

Domaine Beauthorey

Domaine Inebriati



### > Domaine Beauthorey

#### **Ingénieur agronome de formation, Christophe Beau n'est pas du tout issu d'un milieu agricole.**

Il a beaucoup travaillé sur la thématique de l'agroécologie, fait un peu de journalisme et beaucoup voyagé. Mais il aime aussi le métier de vigneron, et s'installe progressivement sur Corconne et Vacquières, en cave particulière. Il possède 4 ha de vignes en 1995, ce qui lui permet alors de vivre de cette activité.



**Dès son installation, Christophe travaille en agriculture biologique.** Il se lance rapidement en biodynamie, qu'il perçoit comme une pratique très concrète. Il a aussi une vision intuitive de la vinification. Pour lui, le raisin est le seul fruit qui disparaît après la fermentation, mais qui permet de développer toute une palette aromatique. Et les cours d'œnologie qu'il suit lui font découvrir qu'avec une macération classique, on peut produire une grande variété de profils de vins, sans avoir à intervenir.

Le domaine produit moins de 10000 bouteilles par an, qui sont commercialisées sur les marchés, les foires bio, les AMAP viticoles, etc... Il a déjà aussi vendu une partie de ses raisins à Jean-Benoit Cavalier, et une autre partie à une amie qui tient un petit négoce de vin nature.

### > Domaine Inebriati

**Victor Beau est lui kinésithérapeute de formation. Mais ayant grandi avec les vignes, il ressent un manque** et le besoin de pouvoir suivre les traces de son père. Il commence par récupérer un fermage de 2 ha sur Vacquières, puis fait l'acquisition de 3 ha supplémentaires à Corconne à l'hiver 2016. Il se réinvestit dans la vigne, et aujourd'hui, c'est devenu un métier à temps plein, même s'il continue quelques prestations de kiné à l'occasion.



N'ayant lui-même aucune formation dans la vigne et le vin, il apprend avec son père, et ne conduit son vignoble qu'en bio et biodynamie. Tout est réalisé à la main, même s'il a quand même investi un peu dans du matériel pour optimiser son outil de travail. Il aide son père à arracher et replanter quelques parcelles, pour restructurer le domaine et avoir environ 8 ha en production d'ici 3 ou 4 ans. Il possède aussi moins d'expérience que son père en matière de vinification, et s'oblige à être attentif à la cave, pour produire des vins de qualité.

Il aimerait pouvoir vivre pleinement de la vigne dans les années à venir, et projette d'acheter une maison vigneronne dans Vacquières, pour y installer sa cave et créer un vrai domaine qui lui permettrait d'accueillir des clients.



### **Ce qu'ils pensent de la démarche captage**

Ils ont toujours été en bio, donc ils sont déjà impliqués à leur échelle, mais pour eux, la démarche crée un sentiment communautaire, où chaque personne a son propre rôle à jouer.



### **Zoom sur : la vinification**

Ni le père ni le fils n'utilisent d'intrants à la vinification. Ils se laissent guider par la vigne, et cherchent à réaliser le moins d'interventions possibles au chai, et sont pour cela vigilants à rentrer des raisins sains au moment de la vendange. Victor a aussi été aidé les premières années par son associé, un caviste de vins nature, qui connaît bien ce process.



**Nom :** Christophe & Victor Beau

**Exploitation :** Domaine Beauthorey

Domaine Inebriati

**Superficie :** 9 ha à eux deux

**Lieu :** Corconne

#### **Signes particuliers :**

A Vacquières, Christophe Beau a une image de poète. Il a été rédacteur en chef de la revue Biodynamis, et est aussi l'auteur de trois livres sur le vin.

En tant que kiné, spécialisé dans le sport, Victor Beau a été l'un des soigneurs de l'équipe de handball de Montpellier.



#### **Nos vins en trois mots :**

Les vins de Christophe sont vernaculaires, faits avec peu d'investissements et à la mesure du temps. Pour lui, la nature est imparfaite, et produit donc des choses imparfaites. L'art de vinifier devient alors la recherche de la perfection, dans cette imperfection.

Les vins de Victor expriment la fraîcheur et le côté minéral du terroir local de la Gravette de Corconne, qu'il sait parfaitement retranscrire dans ses vins.



[www.beauthorey.com](http://www.beauthorey.com)  
[www.inebriati.fr](http://www.inebriati.fr)

