

VALENTIN MOREL



**UN
AUTRE
VIN**

*Comment penser la vigne
face à la crise écologique*

Flammarion

UN AUTRE VIN

*Comment penser la vigne
face à la crise écologique*

VALENTIN MOREL



Flammarion

© Éditions Flammarion, Paris, 2023
ISBN : 978-2-0802-8417-4

À Adeline, Rose et Astrée.

— | —

LES VIGNES EN CRISE

Le millésime 2021 commence par un mauvais pressentiment lors d'une sortie vélo bras nus à la fin du mois de février. Un temps si chaud si tôt favorise le débourrement¹ de la vigne et rend fort probable un gel au printemps, après l'éclosion des bourgeons. Sans surprise, début avril, une forte vague de froid s'abat sur le pays et cause de très gros dégâts dans toutes les cultures fruitières. C'est le troisième grand épisode de gel en cinq ans. Les deux mois qui suivent, cinq collègues mettaient fin à leurs jours. Pour de nombreuses régions, un tel gel à cette période n'a rien d'anormal. Le problème réside ailleurs : la *vigne n'est pas censée avoir débourré si tôt*.

En 2014, j'ai fait mes premières vendanges. Malheureusement, un invité de dernière minute est venu jouer les trouble-fêtes : la drosophile suzukii ou *drosophila suzukii*, une mouche qui m'était jusqu'alors inconnue. Contrairement à la drosophile

UN AUTRE VIN

commune qui butine des fruits abîmés dans lesquels une incision est apparue (par exemple en raison d'une piqûre d'un autre insecte), la drosophile *suzukii* peut percer les fruits pour ensuite s'en nourrir. En septembre 2014, cette mouche venue d'Asie a provoqué des dégâts considérables en Europe dans toutes les cultures fruitières et notamment les vignes à raisins rouges et à pellicule fine. Dans le Jura, mon département, ce sont le pouslard et le pinot noir, cépages aussi fragiles que nobles, qui ont le plus souffert de ces attaques.

Mes vignes sur le coteau des Trouillots à Poligny exhalaient une forte odeur de vinaigre. La récolte avait été amputée de 30 à 50 % en raison de cet insecte.

Personne n'avait jamais entendu parler de cette drosophile *suzukii* auparavant : j'entamais ma nouvelle vie de vigneron, et je devais désormais, comme tous mes confrères, composer avec ce fléau dont j'ignorais tout.

Au printemps 2016, les conditions météorologiques étaient désastreuses : il pleuvait sans cesse et le mildiou était très actif. À ce stade de la saison viticole, l'intégralité de la récolte pouvait être gâchée à cause de cet abject champignon si celui-ci « descendait » du feuillage aux inflorescences de la vigne, futures grappes de raisins. Les pluies qui suivaient nos traitements au sulfate de cuivre, seul produit autorisé en agriculture biologique contre cette maladie, étaient si fortes qu'elles les lessivaient

LES VIGNES EN CRISE

immédiatement et nous imposaient de les renouveler, parfois deux fois dans la même semaine.

De mémoire de vieux vigneron du village et de technicien viticole, c'était l'attaque de mildiou la plus virulente depuis plus de quarante ans.

En avril 2017, je découvris ma première gelée de printemps. Mon père et mon frère m'avaient appris à redoubler d'attention au début du printemps, car si la vigne se mettait à pousser rapidement, un léger retard initial pouvait avoir de lourdes conséquences sur toute la saison, et ce, jusqu'aux vendanges. Au mitan du mois d'avril, les sols avaient été travaillés une première fois, les vignes étaient taillées et liées aux fils de palissage – tout était donc à jour... Pour *in fine* subir le plus fort gel jamais vu depuis 1991 ! En une nuit, environ 80 % de la récolte fut perdue.

« 1991-2017 » calculais-je, toujours optimiste, un gel, même fort, tous les vingt-six ans, permettait amplement de réaliser son travail de vigneron. Travailler avec la nature, c'est savoir accepter une part d'échec.

