

Cave Stéphane Héritier
59 rue du Centre 74 270 CLERMONT
04 50 69 66 45 / heritier.stephane@wanadoo.fr

Production : viticulture.
SAU : 2,5 ha en propriété
Commercialisation : 100% bouteille, 90% direct
Région : Savoie, Cru Frangy.
Conditions naturelles : sol lourd, argileux / altitude 350 à 500 m.
Main d'œuvre : 0,8 UTH
CA : 30 000 € **EBE** : 14 000 € **Annuités** : 1 900 €



*Celui qui élabore un vin s'en va plus loin que lui
Respire la terre
Marche sur l'air
Accepte, décide et enlace
Hume, reume, oxygène à plein nez
Délire, prend sa passion à bras le corps
Le cristal en sa main.*

Parcours

- Travaille une vigne depuis les années 90
- 2004 : première vinification sur 40 ares de vignes
- 2007 : installation avec ½ DJA sur 1,5 ha, en double actif. Achat de matériel viticole : chenillette interrang, pulvé, broyeur. Intercepts
- 2006, 2008 et 2011 : plantation de vignes.
- 2009 : formation à l'agriculture biologique avec l'ADABio
- 2010 : conversion à l'agriculture biologique
- Aujourd'hui 2,5 ha.

Atouts

- Passionné par son métier de vigneron-paysan
- Entraide et matériel en commun avec son frère Florent.
- Dynamique et échange avec les autres viticulteurs bio.
- Double activité : bon équilibre entre les deux activités sur le plan personnel et professionnel, sécurisation des revenus.
- Les plantations ont permis de choisir le système de conduite de vignoble et les équipements.

Contraintes

- Double activité : des contraintes horaires, limite la réactivité pour intervenir.
- Quelques zones avec du dévers
- Vignoble très spécialisé : 80% en Roussette

Valorisation / commercialisation

Stéphane produit 7000 bouteilles/an. Objectif avec mise en production des plantations : 12000 bouteilles/an. Stéphane, de par son encépagement et sa localisation, est spécialisé dans la Roussette de Savoie, Cru Frangy.

- Roussette de Savoie, cru Frangy (4000 L)

- Roussette de Savoie, cru Frangy en fût (400 L)
- Savoie Rouge : Gamay
- Savoie Rouge : Mondeuse
- Savoie Rosé
- Méthode traditionnelle brute : Altesse/Molette.

Les ventes se répartissent ainsi :

100% vente en bouteille, 90% en direct + 10% en dépôt :

- 50% en restauration
- 40% à la cave
- 10% en dépôt, magasin

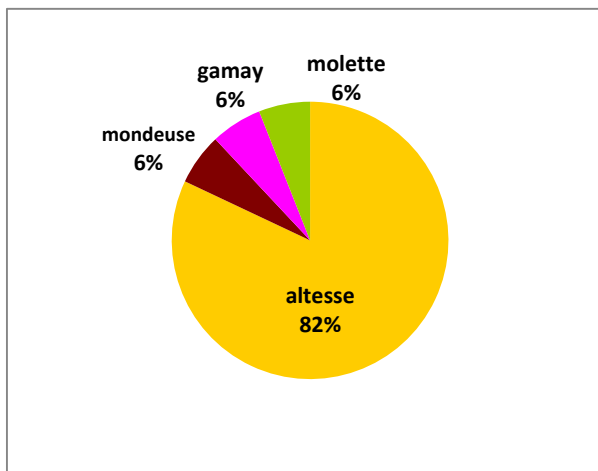
Spécificités techniques

Parcellaire et encépagement :

Les vignes sont réparties sur les coteaux de Frangy et Desingy, à moins de 5 km de l'exploitation. L'encépagement est principalement axé sur l'Altesse avec quelques vieilles vignes en Gamay, Molette et une quinzaine d'ares en Mondeuse.

Les vignes sont taillées à 8 yeux pour les blanc et 6 pour les rouges. Tout en taille courte : cordon de royat ou gobelet (vieilles vignes).

Pour les plantations, malgré une analyse de sol avec un IPC élevé, il a pris le parti de choisir un porte-greffe qualitatif : Riparia. Les vignes se portent plutôt bien. L'utilisation d'extraits fermentés d'ortie et d'avoir des sols qui « respirent », ainsi que les principes de la biodynamie sont importants dans la bonne santé des vignes.



Main d'œuvre :

Stéphane travaille seul sur l'exploitation. Pour les traitements et le passage des outils de travail du sol et maîtrise de l'herbe, il travaille en commun avec son frère, Florent, qui a lui aussi une exploitation d'un peu plus de 2 ha en double actif.

