



Un domaine au Féminin en bio depuis 40 ans



Le Domaine Theulet-Marsalet se trouve sur les coteaux sud de la vallée de la Dordogne, sur la commune de Monbazillac.

Cinq générations se sont succédées sur ce domaine, dont trois en bio. C'est en 1970 que René MONBOUCHÉ, le père de Fanny, s'installe sur le domaine et prend la suite de son père qui pratiquait déjà l'Agriculture Biologique selon la méthode Lemaire-Boucher. Dès 1999, Fanny travaille sur l'exploitation en tant qu'aide familiale. Depuis toute petite déjà, elle a toujours participé un peu aux travaux de la ferme, mais elle n'envisageait pas d'en faire son métier. Une réorientation en seconde lui ouvre les portes du lycée viticole. Elle poursuit ses études et, une fois le BTS en poche, elle prend la direction de la ferme en s'installant en 2004. L'EARL est alors créée.

Elle profite des hivers pour continuer à se former (certificat de spécialisation à la bio, apprentissage de l'anglais en Angleterre...). Fanny devient la première femme viticultrice de la famille.

La surface exploitée est de 26,5ha.

Depuis son arrivée, Fanny instaure des changements progressifs, dans la continuité et toujours en accord avec René. Elle respecte ce qui a été fait par son père et n'envisage pas de révolutionner la ferme.



Repères

- 26,5ha de vignes en production
- 17 ha de raisins blancs (50% *Sauvignon*, 40% *Sémillon*, 10% *Muscadelle*) - 11 ha de raisins rouges (60% *Merlot*, 30% *Cabernet Sauvignon*, 10% *Malbec*)
- Sols argilo-calcaires
- 3 salariés + 1 ETP en saison
- 2 chais de vinification
- 3 AOC
- Circuits de commercialisation variés



Contact

Domaine Theulet-Marsalet
 Le Marsalet 24240 MONBAZILLAC
 05 53 57 94 36

avec la participation de





La production

Le domaine comprend 17ha de raisins blancs et 9,5ha de raisins rouges. Les produits sont commercialisés sous AOC Monbazillac, Côtes de Bergerac (rouge et blanc moelleux), Bergerac rouge, rosé et blanc sec.

Les vendanges sont réalisées à la main pour les blancs et à la machine pour les rouges. Les rendements par an sont d'environ 20 HI/ha pour les blancs liquoreux et 40 HI/ha pour les rouges (1 HI=100 litres).

La vinification

La récolte mécanique des rouges, fin septembre, est suivie le même jour par le passage dans l'érafleuse/fouleuse (*écrasage*) et la mise en cuve. La fermentation alcoolique se déclenche mi-octobre et pendant tout ce processus, des remontages des jus sont effectués 2 fois par jour.

Vient ensuite l'assemblage des jus re-pressés et la fermentation malolactique jusqu'à mi-novembre.

Puis c'est le moment de l'élevage du vin, par sous-tirages, clarifications et sabilisations. Le vin est prêt au printemps.

La commercialisation

Fanny passe 15 à 20 % de son temps à la commercialisation, notamment en participant à plusieurs salons. 30 000 bouteilles sont vendues + 250 à 300 HI en BIB (*Bag-in-Box*) et autant au négoce en citerne. 1/3 des ventes est réalisé en direct, en augmentation (*particuliers, VPC sur internet, foires et marchés...*), 1/3 en circuit court (*demi-gros : grossistes, restaurateurs, magasins...*) et 1/3 en vrac au négoce.

Projets & perspectives...

De curiosité à ses débuts, la ferme Monbouché est devenue une référence dans le Bergeracois et la production est presque vendue à l'avance. Fanny espère que la bio ne se pervertira pas pour accueillir toujours plus de producteurs. Son objectif reste de toujours améliorer la qualité du vin.

zoom SUR...

La main d'œuvre

Si les coûts des intrants sont moindres par rapport à l'agriculture conventionnelle, la main d'œuvre supplémentaire est d'au moins 30%. En bio, une personne peut mener 7 à 8 ha maximum (contre 10 à 15 ha en conventionnel).

Fanny est aidée par son père René, et emploie 3,5 ETP (équivalent temps plein) ainsi qu'une secrétaire à mi-temps.

Les pointes de travaux se situent en mai-juin pendant la pousse (épamprage, relevage, rognage) et lors des vendanges des blancs en septembre-octobre.

Pour en
savoir plus...



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

20, rue du Vélodrome
24000 PERIGUEUX

☎ 05 53 35 88 18

h.dominique@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr