

undefined - mardi 30 mai 2023

Votre région | Agriculture & Viticulture

SAILLANS

Cave Raspail : passer en bio en 1997 était « presque un frein » à l'époque

Caroline Bern



Frédéric Raspail est viticulteur de la cave éponyme depuis trois générations à Saillans. C'est lui qui a transformé le domaine en bio en 1997. Photo Le DL /C.B.

Sa gamme a toujours été plus chère. Donc, quand le domaine est passé en bio, les prix n'ont pas tant augmenté. Frédéric Raspail, 4^e génération de viticulteurs de la cave éponyme à Saillans, dans la vallée de la Drôme, l'assume : « On était plus cher pour tout le travail qu'on faisait déjà. Mes parents n'ont jamais utilisé d'engrais chimiques ni de traitements systémiques. »

En 1997, lorsque Frédéric reprend le domaine, il le transforme en bio sans avoir à convaincre son père. « Il voyait ça d'un très bon œil. » À cette époque, la démarche n'était pas commerciale. « Mon père a toujours vendu son vin et moi aussi. D'ailleurs, passer en bio était presque un frein. Les gens pensaient que le vin bio n'est pas très bon. Il n'était pas reconnu qualitatif. »

• **Frédéric Raspail refuse de vendre sa production en grande surface**

En revanche, dans les années 2010, quand le vent a tourné, la cave Raspail en a profité, sans toutefois changer sa façon de faire. Les rendements sont toujours limités. Le domaine ne compte que 15 hectares et les vendanges se font toujours à la main, sans oxydation, sans sulfite.

Les ventes en grande surface, Frédéric Raspail se les interdit. « On refuse les propositions car la perte d'image va vite. Si on part dans la grande distribution, on va devoir industrialiser notre production en misant sur des rendements forts et la qualité, forcément, va en pâtir. »

Pas de grande distribution mais des exportations aux Pays-Bas, en Belgique, en Allemagne, au Danemark, en République tchèque, au Pays de Galles et en Autriche. Et en Chine ? Frédéric fait la moue : « Non, je n'en ai pas envie. » 65 % de ses ventes se font en direct.

Les mains propres mais les ongles encore noirs de terre, la peau tannée et le sourire pendu aux lèvres, Frédéric, fier parmi les seuls cinq salariés de la cave, annonce qu'il vient de recevoir la médaille d'or au Challenge international du vin pour sa clairette de Die grande tradition 100 % muscat à petits grains.

