

Connaissance de nos caves : «La Suzienne»

Les érudits vous diront qu'un beau soir de septembre 1564 Charles IX et sa mère arrivèrent à Suze accompagnés du duc d'Anjou, de Marguerite de France, du duc et de la duchesse de Savoie, du prince de Navarre et du connétable de Montmorency.

Charles était venu tenir sur les fonds baptismaux une fille de François de la Beaume, seigneur de Suze et gouverneur de Provence. Durant les fêtes éclatantes qui animèrent le bourg à l'occasion de ce mémorable événement, François fit servir à ses hôtes illustres un vin de pays si délectable que Catherine de Médicis, qui l'appréciait fort, revint à Suze en juillet 1579 pour y acquérir ces fameuses vigne royales dont elle était si fière.

Et, de vigne, il en est toujours question à Suze, surtout ces temps-ci où l'on prépare activement les festivités du cinquantenaire de la Cave coopérative « La Suzienne ». C'est aussi une bien belle histoire que celle de cette cave et vaut bien d'être contée.

En 1925, une poignée de vignerons dont Louis Boyer et Léon Bourdon, maire de la commune à l'époque, conscients des difficultés qu'allait connaître la viticulture décidèrent d'unir leurs efforts, de sélectionner les cépages, de mettre en commun une production de haute qualité : la Suzienne venait de naître.

Les 80 premiers adhérents confièrent à Louis Boyer la présidence de leur coopérative, et comme Marius Michel connaissait tous les secrets qui font le bon vin, on lui donna la responsabilité de la cave qu'il gère en bon père de famille jusqu'à la fin de sa vie. La coopérative conduite avec prudence et autorité prospéra tant et si bien qu'elle groupe aujourd'hui 900 adhérents avec une production de 230 000 hl qui en fait, en volume, la cave la plus importante de la vallée du Rhône. Mais l'esprit du début n'a pas changé, sa constante préoccupation de qualité non plus. Henri et Paul Michel, les deux fils de Marius, formés à son école assurent à la satisfaction de tous la conduite de la Suzienne, l'un comme directeur, l'autre en tant que conseiller. Les vignerons ont désigné dernièrement A. Marc à la présidence. La Suzienne a construit

sa réputation sur la qualité et ses vins lui font honneur.

Ce sont des « rouges » à la fois corsés, ronds et coulants que caractérise une saveur ample, ferme sans dureté ; des vins de terroir qui ont la race de ce pays. En eux rit le soleil de Provence, ce soleil qui brûle les pinèdes sur la colline et fait chanter les filles et les cigales. Chaleur et lumière, nectar de feu, jailli de grappes au sang royal de rubis. Catherine de Médicis ne s'y était pas trompée.

Les « rosés » de la Suzienne sont nobles, tendres et ravignants. Frais au palais mais chauds au cœur. Des vins qui sont soleil, sève des terres sèches, douceur de la grappe, amour...

S'il est vrai que dans un grand vin se reflète l'âme de ceux qui, depuis le commencement, ont fait naître et croître les ceps, buvez ceux de la Suzienne. Ils portent l'empreinte d'un pays qui déteste la médiocrité et n'a jamais été vassal.

Car, depuis François de la Beaume, Suze est Suzeraine, et l'on sait recevoir à Suze :

Les noces d'or de « La Suzienne » ont été à l'image de ses vins : fastueuses, riches en couleur, chaleureuses. C'est sans doute sous un chapiteau aussi richement décoré que celui qui nous réunit ce soir qu'un jour de l'an de grâce 1564 le seigneur de Suze, gouverneur de Provence, reçut son roi Charles et la cour de France. Aujourd'hui, ce n'est pas le baptême d'une princesse que l'on célèbre, mais les noces d'or de « la Suzienne ». Pour marquer



comme il sied, cet événement, près de 700 coopérateurs et sympathisants avaient été conviés à un somptueux banquet d'anniversaire, mais plus encore à une bien émouvante cérémonie : l'intronisation dans la très noble commanderie des Costes du Rhône, des derniers vignerons qui fondèrent la cave Il y a 50 ans. Hommage d'une coopérative en plein essor aux pionniers qui tracèrent la route et la marquèrent de leur courage, de leur intelligence, de leur ténacité. Ils étaient une centaine à l'origine. Il en reste 10 et le doyen a 87 ans. Pour marquer la continuité de l'œuvre, le président André Marc et son directeur Paul Michel furent élevés également au rang de chevaliers.

M. le Sous-Préfet de Nyons, les plus hautes personnalités de la viticulture et de l'administration, de la Drôme et du Vaucluse, les présidents et les directeurs des caves et une foule d'amis avaient tenu à s'associer à cette fête de famille, à participer aux fastes d'un chapitre consacré à la reconnaissance et à partager la joie de convives heureux.

fêtes hautes en couleur, Dieu sait si elles le furent ! Les dignitaires de la commanderie en tenue d'apparat, les hérauts portant blason de la seigneurie de Suze et sonnante trompette d'argent frappées aux armes de Provence, défilé impressionnant des fonfonans des fiefs voisins venant s'incliner devant le grand Maître en signe d'allégeance avant d'aller former au fond de l'estrade un décor féérique. Le Grand Maître de la commanderie, escorté de gracieux pages vêtus aux couleurs de la cité, avait pris place sur un trône élevé qu'entouraient ses hauts barons. Imaginez l'émotion des humbles vignerons, à la minute de l'adoubement. Emotion, mais aussi fierté.

Les invités avaient pris place devant des tables décorées de la façon la plus exquise et ap-

plaudissaient chaque récipiendaire.

