

LE VIGNERON DEVENU BRASSEUR

Reportage
au **Domaine
de la Rodaie**

ISSN 1765-0992 / © TERRENA / NUMÉRO 170 / PHOTO : DOMINIQUE MARTIN

DROIT DE SUITE

**Comment accompagner
les producteurs de
lapin ?**

INITIATIVE LOCALE

**Derrière l'écran,
ça se passe
comment ?**

INVENTER

**Mesurer mon
temps
de travail**

QUESTION DU MOIS

**Des légumineuses
dans ma rotation,
quels résultats ?**

LE VIGNERON DEVENU BRASSEUR

Vigneron de père en fils, Hervé Morin s'est épris d'une autre passion tout aussi gouleyante. En Touraine, le Domaine de la Rodaie s'est lancé dans la brasserie il y a cinq ans. Une aventure qui propulse ce domaine familial dans une seconde vie.

Au début, la bière n'était qu'une marotte pour ce vigneron qui a repris voilà vingt ans le domaine familial.



UNE COMMUNE, une appellation, un cépage. A Saint-Nicolas-de-Bourgueil flottait jusqu'ici un seul étendard aux couleurs du célèbre vin rouge dont ce petit pays tire réputation. Depuis peu, l'un des cent quarante vigneron en ajoute un second. Hervé Morin est la cinquième génération au Domaine de la Rodaie. Ce vigneron de 47 ans a pris la suite de son père en 1998. Son grand-père était jadis éleveur ici et il n'avait que quelques hectares de vignes. « Il a arrêté l'élevage avant 1950 pour faire des céréales. Mon père a continué et beaucoup agrandi le domaine. Il est monté jusqu'à 32 hectares de vignes et vendait à 80 % au négoce. » Hervé a totalement revu cela. Il s'est concentré sur 21 hectares. Il vend désormais lui-même la majorité de ses vins et vient d'entamer une conversion bio. « Les cé-

réales sont faites par un prestataire et demain je mettrai ces terres location. » Du passé « agricole » ne restera bientôt qu'un nom, la *Farmer* une marque avec laquelle le domaine signe des bouteilles d'une toute autre boisson fermentée.

