

IN THE CORNER

## De jeunes vigneronns enthousiastes et volontaires à Millésime Bio

Pour ses 30 ans, le salon a aménagé un espace dédié aux jeunes vigneronns bio. Les jeunes coopérateurs du premier jour ont laissé place pour les deux jours suivants à leurs homologues de caves particulières, désireux d'y trouver des contacts prometteurs

Par [Olivier Bazalge](#) Le 01 février 2023



Les deux ex-robres noires Sarah et Aymeric Discours participent à leur 1er salon Millésime Bio - crédit photo : O. Bazalge

Le premier jour dédié aux jeunes coopérateurs d'Occitanie, les 2ème et 3ème à des jeunes vigneronns en cave particulière, voilà le programme de l'espace dédié aux jeunes exposants du salon Millésime Bio 2023. Seules conditions : être installé depuis moins de 7 ans et avoir moins de 40 ans au moment de l'inscription. 22 exposants, dont un Italien et deux Autrichiens, ont profité de cette nouvelle formule proposée par l'organisation pour se lancer sur leur 1er Millésime Bio.

« C'est une occasion de récolter des contacts intéressants pour l'export, que nous souhaitons privilégier pour valoriser nos vins de terroir », lance Olivier Chasten, propriétaire aux côtés de son épouse et son frère du domaine Romanesca. Ils ont tous trois repris et entamé, en 2019, la démarche de conversion bio de la propriété familiale de Fleurie, au cœur du Beaujolais. Olivier Chasten arrive donc au Millésime Bio avec son 1er millésime certifié, le 2022, dans l'espoir d'élargir son réseau d'exportateurs. « Mon père ne faisait qu'une cuvée en Moulin-à-Vent qu'il vendait à un réseau de particuliers. En proposant une gamme mettant en évidence nos différents climats de Champ de Cour ou la Rochelle, nous travaillons sur la précision de nos terroirs. C'est le développement de l'export qui nous aidera à les valoriser, à l'image de ce que nous arrivons déjà à réaliser dans quelques pays d'Europe du nord », résume-t-il.

### Les robes noires

Sur un stand voisin, place à un couple d'ex-avocats parisiens, Sarah et Aymeric Discours, qui ont décidé d'une reconversion lors de la crise covid, pour reprendre un domaine languedocien en juillet 2021, à Alignan du Vent. « C'est notre tout 1<sup>er</sup> salon. Nous n'avons pas vraiment pu le préparer et espérons donc pouvoir trouver quelques contacts intéressants à cette occasion », abonde Aymeric Discours. Ils ont tout un réseau de débouchés à construire après avoir fait le choix disruptif de renommer leur domaine et recomposer une nouvelle gamme. « Nous l'avons appelé les robes noires, en hommage à notre carrière précédente, avec des noms de cuvées reprenant des latinismes usuels pour la profession d'avocat »,

poursuit Sarah Discours. Malgré la formation technique viti-oeno réalisée dans leur parcours de reconversion, le couple s'est adjoint les services d'un cabinet de conseil œnologique pour affiner ses cuvées Hammurabi, InLimine ou ProBono.

Autre reconversion, celle d'Alexis Gaudin et Emilie Gal, qui ont quitté leurs emplois respectifs en Guyane française il y a 3ans dans le but de venir s'installer en polyculture-élevage « *quelque part entre Bergerac et la Méditerranée* ». Ils ont finalisé leur projet en janvier 2021 dans les Corbières, en reprenant les 18 ha de vignes et garrigues du domaine Roquenégade, à Pradelles-en-Val. « *En plus de l'élevage de brebis, nous allons développer des plantations de pistachiers, de plantes aromatiques, même si nos 12 ha de vignes resteront l'activité principale* », déroule Alexis Gaudin. Déjà certifiée biolors du rachat, la production du domaine a permis de conditionner 18 000 bouteilles de millésime 2021. Alexis Gaudin tente place donc de bons espoirs dans cette formule avantageuse de l'espace jeunes lors de ce MillésimeBio. « *Nous avons participé au salon digital en amont avec quelques bons rendez-vous qui doivent revenir sur ce salon physique. Je fonde de bons espoirs de contacts qualitatifs sur ce salon pour pouvoir développer notre réseau commercial* », poursuit-il.

### **Premier salon bio**

Plus expérimenté et déjà rompu à l'exercice des salons, Samuel Masse a vu son frère Geoffrey le rejoindre sur le domaine de Favas en 2018. Ils ont alors entamé la conversion de l'ensemble du domaine vers le bio, pour certifier leur 1er millésime en 2021. « *Nous avons déjà notre réseau commercial, mais le salon est un incontournable pour valoriser notre démarche vers le bio. C'est donc notre 1er millésime bio, cette formule dédiée aux jeunes permettant de mettre en avant cet espace spécifique pour attirer les visiteurs* », valide Samuel Masse. Très enthousiastes et volontaires, ces jeunes vignerons saluaient la belle affluence de professionnels curieux autour de leur espace dès les 1ères heures de présence. Olivier Chasten y a déjà trouvé des contacts prometteurs à l'export.

<https://www.vitisphere.com/actualite-98583-de-jeunes-vignerons-enthousiastes-et-volontaires-a-millesime-bio.html>