Cyrielle Métrat, un premier pied dans le domaine familial

"Retour aux sources" Votre série mensuelle

Pour ce deuxième numéro de notre série de portraits consacrée à celles et ceux qui ont choisi de revenir sur le domaine familial, rencontre avec Cyrielle Métrat à Odenas.

Contrairement à Régis Bulliat, le premier témoin de cette série Retour aux sources, Cyrielle Métrat n'a pas encore le statut de vigneronne. Mais ça ne saurait tarder. La jeune fille de 30 ans, originaire et habitante d'Odenas, sur les terres de brouilly, est sur le bon chemin, après avoir quitté le monde bancaire qu'elle a côtoyé à partir de 2013, dans différentes agences, entre Lyon et Mâcon. *"Je n'étais plus épanouie tout simplement"*, justifie celle qui, pour relancer sa carrière professionnelle, a donc réalisé un bilan de compétences. *"Je repartais de zéro en quelque sorte. Mais ce bilan m'a permis de me situer sur mes aspirations, notamment dans le commerce du vin. Plus jeune, j'accompagnais parfois mes parents sur des salons, et en leur absence, j'ai souvent accueilli des clients sur le domaine."*

Toujours en poste, Cyrielle Métrat présente alors un dossier auprès du Fongecif mais essuie quatre refus, dont deux après recours. *"C'était un coup dur jusqu'à ce que je quitte en fin d'année 2020 la banque où je travaillais, dans le cadre de suppressions de postes."* Les mois suivants, elle travaille sur le domaine viticole de ses parents, avant d'intégrer en août 2021 le BPREA au CFPPA de Davayé, pour une formation qui se terminera en juin prochain. *"J'ai déjà suivi des stages au domaine de Bonserine à Ampuis, au côté d'Étienne Béguin, le responsable d'exploitation en côte-rôtie, qui m'a réservé un très bon accueil et qui est un super formateur. Avec la formation en parallèle, le rythme est intense. Mais elle m'a confortée dans mon choix. Les formateurs sont tous de la filière agricole et viticole, ce qui rend le contenu des cours plus vivant et intéressant, et le partage de leurs expériences très enrichissant. J'espère maintenant valider mes oraux que je prépare déjà."*

"On s'est redécouvert avec mon père"

Si Cyrielle Métrat peut envisager une installation en 2023, elle a déjà posé un pied dans le domaine familial de ses parents, Sylvain et Marie-Noëlle. En 2020, elle a vinifié sa toute première cuvée SyCy, en côte-de-brouilly, lieu-dit Les Grillés. *"Cette cuvée, c'est tout un symbole car c'est le témoin de notre première vinification avec mon père. On l'a suivie ensemble, jusqu'à la mise en bouteille et le choix de l'étiquette. Ça nous a rapproché. On s'est même redécouvert. Je l'ai senti heureux et fier de me transmettre toute son expérience."* Celle qui vient de fêter son 30e anniversaire n'oublie pas les échanges avec sa mère et sa grand-mère maternelle (93 ans), à l'origine du domaine Chevalier-Métrat, avec son grand-père. *"Elle me parle de vignes et de vin avec toujours autant de passion."*

Pour ce domaine de 10 ha en brouilly, côte-de-brouilly, morgon et beaujolais-villages, Cyrielle Métrat s'est déjà projetée sur son devenir, en voulant associer les préceptes de l'agriculture biologique. *"Ça a du sens pour moi et mon père est également dans une démarche d'évolution sur ces questions-là. Mais concernant les labels, je veux voir dans quelles mesures et quel délai je pourrai y prétendre, en fonction aussi de mes expériences et mes résultats."*

Concernant la commercialisation des vins, en plus de vouloir développer la clientèle professionnelle et la rencontre avec des agents, Cyrielle Métrat veut continuer à accueillir les clients sur le domaine, en complément du projet de ses parents de développer une activité de gîte et chambre d'hôte. *"J'ai des doutes. Des craintes. J'ai peur, mais je sais que je ne suis pas seule. Je compte sur la présence de mes parents encore longtemps et celle de mes frères, qui ont toujours bossé avec eux et qui continueront d'en faire autant avec moi. Et dans ce projet, je pourrai aussi compter sur le soutien de Benjamin, mon compagnon, qui est passionné par le vin et la gastronomie, ainsi que sur la présence et l'entraide de la communauté des vignerons du Beaujolais."*

