

VITICULTEURS

**TERRA
VITIS**

RESPONSABLES



TERRA VITIS : UNE DÉMARCHE, DEUX MILLE VISAGES

NEWSLETTER 2025

ÉDITO

2



En 2025, Terra Vitis continue de se construire jour après jour sur le terrain, grâce à des femmes et des hommes engagés et déterminés à faire mieux, pas à pas.

Dans un contexte viticole en pleine mutation, leurs pratiques, leurs convictions, leurs arbitrages montrent qu'un autre modèle est non seulement possible, mais déjà à l'œuvre.

Cette newsletter vous invite à découvrir la diversité des profils qui font vivre Terra Vitis au quotidien :

Sarah et Charly, dans le Muscadet, qui réinventent l'héritage familial à deux voix, entre ancrage patrimonial et expérimentations assumées.

Marine et Alexandre, dans le Beaujolais, une fratrie soudée qui structure la transition générationnelle avec exigence et créativité.

Richard, en Champagne, pour qui Terra Vitis est un levier de rigueur et de cohérence, au service d'une viticulture précise et pragmatique.

Valérie, en Cadillac Côtes de Bordeaux, qui tisse depuis vingt ans un lien fort entre pratiques durables, engagement social et accueil au domaine.

Et Morgane, en Languedoc, qui conjugue conviction, gouvernance partagée et attention portée au vivant.

Tous partagent une même vision : faire du vin avec exigence, en prenant soin du vivant, des autres et du sens de leur métier.

Car derrière chaque vin certifié Terra Vitis, il y a des choix.

Des choix concrets, parfois contraignants, souvent inspirants, toujours ancrés dans le réel.

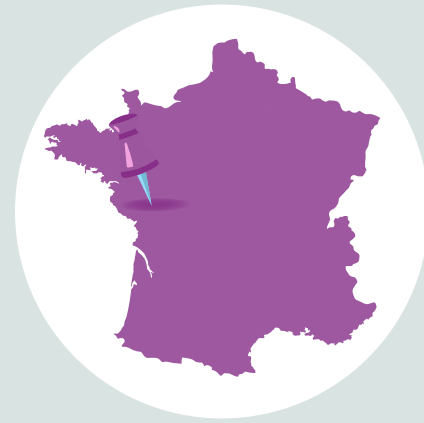
Ces portraits en témoignent avec force et rappellent, chacun à leur manière, que la viticulture durable, ce n'est pas une posture.

3

C'EST UN TRAVAIL
UN ENGAGEMENT
UNE DÉMARCHE EN MOUVEMENT

Sarah et Charly Bideau : DOMAINE BID'GI

UNE FRATRIE AU SERVICE D'UNE VITICULTURE RÉFLÉCHIE



À La Haye-Fouassière, au cœur du vignoble nantais, Sarah et Charly Bideau incarnent la nouvelle génération du domaine Bid'Gi. Fondé en 1909 par leurs arrière-grands-parents, le domaine n'a cessé d'évoluer. Précurseurs dans la viticulture durable, leurs parents avaient déjà engagé une transition profonde dès la fin des années 1990. Aujourd'hui, Sarah et Charly reprennent le flambeau, en cultivant l'équilibre entre continuité et créativité.

Revenue sur le domaine en 2022 après une première vie professionnelle dans le commerce du vin, Sarah s'associe officiellement à son frère l'année suivante. Elle prend en main la partie administrative, commerciale et œnotouristique, tandis que Charly se concentre sur la production à la vigne et à la cave. Ensemble, ils pilotent une exploitation d'une cinquantaine d'hectares, avec une gamme qui mêle cuvées patrimoniales - Muscadet, Gros Plant - et créations plus libres en IGP Val de Loire, comme leur vin effervescent Préambule.

TERRA VITIS : GARDER UN TEMPS D'AVANCE

Le domaine Bid'Gi fait partie des tout premiers adhérents Terra Vitis en Loire. Dès 1999, les parents de Sarah et Charly s'engagent dans cette voie, guidés par une intuition simple : les pratiques conventionnelles ne répondaient pas aux enjeux de fond. Ils cherchent alors une **alternative concrète, capable de structurer leur réflexion et de faire progresser l'ensemble de l'exploitation.**

« Terra Vitis nous pousse à remettre nos pratiques en question en permanence. C'est un cadre qui nous structure, tout en nous laissant évoluer. »

Aujourd'hui, Sarah et Charly poursuivent cette dynamique. Terra Vitis continue de jouer un rôle clé, notamment dans la traçabilité - mise en place au domaine bien avant son obligation légale - et dans l'anticipation des évolutions métier.

