



PROJET D'INSTALLATION EN AGRICULTURE

CREATION D'UNE EXPLOITATION VITICOLE

SUR LA COMMUNE DE PUGET-ROSTANG 06260

SOMMAIRE

1 - PARCOURS PROFESSIONNEL

1.1 RESTAURATION

1.2 VITICULTURE/VINICULTURE

2 - PRESENTATION DE LA PUAU

2.1 SITUATION GEOGRAPHIQUE

2.2 LA DEMARCHE/LE VIN

2.3 LA PUAU AUJOURD'HUI/10 ANS

3 – LA COMMERCIALISATION

3.1 EMBALLAGE

3.2 DESTINATION



PARCOURS PROFESSIONNEL

RESTAURATION :

- 8 ans de sommellerie gastronomique dans différents restaurants étoilés de 2011 à 2019
- 3 diplômes :
 - Baccalauréat Technique Hôtellerie Restauration 2011,
 - Mention Complémentaire Sommellerie 2012,
 - Brevet Professionnel Sommelier 2014.

VITICULTURE/VINICULTURE :

- Vendanges chez Thierry ALLEMAND 2014, 2019, 2020
- Nouvelle Zélande en 2015-2016 : cycle complet du travail de la vigne
- Travail d'une parcelle de vignes en amateur à PUGET-ROSTANG 2019-2020
- 4 ans au domaine «Clos st Joseph» 06710 VILLARS SUR VAR de 2020 à 2024
- 1 diplôme :
 - Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion d'Entreprise Vitivinicole en 2023



PRESENTATION DE LA PUAU

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

VILLARS SUR VAR 06710 et PUGET-THENIERS 06260

- Fermage de 3000 m2 depuis 2021 de vieilles vignes pour le démarrage de la production de vins.
- L'agriculture est en conversion biologique depuis 2023

PUGET-ROSTANG 06260

- Achat de 5hectares de terrain en friches en 2021
- 7000 m2 de plantier en 2024 sur un terrain familial.

Les vignes sur PUGET-ROSTANG situées à 600m d'altitude sont une réponse au réchauffement climatique.

LA DEMARCHE/LE VIN :

La viticulture se développe dans une philosophie agroécologique et biodynamique dans des terrains abruptes avec des méthodes traditionnelles et artisanales.

Le vin produit n'a pas d'intrants à part de petites doses de sulfites.

Il s'agit de vins rares mis en bouteilles après 2 ans d'élevage.

Fabriqués de façon artisanale pour des clients initiés, restaurateurs, cavistes et quelques particuliers amateurs.



PRESENTATION DE LA PUAU

LA PUAU AUJOURD'HUI/10 ANS :

Aujourd'hui => Etapes nécessaires au démarrage du projet :

- Salarié pendant 4 ans dans un domaine viticole 2020-2024
- Avoir le baccalauréat professionnel CGE en 2023 en candidat libre
- Prendre des vignes en fermage dès 2021 sur les communes de VILLARS SUR VAR et PUGET-THENIERS
- Plantation de 7000 m2 de vignes en 2024 sur un terrain familial => récolte prévue en 2027-2028
- Acquérir 5 hectares de nouveaux terrains à développer entièrement => récolte prévue en 2032
- Autofinancement à 100%

Demain => Etapes nécessaires à la réalisation du projet :

