

LE CONCOURS VIGNERONS ET TERROIRS D'AVENIR REMET 80 000 € DE GAIN A TROIS JEUNES VIGNERONS PROMETTEURS.

Ce 25 Avril, à Paris au 44 rue Vivienne, Antoine Leccia, président du directoire d'AdVini et Anne-Lucie Wack, directrice générale de Montpellier SupAgro ont remis 80 000 € de gain aux trois lauréats du concours Vignerons et Terroirs d'Avenir.

3 PROJETS PRIMES EN VALLEE DU RHONE NORD, ROUSSILLON ET CAHORS

Les 21 et 22 Mars dernier, au Mas Neuf (propriété des Vignobles Jeanjean) ils étaient onze jeunes vignerons venus défendre leur projet et tenter de remporter le premier prix du concours Vignerons & Terroirs d'Avenir. Face à eux, un jury de professionnels de la filière viticole (consultants, journalistes, experts, gagnants de la précédente édition).

Au terme d'une journée d'audition, c'est finalement **Julie et Graeme BOTT**, vignerons en Vallée du Rhône Nord sur les appellations de Condrieu, Côtes-Rôtie, Saint Joseph et Seyssuel, qui sont sortis grands vainqueurs de cette 4^{ème} édition, et se sont vu remettre le chèque de 50 000 €. Un projet ambitieux, humain et environnemental qui a su séduire le jury. « *Aujourd'hui nous avons l'ambition d'aller plus loin et le premier prix va nous aider à mettre en place certaines actions comme l'achat d'une pioche mécanique ou l'acquisition de notre propre cheval pour le travail du sol. Côté cave nous vinifions actuellement dans deux petits garages. Nous venons de trouver une nouvelle cave dans le cœur de l'appellation Côtes-Rôtie, il va donc falloir équiper cette cave en matériel. Nous nous sommes reconnus dans le Concours Vignerons & Terroirs d'Avenir car cela nous tenait également à cœur de montrer le terroir d'avenir qu'est le vignoble de Seyssuel.* » explique Julie et Graeme Bott.



De gauche à droite : Graeme Bott, Julie Bott et Antoine Leccia

Solenn et Dominique Génot, du Mas Llossanes, en Roussillon, ont reçu le deuxième prix de 20 000 €. Installés depuis 2016 au Mas Llossanes, un des vignobles les plus hauts de France (entre 600 et 700m d'altitude) ils ont immédiatement décidé de conduire le domaine en agriculture biologique puis d'adopter une démarche biodynamique. Leur prochaine ambition est la création de leur propre cave de vinification, élevage et stockage. Un bâtiment avec une réelle valeur ajoutée, en plus du gravitaire, car en effet celui-ci sera photovoltaïque, à énergie positive, mais aussi avec un travail autour de la ressource en eau et la réutilisation de l'eau de pluie pour le process œnologique. Pour Solenn Génot, le concours permet « *de faire gagner des années pour accéder à des financements qui nous sont nécessaires* ». « Il y a [également] tout un volet conseil qui est très utile grâce à des spécialistes qui nous aident sur des points particuliers de notre projet » ajoute Dominique Génot.

Enfin, le jury a été touché par le projet de **Benoît Aymard, du Clos d'Audhuy** à Cahors, qui s'est vu remettre un 3^{ème} prix exceptionnel de 10 000€. Cadurcien, fervent défenseur de son terroir et du Malbec il a su s'inspirer de ses expériences bourguignonnes pour proposer deux cuvées en appellation Cahors. Une connaissance du terroir, un travail approfondi des sols, un respect de la vigne, son environnement, qui lui permettent de proposer des vins « très racés, très typés, avec une forte personnalité. Des Malbecs exprimés dans leur plus pure origine ».



Les lauréats et membres du Jury

Philippe Faure-Brac, Benoît Aymard (Clos d'Audhuy), Thierry Desseauve, Dominique Génot & Solenn Génot (Mas Llossanes), Julie Bott & Graeme Bott, Anne-Lucie Wack (SupAgro), Antoine Leccia, Philippe Nusswitz, Nicola de Rouyn



Découvrez le portrait des lauréats en vidéo

Julie & Graeme BOTT, Domaine Bott : https://youtu.be/E-3ss_mH3q8

Solenn & Dominique Génot, Domaine Mas Llossanes : <https://youtu.be/qWkof1RvQ8E>

Benoît Aymard, Clos d'Audhuy : <https://youtu.be/ziaBdbpQpmE>

UN OBJECTIF COMMUN : LA MISE EN LUMIERE DES TERROIRS ET LE RESPECT DE SON ENVIRONNEMENT

Le concours a pour objectif d'encourager le développement de l'activité viticole en soutenant des projets humains et respectueux de l'environnement qui mettent en avant la grande variété des terroirs français.