La vigne est une plante de plein soleil et elle aime la chaleur, mais dans une certaine limite... Les étés caniculaires de 2018 et 2020 ont paradoxalement favorisé un autre champignon si redouté des vignerons : l'odieux oïdium, un champignon qui apprécie les conditions très chaudes et l'atmosphère ombragée et moite du cœur de la

UN AUTRE VIN

végétation. Il s'implante sur les feuilles puis sur les raisins jusqu'à empêcher leur croissance normale. Ceux-ci noircissent et deviennent immangeables et impossibles à vinifier. Au cours de ces étés caniculaires, les vignes ont été fréquemment traitées au soufre afin d'éradiquer les attaques. Si l'oïdium est un fléau ancien et bien identifié, il est admis par de nombreux spécialistes qu'en raison des conditions climatiques très chaudes, il n'avait jamais été aussi virulent.

Mi-avril 2019, mon frère, chef de culture d'un grand domaine sur la commune voisine d'Arbois, m'appelait pour me demander si nous autres, vignerons polinois, organisions une lutte collective contre le gel annoncé quelques jours plus tard. Lui-même me faisait part de livraisons groupées de vieilles bottes de paille à brûler dans les contours de vigne pour créer un brouillard au petit matin et empêcher le gel. Deux ans après le fort gel de 2017 (*nous n'étions, d'ailleurs, pas censés geler si vite !*), avec en tête ce traumatisme de la perte de 80 % de la récolte en une nuit, j'ai à mon tour, pris de panique, contacté mes confrères locaux pour mettre en place des feux de paille. Notre plan a suscité un grand élan collectif, mais s'est avéré d'une pitoyable utilité contre le gel, qui, à nouveau, a engendré des pertes de récoltes en septembre dans une proportion certes plus faible qu'en 2017.

LES VIGNES EN CRISE

Au cours de la saison qui a suivi le fort gel d'avril 2021, entre juin et août, le vignoble connaît de nouveau l'attaque de mildiou la plus forte depuis quarante ans et deux violents orages de grêle. Je commence d'ailleurs à m'y perdre dans ces références d'anciens combattants affrontant les calamités des décennies passées ! Les vignes sont dans un bien triste état de détresse. Le feuillage habituellement verdoyant des belles rangées de vignes a laissé place à un piteux panachage de brun et de jaune traduisant les stigmates d'une vigne rongée par le mildiou. Après un tel millésime, la souffrance physique du vigneron due à une saison éprouvante s'ajoute à celle, psychologique, liée à la faible récolte. Comment accepter d'être confronté à des cuves si vides après un travail acharné et une attention constante ?

« La terre, gueula-t-il, mais elle se fout de toi, la terre ! Tu es son esclave, elle te prend ton plaisir, tes forces, ta vie, imbécile ! Et elle ne te fait seulement pas riche² ! »

C'est une réplique de Hyacinthe Fouan chez Zola, mais cela aurait pu être une sentence dont ma grand-mère avait le secret lorsqu'elle me reprochait d'avoir quitté un emploi de fonctionnaire à l'abri des aléas climatiques pour ce métier de vigneron.

UN AUTRE VIN

Comme d'autres en quête du sens et de la valeur du travail j'ai, en effet, entamé une reconversion professionnelle de col blanc à vigneron, mais, par une ironie saisissante, elle a eu lieu à l'aube de l'une des décennies les plus noires pour les vignerons ! Je suis arrivé dans le métier la fleur au fusil au moment même où celui-ci entre dans le « nouveau régime climatique³ » avec tous les extrêmes qui le caractérisent. Dans un tel contexte où chaque millésime est l'occasion d'un énième superlatif, il m'apparaît difficile de poursuivre comme avant. Comment continuer à être vigneron quand la vigne et le vin déraillent ?

Incapable de me résigner à un autre monde sans vin, je me dis qu'il faut peut-être songer à un monde nouveau avec un autre vin !

— || —

LES HYBRIDES
COMMENCENT

Avant leur retour au domaine familial, de nombreux enfants de vigneron partent découvrir le métier à l'étranger et en général dans des pays lointains tels que la Nouvelle-Zélande, la Californie ou l'Afrique du Sud. Sur ce point, j'avoue ma couardise : mon audace ne m'a porté que quelques kilomètres au-delà de la frontière rhénane... J'étais dans la région viticole allemande du Kaiserstuhl, près de Fribourg en Brisgau. J'y ai rencontré les cépages résistants en septembre 2013.

Dans les vignes alsaciennes voisines où j'étais apprenti jusqu'à la fin de l'été, les pluies de la saison avaient entraîné de nombreuses tâches de maladie sur le feuillage et quelques pertes de récolte. J'étais très étonné d'observer chez mon nouveau patron, Friedhelm, des vignes verdoyantes avec une quantité astronomique de raisins. Nous n'étions qu'à une trentaine de kilomètres à vol d'oiseau des vignes alsaciennes et j'avais le sentiment d'être...

