

Publié le 15/09/2012 à 06h00
Par **Julien Lestage**

Lesparre-Médoc

La Rose Pauillac mise sur l'œnotourisme

Des étudiants en master de l'Université Bordeaux 3 travaillent sur le développement d'un produit d'accueil œnotouristique à la cave coopérative de Pauillac.



Après la visite des locaux, les étudiants ont pu déguster le vin produit par les adhérents. (photo J. L.)

Les étudiants de l'Institut d'aménagement de tourisme et d'urbanisme (Iatu) ont une année pour plancher sur un projet innovant. Il concerne le Médoc et plus précisément sa cave coopérative La Rose Pauillac.

« Nous avons sollicité une classe de master pour réfléchir à l'élaboration d'un produit d'accueil œnotouristique », explique Fabrice Fatin, le directeur de la Maison du tourisme et du vin de Pauillac.

PUBLICITÉ

LA CAVE EN CHIFFRES

Selon Sylvie Raynaud, la présidente de la cave coopérative de Pauillac, l'hectare de vigne sur l'appellation de Pauillac se négocie aujourd'hui à 2 millions d'euros. « Cette année, les prix se sont envolés ! » Dans ce contexte, les adhérents de La Rose Pauillac sont très régulièrement contactés par les grands châteaux qui veulent acheter les parcelles.

La cave coopérative produit 250 000 bouteilles. Le prix moyen de vente est de 15 à 20 euros.

La cave coopérative de Pauillac, fondée en 1933, est une institution dans le milieu de la viticulture. En Aquitaine, elle a été l'une des premières à avoir été fondée.

Il n'empêche que, depuis des années, le nombre de ses adhérents n'a cessé de diminuer. « Aujourd'hui, nous sommes 30 viticulteurs pour 30 hectares. Il y a quelques décennies, nous avions plus de 100 hectares et les adhérents étaient bien plus nombreux », souligne sa présidente Sylvie Raynaud.

La représentante de la cave affiche une ferme volonté de ne pas disparaître. La raison pour laquelle elle a accepté l'idée de convertir des locaux de La Rose Pauillac en espace œnotouristique. Du fait de la baisse d'activité, des centaines de mètres carrés sont disponibles.

Développer l'offre

En parallèle, la Maison du tourisme et du vin de Pauillac, qui doit faire face à une demande touristique toujours plus pressante, cherche à développer une offre pour satisfaire l'ensemble de sa clientèle.

« Dans le Médoc, il y a une offre haut de gamme des châteaux pour les visites. Sur Pauillac, on doit aussi être accessible à une clientèle plus large. Entre les visites spontanées, les groupes et les croisiéristes, il faut être en mesure de proposer de l'accueil », relaie Fabrice Fatin.

Une étude de faisabilité

Hier, une vingtaine d'étudiants de l'latu, une « classe » de master d'aménagement et gestion des équipements, sites et territoires touristiques, sont donc venus visiter la cave coopérative de Pauillac.

« Leur travail va consister à réaliser une étude de faisabilité. Elle doit notamment intégrer une analyse des clientèles potentielles et un cahier des charges d'aménagement et d'équipement de la cave coopérative avec son évaluation budgétaire », précisait Fabrice Fatin.

Pour les étudiants, « c'est aussi l'image de Pauillac qui pourrait être changée à travers un projet novateur à la cave coopérative », relaie Karen. Il reste maintenant à travailler sur la copie. Un calendrier a été fixé pour la présentation d'un projet en 2014.

© www.sudouest.fr 2013