

SCEA Domaine Les 4 Vents
 Lucie Fourel et Nancy Cellier
 Quartier St Jaimes 26600 Mercurool
 04 75 06 39 15 – ledomainedelucie@live.fr

Production : vignes et abricotiers
SAU : 13 ha dont 11,8 ha en propriété
Commercialisation : négociants, professionnels et particuliers pour le vin et vente directe pour les abricots
Région : Côtes du Rhône nord (Crozes-Hermitage)
Conditions naturelles : altitude 120 m, sols argilo-calcaires.
Main d'œuvre : 6 UTH (2 co-gérantes et salariés agricoles)
CA : 262 000 €
Annuités : 40 000 €



Sur un domaine de 13 ha, issu de terrains familiaux, l'installation des 2 co-gérantes à des périodes différentes et l'agrandissement progressif du domaine ont permis un passage en conversion bio des parcelles.

Parcours

- Avant 2006 : Lucie Fourel a une formation en commerce international et a travaillé dans ce domaine avant de démarrer son parcours à l'installation.
- 2006 : Installation de Lucie en entreprise individuelle sur 3 ha (1 ha de vignes et 2 ha d'abricotiers) en parallèle de la SCEA des parents.
- Passage des vignes en bio en 2007 et en 2008 pour les abricots.
- De 2006 à 2014 : Lucie récupère 3 ha de vignes supplémentaires (2 ha en plantation, 1 ha en fermage), ainsi que 4ha en abricotiers (1 ha en plantation et 3 ha en fermage).
- 2010 : 1^{ère} vinification au domaine, une partie des vendanges a été vendue à des négociants.
- 2012 : passage des parcelles de vignes de la SCEA en bio
- 2014 : départ à la retraite des parents, Nancy, la sœur de Lucie, rejoint le domaine (formation et expérience de comptable).
- Construction du bâtiment de la cave de 200 m²
- 2015 : fusion des 2 structures (individuelle de Lucie et SCEA des parents)

Atouts

- Mise en place de réseaux de commercialisation auprès de particuliers pour les abricots
- Membre d'un groupement d'une vingtaine de vignerons pour la commercialisation (Vignerons de Nature)
- Compétences complémentaires des 2 gérantes (production et gestion/ comptabilité).
- Toutes les parcelles sont en zone de cru, sous l'appellation Crozes-Hermitage.

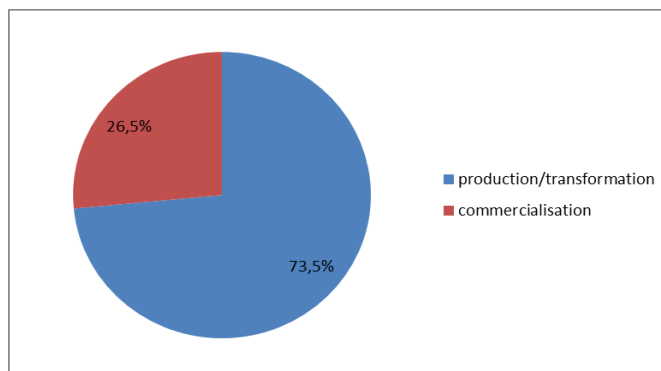
Contraintes

- En 2015, perte de main-d'œuvre familiale avec le départ des parents à la retraite (passage de 4 temps-plein familiaux à 2 temps-plein familiaux).
- Choix stratégique de la SCEA dans l'investissement (bâtiment) plutôt que sur le personnel, besoin de structuration sur les deux années à venir.
- Certaines opérations d'entretien de parcelles ne sont pas mécanisées à ce jour.

- Travail sur la fertilité des sols à améliorer
- Vergers d'abricotiers non rentables. Vergers vieillissants (moyenne 20 ans) et problématique de la conversion d'un verger abricotiers, impasse technique sur *Monilia*, mauvaise sélection variétale au moment de la plantation.

Valorisation / commercialisation

- **Temps de travail :**
Globalement un-tiers du temps est consacré aux abricots et deux-tiers du temps à la vigne et au vin.
La répartition entre le temps de production/transformation et le temps de commercialisation se fait de la manière suivante (voir schéma).