Les lauréats de cette 4^{ème} édition ont des convictions communes, celles de respecter le terroir, la vigne, son environnement afin de proposer des vins étant la plus juste représentation et expression de leurs terroirs. Convertis ou souhaitant débiter une conversion en agriculture biologique, l'aspect environnemental représente une part importante de leurs projets.

UN CONCOURS ET UNE AMBITION AU SERVICE DES JEUNES VIGNERONS.

Le concours a pour ambition de favoriser l'installation durable de jeunes vignerons dans des terroirs français.

« *Le vin séduit de plus en plus de nouveaux consommateurs à travers le Monde. La France et ses jeunes vignerons doivent s'inscrire dans cette dynamique en s'appuyant sur la grande qualité de ses terroirs, de ses hommes et de leur savoir-faire. Grâce à cette initiative, AdVini espère donner du cœur à l'ouvrage à tous les jeunes vignerons passionnés et entraîner d'autres projets pour que triomphent les vins français* » déclare Antoine Leccia.

A travers ce concours, AdVini, Montpellier SupAgro et sa fondation permettent à de jeunes vignerons de lancer ou relancer une exploitation.

« *Participer à ce concours nous a d'abord permis de prendre du recul sur notre projet. Remporter le 1^{er} prix donne un vrai coup de pouce pour démarrer et mettre en œuvre des initiatives dont nous n'avions pas les moyens. C'est fabuleux qu'un concours aide autant les jeunes vignerons simplement en leur demandant de défendre ce en quoi ils croient* », confie Nicolas Fernandez, du domaine La Calmette à Cahors, lauréat 2017 avec sa compagne Maya Sallée.

Le Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir en quelques chiffres

4^e édition

150 candidatures reçues

280 000 euros pour les gagnants

110 étudiants ingénieurs impliqués aux côtés des candidats retenus



A propos du Concours Vignerons et Terroirs d'Avenir

Dès 2015, AdVini, Montpellier SupAgro et sa fondation se sont associés pour créer le concours Vignerons & Terroirs d'Avenir.

Ce concours a pour ambition de favoriser l'installation durable de jeunes vignerons dans des terroirs français d'exception. AdVini et Montpellier SupAgro souhaitent ainsi encourager le développement de l'activité viticole en soutenant des projets respectueux de l'environnement mettant en lumière des Hommes, un terroir et des traditions.

Ce concours a trois vocations :

- ① Sociétale: aider de jeunes entrepreneurs à s'installer durablement en tant que vignerons.
- ② Patrimoniale : préserver l'activité viticole sur des terroirs menacés par l'urbanisation, la déprise viticole et ayant un fort potentiel viticole et une histoire.
- ③ Pédagogique : contribuer à la formation et la mise en réseau des élèves ingénieurs agronomes de l'option « viticulture - œnologie » de Montpellier SupAgro afin de favoriser leur insertion professionnelle. Ces étudiants travaillent en groupe avec les vignerons pour les aider à préparer leur oral de présentation devant le jury du concours.

AdVini est le leader Français des vins de terroirs, présent sur 2 333 hectares de vignobles, trente domaines & châteaux et onze maisons de vins en France et en Afrique du Sud.

Montpellier SupAgro, est une école d'ingénieur en agronomie qui accueille 1700 étudiants. La vigne et le vin est l'une des thématiques emblématiques de l'établissement qui dispense des formations d'excellence (licences, masters, ingénieur) portées par son Institut des hautes études de la vigne et du vin.

SupAgro Fondation, la fondation de Montpellier SupAgro, a pour objectif de co-construire des projets collectifs entre les entreprises, les enseignants-chercheurs et les étudiants comme avec le concours Vignerons et Terroirs d'Avenir.

Contacts

AdVini : Claire Dumais claire.dumais@advini.com 01 55 37 28 08

SupAgro Fondation : Pascal Penny

Montpellier SupAgro : Ghyslaine Besançon



Les six candidats (Domaine BOTT, Domaine Mas Llossanes, Clos d'Audhuy, Domaine Les Serrals, Domaine Lannye-Barrac, Domaine Arica) , **étudiants de SupAgro et membres du jury**