

SCEA Les Grands Vignes
Nicolas Badel
211 rue du Plançonnet - entrée 800
07430 Vernosc les Annonay
Tél : 06 64 76 25 32 – Mail : badel.nicolas@orange.fr

Production : Viticulture
SAU : 7 ha, 4 ha en propriété
Commercialisation : vente directe, restaurants, export
Région : Nord Ardèche
Conditions naturelles : sol granitique décomposé / 350 m d'altitude
Main d'œuvre : 1 UTH + 2 à 3 saisonniers de mi-mars à octobre
CA : 220 000 €
EBE : 67 000 €
Annuités : 60 000 €



Après quelques années de travail dans la mécanique, Nicolas a décidé de se reconvertir dans la viticulture. Son installation et son développement furent progressifs : il s'est tout d'abord installé en GAEC avec son cousin, avant de créer sa propre structure. Depuis 2010, il vinifie l'intégralité de sa production, en faisant le choix de se positionner sur des vins hauts de gamme. Administrateur de plusieurs associations locales, Nicolas est également très impliqué dans le développement du territoire.

Parcours

- 1999 : reconversion professionnelle après avoir travaillé plusieurs années dans un bureau d'étude en mécanique/tôlerie. Nicolas commence un BPREA par correspondance en grandes cultures, car il n'existait pas en viticulture.
- 2000 : obtention de la DJA et installation en GAEC avec son cousin en viticulture, avec vente des raisins à la cave de St Désirat.
- 2007 : conversion en bio des parcelles du GAEC. La conversion n'a pas posé de difficulté car leurs pratiques étaient déjà très proches de celles de l'AB.
- 2010 : séparation du GAEC, chacun monte sa propre structure mais ils gardent tout le matériel de travail des vignes en commun. Nicolas récupère 4ha de vignes et commence alors à faire sa propre vinification, directement en bio.
- 2010-2013 : Nicolas vinifie 1/3 de sa production et vend le reste à un autre vigneron. Les locaux qu'il avait ne lui permettaient pas de vinifier davantage de volume mais il a pu se tester sur de plus petits volumes et se constituer un réseau de commercialisation.
- 2012 : construction d'un bâtiment comprenant sa maison d'habitation et la nouvelle cave. Plantation de 3ha supplémentaires.
- A partir de 2013 : vinification de l'ensemble de sa production.

En parallèle de son activité professionnelle, Nicolas est depuis plusieurs années très impliqué dans le développement agricole et de la bio : il est membre de l'association « De Bio et d'Audace », créée en 2013 afin d'organiser la Foire Bio de Vernosc et d'accompagner des porteurs de projet en bio pour l'accès au foncier.

Atouts

- Bâtiment neuf et très fonctionnel
- Travail avec des appellations connues
- Sol de qualité
- Originaire du secteur : lui a permis de récupérer des terres plus facilement
- Démarche d'installation et de vinification progressive

Contraintes

Plus d'infos : Corabio - 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org
Agri Bio Ardèche : 04 75 64 82 96 – agribioardeche@corabio.org

- Isolé : commercialisation en direct plus compliquée
- 2 ilots de production distants de 15kms
- Manque d'un bâtiment et de matériel pour bricoler et fabriquer les préparations de plantes.
- La volonté de se positionner sur du haut de gamme nécessite beaucoup d'investissements.

Valorisation / commercialisation

Sa commercialisation fonctionne beaucoup par le bouche à oreille.

- Vente auprès de particuliers (30%) : essentiellement sur des foires bio et salons : Foire Bio de l'Ardèche Verte (Vernosc les Annonay), Gourmandise d'Ardèche (Annonay), Salons des vins de Savas et Tain-l'Hermitage, Salon Millésime Bio à Montpellier, Salon Découverte en vallée du Rhône tous les 2 ans. Très peu de vente au caveau car prend beaucoup de temps. Organisation d'une « cave ouverte » chaque année, sinon sur RDV.
- Vente aux restaurants (40%) : en Ardèche, Drôme, Isère, région lyonnaise et Bretagne. Commercialisation à l'aide de 2 agents.
- Vente à l'export (30%) : Travail en direct avec les Pays-Bas, Belgique, Suisse et USA. Ce n'est pas vraiment une volonté de développer l'export mais le marché des vins hauts de gamme étant saturé en France, cela lui permet d'écouler des volumes.