Gestion de l'enherbement :

L'essentiel de l'exploitation étant des plantations réalisées par Stéphane, la densité de plantation est homogène à 7000 pieds/ha, soit 1,60 x 0,90.

L'interrang est enherbé naturellement. La maîtrise de l'herbe se fait au broyeur et à la rotobèche en cas de trop forte concurrence. La rotobèche est passée un rang sur deux, avec une rotation un an sur deux, à l'automne.

Sur le rang, un chaussage au disque à déchaumer est réalisé à l'automne puis la butte est travaillée à la lame intercep au printemps. Stéphane a fait des essais d'outils rotatifs mais n'a pas été convaincu.

Pour le reste de l'année, l'herbe est coupée au rotofil, avec un travail de piochage autour des ceps et des piquets à raison de 2ha sur 3 ans.

Sur les vieilles vignes en gobelet (gamay, le travail mécanique est impossible sur le rang donc tout est fauché.

Conduite sanitaire :

Stéphane estime que la gestion sanitaire se passe globalement bien, à la difficulté du millésime près. Les conditions de la réussite sont principalement dans le choix de matériel et la technique de pulvérisation : La chenillette permet de passer facilement sans trop tasser

les sols et de traiter face par face en interrang. Depuis 4 ans, l'utilisation du cuivre est aux alentours des 3kg/ha/an. Il n'est cependant pas rare en année difficile d'avoir du mildiou sur l'Altesse qui est un cépage sensible. La pression oïdium est faible, Stéphane utilise du soufre mouillable à raison de 4 à 6 kg/ha par passage.

Des essais de culture en biodynamie sont faits, sans la certification actuellement. Pulvérisation de préparations 500 et 501. Stéphane prépare aussi ses tisanes de plantes : fabrication de purins ortie, consoude (fortifiant de la vigne, participe à la bonne mise à fruit), prêle (vs maladie cryptogamique), infusion de reine des prés (stimulant de défense naturelle), pissenlit, valériane, décoction de bourdaine (sur mildiou). L'origan est également utilisé en tisane ou en huile essentielle (contre mildiou).

Les travaux en vert réalisés permettent d'optimiser les traitements et la gestion sanitaire du vignoble. Sur l'ensemble du vignoble les vignes sont ébourgeonnées, les entre-cœurs sont retirés à la hauteur des grappes afin d'améliorer l'aération et le ciblage des traitements. Un effeuillage est réalisé manuellement et nécessite l'embauche de saisonniers. L'exploitation est entièrement faite en 2,5 jours à 4.

Vendange :

La vendange est effectuée manuellement en caissettes de 30 L pour éviter le trituration et l'oxydation. Ce système demande un peu plus de manutention mais moins de gros efforts. C'est un système qui fonctionne bien. Les 5 ha (avec l'exploitation de son frère Florent) sont vendangés en 7 jours (étalés sur plusieurs semaines).



Vinification : la réussite, pour Stéphane, consiste à récolter de la vendange très mûre. Parfois une très faible chaptalisation est réalisée sur certaines cuves et certains millésimes, d'un quart de degré.

Ayant plus le temps en cave, Stéphane essaye de caler ses opérations de vinification en fonction du calendrier lunaire. Il travaille en levures indigènes, débouillage à froid. Il réalise toujours une part de malo sur les blancs : de l'ordre de 15 à 25% sur la roussette de Frangy. 100% pour la partie en fût. Il effectue ensuite un élevage sur lies fines, batonnage (4 à 5 fois maxi), après avoir enlevé les lies grossières.

Pour la méthode traditionnelle : élaboration à façon par Savoie Effervescents. Pour ce vin, la vendange est souvent « trop » mûre.

Sulfitage : Stéphane travaillant essentiellement sur blanc, sulfite sur vendange, en fin de fermentation et ajuste pour la mise en bouteille. Il utilise la même méthode en rouge. Ses doses de SO₂ total sont néanmoins relativement basses : 65 mL en 2013, 55mL en 2012 et 100 mL en 2011. Pour l'anecdote, Stéphane fait faire ses analyses à Genève et les suisses s'inquiètent toujours de ses teneurs faibles en SO₂.

Jusqu'à présent Stéphane partage la cave de vinification avec son frère Florent à Frangy. Ils ont en commun avec Philippe (le troisième frère) un groupe d'embouteillage.

Projets pour l'avenir :

- Investir dans un système de refroidissement à la cave,
- Transfert de la cave à Clermont pour une plus grande proximité (Florent continuera d'utiliser la cave à Frangy),
- Aménagement de la cave : plus fonctionnel et plus attirant.