



Chez les Gravegeal, l'agriculture c'est aussi de famille. La viticulture domine, et la génération qui précède Guillaume et Marion possédait déjà une cave particulière depuis le début des années 80, qui faisait du vin en vrac. Si Guillaume a toujours aimé être dehors dans les vignes, et s'est toujours destiné au métier de vigneron, sa sœur Marion s'est d'abord orientée vers des études de paysagiste avant d'obtenir un BTS commerce et vins. Ils créent la SCEA du Mas de Jon en 2005, dans laquelle leur père, aujourd'hui retraité, est également associé, et débutent avec une quarantaine d'hectares. Titulaire d'un bac pro vigne et vin, et d'un BTS en gestion d'entreprise, Guillaume s'occupe du vignoble et de la cave, tandis que Marion gère la commercialisation ou l'approvisionnement. Ils se fixent dès le départ l'objectif de faire bien fonctionner le domaine en dix ans, un objectif qu'ils atteignent sans problème.

Lorsqu'ils se lancent en 2005, ils possèdent l'outil de production (les vignes) mais font le choix de repartir de zéro en ce qui concerne les vins, les pratiques ou la commercialisation. Ils ne veulent produire que du vin en bouteille, et développer l'image de leur domaine.



A cette époque, le vignoble est encore entièrement désherbé chimiquement, mais Guillaume change de pratiques rapidement pour labourer un rang sur deux. Et comme il a la volonté de respecter encore plus l'environnement, il évolue pour labourer trois rangs sur quatre, broyer l'herbe sur le quatrième, et ne plus désherber que sous le pied de vigne. Il achète pour cela du matériel de travail du sol et un broyeur pour gérer les abords de parcelles. Concernant ses traitements, il pratique une lutte raisonnée. Il observe dans son vignoble, évalue la pression de certains ravageurs et traite lorsque cela est nécessaire uniquement. Il est par contre très vigilant sur la Cicadelle de la Flavescence dorée, qui est déjà apparue sur son vignoble, et dont il veut se prémunir.

Aujourd'hui, le domaine compte une soixantaine d'hectares, et certaines vignes sont régulièrement arrachées et replantées. Le parcellaire est réparti sur plusieurs communes, mais grâce à une bonne organisation, cela ne représente pas de contrainte particulière. Une partie de la vendange reste amenée en cave coopérative, et ce qui est mis en bouteille au domaine est vendu sur les circuits traditionnels (cavistes, restaurateurs).



Ce qu'il pense de la démarche captage

N'étant pas sur la commune de Vacquières, il est moins impacté mais il a toujours fait attention à ses pratiques, et il estime que la démarche est une véritable réussite.

Zoom sur :

Une nouvelle cave vient d'être construite, et devrait à terme abriter également les bureaux et le caveau de vente. Le domaine prévoit d'augmenter sa production en bouteille (actuellement 120 000 bouteilles par an), de finir de renouveler le vignoble, et de sortir une nouvelle haut de gamme dans les années à venir.



Nom : Guillaume Gravegeal

Exploitation : Mas de Jon

Superficie : environ 60 ha de vignes

Lieu : Fontanès

Signes particuliers :

Guillaume aime ce métier, avec ses nombreuses facettes, même s'il reconnaît que c'est difficile d'être compétent sur tout, et que sa sœur est un précieux atout en ce qui concerne la commercialisation. Il aime la liberté que lui procure ce travail, et le fait de travailler en extérieur. Il s'implique dans le Syndicat du Pic St Loup, pour rester informé et en lien avec les autres vignerons.

Mas de Jon

PIC SAINT LOUP



Nos vins en trois mots :

Ses vins en quelques mots : **Uniques et authentiques,** les vins du Mas de Jon laissent parler le terroir, en s'axant sur la fraîcheur et sur les fruits. Il n'y a aucun élevage en barriques, tout est élevé en cuves.



www.masdejon.fr

