



LE VIGNOBLE DE CUNAC



Parmi les nouveaux habitants qui ont choisi de vivre à CUNAC, combien savent que depuis fort longtemps le nom de CUNAC est intimement lié à la renommée du vin qui est produit sur la commune ?

UN PEU D'HISTOIRE

L'extension du vignoble de CUNAC remonterait à l'époque des Templiers, au XI^{ème} siècle.

Les « clarets » de CUNAC étaient alors expédiés par voie fluviale, via le Tarn et la Garonne jusque vers le Nord de la France, l'Angleterre et la Belgique.

Leur renommée fut consacrée par François I^{er} puis par Richelieu qui, dit-on, en fit son vin de messe. Un peu plus près de nous, Lapérouse lui aurait fait faire le tour du monde.

Le déclin du vignoble fut précipité à la fin du XIX^{ème} siècle par les attaques du phylloxera (puceron de vigne) qui devait détruire la quasi-totalité des vignes françaises.

Sa reconstitution fut entreprise dès le début du XX^{ème} siècle de manière précipitée et désordonnée. L'arrivée des plants hybrides, très productifs et peu exigeants, perturba le marché viticole (avec notamment la grande crise de 1907).

Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, les viticulteurs de CUNAC écoulaient individuellement leur production. Les vins, de qualité inégale, trouvaient de nombreux acquéreurs-des particuliers-dans le département voisin de l'Aveyron.

Dans les années 1950, quelques producteurs s'organisent et font appel à la Cave Coopérative de Labastide-de-Lévis pour les aider à écouler leur produit et en améliorer la qualité. C'est ainsi qu'en 1956 est fondée la cave annexe de Labastide-de-Lévis, en bordure de la Route de Millau, symbole de la volonté des viticulteurs de faire vivre et prospérer le vignoble de CUNAC.

Le vin rouge de CUNAC est le plus ancien vin rouge du Tarn. Pendant près de 50 ans, au cours du XX^{ème} siècle, il a été le seul VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) du département (le Gaillacois était alors spécialisé dans les vins blancs et mousseux).

Au vu de la qualité des vins tels que le cunac et les rosés des côtes du Tarn, l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) autorisa la région à revendiquer l'appellation contrôlée (label AOC)

L'AIRE DE PRODUCTION ET LES EVOLUTIONS RECENTES

Autrefois présente sur la plupart des communes du canton de Villefranche d'Albigeois ainsi que quelques communes limitrophes, ce n'est que vers la fin des années 1970 que la vigne a commencé son recul, d'abord sur la partie haute du canton puis, au fil des cessations d'activité, sur toutes les communes.

Ainsi, en 2004, seulement 101 hectares de vigne subsistent (il y en avait encore 333 en 1987 !) répartis sur les communes suivantes :

CUNAC	59 ha
BELLEGARDE	20 ha
CAMBON	9 ha
FREJAIROLLES	9 ha
MOUZIEYS-TEULET	4 ha

Ces 101 ha sont cultivés par 20 viticulteurs (dont 8 sur la commune de CUNAC) adhérents à la cave coopérative de Labastide-de-Lévis et livrant la totalité de leur récolte à la cave de CUNAC.

Petit à petit, l'abandon des vieux cépages bordelais, mérille, jurançon et carignon a laissé la place à 2 cépages dominants : **le gamay et le duras**.

Depuis la fin des années 1990, la législation stipule de ne plus mentionner le nom de CUNAC sur les étiquettes ; en effet, seule l'appellation (Gaillac) et le nom du producteur (Cave Coopérative de Labastide de Lévis) sont autorisés.

LA CONDUITE DE LA VIGNE ET LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Au rythme des saisons, une année de conduite de la vigne :

Novembre à mars	Taille
Mars-avril	Attachage des baguettes, entretien du palissage, remplacement des pieds morts
Mai	Désherbage, épamprage (élimination des repousses de vigne sur le pied)
Juin à mi-août	Eclaircissage au cœur de la souche (suppression de grappes et rameaux en surnombre) Ecimage, rognage (suppression de l'extrémité des rameaux) Tonte de l'enherbement entre les rangs Traitements phytosanitaires (mildiou, oïdium, pourriture grise, black-rot, flavescence dorée)
Septembre à mi-octobre (selon les années)	Vendanges
Mi-octobre jusqu'au début de la taille	Pas de travaux

Les traitements phytosanitaires, une lutte raisonnée et intégrée contre les maladies

La durée moyenne de vie d'une vigne est de 40 ans. Pour atteindre ce bel âge dans de bonnes conditions, les traitements phytosanitaires sont aujourd'hui indispensables.

Toutefois, soucieux de préserver l'environnement et de maîtriser au mieux leurs charges de production, les viticulteurs de CUNAC travaillent en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et les 2 autres caves coopératives du département (RABASTENS et TECOU) au sein d'un groupe de lutte raisonnée. Ainsi, chaque lundi de fin avril à début août, chaque viticulteur effectue sur ses propres vignes une observation et un comptage de parasites et de maladies ; il transmet par fax ou téléphone les informations à la cave de Labastide-de-Lévis. Les techniciens des 3 caves font un point de situation le mardi matin puis, chaque mardi après-midi, les viticulteurs se réunissent dans les vignes de l'un d'eux à tour de rôle en présence d'un technicien. A l'issue de ces réunions, le groupe prend une décision quant à la nécessité ou pas d'effectuer et de positionner au mieux les traitements.

Afin de disposer d'éléments tangibles, une station météo a été installée à Lanel. Les mesures précises d'hygrométrie, de pluviométrie, de l'heure et l'intensité des précipitations, des températures minimales et maximales sont une aide précieuse à la prise de décision. Toutes ces données sont récupérées et traitées par l'ITV (Institut Technique du Vin) de Gaillac.