Charly est aujourd'hui membre du bureau de l'association régionale. Un engagement qui témoigne de leur volonté de contribuer activement à l'évolution de la filière.

TERRA VITIS AU CŒUR DU DOMAINE : PRATIQUES ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



UNE BIODIVERSITÉ FAVORISÉE ET RESPECTÉE

Le domaine Bid'Gi agit sur plusieurs fronts pour maintenir la richesse de son écosystème. Sur les conseils d'un ornithologue, des **abris pour chouettes effraies** ont été installés dans les bâtiments, tandis que de petites bottes de foin sont déposées dans les vignes et les prairies pour **favoriser la présence des buses et autres auxiliaires**. Le travail du sol est mené de façon mécanique et adaptée, avec un minimum d'intrants et une attention constante à l'équilibre des parcelles.



DES RESSOURCES GÉRÉES AVEC SOBRIÉTÉ

L'équipe garde un œil attentif sur ses consommations en eau, électricité, GNR, et adapte ses usages pour les maîtriser au mieux. La question des déchets fait l'objet d'une attention spécifique : **tri systématique, solutions de réemploi quand elles existent, et initiatives originales comme le recyclage des glassines**, encore rarement valorisées dans le secteur. Des réflexions sont également en cours pour alléger les bouteilles et harmoniser les formats, tout en maintenant la lisibilité et la praticité.



DES CONDITIONS DE TRAVAIL PENSÉES COLLECTIVEMENT

Au domaine Bid'Gi, **chaque voix compte**. Sarah et Charly veillent à créer un climat d'écoute, notamment en matière d'organisation du travail. Une **suggestion de l'équipe a par exemple conduit à repenser totalement le nettoyage des cuves**, afin qu'il puisse être réalisé sans difficulté par toutes et tous. Une plateforme d'accueil avec accès à l'eau et à l'électricité a également été installée pour les saisonniers itinérants, leur offrant un point de repos fonctionnel et respectueux de leurs besoins.



UN ŒNOTOURISME DURABLE ET ANCRÉ DANS LE TERRITOIRE

Sarah et Charly développent un **œnotourisme à leur image : accessible, convivial et respectueux de l'environnement**.

Le domaine accueille les visiteurs pour des dégustations commentées à la cave, mais va plus loin avec des offres originales de découverte douce du vignoble. En partenariat avec Rev'de Cycles, ils proposent des balades à vélo suivies d'une dégustation. Une seconde formule, en lien avec les Écuries des Lumières, permet de découvrir les vignes à cheval. Des expériences immersives, conçues pour sensibiliser tout en valorisant la richesse du terroir.

ET POUR LA SUITE ?

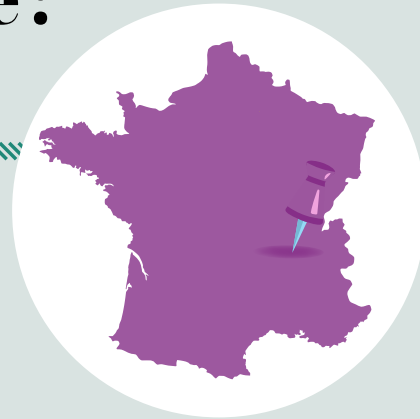
Toujours en mouvement, Sarah et Charly explorent de nouvelles voies. Un travail est en cours **sur les formats de bouteilles, les étiquettes, et les solutions d'éco-packaging**.

Pour Sarah, l'objectif reste clair : inscrire leur démarche dans un projet de long terme, fidèle à leurs valeurs.



Marine & Alexandre Riviere : DOMAINE JP RIVIERE

UN DUO FRÈRE-SOEUR QUI FAIT BOUGER LES LIGNES



Dans le sud du Beaujolais, dans les Pierres Dorées, Marine et Alexandre Riviere écrivent une nouvelle page de l'histoire familiale. Le domaine JP Riviere, fondé par leurs parents en 1984 avec trois hectares de vignes, a connu depuis une transformation en profondeur, portée par cette fratrie soudée et complémentaire.

