



Élixirs de jeunesse

À l'occasion de Bordeaux fête le vin, pleins feux sur les jeunes qui reprennent ou acquièrent des exploitations viticoles, qui modernisent de plus en plus les méthodes avec le bio ou l'œnotourisme

TEXTE : HANNA DEVAUD, JEAN-MICHEL RUSCITTO ET LHADI MESSAOUDEN - PHOTOS : QUENTIN SALINIER



Amélie Osmond et Victor Mischler ont repris Le Clos du notaire en 2015

« **N**ous voulions produire un vin pour les jeunes, plus actuel, plus fruité. » Cette envie de renouveau, Amélie Osmond, 34 ans, en a fait son credo avec son compagnon, Victor Mischler. Ils ont abandonné en 2015 les emplois de commerciale et de charpentier qu'ils occupaient en Alsace, pour reprendre Le Clos du notaire à Bourg, une exploitation de 21 hectares des Côtes-de-Bourg surplombant le confluent de la Garonne et de la Dordogne.

« Amélie a eu cette idée, et je l'ai prise pour une folle. Deux semaines plus tard, c'est moi qui suis revenu à la charge », se souvient Victor, 33 ans. Jeune et étranger à la vigne, le couple incarne la relève nécessaire dans ce secteur. « La population viticole vieillit. Aujourd'hui, la moitié de nos viticulteurs ont plus de 50 ans », constate Christophe Château, directeur de la communication du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

Malgré le prix d'achat élevé de l'hectare en AOC, en moyenne de 92 200 euros dans le Bordelais, les domaines attirent donc les viticulteurs en herbe. Néanmoins, choisir cette voie suppose de s'endetter et d'attendre au moins deux ans avant de commercialiser son vin.

Des millésimes verts

Sur les collines ensoleillées de Saint-Émilion, Astrid Jordana et Dorian Arbo ont commencé en 2015 l'exploitation du Château Arbo, une



Vignes du Clos du notaire, à Bourg-sur-Gironde

propriété de 6 hectares à Montagne. Dorian a grandi dans une famille viticole et a toujours rêvé d'avoir sa propre exploitation, tout comme Astrid. « Nous ne voulions pas qu'on nous dise quoi faire en permanence. Nous avons envie d'un petit terrain sur lequel nous pourrions nous faire plaisir », dit le jeune homme de 27 ans.

De sensibilité écologiste, Dorian et Astrid veulent pérenniser leurs terres. « Une fois dans la terre, les pesticides tuent la vie microbienne », souligne Astrid. Les deux viticulteurs ont divisé par quatre leur utilisation de produits chimiques et n'utilisent pas de CMR – produits chimiques cancérigènes destinés au traitement des vignes.

« L'idée est de planter de plus en plus de haies pour les pollinisateurs, la microfaune et la flore », détaille Dorian. Jacques-Olivier Pesme, spécialiste du vin à la Kedge Business School de Bordeaux, confirme le penchant des jeunes

exploitants pour cette veine bio. « Ce sont souvent les jeunes en couple qui favorisent une viticulture biologique engagée », dit-il.

Un bel héritage

Les jeunes qui reprennent les exploitations de leurs parents – un phénomène croissant, selon plusieurs sources dans la profession – adoptent aussi la même logique. C'est le cas de Charlotte Molinari, cinquième génération au Château Pont de Brion (AOC Graves) à Langon, qui a pris la suite de son père en 2015. Elle prépare le HVE (haute valeur environnementale) niveau 3, une certification officielle qui évalue le respect de la biodiversité d'une exploitation viticole selon plusieurs critères : la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. Cependant, cette mode de l'agriculture raisonnée entre parfois en contradiction avec la réalité du terrain. « Faire du bio à Bordeaux

est risqué, il pleut tout le temps. L'humidité de la région apporte le mildiou, un champignon dangereux pour les feuilles », analyse Charlotte Molinari.

Au Château Ogier de Gourgue, à Saint-Caprais-de-Bordeaux, Claire et son père, Jean-Marc Vincent, produisent leur côtes-de-bordeaux bio depuis 2012. Après avoir vendu son entreprise de BTP, ce quinquagénaire grand amateur de vins a voulu faire un « vin naturel » et obtenir une certification bio. « Ne pas faire du bio revient à ne pas laisser un bel héritage à ses enfants, ses petits-enfants », assure Jean-Marc Vincent.