David Duvernay

SYLVAIN MÉTRAT : *"C'EST UNE BELLE SURPRISE"*

"On s'attendait à prendre une retraite paisible. Mais c'est un revirement de situation qui nous fait très plaisir. On ne voyait pas Cyrielle reprendre le domaine. Donc c'est une surprise mais une belle surprise. Elle est motivée et montre plein de qualités. Elle a d'ailleurs réussi une très bonne première campagne de vinification. Voilà une dizaine d'années que je renouvelle le vignoble en plantant à deux mètres. L'objectif, c'est de continuer à moderniser le vignoble pour faciliter le travail dans les vignes et ainsi bien transmettre notre exploitation à Cyrielle."

À fond sur la communication et l'œnotourisme

L'assemblée générale de la Fédération du Rhône des Vignerons indépendants s'est tenue à Quincié-en-Beaujolais, jeudi 24 février, en présence d'élus nationaux et régionaux.

Si les 171 adhérents qui composent la Fédération départementale des Vignerons indépendants (VI) n'ont pas tous participé à ce rendez-vous annuel, son nouveau président, Yannick De Vermont, s'est félicité de ces retrouvailles physiques, l'occasion d'aborder les projets locaux et les enjeux nationaux pour la fédération. Le vigneron de Vaux-en-Beaujolais a notamment insisté sur la communication, *"qui doit être plus visible"*. Pour ce faire, un étudiant spécialisé va être recruté afin d'animer les réseaux sociaux et le site Internet. Le président a rappelé que les VI sont présents au Salon de l'agriculture à Paris, *"qu'ils espèrent bien recevoir et interpeller les candidats à l'élection présidentielle"*. Une grande campagne nationale d'affichage est lancée, intitulée "Qui mettra les vins d'artisans au programme". En complément, les vignerons indépendants proposent 32 mesures, dans un livre blanc remis aux candidats à leur passage sur le stand. Pour la fédération nationale, malgré son poids économique, *"la viticulture [...] ne fait l'objet d'aucune attention dans les programmes alors que ces artisans du vin sont aujourd'hui les acteurs majeurs des défis de demain"*. Les VI s'inquiètent aussi *"de la désagrégation lente de la culture du vin dans notre pays"*.

Vendanges touristiques

En parallèle de cette échéance, la commission syndicale a rappelé le travail entrepris au niveau européen sur le sujet de l'alcool et du cancer par le président national, Jean-Marie Fabre. Le Parlement a adopté un rapport sur le plan cancer qui inquiète les filières viticoles. Les professionnels sont en alerte et s'inquiètent de mesures qui pourraient aboutir à un étiquetage dissuasif sur chaque bouteille, à l'instar des paquets de cigarettes. *"Rien n'est définitif, mais rien n'est acquis non plus"*, et la filière souhaite revenir à des décisions plus modérées.

Yannick de Vermont, président de la fédération du Rhône.

Invité à cette assemblée générale, Ludovic Walbaum, président de la commission œnotourisme des VI de France, s'est étendu sur le *"tourisme chez le vigneron indépendant. Il faut ouvrir ses portes même pendant les vendanges"*. Selon lui, 85 % des VI pratiquent déjà l'œnotourisme. Il a précisé que dans le cadre des *"vendanges touristiques"*, le vendangeur d'un jour ne sera plus considéré comme du travail dissimulé. Ce type d'événement aura un cadre juridique clair et cette expérience œnotouristique sera tarifée.

Ont été également abordés, lors de cette assemblée générale, les cotisations 2022 dont l'appel sera maintenant lancé au mois de décembre. Sur le plan financier, le bilan se révèle positif, de 27 972 €. Les ventes de capsules ont, pour la première fois de son histoire, dépassé la barre des 3 500 000 unités en 2021, grâce à la dynamique du service capsules et au marché viticole porteur. Les principales dates pour 2022 : le concours des VIF les 11 et 12 mars, les rencontres des VIF les 6 et 7 avril dans le Tarn et la 12e édition du pique-nique organisé par les vignerons, le week-end de la Pentecôte, les 4, 5 et 6 juin.

Jean-Jacques Loutrel
Correspondant local de presse