

PROJET VITICOLE DE BELMONT

I- Présentation du projet

Le projet de réimplanter la **culture de la vigne** sur la petite commune de **Belmont** est né de la rencontre de **deux rêves** portés par Mathieu Fleuriet et Paul Aublet-Cuvelier.

Mathieu est vigneron à Sancerre depuis 2002 et gère avec succès le domaine Fleuriet et fils qui représente **30 ha** conduits en **Agriculture Biologique**. Sa démarche est avant tout qualitative, à la vigne comme à la cave. La totalité de sa récolte est faite à la main avec tri du raisin et sa production est entièrement vendue en bouteille. Ainsi, environ **300 000 bouteilles** sont vendues chaque année grâce au réseau commercial qu'il a su développer et qui constituera une force pour notre projet.

Paul, après une expérience professionnelle en **cuisine** gastronomique et des études de **sommellerie**, s'est tourné vers la vigne et la vinification. Après un apprentissage dans le Jura et un voyage en Amérique du Sud, il vinifie chez Mathieu le millésime 2018. Une grande confiance se crée dans le travail et une amitié naît.

Paul est aussi **très attaché à la Ribeyre** puisqu'il passe la quasi totalité de ses vacances à Chilhac (où il a d'ailleurs été baptisé). Les paysages en terrasses et l'extraordinaire potentiel viticole de la région le laissent chaque année de plus en plus rêveur. Mais se lancer seul dans le projet lui paraît impossible pour des raisons économiques et techniques.

Mathieu a quant à lui toujours rêvé de trouver un vignoble loin des sentiers battus au potentiel exceptionnel et d'y faire les meilleurs vins possibles pour à terme quitter Sancerre une fois la relève assurée.

Au détour d'un dîner, ces 2 rêves se rencontrent et ils décident de s'associer pour construire le projet.

Vient ensuite et très rapidement **la rencontre**, grâce à **Joëlle Lepogam, d'Agnès Jean Madame le maire de Saint-Privat-du-Dragon**, qui nous présente un coteau plein sud aménagé en terrasse (**Annexe 1**).

Il semble idéal pour commencer le projet.

Nous sommes au cœur du **micro-climat** exceptionnellement chaud et sec de la **Haute-Vallée de l'Allier** très propice à la vigne. A celui-ci s'ajoute le micro-climat du coteau lui-même : son orientation plein Sud nous assure la **maturité**, son altitude (650-550m) nous assure la **fraîcheur**, son inclinaison renforce son exposition au soleil et nous prévient des risques de gelée.

Les sols, composés essentiellement de sables qui sont le substrat de **gneiss lepnytiques** (formation géologique rare), sont drainants, gardent la fraîcheur et la roche, par ses nombreuses failles et sa friabilité, paraît offrir sa **minéralité** aux espèces végétales déjà présentes.



Photo : présence de radicelles dans
dans la roche mère.

L'aménagement en **terrasses de pierres sèches** (Palhas) par les Anciens permet la **lutte contre l'érosion** et une **meilleure répartition des eaux pluviales**. Leur édification est la conséquence du minage minutieux des parcelles (à la poudre et à la pioche). Ainsi bénéficions-nous presque partout d'une **couche arable de 40 à 60 cm**, fruit du travail colossal réalisé par les Anciens. Celles-ci sont dans un état variable et les **dégâts dus au passage du gibier**, entraînant leur écroulement et l'érosion des parcelles situées en amont, sont important. Elles sont ponctuées d'autres éléments architecturaux : escaliers, escaliers, à la volée, cabanes de vignes (Tsabones) constituant un patrimoine unique et charmant.



Photo : Terrasse en pierres sèches et escalier / Cabane de vigne

La végétation a envahi ces anciennes parcelles. Jeunets, ronces, prunelliers, anciens fruitiers (pêchers, cerisiers), lilas, lys, rosiers sauvages, petits chênes blancs et quelques acacias se partagent le biotope à des densités variées. **Peu de vrais bois** se sont constitués sur ces terrains pauvres et rudes.



Photo : Exemple type de végétation

4 chemins communaux y mènent et 1 le traverse. Ils sont en partie enfrichés et parfois peu larges.

Des **vestiges de pieds de vigne** sont encore observables sur les parcelles, **témoins d'une activité viticole intense au siècle dernier**.



Photo : Vestige pied de vigne

Cet ilot est enfin **exempt de pesticides** et est au **repos** depuis plusieurs dizaines d'années.

Grâce à une étroite collaboration avec Agnès Jean, nous arrivons rapidement à réunir les 19 propriétaires **d'un ilot d'environ 15 ha** dont nous souhaitons devenir propriétaires (**Annexe 2**).

Parallèlement, nous constituons la **SARL de Belmont** dont nous sommes **co-gérants** et qui a pour objet la production et la vente de vin.

