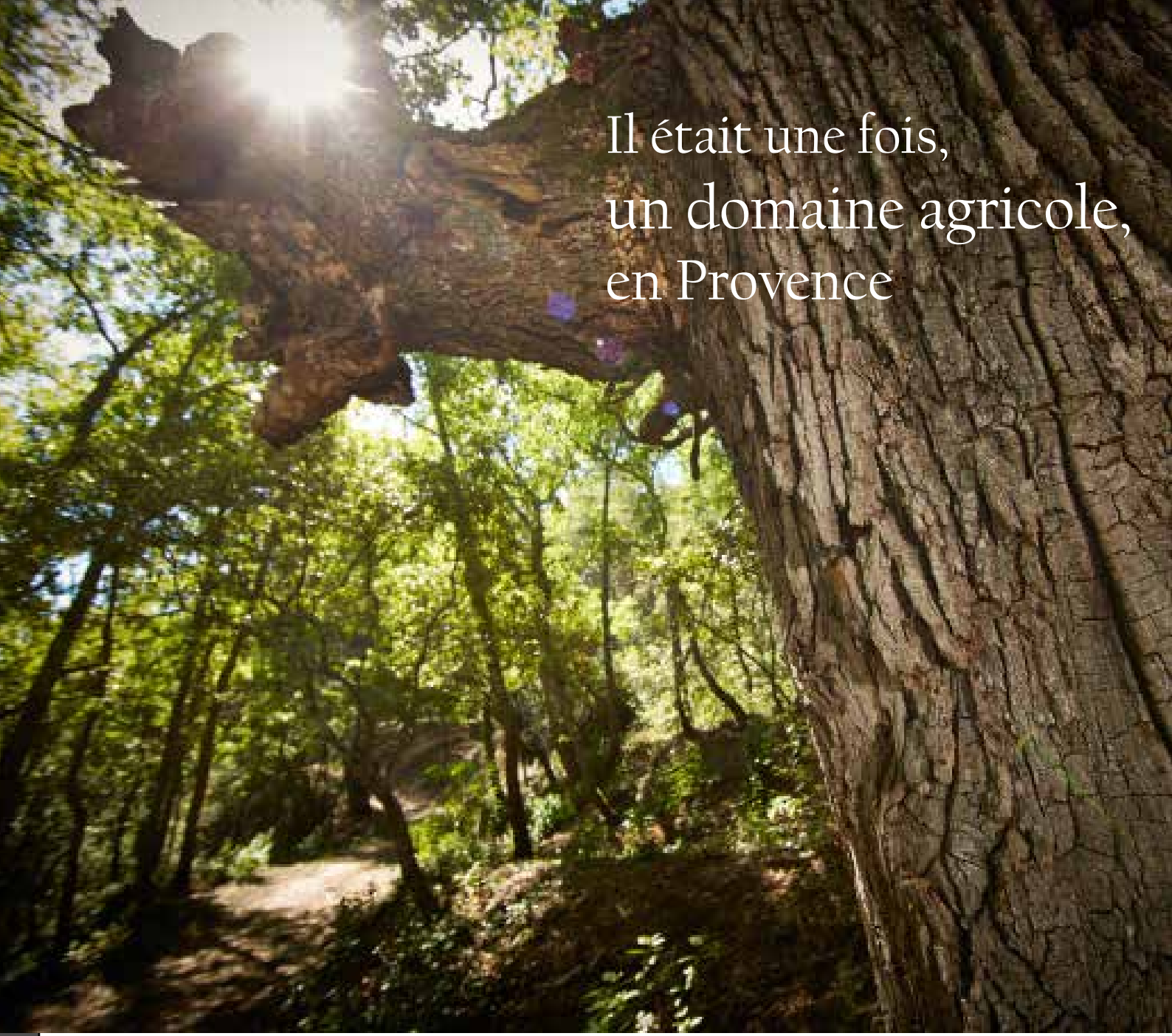




Il était une fois,
un domaine agricole,
en Provence

DOSSIER DE PRESSE
2021

CABINET
D'AGRONOMIE
PROVENÇALE



P 3 **Equilibres** par Laurence Berlemont

P 4 Depuis **plus de 20 ans**

P 5 L'**œnologue**, ce chef d'orchestre

P 6 La **renaissance** et la **création de vignobles**

P 7 **Respectueux** et **innovant**

P 8 En route vers **la Biodiversité**

P 9 Quelques réalisations

P 17 Ils font **confiance** au CAP

P 18 Les chiffres **clés**

P 19 **Contacts**



Les terres de Provence sont d'une richesse inouïe.

Plutôt que de vouloir exploiter à outrance et de vouloir dompter les terroirs, nous avons fait le choix de les respecter pour qu'ils puissent nous offrir le meilleur.