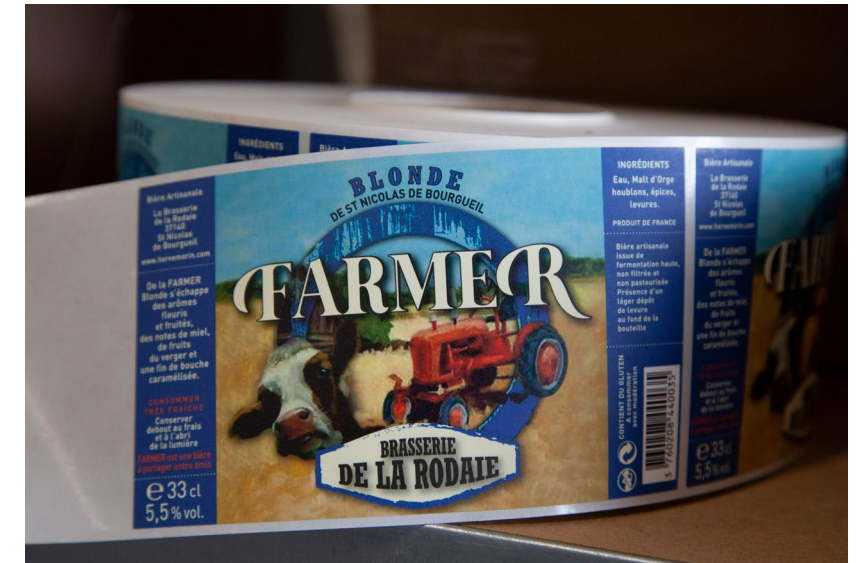
« Vinifier » toute l'année

Fabriquer sa bière n'était au début qu'une marotte, mais peu à peu elle est devenue bien plus que ça. « La brasserie est un projet que nous avons depuis plus de 15 ans avec ma femme. Ce n'était pas pour se diversifier sur le plan économique. » La passion est née d'une rencontre avec un maître brasseur en Alsace. « A l'époque, j'avais fait des devis. C'était le début de la micro-brasserie. Elle n'avait pas bonne presse. Il y avait des problèmes d'hygiène et de qualité. On a laissé tomber. » En 2014, Hervé succombe finalement à la tentation. « Un fournisseur me proposait un matériel pour fabriquer vingt litres de bières. J'ai tenté l'expérience. Pendant un an, j'ai tenté un tas de recettes. Cela n'était pas souvent bon. Puis j'ai affiné peu à peu. » Hervé finit par acheter un brassin de deux cents litres. Dès lors il intègre ses bières à sa gamme pour écouler sa micro production. « Je ne pensais pas gagner de l'argent avec. » Hervé est un vigneron très attaché au travail de vinification. « Je vais plus facilement bosser dans le chai que dans les vignes. » Les vendanges finies, tout s'arrête, à regret. « Mon plaisir est de vinifier toute l'année. » Grâce à la bière il lance désormais des fermentations chaque semaine. Le vigneron a fini par proposer ses créations à toute sa clientèle et à l'exhiber dans les salons. Un succès. « En 2016, on a fait le buzz localement. » Dans les rayons de la grande surface du coin, les boutiques alentour, sur les foires, la *Farmer* blanche, blonde, ambrée ou brune séduit et plaît. Débute alors une envolée commerciale qui se poursuit actuellement. L'an

dernier, Hervé se décide à vraiment sauter le pas. Il suit d'abord une formation à l'Université de La Rochelle sanctionnée par un diplôme universitaire d'opérateur en brasserie, la seule reconnue en France depuis la suppression par les pouvoirs publics du CAP de brasseur malteur en 2005. Pendant un mois, il réapprend les bases d'un métier acquis sur le tas. « J'étais au bout de mes recherches et nous n'avons pas d'interlocuteur technique, pas de « zythologue » pour nous conseiller comme les œnologues pour le vin. La formation m'a permis de comprendre des aspects que je ne maîtrisais pas. Elle m'a donné de la crédibilité vis-à-vis de mes clients professionnels. » Hervé réalise qu'il ne doit pas lésiner sur le nettoyage des cuves et laisser un temps de repos à vide pour éviter la formation de biofilms, lesquels peuvent engendrer des pertes. Il prend conscience aussi que fabriquer de la bière dans son chai viticole n'est pas tenable car celle-ci est trop fragile sur le plan microbiologique. Il décide de construire juste à côté un bâtiment séparé et dédié, une vraie brasserie, dotée d'un brassin de mille litres.

300 hl cette année

C'était l'an dernier. Depuis le vigneron brasseur fait face à une hausse exponentielle de la demande et son équipement est à peine adapté. « L'été surtout, la demande est très très forte. Il faudrait presque que je brasse tous les jours. » Référencé par deux enseignes de distribution, la brasserie alimente aussi en futs de gros clients. « Je vais finir l'année à 300 hl. » C'est encore peu pour une brasserie mais l'essentiel était de caler l'organisation. « J'ai sept cuves. Je tourne en faisant deux brassages d'affilée pour laisser du temps de repos à vide. » La bière y fermente quatre semaines avant la mise en bouteille et une nouvelle fermentation, laquelle donne au breuvage d'être pétillant. Hervé gère seul ce travail. Son épouse l'aide pour l'embouteillage. Il ferme sa brasserie pendant un mois et demi pour se consacrer à la vinification. « Dès que la malo est partie, je reprends la brasserie. Je dois anticiper la production pendant cette période de fermeture. » L'an prochain, si tout va comme prévu, Hervé compte s'équiper d'un brassin de deux mille litres. De quoi doubler sa production. La dynamique commerciale est en effet sans commune mesure avec celle de son activité viticole. « Le commerce de la bière est très différent



La marque de la brasserie est un clin d'œil au passé agricole de cette exploitation viticole.



