

Le vigneron et l'écologie

Dorian Amar

Viticulteur – Ingénieur œnologue.



Extrait de la Revue
des Œnologues n° 176
search.oeno.tm.fr

TECHNIQUE

Le vigneron d'antan

Depuis l'introduction sur le continent européen de l'oïdium (1845), du phylloxéra (1863), du mildiou (1878) et du black-rot (1885) au XIX^e siècle, la gestion des maladies de la vigne a radicalement changé notre façon de concevoir la viticulture.

Chez les Anciens, l'essentiel des dégâts sanitaires est causé par des insectes, des chenilles, quelques maladies du bois (pourridiés) et diverses moisissures dont la pourriture grise. En été, une fois la plupart des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage, rognage, attache des sarments, tuteurage et effeuillage) et du sol (plantation, gestion de l'herbe) réalisés, le suivi des vignes consiste à se balader entre les ceps pour relever quelques bois tombés sous le vent, remplacer un échelas cassé ou s'assurer que les maraudeurs ne causent pas trop de dommages. En somme, et sans considérer encore les changements importants dus à la mécanisation, rien à voir déjà avec ce que nous faisons à présent. Dans les fermes traditionnelles postindustrielles le système est loin d'être évident. La production est celle d'une économie de subsistance où alternent jours maigres et famines, lorsque la guerre et les maladies ne s'en mêlent pas.

Le XVIII^e siècle est marqué par un changement profond dans notre conception de l'univers. Un schisme naît entre l'ancien

monde et celui dans lequel nous vivons. L'homme s'affranchit peu à peu du dogme religieux, rejetant toutes les formes d'ésotérisme. Philosophes et intellectuels érigent alors l'enseignement et la science comme un rempart contre l'obscurantisme. Cette période, marquée par la révolution française (1789), est le siècle des Lumières. C'est à cette époque que Carl Von Linné (1707-1778), botaniste suédois, pose les bases de la nomenclature binomiale (*Vitis vinifera* L., 1753). Il établira aussi une classification botanique par classe, genre, ordre, espèce et variété. Les recherches menées par Lavoisier (1743-1764), considéré comme le père de la chimie moderne, vont également permettre d'appréhender l'agriculture sous un angle plus scientifique.

Le campagnard, « *si borné, si frivole, si ingrat, si routinier* » (Gautier, 1892) est par nature peu enclin au remaniement. Dans cette vision du monde rural, la révolution industrielle précédera logiquement la révolution agricole. Tandis que Jules Guyot exhorte en vain « *l'agriculture n'est ni une industrie ni un commerce* » (*Étude des vignobles de France, 1872*), l'éloge cité par Caton (De Agricultura) « *bonum agricolam bonumque colonum* » (« *bon agriculteur et bon cultivateur* ») perd peu à peu de son sens.

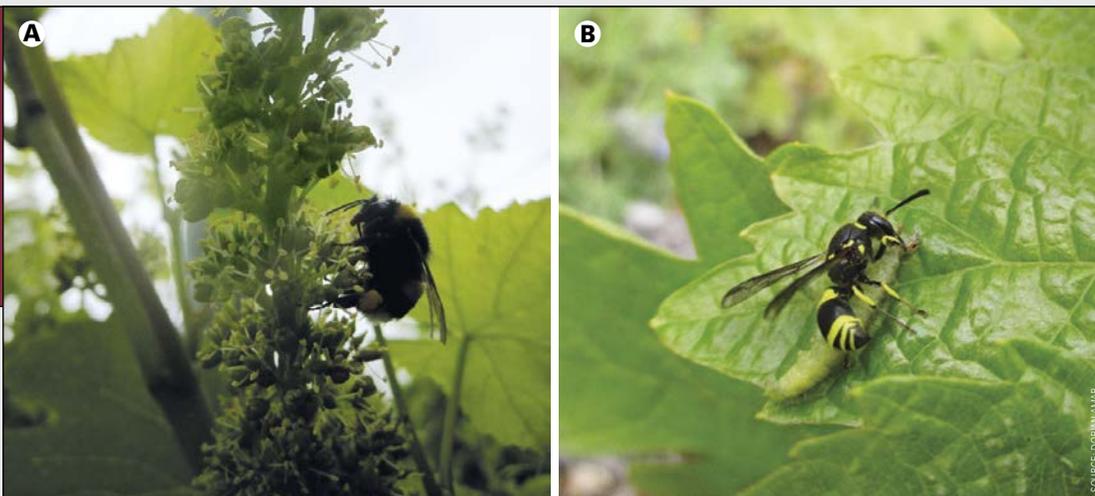
À la fin de l'Empire, de nombreux savants, aujourd'hui considérés comme les fondateurs de l'agriculture moderne,

