

Vins effervescents : Jaillance sort ses crémants de Bordeaux de l'âge des carrières



« Aujourd'hui, on peut dire que l'histoire se finit bien... Après des années à traîner des casseroles, cela porte ses fruits » conclue le viticulteur diois **Robert Thomé**, qui présidait Jaillance en 2001, alors que le groupe coopératif de Drôme faisait le pari de racheter, à la barre du tribunal de commerce, la société girondine Brouette, un négoce familial spécialisé dans l'élaboration de crémants de Bordeaux. Un investissement qui a plombé un temps les résultats du *leader* français des vins effervescents (comme l'ont fait en leurs temps ses incursions à Saumur ou à Limoux). Officialisé en octobre 2013, le partenariat entre le groupe Jaillance et la société libournaise des Cordeliers a changé la donne (le groupe coopératif rachetant le fond de commerce de la prestation « prise de mousse » du second, qui est lui-même rentré au capital de Brouette).

Cet échange de bons procédés a permis de mettre un terme au déséquilibre de Brouette, qui oscillait entre outil de production artisanal et visées industrielles. « Nous étions fiers de travailler dans un ancien site d'exploitation de carrières, ayant servies à construire la ville de Bordeaux, mais cela posait des problèmes de logistique et limitait notre développement » note **Jean-Louis Bergès**, le directeur général de Jaillance. Les travaux troglodytes font désormais partie de l'histoire ancienne, alors que le nouveau site de production de Jaillance (sur la commune de Peujard, arrondissement de Blaye) est opérationnel depuis début janvier. Avec une surface de 2 000 m² (dont la moitié pour la prise de mousse, le remuage, le dégorgement et l'habillage) pour deux millions d'euros d'investissement confie le maître d'œuvre **Michel Berger** (Ingéco). S'il s'est peu inspiré des anciennes installations, « rudimentaires », il a « adapté l'ouvrage au processus », en mettant l'accent sur les économies d'énergie qui lui sont chères.

Produisant désormais un million de cols par an, Brouette a pour objectif de doubler ses volumes dans les cinq à dix prochaines années, afin de répondre à la demande croissante en crémants de Bordeaux. « On a prévu de pouvoir pousser les murs pour augmenter le stockage... Si les ventes sont au rendez-vous ! » s'amuse à souligner **Jean-Louis Bergès**, qui voit surtout dans le vignoble de l'Entre-deux-Mers un important bassin d'approvisionnement de vins de base. Le marché des crémants de Bordeaux est aujourd'hui estimé à 3,5 millions de cols vendus par an. Jaillance est aujourd'hui le premier producteur français de vins effervescents (10 millions de cols vendus chaque année, dont 8 de clairette de Die), avec un chiffre d'affaires de 35 millions d'euros.

[Photo : de gauche à droite **Eric Vanoni** (président de Jaillance), **Michel Berger**, un représentant des Cordeliers et **Jean-Louis Bergès**, ce 3 avril au lieu dit de la Marquette]