

Un domaine viticole et oléicole bâti à partir de rien

11/12/2018



Portrait D'Avenir

Une volonté affirmée de créer, un sens inné des affaires, beaucoup d'audace, un travail acharné et une disponibilité de chaque instant ont fait le succès du clan Cheylan en Provence

C'est en longeant l'étang de Berre que l'on découvre Château Virant, à l'abri du rocher qui lui a donné son nom. De part et d'autre de l'allée de pins parasol, des caves, un moulin, des bureaux, un musée et à perte de vue, des vignes... Rien ne laisse imaginer qu'en 1974, il n'y avait ici que deux bâtiments et 250 ha de terres quasiment à l'abandon. Déjà, des Chinois s'étaient positionnés pour acquérir le domaine mais la Safer et les banques ont favorisé de jeunes agriculteurs. C'est ainsi que Robert et Noële Cheylan, fils et fille d'oléiculteurs provençaux, ont acheté la cave et 30 ha de vignes et d'oliviers. « Nous avons emprunté 90 % de la somme, se rappelle Noële. Nous étions animés d'une volonté très forte d'avoir notre propre propriété. »

De paysans à entrepreneurs

La première décision du couple fût d'arracher les oliviers et de les mettre en nourrice. « Personne ne savait rien sur cette production à l'époque », explique Robert. Mais elle intéressait la Libye. « C'est un pépiniériste de Marseille qui m'en a parlé. Après envoi d'un échantillon pour s'assurer de la qualité du produit, l'Etat nous a commandé 250 000 plants pour soutenir les dunes de sable ». La somme obtenue aurait pu rembourser le prêt, mais les Cheylan ont préféré l'investir dans 20 ha de vignes supplémentaires et une cuverie en inox. Château Virant était lancé !

Mais audace et volonté d'entreprendre n'auraient pas suffi. Treize ans de travail acharné et d'investissements en tous genres ont permis de réaliser la première vinification en 1987. C'est aussi l'année où de paysans, ils deviennent entrepreneurs. « Nous venions de quitter la coopérative viticole – un très mauvais moment à passer – et nous nous sommes lancés dans la comptabilité et le démarchage commercial, se souvient Noële. Nous étions ouverts 7j/7. Nous pouvions livrer un restaurateur le matin d'une commande reçue par fax la veille à 23h ! »

Cette disponibilité leur a permis de conquérir des parts de marché. La qualité des produits, sans cesse améliorée, a fidélisé la clientèle.

La propriété compte aujourd'hui 200 hectares de vignes dans l'AOC Coteaux-d'Aix-en-Provence et 42 hectares d'oliviers, bercés par le Mistral et caressés par le soleil de Provence. Elle emploie 55 salariés (administratifs, chauffeurs, cavistes, agents commerciaux...) dont 23 dans les terres, auxquels s'ajoutent 30 saisonniers pour la cueillette des olives.

A la pointe de la technologie

En 1988, avec l'arrivée de Pascal, leur fils, 49 ans aujourd'hui, le temps des grands travaux est lancé. Chaque sou gagné est réinvesti. Le domaine reste ainsi à la pointe de la technologie, avec des machines performantes, alliant efficacité et rentabilité. Le vin rosé, produit phare de la propriété est plébiscité. Les livraisons quotidiennes aux professionnels participent au bon développement des ventes.

En 1996, le trio est rejoint par la fille cadette, Christine, de retour du Canada après des études supérieures en gestion des ressources humaines. Avec elle, le domaine se dote de son propre moulin à huile. Le clan coupe les derniers liens avec la coopérative pour maîtriser tout le processus de fabrication de l'huile d'olive. Techniquement, Christine a amené son produit à l'excellence. Dès la première année, l'huile de Château Virant est médaillée au concours agricole pour son goût fruité vert atypique. C'est la première d'une longue série de récompenses pour celle qui ne voulait pas travailler au domaine. « J'avais 4 ans quand mes parents se sont installés. On mangeait, on rêvait Château Virant, je voulais m'éloigner ». Mais, elle est revenue. « Par défi », dans ce métier d'hommes où il y avait tout à faire. « Alors que mon grand-père avait été aux instances agricoles pendant la période de la crise oléicole après le gel de 1956, j'étais attendue au tournant ». Le défi est relevé avec brio. Outre ses résultats, sa force de travail et son côté passionné ont su convaincre. A 27 ans déjà, Christine était trésorière du fond oléicole français. A 48 ans, elle reste très engagée dans la profession. Elle a aussi créé de nouveaux produits (confitures de vin cuit, caramels aux olives, biscuits...), édité un livre de recettes et une BD sur les olives, participé à deux ouvrages toujours sur les olives... Christine ne s'arrête jamais. « La peur d'être sclérosée », avoue-t-elle. C'est aussi pour cela que dès son installation, elle a cherché des marchés à l'export. Le Canada, évidemment. Très vite 10 pays et aujourd'hui 25 ! « C'est une bouffée d'oxygène », reconnaît cette polyglotte.

Un développement continu

Dans cette famille de bâtisseurs, la 1ère génération a acquis la maîtrise de la polyculture et la connaissance parfaite de son terroir. Elle a su diversifier l'encépagement, assurer des tailles sélectives et développer le goutte-à-goutte. La 2e génération a maîtrisé les évolutions technologiques et techniques de son temps. Elle innove sur le marketing pour proposer des étiquettes de bouteilles d'huile et de vin au goût du jour et moderniser le caveau de vente qui accueille près de 100 clients par jour. « C'est ce qui fait que nous restons à niveau », affirme Christine.

En parallèle, la famille Cheylan continue de se développer, toujours avec les conseils avisés des cabinets d'avocats, Terrésa, et d'expertise-comptable, Mozaïk. Elle a acquis aux vendanges 2014, le Château Beauféran, positionné sur une gamme de prix différente. Elle s'applique à sa restructuration et s'attaque à un nouveau marché, celui des grandes surfaces.