Cette phase d'observation et l'humilité qui en découle nous permettent de confectionner des vins élégants, mais aussi des huiles d'olives de grande typicité, de récolter des truffes savoureuses, d'aménager des potagers ou de cultiver des plantes aromatiques. Parfois, certaines de ces cultures trouvent d'ailleurs leur place dans le cadre du repos des terres, et de la rotation des cultures.

Au Cabinet d'Agronomie Provençale, nous pensons qu'un domaine viticole en Provence n'est pas synonyme de monoculture.

Une propriété est un ensemble délicat, un juste équilibre entre des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des potagers, des lavandes, des ruches..., un écosystème complexe où la terre nourricière s'alimente en même temps qu'elle produit pour nous offrir ce qu'elle a de meilleur en elle.

Ce respect de la terre, nous l'assurons en associant certaines techniques ancestrales, qui ont fait leurs preuves, aux nouvelles technologies les plus en pointe pour nous permettre de travailler de manière fine et précise. La culture biologique fait partie de cette démarche et nous l'appliquons dès que nous le pouvons et dans la grande majorité des cas. Nous souhaitons même pour certains terroirs aller encore plus loin, avec des passages en biodynamie de plus en plus fréquents.

Laurence Berlemont

Fondatrice associée du Cabinet d'Agronomie Provençale



Depuis plus de 20 ans

Le Cabinet d'Agronomie Provençale a été créé en 1996 et comptait à l'époque deux consultants dont Laurence Berlemont Ingénieur Agronome-Œnologue de 23 ans fraîchement sortie d'AgroParistech et de SupAgro Montpellier.

20 ans plus tard, l'équipe compte 26 collaborateurs. Laurence Berlemont a fait un long parcours pour partager son savoir-faire, sa connaissance des vignobles et des cultures méditerranéennes. 7 consultants, avec chacun leurs personnalités, leurs énergies et leurs visions, apportent leurs technicités, et accompagnent les propriétaires dans leurs recherches de qualité et d'authenticité.

En 2000, l'activité s'étend sur la gestion de propriété clef en main, avec la constitution d'équipes de terrain : maîtres de chais, tractoristes et ouvriers spécialisés.

Puis en 2002, Laurence Berlemont et Patrick Deveaux, l'un de ses associés, prennent des vignes en fermage à Saint Tropez pour recréer un domaine qui avait été démantelé : *La Ferme des Lices*. Ils font ainsi revivre la seule cave particulière de la commune de Saint-Tropez !

En 2005, la diversification du Cabinet et l'ouverture vers d'autres cultures s'amorce avec la participation de Laurence Berlemont et Nathalie Longefay, en tant que dégustatrices au Conseil Oléicole International

En 2008, la palette des savoir-faire s'étoffe avec l'obtention par Laurence Berlemont du titre d'expert foncier et agricole. Dans la foulée, Pierre Guerin devient lui aussi expert agricole, auprès du tribunal d'instance d'Aix en Provence.

En 2010, un premier domaine conseillé et suivi par le Cabinet d'Agronomie Provençale entame sa conversion vers la biodynamie. Le premier d'une longue série !

En 2013, un tournant s'opère avec une volonté forte de travailler la diversification et les cultures oubliées. Jusque là, ces cultures connexes étaient anecdotiques. Avec une consultante dédiée à cette activité, elles vont devenir un maillon important de la réflexion globale

En 2014, l'équipe du Cabinet d'Agronomie Provençale s'installe à *La Ferme Saint-Georges*, au Val en plein centre Var, propriété de 15 hectares qui sert de lieux d'expérimentation. Parmi de nombreux essais divers, on peut y croiser bien sûr vignes, oliviers et truffiers mais aussi, amandiers, pruniers, safran, roses, ruches et poules !

2016, voit la rénovation d'une miellerie à la Ferme Saint-Georges qui permet l'extraction du miel des différentes propriétés suivies.

En 2017, le Cabinet d'Agronomie Provençale conseille près d'une soixantaine de propriétés et voit le lancement de son activité de conseil à l'étranger... mais toujours sur l'arc méditerranéen !

En 2020, le Cabinet crée son potager pour fournir l'ensemble des salariés en légumes biologiques et participer, à sa mesure, au développement de l'alimentation en circuits courts. L'entreprise lance sa filiale Potagers et Compagnie, entreprise sociale et solidaire pour proposer des formations en agro-écologie et la création de potagers communaux et d'entreprise.



L'œnologue, ce chef d'orchestre

5

Depuis plus de 20 ans, le Cabinet d'Agronomie Provençale a développé un savoir-faire unique qui s'articule autour de son cœur de métier, la viticulture et l'œnologie.

