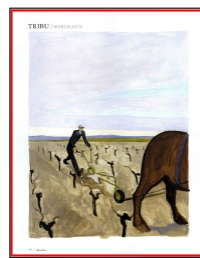


TERRE DE VINS

RUE DU MAS DE GRILLE  
34438 ST JEAN DE VEDAS CEDEX - 04 67 07 67 07



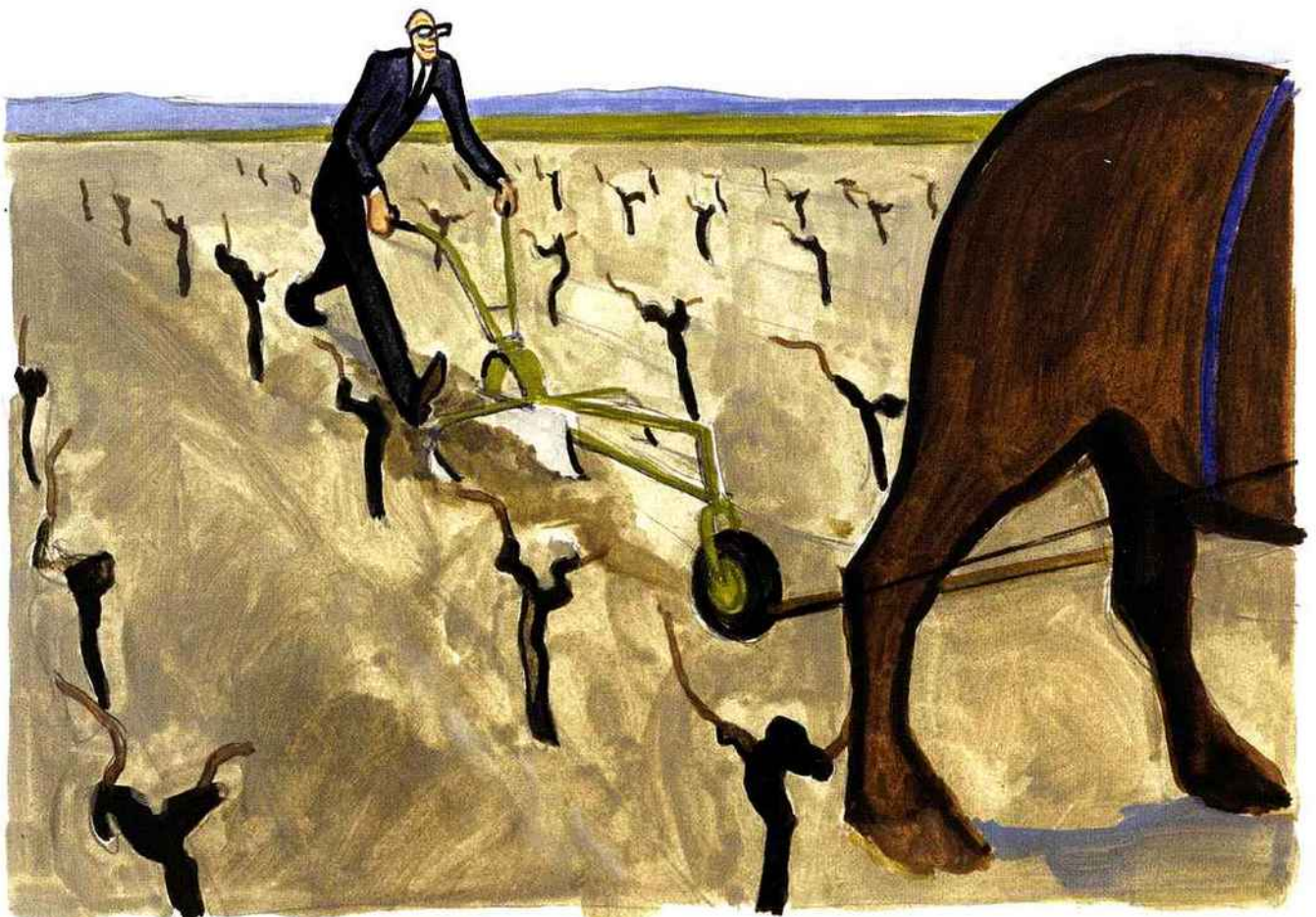
**JAN/FEV 12**

Bimestriel  
OJD : 13177

Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 2402  
N° de page : 18-23

Page 1/6

TRIBU | BORDEAUX



# Bordeaux tournant bio

LE BIO NE CESSE DE GAGNER DU TERRAIN DANS LE BORDELAIS. UNE TENDANCE D'AUTANT PLUS SIGNIFICATIVE QUE LES GRANDS CRUS CLASSÉS S'Y METTENT AUSSI. TOUTEFOIS, SI L'ARGUMENT DU CLIMAT OCÉANIQUE SEMBLE AVOIR VÉCU, IL RESTE ENCORE DU CHEMIN POUR RATTRAPER LE LANGUEDOC-ROUSSILLON ET LA PROVENCE, LES DEUX LEADERS

Par Jefferson Desport, illustration Michel Tolmer, photographies Nicolas Tucat. Adresses en page carnet.

C'est un fait : dans le Bordelais, le bio est encore loin d'avoir séduit autant de vigneron que en Languedoc-Roussillon ou qu'en région PACA. Toutefois, si cette méfiance est réelle, elle n'a rien d'une nature morte figée dans d'asphyxiantes certitudes. Depuis 2008, en effet, l'écart avec les deux leaders français a cessé de s'accroître. Mieux, il se réduit. Et à vitesse grand V. Une accélération telle que Gwénaëlle Le Guilloux, la directrice du syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine, n'hésite pas à parler « d'explosion ». Ainsi entre 2009 et 2010, en Gironde, le nombre d'exploitations engagé en démarche en bio a progressé de 49 %. Si bien qu'en 2011, on comptait là pas moins de 416 exploitations en conversion ou déjà certifiées bio. L'ensemble représentant 5817 hectares sur lesquels on ne pulvérise donc plus de produits chimiques. Soit une progression des surfaces

