

# De vigne en cave, réflexions d'un exploitant

Claude Gondard (65)

La filière vitivinicole française a bénéficié pendant plusieurs décennies d'une conjoncture favorable qui lui a permis de soutenir un effort de recherche important et de financer la modernisation des unités de production. Ces efforts doivent être poursuivis aujourd'hui, malgré les difficultés rencontrées, de manière à permettre un redéploiement de son offre en s'appuyant sur ses points forts que sont ses terroirs et son expérience millénaire.

**H**ÉRITIER D'UNE JOLIE PETITE propriété en "Pouilly-Fuissé", acquise, il y a tout juste cent ans par mon grand-père, je m'intéresse au vin depuis toujours et y ai consacré une bonne part de mon existence. Enfant, je passais à Pouilly chaque année plusieurs semaines de vacances. J'aimais participer aux travaux des vignes et du vin ; j'aimais écouter les vigneronns parler de leur métier, de leurs soucis et de leurs satisfactions. Mais je dois dire que les réponses que j'obtenais aux questions "bêtes" que je posais souvent me laissaient sur ma faim et que mon esprit qui commençait à devenir rationnel ne s'en satisfaisait pas toujours.

Assez vite j'ai eu le sentiment que les pratiques culturelles s'appuyaient sur un empirisme peu scientifique et que l'on travaillait comme des Gaulois lorsque l'on vinifiait la récolte. La sanction tombait d'ailleurs régulièrement, en ce sens que, ne maîtrisant ni la qualité ni la quantité, les années

sans récolte ou aux résultats décevants n'étaient pas rares et les accidents de vinification nombreux. Par contre, grâce aux faibles rendements des vignes, lorsque le vin était bon, il était vraiment très bon.

Hormis quelques insecticides qui faisaient autant de mal aux viticulteurs qu'aux insectes et autres acariens, et bien sûr, le cuivre et le soufre, on ne disposait que de peu de moyens de lutte contre les maladies de la vigne. En 1950, les pratiques de la viticulture étaient plus proches de celles du Moyen Âge que de celles du XXI<sup>e</sup> siècle. Les travaux de la vigne se faisaient tous manuellement, sauf les labours où le cheval était l'auxiliaire indispensable. Ça et là, un pêcher de vigne rompait la monotonie des rangs...

Les composantes métalliques du matériel de vinification étaient en cuivre, bronze ou acier, matériaux trop solubles dans les moûts. Il en résultait dans le vin des teneurs excé-

sives en cuivre ou fer pouvant provoquer des précipités peu appétissants dans les bouteilles, les tristement connues maladies des bouteilles : le vin devait alors subir une nouvelle filtration avant d'être remis en bouteilles, au détriment de la qualité.

La situation des viticulteurs n'était pas toujours enviable. Un ami notaire m'a raconté qu'il connaissait avant la guerre un ménage : lui possédait des vignes de Pouilly-Fuissé et elle des terres en Bresse. Les grasses terres bressanes représentaient alors sans conteste l'essentiel de la fortune du ménage. Et puis la situation a bien évolué. Le vin français s'est de mieux en mieux vendu et exporté, au point de devenir l'une des principales composantes du commerce extérieur de notre pays.

Ce développement a été accompagné par un effort de formation et de recherche important. En quelques décennies, les régions viticoles se sont équipées de matériels performants, tant dans les vignes – enjambeurs multifonctions : adieu les pêchers de vignes ; machines à vendanger ; matériels de manutention – que dans les chais, les tinaillers comme on dit joliment chez moi – pressoirs modernes, cuverie inox, contrôle de température, renouvellement plus fréquent de la futaille... De nombreuses molécules ont été développées, permet-

tant de rendre plus efficace la lutte contre les maladies et les ravageurs de la vigne, mais pas toujours inoffensives pour la santé des viticulteurs et l'environnement.