Ingénieur œnologue, Alexandre revient en 2013 avec la volonté de structurer le vignoble, planter du blanc pour créer des crémants et repenser les vinifications. Cinq ans plus tard, Marine le rejoint à son tour. Issue du monde du vin, mais longtemps convaincue qu'elle ne travaillerait pas

en famille, elle façonne son propre rôle : œnotourisme, commercialisation, communication, traçabilité... et renouvelle la relation client.

« On se connaît par cœur. Alexandre a cette capacité à innover sur la partie technique, et moi j'aime créer du lien, porter les projets au contact des gens. »

Aujourd'hui, le domaine cultive **17 hectares de vignes dans un esprit de polyculture assumée, avec une gamme diversifiée et une offre œnotouristique vivante et souvent innovante.**

TERRA VITIS : UNE BOUSSOLE POUR AVANCER AVEC JUSTESSE

Lorsqu'elle revient sur le domaine en 2018, Marine cherche un cadre qui l'aide à structurer la transition engagée avec son frère : **mieux piloter, anticiper, comprendre les attentes et affiner les pratiques.** Elle redécouvre alors Terra Vitis, brièvement expérimenté par son père à ses débuts, et voit tout le potentiel de cette démarche.

« Ce que j'aime dans Terra Vitis, c'est sa capacité à nous reconnecter au réel. Le cahier des charges évolue avec les enjeux, et nous oblige à nous poser les bonnes questions au bon moment. »

C'est un **outil concret de pilotage** : les données partagées sur les attentes des consommateurs rassurent, les retours d'expérience d'autres vignerons inspirent, et les échanges nourrissent la réflexion. Cette dynamique lui a notamment permis de faire évoluer ses choix en matière de packaging.

« Je ne suis pas sûre que j'aurais osé passer aux bouteilles allégées toute seule. Terra Vitis m'a montré que c'était possible, et même attendu. »

Mais la force de la démarche tient aussi à sa capacité à donner de la lisibilité aux engagements pris. Pour Marine, Terra Vitis permet de valoriser un travail de fond souvent peu visible de l'extérieur, et d'apporter une forme de légitimité dans la relation aux clients.

TERRA VITIS AU CŒUR DU DOMAINE : PRATIQUES ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



UNE BIODIVERSITÉ QUI REPREND SES DROITS

Au domaine JP Riviere, la réflexion autour de la biodiversité ne date pas d'hier : depuis les années 1980, les vignes sont enherbées. La fratrie a aussi **repensé l'organisation du foncier** : une partie des vignes a été convertie en prairies, bois, champs ou pâtures. L'objectif ? **Retrouver un esprit de polyculture en redonnant une place au vivant.** Des nichoirs ont également été installés, et plusieurs ruches fixes et mobiles renforcent encore la présence d'auxiliaires. Les sols sont traités avec le même respect : les parcelles destinées à être replantées sont laissées au repos pendant cinq à six ans, et des semis d'engrais verts sont réalisés en rotation, pour stimuler la vie microbienne et préserver la fertilité.



UNE SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE PENSÉE DÈS LA CONCEPTION

En 2018, lors de la construction du nouveau bâtiment de vinification, Marine et Alexandre font le choix d'une **isolation renforcée pour éviter le recours à un système de climatisation.** L'eau de pluie quant à elle est récupérée via les toitures pour détartrer les cuves. Des choix de bon sens, efficaces et discrets.



UNE GESTION DES DÉCHETS RIGOREUSE

Au domaine JP Riviere, rien n'est laissé au hasard : **chaque type de déchet suit une filière adaptée.** Les bouchons sont collectés pour l'association France Cancer, les glassines reprises par l'imprimeur, les cartons de bouteilles réemployés en interne. Le papier et le verre sont dirigés vers des circuits de tri et les déchets alimentaires... profitent aux poules !



DES PACKAGINGS ALLÉGÉS, ASSUMÉS

L'ensemble des vins tranquilles du domaine est embouteillé dans des bouteilles de 380g. Ce changement, impulsé notamment grâce à Terra Vitis, s'est accompagné d'un travail de pédagogie : « J'avais peur de l'image. Mais finalement, les clients comprennent. C'est aussi une manière de parler de notre engagement. »



UN CADRE DE TRAVAIL QUI FIDÉLISE

Sur ce domaine familial, chacun est considéré. Un salarié permanent a récemment été embauché, avec la volonté de **construire une relation durable.** Pour limiter la pénibilité et maintenir une dynamique de travail motivante, une **rotation des tâches** lui a, par exemple, été proposée. Des gestes concrets renforcent aussi l'esprit d'équipe : moments conviviaux, livret d'épargne salariale... Les saisonniers, de leur côté, sont accueillis avec un **livret d'accueil** dans leur langue, reprenant les consignes essentielles (trousse de secours, chaussures, couvre-chef...), qu'ils signent dès leur arrivée.



