

The background of the entire page is a dense, overlapping pattern of blue feathers. The feathers are oriented in various directions, creating a complex, textured visual. The color is a rich, slightly dark blue, with some lighter highlights where the feathers catch the light.

PAON PERCHÉ

Dossier de presse



UN NOUVEAU MODÈLE VITICOLE DURABLE ET INCLUSIF

Un domaine associatif unique

Relever le défi de l'écologie et des vocations

Le monde vitivinicole est à un tournant historique. Les pratiques conventionnelles, gourmandes en énergies fossiles et en produits chimiques, ne sont plus en phase avec les exigences de durabilité nécessaires pour assurer le bien-être de la population et des générations futures. En parallèle, les métiers de la vigne et du vin font face à une diminution sensible des vocations, et une formation insuffisante de personnels qualifiés pouvant assurer au quotidien les tâches techniques inhérentes au fonctionnement d'un domaine viticole.

Un nouveau modèle viticole durable et inclusif

Mettant ce constat en perspective avec les besoins d'insertion professionnelle de près de deux millions de personnes durablement éloignées de l'emploi, le Groupe SOS, acteur majeur de la cohésion sociale en France, a créé l'association Vignes d'Avenir en 2022. Son ambition : favoriser l'inclusion avec un projet inscrit dans un modèle de développement qualitatif, pérenne et respectueux du vivant.

Le beau, le bon et le bien

Depuis 2023, Vignes d'Avenir est établie à Jaunay-Marigny. Au cœur du Haut-Poitou et à proximité de Poitiers, son domaine de 70 hectares abrite un manoir du XIV^{ème} siècle. Un environnement préservé où forêts, prairies, terres agricoles et vergers côtoient 20 hectares de vignes. Ce cadre unique sert d'écrin à Paon Perché : un projet novateur porteur de sens, inclusif et social, associant production viticole et activités oenotouristiques (hôtellerie, dégustation et vente de vin, hébergement, réceptions et séminaires) et favorisant l'attractivité de ce territoire rural.



LES HOMMES

Deux vigneronnés décidés à poursuivre leurs idées, leurs envies et leurs aspirations

Rien ne prédestinait German Mulet et Valentin Ramel à se rencontrer. Le premier, œnologue argentin formé à Bordeaux, a mis ses talents au service de la production de vins effervescents en Belgique. Le second, œnologue de formation également, a parcouru les vignobles de la planète à la rencontre de professionnels du secteur pour confronter ses connaissances à la réalité protéiforme du monde du vin. Deux destinées, mais une passion commune et des convictions chevillées au corps pour ces deux aventuriers du vin qui forment désormais un binôme vigneron chargé de piloter l'ensemble des activités du domaine Paon Perché.

Leur volonté commune ? Révéler un terroir quelque peu oublié en créant de grands vins d'émotion, en phase avec leur temps, dont les fondements s'appuient sur des idéaux de cohésion et de partage.

Interview croisée

*German Mulet
& Valentin Ramel*

Pourquoi avoir rejoint le projet Paon Perché ?

German - Habitué aux projets atypiques, je me suis avant tout intéressé à son positionnement unique associant exigence de qualité, d'équilibre économique, et engagements humains et environnementaux. C'est comme cela que l'on devrait toujours chercher à faire notre métier.

Valentin - De mon côté, après un « tour du monde » des vignobles, j'avais envie de continuer à expérimenter ! Ce projet nous permet de composer des vins d'excellence, avec des cépages Sauvignon Blanc et Pinot noir, un conservatoire de Sauvignon Gris et de cépages résistants... Nous cherchons à en tirer le meilleur avec un mode opératoire unique. Cela impose la remise à plat des principes managériaux scolaires, car nous expérimentons en permanence.

Avec Paon Perché, vous portez un projet d'insertion par l'activité économique dont le support est la viticulture. Pourquoi ce parti pris ?

German - Je souhaite montrer à notre industrie qu'il est possible d'aider autrui, de respecter l'environnement et de gagner de l'argent en même temps. La main-d'œuvre se fait de plus en plus rare, nous devons attirer davantage de personnes et on ne peut le faire sans prendre des engagements forts.

Valentin - Le volet insertion du projet me permet de transmettre mes connaissances à des personnes qui auront le plaisir de constater rapidement le fruit de leur travail (la taille, l'épamprage, les vendanges) : c'est une gratification au quotidien.