Parallèlement, un effort important a été consenti pour valoriser la production en promouvant des cépages qualitatifs principalement dans le Languedoc. L'Inao (Institut national des appellations d'origine) a accompagné le mouvement en autorisant l'extension d'appellations existantes et la création de nouvelles. Je ne m'étendrai pas sur cet aspect des choses, déjà traité de manière fort compétente dans les excellents articles de Thierry Brulé et d'Alexandre Lazareff.

Je voudrais plutôt aborder un autre aspect de la viticulture : les maladies de la vigne. Je dois dire, sans nier les progrès accomplis, que je suis choqué par l'ignorance des scientifiques dans ce domaine, non que je conteste leur compétence, mais ils sont trop peu nombreux et disposent de moyens insuffisants. Je suis scandalisé d'apprendre que l'ITV (Institut technique de la vigne), par suite de la diminution de son budget, se voit contraint de fermer plusieurs établissements cette année, ou les problèmes récurrents de l'ENTAV pour boucler son budget. Les efforts à consentir dans les domaines de la recherche et de la technique sont d'autant plus importants que les menaces sur la filière se font plus pressantes.

Ces menaces ne sont pas seulement économiques mais aussi sanitaires, effet pervers de la mondialisation, dont le phylloxéra n'a été qu'un premier exemple à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'évolution climatique apporte, elle aussi, son lot de nouveaux problèmes à résoudre. De plus les fléaux de base comme l'oidium ou le mildiou font preuve d'une remarquable adaptabilité et dès que de nouvelles molécules sont mises au point, des souches résistantes apparaissent rapidement si les

nouveaux produits sont utilisés sans discernement. C'est donc sur un front mobile que la recherche doit se battre et il est vital de lui en donner les moyens. Les deniers publics, dans la période difficile que nous traversons,

temps. Une autre maladie cryptogamique, l'eutypiose, fait des ravages dans les vignobles septentrionaux. On ignore à peu près tout de ce champignon qui s'attaque au bois des ceps et dont les manifestations ne sont pas toujours apparentes. Le seul traitement, à l'efficacité douteuse, que l'on connaissait consistait à vaporiser sur les ceps de l'arsénite de soude. La seule certitude dont on disposait, en fait, au sujet de ce sympathique produit est qu'il faisait crever les viticulteurs et l'usage en a été interdit récemment.

Le développement des viroses est également préoccupant : on est plus démuné encore face aux virus que dans le cas des maladies humaines. Même si ces maladies portent de jolis noms – flavescence dorée, court-noué, mosaïque de l'arabette, enroulement, marbrure... –, elles causent d'importants dégâts aux vignobles. Trop souvent, lorsqu'une parcelle comporte une proportion de pieds malades excessive, le viticulteur est tenté de charger davantage les pieds de vigne sains pour compenser la perte de rendement, mais au détriment de la qualité. Si l'on reprend l'insistance justifiée de Jean-Robert Pitte pour maîtriser les rendements, afin de permettre aux terroirs de s'exprimer, on comprendra l'importance de disposer d'un outil de production dont l'état sanitaire soit satisfaisant pour y parvenir.



Pouilly-Fuissé, médaille en bronze, 68 mm.

seraient certainement mieux utilisés à financer des travaux de recherche indispensables pour l'avenir, qu'à aider des exploitations moribondes à survivre, car elles n'ont pas d'avenir.

J'ai été très impressionné de lire, voici quelques mois, tout un article sur les découvertes faites en ce qui concerne les cycles reproductifs de ce sale champignon qu'est l'oidium ; impressionné car j'étais persuadé que les questions fondamentales de ce genre étaient connues depuis long-

On essaie de remédier à ces problèmes aujourd'hui par la sélection clonale, mais en fait, seul le génie génétique permet d'espérer les résoudre d'une manière satisfaisante. On sait, en effet, que tous les cépages ne présentent pas la même sensibilité aux différentes maladies et qu'il en est de même des individus d'un cépage donné. De là à isoler les particularités génétiques de ces individus pour en faire bénéficier les greffons utilisés pour de nouvelles plantations, il

n'y a qu'un pas. Encore pour le franchir, faut-il trouver le financement des recherches correspondantes et vaincre l'obscurantisme qui entoure ces questions de manipulations génétiques.