L'évolution d'un métier

Aujourd'hui le rôle des œnologues ne s'arrête plus à la vinification ou au travail de chai et des assemblages, si importants soient-ils. Ils interviennent bien en amont sur les parcelles, pour exploiter au mieux l'exposition, les cépages, les modes de culture et faire émerger l'essence d'un terroir. Dans le même esprit, ils veillent en aval au travail d'élevage et de conservation qui permettra aux vins d'exprimer leur potentiel après la mise en bouteilles mais aussi dans les années qui suivent.

Une histoire singulière pour chaque domaine

Chaque création s'écrit comme une histoire nouvelle que les consultants inventent avec le propriétaire pour que son domaine devienne pour lui, une passion ; pour la région, une référence. Elle repose sur la compréhension globale du domaine, de son histoire, de ses hommes, de son terroir. La vigne y trouve naturellement sa place, aux côtés d'oliveraies, de truffières ou d'autres cultures plus confidentielles selon le type de parcelles, de terroir, d'orientation mais aussi de choix stratégiques et commerciaux.

La complémentarité de l'équipe

Cette symphonie s'exprime grâce à la complémentarité des consultants du Cabinet d'Agronomie Provençale. Ingénieurs agronomes, œnologues, techniciens... Les six consultants, âgés de 23 à 47 ans, sont animés par la passion et la soif d'excellence. Présents à toutes les étapes de la vie du domaine, ils ne se contentent pas de donner des conseils, ils les mettent en pratique chaque jour sur les près de 60 propriétés qu'ils accompagnent. Venant d'horizons très différents, ils se sont constitué de solides bagages pluriculturels et de très jolies expériences.



La renaissance et la création d'un domaine viticole

Le Cabinet d'Agronomie Provençale intervient à toutes les étapes du fonctionnement d'un domaine viticole : du conseil avant l'achat des terres jusqu'à la commercialisation du vin, en passant par l'implantation des cultures, la production et le suivi administratif.

Conseiller, c'est d'abord écouter...

L'équipe du CAP s'imprègne de la volonté du propriétaire, de l'histoire qu'il veut écrire, pour que le domaine lui ressemble. Les consultants proposent alors les cépages les plus adaptés au terroir, à l'exposition, au microclimat, à la pédologie... L'œnologue use ensuite de tout son savoir-faire et de sa sensibilité pour élaborer des vins (ou des huiles d'olive) qui ressembleront à ce que recherchait le propriétaire.

Les cultures (vignobles, oliveraies, truffiers), les outils de production (cave, moulin) mais aussi toutes les installations œnoturistiques font partie intégrante des propriétés viticoles.

Qu'il s'agisse de planter de nouveaux cépages ou de concevoir l'ingénierie d'une cave de vinification ultra moderne, les équipes du CAP veillent à la

mise en œuvre de leurs conseils et participent à la construction du domaine, en assurant notamment les suivis de chantiers et la mise en route avec les propriétaires.

Ponctuellement ou à plus long terme, le CAP participe également au suivi technique des exploitations : veille sanitaire, suivi de la bonne exécution des travaux agricoles ou œnologiques, étude pédologique, audit sur l'organisation du travail... Ce soutien peut se matérialiser par l'étude d'un point précis (amélioration d'un rendement, création d'une gamme cohérente de produits...) ou par l'encadrement plus général et régulier des équipes en place. Agronomes et œnologues marient alors leurs connaissances respectives du terrain et des chais pour répondre à la problématique de la manière la plus large possible.

Dans une région pourtant très majoritairement productrice de rosés (88%), le CAP participe à l'élaboration de 50% de rosés, 25% de rouge et 25% de blanc.



L'ingénierie de cave

7

Depuis plusieurs années, le Cabinet a développé une forte expertise en ingénierie de cave en réalisant la création ou la rénovation de l'outil vinicole pour de nombreux domaines : Château La Cômbe, Château du Seuil, Bomont de Corneil, Domaine de Fontenille, Domaine du Bourrian... Pour chaque projet, les équipes du Cabinet ont choisi des outils de vinification sur-mesure qui répondaient aux volontés du propriétaire, avec toujours cet objectif de restituer fidèlement le potentiel du terroir. Les différentes conceptions ont toutes un point commun : les équipes ont toujours cherché à préserver au mieux la qualité des raisins récoltés afin d'élaborer des vins d'exception.

Après une première phase de conception du projet, qui définit les itinéraires de vinification et des équipements nécessaires, avec leur implantation, le cabinet consulte de nombreux fournisseurs afin d'étudier la faisabilité du projet et de réaliser un chiffrage précis avant d'exécuter le concept : conseil technique, suivi et réception des travaux, mise en route de l'outil vinicole.

De nouvelles caves sont actuellement en cours de création : Château de Sannes, Peyrassol, Château de Mille et Château Bellini.

Le Cabinet a recruté un ingénieur process qui est totalement dédié à cette activité de projet de cave. Il travaille en binôme avec les consultants œnologues.