- **Vente du vin :**
 - Vente à des négociants : 80 % des volumes (dont l'équivalent de 40% vendu en vendange entière).
 - Vente de bouteilles à des professionnels : 8 000 bouteilles soit 15 % des volumes.
 - Vente à des particuliers minoritaire : environ 2000 bouteilles soit 5 % des volumes.
- **Vente des abricots :**
 - Livrés en AMAP, magasins bio et groupements particuliers. Zone Franche Comté, Bourgogne et Rhône-Alpes.
 - Transformation d'abricots en jus par un prestataire, environ 15% des volumes (écarts de tri et fruits souvent trop mûrs pour être expédiés en caisses).

Spécificités techniques

- **Caractéristiques des sols**
 - Sols globalement argilo-calcaires.
 - Parcelles sur différents plateaux géologiques avec des variations importantes (limoneux sans galets, sableux ou beaucoup de galets).
 - Quatre terroirs :
 - « Saint Jaimes » à Mercuriol (sable),
 - « Les Chassis » à Mercuriol et « Les Saviaux » à la Roche de Glun (gros galets),
 - « La Rage » à la roche de Glun (petits galets),
 - « La Burge » à Mercuriol (argile, sable et limons).
- **Viticulture (10 ha)**
 - 9 ha en Syrah et 1 ha en Roussane et Marsanne, densité plantation : 4500 à 5000 pieds/ha, palissage haut.
 - Toutes les parcelles sont mécanisables, les inter-rangs sont travaillés.
 - Âge des vignes :



Vignes de plus de 30 ans : 3,5 ha

Vignes de moins de 10-15 ans : 4,5 ans (dernière plantation 2013).

Vignes entre 15 et 30 ans : 2 ha

- Amendements : apport de compost de fumier de bovin de 18 mois tous les 2 ans.
- Vendanges manuelles avec une dizaine de personnes. Vendanges en seau puis en caisses de 30 kg (pour le négoce, caisses de 300 kg).

• Vinification

- Vinification en vendange entière sur les vieilles vignes (semi-carbonique), intéressant sur des terroirs à petite acidité (Ph 4).
- L'objectif est de ne pas sulfiter en vinification, le sulfitage se fait en cours d'élevage et à la mise en bouteille. Les sulfites seront les seuls intrants utilisés pour les rouges. Un collage est réalisé à la bentonite pour les blancs. En fonction des années, les vins sont filtrés ou pas.
- Matériel en cave : cuves inox et résines, élevage en demi-muid (600 l) de 5 ans.
- Pas de système de contrôle de température en cave, mais les blancs sont vinifiés en chambre froide.
- 4 cuvées sont réalisées : une en blanc et trois en rouges, toutes en appellation Crozes-Hermitage.
- Récolte : capacité de 450 hl sur les 10 ha.

• Abricotiers (3 ha)

- Densité de plantation : 400 arbres/ha, parcelles irriguées (sur sable) et non irriguées.
- Variété *Bergeron* principalement, puis en précoce *Tomcot*.
- Enroulement chlorotique, sur de nombreux arbres.
- Fumier issu d'élevages locaux, composté sur la ferme
- Récolte 2014 : 7 tonnes/ha, avec une variabilité entre les parcelles : entre 2 à 15 tonnes/ha. *Bergeron* en prévision sur 2015 : 4 à 5 tonnes/ha.



Projet pour l'avenir :

- L'objectif est de garder les jeunes plantations d'abricotiers mais d'arracher les vieux arbres.
- Développer la vente de bouteilles pour augmenter la valeur ajoutée et ainsi embaucher du personnel.

« Avant d'être productrices en bio, nous avons été consommatrices et l'agriculture biologique nous semblait être une évidence sans savoir ce que cela impliquait techniquement. Nous avons eu la chance de croiser dans notre parcours des producteurs bio convaincus et convaincants qui nous ont montré qu'il était possible de produire en adéquation avec nos convictions, de respecter l'environnement tout en vivant de notre métier. Certes, ce n'est pas toujours facile mais c'est la voie que nous avons choisie ! »