Quels sont vos ambitions pour Paon Perché ?

German - Notre filière est à un carrefour, elle doit s'adapter au dérèglement climatique et à la pénurie de main d'œuvre dans le secteur primaire. En pilotant Paon Perché, la première volonté est de contribuer à dessiner un futur possible.

Valentin - Vous l'avez compris, pour nous, Paon Perché est bien plus qu'un projet viticole. Mais nous ne perdons pas de vue notre objectif premier : produire des vins de qualité que nos clients auront plaisir à retrouver sur leur table d'année en année !

« Contribuer à dessiner un futur possible »

Créer de la valeur pour tous

L'insertion professionnelle rurale et durable

Inspiré par le succès de Fermes d'Avenir, qui depuis 10 ans accélère la transition agricole en faisant pousser des fermes agroécologiques sur tout le territoire, le Groupe SOS crée l'association Vignes d'Avenir en 2022. Pour répondre aux enjeux de la transition écologique dans le milieu viti-vinicole, l'association nourrit deux objectifs :

- Offrir à des personnes éloignées de l'emploi la possibilité de formations qualifiantes sur des métiers en tension dans l'exploitation viticole et le tourisme, et de se passionner pour des métiers d'avenir.
- Répondre aux enjeux d'attractivité des territoires ruraux avec un dispositif innovant, et une production respectueuse du vivant et peu interventionniste.

Vignes d'Avenir est articulée autour d'un Atelier et Chantier d'Insertion au sein duquel des personnes seront accompagnées dans l'apprentissage d'un métier agricole au cours d'une période de 6 à 24 mois. À court terme, l'association ambitionne de proposer le passage d'une Certification de qualification professionnelle Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole lors du parcours d'insertion. L'activité événementielle est quant à elle portée par une entreprise d'insertion.

Nouvelle chance d'emploi et transmission des savoirs

Cette main tendue permet aux personnes concernées de retrouver l'estime d'elles-mêmes et leur offre la possibilité, si elles le souhaitent, de continuer à exercer dans ces professions où les besoins de recrutement sont particulièrement élevés. Le secteur vitivinicole génère en effet pas moins de 500 000 emplois peinant à être pourvus de manière stable, du fait d'un manque de qualification et d'une ruralité encore trop souvent jugée peu attractive.



HISTOIRE D'EXPÉRIENCES

Rencontre avec trois salariés en insertion

Apprendre un nouveau métier

Eric, Sandrine, Jean-Yves sont les premiers visages du projet d'insertion. Trois quinquagénaires aux parcours de vie très divers mais que le destin a réunis au sein de Paon Perché.

Jean-Yves, 57 ans, avait eu jusqu'ici une vie professionnelle riche et variée. Après dix années chez Dassault, puis dix autres à la SNCF en charge de l'accueil des personnes sourdes et malentendantes, il se dirige vers la maintenance, puis l'humanitaire, et même la cuisine ! Recruté par German via Pôle Emploi, il envisage désormais

sereinement de terminer sa carrière au domaine.

Hervé, professeur de piano dans une autre vie, le rejoint en août 2023 sur recommandation du Centre Communal d'Action Sociale, qui le suivait alors qu'il était au chômage.

En septembre 2023, c'est au tour de *Sandrine*, poitevine d'adoption, qui n'imaginait certainement pas rejoindre pareille aventure, elle qui avait connu de nombreux métiers tertiaires, de l'administration comptable (sa formation) aux ménages. Mais le confinement va rebattre les cartes et lui faire envisager la suite de son

parcours au cœur des vignes du Haut-Poitou.

Un travail d'équipe

Quelques mois ont passé depuis leur arrivée et leur enthousiasme ne se tarit pas. Ils mettent en avant l'audace d'un projet qui leur fait confiance, eux qui n'étaient initialement pas qualifiés :

« deux gamins qui se lancent dans un truc comme ça. Ils ont vraiment du courage de tenter le coup avec des gens qui viennent de l'extérieur, qui n'ont pas de compétences dans le domaine viticole ». Tous apprécient le travail en extérieur et la bonne ambiance (« je suis enchanté, l'équipe est bonne, on s'entend bien »).





OUVRIR UN NOUVEAU TERRITOIRE DU VIN

Un vignoble d'avenir

Un vignoble luxuriant

Terre viticole historique, le Poitou a lentement été oublié. Il recèle pourtant des terroirs aujourd'hui peu explorés qu'il convient de remettre sur le devant de la scène.