Pierre GUÉRIN,
l'expert en biodynamie

En rejoignant le CAP en 2008, Pierre Guérin, bordelais d'origine, a apporté un regard complémentaire sur l'activité du cabinet. Diplômé en 1993 de l'école d'Ingénieur-Œnologue de l'ENITA de Bordeaux, Pierre Guérin a construit son expérience par de très nombreuses vinifications à l'étranger : Barossa Valley en Australie, la Toscane, Malte...

C'est à Cahors, puis en Dordogne, que son activité d'œnologue consultant a démarré et s'est développée pendant plus de dix ans. Cette période lui a également permis de conseiller de grands vignobles à l'étranger : en Espagne notamment et en Inde.

Le mariage de son expérience bordelaise et du savoir-faire provençal du CAP se révèle particulièrement efficace.

Convaincu par la force de la biodynamie, il accompagne aujourd'hui de nombreux domaines vers ces nouvelles méthodes de travail efficaces et durables.

Formation : Ingénieur ENITA Bordeaux, Œnologue Université Bordeaux, expert Judiciaire près la Cour d'Appel d'Aix en Provence

Vers une agriculture 100% biologique

99% des propriétés viticoles gérées par le CAP sont travaillées en agriculture biologique, afin d'obtenir de manière respectueuse, des résultats qualitatifs et durables. La Provence possède un climat sain et favorable à la culture biologique. Le Cabinet d'Agronomie Provençale soutient donc avec une attention particulière les domaines dans leur démarche de reconversion vers cette agriculture qui, selon lui, constituera le standard de demain.

Enrichie par la biodiversité

Au-delà du soin apporté à la terre, le CAP cherche à maintenir la polyculture chère à la Provence ainsi que les rotations nécessaires à l'enrichissement des sols. Historiquement, cette région a toujours vu pousser des vergers, des fleurs, des vignes, des oliviers, des amandiers et généralement une grande variété d'arbres fruitiers. Si le cabinet est spécialisé dans la viticulture, il ne souhaite pas mettre en place de monoculture systématique qui saturerait les sols et qui, dans certains cas, défigurerait le paysage provençal.

Dynamisée par des pionniers de la biodynamie

Convaincu que l'agriculture biologique constituera bientôt la norme, le CAP cherche déjà d'autres solutions encore plus innovantes et se tourne vers la biodynamie. Considérant la terre dans son ensemble comme un être vivant, cette technique est aujourd'hui la seule à adopter un point de vue global dans son approche de la nature : prévenir plutôt que guérir, en créant des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement.

La biodynamie intègre les différents aspects de l'agriculture biologique, mais se singularise par une prise en considération des rythmes de la nature et des cycles lunaires. Elle utilise des préparations végétales de type homéopathique visant à restaurer un équilibre et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie.

Cette vision de l'agriculture permet également d'améliorer la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de micro organismes. Des racines plus denses, plus allongées favorisent un meilleur enracinement de la plante et, grâce à l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse, un meilleur développement des feuilles et des fleurs.



Laurence BERLEMONT,

l'experte de la biodiversité

Native d'Aix-en-Provence, une région qu'elle connaît donc bien, elle participe à l'exploitation d'une petite oliveraie familiale depuis l'âge de 18 ans.

Après un passage au Comité Interprofessionnel des Vin de Champagne, puis dans les chais de Lafite-Rothschild à Pauillac, elle revient au pays. Elle se consacre alors au conseil viticole et œnologique puis à l'oléiculture.

En janvier 1996, elle participe à la création du Cabinet d'Agronomie Provençale. Maintenir une vision d'ensemble réellement complète des domaines agricoles lui semble essentiel, à la fois d'un point de vue agronomique, œnologique et technique. Passionnée par la biodiversité, elle cherche à développer la diversité des cultures dans chacun des domaines afin de préserver la terre, cette matière première si précieuse.

Formation : Ingénieur Agronome de l'Institut National Agronomique de Paris Grignon, et Œnologue de l'ENSA de Montpellier. Dégustatrice pour le Conseil Oléicole International depuis 2001, Expert Foncier et Agricole depuis 2008



En route vers la Biodiversité

Conserver la polyculture de la Provence

Au-delà du soin apporté à la terre, le Cabinet d'Agronomie Provençale cherche à maintenir la polyculture chère à la Provence ainsi que les rotations nécessaires à l'enrichissement des sols. Historiquement, cette région a toujours vu pousser des fleurs, des vignes, des oliviers, des amandiers et une grande variété d'arbres fruitiers.

Si le cabinet est spécialisé dans la viticulture, il ne souhaite pas mettre en place de monoculture systématique qui saturerait les sols et qui, dans certains cas, défigurerait le paysage provençal.