Les retombées de telles recherches devraient également s'avérer intéressantes pour d'autres maladies, tout particulièrement pour l'oïdium et le mildiou, plaies que l'on n'arrive à contenir que par des traitements répétés utilisant des molécules variées. La mise au point de vignes résistant à ces maladies serait donc d'un haut intérêt économique et salubre pour l'environnement.

Le maintien d'un bon état sanitaire des vignes présente un autre intérêt : leur permettre de vieillir. Or les vieilles vignes, disons de plus de vingt ans, ont non seulement un rendement plus faible que des vignes plus jeunes, mais même à rendement égal, produisent des moûts plus concentrés et de meilleure qualité. En outre, au plan économique, le coût du renouvellement d'une plantation est considérable, car aux coûts directs, il convient d'ajouter les années sans production des parcelles concernées.

Au plan scientifique, les connaissances en matière de vinification me paraissent plus complètes. Cela se comprend d'ailleurs puisque les agents pathogènes sont directement accessibles : l'écran que constitue la plante a, en effet, disparu. De plus, si l'on excepte le botrytis, les maladies de la vigne ont plus d'impact sur le rendement que sur la qualité de la récolte. Par contre, une erreur de vinification et c'est la récolte elle-même qui peut être compromise.

Aussi des efforts importants ont-ils été faits pour maîtriser et améliorer les phases de la vinification : d'ex-

cellents laboratoires d'œnologie se sont multipliés au cours des vingt ou trente dernières années facilitant l'amélioration des pratiques œnologiques dans les propriétés. On dispose aujourd'hui de toute une gamme de produits œnologiques de qualité pour traiter les moûts, faciliter les fermentations et corriger les défauts de vinification.

Les levures, en particulier, ont fait l'objet d'études approfondies et l'on trouve maintenant des souches variées permettant d'orienter la fermentation dans le sens désiré. Il subsiste par contre d'importants progrès à faire pour mieux maîtriser la fermentation malolactique qui reste bien capricieuse.



De son côté, l'équipement des chais a été considérablement amélioré. L'acier inoxydable a remplacé le bronze et l'acier, supprimant les risques de maladies des bouteilles. Les pressoirs pneumatiques permettent d'extraire des moûts parfaits que d'excellentes pompes véhiculent sans les martyriser.

La filtration a également fait de gros progrès, les matériels modernes permettent d'ajuster finement les paramètres, de manière à optimiser la qualité.

Mais le progrès déterminant des dernières décennies est, sans conteste, la généralisation du contrôle des températures. Il faut dire que l'évolution climatique rend chaque jour cette fonction plus indispensable. Il est constant que le vin s'accommode mal de températures excessives.

Je voudrais pour clore ces réflexions dire que j'ai le sentiment que tous les progrès évoqués ci-dessus ont permis d'augmenter considérablement la quantité de vin de qualité moyenne produite sur une zone déterminée, voire de faire des vins acceptables là où cela n'aurait pas été possible autrefois. Il nous faut aujourd'hui retourner la proposition et utiliser nos terroirs, notre science et nos outils pour

donner une priorité absolue à la qualité en ayant le courage de procéder aux douloureuses opérations de regroupement ou d'arrachage indispensables, améliorer le suivi aval de la qualité et travailler pour donner, à l'extérieur, une meilleure lisibilité à nos vins.

Enfin, au risque de paraître iconoclaste, je crois que le droit rural français est médiéval et qu'il n'est pas possible de moderniser notre viticulture sans remettre en cause le statut du fermage, ni le rôle des SAFER (Société d'aménagement foncier de l'espace rural).

Le vin français est fort de magnifiques terroirs, de traditions millénaires, d'un savoir-faire respecté : il doit certes s'adapter, mais en utilisant ses atouts et non pas en produisant les mêmes vins anonymes et délocalisés – des vins "hors sol", comme on dirait dans le domaine de l'élevage – que ceux de tout le monde et qui le mettent en difficulté aujourd'hui. Vive le vin français, vive la France! n