



Quand les vignobles se transforment en fermes viticoles

Pour reconstituer la biodiversité, plusieurs domaines, comme La Dauphine à Fronsac, Cheval Blanc à Saint-Emilion, et même une coopérative comme Wolfberger en Alsace, font de la vigne l'élément d'une entité agricole plus vaste.

Culture biologique, culture biodynamique, haute valeur environnementale ou encore lutte raisonnée sont autant de méthodes de culture parfaitement adaptées à la viticulture en place. Mais au-delà de ces modes d'agriculture, le projet environnemental ne doit-il pas être un programme d'ensemble visant à replacer la vigne au sein d'une entité agricole et permettre au domaine viticole d'être un élément d'un tout et non le seul élément ? C'est un peu le projet de quelques ambitieux vignerons qui pensent que la vigne ne peut régner en végétal omnipotent. « Nous avons une réflexion globale sur la vie des sols, donc la faune et la flore, explique Stéphanie Barousse, directrice du Château de La Dauphine à Fronsac dans le Bordelais. Il est apparu que la culture de la vigne seule, en éliminant des espèces, crée un déséquilibre que nous souhaitons rééquilibrer. » Le Château a donc mis en place de nombreux outils de reconquête de la biodiversité : « Nous avons 15 ruches, nous réinsérons des chauves-souris, nous plantons des haies et des arbres, des nichoirs à oiseaux notamment pour les chouettes, nous creusons des points d'eau, nous plantons nos propres plantes pour la culture en biodynamie et nous avons même un potager en permaculture et des essais d'aquaponie. »



Ruches et arbres fruitiers

Un projet qui fleurit bon l'autonomie de l'entité agricole, chère à Rudolf Steiner, le « créateur » de la biodynamie pourtant trop souvent oublié de nos jours. Même son de cloche au Château Cheval Blanc, premier grand cru classé de Saint-Emilion, qui possède un potager en permaculture, 16 ruches et de très nombreux arbres fruitiers. « Cheval Blanc est un domaine sur lequel il y a une grande biodiversité qui nous aide à lut-

La biodiversité est l'esprit sain d'une viticulture qui n'impose plus, mais aime à se fondre dans un ensemble plus important qu'elle, de vraies fermes viticoles en quelque sorte.

Photo La Dauphine

ter contre les maladies de la vigne », explique Pierre-Olivier Clouet, le directeur technique. Objectif : attirer les prédateurs pour lutter contre les envahisseurs. La maison Wolfberger, une cave coopérative alsacienne représentant près de 385 adhérents et 1.200 hectares cultivés, développe elle aussi tout un programme visant à augmenter la biodiversité. « Nous réalisons un travail du sol et des semis sous couvert que l'on appelle de l'agriculture de conservation », explique Jérôme Keller, œnologue et directeur technique. « Travailler le sol par l'intermédiaire des plantes apporte de la porosité, de la fertilité et une vraie biodiversité », insiste le responsable, qui est fier de parler également de son « conservatoire des cépages alsaciens », lui aussi source de différenciation positive.

Baisse des intrants

« De plus, l'agriculture de conservation reconstitue la fertilité des sols tout en stockant le carbone » par ailleurs dépensé par le passage des tracteurs. Un cercle vertueux en quelque sorte. D'autant plus vertueux que les résultats semblent concrets et facilement atteignables. « On observe une diminution de consommation d'énergie fossile de 70 % et une baisse de 60 % des intrants sur les grandes cultures, il n'y a pas de raison que cela ne soit pas adaptable à la vigne », insiste l'homme de l'art alsacien. Et concrètement ? « Les résultats sont visibles, explique Stéphanie Barousse, à la tête du Château de La Dauphine, de la coccinelle à la biche ! On a l'impression que la nature se protège elle-même grâce à un bel équilibre entre la flore et la faune. Le sol vit vraiment, la vigne a changé, elle est plus verte. » La biodiversité est l'esprit sain d'une viticulture qui n'impose plus, mais aime à se fondre dans un ensemble plus important qu'elle, de vraies fermes viticoles en quelque sorte.

Yohan Castaing