UN ŒNOTOURISME VIVANT, ACCESSIBLE ET ENGAGÉ

Dès son arrivée, Marine développe une offre structurée : dégustation-mâchon, cours d'œnologie, accords chocolat et vins...

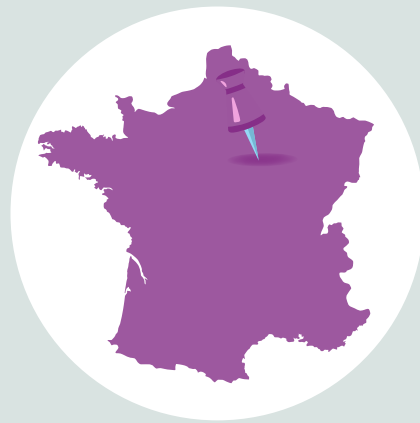
Les produits sont ultra-locaux, les formats conviviaux. Même les moyens de transport sont pensés pour découvrir le domaine de manière douce : trottinettes électriques ou visites à pied. L'échange est franc et les enjeux du métier sont abordés sans détour.

ET POUR LA SUITE ?

La dynamique se poursuit, toujours dans un esprit de progression. La biodiversité reste un axe fort avec la poursuite de la mise en œuvre de la polyculture. Côté emballage, Marine reste en veille sur l'évolution du réemploi, avec l'envie d'y prendre part lorsque les conditions le permettront. Elle observe également les pratiques émergentes autour de la **suppression de la capsule.** Des pistes ouvertes, guidées par une conviction : **faire mieux à leur échelle, sans compromis sur le bon sens ni la cohérence.**

CHAMPAGNE RICHARD ROYER

L'EXIGENCE COMME LIGNE DE CONDUITE



À Balnot-sur-Laignes, au sud de la Champagne, Richard Royer représente la sixième génération d'une exploitation familiale enracinée dans le vignoble aubois. Si ses parents ont amorcé la commercialisation de bouteilles via la cave coopérative, c'est lui qui, à son installation en 2007, décide d'intégrer la vinification au domaine.

Ingénieur agronome et œnologue de formation, il affine sa vision au fil de ses expériences en France et à l'étranger, avant de revenir sur ses terres avec l'envie d'aller au bout du projet.

« Vers 15 ans, j'ai compris que c'était là que je voulais être. Dans les vignes, je trouvais du sens. »

Aujourd'hui, il pilote l'ensemble des étapes de production, de la culture à la mise en marché, en s'appuyant sur une équipe fidèle. Son objectif : produire des champagnes précis et cohérents, à l'image de son extra brut Blanc de Noirs, qu'il considère comme la traduction la plus juste du terroir qu'il travaille au quotidien.

TERRA VITIS : UNE DÉMARCHE QUI STRUCTURE SANS DÉTOUR

Lorsqu'il rejoint Terra Vitis en 2012, Richard Royer est déjà engagé dans une réflexion de fond sur ses pratiques. Il cherche alors **un cadre clair, exigeant mais ancré dans le réel**, qui permette de reconnaître ce qui est déjà mis en place et de maintenir une dynamique de progrès.

« La philosophie Terra Vitis correspond exactement à la mienne. C'est une démarche complète, qui valorise ce que l'on fait, et qui oblige à rester rigoureux. »

L'exigence de la démarche l'aide à **structurer l'ensemble de son activité**, du vignoble jusqu'à la cave :

« Le cahier des charges nous oblige à suivre ce qu'on met en place. Sans ça, on aurait tendance à relâcher certains points. C'est un garde-fou utile. »

Ce qu'il apprécie particulièrement, c'est que cette exigence soit **pensée pour s'adapter aux réalités du terrain**, sans compromis sur le fond.

TERRA VITIS AU CŒUR DU DOMAINE : PRATIQUES ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



UNE BIODIVERSITÉ ENTRETENUE

Au domaine Richard Royer, la préservation du vivant s'appuie sur des gestes simples mais structurants : **fauche tardive, proscription des herbicides, et une attention portée aux équilibres naturels**. Chevreuils et insectes sont des présences familières dans les vignes, et l'entretien est pensé pour les laisser cohabiter. Des haies sont également conservées ou replantées quand la configuration du terrain le permet.