Au domaine Paon Perché, la diversité des sols permet de donner naissance à des vins singuliers et identitaires. Le calcaire y jouxte l'argile et le silex sur un ensemble homogène de vingt hectares quasiment d'un seul tenant.

Le vignoble se répartit en douze parcelles différentes.

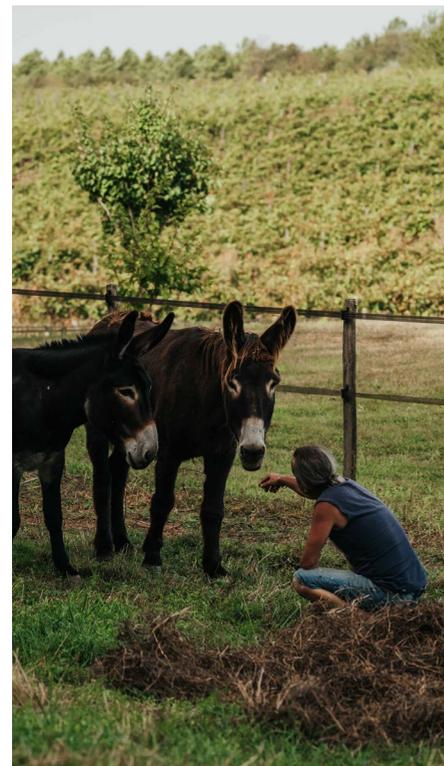
La nature omniprésente est partout célébrée, elle qui sert d'écrin aux vignes qui bénéficient d'une véritable biodiversité, loin des paysages de monoculture.

Une situation géographique privilégiée

Dans un contexte de réchauffement climatique, la localisation septentrionale du domaine est évidemment un atout qui permet de viabiliser sereinement le projet sur le long terme. Les vignes n'en demeurent pas moins exposées plein sud pour permettre aux raisins de mûrir de manière optimale afin de satisfaire le niveau d'exigence qualitative élevé.

Diversité de cépages

Sauvignon blanc, Sauvignon gris et Pinot noir constituent les principaux cépages du domaine où ils côtoient par ailleurs le Chardonnay, le Merlot et le Cabernet sauvignon. La diversité s'exprime également dans un exceptionnel conservatoire ampélographique où l'on trouvera de nombreux spécimens de Sauvignon gris ainsi que des cépages résistants. Ce patrimoine garantit le maintien d'une pluralité génétique favorisant la typicité des vins, ainsi que la mise à disposition d'un matériel végétal qui, demain, pourrait présenter une meilleure capacité d'adaptation dans un environnement rapidement changeant.



« Être
davantage
à l'écoute
du vivant »

Une viticulture durable et innovante

Respect du vivant

La responsabilité environnementale s'inscrit au cœur de la démarche du domaine Paon Perché.

Les vignes travaillées sont certifiées en agriculture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2019. Ces pratiques permettent d'être davantage à l'écoute du vivant, de respecter les cycles naturels tout en étant le moins interventionniste possible. Sur le domaine, le souci du maintien d'un équilibre naturel, où l'exploitation humaine trouve sa juste place, se traduit par la coexistence de 30 hectares de forêts, 20 hectares de prairies, de terres agricoles et de vergers ainsi que la présence de nombreux animaux dont des ânes, des poules et évidemment des paons.

L'innovation au service de l'environnement

Préserver des pratiques ancestrales ne nous prémunit pourtant pas d'être à l'écoute des suggestions de chacun. Ne pas rester figé dans une forme de dogmatisme, oser prendre des chemins de traverse, expérimenter continuellement, tel est le credo de Paon Perché. C'est ainsi que la technologie trouve toute sa place pour assurer le bien-être des hommes et contribuer au respect de l'écologie.

Le domaine est aujourd'hui l'un des rares au monde à avoir recours à un robot tracteur enjambeur entièrement électrique. Sa technologie avancée lui permet de gérer de manière totalement autonome les travaux du sol pour contenir l'enherbement entre les rangs, à hauteur de 5 hectares par jour. Avec, à la clé, l'abandon des herbicides, des passages plus précis et donc moins fréquents et une diminution drastique des impacts négatifs sur l'environnement.

