

Nathalie Duclovel-Pame, sous-préfète de Condom, visite la Cave les Hauts de Montrouge à Nogaro

Le président Patrick Farbos lui en fait les honneurs



Nathalie Duclovel-Pame, sous-préfète de Condom, visite la Cave les Hauts de Montrouge à Nogaro

Sous-préfète de Condom depuis le 26 juin 2024, Nathalie Duclovel-Pame est venue, mercredi 4 septembre 2024, faire connaissance avec la Cave coopérative Les Hauts de Montrouge (HDM) à Nogaro. Reçue par Patrick Farbos, président de HDM, elle ne pouvait pas mieux tomber pour avoir un tour d'horizon des difficultés et des avancées de la viticulture gersoise. Car Patrick Farbos est aussi le président de l'Interprofession du Floc de Gascogne, ainsi que l'ancien président du Bureau national interprofessionnel de l'armagnac.



Arrivée de la sous-préfète, accompagnée de Patrick Farbos

On peut, sans grand risque de se tromper, exposer ce que Patrick Farbos a expliqué à la sous-préfète pendant leur déjeuner à l'hôtel-restaurant Solenca, car il est connu pour ses idées.

Ensuite, Patrick Farbos a fait visiter les installations de HDM : salle de distillation, pressoirs, chais etc.

Ce qu'il faut savoir sur HDM

La Cave, créée il y a 61 ans, était vouée à l'élaboration de l'armagnac. Depuis l'an 2000, elle produit aussi des vins courants. Actuellement, 1 250 ha de vigne sont exploités par les 52 adhérents de la Cave. Et celle-ci a 24 employés.

Président depuis 2009, Patrick Farbos a dû prendre une décision capitale en 2010 : vu la mévente des vins à l'époque, HDM s'est engagé à fournir 80 % de sa récolte de vin blanc en vrac à Grands Chais de France, 5e metteur en marché du monde. Qui s'engage de son côté à prendre chaque année à HDM ces 80 %.

Cette décision – difficile à prendre – a probablement sauvé HDM et lui a permis de garder son indépendance.

Quant aux 20 % des vins restants, ainsi que pour l'armagnac, le floc et les autres produits conditionnés que produit la coopérative, HDM se charge de les vendre avec ses commerciaux dans une quarantaine de pays.

Mais aussi sur son site à Nogaro.

Difficultés d'ordre général

Comme on sait, le vignoble gersoise a été frappé en 2021, 2022 et 2023, par des intempéries qui ont fait baisser drastiquement le volume des récoltes : le gel, plus la grêle, plus des pluies diluviennes, plus la canicule...

<https://lejournaldugers.fr/article/78177-nathalie-duclovel-pame-sous-prefete-de-condom-visite-la-cave-les-hauts-de-montrouge-a-nogaro>



La cuverie construite en 2018

Cela n'a pas empêché HDM d'aller de l'avant. Car, outre les investissements très importants effectués en 2018 dans une nouvelle cuverie, des pressoirs supplémentaires, du matériel de vinification et dans une chaîne d'embouteillage, la Cave produit maintenant un vin blanc à 9° d'alcool seulement, issu du cépage colombard, le Bird#9, et l'apéritif gascon sans alcool le Mousquet.

N.B. - Sur la photo du haut de page : la sous-préfète et Patrick Farbos devant les alambics Athos, Porthos et Aramis.



Bouteille de vin blanc à 9° d'alcool



Suivez le guide !