vont permettre aux agriculteurs de s'affranchir des méthodes de culture traditionnelles, notamment en remettant en cause le rôle primordial de l'humus dans la nutrition des plantes. Justus Liebig (1803-1873) établit, à partir des travaux de Carl Philipp Sprengel (1752-1828) sur la nutrition minérale des végétaux, que la plante a essentiellement besoin de trois éléments : l'azote (N), le phosphore (P) et le potassium (K), ce à quoi les engrais chimiques répondent parfaitement. Jean-Baptiste Boussingault, chimiste, botaniste et agronome (1801-1887), contribuera également, grâce à ses découvertes sur l'azote et la photosynthèse, à promouvoir cette forme de production.

Tandis qu'à la fin du XIX^e siècle « *l'agriculture en est encore au point arriéré où elle en était à son époque* » (Gautier, 1892), l'usage des engrais chimiques se généralise peu à peu dans les campagnes. En France, Georges Ville (1824-1897) initie un véritable combat en faveur des engrais chimiques. Encouragé par Napoléon III, il poursuivra ses études sur la nutrition des végétaux à Vincennes. Les perspectives qu'offre alors cette nouvelle vision du monde sont grandes.

La découverte de remèdes au XIX^e siècle contre l'invasion de maladies originaires des États-Unis modifiera profondément le monde viticole. Alors que Baptiste-Rose Charmeux découvre l'usage du soufre sec contre l'oïdium, Henri Marès met au point un protocole de lutte efficace en 1854. La consommation importante de soufre qui en résulte permettra le développement rapide d'usines (tritureriers et sublimeriers) près des ports (Sète, Marseille, Bordeaux, etc.) d'où le minerai est importé. Rien qu'en 1856 et 1857, une vingtaine d'autorisations préfectorales d'ouvertures de raffineries est accordée (Escudier, 2010). Ces entreprises trouveront également, entre 1870 et 1890, un autre débouché dans la lutte contre le phylloxéra avec l'injection de sulfure de carbone dans les sols (Escudier, 2010). Irritant et dangereux, son emploi stimulera par ailleurs le machinisme agricole. Enfin, depuis la découverte inopinée en 1882 dans le Médoc par Alexis Millardet du rôle joué par le cuivre dans la lutte contre le mildiou et de la mise au point de la bouillie bordelaise avec son collègue Ulysse Gayon, son usage généralisé dans le vignoble contribuera également à l'essor de l'industrie phytosanitaire.

La main-d'œuvre, moins abondante et plus coûteuse, fera préférer la charrue à la pioche. La reconstitution du vignoble après le phylloxéra (1855) sera l'occasion de remplacer les cultures en foule par l'installation de vignes palissées sur fil de fer galvanisé. Les vignerons se relèvent de ce fléau tout en profitant des dernières avancées scientifiques et techniques : « *la viticulture moderne est née de l'invasion phylloxérique et des attaques des maladies cryptogamiques*



A Bourdon engourdi sur une fleur de vigne. **B** Guêpe maçonne (*Eumeniae*) neutralisant une larve d'*Eulia* sur une feuille de vigne.

qui l'ont accompagnée » (Chancrin, 1941). La serpette est peu à peu remplacée par le sécateur, plus performant, surtout depuis que des concours de tailles en Languedoc-Roussillon et en Beaujolais sont organisés (Chaverondier). Alors que l'agriculture conventionnelle ne se remet pas encore en cause, le mouvement bio se développe au début du XX^e siècle : en Angleterre dans les années 20 avec Sir Albert Howard et son ouvrage « *Testament Agricole – Pour une agriculture naturelle* », en 1924 avec Rudolf Steiner qui pose les bases de l'agriculture biodynamique ou encore sous l'égide d'hans Peter Rusch en Suisse pour l'agriculture biologique. Le mouvement prend de l'ampleur et se structure au niveau mondial à partir des années 70.

