

## Thomas crée des vins élégants naturellement

### Reportage

« Je n'arrive pas à ouvrir les bondes. » Lise, stagiaire au Clos de l'Élu, à Saint-Aubin-de-Luigné (Maine-et-Loire), vient chercher de l'aide auprès de Thomas Carsin. Deux minutes d'absence, et le téléphone du vigneron se met à sonner. Il lui faut régler un problème sur une cuve en bois, fraîchement livrée.

Le quadragénaire, aux cheveux négligemment décoiffés, est aux commandes du domaine depuis 2008. Vingt-cinq hectares qu'il gère en agriculture biologique avec sa femme, Charlotte. « Mon rôle est d'avoir une vue globale sur ce qui se passe », présente-t-il. Chef d'entreprise, il doit prendre les bonnes décisions. Notamment pendant les vendanges, une des grosses périodes de l'année.

Ici, tout se fait à la main. Alors pour sa cuvée Bastingage, un Anjou blanc, il prévient : « Il faut trier tout ce qui a mauvais aspect, pas un grain de pourriture ne doit passer. » Il reste peu dans les vignes, et témoigne d'une entière confiance à son équipe. « C'est indispensable, on ne peut pas réussir seul. »

Sa journée commence entre 7 h et 7 h 30, après avoir déjà « cogité

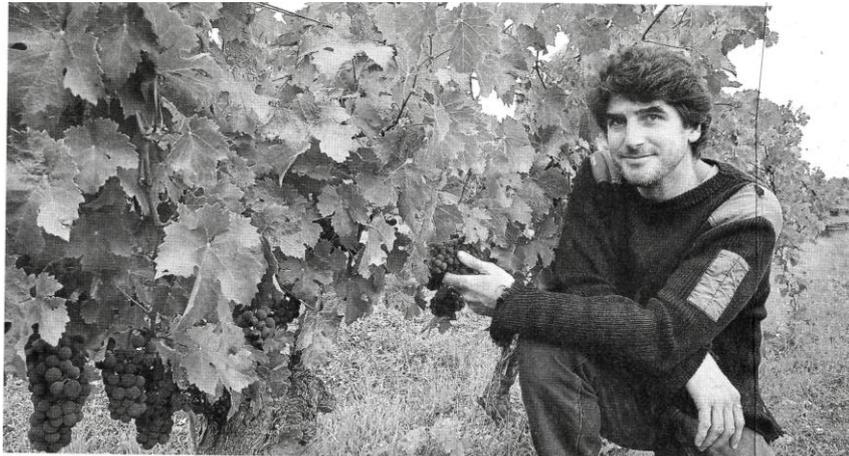
dans la voiture ». Direction la cave pour « voir si tout va bien. On travaille avec du vivant. » Il lui faut ensuite finaliser une commande, déposer des échantillons au laboratoire, convoquer ses vendangeurs...

### Émotion et intuition

Son quotidien, jamais le même, emprunte autant à l'agriculture qu'au marketing, à la gestion, à la logistique ou au commerce. La moitié de sa production part à l'international. « Je vais régulièrement deux ou trois jours à l'étranger », précise Thomas, qui aime parler de ses vignes. « On ne fait pas un métier de bureaucrate. Il y a une dimension sensible. Tout se joue dans le gustatif, l'émotion, l'intuitif. »

Le Breton se compare souvent à un cuisinier, lui qui, le bac en poche, avait opté pour une licence de biologie à Brest. « J'ai fait les vendanges en Bourgogne, et ça a été le déclic. » Diplômé ingénieur en agronomie tropicale, il a multiplié les expériences, en France et aux États-Unis, pour « apprendre à vinifier ». Il a aussi beaucoup puisé dans les livres et la nature. « Car c'est elle qui impose le rythme. »

Émilie WEYNANTS.



Au Clos de l'Élu, conduit en agriculture biologique, Thomas Carsin crée des vins qui lui ressemblent, des rouges et des blancs, élevés pendant huit mois minimum.

## Comment faire pour devenir vigneron ?

Le CAP agricole Métiers de l'agriculture production végétale, vigne et vin et le BPA Travaux de la vigne et du vin forment des ouvriers spécialisés dans l'entretien de la vigne, la récolte, la production en cave. Le bac pro Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole et le BP Responsable d'entreprise agricole apportent les connaissances nécessaires pour gérer un vignoble, en comptabilité, gestion, vente... Beaucoup de chefs d'exploitation ont cependant un bac + 2, comme le BTS Viticulture-œnologie ou Technico-commercial produits

alimentaires et boissons, cursus qui permettent d'approfondir la gestion, la commercialisation, la réglementation, la qualité... Après un bac pro ou un BTS, on peut suivre un certificat de spécialisation (CS), en un an, dans le commerce du vin, la qualité...

**Coût des études :** gratuites en lycée public ; de 1 000 € à 2 400 € par an en BTS (en lycée privé) ; toutes les formations peuvent se faire en apprentissage.

voir les formations sur  [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

### Vidéo métier



Découvrez la vidéo en scannant ce QR code avec un smartphone ou sur le site [jactiv.ouest-france.fr](http://jactiv.ouest-france.fr)

### Embauches



Peu nombreuses

Parmi les exploitants agricoles, la profession est plus âgée que la moyenne ; il y a des départs à la retraite en perspective. Postes à pourvoir toute l'année, notamment des jobs saisonniers pour les vendanges.

### Salaires



1 900 €  
à  
2 200 €

C'est le revenu net d'un exploitant en appellation d'origine. Le revenu dépend de la taille, de la situation du domaine, de la qualité de la production, et aussi de la récolte. Un ouvrier viticole débutant gagne le smic.

### Qualités requises



Une certaine robustesse physique. Être totalement engagé, travailler dur. Persévérance. Aimer la prise de risque. Aptitude à la recherche. Rigueur. Sens de l'organisation. Gestionnaire. Goût et sensibilité.