Ils ont essayé la technique de la « biodynamie », une méthode expérimentale qui consiste à pulvériser un mélange de bouses, de plantes et d'eau sur les vignes en suivant le calendrier lunaire. On doit cette approche à Rudolf Steiner, un philosophe autrichien du XX^e siècle qui cherchait une alternative aux engrais et



MAISON DU VIN DE
SAINT-ÉMILION



MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION

250 CHÂTEAUX AU PRIX DE LA PROPRIÉTÉ

250 WINES AT CHATEAUX PRICES

25€

11H-12H30

**INITIATION À
LA DÉGUSTATION**

INTRODUCING TO WINE TASTING
FROM 11AM TO 12:30PM

1^{ER} SITE MARCHAND
maisonduvinsaintemilion.com

FIRST COMMERCIAL SITE
FOR SAINT-ÉMILION WINES

BOUTIQUE

SHOP

**SALON
DÉGUSTATION**

TASTING LOUNGE

ÉCOLE DU VIN

WINE SCHOOL



OUVERT TOUTE L'ANNÉE
OPEN ALL YEAR LONG

1, place Pierre Meyrat Saint-Émilion - France
Tel. 00 33 (0)5 57 55 50 55

maisonduvin@vins-saint-emilion.com
maisonduvinsaintemilion.com

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dorian Arbo et Astrid Jordana exploitent le Château Arbo et vendent essentiellement leur production directement aux consommateurs

pesticides. Problème : cette pratique requiert la présence d'ouvriers nuit et jour. « Nous avons appliqué cette technique en 2012, mais le coût est trop élevé et cela effraie de nombreux viticulteurs », explique Claire Vincent.

L'œnotourisme, l'autre recette

L'innovation va au-delà du bio. Astrid Jordana et Dorian Arbo ont intensifié leur présence sur le Web et louent une chambre de leur grande bâtisse aux pierres blanches sur Airbnb pour 52 euros la nuit. Ils sont presque complets les week-ends de mai à octobre. « Les visiteurs sont des gens qui aiment le vin, en général. Ils arrivent à 18 heures et nous partons aussitôt dans le chai ! Ensuite, ils peuvent visiter tous les châteaux alentour. Nous avons même eu un couple de Néo-Zélandais venu pour leur lune de miel », raconte Astrid.

Les nouveaux exploitants ont diversifié leurs activités et leurs compétences dans l'espoir de se faire connaître et de diversifier leur clientèle. « Le métier a énormément évolué ces dernières années. Les vigneron cultivaient la vigne et faisaient leur vin. Aujourd'hui, ils doivent être commercial, comptable, parfois livreur ou hôte », analyse Jacques-Olivier Pesme.

De plus en plus d'établissements ouvrent leur porte au public même s'il faut aussi avoir le temps de recevoir les touristes. « Nous le faisons si nous recevons une demande car il faut préparer le château et être présent, mais nous sommes ouverts à l'idée des visites », assure Amélie Osmond. « Parfois je travaille dans la vigne et je vois quelqu'un arriver pour prendre des photos ou se balader. Un chasseur est venu nous offrir un cuissot de sanglier parce qu'il l'avait tué dans nos vignes », continue Victor.

Pour se rapprocher de leur clientèle, certains châteaux ont lancé des pages Facebook ou Instagram. « Il nous faudrait quasiment quelqu'un à temps plein mais ce n'est pas réaliste, alors on s'y colle », explique Astrid. À chaque passage au Château Arbo, les visiteurs sont photographiés devant les chais



Depuis 2012, Claire Vincent produit, au Château Ogier de Courgue, un côtes-de-bordeaux bio

repeints en gris foncé. Les propriétaires les ont baptisés de noms de villes qu'ils ont fréquentées. La cuve d'Arcachon est donc voisine de celle de New York.

Les sites Internet sur lesquels les vigneron vendent leurs bouteilles sont régulièrement mis à jour. Une bouteille vendue sans intermédiaire sur le site est forcément plus rentable qu'une bouteille passée entre les mains d'un négociant ou d'un caviste. Astrid et Dorian vendent l'essentiel de leur production directement aux consommateurs : un tiers en bouteilles et le reste en vrac, avec un système qui permet aux acheteurs de prélever le vin directement depuis les cuves. Le graphisme de l'étiquette ou des capsules a aussi son importance. « Nous avons un peu augmenté nos dépenses d'habillage des produits, et les parents de Dorian ont hurlé quand ils ont vu la facture », sourit Astrid. Le couple a par ailleurs conçu,





À Bourg-sur-Gironde, les vignes bénéficient du microclimat apporté par l'estuaire de la Gironde

avec des chocolatiers belges, une tablette aux baies de poivre rose censée se marier avec les arômes fruités de leur vin. « Les clients apprécient cette proposition gustative. C'est un petit détail qui permet de se différencier des autres viticulteurs », ajoute Dorian.

À Bourg, se déroule chaque été la Nuit du terroir, une fête initiée en 2012 par les jeunes viticulteurs. C'est l'occasion d'ouvrir les exploitations et de permettre aux curieux de découvrir la nouvelle génération de producteurs de vin. Plus de 4 000 personnes sont attendues au prochain rendez-vous, le 4 août. « C'est à la bonne franquette, avec des orchestres. C'est très convivial et ça nous aide à faire connaître nos vins », poursuit Amélie Osmond. « Nous nous déplaçons aussi dans des restaurants pour faire déguster nos vins. Les gens aiment bien nous voir en chair et en os. » En finir avec l'image fermée des châteaux bordelais, c'est aussi ça, la recette du succès pour les jeunes vigneron.

Retrouvez nos adresses en page 112

Au Château Pont de Brion, Charlotte Molinari est la cinquième génération à la tête de la propriété

