

Jean-André Giudici et Jean-Noël Pontier, président et vice-président de la coopérative.

ISABELLE LANÇON-PAOLI  
lpaoli@corsematin.com

**I**ls sont quatorze exploitants, pour 1 040 hectares de vignes, qui ont décidé d'unir leurs récoltes et d'harmoniser leur manière de travailler pour produire un vin de coopérative, d'une qualité supérieure à ce qui peut se faire dans la catégorie.

« Cette année, nous avons commencé une dizaine de jours plus tard qu'en 2022, explique Jean-André Giudici, président de la coopérative des vignerons d'Aghione. Nous savons déjà que nous aurons un meilleur rendement que l'an dernier, avec de bonnes vendanges, en qualité comme en quantité. Les pluies du printemps ont permis d'avoir de belles grappes gonflées et la chaleur de l'été les a chargées en sucre. » Pour s'assurer une qualité optimale de récolte, ces vignerons ont la particularité de vendanger de nuit « car il y a moins d'oxydation et cela permet de préserver la fraîcheur et les arômes », précise Jean-Noël Pontier, vigneron et vice-président de la coopérative.

Un procédé certes optimal, mais exigeant pour ces agriculteurs : « Les premiers soirs ça va, mais cela dure sept à huit semaines selon les cépages, de 22 h 30 à 8 h 30 en comptant le temps de préparation et le nettoyage des machines le matin, alors à la fin, cela fait un beau marathon ! », plaisante Jean-Noël Pontier.

Autre particularité de cette coopérative, c'est sa structure. « Nous ne sommes que quatorze, pour un peu plus de 1 000 hectares, quand la plupart des coopératives comptent entre 70 et 100 vignerons, argumente Jean-André Giudici. Nous avons fait en sorte que tout le



## La perspective d'un cru exceptionnel à Aghione

Des pluies abondantes au printemps, un été chaud et ensoleillé, tous les éléments sont réunis pour faire du cru 2023 un bon millésime.

Rencontre avec les vignerons d'Aghione, une coopérative au profil singulier

monde travaille de la même façon, du travail de la vigne à la vinification et au produit fini. Nous avons pour cela des techniciens qui suivent les exploitations. Nous mettons en avant une nouvelle génération et nous voulons donner une autre image des produits de coopérative. »

Au vu des récompenses reçues, notamment pour le muscat petit grain qui

est classé parmi les meilleurs vins effervescents au monde, et du succès commercial de la gamme de vins, le pari semble le bon.

**« Les pluies du printemps ont permis d'avoir de belles grappes gonflées, et la chaleur de l'été les a chargées en sucre »**

est classé parmi les meilleurs vins effervescents au monde, et du succès commercial de la gamme de vins, le pari semble le bon.

Mais, en Plaine comme ailleurs, d'autres menaces planent sur le vignoble. Avec le réchauffement climatique, les parasites et maladies sont à la fête : « Cette année, malgré les pluies, nous sommes passés au travers de

l'oïdium et du mildiou. Mais le problème des insectes est grandissant, comme pour la cicadelle, qui bloque la photosynthèse et engendre des retards de maturité. Nous devons redoubler d'efforts sur les ravageurs, comme la pyrale ou les cochenilles ».

Un autre challenge pour cette nouvelle génération, qui a fait de l'innovation sa marque de fabrique.



Des grappes gorgées d'eau et de soleil annoncent un très bon cru. Photos LL-P.