

Interview de Baptiste Delhomme, vigneron et fondateur du domaine Delhomme

David Arnaiz : Quel est ton parcours, ton activité en quelques mots ?

Baptiste Delhomme : J'ai 42 ans, je suis paysan depuis 2004 (céréales, moutons), issu d'une famille de paysans bourguignons et vigneron professionnel depuis 2015 après un BTS viticulture/œnologie et la découverte de cette passion pour le vin.

DA : Tu as choisi de faire du vin "nature". Pourquoi ?

BD : Je fais du vin naturel parce que pour moi c'est la définition stricte du vin : du jus de raisin fermenté. Produire des vins sains et évidemment bons, c'est assurément aussi dans une volonté écologique et de santé publique. Je pense à mes enfants, à mes filles. C'est une conscience personnelle, professionnelle de me coucher le soir en me disant que je n'empoisonne pas les gens. Je choisis aussi de travailler des cépages locaux, parfois oubliés parce que comme une plante ou un pied de vigne, les racines sont importantes. Savoir d'où l'on vient permet de mieux savoir où l'on veut aller en général. C'est aussi une façon de faire évoluer des pratiques qui sont assez changeantes dans le monde agricole. Revenir à ce qui se faisait en termes d'encépagement, c'est un peu aller à contre-courant de l'uniformisation gustative qui nous guette, avec des choix de négoce contestable par exemple. Mais c'est aussi évidemment adapter l'encépagement aux évolutions météorologiques liées au dérèglement climatique.

DA : En 2022 tu as produit 13 cuvées, tu commences un travail en amphore, un élevage en fûts de rhum... Quelle est ta ligne directrice ?

BD : Je pense avoir toujours eu un esprit créatif. Les arts et la culture m'intéressent, pourquoi pas les faire entrer dans le monde agricole ? Culture et agriculture sont des mots proches, c'est aussi cette proximité que j'ai envie de vivre dans mon travail. Il y a aussi la notion de terroir. Nous sommes ancrés dans un territoire qui a ses caractéristiques propres et singulières : un climat, une pluviométrie, un ensoleillement, une plante et l'homme. Tous ses ingrédients sont logiquement la source de vins qui, deviennent forcément uniques, si on respecte et prend en compte chacun de ces ingrédients. Des vins qui se démarquent forcément de ceux de mon voisin.

DA : Entre 2021 et 2023, ta surface cultivée est passé de 4 à 16ha.

Pourquoi cet agrandissement rapide sur ces dernières années et comment le gères-tu ?

BD : Au départ par choix, de part la surface des vignes que j'exploitais, il était compliqué d'assumer plusieurs salaires. Suite à des problème de dos, j'ai décidé d'agrandir la surface de mes vignes pour augmenter la production et pouvoir assumer un second salaire. Ce qui m'a permis de réaliser que l'envie d'entreprendre et de le faire collectivement était pour moi essentielle. C'est ici plus un avis de chef d'entreprise que de vigneron. Pour moi une entreprise doit générer de l'emploi. Pour des questions de pérennité économique mais aussi parce que cette entité humaine est avant tout un formidable vecteur de lien social et de dynamisme créatif, une source de développement. Je tiens aussi à ce que la transformation de l'entreprise nous permette de gagner en autonomie pour améliorer notre outil de production dans le but de créer des vins de grande qualité, que ce soit le vin lui-même mais aussi les contenants. Et sans forcément dépendre de tiers et de solutions souvent normées. Faire avec les matières qui nous entourent en utilisant l'intelligence et le savoir-faire d'hommes et de femmes est aujourd'hui à mon sens un acte politique. Bien sur, il est surement plus facile de commander une pièce mécanique ou un contenant en ligne et laisser notre demande venir à nous par bateau. L'intégralité de nos cycles de production et de vente doivent répondre à cette logique d'internalisation ou de partenariats conscients. Même si nous avons besoin de nos clients internationaux pour vivre, nous avons une activité primaire, nous vivons d'une culture vivrière, essayons de ne pas rentrer dans une logique tertiaire d'import/transformation/export, ça ne nous correspond pas.

DA : Le domaine dans 10 ans, comment l'imagines-tu ?

BD : J' imagine qu'on commence aujourd'hui avec 16ha à travailler une surface qui me paraît suffisante. Il sera plus question dans les années à venir de valoriser nos actifs en structurant nos actions et en fédérant des compétences. Il n'est cependant pas exclu, si nous souhaitons travailler un cépage en particulier, que nous continuions à essayer de nouvelles choses. C'est quand même inscrit dans notre façon de faire.

DA : Aujourd'hui, le domaine s'agrandit, se structure et recherche des partenaires pour accompagner cette nouvelle étape. Que pourrais-tu dire à ces futurs partenaires ?

BD : Indépendamment de la nature de leur apport, moi je travaille avec des personnes qui partagent mes valeurs, ma volonté de bâtir une entreprise pérenne économiquement en travaillant avec des gens talentueux plutôt que des machines performantes sans nuire à l'espace que j'occupe mais au contraire en essayant de l'améliorer.

BD : On pourrait parler d'éthique de travail même si c'est un peu casse gueule. Percevoir et vivre notre entreprise comme une maison commune où chacun y trouve sa place et y grandit. Une maison ouverte qui fonctionne parce que chacun respecte le cadre fixé collectivement et où chaque personne y est respectée dans sa singularité. C'est déjà pas mal et sacrément ambitieux.

Interview réalisée par David Arnaiz, caviste à La Panza Paris - Octobre 2023