Spécificités techniques

Vignoble constitué de 3ha en IGP Vin de Pays (Marsanne, Viognier et Syrah) et 4h de St Joseph blanc, rouge et Condrieu. La production est en moyenne de 35 hl/ha pour les vins rouges, de 35 à 45 hl/ha pour les vins blancs.

Travail du sol sur l'inter-rang : jusqu'en 2013 le sol était complètement travaillé. En 2014, Nicolas a choisi de laisser un enherbement naturel. Il n'est pas sûr de continuer l'enherbement naturel en 2015 car il est envahi par du chiendent. Il souhaite cependant laisser une bande enherbée ou semée pour pouvoir broyer.

Travail du sol sous le rang : Nicolas réalise un buttage en fin d'hiver et un débattage un mois plus tard, manuellement ou avec des boisselets. Il fait ensuite un sarclage de surface avant les grosses chaleurs avec les boisselets. Tous les bois de taille sont broyés.

Fertilisation : Apport de fumure (matière organique en bouchon) en novembre avec un épandeur.



Protection phytosanitaire : Nicolas réalise entre 6 et 12 traitements composés de cuivre et soufre en fonction de la pression. Il utilise également des préparations à base de plantes : purin d'ortie, prêle, consoude et achillée millefeuille. C'est un volet qu'il voudrait développer davantage. Nicolas réalise un gros de travail de surveillance et de prévention sur les vignes.

Outillage : Nicolas a deux types de plantations. Le travail réalisé est le même sur les deux types de plantations mais les outils utilisés sont différents.

- Vignes mécanisables plantées à 2m de large (50% des surfaces) : traitées avec un pulvérisateur trainé de 1000L.

- Vignes plantées à 1.60m de large avec tous les 6 rangs une rangée plantée à 2m (Condrieu et IGP) : travail du sol réalisé avec un chenillard face à la pente ; buttage manuel (décavaillonneuse manuelle). Pour les traitements, Nicolas passe tous les 6 rangs (rangée plantée à 2m) avec un canon (pulvérisateur porté de 400L), qui lui permet de traiter 6 faces d'un côté et 6 faces de l'autre.

Vinification :

Production de 33000 bouteilles par an : 1/3 blanc, 2/3 rouge (pas de vins rosés). Appui par un œnologue pour avoir des conseils sur la vinification.

Vins rouges : vendange 100% égrappée. Depuis 2014, toutes les vendanges en rouge sont sans sulfite. Le sulfitage est réalisé après la fermentation malo-lactique ou avant la mise en bouteille, ce qui nécessite une surveillance lors de la vinification. Les vins rouges sont vinifiés en cuve béton puis élevés 10 mois en fûts.

Vins blancs : Pressurage direct, débourbage et vinification en cuve. Elevage en fût pour une partie : 2 cuvées en fûts, 2 cuvées en cuve.



Autoconstruction :

Nicolas fait partie d'un groupe de travail composé de viticulteurs bio de la région accompagné par l'Atelier Paysan et Agri Bio Ardèche afin de concevoir un outil de travail du sol pour les vignes plantées en devers. En effet, ces dernières sont fréquentes dans cette région et les outils classiques de travail du sol provoquent des glissements de terre vers le bas de la parcelle. L'objectif est donc de pouvoir travailler sous le rang en remontant un peu de terre au passage. Un prototype abouti a été construit par le groupe lors d'une formation. L'autoconstruction permet un gain économique et d'autonomie, et représente l'occasion d'avoir du matériel plus adapté à sa situation. L'inconvénient est que la réflexion et la construction du prototype prend du temps. Dans une dynamique d'adéquation du matériel et d'évolution des pratiques, le groupe porte également sa réflexion autour du dispositif d'attelage par triangle diffusé par l'Atelier Paysan. Il s'agit de remplacer le trois-points classique par un système d'attache plus sécurisant et plus ergonomique.

Cette démarche collective a déclenché chez Nicolas l'envie de s'aménager un atelier de bricolage pour plus de confort dans les différents travaux de réparation ou d'adaptation d'outils qu'il projette.

Projets pour l'avenir :

- Vinifier encore plus par terroir : par exemple faire 2 cuvées de St Joseph rouge
- Construction d'un bâtiment/atelier pour bricoler et fabriquer les préparations de plantes
- Autoconstruction d'outils
- Se lancer dans la biodynamie, développer le volet protection par les plantes
- Garder du temps pour lui, garder une exploitation de petite taille