

Agriculture | Julie et Mathieu : du vaste Monde jusqu'à Lussac-Saint Emilion



C'est une de ces belles histoires qui est née, en 2011, sur les bancs de l'ENITA, la grande école d'ingénieurs devenue Bordeaux Sciences Agro, lorsque Julie Rapet et Mathieu Mercier se sont connus et reconnus. Aujourd'hui, main dans la main, ils n'ont pas loin à aller, quittant la belle demeure en réfection à Lussac, en Gironde, pour s'attaquer à l'ébourgeonnage. La propriété viticole dont ils avaient rêvé qu'il ont choisie dans « une appellation porteuse » selon le mot de Julie, est attenante à leur demeure du château de la Grande Clotte : 7ha 50 dont 6ha 50 de rouge et un de blanc

C'est en août 2015 que le jeune couple, au cœur de ses vacances, visite la propriété qui fut confiée en fermage dans les années 90 à un certain Michel Rolland. Le lieu, le terroir argilo-calcaire, l'existence d'un matériel sur l'exploitation, d'un chai, les convainquent que c'est bien là qu'ils vont se lancer dans la production d'un grand vin. Il faut dire que la viticulture leur est tout sauf inconnue. L'un et l'autre ont leur diplôme d'oenologue et, comme plein de jeunes de cette génération qui ont la trentaine aujourd'hui, ils sont d'abord partis à la découverte du vaste monde et, en l'occurrence, celui de la viticulture. Et pour commencer en « manageant » l'une des belles propriétés du groupe Taillan au Canada, le vignoble « Osoyoos Larose », de 32 hectares, en Colombie britannique dans l'« Okanagan Valley », non loin de Vancouver. Cette expérience se prolongera par le Chili pour Mathieu puis la Californie en Napa Valley pour le couple. L'un et l'autre de nos jeunes viticulteurs ont gardé de ces années passées, et de leur engagement, un lien essentiel au sein du groupe Taillan puisqu'ils continuent à y collaborer, tout en avançant dans le développement de la propriété. Mathieu travaille à 80% dans une mission de direction technique auprès de six propriétés de la rive droite, avec un emploi du temps aménagé et Julie, elle, à mi-temps. L'un et l'autre, aujourd'hui, sont gérants de la SCEA, Société civile d'exploitation agricole, de la Grande Clotte, succédant à Mme Danièle Rolland qui a occupé ce poste de 2005 à 2016. Et ils ont bénéficié, pour ce rachat des parts sociales de la société, de l'aide de M. Mercier père, viticulteur en Cognçais. La demeure de la Grande Clotte et les alentours ont été acquis par le couple qui a emprunté 200.000 euros.

L'achat des terres viticoles à la Safer Aquitaine Atlantique a été réalisé selon le dispositif bien connu du portage du foncier, par le biais de région et département, et un remboursement étalé sur une période de cinq ans. Julie, de son côté a bénéficié de la DJA, la Dotation Jeunes Agriculteurs à hauteur de 15 000 euros. Le tandem doit faire face, ainsi, à un challenge relevé mais il l'aborde avec la certitude de pouvoir créer des vins de grande qualité.

D'ailleurs, ils ont eu la joie de vinifier une « très belle année 2016 » selon le mot de Julie. Des débouchés au négoce dans la continuité de l'exploitation Rolland, une présence progressive dans les salons et un peu d'exportation...au Canada., les perspectives ne manquent pas de ce côté là, mais on comprend que nos deux œnologues nourrissent la plus belle ambition. Hélas le gel a frappé à 95% le vignoble en avril 2017.

Le bio dans deux ou trois ans

Pas de quoi décourager l'envie d'améliorer le potentiel de production : ainsi, l'an passé, une plantation de cépage malbec (68 ares) est venue compléter un encépagement fait de 90% de merlot et 10% de cabernet franc. Quant à la perle rare, c'est un Bordeaux blanc, en ces terroirs de Lussac Saint Emilion ; elle est le fruit, sur un hectare, du triptyque Sauvignon blanc et gris (60%) Sémillon (30%) Muscadelle (10%) qui vaut le détour.

Julie et Mathieu se préparent par ailleurs au passage au bio. « Nous pensons commencer la conversion dans les deux ou trois ans mais pour le moment nous travaillons en très très raisonnée et n'utilisons que du cuivre et du soufre associés à des stimulateurs de défense de la plante » précise Julie. Un choix qui semble à leurs yeux de l'ordre de l'évidence mais qu'il faut aborder en s'y préparant avec méthode, ce dont nos deux viticulteurs déjà expérimentés ne doutent pas.



Joël Aubert

Crédit Photo : Julie Rapet
Publié sur aqui.fr le 15/05/2018
[Url de cet article](#)