bio de 42 % ces deux dernières années ! Ce qui fait de la Gironde le département numéro un de l'Aquitaine en la matière, la région, elle, confortant ainsi sa troisième place au niveau national avec 7716 hectares. Pour autant, s'il est incontestable que le bio gagne du terrain, peut-on parler d'une véritable prise de conscience ? Et plus généralement d'un mouvement de fond, sachant qu'on est encore loin des 16 462 hectares du Languedoc-Roussillon ? « Avec des taux de progression proches de 50 %, oui », assure Gwénaëlle Le Guilloux. Plusieurs raisons expliquent cet engouement. « D'abord, dit-elle, les vignerons sont de plus en plus soucieux de leur santé. Ensuite, il y a une recherche de qualité. Par exemple, le désherbage mécanique permet d'avoir un système racinaire plus profond et donc une meilleure expression du terroir. Enfin, les vins issus de raisins biologiques échappent à la crise. »

« À titre personnel, je n'envisage pas une seconde que le bio puisse être un argument de vente et même de valeur ajoutée.

La valeur ajoutée est dans la bonté du vin. »

DENIS DUBOURDIEU

Avec un taux de croissance de 19 %, le marché du vin bio a donc trouvé son public. Et ouvert les yeux des vignerons. Est-ce à dire que s'est envolé, devant cette perspective de nouveaux débouchés, l'argument numéro un des Bordelais, qui consistait à invoquer un climat océanique, c'est-à-dire humide et froid, pour ne pas s'engager dans cette voie jugée trop risquée face aux maladies ? L'affirmer serait réducteur comme l'explique l'œnologue et vigneron Denis Dubourdieu, qui entame sur ses domaines – Doisy-Daëne, Floridène, Reynon, Cantegril et Haura, soit 135 hectares... – sa deuxième année en conversion bio : « Je vais faire le mécréant, sourit-il, mais le changement climatique n'a pas que des mauvais côtés. C'est beaucoup plus facile de faire ça aujourd'hui que dans les années 70 et 80. » En tout cas, pas question pour lui de condamner le passé : « Il ne faut pas regretter ce qui a été fait. L'usage de produits phytosanitaires s'est fait dans le respect des normes édictées par le ministère de l'Agriculture. On ne pouvait pas demander aux viticulteurs de se priver des armes qui étaient autorisées pour lutter contre les maladies. »

