

Sorgues

# Nicolas assure la relève du domaine du Père Brun

« Au bout du chemin c'est Châteauneuf-du-Pape.

Je ne pouvais pas laisser à l'abandon la ferme de mon grand-père; cette terre où j'ai grandi avec mon oncle comme figure paternelle. » Nicolas Brun a ce bout de terroir sorguais chevillé au corps. S'il a fait des études de commerce et occupé un poste de responsable des ventes dans une entreprise régionale, il savait qu'il écrirait une page de l'histoire agricole familiale.

« Dans les années 1940, mon grand-père faisait de la polyculture. C'était une ferme comme il en existait beaucoup. Mon oncle le rejoint dans les années 1980. Ensemble ils développent la vigne, créent la cave actuelle et investissent dans du matériel agricole que j'utilise encore. J'ai fait mes premières vendanges à l'âge de 10 ans, c'était, et ça reste encore, un moment de bonheur intense à partager en famille et avec les amis. Plus tard, pour me faire un peu d'argent de poche, je venais tailler et aider mon oncle car il cumulait l'activité de vigneron avec son travail à la coopérative agricole de Sorgues. »

## Un terroir de galets roulés bercé par le vent

En 2016, Nicolas prépare la création de son domaine et comme son oncle, il cumule deux emplois. Quand la Covid 19 vient perturber le monde du travail, Nicolas se recentre sur ce qui est essentiel pour lui: sa famille. Il sera vigneron, c'est une évidence. En 2020, le domaine du Père Brun devient réalité. Après une expérience de tractoriste dans différents domaines Castels-Papals, il est aujourd'hui en formation pour devenir jeune agriculteur. « J'ai hérité de ce métier que j'aime. Je veux faire le vin le plus simple possible, un vin à l'image de ma famille. Je ne revendique pas de label en particulier, je veux être libre. Je travaille en minimisant les intrants dans les vignes comme en cave, je vendange à la main et je n'utilise ni désherbant, ni pesticide. J'ai la chance d'avoir un outil de travail opérationnel, peut-être pas dans les canons de la technologie actuelle, mais je le connais depuis toujours et j'entretiens avec ces machines une vraie relation. Actuellement je n'ai que des cépages pour faire du rouge (grenache, syrah) et viens de planter du mourvèdre. Plus tard, je planterai du blanc pour faire un vin de belle facture ».

Des projets plein la tête, une ferme à restaurer, avec 3800 bouteilles réalisées en 2021 et 6000 en 2022, Nicolas Brun est déjà très présent dans les restaurants sorguais et collectionne les médailles. Trophée du savoir-faire des jeunes vignerons en 2022, deux étoiles au Guide Hachette des vins 2023, médaille d'or à Lyon et au concours Terre de vins en 2023, le domaine du Père Brun a un avenir prometteur.

« Je ne veux pas spécialement grandir, juste faire les vins qui me correspondent et les vendre en bouteille, contrairement à ce que faisait mon oncle qui vendait tout en vrac, bag in box et Dame Jeanne (bombonnes en verre entourées de paille). »

Christian Conil