UN AUTRE VIN

en Nouvelle-Zélande ! « C'est normal, ce sont des "piwi" », m'explique Friedhelm, amusé par mon étonnement. Des « piwi » ? Jamais je n'avais entendu prononcer ce mot. La discussion était en allemand et Friedhelm parlait très vite avec un accent badois. Si mon niveau scolaire tant en allemand qu'en viticulture était bon, il devenait assez pitoyable lorsque l'on entrait dans la précieuse phase de la mise en pratique. Je ne comprenais rien de ce qu'il avait voulu dire tant d'un point de vue de la langue que de la technique vigneronne !

Le programme de la soirée était limpide : il fallait que je démêle cette histoire de « piwi » avant le lendemain. Je découvris alors que « piwi » était un acronyme allemand pour « Pilzwiederstandfähigkeit », qui signifie « capacité de résistance aux champignons ». Il est très utilisé à l'échelle internationale, un peu moins en France où l'on parle plus couramment de « cépages résistants ». Les vignes PIWI sont donc des vignes qui ont la capacité de résister aux champignons, c'est la raison pour laquelle les vignes de Friedhelm étaient saines et verdoyantes. C'est ainsi que mes recherches sur les hybrides ont commencé.

À mon retour en janvier 2014, au cours d'une discussion avec des confrères jurassiens, je faisais part de ma découverte des cépages résistants dans les vignes allemandes et leur expliquais à quel point j'avais été subjugué de voir des raisins aussi

LES HYBRIDES COMMENCENT

beaux et nombreux alors même que le millésime avait été pluvieux et la pression de mildiou assez forte. Par politesse, ils me laissèrent poursuivre le récit de mon expérience : il était inutile de blesser un jeune si ardent. Puis, à la fin, tour à tour ils douchèrent mon enthousiasme. L'un d'eux mentionna l'impossibilité de les cultiver chez nous en raison de leur proscription par le cahier des charges de notre appellation d'origine contrôlée (AOC). Un autre affirma qu'ils produisaient de toute façon des vins imbuables ce qui expliquait leur absence en France. Un dernier conclut sentencieusement : « si l'on pouvait faire de la vigne sans sulfater, ça se saurait », avant de nous resservir un verre et de passer à un sujet plus sérieux.

Bien qu'interloqué par leurs mises en garde, j'étais déterminé à constater les choses par moi-même. Je demandai alors à Friedhelm de m'envoyer une dizaine de PIWI pour les planter en remplacement de ceps morts dans l'une de nos vignes. Mon père semblait a priori plus enthousiaste que nos collègues. Familier des vins suisses et allemands, il connaissait les cépages résistants, et leur caractère écologique attisait sa curiosité de citoyen sensible aux questions environnementales. Mais, pour lui aussi, leur antagonisme avec l'AOC était rédhibitoire. Il avait vécu la difficile période où les vins du Jura étaient inconnus ou alors détestés, et il s'était battu avec ceux de sa génération pour

UN AUTRE VIN

promouvoir et défendre l'appellation. Il était déraisonnable à ses yeux de ne pas s'inscrire dans ce cadre. « Tu peux bien en planter dix pieds pour essayer, on verra bien » a-t-il tout de même acquiescé. Voilà comment tout a commencé, en plein milieu d'une de nos parcelles, composées du très grand et noble cépage chardonnay.

Objectivement, mon projet était assez mal réfléchi, et pour être sincère, il n'avait pas tellement de sens : j'avais demandé à Friedhelm dix plants de différents PIWI afin d'avoir une diversité de cépages à observer et goûter. En réalité, il était impossible de prétendre vinifier séparément chacun d'entre eux avec un seul pied de vigne par cépage. Tout au plus, cela allait me permettre d'apprécier les raisins au moment de leur maturité. Surtout, le projet était absurde : comment étudier la résistance naturelle de pieds que j'avais plantés au cœur d'une vigne de chardonnay, régulièrement traitée contre les maladies ? Ils allaient recevoir les mêmes pulvérisations que le reste de la parcelle et être indemnes, sans que je puisse savoir si cela venait de leur résistance intrinsèque ou du traitement reçu !