En revanche, sur la rentabilité financière du bio, son discours risque de ramener les rêveurs sur terre : « Je n'ai pas mandat pour parler au nom des bio, précise-t-il. Mais, à titre personnel, je n'envisage pas une seconde que le bio puisse être un argument de vente et même de valeur ajoutée. La valeur ajoutée est dans la bonté du vin, son potentiel évocateur et son plaisir instinctif. »

### UNE CONVICTION AVANT TOUT

En clair, une seule motivation pécuniaire ne saurait suffire pour réussir. Il faut autre chose. Une conviction. Ce que confirme André Chate-noud, le président des Vignerons Bio d'Aquitaine : « Ceux qui ne viendraient au bio que par intérêt économique s'exposent à des déceptions et à des échecs, surtout s'ils ne maîtrisent pas leur commercialisation. » Un point de vue que partage aussi Xavier Planty, le directeur et co-propriétaire à Sauternes du château Guiraud, le seul premier grand cru classé de 1855 à être certifié bio : « Si on veut faire du bio et si on ne commence pas par avoir une imagination ou une vision totale de son exploitation, on va au casse-pipe. »

Reste que, si le profil type du vigneron bio aujourd'hui dans le Bordelais est celui de l'exploitant indépendant, cette prise de conscience environnementale pourrait se voir amplifier et surtout conforter par l'arrivée prochaine de prestigieux grands crus classés... bio. Les deux précurseurs que sont toujours Alfred Tesseron, le propriétaire de Pontet Canet, second cru classé de Pauillac (doublement certifié bio et biodynamie), et Xavier Planty ne seront bientôt plus seuls sur ce créneau.

Ils devront en effet compter très prochainement avec Bérénice Lurton, la propriétaire du Château Climens, premier grand cru classé de Barsac, qui débute sa troisième et dernière année de conversion non pas en bio, mais en biodynamie. Soit la version la plus exigeante de la viticulture biologique puisqu'à l'absence de produits chimiques s'ajoute

la prise en compte de paramètres et d'influences plus complexes comme les planètes, les étoiles...

« Nous n'avons jamais été intéressés par le bio en tant que tel, explique-t-elle, parce que ça ne nous semblait pas abouti. Au contraire de la biodynamie. Mais il a d'abord fallu que nous rencontrions des gens qui nous démontrent que c'était possible à Bordeaux. Car ce climat ne se prête pas forcément à ce genre de chose. En fait, c'est l'exemple de Pontet Canet qui nous a permis de franchir le cap et grâce aux conseils de Corinne Comme du château du Champ des Treilles (AOC Sainte-Foy-Bordeaux) qui a accepté de nous conseiller. »

Deux ans plus tard, elle parle de « révolution. » « On allait dans le mur avec les traitements chimiques. On voulait passer à autre chose et ça nous a permis de retrouver la quintessence de notre métier de viticulteur. Nous sommes vraiment retournés à la vigne et à son environnement de manière globale. Et même si c'est un risque que nous prenons, pour rien au monde je ne reviendrai en arrière. »

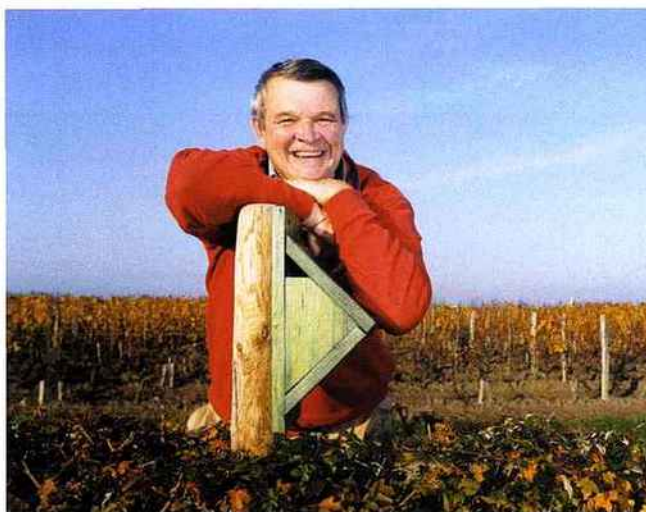
Une certitude, la mention « Agriculture biologique » figurera sur la contre-étiquette de Climens : « Maintenant c'est la mode, tout le monde se réclame plus ou moins de la biodynamie et je trouve cela insupportable. Il faut pouvoir prouver ce que l'on fait. »

### LE DÉFAUT DE LA CUIRASSE

Pour autant, si l'engouement est là, la partie n'est pas encore gagnée. En particulier sur un point : le bio n'est pas encore propre à 100 %. Certes, les traitements au cuivre ont remplacé les produits phytosanitaires pour lutter contre le mildiou, mais il reste encore des résidus. « Quel est l'objectif d'une agriculture durable ?, interroge Denis Dubourdieu. C'est qu'il n'y ait pas de résidus qui s'accumulent dans le sol, dans l'environnement, dans l'air, dans les eaux, dans le corps des vignerons. Ça, c'est une ambition, ce n'est pas une réalité. Et malgré tout ce qu'on peut dire, le cuivre reste un polluant des sols. C'est le seul fongicide autorisé dans l'agriculture biologique, et c'est le talon d'Achille, le défaut de la cuirasse. »

Et n'allez pas lui objecter que le cuivre – dont l'usage est encadré – est un produit naturel, contrairement aux molécules de synthèses. « Mais, le mercure, c'est naturel, l'arsenic c'est naturel. Quand on dit qu'on pollue moins qu'avant, ce n'est pas rassurant. Polluer c'est polluer. »

Face à cette question, qui deviendra vite essentielle, Denis Dubourdieu a déposé en novembre dernier un projet auprès du ministère de l'agriculture. « Dans le cadre du développement de l'agriculture bio, il faut nous soucier de la dangerosité, à terme, de l'accumulation de cuivre dans le sol. Si elle ne se développait pas, ce ne serait pas grave. Or si on pense que la viticulture ne peut qu'être avec une aspiration bio, il faudra surmonter ce handicap. » Qui a dit que l'autoroute du bio était semée de petites fleurs ?



## SAUTERNES

XAVIER PLANTY,

*Directeur et copropriétaire de Château Guiraud, 1<sup>er</sup> grand cru classé*

« D'abord, je suis céréalier. Et la première chose qui m'a alerté, c'est l'impasse technique totale que nous avons en matière de céréales avec l'envahissement de plantes compliquées dont on n'arrivait pas à se débarrasser. Puis j'ai constaté une impasse identique dans le vignoble. Avec les produits systémiques, il y a un arrêt végétatif de plus en plus tardif, si bien que les réserves racinaires diminuent d'années en années et les champignons telluriques arrivent à passer les défenses de la vigne. La question que je me suis posée, c'est comment faire pour sortir de l'impasse. Et la réponse a été de recréer des équilibres. Ce qui passe par les sols et une approche globale. Plus une exploitation est grande, plus ces équilibres sont difficiles à atteindre, mais plus ils sont puissants. En matière d'agriculture, si vous avez des certitudes, ça tourne vite à la pensée unique.

À Guiraud, on a commencé notre démarche bio en 1996 et on a demandé la certification en 2007. Notre premier millésime certifié est donc le 2011. Nous sommes le seul premier grand cru classé 1855 à être certifié bio. On n'a pas souhaité en parler avant, car il y a trop de gens qui disent que la certification ne sert à rien. Mais nous, si on le dit, c'est qu'on peut le démontrer.

Ici, la démarche a été globale. On a remis en état les vieux murs de pierres, planté des haies, installé des nichoirs pour les oiseaux et des « hôtels » à insectes... Et c'est impressionnant de voir à quelle vitesse la nature est capable de revenir. Aujourd'hui, nous avons plus de 600 espèces d'insectes. On a recréé une chaîne alimentaire.

Concernant le vin, ce que j'observe, c'est que j'obtiens des vins plus tendus, avec des couleurs plus vives. En bouche, ils sont plus complexes. En fait, je retrouve des vins de l'entre-deux-guerres comme les 42, et des vins plus anciens comme les 29 ou les 28 de Guiraud. Des vins d'une finesse et d'une vigueur aromatique exceptionnelles. »

## TERRE DE VINS AIME

**Millésime bio.** Le mondial de la viticulture bio se tiendra au Parc des expositions de Montpellier du 23 au 25 janvier. Réservée aux professionnels, cette édition 2012 ne présentera que des vins certifiés « Agriculture biologique ». Près de 600 exposants sont attendus en provenance des quatre coins du monde. À noter que l'Aquitaine comptera 47 représentants contre 39 en 2011.

