

## De Sidi Bel Abbes au Château La Coste

Après 1962, et comme ce fut déjà le cas pour un grand nombre de leurs ancêtres, les Français d'Algérie qui n'avaient pu échapper au malheur de l'exode choisirent souvent, comme leurs pères, de "*faire corps*" avec le temps qu'ils avaient à vivre dans leur nouveau pays.

On dit généralement que c'est ainsi "*qu'ils s'en sont sortis*".

Dans le cadre de notre réflexion sur "la transmission", nous vous proposons un récit rapide de l'itinéraire et de la réussite de quelques uns d'entre eux dans le Pays d'Aix.



**L'exemple du Château La Coste et de la famille BORDONADO.  
Une reconversion réussie.**



ABBES, Raymond BORDONADO n'était pas viticulteur mais un entrepreneur important de travaux publics en Algérie.

En 1959, il achète le Château La Coste au Puy Sainte Réparate à proximité d'Aix en Provence. La propriété était en très mauvais état et, revenu d'Algérie en 1962, il décide de se reconvertir dans la viticulture.

Toutefois, cela imposait la remise en état de la propriété avec une superficie de 136 hectares mais seulement 15 hectares de vignes.

Malgré les conseils de certaines personnes, Raymond Bordonado décide de se lancer dans la vente de bouteilles. Cette pratique était très peu répandue par les domaines de la région.

Tout le produit de la vente en bouteilles est réinvesti sur la propriété grâce aux marges dégagées par la vente en bouteilles.

En 1967, le fils, Jean Bordonado après ses études à Montpellier, diplôme d'œnologie en poche, s'occupe de la partie vignes et vins, Raymond Bordonado poursuivant la mise en place de son réseau commercial.

De 1967 à 1977, c'est la plantation d'une grande partie du vignoble.

En 1977, c'est l'achat d'une propriété à Jouques.

Jean Bordonado y construit une cave et fait passer le vignoble de 20 hectares à 80 hectares.

Cette propriété sera revendue en 1982.

En 1981, c'est l'achat d'une propriété située à Costefrède jouxtant le Château La Coste.

Le domaine représente alors 135 hectares de vignes.

Raymond Bordonado investit dans la cave de la Tête Noire à Rognac pour produire des vins Méthode Champenoise. C'est son gendre, Jacques Baehni qui s'en occupe. Cette cave située dans les Bouches du Rhône pourrait être située en Champagne avec son réseau de caves souterraines et de galeries.

En 1990, la cave qui produisait 1,5 millions de bouteilles en Méthode Champenoise est revendue.

La famille Bordonado continue ses investissements avec la production de mousseux en cuve close près de Salon dans une parcelle cadastrée au lieu dit « Auran ». Monsieur Bordonado

en profitera pour appeler l'entreprise « Auran » proche phonétiquement de Oran.

La production atteindra également 1,5 millions de bouteilles comme la production du Château La Coste.

La vente des vins repose sur un réseau de restauration au niveau du triangle Arles - Avignon-Monaco qui représente 500 000 bouteilles, 200 000 bouteilles pour Paris et les grandes villes, le reste étant destiné à l'export, USA et Europe.

Le Rosé d'une Nuit devient un vin renommé dans les restaurants.

## **Les raisons du succès**

Un des premiers domaines de Provence a avoir diversifié l'encépagement avec la plantation de Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay...C'est la vente qui a poussé la production.

L'évolution s'est faite en fonction de la demande des consommateurs.

Le succès de La Coste :

Au niveau du vignoble et de la cave : Une grande vigilance concernant le prix de revient.

Au niveau de la commercialisation : Avoir su conserver ses clients, un service basé sur des agents exclusifs, l'ensemble du personnel, soit 35 personnes, au service des clients et motivé par des primes.

[www.chateau-la-coste.com](http://www.chateau-la-coste.com)

Edmond MERONI

Chef de section Viticulture/Oenologie au Service départemental de Développement agricole à la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Avec le concours de Jacques SOLARI