DES SOLS VIVANTS, TRAVAILLÉS AVEC MESURE

Richard Royer privilégie les **amendements 100 % organiques** et intervient avec précision pour **réoxygéner les sols**, notamment à l'aide de charrues interceps. Pour limiter l'érosion, il maintient des **bandes enherbées en alternance**, mais évite l'enherbement intégral, trop concurrentiel. Dans certains rangs, il sème du **blé**, une solution simple et efficace : le couvert se couche naturellement, structure le sol, freine les adventices et limite l'érosion.



UNE GESTION ÉCONOME DES RESSOURCES

L'ensemble des bâtiments du domaine est équipé en **panneaux photovoltaïques**, et la cuverie dispose d'équipements de **lavage optimisés** qui permettent de maîtriser les consommations d'eau.



UNE ATTENTION CONSTANTE À LA GESTION DES DÉCHETS

La gestion des déchets est un réflexe bien intégré. Le domaine trie l'ensemble des plastiques, capsules, bidules et produits techniques via les filières dédiées (notamment A.D.I.VALOR). **Les sarments sont broyés**, apportant de la matière organique aux sols, et le **marc est envoyé en distillerie**, conformément aux exigences de l'appellation.



DES EMBALLAGES PLUS SOBRES

Dès l'origine, Richard choisit de **limiter l'impact environnemental de ses packagings** : bouteilles allégées à 835g au lieu de 950g, pas de verre blanc, malgré l'intérêt marketing, cartons kraft bruts... Il étudie actuellement le passage à une bouteille de 800 g : « *Ce n'est pas une révolution, juste du bon sens.* »



UN CADRE DE TRAVAIL ATTENTIF AUX ÉQUIPES

Sur ce domaine à taille humaine, les conditions de travail sont pensées avec pragmatisme. **Les horaires sont adaptés** à la météo et les tâches sont organisées pour **limiter la pénibilité physique** : changement de poste régulier, rotation, bon sens de terrain.

« Je participe aux travaux, donc je vois tout de suite ce qu'on peut améliorer. »

Richard accorde une attention particulière au maintien dans l'emploi. Un salarié présent depuis 2013, blessé au genou, a pu conserver son poste grâce à une réorganisation de ses missions, accompagnée par la MSA. **La prévention passe aussi par la sensibilisation aux risques** liés à l'exposition au soleil. Le port du t-shirt est obligatoire lors du palissage, en cohérence avec les recommandations de la MSA, qui rappelle que le mélanome reste le cancer le plus fréquent en viticulture. Enfin, **un livret d'accueil multilingue**, réalisé par le Comité Champagne, est remis à chaque saisonnier pour faciliter l'intégration et transmettre les règles de travail du domaine.



UN ANCRAGE LOCAL REVENDIQUÉ

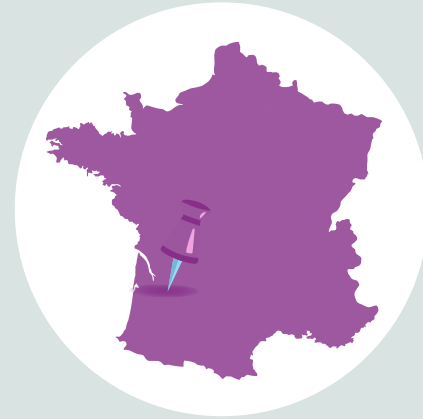
Dans cette zone rurale éloignée des grandes villes, l'ancrage territorial n'est pas un discours : c'est une nécessité. Le domaine fait appel à des **fournisseurs locaux** pour l'impression, le matériel, la maintenance des tracteurs ou encore la gestion de l'étiquetage.

ET POUR LA SUITE ?

Pour Richard Royer, l'avenir se construit dans la continuité : **améliorer ce qui existe**, affiner les détails, pousser plus loin encore les engagements pris. Il prévoit notamment de **mieux organiser le tri des déchets de cave**, avec des bacs spécifiques pour les glassines, le tarte ou la soude. Côté packaging, il suit de près l'arrivée de nouveaux modèles de bouteilles allégées, pour continuer à réduire l'impact global sans renoncer à la qualité.