En Provence les domaines viticoles possèdent très souvent des terres disponibles non exploitées. C'est sur la base de ce constat que, petit à petit, les équipes du Cabinet ont proposé de nouvelles cultures de diversification. Ainsi, plantes aromatiques, amandiers, rosiers ou safran recommencent à s'intégrer dans nos paysages et complètent les vignobles que le Cabinet assiste.

Diversifier les cultures

Ces diversifications s'intègrent dans une optique d'innovation, d'originalité et de biodiversité.

C'est aussi une façon efficace de travailler sur le repos des sols et sur les rotations des

cultures.

Diversifier les cultures est la caractéristique d'une exploitation viticole soucieuse et respectueuse de l'environnement. Cette démarche permet ainsi d'aménager un paysage valorisant l'esthétique du domaine et soulignant son identité provençale.

Protéger les abeilles

Plusieurs ruches ont également été disposées sur plusieurs domaines, notamment autour des plantes aromatiques. Une miellerie a été construite à la Ferme Saint Georges afin de permettre à ceux qui le souhaitent l'extraction et la mise en pot du miel.

En 2020, le Cabinet a fondé Potagers et Compagnie, une entreprise sociale et solidaire, composée de 3 ingénieurs agronomes qui accompagnent les domaines dans la conception et l'implantation de potagers d'entreprise et proposent des formations en agro-écologie,



Réalisations

Domaine de Fontenille

10

Situé sur le versant sud du Luberon, le domaine viticole de Fontenille a été racheté en 2013 par Messieurs Biousse et Foucher. Le CAP a apporté les connaissances techniques nécessaires, sa vision et son savoir-faire pour permettre le réveil de la propriété endormie. Après l'audit foncier, une définition des objectifs à 5 et 10 ans et l'établissement d'un échéancier des travaux, les consultants du cabinet ont pris en charge **la mise en œuvre de la restructuration du vignoble et la création de la cave**. Un travail intense a été réalisé en très étroite collaboration avec les propriétaires très impliqués.

Coté Vigne

22 000 pieds ont été mis en terre au printemps 2015, à la bonne lune, plantés à la machine guidée par GPS. Dans quelques années, les nouvelles plantations produiront un délicieux nectar dans les trois couleurs et viendront compléter la palette des vieilles vignes qui ont été renouvelées, avec notamment l'installation de palissages neufs pour la plupart des anciennes parcelles, les remplacements de manquants et la mise en place de l'irrigation.

Coté cave

Côté cave, les bouleversements ont été encore plus impressionnants. L'ancienne cave, située dans la partie historique de la Bastide, sous d'anciennes voûtes, a été complètement transformée pour y créer une galerie d'art. Au beau milieu des vignes se dresse aujourd'hui le nouveau

chai, dont le process a été imaginé par le CAP : un cuvier semi-circulaire en béton et alimenté par gravité pour les rouges et un cuvier inox très technique pour les blancs et rosés, réception de vendange nouvelle génération, maîtrise du froid informatisée, générateur d'azote permettant de travailler à l'abri de l'oxygène... Fabriquées sur mesure, deux cuves tronconiques en chêne permettent vinification et élevage qui apporteront des nuances organoleptiques complexes. Tradition et modernité sont les maîtres mots à Fontenille.



Coté vin

C'est un changement radical. Le nouveau packaging impose par sa rigueur et sa stature la signature des propriétaires: bouteille bourguignonne équilibrée, étiquette sobre, bouchon en liège 100 % naturel. Les arômes aussi ont évolué : un blanc subtil et floral, un rouge soyeux qui a su attendre trois ans en barriques, un rosé explosif et contemporain.



Réalisations

La Ferme des Lices

11

L'histoire de la Ferme des Lices tient d'un conte de fées. Il y a une cinquantaine d'années, un joli vignoble, près de la plage de St-Tropez, se trouve au cœur d'un projet immobilier : les vignes sont alors appelées à disparaître.

A la fin des années 1990, une Anglaise qui avait acheté le premier lot de cet ensemble immobilier, fait confiance à Laurence Berlemont, alors jeune œnologue quasiment inconnue, et lui donne sa vigne en location. Après avoir observé le travail remarquable effectué sur les vignes par Laurence et Patrick Deveaux, associés dans cette aventure, les propriétaires voisins leur confient également la gestion de leurs parcelles. En 2002, Laurence et Patrick ont ainsi regroupé six micro-domaines et deux oliveraies appartenant à des estivants séduits par l'originalité du concept et désireux de faire revivre le vignoble.

Les vignes petit à petit remises en état, le garage de l'une des propriétaires transformé en chai... un domaine est inventé : La Ferme des Lices. Cette phase délicate achevée, la Ferme des Lices opte pour la culture biologique. La saison culturale 2010 marque le point de départ de cette nouvelle orientation, qui aboutit à l'obtention du label bio pour les vendanges 2013.