Vinification précise au service du terroir

Accompagner le vin

Plutôt que de faire le vin, German Mulet et Valentin Ramel préfèrent l'accompagner : chaque geste, chaque décision répondent à des objectifs précis de qualité et de pureté. Souhaitant proposer des vins qui soient le reflet le plus sincère d'un terroir à redécouvrir et pourvoyeurs par là même d'émotions à la dégustation, ils recourent le moins possible aux intrants et respectent au mieux l'intégrité des raisins. Après la vendange, ceux-ci sont donc encuvés par gravité et fermentés dans des cuves inox ou béton bénéficiant de températures contrôlées.

Liberté de création

A l'issue de vinifications précises, German et Valentin ne s'interdisent aucune voie pour le choix des assemblages et l'élevage des vins. Cette liberté guide leur approche et les conduit à tester des contenants différents pour faire ressortir des cuvées aux personnalités singulières et complémentaires. Dans cette optique, le bois constitue bien entendu l'un des outils à disposition qui viendra soutenir une partie de la gamme. Progressivement, cette dernière s'étoffera avec des volumes plus conséquents et de nouvelles références (ratafia, effervescents en méthode traditionnelle...) comme autant d'incursions dans des territoires enthousiasmants.



LES DEUX PREMIÈRES CUVÉES **PAON PERCHÉ**



>> VERTICAL

Cuvée manifeste du domaine, inspirée de la verticalité du vin, Vertical est le vin idéal pour introduire son palais au vin Paon Perché. À la fois droit, précis et complexe, Vertical met en valeur la fraîcheur et les caractéristiques variétales du Sauvignon Blanc. L'assemblage avec du Sauvignon Gris vient apporter de l'amplitude et de la longueur au vin.



>> SAUVAGE

Surprenant par l'expression du Sauvignon, Sauvage est une ode à la liberté et à l'élégance. Issu des plus vieilles vignes parcelles de Sauvignon Blanc du domaine, ce vin étonne, loin de l'expression habituelle de ce cépage. Sapide, vif avec du volume, le vin évolue à chaque gorgée grâce à une vinification minutieuse et un élevage en fût de chêne. Sauvage est une cuvée pensée pour s'accorder à des plats de haute volée.



Paon Perché, un havre de paix dans le Haut-Poitou

Bol d'air en pleine campagne poitevine

Le Poitou est une région préservée où la campagne invite à la détente et au lâcher-prise. Paon Perché, situé sur une colline, offre un panorama unique sur la région de la Vienne. A quelques encablures de la ville historique de Poitiers aux monuments exceptionnels et du Futuroscope, situé à seulement dix minutes, les lieux sont propices à un séjour associant quiétude et découverte d'un vignoble dans un cadre préservé.

Un lieu enchanteur

Les visiteurs ont la possibilité de vivre un séjour enchanteur en

dormant dans l'une des quatre chambres du Manoir. Erigé au XIV^{ème} siècle, avec sa tour tutoyant la cime des arbres majestueux alentour, celui-ci semble sorti d'un conte de Perrault. Au sous-sol, une cave troglodytique plus ancienne encore, creusée au XI^{ème} siècle, constitue une porte ouverte pour l'imaginaire et une plongée au cœur du Moyen-Âge où ont été écrites certaines des plus grandes pages de l'histoire de la région. L'offre d'hébergement comporte en outre un appartement qui peut être loué pour de courts séjours. Petits et grands se réjouiront de découvrir les animaux et les étables aménagées

au cours de leurs promenades.

