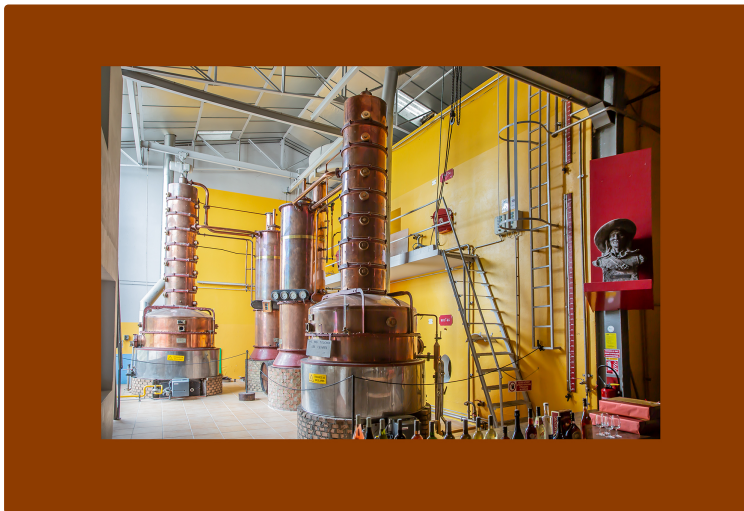


La préfète visite la Cave de Nogaro

Patrick Farbos lui en fait les honneurs



La préfète visite la Cave de Nogaro

Mardi 31 juillet, Catherine Séguin, préfète du Gers, visite la Cave coopérative des Hauts de Montrouge, accompagnée par Philippe Blachère, directeur de la Direction départementale des territoires. Elle est accueillie par Patrick Farbos, président, et Alexandre Doat, vice-président.

Une coopérative qui s'est métamorphosée

Patrick Farbos fait l'historique de la Cave, créée en 1963 par André Fontan. À cette époque, la Cave ne produisait que du vin pour la distillation, principalement du baco.

En 2000, des investissements ont été faits pour produire aussi du vin de qualité, non-destiné à la distillation. Ce qui a entraîné une restructuration du vignoble. Aujourd'hui, celui-ci est fort de 60 vignerons coopérateurs, et de 923 ha de vignes (1) : 44 % de colombar, 16 % de sauvignon, 14 % de gros manseng, 13 % d'ugni blanc et baco, 8 % de chardonnay et 5 % de rouge. La coopérative développe fortement la plantation de sauvignon et celle de chardonnay, dans une moindre mesure. Avec une difficulté pour le sauvignon : très sensible aux maladies du bois, il faut replanter des pieds tous les 7 ans.

Un partenariat sans nuage

Depuis 2011, la Cave a contracté un partenariat avec le vinificateur et metteur en marché Les Grands chais de France (LGCF), premier vinificateur privé de France. LGCF achète à la Cave des Hauts de Montrouge la totalité de son vin en vrac et lui commande des assemblages pour son propre compte. D'où des investissements liés à ce partenariat : 12 000 hl de cuverie en 2013 et 60 000 hl et un nouveau pressoir en 2018. Il faut noter que la Cave, avant ce partenariat, ne vendait pas la totalité de son vin en vrac. Le partenariat a permis d'augmenter le revenu des coopérateurs, une priorité pour Patrick Farbos.

À la question du risque éventuel d'avoir un seul client pour le vin en vrac, Patrick Farbos répond qu'il faut savoir prendre des risques. Il avait dit précédemment que ce partenariat était « une affaire d'hommes », donc de confiance mutuelle. Ce jour, il souligne aussi l'importance du respect mutuel.

Un développement continu

Le chiffre d'affaires de l'exercice 2016-2017 passe de 9,36 à 10,15 millions d'euros, soit + 8,5 %. Le président compare avec satisfaction ces chiffres aux 7 millions d'euros du chiffre d'affaires de 2009. D'autant plus que des médailles viennent chaque année récompenser les vins et le floc de la Cave, que ce soit au Concours général agricole de Paris ou aux concours régionaux. Pour « booster » sa notoriété et ses ventes, la Cave dispose de trois commerciaux :

un pour le grand Sud-Ouest,

un pour le grand export,

un pour l'Europe du nord et de l'est.

Le vin en vrac compte pour 64 % dans le chiffre d'affaires et les produits conditionnés (vin, floc, armagnac en bouteille – fruits à l'armagnac), pour 36 %. Les ventes de floc (130 000 bouteilles par an) et d'armagnac par la Cave sont stables. Le floc, apéritif de vin muté à l'armagnac, peine à trouver son marché, à cause des taxes sur le distillat d'armagnac qu'il contient. Patrick Farbos profite de la présence de la préfète pour lui demander de défendre cette cause auprès du gouvernement.

N.B. - La photo du haut de page montre les alambics Athos, Porthos, Aramis et le buste de d'Artagnan.

(1) 923 ha selon le rapport annuel à l'assemblée générale du 11 janvier 2018 et 1 100 ha selon Patrick Farbos le 31.07.2018.



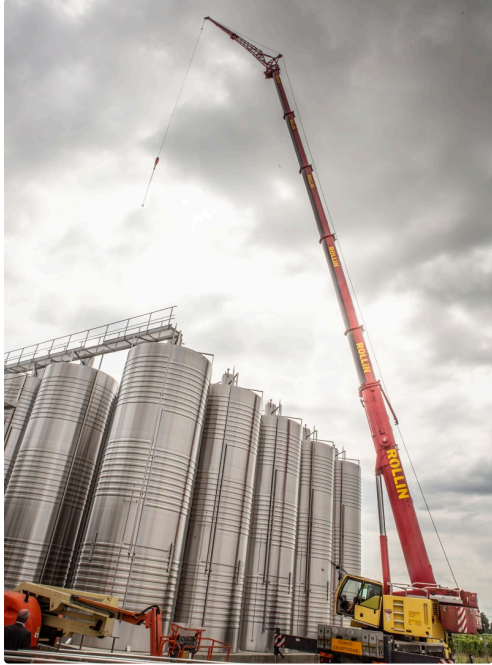
La préfète Catherine Seguin arrive à la Cave avec Philippe Blachère, directeur de la DDT



Patrick Farbos présente la Cave; à gauche, Alexandre Doat



La visite des installations va commencer



L'installation de la cuverie de 60 000 hl s'achève à l'aide d'une grue de 45 m de hauteur



On la voit sur la droite de la photo



Le nouveau pressoir vient renforcer les deux autres déjà en place



Dans le chai de vinification



Le chai d'armagnac