

## Planète

# Le vin français renoue avec ses racines

Créé le 21/02/2012 à 16h05 -- Mis à jour le 21/02/2012 à 16h05

1 contrib

Recommander

Terroirs Originels et 10 autres personnes recommandent ça.

Tweeter

+1



Pascal Aufranc, vigneron en Beaujolais, prend soin de ses vieilles vignes. — A.CHAUVET / 20 MINUTES

A Plus gros | Plus petit

### A LIRE AUSSI

- **Article** : L'Europe veut donner du sens à l'appellation «vin bio»

### MOTS-CLÉS

- Vin
- Viticulture
- Bio

## REPORTAGE - Bio, raisonnée ou traditionnelle, la viticulture française cherche un second souffle dans la tradition et le respect de l'environnement...

Pour un amateur de vin, pas grand-chose à voir entre un Corbières et un Morgon. Pourtant, aussi bien dans le Languedoc que dans le Beaujolais, les vignerons sont confrontés aux mêmes défis: produire un vin de qualité pour des consommateurs plus occasionnels mais plus exigeants qu'auparavant, affronter une concurrence étrangère croissante, tout en cultivant la vigne sans détériorer l'environnement. Et dans ces deux régions, il faut aussi palier à une réputation de vin «bas de gamme», due, dans le Languedoc, aux années où la production espagnole était mélangée aux raisins français, et en Beaujolais à l'image du Beaujolais nouveau. Pour répondre à ce challenge, les vignerons se tournent vers une production «raisonnée» ou bio et la mise en valeur des terroirs.

## En Beaujolais, les vignerons ont les pieds bien sur terre

«Le cuvage type top en inox, c'est de la foutaise. L'important c'est de surveiller, goûter, sentir». Bienvenue en Beaujolais, où nous guide Lucien Lardy, qui exploite 22 hectares en Moulin à vent et Fleurie, une appellation qui colle bien avec son langage. Là, au sud de Macon, les exploitations ne dépassent que rarement la dizaine d'hectares et la diversité des sols en fait une région bénie pour le vin, «élevé» amoureusement par les vignerons. «Dans une vie de vigneron, il n'y a pas un millésime semblable car le climat et l'inspiration sont différents», explique Pascal Berthier, qui vinifie lui-même son... Saint-Amour.

Si les noms de leurs crus vont si bien à ces vignerons, c'est sans doute parce qu'ils ne font qu'un avec leurs terres. «La base de notre métier, c'est d'être au milieu des vignes et de les observer», témoigne Pascal Aufranc, qui signe de son nom ses bouteilles de Chénas et de Juliéna. Sur ces coteaux au climat humide, difficile d'éviter quelques traitements chimiques ponctuels contre le mildiou ou l'utilisation parcimonieuse de désherbants faute de pouvoir faire passer une machine entre les rangées de ceps. «Un bio qui laboure au tracteur pollue plus qu'un non bio qui met un peu de produit!», recadre Robert Perroud, producteur de Brouilly.

### La place des vignerons: au plus près de la vigne

[Le label bio n'attire pas massivement](#) ces vignerons: prendre soin des vignes va de soi. «J'utilise deux fois moins de produits qu'il y a vingt ans et ils sont mieux ciblés pour ne tuer que le parasite», explique Pascal Aufranc. Les insectes «auxiliaires» sont des aides précieuses, tout comme certaines techniques bio: Pascal Aufranc utilise parfois du cuivre contre le mildiou, mais ne mise pas tout dessus. «Le cuivre part dans le sol quand il pleut, donc il faudrait repasser après chaque averse, ce qui risque de nuire à la terre.»

C'est pour rester au plus près de cette précieuse terre qu'une vingtaine de vignerons, soit environ 400 hectares de vigne et un million de bouteilles par an, se sont regroupés dans une petite entreprise baptisée «[Terroirs originels](#)». Ils ont ainsi pu confier toute la commercialisation de leurs vins à des salariés dédiés et rester «à leur place», dans la cave ou au milieu des vignes. Certains testent des parcelles bio ou une vinification naturelle, pour voir, mais l'important est «d'être propre dans ses vignes et d'avoir une éthique», rappelle Robert Perroud, qui serait plutôt partisan d'une forme de commerce équitable que du bio à tout prix. Petits producteurs ou labels verts, peu importe le flacon...