Valérie Labrousse : CHÂTEAU DU PAYRE

UNE HISTOIRE DE FEMMES ET DE CONVICTIONS



À Cardan, en Cadillac Côtes de Bordeaux, le Château du Payre est une propriété singulière dans le paysage bordelais : depuis sa création en 1881, elle **se transmet exclusivement de mère en fille**. Valérie Labrousse incarne aujourd'hui la cinquième génération de cette lignée. Pourtant, cette reprise n'était pas écrite d'avance. À 20 ans, elle ne se destinait pas au monde viticole mais ses expériences la ramènent progressivement dans cet univers avec un retour sur la propriété familiale en 1993.

Elle y découvre tous les postes, s'implique dans la vente directe, modernise progressivement les pratiques et structure une activité œnotouristique aujourd'hui pleinement intégrée.

Sur 20 hectares, le Château du Payre cultive une belle diversité de cépages rouges et blancs (merlot, cabernet franc, semillon, sauvignon, muscadelle...), avec une gamme de vins allant du Bordeaux rouge à l'AOP Cadillac, en passant par des crémant.

TERRA VITIS : UNE DÉMARCHE STRUCTURANTE ET ÉVOLUTIVE

Lorsque Valérie Labrousse adhère à Terra Vitis en 2008 à peine 2 ans après son retour sur la propriété, elle cherche à concrétiser une intuition profonde : celle qu'on peut produire autrement. À ses yeux, la certification se distingue par son approche globale, mêlant rigueur technique, respect de l'humain et exigence environnementale.

« *Je voulais travailler autrement, réduire tout ce qui relevait de la chimie, faire plus attention à la santé de mon équipe, à ce que je mettais dans le sol, au voisinage... Terra Vitis m'a permis de structurer cette remise en question, tout en m'accompagnant techniquement.* »

Elle apprécie aussi le **soutien technique** et la **dynamique collective** qu'offre la démarche.

Terra Vitis devient pour elle un **cadre de réflexion permanent**, qui l'aide à faire des choix cohérents, durables et évolutifs.

Si cette transition a pu susciter des doutes à ses débuts, elle ne regrette rien :

« *J'ai souvent entendu que j'allais couler l'entreprise, que je faisais fausse route.* »

Mais avec le recul, les résultats sont là et tout le monde s'accorde à dire que c'était la bonne décision.

TERRA VITIS AU CŒUR DU DOMAINE : PRATIQUES ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



UNE BIODIVERSITÉ FAVORISÉE ET DÉFENDUE

Au Château du Payre, la préservation de la biodiversité passe par des choix assumés, et visibles. Valérie a notamment décidé de **ne plus tondre les abords du domaine avant le 15 août**, pour **laisser la faune et la flore se développer librement pendant les périodes sensibles**.

Elle a également **planté des haies autour du chai**, véritables corridors écologiques qui offrent abris et nourriture aux espèces auxiliaires.



UNE GESTION PLUS SOBRE DES RESSOURCES

Le domaine a mis en place un **système de récupération des eaux de pluie** pour le nettoyage des sols et des tracteurs, réduisant de 30 % la consommation globale. Le balai et la raclette ont remplacé le jet d'eau dans de nombreux gestes du quotidien.

Côté énergie, **tous les éclairages ont été remplacés par des LED, permettant une économie de près de 50 %**.



DES DÉCHETS LIMITÉS, DES EMBALLAGES ALLÉGÉS

Le Château du Payre travaille avec des partenaires locaux pour valoriser au mieux ses déchets : les glassines issues des étiquettes sont recyclées en pâte à papier, les huiles de vidange collectées par une société spécialisée. Dans le même esprit de sobriété, Valérie revoit depuis plusieurs années l'impact de ses emballages.

Les bouteilles allégées à 450 g sont aujourd'hui la norme sur le domaine, et des essais sont en cours pour atteindre 420 g, sans compromis sur la qualité perçue.



DES ACHATS RESPONSABLES ET ANCRÉS LOCALEMENT

Étiquettes, bouchons, étiquetteuse... Valérie privilégie des **fournisseurs régionaux** et souvent familiaux, engagés dans une démarche éthique. « *C'est une façon de soutenir le tissu local.* » Elle entretient notamment un partenariat de plus de 60 ans avec un imprimeur local, basé à 5 km du domaine.



