



VIGNOBLE SAINT PAUL

UN PROJET FAMILIAL ENGAGÉ

Le Vignoble Saint Paul est un projet viticole né à Corcy, dans l’Aisne, à deux pas de Soissons. Ici, sur les terres de la Ferme Saint Paul, trois beaux-frères unissent leurs compétences pour faire du vin dans une région peu viticole.

En 2012, Valentin Ferté reprend la ferme familiale, spécialisée dans les cultures de lin mais aussi de blé, d’orge, de colza et de betterave. En 2017, animé par une envie de diversification, il envisage de planter de la vigne. Rapidement, il partage son idée avec ses deux beaux-frères : Frédéric Chaudé, œnologue formé en Tasmanie et dans la Napa Valley, et Bertrand Renard, ancien caviste, formateur chez Nicolas et enseignant à CY Cergy Paris Université. Chacun apporte ses compétences : Valentin gère les vignes, Frédéric les vinifications et Bertrand la commercialisation. Le projet prend naturellement le nom du lieu-dit : Vignoble Saint-Paul, comme la ferme familiale.

Le choix de la parcelle se fait facilement : un léger coteau, une terre pauvre, caillouteuse, calcaire et bien exposée, idéale pour la vigne, et qui ne servait jusque-là qu’aux pâtures équestres. Des analyses de sol menées avec l’INRA confirment le potentiel. L’équipe opte pour une viticulture biologique (certifiée en 2024) et une approche agroécologique, sans labour, avec enherbement, pour préserver la vie du sol et sa capacité à absorber l’eau.

Le choix des cépages résistants (PIWI) s’impose : ces hybrides demandent peu de traitements et permettent de concilier travail à temps partiel sur le vignoble et pratiques respectueuses de l’environnement. Convaincus par le potentiel des blancs et conscients des limites du climat picard pour les rouges, ils plantent quatre cépages blancs sur trois hectares en 2021 : une majorité de souvignier gris, vigoureux, aromatique et structuré, du muscaris sélectionné pour son aromatique, du floréal pour son élégance et du voltis pour sa structure acide.

En 2023, la première vendange est menée en test, sans commercialisation. L’année suivante est difficile : gel, coulure, excès d’eau, perte de raisins mangés par les sangliers. →

- La récolte est maigre mais qualitative, avec seulement 1 923 bouteilles produites, une seule cuvée avec l'ensemble des raisins du domaine. En revanche, l'année 2025 s'annonce bien plus généreuse, avec des vendanges plus précoces débutées début septembre et un élargissement de la gamme.

Le Vignoble Saint-Paul incarne un projet familial, engagé, prêt à faire découvrir une autre facette du vin autour d'une nouvelle région et de nouveaux cépages, un vin vivant et en constante transformation.



CÉPAGES PIWI, RÉSISTANTS, HYBRIDES ?

Ces 3 noms désignent une même famille de cépages. Ce sont des variétés de raisins issus de croisement (et non de manipulation génétique comme les OGM) entre deux espèces de vignes ; la connue *vitis vinifera*, qui apportera les qualités organoleptiques, et une autre comme la *vitis riparia* ou *vitis amurensis*, naturellement résistante aux champignons. Cette résistance a de multiples avantages : réduire drastiquement les traitements, favoriser une agriculture biologique et durable, adapter la vigne au changement climatique et offrir des solutions aux régions viticoles émergentes, telle que la Picardie. De plus en plus de cépages PIWI sont autorisés à la plantation en AOC en tant que variétés d'intérêt à des fins d'adaptation climatique ou expérimentale.

Vignoble Saint Paul

Ferme Saint Paul 02600 Corcy // Tél : 06 50 11 09 35
www.vignoblesaintpaul.com // @vignoblesaintpaul