Aujourd'hui, la Ferme des Lices représente actuellement la seule cave particulière sur la commune de Saint-Tropez. Elle constitue une jolie carte de visite pour le CAP qui a eu « carte blanche » pour cette renaissance....



Patrick DEVEAUX,
l'expert technique des cultures

Fils d'agriculteur-viticulteur de la région de Saint Pourçain dans le Massif Central, éduqué très jeune à la polyculture et à l'élevage, Patrick Deveaux revendique une approche particulièrement pratique, efficace et polyvalente. Sa formation de Technicien Supérieur en viticulture et œnologie est sanctionnée par un diplôme obtenu à Mâcon en 1997. Deux ans plus tard, il devient responsable des équipes de terrain au sein du Cabinet d'Agronomie Provençale. Il constitue un atout majeur et incontournable dans la gestion des équipes : accompagnement et formation des jeunes chefs de cultures, encadrement des équipes de travailleurs occasionnels, suivi de la bonne exécution par les entreprises extérieures des cahiers des charges fixés avec les propriétaires...

Véritable relais des œnologues sur le terrain, il porte aujourd'hui la responsabilité des travaux dans les vignobles, les oliveraies, les truffières et les caves. Il est également propriétaire de 10 hectares de vignes situées à Cotignac qu'il cultive en biodynamie.

Formation : Technicien supérieur en viticulture-œnologie
Mâcon-Davayé

Réalisations

RÉALISATION

COMMANDERIE DE PEYRASSOL

12

La Commanderie Peyrassol est un domaine suivi par le Cabinet d'Agronomie Provençale depuis 2006, et développe depuis plusieurs années en parallèle de son vignoble une activité de négoce de vins. Les exigences qualitatives de Peyrassol pour ses cuvées de négoce ont réclamé la création d'une nouvelle cave de production, qui sera mise en service au printemps 2020 dans la zone de Nicopolis à Brignoles. Le cahier des charges : un outil rationnel, performant et technique, sans concession sur la typicité des vins de Peyrassol et l'esthétique des installations. Les consultants du CAP Pierre Guérin et Thomas Leuci ont ainsi commencé à travailler sur le projet au printemps 2018 pour définir les besoins techniques et ainsi dimensionner les espaces et installations : volume de cuverie, équipements de thermorégulation, surface de stockage, optimisation des flux... Ils ont ensuite assuré la coordination des fournisseurs et la mise en oeuvre durant toute la durée du chantier. Le résultat: plus de 3000m2 de

bâti sur 9 mètres de hauteur, 10 000hl de capacité de cuverie répartie en cuves de 50hl à 2000hl chacune et un potentiel de production de 3 millions de cols par an. Une des spécificités de la cuverie : au lieu des passerelles inox classiques longeant les cuves, ce sont ici les toits des cuves eux mêmes, revêtus de céramique, qui font office de surface de marche. Cette innovation technique encore très peu répandue permet à la fois d'économiser de l'espace et des matériaux, de faciliter l'installation de la cuverie, d'optimiser les déplacements du personnel travaillant en cave, tout cela en privilégiant une esthétique d'un chai très aérée. Les installations techniques quant à elles ont été pensées de manière à limiter au maximum les réseaux et à optimiser les économies d'énergie. Ce nouvel outil va ainsi permettre à la Commanderie de Peyrassol d'accroître son offre de vins de négoce tout en optimisant les étapes de production et en préservant des exigences de qualité propres aux vins rosés provençaux.



Pablo Laborde
l'expert en itinéraires techniques

En Argentine, son pays d'origine, Pablo découvre le monde du vin lors de ses études d'ingénieur en Chimie où il travaillait parallèlement dans le secteur oeno-tourisme au Domaine Familia Zuccardi. En faisant déguster les clients, il se passionne rapidement pour la dégustation qu'il apprend jusqu'à passer son DNO en 2012. Il devient œnologue à Familia Zuccardi et parallèlement il part en Chine deux fois par an en tant que consultant vinification. Début 2016, LVMH lui propose un poste chez Chandon/Terrazas de Los Andes en Argentine. En 2019, Pablo est recruté au Cabinet. Aujourd'hui, il est en charge du développement du cabinet sur le bassin méditerranéen. Il gère également des domaines situés sur le golfe de Saint Tropez, le Centre Var et Minorque.

La spécificité de Pablo, c'est la conception de produit en construisant des itinéraires techniques de la vigne au verre.

Formations : DNO Juan Augustin Maza à Mendoza (Argentine)

Spécialisation viticulture à L'Universidad Nacional de Cuyo



Réalisations

Château de Sannes

13

La diversité des cultures au château de Sannes favorise la biodiversité du domaine. Truffiers, oliviers, lavandes, blés, forêts, haies, ruches et mare cotoient paisiblement la vigne au Château de Sannes.