L'écologie en viticulture

La biodynamie et l'agroécologie, systèmes agricoles qui nous sont aujourd'hui familiers, s'inscrivent chaque jour d'avantage dans le monde vitivinicole. Il y a pourtant encore quelques années, les professionnels du vin regardaient ce mouvement avec curiosité. Ne s'agissait-il pas selon eux d'une vogue avec laquelle, dans une société sans cesse en marche, il faudrait peut-être un jour composer ? Force est de constater que cette évolution s'inscrit aujourd'hui dans la durée et qu'il ne s'agit en conséquence pas d'un effet de mode. Elle est plutôt une réaction à la pratique des pesticides de synthèse de ces derniers temps. Et puis au regard de l'histoire de l'agriculture, leur usage ne représente qu'un laps de temps infiniment court : 1 % (100/10000), peut-être moins.

Dans les conditions de viticulture « traditionnelle » telles qu'elles sont pratiquées jusqu'à aujourd'hui, le problème est l'utilisation quasi systématique de désherbants, de fongicides et de pesticides de synthèse. En l'état, une partie de la vie disparaît des vignes et les terres nues ne garantissent plus l'expression du sol et du sous-sol dans les fruits, mais celle des engrais solubles ajoutés pour combler l'absence de vie de ce sol. En parallèle, la perte de biodiversité de l'agrosystème offre un terrain plus propice au développement de pathogènes associés à la culture en place. En suivant ce modèle

de production/consommation, le vigneron est alors amené à utiliser un ensemble de produits phytosanitaires dont les effets sont à présent largement discutés.

En agroécologie, la compréhension des éléments composant le terroir permet aux systèmes de cultures de se positionner dans un milieu suffisamment complexe pour que les ravageurs et les maladies ne puissent pas y trouver un terrain favorable à leur développement. Ils font partie des cycles de la nature et ne pourront jamais être éradiqués. Aussi paradoxal que cela puisse sembler, ils sont la vie même. Il importe alors de chercher les raisons qui leur permettent de se développer. Depuis quelques années, l'accent est mis dans la création de cépages résistants aux principales maladies et dans la recherche d'alternatives aux produits de synthèse et cupriques. Les études s'orientent sur la lutte biologique (utilisation d'insectes ou de microorganismes susceptibles d'interagir positivement avec l'agent responsable d'un dégât) ou de molécules dites naturelles ayant un effet direct ou indirect sur les

pathogènes. Le chercheur, le vigneron et l'agronome se projettent dans le temps et l'espace. Ainsi la tradition des dernières décennies est bien en train de passer au profit d'une viticulture respectueuse de la nature. Cette évolution cherche à se rapprocher de l'agrosystème, sans tomber dans les travers d'une viticulture primitive qui ne profite à personne. Le terroir s'exprime alors dans sa globalité et offre aux vignerons la possibilité de se différencier par un particularisme en lien avec une identité forte du lieu. Depuis l'avènement des vins dits du Nouveau Monde, il est apparu de plus en plus certain qu'au-delà de l'étiquette d'un produit de marque, la spécificité d'un lieu est une vraie richesse.

