Jacques Genetier, Saint-Etienne des Oullières
Viticulteur BeaujolaiS

Un vigneron avec un BTS « *mécanique et automatisme* » ? C'est que Jacques Genetier n'a pas suivi un parcours tout tracé. Adolescent, ce fils de vigneron à Saint-Lager ne s'épanouit pas vraiment à tailler ou relever les vignes paternelles. A l'époque, il rêve plutôt d'électronique... Ce n'est qu'après un parcours de 15 ans dans l'industrie qu'il décide de revenir à la terre. Ses collègues, volontiers chambreurs sur la qualité du Beaujolais, le poussent peut-être également un peu en le mettant au défi. Car Jacques met un point d'honneur à tordre le cou aux idées préconçues sur le vignoble de sa région natale, bouteilles à l'appui !

Au sein de l'ODG Beaujolais et B.Villages , Jacques Genetier lutte contre l'uniformisation des vins.

Le Domaine du Tane en images

Et c'est finalement sur l'exploitation familiale de sa femme Cécile qu'il s'installe, en 2005, à St Etienne des Oullières : « *Ça n'a pas été évident car j'avais les bases manuelles, mais pas de vision d'ensemble de l'exploitation* ».

Aujourd'hui partiellement coopérateur au « *Cellier de St Etienne* », Jacques reconnaît que c'est une sécurité de trésorerie très confortable. La coopérative vend, s'il le faut à prix bradé, mais elle vend.

Ce qui l'intéresse, c'est de réaliser lui-même sa vinification et de rencontrer les consommateurs. D'aller de la vigne au verre.

« Se libérer du temps pour développer la vente au détail »

La vigne, d'abord. Il aime l'adage « *mieux vaut prévenir que traiter* » : il utilise des stimulateurs de défense naturelle homologués AB (algues et oligo-éléments) et diminue par trois les doses de produits phytos. Au final, le budget est un peu plus élevé, mais sans baisse de rendement. « *C'est un choix pour ma santé et celle des consommateurs, et aussi pour la terre* ».

Le verre, maintenant. Jacques vinifie en méthode traditionnelle, même s'il utilise des outils modernes tels que la sélection des levures et le contrôle des températures. Mais il n'aime pas la thermovinification, qui « *uniformise les vins* ». Et surtout, il a fait récemment le pari d'embaucher un ouvrier agricole deux jours par semaine en CDI, pour se libérer du temps afin de développer la vente en bouteille.

« Arrêtons de nous noyer dans lesmarchés mondiaux à bas prix ! »

Elu administrateur de l'ODG Beaujolais et Village, il se dit un peu déçu par les orientations prises par l'organisme, lui qui se bat pour une reconnaissance de la diversité des vins du Beaujolais. « *On nous pousse à restructurer nos vignes, pour être plus compétitifs sur le marché mondial. Mais même si notre coût de production diminue, ce n'est pas nous qui allons en profiter, c'est le négoce.* » Et de poursuivre : « *je suis intimement persuadé que notre salut ne viendra pas de là. On risque de se noyer dans les marchés mondiaux à bas prix ! Ne devrait-on pas au contraire retravailler notre image de qualité, défendre nos appellations ?* »

Samuel Richard

Qu'est-ce que c'est ?

ODG : Organisme De Gestion. Anciennement syndicat d'appellation, il en existe 2 en Beaujolais :

- l'ODG des Crus
- l'ODG des Beaujolais et Beaujolais Villages.

Données technico-économiques

- Exploitation individuelle
- 1,4 UTA (salarié en CDI 2 jours par semaine) + main d'œuvre occasionnelle (vendanges et taille)
- Parcellaire morcelé sur 4 communes : 12,87 Ha de gamay dont :
  - coopérative : 0,88 Ha de Beaujolais Village (BV), 0,99 Ha de Brouilly
  - vinifiés : 10 ha de BV, 1 Ha de Brouilly

Productions

- Vinification traditionnelle, avec levures sélectionnées et maîtrise des températures
- Beaujolais Village rouge et rosé, Brouilly, rosé mousseux
- Jus de raisin depuis 3 ans.

Commercialisation

- Bouteille : 75 HL (10 000 bouteilles) par an au détail dont 90 % aux particuliers (vente directe ou commandes groupées), 10 % en GMS et hôtellerie restauration.
- Vrac : 497 HL : Négoce français et étranger (Japon, USA...).
- Cave coopérative « *le Cellier* » à St Etienne des Oullières pour 0,88 Ha de BV et 0,99 Ha de Brouilly

Bâtiments et matériel

- Vieux bâtiment et cuvage en location, hangar pour le stockage
- Matériel adapté au domaine, dont : 2 tracteurs enjambeurs, un tracteur fermier, 1 pressoir pneumatique, des cuves en ciment de capacité 600 HL pour la vinification, 800 HL de stockage, maîtrise de la température par groupe de production d'eau froide

Eléments économiques

- au réel depuis 3 ans
- Chiffre d'affaire : de 94 000 € à 143 000 €
- Résultat net comptable avant prélèvements privés : de 2 200 € à 34 000 €
- Aides : 0 €

Cet article est co-financé par : RhôneAlpes Région — l'Europe s'engage en Rhône-Alpes avec le FEADER