DES CONDITIONS DE TRAVAIL REPENSÉES

La qualité de vie au travail est au cœur des priorités de Valérie Labrousse.

« *J'essaie d'être à l'écoute, de respecter les personnes qui m'entourent, et de faire évoluer les choses en m'inspirant de ce qui se fait ailleurs.* »

Cette attention se traduit par des mesures concrètes : **horaires avancés** à 6h en été pour éviter les fortes chaleurs, et **postes adaptés en fonction des besoins**. Avec un salarié de longue date, une démarche complète a été engagée avec la MSA et l'AGEFIPH pour adapter ses missions et son poste de travail.

« *Notre personnel est là depuis plus de 30 ans. Cette fidélité est précieuse. Elle mérite qu'on s'y attache.* »



DES CÉPAGES RÉSISTANTS POUR ANTICIPER L'AVENIR

Depuis 2020, le domaine expérimente deux **cépages hybrides** : le marselan et l'arinarnoa issus de croisements à base de cabernet sauvignon, grenache et tannat. Ils permettent de **réduire les traitements phytosanitaires**, en particulier en année humide, tout en offrant des profils fruités, digestes et peu alcoolisés.

« *L'idée, c'est d'anticiper les changements climatiques, mais aussi de répondre à l'attente de certains consommateurs : des vins accessibles, plus légers, mais exigeants.* »



UN ŒNOTOURISME DURABLE, ANCRÉ ET VIVANT

Précurseur dans l'accueil au domaine, Valérie a engagé une démarche œnotouristique dès les années 2000. Aujourd'hui, les visiteurs peuvent découvrir le vignoble à travers des **balades guidées**, déguster des vins lors d'un repas à la **table d'hôtes à base de produits du jardin**, ou simplement profiter de l'accueil au château. **La mobilité douce est encouragée** sur place, et les aménagements ont été pensés pour limiter l'impact environnemental.

Aujourd'hui, Valérie se réjouit de voir que les visiteurs sont **de plus en plus sensibles à ses engagements**. Elle les aborde sans détour lors des visites, et le logo Terra Vitis suscite de vraies questions, notamment de la part des jeunes générations.

ET POUR LA SUITE ?

Avec l'arrivée de son fils Sébastien sur l'exploitation, après un BTS viti-œno et plusieurs expériences à l'étranger, une nouvelle étape s'ouvre pour le Château du Payre. À ses côtés, Valérie continue d'explorer de nouvelles voies : **cépages résistants, vinifications alternatives, réflexion sur le réemploi des bouteilles...** autant de pistes concrètes pour faire évoluer le domaine dans le respect de ses valeurs.



Morgane Le Breton : DOMAINE DE LA JASSE

UNE VISION ENGAGÉE, DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE



À Combaillaux, au nord de Montpellier, Morgane Le Breton incarne une nouvelle génération de vigneronnes du Languedoc. Elle dirige le domaine de La Jasse en tandem avec son père Bruno, œnologue de formation, qui a repris l'exploitation en 2008. Ensemble, ils développent une approche singulière, qui conjugue exigences environnementales, innovations techniques et respect de l'humain.

Le domaine s'étend sur 220 hectares, dont 45 hectares de vignes, dans un environnement préservé mêlant forêts, prairies et garrigue. Ici, les cépages bordelais — cabernet sauvignon, merlot — expriment une autre facette de leur

personnalité, façonnée par la chaleur languedocienne. Morgane Le Breton aime cette singularité : un ADN affirmé, nourri d'une histoire peu commune et porté par une équipe impliquée.

« Je n'avais ni formation agricole ni parcours tout tracé. Mais cette neutralité m'a donné une liberté de regard. J'ai appris à poser les bonnes questions. »

Formée au marketing et passée par d'autres secteurs, elle rejoint le domaine en 2016 « pour un an », avant de s'y investir pleinement. Aujourd'hui co-gérante, elle veille à faire progresser le domaine dans toutes ses dimensions : techniques, humaines, environnementales.

