



► Par Jean-Christophe BARLA

DOMAINE
DE
Beaujeu
VENTE DE VIN
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le Domaine de Beaujeu Bio de toujours

PHOTO JCB

PHOTO JCB

La Camargue évoque plus le riz ou l'élevage que le vin. Pourtant, quelques exploitations parviennent à tirer le meilleur des particularités de ce terroir. Parmi eux, le Domaine de Beaujeu, au Sambuc, détenu depuis cinq générations par la famille Cartier, produit et commercialise des vins de pays à partir de raisins issus de l'agriculture biologique depuis 1974. Bien avant l'engouement pour le bio !

Pour trouver le domaine de Beaujeu, il faut plonger dans le cœur de la Camargue, par la route d'Arles à Salin-de-Giraud. Au hameau du Sambuc, un panneau indique l'entrée de la propriété. Ici, les 180 hectares cultivés sur les plus de 300 qui composent le domaine continuent de préserver les équilibres agricoles d'autrefois des mas de Camargue, entre céréales, fourrages et viticulture.

La famille de Pierre Cartier détient ces terres depuis cinq générations. Certifiées « agriculture biologique » par Ecocert dès 1974, elles produisent sur une trentaine d'hectares des vins rouges, rosés et blanc qui trouvent des débouchés dans les réseaux spécialisés jusqu'en Allemagne...

Dix cépages en culture

« Nos plus anciennes vignes datent du milieu des années 30 », explique Patricia Cartier, en charge de la vente. « Des cépages historiques autrefois vendus en vrac, jusqu'à ce que les prix s'effondrent dans les années 80, il ne reste que du vieux Carignan. Mon beau-père a ensuite planté plusieurs cépages en fonction des résultats que nous voulions obtenir : Merlot, Marselan, Caladoc, Cabernet, Marsanne, Chardonnay, Grenache, Viognier, Mourvèdre, Roussanne. Au début, la certification biologique intéressait surtout les clients allemands. Mais depuis cinq à sept ans, une nouvelle clientèle de restaurateurs et de particuliers se manifeste ».

L'essor du bio n'explique pas seul l'attrait des consommateurs pour



PHOTO JCB

les produits du Domaine de Beaujeu. « Aujourd'hui, la tendance est aux vins fruités, vifs, frais, à déguster par plaisir... Elle bénéficie naturellement aux productions du sud » poursuit-elle.

Un blanc tout récent

Durant l'hiver, le Domaine de Beaujeu submerge ses vignes une quarantaine de jours afin de lutter naturellement contre le phylloxera et dessaler les parcelles.

Au printemps, c'est l'épandage du compost de fumier de mouton. Aucun engrais chimique n'est utilisé : la protection fongique est opérée par le soufre et la bouillie bordelaise. Les vendanges se font à partir de mi-août (pour les cépages blancs) et début septembre, à la main sur les vieilles vignes, mécaniquement sur les plus jeunes.

Les cépages sont vinifiés séparément pour préserver leur typicité. La production totale avoisine les 1 900 hectolitres, majoritairement en rouge, 35 % en rosé et 5 % en blanc.

« C'est notre troisième année de production de blanc, sur la base d'un assemblage constitué pour moitié de Marsanne et pour moitié de Chardonnay. Il manquait à notre gamme. Ce vin sec, fruité, à consommer en apéritif ou avec du poisson et des coquillages, a rencontré tout de suite le succès ».

Outre la vente au caveau, la commercialisation passe par un réseau d'épiceries spécialisées, de cavistes et par les chaînes de produits biologiques françaises et allemandes. Une partie se réalise toujours en vrac. Voisin du Domaine, le restaurant La Chassagnette d'Armand Arnal inscrit régulièrement ces vins de pays des Bouches-du-Rhône à sa carte. ■

PHOTO JCB

