

Communiqué de presse – 22 mars 2024

AdVini, Crédit Agricole, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Fondation dévoilent les 3 nouveaux lauréats de la 8ème édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir

Le jury de la 8 eme édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir, organisé par AdVini, en partenariat avec Crédit Agricole, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Fondation, a distingué 3 parcours de vignerons particulièrement prometteurs qu'il a décidé d'accompagner par une dotation de 80 000€.

Au terme de deux jours intensifs d'un séminaire, organisé les 20 et 21 mars 2024 au domaine du Mas Neuf (Vignobles Jeanjean), Gaëlle et Florian Richter – Domaine des Deux Clés (Corbières) remportent le 1er prix et une dotation de 50 000€.

Hélène Ponty – Vignobles Ponty (Canon Fronsac) décroche le 2ème prix d'un montant de 20 000€.

Claire Delon et Benoit Laurent - Domaine de l'Arbessieux (Savoie) se voient attribuer le 3ème prix d'une valeur de 10 000€.

Cette 8ème édition confirme plus que jamais les ambitions du concours, celles de valoriser des talents, d'aider au renouvellement de la filière viticole française tout mettant en lumière des projets répondant aux fortes préoccupations de la profession en quête de durabilité.

<u>CONSULTER LE</u> COMMUNIQUE DE PRESSE



© HRV PROD - Jossuha Theophile

RETOUR SUR LA 8ÈME ÉDITION

La 8^{eme} édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir s'est déroulée de l'automne 2023 au printemps 2024. 7 projets d'installations ont été accompagnés par les élèves-ingénieurs agronomes de l'option viticulture-oenologie en dernière année d'études à l'Institut Agro Montpellier. Durant le mois de février, ces étudiants ont joué le rôle de consultants auprès des candidats, les aidant à structurer leur projet.

Le 20 mars 2023, candidats et étudiants se sont réunis au Domaine du Mas Neuf pour une journée de coaching intensif. Neuf experts bénévoles recrutés parmi les collaborateurs d'AdVini, du Crédit Agricole et du corps professoral de l'Institut Agro Montpellier ont dispensé des conseils sur des thématiques variées (viticulture, oenologie, gestion d'entreprise, finance, business developpement, stratégie marketing et commerciale) afin de bien les préparer à la soutenance finale de leur projet organisée le 21 mars.

UN JURY D'EXPERTS POUR DES PROJETS D'EXCEPTION

Un jury composé de personnalités éminentes de la filière s'est réuni le jeudi 21 mars 2024 pour sélectionner les 3 lauréats de la 8ème édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir. Ce jury, composé de professionnels chevronnés représentant tous les métiers de la vigne et du vin, était enrichi par la présence du lauréat du Premier Prix de la 7ème édition, qui a apporté son regard et son expérience précieuse du concours. Le jury était composé de *(ordre alphabétique)* :

- **Hélène Bleuzen** Domaine Hélène Bleuzen, lauréate du Premier Prix de la 7ème édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir
- Samuel Brennetot Crédit Agricole S.A. Direction de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire / Expertise Vins et Spiritueux
- Olivier Dauga Le Faiseur de Vin, consultant en vin
- Carmen Etcheverry AdVini, Directrice Durabilité, Qualité et Communication
- Hervé Hannin L'Institut Agro Montpellier Directeur du développement de l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin (IHEV)
- Laure Gasparotto Le Monde, journaliste et autrice
- Fabrice Sommier Président de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF)

Ce jury a su tirer profit de sa diversité pour évaluer les projets sous différents angles, prenant en compte les aspects techniques, économiques, stratégiques et commerciaux de chaque candidature. Après une délibération attentive, le jury a désigné les trois lauréats du concours.

3 PARCOURS DE VIGNERONS PROMETTEURS : LE PALMARÈS DE LA 8ÈME ÉDITION

PREMIER PRIX - GAËLLE ET FLORIAN RICHTER DOMAINE DES DEUX CLÉS (CORBIÈRES) 50 000€



En 2015, Gaëlle et Florian Richter créent le domaine des Deux Clés comme une première étape dans la construction d'une entreprise familiale. Une passion commune pour le vin et une complémentarité de compétences (diplôme national d'oenologue pour elle et licence en commerce international des vins pour lui) leur permettent de poser les bases solides de leur ambitieux projet d'installation familial.

Conscients de la valeur du patrimoine acquis (vignes centenaires, parcelles aux expositions fraîches et à la topographie difficile, richesse des écosystèmes naturels et des paysages sauvages), le couple participe activement au renouveau des Corbières.

Ils misent sur la réimplantation de cépages autochtones et/ou oubliés, généralisent le recours à des plants issus de sélection massale et d'une greffe anglaise sur le domaine, tout en favorisant l'essor d'une viticulture biologique, respectueuse des sols et des terroirs.

Leur utilisation de la dotation ? L'installation de clôtures anti-gibier

renforcées pour pérenniser l'implantation viticole sur ce terroir atypique et sauvage où la pression est de plus en plus dévastatrice.