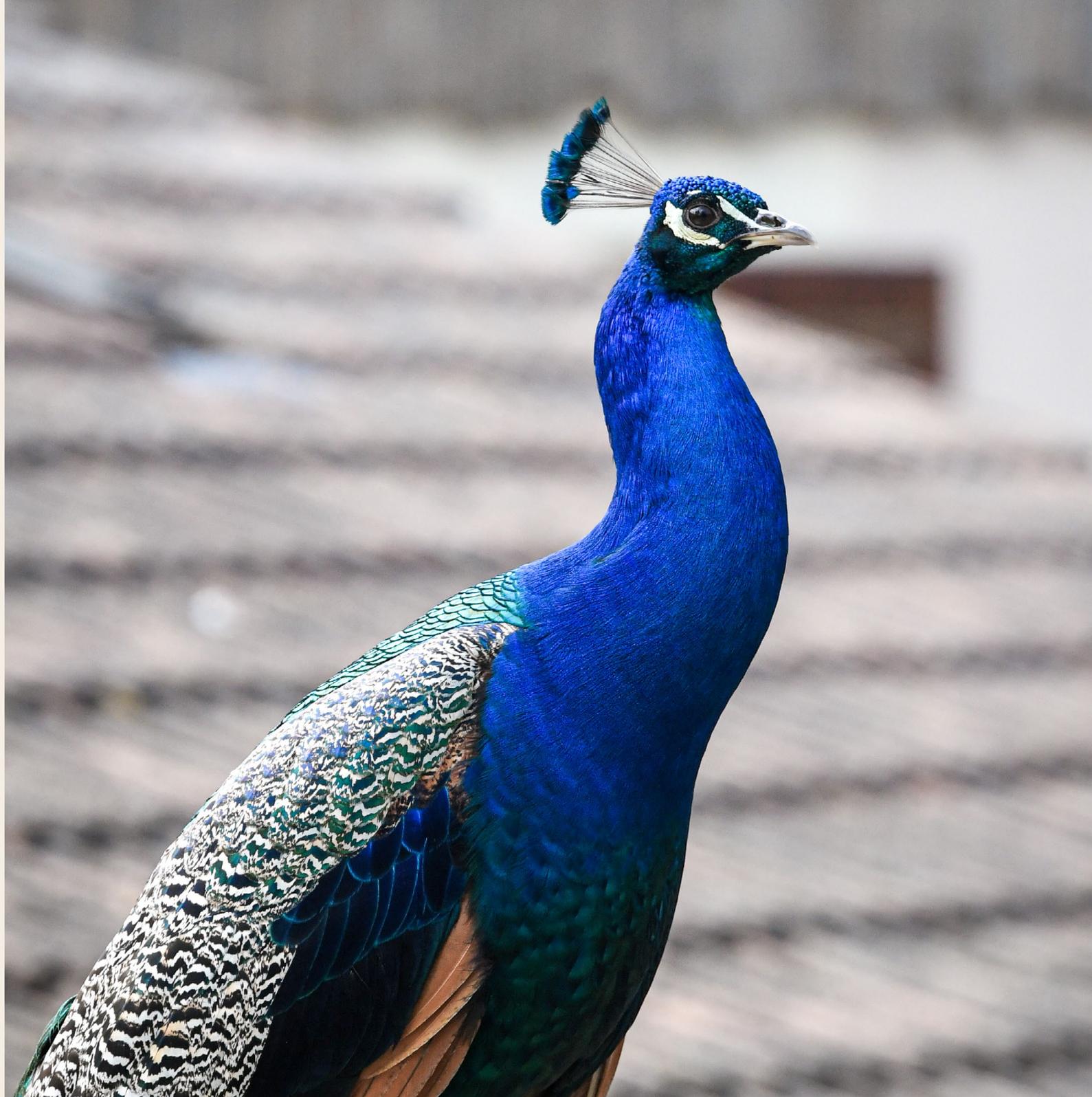
Partage et expériences au domaine

Dégustations, cours d'œnologie, casse-croûte vigneron : de nombreuses activités sont proposées pour vivre pleinement l'expérience oenotouristique offerte par Paon Perché.

Les dépendances offrent également des espaces propices à l'organisation d'événements. Mariage, baptême, anniversaire, week-end entre amis, shooting photo ou encore séminaire d'entreprise, Paon Perché offre un cadre inoubliable et permet la découverte d'un projet audacieux, novateur et profondément humain.

LE PAON, SYMBOLE DE RENAISSANCE

Dans la mythologie, le paon incarne le cycle de vie dans toute sa splendeur : naissance, mort et renaissance. Sa présence éclatante nous promet que chaque perte sera compensée par quelque chose de plus grand et de meilleur. Comme le légendaire phénix, il nous invite à renaître de nos cendres, à embrasser le renouveau avec confiance. Son plumage envoûtant symbolise notre propre transformation, nous guidant vers une nouvelle version de nous-mêmes. En sa présence, nous sommes encouragés à laisser derrière nous le poids du passé et à nous concentrer sur notre épanouissement futur.



PAON PERCHÉ

CONTACTS PRESSE
SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Loïc Verneyre – loic@sowine.com – 06 71 61 90 23

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.