

UN VIN UN EXEMPLE

DOMAINE BREUIL DE SEGONZAC, CHARENTES
VIN DE PAYS CHARENTAIS*Plantier de chipre : bon, bio et abordable***Le vin... Du bio**

En 1997, dans le contexte de surproduction de cognac, Patrick et Maria Brillet, exploitants du Domaine du Breuil de Segonzac, décident de se lancer dans le vin de pays : sur une parcelle de plus de 5 hectares alors en jachère, ils décident de planter du merlot noir (clone n° 181) et du cabernet franc (clone n° 214). Le tout en bio, comme les 51 autres hectares du domaine, destinés au cognac et au pineau. La première récolte, en 2003, a donné 45 hl/ha pour environ 24 000 bouteilles.

Ces deux cépages sont vinifiés séparément jusqu'au pressurage. L'assemblage se réalise ensuite selon les caractéristiques des millésimes du cabernet et du merlot, afin d'atteindre le meilleur accord. Seuls les raisins récoltés en 2007, issus pour moitié de chaque cépage, ont été vinifiés dans les mêmes cuves... L'élevage de ce vin de pays se veut long : il dure un an et demi ! Le vin issu des vendanges 2005 a ainsi été mis en bouteilles en janvier 2008, et ne sera commercialisé qu'en juin de cette même année. Le vin est conditionné dans des bouteilles bordelaises Privilège, selon une présentation classique et scellée par une capsule étain.

Seul vin de pays charentais inscrit dans le Gault-Millau 2007 et 2008, le plantier de chipre a reçu de nombreuses récompenses en 2005 : médaille d'argent au concours mondial du vin, médaille d'or au concours national des vins biologiques de Paris et le trophée d'excellence aux citadelles du vin.



6 à 6,50 €

TTC départ cave

Depuis ses débuts, le prix du plantier de chipre est resté stable. Les propriétaires restent sur une marge très raisonnable, étant donné les efforts de production et de commercialisation effectués.

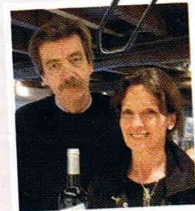
Les perspectives d'avenir

Maria Brillet maîtrise les techniques d'exportation et en connaît les moindres formalités. Elle prospecte également les grands monopoles du Nord, comme la Norvège, la Suède ou certains États outre-Atlantique. Elle a même pris des cours de japonais pour mieux communiquer avec des clients potentiels et accroître les parts de marché vers Tokyo. Cela étant, les exploitants du Domaine souhaitent avant tout conserver leur clientèle de particuliers et de restaurants locaux : « nous pourrions aller jusqu'à 30 ou 40 % à l'export, tout au plus », expliquent-ils.

...et son marché 40 % au domaine

Maria Brillet, en charge de la commercialisation des vins du domaine, est partout : aux Gastronomades d'Angoulême, tout d'abord, où elle a fait déguster ce vin de pays pour la première fois. Les coupures de journaux de critique gastronomique qualifient alors ce vin de « très ensoleillé, un vrai vin de garde dans un beau packaging ». Suite à ce premier résultat très positif, le vin est placé dans les grands restaurants de Poitou-Charentes, chez quelques cavistes triés sur le volet et dans certains magasins bio.

Dans la même logique que le cognac et le pineau produits au Domaine, Maria et Patrick Brillet visent le marché à l'export pour le plantier de chipre. Ils ont obtenu la certification Nop (Norm Organic Program) qui leur permet de commercialiser ce vin selon les exigences « bio » américaines. Par conséquent, la production ne peut se faire que selon les techniques communes aux cahiers des charges français et américains... Il faut donc s'adapter au plus restrictif ! Près de 10 % de la cuvée Plantier de Chipre 2003, commercialisée en 2006, se sont exportés aux États-Unis et à Tokyo. Un tiers a été vendu aux restaurateurs et 20 % aux cavistes. Mais la plus grande partie, 40 %, est vendue directement au Domaine, où plus de 3 000 clients se succèdent chaque année.



A. LAVOISIER/PXEL IMAGE

MINI-CV

En 1995-1996, Patrick Brillet suit des cours à la fac d'œnologie de Bordeaux et obtient un Dued (Diplôme universitaire de l'aptitude à la dégustation des vins). En 1998, il suit une année de formation avant de planter la vigne du plantier de chipre. De formation commerciale, Maria Brillet est diplômée de l'université internationale des eaux-de-vie de Segonzac. Elle maîtrise les techniques d'exportation, de ressources humaines et possède également un DEA de droit rural.