

Viticulteur de père en fils

Michel Leblé est le quatrième viticulteur d'une famille qui se transmet le domaine de la Chevrue, à Vertou, de génération en génération. À 24 ans, son fils Yannick s'apprête à perpétuer la tradition familiale.

"Mes grands-parents sont arrivés en 1926", se souvient Michel Leblé. "Après, il y a eu mes parents et mon frère. Moi j'ai repris la vigne en 1986", "...et bientôt ce sera moi", intervient Yannick. Depuis trois ans, il aide son père au domaine, et le 1^{er} octobre il s'installe en Gaec. "J'ai suivi un stage de préparation à la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique. J'ai présenté mon projet de développement d'exploitation et maintenant, j'attends l'autorisation d'installation."

Comme le fait remarquer Yannick, *"très peu de jeunes s'installent. Il faut vraiment être né là-dedans, surtout en période de crise". Pourquoi alors suivre cette voie? "C'est pour le plaisir d'être son propre patron, et de ne pas avoir de compte à rendre. On est libre."* Optimiste, Yannick pense également que *"comme il y a de moins en moins de viticulteurs, je me dis que chacun aura une plus grande place."*

Depuis qu'il sait que son fils va prendre la suite, Michel Leblé a agrandi ses terres en rachetant les vignes voisines. Sur les 24 ha que compte désormais le domaine, pas moins de 21 ha sont consacrés au muscadet. Les Leblé produisent également du gros plant, du chardonay, du gamay et de l'egiodola, *"un vin rouge d'origine basque, qu'on produit chez nous et un peu au nord de la Vendée"*.

Le jeune viticulteur a pour objectif de développer l'entreprise familiale. C'est dans cette optique qu'il a passé un BTS viticulture-œnologie, et obtenu un Diplôme européen d'études supérieures (DEES) de marketing. *"Jusqu'à ce que j'arrive, les ventes étaient plutôt locales et les ventes directes représentaient entre*



À 24 ans, Yannick s'apprête à reprendre le domaine familial.

5 et 10 %, à présent, nous avons atteint 13 %." Ces dernières années, les producteurs du domaine de la Chevrue ont élargi leur rayon de vente au nord de la France et diversifié leurs activités en organisant chez les clients "des réunions "Tupperware®". "Nous accueillons aussi des camping-cars et figurons dans le guide France Passion." Yannick l'a compris : aujourd'hui faire du bon vin ne suffit plus, il faut aussi savoir le vendre.

Rien à voir donc avec la viticulture telle que l'a connue Michel Leblé à ses débuts. En quarante ans d'activité, il a été témoin de l'évolution de la profession et de nombreuses "révolutions" techniques. *"Lorsque j'étais jeune, il y avait près de cinquante viticulteurs sur Vertou. Maintenant nous ne sommes plus que quatorze. Il y a eu beaucoup de départs en retraite sans reprise", explique Michel. "Lorsque j'avais 18 ans, il n'y avait pas encore de tracteurs. Tout se faisait avec le cheval. Ils sont arrivés en 1970 et la machine à vendanger, elle, en 1991. Il y aura moins d'évolution maintenant qu'il n'y en a eu en quarante ans, ce sera davantage au niveau de la vinification", prévoit Michel.*

Le père et le fils travaillant ensemble, on pourrait craindre quelques conflits de génération. Et bien pas du tout. Yannick explique pourquoi: *"Nous avons chacun notre domaine préféré", et, s'adressant à son père "toi c'est la vigne, et moi c'est la vinification et la commercialisation. Nous sommes complémentaires."*