De l'agroécologie

Comme la biodynamie, l'agroécologie est une gestion réaliste du système rural. La ferme y est considérée comme une individualité, vers l'équilibre de laquelle tout agriculteur devrait tendre. Le paysan est responsable de ses actes par les choix qu'il prend pour une gestion rationnelle de son domaine. L'organisme agricole acquiert une vraie personnalité. Sur les terres où le vigneron compose ces figures, lorsqu'à force de perfectionnement, il cherche à pénétrer les secrets de la nature, la grappe récoltée et foulée devient bien plus que du vin. Au fil des saisons les scènes se répètent et le regard s'émerveille : du spectacle d'un bourdon sur une fleur qui s'éveille, d'un renard affairé filant sous les rangs, averti par le merle qui s'en va à tire-d'aile, qu'un ouvrier un instant s'abandonne au bout d'une ligne, comme un amant au milieu de ses jolies vrilles. Dans les vignes les acteurs vont et viennent, donnent à leurs rôles leurs actions principales, dans l'attente que se joue la partition finale : d'un côté le ravageur sédentaire des cultures, de l'autre



Article publié avec l'aimable autorisation de la Revue des Œnologues

N° 176 - Juillet 2020 - pages 23 à 25

" Le vigneron et l'écologie " – Dorian Amar.

La référence internationale de l'actualité scientifique et technique vitivinicole, depuis plus de 40 ans en France et dans 60 pays.

■ Plus de 6 000 articles archivés par mots-clés search.oeno.tm.fr ■ Pour tout contact : infos@mail.oeno.tm.fr ■

le prédateur (hyménoptères, poules, chauve-souris, typhlodromes, etc.) en nomade loin de sa masure (haies, murets, prairies, etc.). Tout à la fois compositeurs, acteurs et spectateurs, nous ne saurions vouloir troubler cette douce harmonie, et par une mauvaise action priver nos amis d'une bande fleurie, d'une boule de lierre ou d'un tas de pierres. Alors que certains se réjouissent de voir dans leur vigne une terre sans herbe, d'autres s'inquiètent qu'on veuille soustraire à leur regard cet unique spectacle où le domaine se pare des plus belles fleurs. Le terroir s'aménage de façon à ce que les cépages puissent arriver à maturité : les bouquets d'essences se composent d'après la mesure du temps à jouer (circulation de l'air, températures, hygrométrie, topographie, etc.), de leurs capacités à entretenir les sols ou à les régénérer (qualité humique des feuilles mortes, enrichissement en azote pour les arbres appartenant à la famille des légumineuses, mycorhizes, etc.), de leur valeur économique (fruits, champignons, bois, etc.) et esthétique. C'est au milieu de ces formes et de ces impressions que s'arrête notre vigneron. La journée se termine au milieu des plantes qui déjà se couvrent de rosée. Leurs feuilles distillent sur les raisins leurs volutes d'encens et d'épices mêlées : notes de résine des pinèdes, odeurs des cyprès des capites, du romarin, des lavandes et de l'origan des capitelles ou de la fraise des bois des cabioutes. C'est enfin à l'intérieur du taillis et de la futaie que l'homme fatigué recherche une façade aux rayons du soleil, un abri pour la pluie, un rocher pour s'appuyer, une place tempérée pour sa bouteille. L'équilibre recherché est parfois difficile à atteindre et tout changement, aussi bon soit-il, amène de nouveaux problèmes contre lequel le vigneron n'est pas toujours préparé. La création de haie et de bocage par exemple permet le retour des passereaux

qui affectionnent beaucoup les raisins – rouges surtout. Il faut souvent beaucoup de pugnacité et de persévérance pour arriver à l'équilibre espéré.