Le vigneron a fini par construire un bâtiment entièrement dédié à la brasserie.

du vin. Je n'ai eu aucun refus pour placer mes bouteilles en magasin car c'est un produit très personnalisé alors que lorsque qu'un rayon comprend déjà quelques Saint-Nicolas-de-Bourgueil il n'y a plus de place pour d'autres. » D'où l'idée de multiplier les marques. « En plus de la *Farmer*, j'en ai trois autres pour lesquelles je travaille à façon. » Des collègues vigneron dotés d'une patente ont la leur. « Avec deux copains, on a aussi lancé la *Bourgueilloise*. L'un est œnologue,



l'autre infographiste : Ils ne voulaient gérer que la partie commerciale. On a créé une nouvelle gamme. Je leur amène la recette et un prix compétitif. Ils ont juste à vendre leur bière. »

Le plaisir d'Hervé est surtout dans la création. « *Ce qui me plaît c'est de créer en permanence. »* La brasserie a son lot de frustration : « *Une fois les recettes validées, il suffit d'appuyer sur un bouton. La bière, c'est toujours pareil. »* Travailler pour plusieurs marques lui a permis de créer de la diversité et différents caractères. Sur sa *Farmer*, Hervé a fait évoluer les goûts aussi. « *Je n'ai pas fait une bière identique depuis deux ans. J'ai bien dissocié ma recette de celles des autres marques. Ce sera positif pour moi si je peux profiter de la notoriété des autres. »* Dans cet emballage qu'il vit depuis peu, une question le taraude : « *Où est-ce que je m'arrête ?* » Hervé estime que le but sera atteint lorsqu'il produira autant de bière que de vin. « *Aujourd'hui je fais 1500 hl de vin et 300 hl de bière. J'ai*

« Je n'ai pas fait une bière identique depuis deux ans. J'ai bien dissocié ma recette de celles des autres marques. Ce sera positif pour moi si je peux profiter de la notoriété des autres. »

La *Farmer* et sa gamme ne sont qu'un des débouchés auquel s'ajoutent désormais des bières vendues sous d'autres marques.



encore de la marge pour faire moitié moitié. Je ne pourrais y aller seul. Pour l'heure je commence seulement à gagner de l'argent, ce n'était pas le cas avant. » Sa dynamique est liée en partie à son choix de ne pas s'écarter trop des prix des bières industrielles. C'est dans cet esprit qu'il compte persévérer. « *Il faut travailler à regrouper les initiatives et pas se contenter juste de faire sa petite bière locale. Si c'était à refaire, je n'investirais et ne construirais pas ici sur mon domaine. Je me mettrais dans une zone industrielle pour travailler à plusieurs, tout en gardant le côté local. Deux amies vont s'installer dans une commune voisine. Elles vont investir alors qu'on aurait pu le faire ensemble avec du matériel plus performant. »*

Nouveau tremplin

Ce qui avait démarré comme une passion devient peu à peu une activité rentable : « *Je suis mieux en bière qu'en vin vendu au négoce. Mais je dois baisser le coût de production des fûts en faisant du volume. Mon but est réinvestir l'argent gagné dans du matériel plus performant. »*

Le brasseur envisage un jour de passer sur une ligne automatisée capable de traiter des volumes nettement plus conséquents. « *Le principal poste de coût est le temps de travail. Je passe autant de temps pour brasser 2000 l que 200 000 litres dans une unité industrielle. »* Jusqu'ici l'entreprise viticole a soutenu la brasserie. « *Etre vigneron m'a permis de démarrer la bière sans me verser de salaire pendant quatre ans. C'est une force aussi pour aller voir la banque. »* Le vigneron y a gagné une ouverture vers d'autres entrepreneurs locaux et de faire des projets avec eux. « *Les partenariats avec les collègues cela me booste. La bière peut donner une nouvelle dynamique à notre domaine. »*

Qui sait d'ailleurs où il en sera dans cinq ans. En plus de la vigne, Hervé a œuvré durant dix ans dans la lutherie, la fabrication de guitares, en créant sa propre société. Il a laissé cette passion car la bière l'accapare entièrement aujourd'hui. Peut-être n'est ce qu'une étape. « *Notre dernier tremplin c'est de se lancer dans le whisky assez rapidement. »* Distiller la bière, ou plutôt faire distiller, est la suite logique selon lui. Un brassin de deux mille litres peut donner deux cents litres de whisky. « *Je ne dois pas tarder à me lancer car il faut le passer en fut pendant trois ans pour pouvoir l'appeler ainsi. »*

DOMINIQUE MARTIN