Le banquet, parfait à tous égards, permit toutefois aux danseurs de s'en donner à cœur joie dans une ambiance vigneronne tellement sympathique que c'est avec regret que l'on vit poindre l'aurore.

Quand je vous disais que l'on sait recevoir à Suze !

J.B.

« Miracle du vin qui refait de l'homme ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : l'ami de l'homme. »

ENGELS

Coopérative vinicole à Suze-la-Rousse, jeune cinquantenaire, se porte à merveille...

Créée sur l'idée de M. Bourdon, maire de Suze-la-Rousse et grâce au dynamisme de son président fondateur Louis Boyer, elle regroupait, en 1926, 90 vignerons, pionniers de la coopération et vinifiait 7 000 hl.

Elle grandira notre coopérative, chantait-on alors ! Elle a grandi ! Aujourd'hui, elle a sauté la route D. 94 et s'étend jusqu'au pied de la garenne du Château, elle peut faire visiter avec fierté ses deux nouveaux bâtiments, notamment la toute nouvelle cave des Tricastins avec son importante batterie de pressoirs horizontaux. Avec ses 230 000 hl de logement, la coopérative peut faire face aux apports de ses adhérents, mais aussi stocker pour le vieillissement.

Géographiquement bien située, sur un passage touristique, les visiteurs affluent de toute part et la transforme en une véritable ruche bourdonnante surtout les dimanches et jours fériés.

Son caveau permet une dégustation permanente et une vente au détail appréciée du consommateur et du connaisseur qui trouvent un choix de vins de qualité aussi bien en vin de table, Coteaux du Trisactin qu'en Côtes du Rhône.

Elle a étendu son esprit de coopération en adhérant à la coopérative de distillation de Maubec et en participant à la création du Centre d'embouteillage du Cellier des Dauphins, à Tulette.

Elle fait partie intégrante du

Syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône Nord qui lui apporte toute l'activité voulue dans les orientations et la recherche toujours plus indispensable d'une amélioration de qualité.

Sous la présidence successive de Louis Boyer, Félix Maurin, Marius Lapeyre, René Malbois et actuelle de André Marc, les conseils d'administration ont toujours veillé jalousement sur la bonne gestion de la Suzienne, qui a ouvert grandement ses portes à tous ceux qui ont voulu y adhérer.

Une commission de contrôle et une commission des ventes complètent l'organisation administrative afin que les viticulteurs soient bien représentés pour la commercialisation de leur production.

L'ensemble du personnel qualifié complète la grande famille de la Suzienne et apporte sa contribution à la bonne marche de la coopérative :

Conseiller commercial : Henri Michel ; directeur : Paul Michel ; secrétaire générale : Odile Broussard ; secrétaire comptable : Eliane Boyer ; chef caviste : Michel Bourdarel ; caviste : Simon Declementi ; aide caviste : Yves Poyol, Henri Aulagne, Claude Mazel, Claude Roland ; personnel permanent du caveau : Aline Doux, Martine Merin, René Peyron, Yvon Guichard.

Bureau, président : André Marc ; vice-président : Gaston Breton-Brochery, Georges Fleury-Boyer ; secrétaire : Robert Dessis ; trésorier : René Malbois.

Conseil d'administration : Henri Mathieu, Jean Dessis, Henri Pascalin, Ernest Keiflen, Robert Philip, Abel Rambaud, Raoul Nogier, Marcel Labaume, Albert Aubert.

Commission de contrôle : Michel Doux, Pierre Mouton, André Charavin, Jean Maurin, Raymond Feschet.

Commission des ventes : Jean Gautier, Lucien Duffes, Louis-Xavier Roux, Max Millet, Elie Vial, Albert Boyer, René Doux, Max Soureillat, Gilbert Aymard, Jean Mathieu, Léopold Charles, Louis Martin, Maurice Richard, Gilbert Boyer, Maurice Gilles, René Sabatier, Léo Estran.



Classement en zone sinistrée dans la Drôme

Voici la réponse reçue par notre président, de M. le Directeur départemental de l'Agriculture de Valence :

Vous avez bien voulu me demander de vous faire connaître la suite réservée aux demandes de classement en zone sinistrée formulées par vingt-huit communes du sud du département à la suite des dommages occasionnés au vignoble par les pluies du mois de septembre dernier. (1)

J'ai l'honneur de vous informer que cette importante question a été débattue par les membres du Comité départemental d'expertise, réuni le 19 janvier, à partir de l'enquête réalisée auprès de ces communes par un expert désigné par M. le Préfet.

Il a été décidé d'une part, de proposer à la signature de M. le Préfet, la prise d'un projet d'arrêté qui permettra aux viticulteurs sinistrés

de bénéficier, au titre de l'article 675 du code rural, de prêts à taux bonifié du Crédit agricole et d'autre part de soumettre à la décision de la commission nationale, une proposition d'indemnisation des dommages par le Fonds national de garantie contre les calamités agricoles.

Cette dernière proposition implique l'élaboration d'un rapport complet d'estimation des dégâts qui ne nécessitera le dépouillement de l'ensemble des déclarations déposées en mairies.

Le rapport sera, ensuite, transmis à la commission nationale, par le comité départemental d'expertise des calamités agricoles.

(1) Il s'agit de la pourriture grise.

Ces nouvelles sont publiées sous la responsabilité technique du

Syndicat général des Vignerons des Côtes du Rhône Nord
place de la Mairie
26130 SUZE-LA-ROUSSE
Tél. (75) 04.81.80

où tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus