



Sur le domaine
de la Dorgonne,
à La Tour-d'Aigues
(Vaucluse),
la famille Parmentier
a opté pour une
viticulture bio-active
sans adjuvant
extérieur.

DR.

La révolution silencieuse des vins écolos

Ils ne le font pas nécessairement savoir mais la plupart des viticulteurs ont adopté une agriculture raisonnée. L'économie des vignobles s'en trouve bouleversée.

DOSSIER RÉALISÉ PAR JANNICK ALIMI
PHOTOS : THIERRY LOPEZ

NE DITES PAS à mes clients que je fais du vin bio et de la vigne « développement durable », ils croient que je suis viticulteur... A contrecourant de toutes les modes, les amateurs de vin ne sont pas des inconditionnels des labels verts. D'ailleurs, c'est souvent au dos des étiquettes que sont mentionnés les efforts réalisés dans ce domaine par les propriétaires des vignobles. Tel un péché inavouable. « Le développement durable s'apparente souvent à de l'hygiénisme et ce n'est pas trop le genre de notre clientèle », souligne Pierre, un caviste parisien. Pourtant, de la Bourgogne au Lubéron, des côtes du Rhône à l'Anjou, la culture de la vigne dans le respect des équilibres naturels le dispute de plus en plus au culte du rendement à forte dose d'entrants chimiques. Un progrès et non un retour à un pseudo-âge d'or dont les consommateurs de vin ne sont pas toujours conscients. Pourtant, voilà quelques années déjà que ces méthodes révolutionnent les terroirs. Viticulture raisonnée qui limite au strict minimum herbi-

cides et pesticides, vins issus de raisins biologiques ou biodynamie qui met en phase la culture de la vigne avec les cycles des saisons, du soleil et de la lune... Tels sont les sillons que se sont mis à creuser les paysans et les vigneron. « L'agriculture raisonnée représente le mouvement le plus fort, le plus puissant, le plus responsable », ex-

Nouveau process de fabrication

plique Alexandre Lazareff, secrétaire général du Conseil supérieur de l'œnotourisme. Le label bio, dont les avancées sont encore timides, reste à inventer. Mais la biodynamie, portée sur les fonts baptismaux par quelques vignobles haut de gamme comme la Coulée de Serrant dans la Loire, elle est actuellement dopée par des grands leaders de la viticulture comme Aubert de Villaine, cogérant de Romanée-Conti ou Michel Chapoutier dans la vallée du Rhône. Petits viticulteurs, grands domaines, coopératives... Tous les hommes de l'art du vin se sont donc lancés dans cette révolution silencieuse qui s'accompagne de nouveaux process de fabrication mais aussi et surtout de l'alliance



entre la matière brune — la terre — et la matière grise, celle des chercheurs de laboratoire sans qui cette agriculture contemporaine n'aurait pas pu voir le jour. Sa longévité dépend aussi de la rentabilité des exploitations. Pour y réussir, les gens des champs ont dû ouvrir leurs

portes aux gens des villes. Des promenades pédagogiques sont organisées dans les vignes et les terroirs. Au château de la Dorgonne, elles vous font sillonner entre les grenache, les oliviers et les syrah. Un parcours de plaisirs pour des vacances intelligentes. ■

L'AVIS DE...

▷ **Yves BÉNARD**, président de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIVV)

« Le développement durable va du raisin au verre »

Vous revenez du 33^e congrès de l'OIVV, qui est une sorte d'ONU du vin. Est-ce que le développement durable représente un enjeu important pour cette instance ?

Ce congrès a eu lieu à Tbilissi, en présence du président de la Géorgie. Le développement durable est effectivement devenu un sujet d'actualité important pour cette instance dont le rôle est de produire une réglementation internationale. Les textes qui doivent être votés à l'unanimité sont en règle générale, repris par l'Union européenne puis introduits dans les législations ou les réglementations nationales.

Concrètement, quels sont les points qui sont traités actuellement ?

