

Partie 1 : Présentation de l'exploitation

Introduction :

« Domaine viticole du XVIIIe siècle, *la Paonnerie* est entretenue depuis 5 générations par la famille Carroget. Le vignoble est situé sur la rive droite de la Loire aux confins de l'Anjou et du Nantais dans des villages depuis longtemps réputés pour leur vin. »



Jacques et Agnès Carroget devant leur cave

Animés depuis toujours d'une **passion** pour la vigne et le vin, Jacques et Agnès Carroget honorent cette dernière en leur domaine, par l'application d'une **pensée respectueuse, sensée et amoureuse** du métier de vigneron. Certifiés depuis plus de 10 ans par *Ecocert* et *Nature et progrès*, l'orientation **biodynamique** actuelle (certification *Demeter*) amplifie encore davantage leurs **préoccupations environnementales**, mais aussi et surtout, confère aux vignes une véritable **naturalité**, propice à l'élaboration de délicieux nectars. Ainsi, chaque saut de bouchon d'une des bouteilles des ces « *artisans de la vigne et du vin* », promet aux heureux dégustateurs un pur moment de **convivialité** et d'**essentialité**.

I. Les moyens de production :

- *L'équipe :*

Les Carroget se partagent l'organisation de l'exploitation. Tandis qu'Agnès gère l'administration, le conditionnement ainsi que la partie commerciale, Jacques s'occupe de l'élaboration des produits, à la fois dans les vignes et à la cave. Pour cela, ils sont aidés par **trois salariés réguliers**, une **équipe de saisonniers** au moment des vendanges, ainsi que plusieurs **autres intervenants** au cours de l'année (stagiaires, woofers...).

- *Le matériel :*

Au niveau de l'**équipement lourd**, La Paonnerie compte un tracteur enjambeur, un tracteur avec remorque*, deux pressoirs d'une contenance de 15 et 22hl*, un égrappoir*, une étiqueteuse, une petite vis sans fin*, une vingtaine de cuves aériennes en fibres de verre (11 de 30hl, 2 de 50hl, 3 de 70hl et 8 de 120hl)* ainsi deux autres cuves en inox de 20hl chacune.

** Illustrés dans le I.1 de la seconde partie, le chantier de vendange.*

D'autres machines, plus **archaïques** mais fort ingénieuses, sont parfois utilisées en complément (un pressoir vertical, un treuil et un rail**, une enrouleuse/dérouleuse de fil de fer...). Elles sont généralement l'œuvre de Jacques, ou bien de l'un de ses aïeux et comptent autant, sinon plus, que l'équipement non-artisanal car à la Paonnerie, la question du nécessaire se pose constamment. En outre, suite à un voyage dans le Devon anglais, Jacques et Agnès préfèrent, autant qu'ils le peuvent, s'affranchir des industriels.

*** Illustré dans le Powerpoint présentation d'activité, en quatrième partie.*

- *L'encépagement :*

Parcelles	Anetz	St Herblon	Montrelais	Ingrandes
Cépages en présence	- Melon de B. - Grolleau noir - Gamay	- Melon de B. - Chenin - Grolleau gris - Grolleau noir - Gamay - Cabernet franc - Pineau d'Aunis	- Chenin - Pineau d'Aunis	- Chenin - Cabernet franc - Cabernet Sauvignon
Temps de véhicule	<i>0 min</i>	<i>+ 5 min</i>	<i>+ 10 min</i>	<i>+ 15 min</i>

Cépages	Melon de B.	Chenin	Pineau	Grolleau	Gamay	Cabernet
Hectares	5,41 ha	1,35 ha	1,36 ha	0,53 ha	5,47 ha	4,72 ha

II. Les produits élaborés :

Jacques et Agnès Carroget proposent une gamme de vins **riche et variée**, du blanc sec au liquoreux, en passant le blanc, le rouge et le rosé ainsi que le jus de raisin.



La gamme



Exemple de contre-étiquette

Les vins de la Paonnerie sont également conditionnés en **bags** de 3L, 5L ou 10L.

III. Les modes de commercialisation :

Mis à part la **vente directe** au caveau, il est possible de retrouver les vins de la Paonnerie sur les **marchés** (À Trentemoult le premier vendredi de chaque mois et à la Chapelle-Launay le deuxième vendredi de chaque mois), en **grandes surfaces éco-responsables** (Biocoop d'Ancenis et de Pornichet, Chlorophylle de Nantes) et en **AMAP** ainsi qu'en **restaurant, caves et bar à vin** sur Nantes, Toulon, Marseille ou Paris, et même en Alsace.

Jacques et Agnès exportent également **à l'étranger** : en Belgique, au Danemark, en Norvège, en Chine, au Japon, aux États-Unis et jusqu'en Australie.

Enfin, les Carroget sont présents sur un certain nombre de **salons**, tels que *Les affranchis*, à Montpellier en janvier, *La renaissance* et *Le salon des vins de Loire*, à Angers en février ainsi que *Vinicircus* à Hédé en avril par exemple.