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)



## BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX

OLIVIER ET EMMANUEL CHÉTY, du *Château Haut Colombier*

« Le bio, on l'avait en tête depuis un moment. On ne désherbaît plus depuis près de cinq ans et on en enherbaît déjà un rang sur deux. Nous sommes proches de la nature. Dans notre démarche, il y a un côté environnement bien sûr et un côté terroir. Avant de vraiment nous décider, on a dégusté aussi plusieurs grands châteaux en bio, qui nous ont beaucoup plus. On est également allés à Montpellier à une manifestation bio. On a rencontré des gens qui nous ont convaincus.

En fait, la question que l'on se posait, c'était de savoir si l'on devait passer la totalité de nos 38 hectares en bio d'un seul coup, ou s'il était préférable d'y aller progressivement. Finalement, on a choisi la première solution. Ainsi, depuis 2011, nous sommes en conversion sur l'ensemble du domaine. 2011 a donc été notre première récolte

et on l'a bien réussie. On a même vendangé un peu plus tôt que d'habitude.

C'était d'ailleurs une année facile : on a bien maîtrisé l'oïdium et le mildiou nous a laissés tranquille. Mais nous continuons à prendre des cours. On se forme beaucoup. Par exemple, on apprend à lire les sols en fonction de la végétation. Ainsi, on se rend compte qu'il n'y a pas plus de risques. Il ne faut simplement pas se lancer à la légère. Depuis dix ans, on a bien avancé sur la qualité, mais là on pense pouvoir toucher encore plus notre terroir. Notre objectif est là : que notre vin ressemble à notre terroir, que nos racines plongent pour nous en donner les meilleures expressions. On a l'impression qu'on va pouvoir faire encore mieux. Par exemple, sur la butte de Cars, nous avons un terrain où on a plus d'un mètre d'argile alors que sur la commune d'à côté, à Verson, nous avons en surface du calcaire et l'argile est en dessous. Résultat : ça ne donne pas les mêmes vins. Et c'est ce qui nous intéresse. Nous aurons la certification en 2013. »

## POMEROL

CLAIRE LAVAL, *propriétaire du Château Gombaude-Guilot*

« En 1992, nous avons été les premiers à Pomerol à nous lancer dans cette démarche. Et à l'époque dans le Bordelais, nous n'étions vraiment pas très nombreux. Mais quand j'ai vu ce qu'on "balançait" sur les sols, je me suis dit que ce n'était plus possible. Au départ, on a d'abord essayé de produire de plus en plus naturellement, de redonner sa place au sol, à la biodiversité, de comprendre comment tout cela fonctionnait. Ainsi, on s'est retrouvé dans le cahier des charges du bio comme M. Jourdain faisait sa prose, sans le savoir. On a mis cinq ans avant de décider de se faire certifier.

On l'a fait pour deux raisons. D'abord, pour communiquer et dire qu'on était en bio. Mais aussi pour dire que c'était possible. Car, à l'époque le discours ambiant, dans le Bordelais, c'était de dire que ce n'était pas possible à cause du climat océanique. Et oui, c'est possible y compris sur le plateau de Pomerol, sur l'un des plus beaux terroirs du monde. Ensuite, parce que ça donne une garantie au consommateur. Je trouve que c'est important.

Si bien qu'en 1997, on a été le premier grand terroir bordelais à se déclarer. Et nous avons eu notre premier millésime certifié en 2000. Au départ le bio, c'est surtout je n'utilise pas tel ou tel produit, mais ensuite c'est un engrenage positif. Ça oblige à une proximité avec la vigne. Il y a une plus grande sympathie avec elle. On est sur l'observation réaction.

On peut toujours faire mieux. Par exemple, je compte replanter des haies. Je pense à faire attention aux vents asséchants... Mais produire, sans nuire, c'est l'un des grands enjeux de notre temps. La terre est fragile, surtout que nous sommes dans une période de changement climatique rapide. »