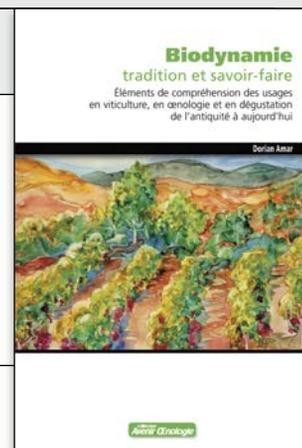
Être vigneron aujourd'hui

Il n'existe que peu de recettes miracles et le développement personnel de l'individu est essentiel dans le chemin qu'il entreprend. Nous assistons aujourd'hui à un débat houleux autour de l'écologie. Il est évident que sur le but, « *sauver la nature* », tout le monde est d'accord. La difficulté apparaît plutôt avec les moyens d'y parvenir. Je ne crois pas comme certains que l'objectif général prime sur l'individu, peu importe la manière employée. Cette idéologie est dangereuse, car celui qui n'est pas jugé apte à suivre le changement est sacrifié sur l'autel d'un ordre écologique nouveau. Éliminer les plus faibles ne va pas dans le sens d'une nature où il apparaît souvent que la solidité d'une chaîne ne peut dépasser celle du maillon le plus facile à briser. On pourra toujours y objecter que les plus fragiles sont souvent écartés du chemin, mais j'ajouterai alors que les plus forts ne sont pas nécessairement ceux que l'on croit. Le bon sens de l'homme devrait l'amener à se méfier et à rejeter les discours belliqueux, qui divisent et stigmatisent une partie de la population au nom d'une nature dont les contours ne sont qu'une interprétation de nos sens et de notre capacité à nous y projeter. On devrait au contraire toujours traiter une affaire et la gouverner avec respect. On oublie trop souvent que ce n'est pas la planète Terre qui doit être sauvée mais l'Homme. Je m'étonne d'ailleurs souvent de voir des groupes adopter le langage et les méthodes de ceux qu'ils condamnent. Que chacun cultive sa vigne pour lui et pour les autres en gardant à l'esprit que l'« *on arrive au beau par l'utile et le vrai* » (Goethe, 1821). ■

À garder ou à offrir

Biodynamie, tradition et savoir-faire

Dorian Amar (encadré ci-dessous)
Viticulteur – Ingénieur œnologue
Technicien forestier, spécialisé en aménagement de l'espace



L'hiver touche à sa fin sur l'île de Patmos et déjà les premiers bourgeons débourent, une lune après que les amandiers ont commencé à fleurir. Seul sur le domaine de l'Apocalypse, méditant dans les vignes sous un olivier au pied duquel s'accrochent des touffes d'herbes, je regarde le temps qui passe.

Nous sommes en Grèce en l'an 2018, dans un jeune domaine viticole où la nouvelle saison commence. Qu'ai-je fait de mieux que ces hommes du passé, qui ont cultivé ces mêmes terres et produit un vin réputé jusqu'à Alexandrie ? De ces bateaux antiques chargés de vin, il ne reste aujourd'hui plus que des débris. Restes d'une civilisation passée où vigneron, forgeron, potier et bien d'autres professions ont su composer ce tissu social autour du vin. Nous le savons pourtant bien, c'est une affaire de temps : « tout terroir a son époque, son succès et sa décadence » (Pline l'Ancien). Cette culture de la vigne et du vin se retrouve pourtant aujourd'hui à travers nos gestes, nos coutumes et nos dictons, amalgame d'un savoir-faire qui se fond dans nos traditions. Pendant des milliers d'années, le vigneron s'est guidé à travers une lecture des rythmes qui composent la nature. De ce point de vue, les viticulteurs ont de tout temps entretenu une relation forte à leur terroir. Il me semble pourtant que depuis le siècle des Lumières, les avancées techniques ont durablement modifié notre rapport à la terre. Relation altérée par notre vision probablement trop courte du temps. Dès lors se pose pour nous chaque jour un peu plus la question de savoir dans quelle direction l'humanité souhaite aller. Celle proposée par l'agriculture biodynamique, parmi d'autres bonnes méthodes respectueuses de l'environnement, s'inscrit bien dans la continuité de ce que les anciens ont pratiqué.

La lecture de cet ouvrage nous plonge alors dans cette formidable histoire écrite par nos ancêtres vigneron, vinificateurs et dégustateurs, à travers le regard de professionnels suisses et grecs ayant entrepris de cultiver leur vigne avec respect.

Collection Avenir Œnologie

■ À propos de l'auteur, Dorian Amar.

