGP Ardèche générique ou cépages sont revendiqués mais pour pouvoir les sortir avec la dénomination il faut préalablement les faire agréer.

Pour les IGP, il faut lister les cuves concernées (par couleur et (ou) par cépage). Chacune sera ensuite analysée par un laboratoire agréé et dégustée anonymement par une commission composée de vignerons, techniciens et «porteurs de mémoire». Si elle est refusée, elle peut être présentée une deuxième fois, elle sera alors agréée ou refusée définitivement et déclassée en vin de table. Pour les AOP, il faut déposer une déclaration de revendication en décembre auprès d'un Organisme Indépendant, OIVR pour les Côtes du Vivarais (Organisme d'inspection Viticole de la Vallée du Rhône) en indiquant les volumes par couleur. Il faudra ensuite déclarer les vins au fur et à mesure de leur sortie (conditionnement (bouteille, bag-in-box et vrac caveau),

ou enlèvement par un tiers). Préalablement à la sortie du vin, l'OIVR donne son agrément ou déclenche un contrôle analytique et gustatif.

Le mode de rémunération

La récolte est payée aux coopérateurs sur 12 mois par la cave à partir des ventes réalisées par l'Union. Soit onze acomptes d'un même montant et un solde.

Le premier acompte de la récolte est versé en février puis jusqu'en juin, en juillet intervient le solde de la récolte précédente, les autres acomptes suivront jusqu'en janvier.

La constitution de la cave coopérative de St-Remèze-Gras a jeté les bases d'une solide collaboration intercommunale à l'échelle du Plateau. Soixante-cinq ans plus tard, elle demeure encore un élément moteur de la vie économique et sociale du territoire.

Calendrier des animations (premier semestre)

SORTIES

Nous essaierons de maintenir le rythme d'une sortie toutes les deux ou trois semaines.

Des points d'informations paraîtront régulièrement.

Samedi 21 janvier : Boucle entre Montgros (Banne) et le viaduc de Doulovy. A la journée. 11 km. Bois, pont remarquable, ancien site minier, patrimoine industriel. Point haut : 407 m, point bas : 244 m. Difficulté moyenne. Départ de Saint-Remèze : 9 h au local des pompiers. Covoiturage (45 km, (52 mn) par Vallon, Grospierres, Banne. Prévoir de bonnes chaussures, vêtement adéquat, frontale, eau et son pique-nique.

Visite guidée du viaduc et site minier par M. Boutry, association Les Amis de Banne en début d'après-midi.

Samedi 4 février : Le circuit du château d'Allègre (Allègre-les-Fumades), à la journée. 10 km. Bois, garrigue, panoramas, château médiéval dit « village de chevaliers », chapelle. Point haut : 358 m, point bas : 127 m. Difficulté moyenne. Départ de Saint-Remèze : 9 h au local des pompiers. Covoiturage (45 km, 45 mn) par Vallon, Barjac, Saint-Jean-de-Maruéjols, Rochegude, hameau de Boisson. Prévoir de bonnes chaussures, vêtement adéquat, eau et son pique-nique. Visite du château avec l'Association pour la sauvegarde du château d'Allègre, en fin de matinée.

A VENIR

- Bise - Le Mazoyer (commune de Genestelle).
- Le château de Chabrières et le massif du Barry (Bollène, Vaucluse).
- Le sentier des Gardes entre Valgorge et Loubaresse.
- Le circuit des cabanes, Plaine de Gras.
- Les Assions, circuit autour de la Pierre sèche.
- Les dolmens de Labeaume, Ranc de Figère.
- Payzac, sur la piste des dinosaures.

ANIMATIONS

Samedi 13 mai : Fête du Pain au four de Micalin, avec notre artisan boulanger de l'an passé, Jean-Sébastien Duval. Animation musicale.

Jeudi 8 juin : Visite guidée d'Avignon, la vieille ville et le Palais des papes. A la journée. Départ en train de Pierrelatte. Limitée à 40 personnes.



Mercredi 28 juin : Café-concert avec le groupe 0-Ben, en soirée, place du Porgie.

Pour l'été, comme nouveauté, nous envisageons un événement autour de la lavande (coupe à l'ancienne, distillation traditionnelle, guinguette, repas, bal...) le dimanche 16 juillet, en partenariat avec l'association *La Tribu* de Saint-Remèze.

Siège : Mairie de Saint-Remèze
04 75 98 48 49
michel.raimbault2@wanadoo.fr
www.patrimoinestremeze.org

Groupe Facebook :
Association, Paysages, Patrimoine et
Environnement de Saint-Remèze

**PLUS
D'INFOS**