La traçabilité du produit

Le produit final bénéficie d'une traçabilité complète : chaque parcelle est dotée d'un numéro d'identification. Le viticulteur doit consigner dans un carnet toutes les interventions effectuées sur ses vignes. Il doit restituer ce carnet avant les vendanges à la Cave Coopérative. Ensuite, lorsque les remorques arrivent à la cave, le numéro de la parcelle de provenance est enregistré informatiquement. Ainsi, lorsqu'une bouteille arrive sur votre table, il est possible à partir des codes inscrits sur sa capsule de remonter jusqu'à la parcelle qui a fourni le raisin pour élaborer le vin et de savoir quels produits phytosanitaires ont été utilisés, à quelles doses ainsi que la date des traitements.

LA PRODUCTION ET LA VINIFICATION EN 2004

Aujourd'hui, AOC oblige, les rendements ont été limités :

- 55 hl/ha pour les parcelles classées en AOC
- 85 hl/ha pour les parcelles classées en vin de pays



Ces quotas, imposés par l'INAO, obligent les viticulteurs à maîtriser de plus en plus les rendements. Les excédents de production, comme ce fut le cas en 2004 sur certaines parcelles, doivent être détruits par distillation.

La production se doit de répondre à la demande qui, elle, est bien connue et quantifiée ; le volume de la demande détermine directement le nombre d'hectares qui peuvent être classés en AOC, les surfaces restantes étant classées en vin de pays.

Les vendanges à CUNAC se font exclusivement à la main afin de préserver des grains entiers ; dans le même souci de qualité, la hauteur de raisin dans les remorques ne doit pas excéder 60cm pour éviter l'écrasement.

LA VINIFICATION

A leur arrivée à la cave, les remorques sont pesées, le raisin est analysé par l'intermédiaire d'une machine qui mesure le degré d'alcool et un indice d'altération de la vendange par la pourriture grise. La vendange est ensuite vidée dans les cuves correspondantes. Le raisin subit alors les opérations suivantes :

- Fermentation alcoolique par macération carbonique d'une durée de 5 à 6 jours.
- Ecoulage des premiers jus de goutte puis décuvage
- Pressurage du raisin fermenté qui donne un deuxième jus, trié à part (et parfois même un troisième jus) ; ces jus, selon leurs qualités, pourront parfois être assemblés au premier jus.
- 2^{ème} fermentation des différents jus dite fermentation malo lactique.
- Filtrage et mise en bouteille.
- Sortie du vin de pays Gamay nouveau le 3^{ème} jeudi d'octobre.
- Sortie du Gaillac primeur AOC le 3^{ème} jeudi de novembre.

La totalité du Gaillac primeur AOC de la Cave Coopérative de Labastide-de-Lévis provient des raisins de CUNAC (tout comme le vin de pays Gamay nouveau).

La production d'AOC primeur est de l'ordre de 2000 hl (ce qui équivaut à 266 000 bouteilles de 75 cl !)

Les raisins produits à CUNAC servent donc à élaborer plusieurs types de vins:

- ➔ Vin de pays Gamay nouveau
- ➔ Gaillac primeur AOC
- ➔ Vin de pays des Côtes du Tarn
- ➔ AOC Gaillac avec les autres cépages (duras, cabernet sauvignon, braucol)



PERSPECTIVES D'AVENIR

La cave de Labastide-de-Lévis s'est engagée, depuis quelques années déjà, dans une démarche qualité visant la maîtrise complète des processus d'élaboration et de commercialisation de sa production. A la suite d'efforts conséquents de la part des viticulteurs et d'investissements importants réalisés au niveau des 3 chais de réception (Labastide, Cunac et Souel), les récompenses sont au rendez-vous. En effet, la cave a obtenu 3 certifications :

1/ Culture de la vigne : certification Agri-confiance

La Cave a été certifiée en 2002 par le système qualité Agri-confiance, norme développée et contrôlée sous l'égide de la Confédération Française des Coopératives Agricoles.

Les viticulteurs coopérateurs s'engagent sur des cahiers des charges pour les vins en AOC et certains vins de pays. La cave a inclus dans ces cahiers des charges des clauses inspirées des concepts de l'agriculture raisonnée.

2/ Vinification : méthodes HACCP (norme anglo-saxonne)

L'utilisation des méthodes de prévention des risques, dites HACCP, permet de garantir un mode de vinification sain et sécurisant. Cet effort particulier permet de maximiser la sécurité sanitaire.

3/ Embouteillage : norme ISO 9002

La cave de Labastide-de-Lévis est certifiée ISO 9002, depuis début 2003, pour la phase d'embouteillage, capitale pour la qualité des vins. Elle a aussi obtenu en juin 2004 la certification globale ISO 9001 version 2000 pour l'ensemble de son activité (hors vignes, faisant de leur côté l'objet de la certification Agri-confiance). Cette nouvelle étape donne une cohérence globale à la démarche qualité engagée.

Tous ces atouts doivent permettre d'atténuer les effets de la grave crise viticole que le vignoble français est en train de traverser. Les viticulteurs de CUNAC, au même titre que leurs collègues, s'unissent dans le seul but de pérenniser leurs entreprises et de limiter les diminutions des superficies viticoles du Gaillacois. Formons le souhait que la vigne continue encore fort longtemps à embellir le paysage cunacois !

Thérèse BEAUCOURT

Bibliographie : *Commune de CUNAC, Fêtes de son centenaire (1832-1932)*. M.BORIES

Remerciements : à Sébastien FERAL pour sa collaboration, ses explications et sa disponibilité.