Cela fait un an que je préside l'OIVV et ce que je tente d'instaurer c'est l'élargissement de la notion de développement durable. Il ne s'agit plus seulement, à mes yeux, de traiter des problèmes d'environnement stricto sensu. Il est désormais indispensable d'entamer une démarche globale qui irait, en quelque sorte, du raisin au verre et qui inclurait ainsi une approche économique et sociale de la filière.

Pouvez-vous être plus précis ?

Il faut que tous les acteurs de la filière soient conscients de ce nouvel impératif écologique. Les producteurs bien sûr, au niveau viticole mais

aussi les intermédiaires comme les négociants et les distributeurs et enfin les consommateurs. Les producteurs, je l'ai dit et beaucoup le font déjà, doivent se préoccuper de l'impact de leur activité sur les équilibres naturels. En faisant des économies d'énergie, en procédant à des bilans carbone, c'est-à-dire en limitant l'usage des traitements chimiques, ou encore en recyclant les eaux usées ou en allégeant le packaging. On sait par exemple, que l'utilisation de bouteilles plus légères réduit la consommation d'essence des transporteurs. Mais il faut aller plus loin. Il est indispensable désormais de promouvoir un nouveau partage de la valeur ajoutée.

C'est-à-dire ?

Les rapports aujourd'hui peuvent être parfois déséquilibrés entre les producteurs et les intermédiaires, notamment les négociants. Le développement durable, comme son nom l'indique, doit être un facteur de redistribution financière qui permette à tous les acteurs de la filière de gagner leur vie et de se développer sur le long terme. Cette démarche est évidemment plus



simple lorsque le vignoble ne rencontre pas de réels problèmes économiques, comme c'est le cas des vins de Champagne. Ils ont une longue tradition d'accords interprofessionnels qui cherchent à établir un partage des richesses entre les intervenants. Mais, le développement durable, c'est aussi le respect des paysages et des régions. Il induit un véritable engagement de tous, dans le domaine viticole, bien sûr, mais aussi culturel ou encore solidaire au plan local. Je le répète, il s'agit de repenser une approche globale.

Les consommateurs ne semblent pas particulièrement séduits par les « vins écologiques »...

C'est vrai car ils ne sont pas prêts à payer plus cher ces catégories de vin. Les consommateurs se déterminent en effet sur la base des prix, de l'origine et du cépage mais peu encore sur les aspects écologiques. En outre, il manque un label vert reconnu par tous les pays qui puisse donner une réelle indication sur la qualité du vin. Le seul label qui existe dans l'Union européenne, c'est celui de l'agriculture biologique. Celui de vin bio reste à inventer.

CINQ CRUS* DE RAISON

Pommard, Clos des Ursulines

Domaine du
Pavillon Albert
Bichot
(Bourgogne)

■ Belle démonstration de l'agriculture raisonnée, ce vin a subi un minimum de traitements car il provient du jardin d'Albéric Bichot, 6^e génération aux commandes de la maison Albert Bichot.

► **Prix** : 27,90 euros TTC.



DR.

Domaine les Cardounettes

Les vignobles
Foncalieu
(Languedoc-
Roussillon)

■ Un rosé issu de l'agriculture biologique (certifié AB), produit à Cazouls-les-Béziers et vinifié par les vignobles Foncalieu, un acteur militant pour une viticulture responsable en Languedoc-Roussillon.

► **Prix** : 3 euros TTC.



DR.

Château la Dorgonne

AOC Côtes-du-Lubéron

■ Un rouge élégant en provenance directe de la famille Parmentier qui a pris pour devise : « Intervenir le moins possible ». Aucun apport de synthèse, méthode de vinification en cave sans adjonction chimique.

► **Prix** : 9 euros TTC.



DR.

Gigondas, domaine de Carobelle (vallée du Rhône)

■ Cultivées avec passion et rigueur les vieilles vignes de grenache et de syrah donnent un vin équilibré aux saveurs intenses de fruits rouges. Les vignes sont cultivées avec des produits d'origine naturelle. Ce processus biologique permet d'élever un vin naturel, sain, représentant au mieux le terroir de Gigondas.

► **Prix** : départ cave : 17 euros la bouteille.



DR.

* A consommer avec modération.