

Débutants ou issus d'une famille de vigneron, ils sont plusieurs milliers, chaque année, à choisir de vivre de la vigne. Un défi colossal qui demande d'être outillé face à une réglementation pointilleuse et aux aléas climatiques comme à ceux du marché.

# Devenir vigneron : un défi formidable, des outils indispensables

**E**n 2022, selon la Safer, 18 400 hectares de vignes ont changé de main sur le territoire national. Parmi les 9 490 acquéreurs, des investisseurs, des domaines en croissance, de nouvelles générations de vigneron qui prennent la suite, des passionnés qui changent de vie. Un projet de transmission et de reprise d'un domaine viticole est un cheminement parallèle. Le cédant doit accepter de voir « l'œuvre d'une vie » lui échapper et s'assurer qu'elle passe entre de bonnes mains. Le repreneur, lui, doit de se poser les bonnes questions, car pour lui – et souvent sa famille –, c'est d'abord un choix de vie qu'il faudra assumer à long terme. Ensuite viennent bien sûr les questions sur le potentiel économique du domaine à reprendre qui justifie l'investissement à y consacrer. Cette réflexion est rarement un long fleuve tranquille...

## À chaque jour ses choix

Une fois ces réflexions passées, et franchi l'obstacle primordial du business plan, les futurs installés n'ont pas forcément conscience de ce qui les attend : être vigneron, c'est devoir procéder chaque jour, à une multitude de choix. Cultureux dans le vignoble : comment travailler mon terroir, quels cépages replanter,

quel mode de conduite adopter... et au chai, quels profils de vins élaborer ? Sans parler des décisions, tout aussi structurantes, sur la constitution de la gamme, la fixation des prix, la création d'une offre œnotouristique...

Ces interrogations, les nouvelles générations de vigneron qui s'apprentent à reprendre le domaine familial se les posent également : « Car malgré leur vécu, comme les néo-vignerons, ils devront définir une stratégie, parfois différente des choix de leurs parents, le contexte ayant changé. Ils devront s'adapter à l'évolution de la consommation, aux circuits de distribution et à l'exportation en mutation continue... ça ne s'improvise pas », confirme et complète Géraldine Gossot, directrice de l'Université du Vin. « De même, face au dérèglement climatique, ils étudieront différentes options permettant de mieux gérer les ressources en eau et de protéger/adapter la vigne en prévision d'événements extrêmes de plus en plus fréquents », poursuit-elle.

Autre levier important à considérer : le management. Avec une multitude d'obligations déclaratives auxquelles répondre, le vigneron doit savoir aussi bien gérer son temps que celui de ses collaborateurs. Et trouver encore le « loisir » de développer sa politique commerciale et même, en amont, penser marketing : « C'était presque

un gros mot dans la filière, sourit Géraldine Gossot. Mais il est évident qu'on doit beaucoup plus écouter le client final aujourd'hui ».

« Dans un monde viticole complexe, il n'y a pas de modèle de réussite évident, unique à "calquer". Le nouveau vigneron devra étudier attentivement son environnement, évaluer les différents scénarios, en lien avec ses objectifs, faire ses choix, expérimenter, se tromper parfois, et s'ajuster. Nous accueillons chaque année de futurs repreneurs de domaines. Ils ont parfois des certitudes, souvent des doutes. Nous devons les encourager en leur donnant des repères, des clés de compréhension et une boîte à outils concrète, adaptée aux dernières évolutions. Ainsi, ils feront leurs choix en toute autonomie, sans céder aux chants des sirènes de tous horizons. », poursuit-elle.

Attentif à ces enjeux, l'établissement de formation professionnelle de Suze-la-Rousse (Drôme) a créé une offre spécifique qui allie, de l'automne au printemps, trois certifications : œnologie, viticulture et management d'un domaine viticole (voir encadré). Les formateurs-experts interviennent, en toute indépendance sur chaque thème pour guider les futurs vigneron dans leur cheminement. 🍷

Caroline Daeschler  
Université Du Vin

caroline.daeschler@universite-du-vin.com



## ZOOM SUR LE PARCOURS NÉO-VIGNERON

### L'Université du Vin accompagne ces hommes et femmes courageux

Destiné principalement aux futurs vignerons ou aux installés de fraîche date, ce parcours est composé de trois certifications distinctes (en viticulture, œnologie et management), toutes éligibles au Compte Personnel de Formation. Ces trois formations sont conçues sur un modèle identique : entre 3 et 5 jours de cours par mois à Suze-la-Rousse et regroupés sur une semaine. Cette concentration des enseignements permet à l'étudiant de poursuivre parallèlement et sereinement la construction de son projet de reprise ou, s'il est déjà installé, de continuer à s'occuper de son exploitation. Un parcours 360° qui permet d'appréhender les principaux enjeux de son activité.

**Renseignements :** <https://universite-du-vin.com/neo-vignerons> ou 04 75 97 21 30.



### DOMAINE LES ESCARAVAILLES À RASTEAU – 4<sup>E</sup> GÉNÉRATION

**Madeline Ferran, 28 ans,  
parcours viticulture-œnologie et sommelier.**

#### Apprendre plus en profondeur

« En tant que fille de vigneron, avoir l'Université du Vin à 20 minutes du domaine, c'est une chance. Ça m'a permis d'ouvrir mes horizons. Je savais que j'allais reprendre, j'ai donc commencé par la formation de sommelier entre ma licence et mon master. Puis j'ai suivi le parcours « viti-œno » car mon père souhaitait que je revoie les bases afin d'être sûr que j'avais bien tout le package avant de me lancer. Dans ce cursus, chaque fois, pour chaque matière, on a un spécialiste qui vient, pour la taille, la géologie... on apprend beaucoup plus en profondeur, sans se cantonner à notre terroir. C'est important pour ma génération qui travaille différemment : mon arrière-grand-père vendait en vrac à un négociant réputé de la Vallée du Rhône, on recherchait les rendements. Nous, nous commercialisons en direct, les étés sont difficiles et les rendements naturellement moindres : les vins sont plus concentrés et plus qualitatifs, ce n'est pas la même approche. »



### DOMAINE DE CABASSE À SÉGURET – NÉO-VIGNERON

**Benoît Baudry, 65 ans,  
parcours viticulture-œnologie 2012.**

#### Génération 0

« J'ai repris le domaine de Cabasse en 2011 (également hôtel-restaurant, NDLR). Dans la foulée, je suis venu acquérir à Suze une formation tant sur la vigne que sur le vin. On produit du Séguret et du Sablet et j'ai aussi la chance d'avoir 3 hectares à Gigondas, ce qui est un atout pour la promotion. Notre quotidien c'est de travailler avec la nature et de faire en sorte qu'elle nous donne le meilleur d'elle-même mais le résultat est toujours très incertain. A ce titre c'est un métier compliqué mais très gratifiant car on peut palper l'effet de ce qu'on a décidé un an, 18 mois avant. Ça s'apprend : je suis la génération zéro et ça change la donne ! Il faut être un peu inconscient pour se lancer, sinon on ne le fait pas. Dans ma promotion, il y avait des gens qui venaient de tous les horizons, c'était extraordinaire. Certains avaient tout lâché, d'autres pas encore... des profils très différents qui donnaient lieu à des échanges fantastiques. On se suit toujours ! »