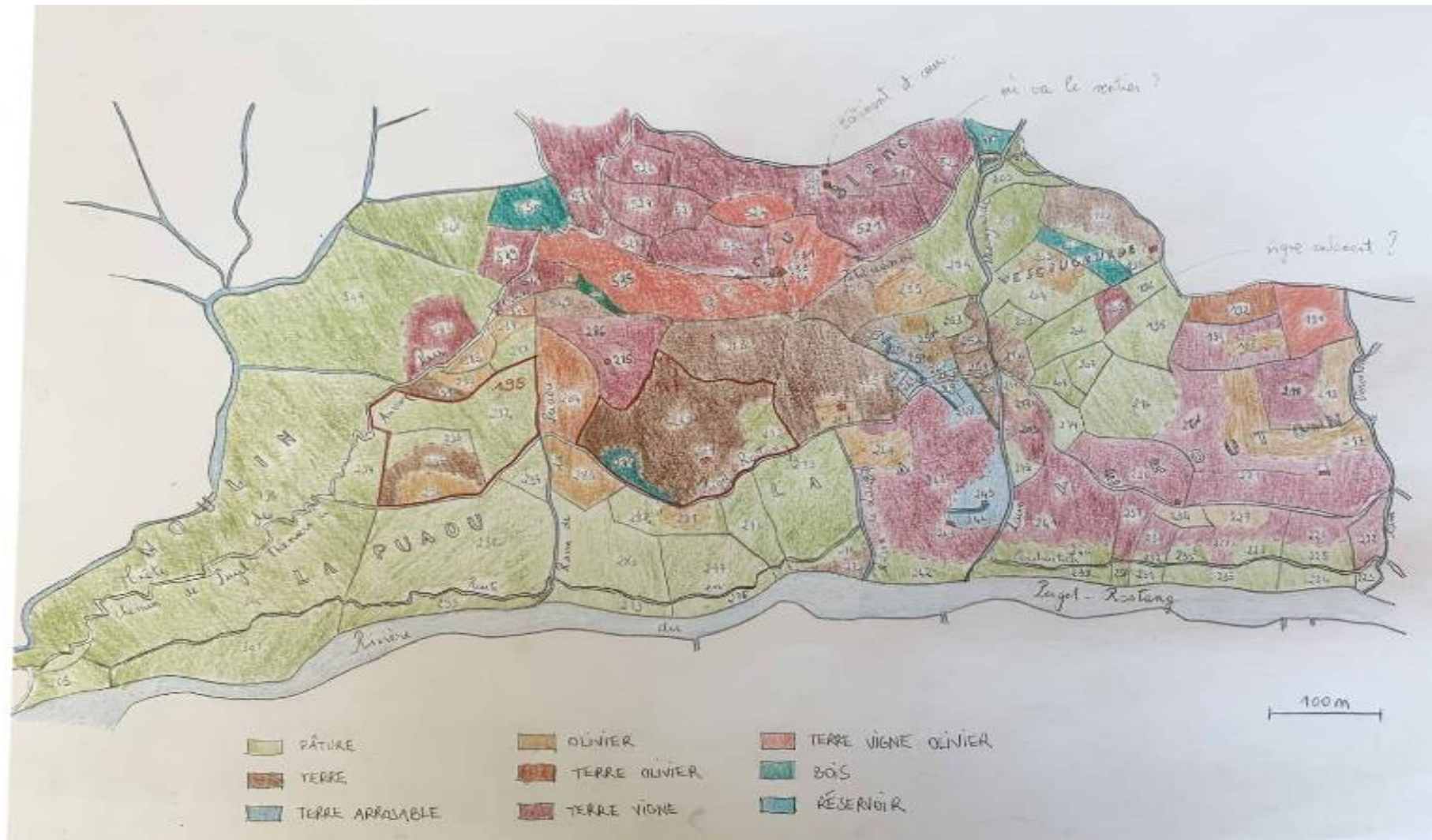
- Avoir une production sur la commune de PUGET-ROSTANG : prévisionnel de 10 000 pieds plantés (2500 pieds par an à partir de 2026)
- Nécessité d'avoir des financements pour se développer et exploiter les 5 hectares (travailler l'accessibilité, défrichage, plantation)
- Construction d'un chais pour avec une production prévisionnelle entre 6000 et 10 000 bouteilles par millésime



PRESENTATION DE LA PUAU



PRESENTATION DE LA PUAU



LA COMMERCIALISATION

EMBALLAGE :

Bouchon à la cire d'abeilles

Bouteilles type vin de bourgogne

Etiquette originale en papier texturé

Travail en collaboration avec une école d'art et design

DESTINATION/CONTACT :

Restaurants étoilés

Cavistes

Particuliers



LA COMMERCIALISATION

2022 : « Année sauvage » 600 Bouteilles vendues en 3 mois en 2024



2023 : « Faute de grive » 1200 vendues en 3 mois en 2025



2024 : en fût environ 15 hecto rouge et blanc

AVEC TOUS MES REMERCIEMENTS



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