DEUXIEME PRIX - HÉLÈNE PONTY VIGNOBLES PONTY (CANON FRONSAC) 20 000€



Le Domaine Ponty existe depuis 1905, fondé par Victor Ponty, l'arrière-grand-père d'Hélène. En 1989, au milieu des dix hectares de merlot et cabernet franc. le père d'Hélène, alors à la tête de la propriété, plante la toute première parcelle de blanc sur l'appellation Canon Fronsac, sur une minuscule parcelle de calcaire et d'argiles blanches et bleues. 2019 marque l'arrivée d'Hélène Ponty à la tête de la société. Elle convertit immédiatement l'ensemble du vignoble à l'agriculture biologique avec pour objectif de faire du domaine, non seulement un lieu de production, mais un lieu de vie où seront produits des vins vibrants grâce à des sols vivants. Hélène se prend rapidement de passion pour les vins blancs qu'elle identifie comme une voie d'avenir notamment grâce à de nombreuses expérimentations sur les 32 ares de sémillon plantés par son père. Forte de ses nombreuses recherches et dégustations au sein de Bordeaux et de ses régions limitrophes, Hélène pose peu à peu les bases de son interprétation des grands vins blancs de Bordeaux et définit quels doivent être les bons cépages, les bons couples cépages-terroirs, leur style de vinification et d'élevage au sein de la propriété.

Son utilisation de la dotation? La plantation de 2,2 ha de cépages blancs atypiques comme le petit manseng, le chenin et l'albarinho à Canon Fronsac.

TROISIEME PRIX - CLAIRE DELON & BENOIT LAURENT

DOMAINE DE L'ARBESSIEUX (SAVOIE) 10 000€



Claire Delon et Benoit Laurent, tous deux diplômés de l'Institut Agro Montpellier, concrétisent leur rêve en fondant le Domaine de l'Arbessieux en 2022. Forts de plus de dix ans d'expérience à la direction technique de domaines sud rhodaniens, ils identifient le fort potentiel du Cru « Chautagne », autrement appelé « Provence savoyarde ». En effet, situés le long de la vallée du Rhône, à la pointe nord du Lac du Bourget, ces coteaux s'érigent sur d'anciennes moraines glaciaires, parsemées de grès molassiques. Le climat y est tempéré par la présence du lac, offrant des hivers doux et des étés caressés par la bise descendante de la vallée. Pour révéler cet environnement privilégié et mener à bien leurs ambitions. Claire et Benoit axent le développement du domaine autour de trois piliers : conversion à l'agriculture biologique, mise en valeur de cépages autochtones savoyards et vinification progressive au sein d'un chai partagé tout en maintenant leurs liens avec le système coopératif et solidaire local.

Leur utilisation de la dotation? La rénovation du « sartos », cellier vigneron savoyard afin de préserver ce patrimoine historique pour en faire un lieu d'accueil et la mise en place d'aménagements paysagers leur permettant en parallèle de diversifier leur production (culture de safran, chênes truffiers).

LA 9ÈME ÉDITION EN PRÉPARATION

Les équipes d'AdVini, du Crédit Agricole, de l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Fondation travaillent d'ores et déjà à la 9ème édition du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir. L'ambition est d'amplifier cette initiative porteuse de sens et inscrite dans le renouvellement de la filière viticole.

Les appels à candidatures et règlement du concours de cette 9ème édition seront communiqués à l'automne 2024, notamment sur le site web d'AdVini et de ses partenaires organisateurs.



CONCOURS VIGNERONS ET TERROIRS D'AVENIR : RÉVÉLER LA RELÈVE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

Initié par AdVini en 2015, le Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir est né d'un constat amer et simple : le difficile renouvèlement des générations de vignerons et la complexité de s'installer pour les jeunes générations. Fort de ce diagnostic, AdVini s'est associé à l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Fondation, puis a été rejoint par le Crédit Agricole, pour donner l'opportunité à des entrepreneurs, des terroirs, des projets venant de toute la France, de se révéler et d'être accompagné dans leur réflexion stratégique pour s'installer durablement.

Depuis 8 éditions, le concours récompense des projets viticoles respectueux de l'environnement qui mettent en lumière des terroirs, des femmes et des hommes passionnés, mais aussi des savoir-faire et des traditions transmis de génération en génération. Il célèbre ainsi l'héritage de la filière vin tout en encourageant l'innovation et l'émergence de nouvelles voies. Les lauréats du concours incarnent cette dynamique, apportant un souffle nouveau et des solutions prometteuses pour l'avenir de la filière. Ainsi, le concours tisse un lien indéfectible entre tradition et innovation, préservant l'essence même du vignoble français tout en le propulsant vers un avenir prometteur.

En parallèle, le Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir est un véritable tremplin pour les élèves-ingénieurs de l'Institut Agro Montpellier. Il leur offre l'opportunité d'agir en tant que consultants auprès des candidats, enrichissant ainsi leur formation et valorisant la diversité des métiers de la filière. En participant au concours, les étudiants se familiarisent avec les réalités du monde professionnel et développent des compétences précieuses, favorisant ainsi leur insertion professionnelle.