

Domaine de Mas Caron

Une aventure entrepreneuriale

Entouré de vignes, le domaine de Mas Caron, au pied du Ventoux, est choyé, depuis 2015, par deux passionnés, Marc et Cerise, sa compagne.

32 années durant, Marc Boulon a été cadre supérieur dans des sociétés informatiques. Et puis un jour... «J'ai décidé de quitter cette vie professionnelle à 57 ans. J'ai eu l'opportunité de racheter un mas sur la commune de Caromb, à l'entrée du village, sur une zone limitrophe à Carpentras-Serres.» C'est un projet qui l'intéressait car «il y avait 15ha de terres attenantes», explique celui qui fera l'acquisition, en 2015, de cette propriété et ce après un temps certain de recherche et de réflexions.

Le domaine comprend une habitation principale, deux gîtes et des vignes. «Il n'y avait pas de caveau. Je vais bien évidemment projeter d'en construire un pour un budget avoisinant les 500 000 euros.»

Il négociera ensuite un départ de son travail en tant que cadre supérieur. Il s'installe définitivement début 2017 sur la commune de Caromb. «Tout de suite j'ai suivi des stages dans différents domaines viticoles de la région pour approcher la problématique du métier et surtout acquérir un savoir-faire».

Marc s'inscrit au lycée viticole d'Orange pour un bac professionnel «vigne et vin» qu'il décroche en juin 2017.



En 2015, Marc Boulon a acquis ce domaine (12 hectares de vignes des principaux cépages de l'AOP Ventoux)

Première en septembre 2016 et prospection

A la suite d'une première vendange, en septembre 2016, Marc Boulon met en bouteille une récolte qualitative. «Pour exploiter les terres et élaborer la vinification, j'ai fait appel à un œnologue.» L'objectif est de planter 3 hectares de nouvelles vignes sur l'existant.

«Pour me faire connaître, j'ai fait le tour de beaucoup de restaurants locaux, participé à de nombreuses foires et salons localement mais aussi sur Paris». Sur ce chapitre, Marc Boulon a récemment participé au salon Vinisud, à Montpellier, réservé aux professionnels.

Il s'inscrit sur la liste des pré-

tendants à de nombreux concours comme le plus connu, celui du Salon agricole de Paris. Autant de participations qui doivent lui apporter des ouvertures en France et à l'étranger. En plus de la construction du caveau, les autres projets reposent sur le développement de l'œnotourisme. Pour cela, Marc va prochainement prendre un stagiaire en Master 1 «Marketing» pour l'été dans cette démarche de commercialisation de son vin.

40 000 bouteilles...

Pour 2018, Marc Boulon est plein d'espoirs avec une récolte des vendanges 2017 qui, semble-t-il, est prometteuse. Il

devrait commercialiser quelque 40 000 bouteilles ciblant restaurants, salons locaux, vente au domaine et à l'export.

Au plan national, il va s'attacher les services d'agents commerciaux et également nouer des contacts avec des exportateurs spécialisés. Ajoutons que pour fixer son prix de vente, il s'est calqué aux tarifs d'une quinzaine de vigneron du Ventoux relativement similaires à sa production. Qui, déjà, ne manque pas de profondeur.

CH