Le projet qui anime les propriétaires consiste à préserver et valoriser cette exceptionnelle biodiversité, pour donner à la vigne tout ce dont elle a besoin pour offrir les plus grands vins. Le point de départ a été la conversion vers une agriculture biologique entamée en

2017, qui se poursuivra par des démarches biodynamiques et agroenvironnementales pour mettre en valeur les terroirs du site tout en respectant et favorisant la biodiversité.

Aujourd'hui, les pratiques vertueuses sont omniprésentes, avec uniquement des traitements biologiques, un travail du sol mécanique, avec piochage des plantiers si nécessaire, et des amendements composés de compost certifié biologique.

Aujourd'hui, le Château de Sannes s'étend sur 73 hectares, dont :

- 35 ha de vignes ,
- 10 ha de forêts, avec son allée cavalière, son oratoire et son étang.
- 10 ha de parcs et jardins, dont un magnifique jardin à la française
- une oliveraie de 1,3 ha avec 300 Oliviers , qui produisent l'huile «Vierge Extra» en AOP Provence du Château de Sannes
- 2500 m² de lavandes
- une truffière de 1 ha de chênes truffiers
- 10 ha de terres agricoles (blé, tournesols..)

Nous avons également travaillé sur la création de la cave avec une cuverie de 400m², un chai à barriques, un caveau de vente et un hangar de stockage.



Clément Prelat
l'expert en sol vivant

Originaire de Salernes, il effectue en BTS viti-oeno en alternance à la Tour Blanche dans le Sauternais. S'ensuit une année de césure d'une année où il s'envole pour la Corse effectuer les vinifications au sein d'une cave coopérative afin de mettre les mains dans le cambouis, comme il aime le dire. C'est là-bas qu'il se sensibilise à la vinification du rosé. Il s'intéresse alors de plus en plus à la viticulture biologique, au terroir. Il reprend les études et s'engage pour une licence professionnelle Viticulture Raisonnée à SupAgro Montpellier, qu'il effectue en alternance au Domaine Font de Broc en Provence. Il souhaite alors se spécialiser dans l'étude des sols : il s'inscrit en Master Vigne Vin Terroir à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin à Dijon. Master en poche, il effectue un véritable voyage initiatique au sein de domaines cultivés en biodynamie : il part en Toscane pendant 6 mois, puis 6 autres mois en Nouvelle Zélande

Formation : BTS Viti-Oeno, licence professionnelle Viticulture Raisonnée à SupAgro Montpellier



Réalisations

Domaine du Bourrian

14

Un vaste programme de plantation intensif et une stratégie viticole initiée et encadré au quotidien par les équipes du Cabinet (choix des cépages, type de palissage, mode de culture, suivi des travaux...) ont été réalisés pour arriver en 2021 à près de 24 hectares de vignes en pleine production, classées en AOP Côtes de Provence et IGP. Une conversion en agriculture biologique a été réalisée dès l'acquisition par les nouveaux propriétaires.

Avec l'aide des équipes du Cabinet pour l'ingénierie de cave, les bâtiments de production et la cave ont subi un projet titanesque de réhabilitation afin de recevoir les raisins lors de la vinification 2018 : tous les bâtiments ont été aménagés pour accueillir des nouveaux équipements à la pointe de la technologie, et vinifier les nouvelles cuvées. Le millésime 2018 a permis de créer trois nouvelles bouteilles de Blanc et Rosés Côtes de Provence, avec notamment une cuvée élaborée en fûts de chêne. Les parcelles de Rouge entreront en production prochainement, et permettront de compléter la nouvelle gamme.

Enfin, les bâtiments accueillent dorénavant un caveau de vente et une sublime salle de réception qui met en avant les vieux foudres historiques du domaine..



Marion Decharière
l'experte en biodynamie

Originaire du Jura, elle intègre l'ENITA à Bordeaux où elle explore les spécialités de chaque culture. Fraîchement diplômée, elle part 6 mois en Nouvelle Zélande où elle effectue le suivi des contrôles maturité au sein d'un domaine de 60 hectares. Elle s'envole ensuite pour la Nappa Valley en Californie où elle gère le suivi de la vinification. Elle retourne ensuite 6 mois au sein du domaine en Nouvelle Zélande pour gérer les équipes à la vigne. Elle rentre en France quelques mois pour travailler en tant que caviste en Bourgogne à Santenay. Mais la Nouvelle Zélande la rappelle à nouveau pour remplacer le maître de chai pendant 6 mois. Elle intègre le Cabinet d'Agronomie Provençale en Novembre 2017. En binôme avec Pierre Guérin, elle s'occupe des domaines agricoles situés sur le secteur Luberon Sud. Ce qu'elle apprécie aujourd'hui, c'est de travailler sur des cultures variées : vignes, blé, oliviers, ruches. Elle est aujourd'hui très tournée vers la bidynamie.