Les plants ont bien poussé, les feuilles sont toujours belles et bien vertes. Je n'ai en revanche jamais vu ni goûté un seul raisin. Friedhelm ne m'ayant envoyé que des cépages très précoces, ceux-ci sont toujours mûrs bien avant les chardonnay et sont

LES HYBRIDES COMMENCENT

donc systématiquement mangés par les blaireaux et les oiseaux avant les vendanges ! Mon projet avait tout d'un échec, et il en serait resté un s'il n'y avait pas eu le millésime 2016 et son exceptionnelle pression de mildiou.

— III —

LE RETOUR DE LA BROUETTE

Lorsque les conditions météorologiques sont désastreuses, le mildiou devient très actif et il est encore tout à fait possible en juin de perdre l'intégralité de la récolte à cause de ce champignon détestable.

En 2016, il pleut si souvent que les fenêtres de tir pour aller sulfater la vigne durent tout au plus une demi-journée, si bien que les sols ne sont pas ressuyés et que je ne peux pas, comme j'en ai normalement l'habitude, utiliser mon tracteur équipé de son pulvérisateur. Les collègues qui ont des domaines viticoles de plus petite taille sont pourvus d'outils plus légers comme la brouette à sulfater ou l'atomiseur à dos et peuvent entrer dans les parcelles dès que le feuillage est sec, sans attendre que le sol le soit et sans risque de le tasser.

Je dispose bien du capricieux atomiseur à dos de mon grand-père, mais son moteur est usé. Puis,

UN AUTRE VIN

avec une capacité de dix litres de « bouillie⁴ » de traitement l'atomiseur n'offre pas un grand débit de chantier pour mes six hectares de vignes... J'achète finalement une vieille brouette à sulfater d'occasion. La remise en état est laborieuse : nettoyage du carburateur, réfection du lanceur, resserrage des freins, révision des buses, etc. Le fabricant de cet outil a pris un parti très clair dans sa conception : l'utilisateur ne pousse pas la brouette, il ne la tire pas, il est poussé par elle en tenant le guidon par les bras derrière son dos, ce qui peut paraître surprenant. S'il se tient face à elle, il est rapidement arrosé, autant que la vigne, de la bouillie qu'il épand. Il apparaît alors nécessaire de lui tourner le dos, et puisqu'il faut continuer à marcher droit et non à l'envers, la brouette à sulfater ne peut que pousser son conducteur. Les pneus sont placés de telle manière qu'en montée, ils adhèrent au sol seulement quand le guidon est dirigé vers le haut de la pente et la cuve de cent litres de produit vers le bas.

Voilà comment je comprends que je ne peux l'utiliser que d'une manière bien précise, et finalement assez simple : je dois courir le plus vite possible devant elle qui me pousse tout en essayant de garder de la force dans les bras pour éviter de dévier et de finir dans un piquet de vigne.

La conduite semble limpide, voire fascinante si l'on observe un utilisateur expérimenté. Après

LE RETOUR DE LA BROUETTE

avoir lancé le moteur et sélectionné la marche arrière de l'inverseur (celle qui fait aller l'appareil dans la direction du guidon), l'utilisateur, s'assurant que la gâchette d'accélérateur est au point 0, verrouille la poignée d'embrayage. Ensuite, seul l'accélérateur entre en considération : un léger enclenchement vers le bas et il embraye automatiquement et fait avancer la machine. S'il revient au point 0, elle débraye et s'arrête alors.

À l'entrée d'un rang de vigne, moment crucial, il faut très vite actionner l'ouverture des jets, et accélérer rapidement pour que la puissance de pulvérisation soit bonne (puisque'elle est liée au régime moteur). En cas d'accélération trop précoce, les jets risquent de ne pas être ouverts à temps, et les premiers pieds de vigne de ne pas être traités correctement, ce qui les expose à la maladie. *A contrario*, si l'ouverture des jets intervient trop tôt, une quantité de produit sera gaspillée à la fin de la journée.

Parmi les accidents liés à la brouette, certains peuvent provoquer un sentiment désagréable de décollage. À l'entrée d'un rang de vigne pentu parcouru dans le sens de la montée, l'utilisateur accélère trop rapidement et sans progressivité. Avec le poids de la cuve en contrebas et le dénivelé, il est immédiatement projeté en l'air, la petite roue directionnelle à l'avant décolle et le guidon s'envole, emportant avec lui les bras de l'utilisateur. La