Nous construisons le projet autour de ces grandes lignes :

- **Une Agriculture Biologique** : notre viticulture sera labélisée Bio. Aucun pesticide ne sera utilisé sur la totalité du domaine, nos intrants viticoles seront d'origine organique ou minérale. Leur usage sera raisonné. La vigne par ailleurs ne nécessite pas d'irrigation, il n'existe donc pas d'enjeu eau pour notre projet.
- **Respect et entretien de la Biodiversité** : des ilots de nature seront préservés au sein même du coteau. A terme, nous ne planterons pas plus de 10 ha sur la totalité de l'ilot. Le reste sera préservé dans son état sauvage pour accueillir faune et flore locale. L'objectif est de **sauvegarder une biodiversité** intéressante d'un point de vue agronomique (faune auxiliaire, mychoryzes, etc...). Certains gros arbres et les noyers seront maintenus. Des talus végétalisés (fruitiers, buissons, petits fruitiers) seront plantés à la place des terrasses trop endommagées pour lutter contre l'érosion et accueillir oiseaux et insectes.
- **Respect du Patrimoine Murailier** : ces Palhas et Tsabones sont les témoins d'un travail acharné pour la mise en culture et contre l'érosion, d'une recherche esthétique et d'un savoir faire de générations de vignerons et de paysans. Il nous paraît primordial de **respecter et valoriser** ce patrimoine tout en gardant à l'esprit que nous ne sommes pas des conservateurs de musée mais des viticulteurs. Dans ce cadre, la très grande majorité des terrasses seront sauvegardées pour leur **intérêt agronomique** (anti-érosion, diffusion des eaux de pluie), **esthétique et patrimonial**. Des projets concernant leur réfection pourraient voir le jour.
- **Une viticulture Durable et de Qualité** : Choix de cépages qualitatifs (**Rouges** : Syrah, Pinot, Gamay / **Blancs** : Roussanne, Chenin) cultivés sur palissage avec des méthodes durables et pointues afin d'obtenir des vignes équilibrées qui sauront chercher **Maturité, Fraîcheur et Minéralité**.
- **Une vinification de précision** : allier nos talents de vinificateurs pour **révéler le potentiel** et la profondeur des ces terroirs à grand potentiel.
- **Un vin à Haute Valeur Ajoutée** : nous faisons le pari de la qualité, d'un produit haut de gamme et donc bien valorisé.
- **Développer le Territoire** : l'implantation d'un domaine viticole est synonyme de **création d'emploi**. La culture de la vigne étant très manuelle, elle nécessite de nombreux saisonniers, notamment au cours du printemps, de l'été et des vendanges. Des emplois à temps plein seront également créés Elle est également synonyme de **tourisme culturel et épicurien**. L'orientation biologique du domaine s'inscrit également dans le « **tourisme vert** » dont la Haute-Vallée de l'Allier est le théâtre privilégié. Planter de la vigne c'est également **faire revivre un patrimoine** séculaire et redonner le goût du vin à cette vallée. Il est à noter que la création d'une **Indication Géographique Protégée** est envisageable et permettrait de revendiquer l'origine

géographique du produit. Enfin, notre projet pourrait donner des idées à d'autres jeunes vignerons en recherche de terroirs oubliés. **D'autres créations de domaine pourraient voir le jour.**

II- Réalisation du projet

L'achat des terrains est en cours.

Notre objectif est de planter 4 ha de vigne en Mars 2020.

Pour ce faire il nous faut, à partir de **Novembre 2019** et pour une période de 2 mois, attaquer une première tranche de travaux. Elle consistera à **percer les accès** liés à l'exploitation en s'appuyant au maximum sur le réseau préexistant pour éviter la destruction de terrasses.

Dans le même temps les parcelles de 5 propriétaires seront défrichées à l'aide de pelles araignées et classiques puis bêchées. Les parcelles ainsi préparées seront laissées au repos jusqu'en **Mars 2020** où la plantation sera effectuée. Commenceront ensuite les travaux de palissage et les premiers travaux d'accompagnement de la pousse de la vigne.

Celles-ci seront plantées à une **densité de 6250 pieds/ha** en 1.60m/1m. L'objectif de rendements se situe à terme à **30hl/ha** pour un prix de commercialisation moyen de **8€ HT/bouteille**.

2 ha seront plantés chaque année à partir de 2020 pour arriver à un **domaine de 12ha** selon le même processus. Nous sommes actuellement à la recherche d'autres terrains pour pouvoir arriver à cet objectif.

A partir de la plantation de 2020, la vigne donne une première demi-récolte au bout de **3 ans (année de plantation incluse)**. Elle donne une récolte complète au bout de 4 ans. Le **premier millésime** sera donc récolté en **2022**. En comptant 2 ans de vinification et d'élevage, il commencera à être **commercialisé en 2024**.

