

La coopérative La Roquière, plus gros producteur de vins bio du Var

Face aux incertitudes liées à la crise sanitaire, beaucoup ont choisi la prudence. Voire l'attentisme. « Dès le début du Covid, confesse Antony Dho, vice-président de La Roquière, nous avons décidé de faire exactement l'inverse, de poursuivre les projets engagés, d'investir et d'aller de l'avant. »

Samedi dernier, la cave inaugurerait son nouveau caveau de dégustation. « Ce lieu, vitrine de toute cave, n'était jusqu'alors qu'un simple magasin de vente. Nous proposons désormais à notre clientèle de découvrir nos vins dans les meilleures conditions et de bénéficier d'un conseil de qualité. »

Un tournant pour La Roquière

Parmi les récentes innovations de la coopérative, la réhabilitation des cuves de vinification, l'achat de matériel de cave ultramoderne,

le relooking complet du packaging, la mise en place d'une nouvelle signalétique et enfin, la création, courant mai, d'un site web⁽¹⁾.

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, les crus du millésime 2021 sont officiellement labellisés bio. Un virage essentiel pour La Roquière, qui devient par la même le plus gros producteur de vins bio du Var.

Aujourd'hui pratiquée par la quasi-totalité des vigneron, la culture biologique a été initiée dès 2009. « Un travail de longue haleine, reconnaît Antony Dho, mais qui nous a permis d'obtenir la certification AB (Agriculture biologique) pour notre dernière récolte. » Une production bio donc, mais aussi à Haute valeur environnementale (HVE) depuis 2020. Par ailleurs, la moyenne d'âge des membres de la Roquière est d'environ 40 ans. C'est dire combien la cave est ré-



La coopérative s'est dotée de nouvelles cuves de vinification. Un nouveau caveau de dégustation est prêt à recevoir les visiteurs. (Photo J. H.)

seulement tournée vers demain. Un dynamisme qui réjouit le maire, Michel Gros, Néoules. « Avec cette conversion en bio, ces nombreux investissements et cette pluie

J. H.

1. www.roquiere.com

La cave en chiffres

En 2025, la coopérative de La Roquebrussanne fête son centenaire. La cave regroupe 55 viticulteurs, parmi lesquels 23 femmes, qui exploitent 455 hectares (dont 90 % en bio). La production annuelle oscille entre 26 et 27 000 hectolitres, vinnifiés en rosé, blanc et rouge. Le tout sous la houlette de Gilles Baude, oenologue-conseil réputé. Au dernier Salon de l'agriculture, ainsi qu'au concours des vins de Mâcon, la Roquière a décroché pas moins de neuf médailles (trois en or, cinq en argent et une en bronze). Les trois coureurs ont toutes été récompensées.