

ACTUS

Indication géographique protégée (IGP) Vers un label européen pour le vin de Cilaos

Le vin de Cilaos pourrait se voir décerner le label européen Indication géographique protégée (IGP) d'ici fin 2011. C'est en tout cas le souhait de la cave coopérative du Chai de Cilaos qui a accueilli ce vendredi 19 novembre 2010 Jean-Pierre Bigou, adjoint technique à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Cet organe est chargé d'instruire les dossiers de demande de certification IGP. Si celle-ci est attribuée, le produit réunionnais sera reconnu au niveau européen et la dénomination vin de Cilaos sera protégée.

Reportage publié le Lundi 29 Novembre 2010



Elle est désormais lointaine l'époque où le vin extrait du cépage Isabelle était réputé rendre fou. Non seulement ce cépage n'est plus exploité, mais dans les mois qui viennent, le vin de Cilaos pourrait se voir décerner le label européen Indication géographique protégée (IGP). Pas de grande révolution avec cette labellisation si ce n'est une protection de la marque vin de Cilaos. Il s'agit surtout de s'adapter au changement de la réglementation, souligne Rémi Frigonèse, oenologue au Chai de Cilaos.

En effet, depuis août 2009, la dénomination Vins de Pays (dénomination accordée au vin de Cilaos en 2004) a disparu au profit du signe officiel européen IGP.

Depuis cette date, un comité spécifique a été créé au sein de l'INAO pour gérer cette catégorie. Tout Vin de Pays qui souhaite obtenir cette certification doit donc monter un dossier auprès de cette organisation. C'est le cas du Chai de Cilaos. Parmi les étapes de certification, un représentant de l'INAO doit se rendre sur le vignoble pour évaluer sa qualité. Jean-Pierre Bigou, adjoint technique, a donc visité les vignes de Cilaos le 19 novembre dernier. L'occasion de constater les conditions de culture du plus haut vignoble de France.

Des conditions difficiles, selon Rémi Frigonèse, puisque le climat tropical ne permet pas un fort rendement. Les années où nous sommes touchés par un cyclone, les dégâts peuvent être importants, signale l'oenologue qui se souvient de Gamède, en 2007. Par ailleurs, le terrain accidenté des hauts de l'île ne permet pas un travail mécanique. Tout se fait à la main, ce qui n'est pas courant de nos jours, souligne le représentant du Chai de Cilaos. On notera pour l'anecdote que Jean-Pierre Bigou s'est dit frappé de constater que les vignes sont équipées de filets pour les oiseaux. Ce moyen de défense contre ces "prédateurs" est apparemment spécifique à La Réunion.

Ce qui fait du vin de Cilaos un vin unique, c'est surtout la terre sur laquelle les vignes sont cultivées. Une terre volcanique qui donne au produit un caractère très minéral. Il a une bonne acidité, un nez puissant et il a un got fruité, décrit l'adjoint technique à l'INAO. De quoi permettre la conquête du marché métropolitain? C'est difficile, répond Jean-Pierre Bigou. Il y a tellement de références en Métropole qu'il est dur de se faire une place, ajoute-t-il. S'ajoutent les coûts du transport, de la logistique et surtout la faible quantité de bouteilles produites. Ce qui ne permet pas d'exporter.

En effet, la production stagne depuis 2007 à hauteur d'environ 30 000 bouteilles par an. La grande majorité de ces bouteilles est écoulee localement, à la Maison des Vins de Cilaos qui accueille chaque année près de 20 000 visiteurs. Une partie est vendue à quelques cavistes de l'île. Une minorité est exportée en Métropole lors de manifestations où La Réunion est représentée. Les grandes surfaces de l'île sont également intéressées pour commercialiser ce vin mais la production est trop faible, explique Rémi Frigonèse. La conquête du marché réunionnais ne fait que commencer et la marge de manoeuvre est encore importante. C'est l'avis de l'oenologue du Chai, aussi partagé par le représentant de l'INAO. Il y a un bon potentiel sur l'île, affirme-t-il.

C'est ce à quoi va s'atteler la cave coopérative qui se fixe comme premier objectif d'atteindre les 20 hectares de surfaces cultivées (contre 13 hectares actuellement). Ce n'est qu'à ce moment là que nous serons auto-suffisants financièrement, affirme Rémi Frigonèse. En effet, à l'heure actuelle, le Chai de Cilaos bénéficie des aides de l'Etat, de la Région et du Département ainsi que de l'appui du Cirad pour se développer. La coopérative augmentera petit à petit sa production pour atteindre les 60 000 bouteilles par an. Il s'agira d'un travail de

longue haleine, avoue l'oenologue du Chai. Les vignes de Cilaos sont encore jeunes. Nous avons encore beaucoup de choses à apprendre. Mais chaque année, la qualité du vin s'améliore, se félicite t-il.

Le Chai de Cilaos a été créé en 1992. Il regroupe 15 adhérents. Il existe 7 vins de Cilaos différents, du blanc sec au rouge en passant par le rosé et le blanc moelleux.

Mounice Najafaly pour www.ipreunion.com

Source : http://ipreunion.com/v2/reportage.php?id_reportage=10140



Copyright : ImazPress -