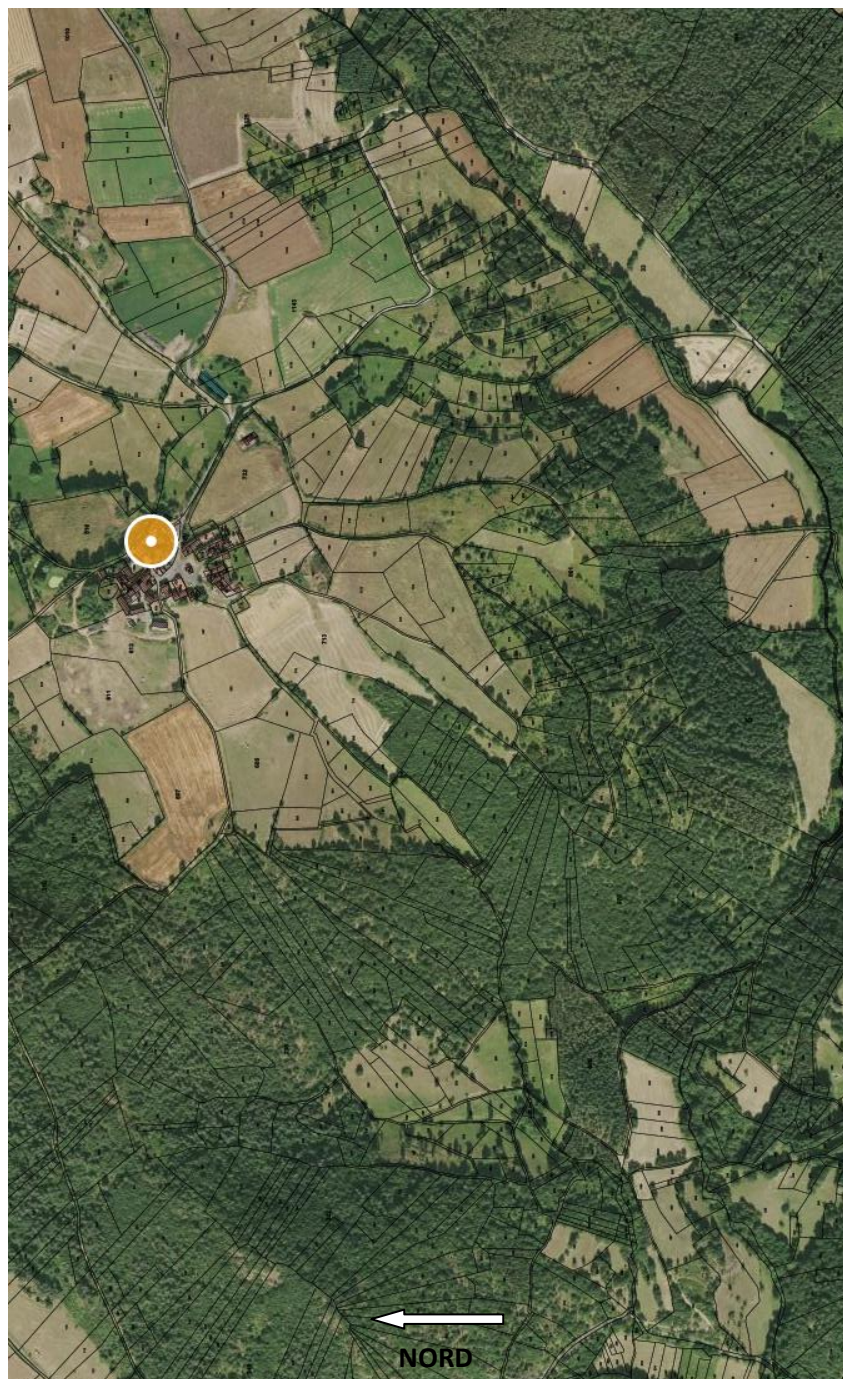
Les premières vinifications auront lieu au **domaine de Mathieu** dans le sancerrois qui présente l'avantage d'avoir un matériel vinicole d'excellente qualité. La vendange sera transportée en camion frigorifique jusqu'à Sancerre.

L'objectif est de **construire une cuverie** sur le territoire d'ici une dizaine d'année. Ce délai suivra les évolutions du projet.

