

Clairmont, plus petite coopérative viticole de France

24 FÉVRIER 2020 0 COMMENTAIRE



Si vous n'avez jamais entendu parler de cette coopérative, c'est tout à fait normal. Il s'agit de la plus petite coopérative viticole de France. Petite, certes, mais cela ne l'empêche pas d'être dynamique et qualitative.

Trop souvent, l'on imagine que les caves coopératives sont des immenses structures regroupant des centaines d'adhérents. Elles sont à n'en pas douter les plus visibles du secteur mais elles côtoient également nombre de coopératives de taille plus modeste. Parmi elles, la championne toute catégorie de la petitesse est Clairmont (<https://www.clairmont.fr>). Avec ses 125 hectares majoritairement situés sur l'appellation Crozes-Hermitage (13 hectares également en IGP collines rhodaniennes et 1,5 hectare sur Saint-Joseph), elle fait davantage penser à un grand domaine. D'ailleurs, l'esprit qui y règne est particulier. Il ne s'agit en effet pas d'une coopérative de village comme c'est le plus souvent le cas. Ici, l'histoire commence en 1972 lorsque 3 familles ont décidé d'arrêter de vendre leur production au négoce et de travailler ensemble. La coopération était née. La sortie de l'une des familles fondatrices a permis à d'autres associés de rentrer. Car oui, ici on ne dit pas adhérent mais associé. Et ce n'est pas qu'un affichage marketing. Le travail de tout un chacun est clairement mis en avant. Certaines cuvées sont des mono-parcellaires. Qu'il s'agisse de la cuvée "Le Pierrier", "Bois Fardeau" ou bien encore du Crozes-Hermitage "Notes blanches", toutes mentionnent clairement sur l'étiquette le domaine dont sont issus les raisins.

14 associés uniquement

"Ceux qui le souhaitent peuvent participer aux vinifications" annonce fièrement Carol Lombard, Directrice et œnologue de la cave. Et on la croit sur parole car avec seulement 14 viticulteurs, il est plus facile de développer une approche participative. Celle-ci s'exprime aussi au moment des assemblages au cours desquels tous les associés sont réunis. Et il y a de quoi faire avec 120 parcelles différentes qui sont toutes suivies individuellement. Leur conduite se veut éco-responsable avec près de 80% des surfaces qui sont déjà en HVE 3. En outre, la démarche bio a été initiée ici il y a plus de 20 ans, en 1997. 1/3 des surfaces sont désormais en bio. L'énergie mise au sein de Clairmont pour atteindre le meilleur niveau qualitatif est palpable. La dégustation des cuvées prouve que cette cave qui fait face aux claires montagnes du Vercors (les fameux "clairs monts" qui ont donné leur nom à la coopérative comme le rappelle Carol) n'est pas là pour faire de la figuration. Le Crozes-Hermitage "Jardin Zen" 2018 (13,40€) est un vin bio d'un excellent rapport qualité-prix, suave et profond, aux fruits noirs denses et doté d'un grand éclat. Le Crozes-Hermitage "Notes blanches" 2018 est pour sa part une belle expression de la marsanne qui la compose à 100%. Un nez aux élans exotiques, évoquant l'ananas. Beaucoup de dynamisme en bouche et de fraîcheur. Une réelle puissance aromatique et un superbe équilibre. Des vins à découvrir avec le reste de la gamme (Une douzaine de rouges et 5 blancs ainsi que du rosé) au caveau qui sera entièrement refait dans les prochains mois. Une bonne excuse pour une escapade au sud de Lyon...



(https://www.terrede vins.com/wp-content/uploads/2020/02/clairmonts_chapuis020.jpg)

— Auteur



Jean-Michel Brouard