Formation : Ingénieur Agronome et Oenologue Enita Bordeaux





A moins de 15 km du centre d'Aix-en-Provence, au coeur d'une campagne préservée, le Château du Seuil, une bastide à l'architecte provençale du XIII^e siècle à la fois typique et unique, veille sereinement sur un domaine de 200 ha, parmi lesquels 50 de vignes.

C'est au sein de ce paysage que le CAP a entrepris en 2014 un travail de fond pour participer au réveil de l'activité économique du domaine qui avait perdu de son énergie au fil des ans.

S'étageant du plateau de Puyricard jusqu'au sommet de Trevaresse, entre 350 et 450 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'un climat exceptionnel, d'un terroir diversifié particulièrement favorable à la culture de la vigne avec des sols argilocalcaires caillouteux secs et filtrants. L'altitude lui permet de limiter le degré alcoolique des vins et d'obtenir une belle fraîcheur notamment pour les vins blancs et rosés.

Un vaste projet a été intégralement fondé sur la remise en valeur du potentiel existant avec pour objectif permanent le respect du terroir et de la vigne.

Ce travail a concerné à la fois le renouveau des soins apportés à la vigne, l'optimisation de l'outil de vinification, la mise en lumière de l'originalité et la typicité des cuvées du domaine, la remise en culture des terres non exploitées, la diversification et l'enrichissement des productions.



Ils font confiance au CAP - quelques références

16

Domaine de l'Almanarre
Domaine Angelvin
Château l'Arnaude
Domaine des Aspras
Domaine de Bajolles
Domaine de la Baratonne
Campagne Barbery
Domaine de Beaumont
Domaine de Bel Air
Domaine Bellini
Domaine du Bercaïl
Domaine de la Bergerie - Saint Tropez
Domaine des Bergeries - Manosque
Domaine La Bernarde
Château de Berne
Château Bomont de Cormeil
Domaine des Bouis
Domaine du Bourrian
Domaine de Castille
Château de Chausse
Domaine de la Combe
Cave Coopérative de Correns
Domaine de la Courtade
Propriété Doyoudo
Château d'Estoublon
Château de Fabrègues
Château Favori
Domaine de la Ferme
Mas des Fidèles
Domaine de Fontainebleau
Domaine de Fontcouverte
Domaine de Fontenille
Domaine du Grand Plan
Château Lafoux
Château La Lieue
Clos de Lammas
Ferme des Lices
Château Marguï

Château de Mille
Domaine Mira Luna
Domaine de la Madrague
Château Margillière
Château la Mascaronne
Mirabeau Wine
Château Miraval
Domaine de la Mole
Commanderie de Peyrassol
Abbaye de Pierredon
Domaine du Poucet
Domaine de la Pousterle
Domaine de la Rouvède
Domaine Roucas
Domaine de la Sable
Château de Sannes
Domaine Saint-Anton
Domaine de Sainte Foy
Ferme Saint Georges
Domaine de Saint Médard
Domaine de Saint Ser
Château du Seuil
Domaine Le Petit Siaï
Santa Ponsa-Minorque
Domaine La Sultanine
Torre Vella - Minorque
Les Trois Figuiers
Domaine Val d'Iris
Mas Victoire



Les chiffres clés

Le Cabinet d'Agronomie Provençale conseille :

60 propriétés,

1 négociant

1 cave coopérative

99% sont cultivés en agriculture biologique

Soit au total, l'équivalent de :

1000 hectares de vignes,

90 hectares d'oliviers,

20 hectares de truffiers

100 hectares de cultures diverses

Un chiffre d'affaires de **1.950.000 €** qui connaît une croissance moyenne annuelle de 8,9 % depuis **12** ans

Une équipe de **27 personnes** :

7 consultants,

7 assistantes techniques et administratives

et une équipe de **13** ouvriers et techniciens spécialisés.



La Ferme Saint Georges, un laboratoire grandeur nature

L'équipe du CAP est basée à la Ferme Saint Georges, au Val, près de Brignoles, capitale du Centre Var.

Acquise en 2014, cette propriété viticole, en cours de rénovation, qui comporte pour le moment un potentiel de 4 hectares de vignes, est un véritable laboratoire grandeur nature. Potagers, plantes aromatiques et médicinales, arbres truffiers, roses, ruches..., l'équipe du cabinet teste, réfléchit, adapte, applique des solutions sur les terres de la Ferme Saint Georges, avant de les proposer à ses clients.

Des parcelles d'observations ont été créées avec, en particulier, une présentation de palissages différents.





Contact Presse :

Servane Grisot - Com' en Provence - servane@comenprovence.fr - 06 23 40 41 15



Ferme Saint Georges - 580 chemin de Saint Georges - 83143 Le Val - France

Tel : + 33 4 94 59 12 96 Fax : +33 4 94 59 16 11

www.cabinet-agronomie-provencale.com

info@cabagronomie.fr