

Damien Grenier sur les traces d'Yves, vigneron du vin de Saint Mont

Un vigneron de Bouzon-Gellenave parle de son métier



Damien Grenier sur les traces d'Yves, vigneron du vin de Saint Mont

Né en 1967, Damien Grenier est le fils de Yves, récemment décédé (1). Dès son plus jeune âge, il est épris de la liberté et de la nature et, pour lui, les deux sont inséparables. Après la 3e, il fait un brevet de technicien agricole au lycée Beaulieu à Auch (1). Il hésite à faire un BTS agronomie et production végétales, mais il se lance lorsque Producteurs Plaimont cherche de jeunes viticulteurs. Pour restructurer et cultiver les quelque 60 ha de vignes de la propriété Van Der Hagen que cette coopérative vient d'acheter. Damien obtient une parcelle en location, comme Hervé Van De Castele, Serge Dualé, Gérard Perez, Alain Faure et Henri Doucet, tous de Bouzon-Gellenave.

Début d'un parcours

Il faut arracher et replanter. Les parcelles reçoivent un tiers de cépages de blanc (gros manseng, arrufiac et petit courbu) et deux tiers de rouge (tannat, fer servadou et cabernet-sauvignon). Les jeunes vigneronns coopèrent pour arracher et replanter, avec l'aide de leurs parents, tous vigneronns. Yves Grenier est très impliqué dans cette opération. Et il a fallu s'endetter pour financer l'arrachage et la replantation. Mais Plaimont n'exige pas de fermage pendant les trois ans, jusqu'à ce que la production démarre.

Pendant ce temps, Damien est toujours hébergé chez ses parents. Mais, en 1991, il s'installe dans un logement à côté de l'église de Saint-Gô (à Bouzon-Gellenave). Il travaille avec son père, qui prend sa retraite en 1996, à 63 ans.

À cette époque, Damien cultive 20 ha de vignes, dont 8 en propriété et 20 ha de céréales. Il explique que celles-ci ont un effet contracyclique bénéfique en cas de crise du vin. Il emploie deux ouvriers saisonniers chaque année, sans compter ceux qu'il embauche pour les vendanges (actuellement des Espagnols). Il estime qu'il a commencé à obtenir un revenu convenable à partir de 1995. En 1999, c'est la naissance de son fils, Maël. Et en 2000, il construit sa maison (à côté de celle de ses parents).

Travail et revenu

Sans entrer dans les détails techniques, Damien explique que la taille de la vigne est différente selon les crus. Pour le Saint Mont blanc, la taille en double flèche et pour le Saint Mont rouge, la simple flèche. Alors que pour le Côtes de Gascogne, la taille – guyot simple ou double - est adaptée au rendement souhaité : 110 hl/ha pour le blanc et 90 hl/ha pour le rouge.

Le revenu distribué par Plaimont aux vigneronns est fonction de la qualité de leurs vins. Damien note que les grands vins blancs aromatiques nécessitent plus de travail (ébourgeonnage, égrappage, effeuillage et récolte à la main) que les autres vins blancs, alors que ceux-ci, récoltés à la machine, ne rapportent pas moins au vigneron. Car vendanger à la machine coûte 350 euros/ha, alors que vendanger à la main coûte 750 euros/ha.

Les difficultés

Les difficultés citées par Damien Grenier sont celles de tous les vignerons : les dégâts causés par la BDA (3) et l'Esca, qui augmentent les coûts, puisqu'il faut remplacer des pieds de vignes. Son grand souci de chef d'entreprise, c'est la maîtrise des coûts de production. Sachant que le revenu de la vigne avait augmenté, mais qu'il stagne depuis 8 ans.

En revanche, Damien se dit heureux d'avoir affaire à des techniciens compétents avec Plaimont.

Au bilan, le revenu retiré de la vigne est stable, mais avec des charges qui augmentent. Alors que celui des céréales est imprévisible, car il est spéculatif et globalisé.

(1) <http://lejournaldugers.fr/article/10692-un-des-artisans-de-la-renovation-du-vignoble-autour-daignan> (2) Devenu bac professionnel. (3) Black Dead Arm, maladie cryptogamique décelée en France en 1999, jusque là confondue avec l'Esca.