

Biterrois Des vendanges pour un cru participatif



■ Au domaine de Montgros, à Cabrerolles, les associés s'impliquent.

PIERRE SALIBA

Un pack de vendangeurs dans des vignes solidaires

Reportage | Au domaine Montgros, en Faugérais, les associés recrutés par Terra Hominis sont venus prêter main-forte pour cueillir un raisin qui donnera un cru aux forts accents participatifs.

Midi. Le soleil tape dur sur les hauteurs de Cabrerolles, dans le Faugérais. Au loin, des silhouettes se détachent dans les rangs de vignes plantées à 400 m d'altitude. Des silhouettes massives, carrées, plus habituées à vous plaquer à terre qu'à se courber pour recueillir les lourdes grappes de raisins coupées au sécateur. Dans ce domaine de plus de 6 hectares, au sol de schiste, ce sont des rugbymen qui font les vendanges ce jeudi matin. Jeunes ou plus âgés, amateurs ou confirmés, le groupe partage en commun une passion pour l'Ovalie. Mais aussi le terrain qu'ils arpentent depuis le petit matin.

Baptisé Montgros - un clin d'œil aux avants quinziste - ce domaine est l'un des cinq gérés par Terra Hominis dans l'Hérault. Cette structure, spécialisée dans le financement participatif viticole, a racheté le vignoble en 2011, avant de revendre les parts à des "associés" triés sur le volet. « C'est une démarche qui doit faire sens. Le but n'est pas de faire fortune. Mais de permettre à des particuliers de devenir propriétaires d'un domaine et à des vigneronnes qui n'auraient pas de successeurs, de ne pas avoir à réduire leurs prétentions pour trouver un repreneur. Placé en fermage, le terrain permet aussi à ceux qui débutent dans le métier de ne pas s'endetter », explique Ludovic Aventin, fondateur de Terra Hominis. « C'est une philosophie. Il nous est arrivé de refuser des associés, affirme l'ancien caviste rouennais. Ici, pas de place pour la spéculation ».

Les intéressés touchent d'ailleurs leurs dividendes - fixés à 4,5% de la valeur nominale de la part - en bouteilles.

Le concept a déjà séduit 138 actionnaires. Des étrangers comme des gens du cru. Parmi eux : Benoît August, Paul Boisset, Laurent Ca-



■ **Eric Montagné, ancien du RCNM (à g.), a pris part à la vendange en compagnie d'une partie des associés.**

PIERRE SALIBA

bannes, Didier Camberabero, Dominique Gaby, ou Pieter de Villiers. Mais aussi le All Black Andrew Mehrtens. Des grands noms de l'Ovalie, amateurs de vins qui retrouvent dans ce système les valeurs de partage propres au rugby.

C'est « le côté épicurien et convivial du projet » qui a charmé Eric Montagné, ancien du Racing Club Narbonne Méditerranée, associé depuis maintenant sept ans. Un jour, ses parts il les « légua à ses enfants ». Mais pour l'instant, il savoure le jus fraîchement pressé, pur produit du raisin vendangé il y a quelques heures. En face de lui, adossé à l'un des larges tonneaux de la cave, Édouard, jeune rugbymen également versé dans l'immobilier, a fait le chemin depuis le Luxembourg. Associé depuis un an,

il aimerait convaincre un groupe d'amis d'adhérer au projet. « Le vin, c'est une histoire de famille. Et il y a peu de rouges de caractère où je vis », avance celui qui, ici, entend allier ses deux passions : le vin et le rugby. « Et puis, c'est une fierté de déguster son propre vin », se réjouit Jacques dont le tribut s'élève à une quarantaine de bouteilles cette année. Des cuvées "1^{re} ligne", élaborées à partir de grenache, syrah et carignan, au goût de mûre et de myrtille. Et des "Élite", un élixir pourpre - grenache et syrah - au subtil parfum d'épices et de fruit noir.

« C'est un vin authentique. Ici, pas de pesticides et autres produits chimiques. On est dans une démarche éco-responsable », revendique Charles, le « technicien ». Pour cet ancien vigneron d'un domaine de 60 hectares, « Montgros a l'avanta-

ge d'être un petit domaine. On peut donc se permettre d'avoir des pratiques qu'on n'aurait pas ailleurs. De faire un travail d'orfèvre ». Vignes traditionnelles en gobelet, enherbement, labour à cheval, et vendanges à la main... autant de techniques qui permettent d'obtenir un rendement de 20 hectolitres à l'hectare. Loin des 55 autorisés. « Avec ces techniques naturelles, on n'est pas non plus à l'abri des maladies de vigne. Surtout à l'abord des forêts où le terrain est mal aéré, concède Ludovic Aventin. Mais comme on trie à la main, ce n'est pas un problème. De toute façon, on préfère la qualité à la quantité ». Sa devise : « Si vous préférez l'argent aux hommes et au vin, merci de passer votre chemin ».

FLORIANE LECLERC
redac.beziers@midilibre.com

LE CHIFFRE

1 300

C'est la somme, en euros, qu'il vous faudra déboursier si vous voulez acquérir une part du domaine Montgros. Il est possible de la vendre, « mais le but est de la transmettre. De toute façon, la terre a pris de la valeur. 15 % en plus », explique Ludovic Aventin. Au Mas Angel, un des cinq autres domaines, les parts sont passées de 1 300 à 1 650 € en trois ans.

ÉCLAIRAGE

Un tremplin

En plaçant les terres rachetées en fermage, Terra Hominis permet aux jeunes vigneronnes de débuter dans le métier. Venu tout droit du Périgord à Faugères, pour s'occuper des vignes du domaine Mas Angel en 2014, Alexandre, vigneron de 28 ans, s'occupe également de la vinification du domaine Montgros depuis cette année. Pour lui, le système proposé par Terra Hominis est « un système intelligent. Qui permet de donner une chance aux plus jeunes. C'est sûr, avec ce système, on ne devient pas propriétaire. Et cela peut en bloquer certains. Mais quand on n'a pas l'argent nécessaire, cela permet d'avoir des terres pour commencer à travailler. Et donc de mettre de côté de la trésorerie pour investir dans du matériel. Au moins, je ne débute pas mon activité avec 50 000 € de dettes et des banques qui me suivent au sniper », explique ce fils de vigneron, dont l'exploitation paternelle a fait faillite. La structure permet aussi de soulager des professionnels endettés, déjà installés, en leur rachetant des parcelles qu'ils gardent alors en fermage.



◀ Dégustation

Au domaine Montgros, les associés dégustent le vin qu'ils ont aidé à produire. Guidés par un vigneron, ils apprennent à en reconnaître les divers arômes.

Érafloire ▶

La récolte de la matinée est déversée dans l'érafloire. Cet outil doit permettre de séparer les grains des rafles. La pulpe sera ensuite pressée pour produire le jus.



◀ Récolte

Le raisin du domaine Montgros est cultivé selon des techniques naturelles. Les vendanges aussi sont faites à la main, et les cageots sont préférés aux hottes afin de ne pas écraser les grains.

Vérification ▶

La teneur en alcool du "jus" fraîchement extrait des grappes récoltées, peut atteindre 14 degrés.