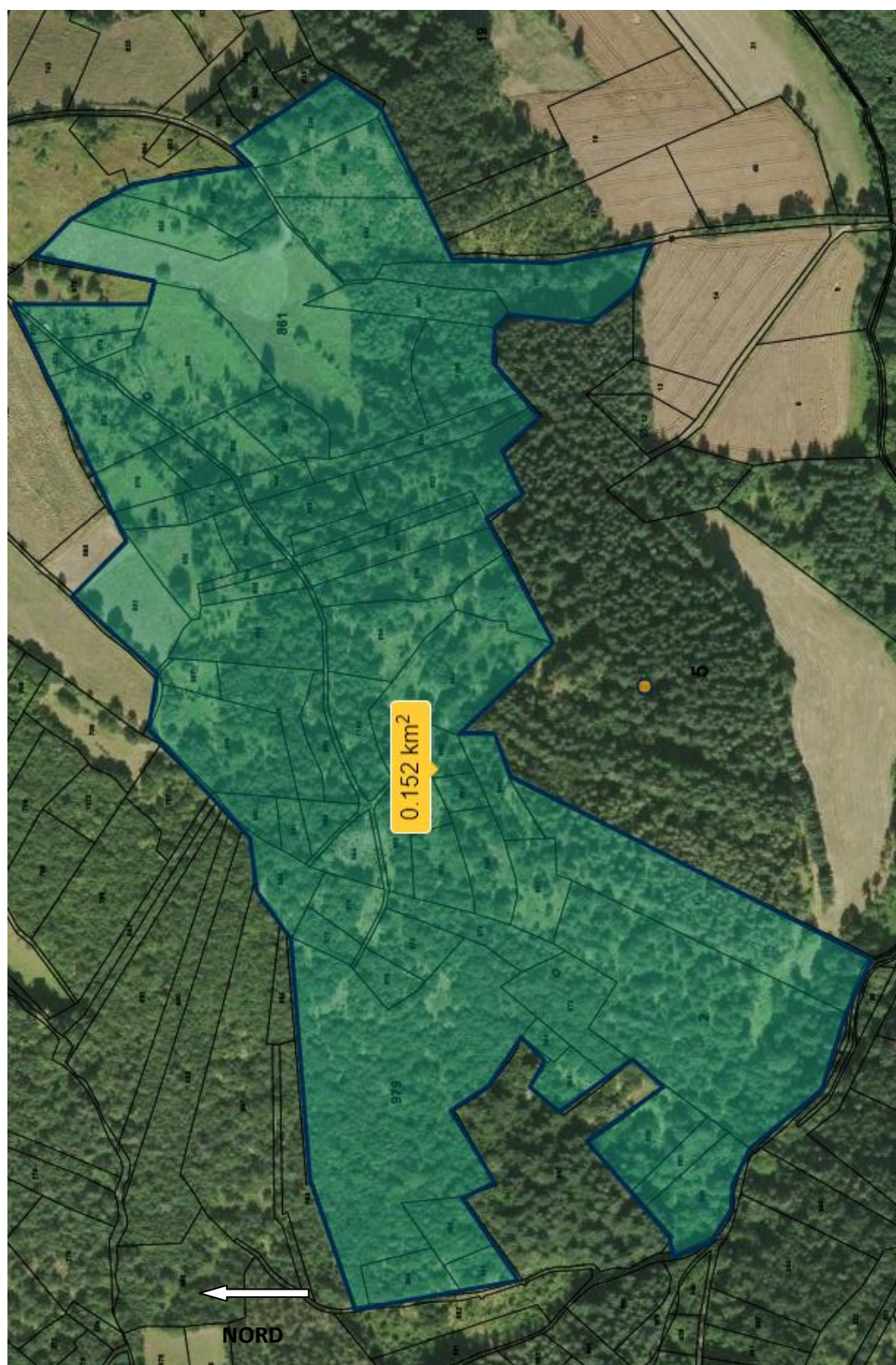
Nous créerons également un **caveau de dégustation et vente** sur le territoire à partir de 2024 afin de créer une **clientèle locale**. Nous faisons le pari que les gens de la Vallée seront curieux de leur terroir aux vues de l'accueil chaleureux dont nous bénéficions partout. Une réelle demande existe également des **restaurateurs et cavistes locaux** qui souhaitent vivement proposer des vins de la région.

Plus largement, notre réseau de commercialisation s'appuiera dans un premier temps sur celui de Mathieu. Nous pouvons en effet compter sur son **large réseau** de cavistes, restaurateurs et commerciaux français qui se montrent d'ores et déjà très attentifs aux évolutions du projet. Le **marché de l'export** sera également visé et pourrait représenter à terme 50% du volume de vente de notre domaine. Une fois de plus le domaine de Mathieu sera ici d'un grand support puisqu'il exporte 70% de sa production, principalement vers les USA, la Grande-Bretagne et le Benelux. Nos produits, différents de ceux que fait Mathieu à Sancerre et d'une qualité égale sauront intéresser un marché mondial friand de nouvelles histoires et de vins originaux.

ANNEXE 1 : Belmont, coteau en vue d'ensemble



ANNEXE 2 : Ilot de 15 ha



ANNEXE 3 : Projet plantation 2020 (non définitif)

