

SCEA Château de Lucey
Christophe MARTIN
Le Château, 73170 LUCEY
06 80 37 02 79 / scealucey@aol.com
<http://www.chateaudelucey.com/>

Production : viticulture
SAU : 6,5 ha en propriété
Commercialisation : 100% bouteille, 95% direct
Région : Savoie, Jongieux
Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, éboulis / altitude 250 à 400 m.
Main d'œuvre : 2,5 UTH
CA : 104 000 €
EBE : 15 000 €
Annuités : 0 €



Le Château de Lucey, terre originelle des Altesse plantées par le Comte De Mareste, de premier rempart contre les Français au XII^{ème} siècle est devenu la première offre oenotouristique bio en arrivant en Savoie.

Parcours

- Le Château datant d'avant 1296 appartient actuellement à la famille Defforey.
- 1993 : création du domaine viticole.
- 2010 : arrivée de Christophe Martin en tant que vigneron, après divers postes en viticulture sur la Savoie.
- 2011 : Christophe participe aux formations et groupes techniques de l'ADABio. Il fait également parti du réseau FERME DEPHY Ecophyto 2018 piloté par la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc. Il met en place les pratiques de l'agriculture biologique.
- 2013 : ayant fait ses preuves sur deux millésimes pas faciles, les propriétaires du Château valident avec Christophe la conversion en bio.
- 2015 : Christophe participe à la réalisation d'un prototype d'outil de travail du sol en coteau avec l'Atelier Paysan.
- 2015 : Christophe intègre le réseau de parrainage en tant que parrain pour accompagner des jeunes vignerons désirant cultiver en agriculture biologique.

Atouts

- Passionné par son métier de vigneron-paysan
- Dynamique et échange avec les autres viticulteurs bio.
- Cadre favorable à une offre oenotouristique
- Cépages très valorisables

Contraintes

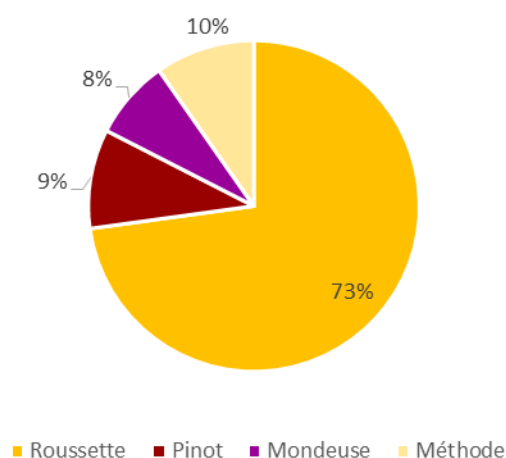
- Coteaux à forte pente, défi technique
- Cépages fragiles : Altesse, Pinot
- Vignoble très spécialisé : 80% en roussette

Valorisation / commercialisation

• Le Château de Lucey produit 27500 bouteilles/an. Le Domaine est spécialisé dans la Roussette de Savoie : Roussette de Savoie (15000 L), Savoie Rouge : Pinot Noir (2000 L), Savoie Rouge : Mondeuse (1600 L), Méthode traditionnelle (2000L).

- 100% vente en bouteille : 70% à la cave, 25% en restauration, 5% export.

Vins produits au Château



Spécificités techniques

- **Parcellaire et encépagement :**

Les vignes sont réparties en 3 îlots autour du Château : les coteaux sur éboulis argilo-calcaires, au sud vers Jongieux, les marnes du plateau de Vetrier et les terrasses des Altesse.

Les vignes sont taillées long, en Guyot simple, pour les Pinot et la moitié des Altesse. La Mondeuse et l'autre part des Altesse sont en taille courte : gobelet sur échelas ou cordon de royat.

- **Main d'œuvre :**

Christophe s'occupe à temps plein des vignes et de la cave. Le chargé de l'entretien du Château participe au tirage des bois et quelques diverses tâches en lien avec l'activité viticole. Trois à quatre saisonniers viennent en complément pour les travaux en vert. Depuis septembre 2013, ClaraMacaluso a rejoint l'équipe pour la partie vente et développement de l'oenotourisme.

- **Gestion de l'enherbement :**

Très désherbées jusqu'en 2010. Toutes les vignes sont maintenant enherbées en flore spontanée. Sur 80% des surfaces, un travail sous le rang est effectué avec des outils interceps (disques, décavallonneuse, dents kress...) l'interang étant broyé. Le rang des coteaux les plus raides et les terrasses sont gérées au rotofil.



- **Conduite sanitaire :**

Christophe parvient à avoir une bonne maîtrise des maladies avec des stratégies économes en intrants : moins de 3kg/ha de cuivre métal (les résultats du réseau DEPHY en témoignent). Seules deux parcelles, les pinots et une partie des Altesse très poussantes peuvent connaître des décrochages au niveau mildiou en année difficile. L'oïdium, bête noire du prédécesseur de Christophe en conventionnel n'est plus un souci depuis le passage en bio : soufre mouillable complété par 2 poudrages aux stades sensibles.

Les travaux en vert réalisés permettent d'optimiser les traitements et la gestion sanitaire du vignoble.

- **Vendange :**

La récolte est effectuée manuellement dans une optique de qualité. La date de vendange doit être choisie de façon optimale afin d'avoir une bonne maturité mais en se méfiant des surmaturité sur rouge qui peuvent conduire à des pertes importantes du fait de la présence de Drosophiles ces dernières années, notamment *Drosophila suzukii*.

- **Vinification :**

Christophe a suivi la formation « vinifier au naturel pour des vins exprimant le terroir » organisée par l'ADABio. Son objectif est d'aller vers une vinification accompagnatrice. Il travaille sans intrants hormis le SO₂ (sous forme gazeuse). Une partie des vins sont élevés en barrique.

Projets pour l'avenir :

- Continuer à développer les ventes en direct.
- Poursuivre le développement de l'offre oenotouristique.