

PORTRAIT

Morgane et Frédéric

SCHWERTZ

Certification AB en 2011

Vignerons sur 15 hectares

à Argens Minervois



Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?



Nous nous sommes installés sur le village pittoresque d'Argens Minervois, situé à mi-chemin entre Carcassonne et Narbonne. Notre cave est au bord du Canal du Midi, en face du village. Le domaine s'étend sur 15 hectares répartis en plusieurs îlots : la moitié en appellation Minervois et l'autre moitié en vin de pays d'Oc. Les vignes produisant du vin de pays sont situées en bordure du Canal et celles en appellation Minervois sont derrière le village, en coteau. Le vignoble est composé de huit variétés différentes de cépages : en rouge, nous cultivons de la Syrah, du Grenache, du Carignan, du Mourvèdre et du Merlot, en blanc, du Colombard et de la Roussanne.

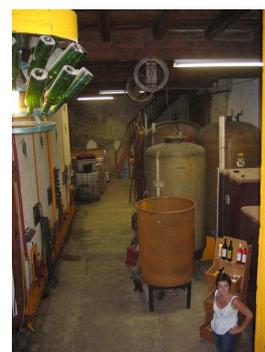
Quel a été votre parcours et pourquoi le choix de l'Aude comme lieu d'installation ?

Après avoir obtenu notre diplôme d'œnologue à Reims, Frédéric étant d'origine alsacienne, nous sommes partis travailler 3 ans en Alsace avec le rêve de nous installer. En 2001, les parents de Morgane ont arrêté leur activité professionnelle (ils étaient boulangers pâtisseries à Rennes) et nous ont proposé de nous aider à nous installer (financièrement, moralement et physiquement). Un seul mot d'ordre le soleil. C'est pourquoi nous avons choisi le Languedoc Roussillon, d'autant que c'était une des seules régions où il était encore possible d'acheter terres et bâtiments. Nous avons eu le coup de foudre sur la cave située à Argens, elle répondait à tous nos critères : vignes en bon état, plusieurs terroirs sur un même secteur, caveau très bien situé, vie de village...C'était là et pas ailleurs. Mais tout restait à faire. En effet, même si les vignes étaient bien entretenues, elles n'étaient pas conduites selon la méthode biologique. De plus, au niveau commercial, il fallait tout construire puisque la production était vendue au négoce.

Pourquoi avoir choisi la production selon le mode biologique ?

Nous sommes des consommateurs de circuits courts et si possible bio, la finalité était donc de devenir aussi des producteurs bio. Nous avons pris notre temps puisque notre début de conversion officielle a eu lieu en 2008. En effet, lorsque nous nous sommes installés, il y avait beaucoup de chose à apprendre, notre terroir, les cépages languedociens, le travail de la terre mais aussi rencontrer les bons conseillers. Ainsi, lorsque nous avons fait appel à Ecocert, nous étions prêts.

Quelles sont, selon vous, les particularités du mode de



production bio en viticulture ?

Le travail se fait surtout en regardant la vigne, son fonctionnement saison après saison, dans un souci de prévention. Pour nous l'agriculture biologique n'est pas un retour en « arrière ». Il s'agit plutôt d'utiliser les bonnes pratiques agronomiques (le bon sens paysan) en profitant des meilleurs avancées technologiques (mécanisation, analyses des sols, vinification, ...).



Quels sont les principaux avantages et inconvénients que vous rencontrez, liés à la pratique bio notamment en période conversion ?

Commercialement, au niveau des professionnels, il n'y a aucune valorisation au niveau du vin lorsque l'on est en conversion. Ce qui est difficile car le travail est le même que l'on soit en période de conversion ou certifié en AB. En revanche, avec les particuliers notre démarche est plus facile à expliquer. La valorisation peut donc se faire en vente directe.

Quels modes de commercialisation avez-vous choisi ?

Pourquoi ?

Lorsque nous nous sommes installés, nous avons choisi de vendre notre production majoritairement en direct sur les salons des vins au niveau national et au caveau, au bord du Canal du Midi. En effet nos remboursements commençant de suite, il fallait rentrer de l'argent rapidement. Aujourd'hui, nous allons essayer d'aller sur le marché local en travaillant un peu plus avec les restaurateurs et les cavistes.



Quelles évolutions de votre domaine envisagez vous à l'avenir ?

Frédéric commence à faire des formations pour connaître et apprendre la biodynamie... ce sera peut-être une nouvelle étape.

Avec un peu de recul, que conseillerez-vous à un jeune viticulteur qui se lance dans la production biologique ?

Prendre le temps de se former avant la conversion puis, bien connaître son vignoble et s'entourer de conseillers compétents. Réfléchir avant la plantation, travailler son sol correctement, choisir les bons plants et comprendre les rythmes saisonniers de la plante.

Propos recueillis auprès de Morgane et Frédéric Schwertz



C.C.