

SÉRIE D'ÉTÉ



DR

Les caves troglodytiques d'Ackerman

TOURISME INDUSTRIEL

La plus ancienne maison de fines bulles de Loire investit dans l'œnotourisme mêlant connaissance des vins et art contemporain.

Emmanuel Guimard
—Correspondant à Nantes

A Saumur, le touriste peut faire d'une pierre deux coups : découvrir les sites troglodytiques et visiter les caves des « fines bulles de Loire ». Ces vins effervescents ont prospéré dans ces anciennes carrières de tuffeau, appréciées pour leur température constante de 12°C. A Saint-Hilaire-Saint-Florent, faubourg de Saumur, entre le coteau et la Loire, les principales maisons alignent leurs caves : Langlois-Château, Veuve Amiot, Bouvet Ladubay et Ackerman, la plus ancienne d'entre elles.

Cette dernière possède ici 7 kilomètres de galeries dont 500 mètres sont aménagés en un circuit intitulé « Voyage au centre

de la bulle », ouvert en 2011 pour le bicentenaire de la société. Près de 35.000 visiteurs y sont accueillis chaque année et l'ambition est d'atteindre les 50.000 à terme.

L'activité touristique, à l'équilibre, représente près de 5 % du chiffre d'affaires d'Ackerman, lequel atteignait 50 millions d'euros en 2013. « C'est là un investissement pour l'entreprise mais aussi une source de chiffre d'affaires en vente directe, explique Julien Goudeau, responsable de l'activité touristique. *C'est surtout un outil de communication et d'image.* » Pour Bernard Jacob, directeur général d'Ackerman, l'œnotourisme, très en vogue, « ne doit plus être seulement un comptoir de dégustation, mais procurer des émotions, des souvenirs, de bons moments ».

A part une petite activité de stockage, les caves accueillent désormais plus de touristes que de vin : l'essentiel des procédés de vinification ont depuis longtemps quitté les galeries pour des sites modernes proches. Sous les voûtes granuleuses, une exposition relate l'origine de l'entreprise fondée en 1811 par Jean-Baptiste Ackerman. Ce négociant en vins d'origine belge entreprend alors d'adapter aux vins de

Loire les méthodes de vinification champenoises. La première cuvée à bulles fit son apparition en 1838 et obtint l'année suivante une médaille d'or lors de l'exposition universelle.

Technique de vinification

Une première séquence éclaire le visiteur sur la culture de la vigne et les différents cépages : chenin blanc pour la Cuvée Royal, pineau d'Aunis pour le X Noir, cabernet franc... On explique ensuite les techniques de vinification avec le fameux coup de main « en quart de cercle » appliqué aux bouteilles, un ouvrier pouvant atteindre 40.000 coups de poignet dans sa journée. Les anciennes machines de bouchage et la muse-

leteuse sont conservées comme des reliques. Derrière une grille, on aperçoit le « salon des conciliabules », le saint des saints, où l'on conserve les crus les plus prestigieux. Les derniers hectomètres de galeries sont réservés à des artistes contemporains. Enfin, une salle de jeux, dont la traditionnelle boule de fort, clôt la visite. Fort de son succès à Saint-Hilaire-Saint-Florent, Ackerman vient d'ouvrir un nouveau site touristique à Montrichard (Loir-et-Cher), siège de Monmousseau, une maison de fines bulles acquise en 2010. La société a investi 350.000 euros pour aménager cet autre parcours troglodytique où elle vise également les 50.000 visiteurs par an. ■

Les Salines de Guérande font le plein

Avec 75.000 visiteurs par an, les Salines de Guérande figurent parmi les tout premiers sites touristiques de Loire-Atlantique. Pour canaliser ce flux, qui peut être un peu gênant pour le travail des paludiers, la société coopérative a fondé une filiale ad hoc, Terre de sel, qui affiche 2 millions d'euros de chiffre d'affaires l'an passé. Près de 1,5 million d'euros ont été investis dans l'accueil des touristes. Quant à la vente directe, « c'est un petit volume mais elle permet de sensibiliser le consommateur », mentionne Ronan Loison, le directeur des Salines de Guérande, qui voit et teste aussi à cette occasion les nouveaux produits.