TERRA VITIS : UN CADRE POUR DONNER DU SENS ET DE LA STRUCTURE

Quand le domaine de La Jasse se tourne vers Terra Vitis en 2018, il est déjà engagé dans une dynamique de progrès : labellisé HVE en 2013, engagé dans une démarche RSE dès 2015. Mais Terra Vitis apporte une brique essentielle : **un cahier des charges global, exigeant et évolutif, qui pousse à penser chaque choix dans une logique systémique.**

« Terra Vitis, c'est une boussole. Elle nous aide à aligner nos pratiques, à garder le cap et à penser la durabilité comme une démarche globale. »

Ce que Morgane apprécie particulièrement, c'est la dimension concrète de l'outil : l'analyse à 360° qu'il impose : de la vigne à la bouteille, jusqu'à la gestion des déchets, mais aussi l'accompagnement collectif, la mutualisation des retours d'expérience, le partage de solutions.

« Ce n'est pas juste cocher des cases. C'est un vrai moteur de progression, qui nous pousse à faire mieux, à questionner en permanence ce qu'on met en place. »

TERRA VITIS AU CŒUR DU DOMAINE : PRATIQUES ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



UNE BIODIVERSITÉ PLEINEMENT PRÉSERVÉE

Au domaine de La Jasse, la vigne cohabite avec un environnement naturel riche et préservé. Sur les 220 hectares que compte la propriété, elle n'occupe qu'une partie : chaque projet de plantation respecte un principe fondateur, **celui d'un hectare de prairie pour un hectare de vigne**. Forêts, haies, bosquets sont sanctuarisés pour maintenir l'équilibre du site. Ce maillage paysager est complété par l'installation d'hôtels à insectes et de nichoirs pour les chauves-souris, les mésanges ou les abeilles solitaires. **La nature a toute sa place, au cœur même du projet viticole.**



DES SOLS VIVANTS, RESPECTÉS ET NOURRIS

Le travail du sol est limité à **une seule intervention annuelle** pour l'implantation des couverts en hiver. Les engrais sont **100 % organiques**, issus de partenariats locaux : fumier récupéré dans les centres équestres voisins, déchets verts des déchetteries locales, et compléments fournis par une structure située à moins de 200 km.



UNE GOUVERNANCE HORIZONTALE, POUR UNE VITICULTURE PLUS INCLUSIVE

Au Domaine de La Jasse, l'humain est au cœur du projet. Morgane Le Breton et son père ont mis en place une **gouvernance participative**, où les salariés sont invités à s'exprimer sur leurs conditions de travail et à contribuer aux décisions stratégiques. Cette écoute nourrit les projets du domaine et renforce l'engagement de l'équipe.

Morgane porte aussi une attention particulière **aux questions d'égalité et de représentation**. Elle saisit chaque occasion de sensibiliser à une viticulture plus inclusive : prise de parole lors de conférences professionnelles, organisation d'ateliers thématiques pour les équipes, encouragement des jeunes femmes à s'exprimer lors des visites scolaires... Des actions concrètes pour faire évoluer les mentalités dans un milieu encore très masculin.



UN ŒNOTOURISME DURABLE, SENSORIEL ET IMMERSIF

Au domaine de La Jasse, chaque visite est conçue comme une expérience complète, entre immersion dans la nature et partage de convictions. **L'activité phare : le Wine Tour Gourmand entre Vignes et Garrigue**. Un safari dans le vignoble, une halte champêtre dans une ancienne chapelle nichée au cœur des vignes, la visite des chais et un accord mets-vins dans la salle de dégustation du domaine composent ce parcours pensé pour éveiller tous les sens.

Le reste de l'année, d'autres formats sont proposés sur réservation : balades guidées, ateliers d'assemblage, dégustations personnalisées... Toujours dans un esprit d'authenticité, de lien direct avec l'équipe et de sensibilisation à la viticulture durable.

ET POUR LA SUITE ?

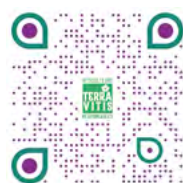
Pour Morgane Le Breton, la priorité est claire : faire mieux en produisant moins de déchets. En 2025, le domaine lance un vaste chantier sur la réduction des emballages et la limitation des déchets à la source.

« Réduire vient avant réutiliser, et bien avant recycler. C'est cette logique qu'on veut pousser plus loin. »

Pour elle, Terra Vitis est un levier structurant pour avancer avec cohérence, en gardant toujours à l'esprit l'équilibre entre progrès environnemental, performance économique et qualité de vie au travail.







www.terravitis.com



Fédération Nationale Terra Vitis

210 Boulevard Vermorel
69400 Villefranche-sur-Saône

Contact presse

Audrey Dupont | La Terrienne
audrey@la-terrienne.fr | 06 47 70 35 83
www.la-terrienne.fr