

## Du vin de pays aux grands crus, la viticulture bio séduit de plus en plus de producteurs et de consommateurs

Les surfaces non traitées atteignent 5 % du vignoble national, et pourraient doubler d'ici à 2012



Philippe Delesvaux a créé son domaine en Anjou en 1978 et pratique la viticulture bio depuis dix ans. JEAN-MICHEL DELAGE POUR « LE MONDE »

**Maine-et-Loire,  
Loire-Atlantique**  
Envoyée spéciale

Rien ne l'indique sur ses bouteilles, le producteur Jean-Michel Comme préférant « laisser parler le vin ». Mais sa cuvée « Pontet-Canet », qui a obtenu l'une des meilleures notes attribuées par le redouté critique Robert Parker, est un « vin issu de raisins de l'agriculture biologique ».

Des grands crus aux vins de pays en passant par les appellations d'origine contrôlée (AOC), la viticulture bio est, depuis quatre ans, en pleine expansion. Et rompt avec l'image, justifiée ou non, d'un vin médiocre. C'est même l'une des filières les plus dynamiques de l'agriculture bio, laquelle, selon des chiffres publiés jeudi 3 février par l'Agence BIO, a franchi la barre des 20 000 producteurs en 2010.

Les surfaces viticoles bio atteignaient, fin 2009, 39 146 hectares, soit près de 5 % du vignoble national. Elles pourraient encore dou-

bler d'ici à 2012. Et les vins qui en sont issus rencontrent un succès grandissant : entre 2005 et 2009, les ventes de vins bio ont progressé de 58 %, à 300 millions d'euros.

Dans le petit monde des grands crus bordelais, Xavier Planty, gérant du domaine de sauternes Château Guiraud premier grand cru classé, qui a décroché en 2010 le label bio « AB », ne cache pas recevoir encore, aujourd'hui, « un certain nombre de réflexions aigres-douces ». « Mais tout le monde s'essaie un peu maintenant, glisse-t-il. Car sur les grands crus, il y a un rapport fort au terroir. »

### Réappropriation

Tous les producteurs sont portés par ce souci d'accroître la qualité de leur vin tout en faisant l'expression de leur terroir lorsqu'ils se convertissent. « C'est le seul moyen de faire un vin unique », dit Evelyne de Pontbriand, du domaine du Closel, sur les terres angevines de l'appellation savennières.

Le passage au bio permet aussi à

ceux qui écoulaient jusqu'alors leur production en vrac auprès d'une grosse coopérative ou d'un négociant de « se réapproprier son vignoble ». C'est là une motivation forte des conversions dans le muscadet, appellation où la logique productiviste a été particulièrement poussée.

Las de se voir « dicter » les moments de traitement de leurs vignes, comme les produits à utiliser, de ne plus faire qu'un vin « générique », Jacques Carroget et Michel Bédouet, tous deux propriétaires d'un vignoble d'une vingtaine d'hectares, ont ainsi fait le choix de passer à la viticulture bio, tout en reprenant la main sur la vente de leur production. Le premier s'est retiré de sa coopérative, le second a arrêté son contrat avec le négociant Grands Chais de France.

Des caves coopératives se mettent néanmoins à soutenir le développement d'une production bio chez leurs adhérents. « Mais cela reste des coopératives à taille humaine, soucieuses de la valorisation du

vin de leurs membres », note Jérôme Cinel, de l'Association interprofessionnelle des opérateurs biologiques d'Aquitaine (Arbio).

Les négociants eux-mêmes commencent à s'intéresser au bio. Depuis deux ans, Castel commercialise ainsi, sous des marques propres ou de distributeurs, des vins avec les mentions « Issu de l'agriculture biologique » ou, plus souvent, « Issu de la viticulture durable ». « Le respect de l'environnement est une préoccupation croissante des consommateurs. Le bio n'est pas pour autant une mention incontournable. Nous privilégions la viticulture durable car le bio reste une démarche aléatoire d'une année sur l'autre », argumente Franck Crouzet, de Castel.

Il est certain que la viticulture bio s'accorde mal avec la course à la productivité. D'ailleurs, tous les convertis le disent, on ne s'y lance pas par opportunisme. « Si on n'a pas les reins solides, que l'on n'est pas serein, ce n'est pas la peine », dit Marc Ollivier, du domaine de La Pépière dans le muscadet, qui se souvient des nuits blanches qu'il a passées en 2007, année où le mildiou a été sévère. Se convertir au bio, c'est accepter d'avoir de moindres rendements et des productions variables d'une année sur l'autre.

Plus sensible aux aléas climatiques, la viticulture bio exige « une attention continue ». Ce n'est pas, insistent-ils, laisser la nature agir seule : c'est tout un travail du sol, de la vigne, qui prend du temps, nécessite de la main-d'œuvre. « Cela se fait au détriment d'un confort de vie et a un coût », ne cache pas Philippe Delesvaux, qui a créé en Anjou son propre domaine en 1978 et pratique la viticulture bio depuis dix ans. « Mais, relève-t-il, pour un vigneron, tout ce travail est un vrai plaisir. » Et « il est plus facile de valoriser un vin de qualité », ajoute Joseph Landron, à quelques kilomètres de là, qui dit avoir retrouvé pour ses muscadets des prix rémunérateurs en passant au bio. ■

Laetitia Van Eeckhout