Il est né à Cannes en 1982. Technicien forestier, viticulteur et ingénieur œnologue, il est passionné par les arbres, la vigne et tout ce qui s'y rattache dans sa complexité pour l'élaboration du vin. Après des études forestières dans le Vaucluse, il passe un BTS viticulture œnologie à Montpellier, une licence de droit et de gestion du vin à Narbonne, l'Advanced Certificate in Wines and Spirits à Mâcon/Davayé, puis termine comme ingénieur œnologue à Changins, en Suisse. Après avoir vinifié dans le sud de la France, en Suisse et en Grèce où il poursuit sa carrière, il publie des livres et des articles dans des revues techniques suisses et françaises. Depuis 2016, son parcours professionnel en Grèce prend un tout autre sens : ces connaissances vitivinicoles, à travers la notion de terroir, sont mises au service de l'aménagement forestier. Dans ce contexte, la vigne devient alors un marqueur fort dans l'espace et le temps, et permet d'établir des liens culturels et sociaux forts entre les hommes. Il y développe alors des réflexions pratiques sur un modèle de production en situation aride qui soit à la fois simple et reproductible. Ses observations l'amènent alors à replacer l'arbre comme la pierre angulaire d'une agriculture à la fois saine et prospère. ■

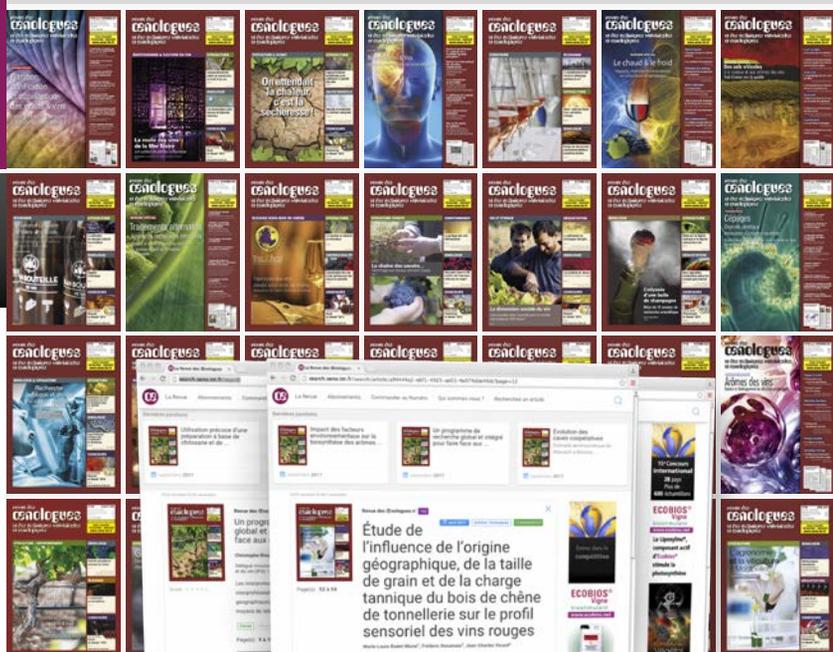
revue des œnologues

Sciences et techniques de la vigne et du vin
et des techniques vitivinicoles et œnologiques

search.oeno.tm.fr



Le trimestriel de tous les acteurs de la filière vitivinicole



L'actualité scientifique & technique

- Depuis plus de 40 ans, dans 60 pays
- Revue internationale en langue française
- Viticulture | Œnologie | Conditionnement

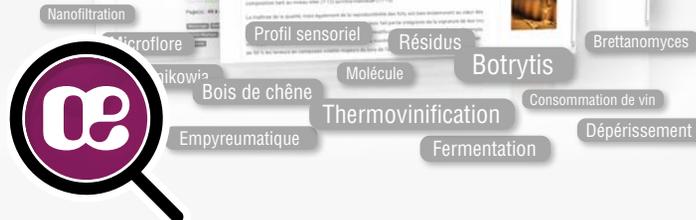
Le trimestriel des acteurs de la filière

« Les lecteurs de la Revue des Œnologues sont à la recherche d'informations fiables et de conseils techniques précis pour réaliser des investissements concrets et mettre en place des solutions opérationnelles en viticulture et œnologie.

Aujourd'hui, plus que jamais, il est indispensable d'être bien informé et ce, par des professionnels conscients des réalités et des enjeux techniques de la filière ».

Henri-Laurent Arnould

Ingénieur agronome œnologue
Directeur de la Revue des Œnologues



À la source de l'information

- Accès libre à un large corpus d'informations scientifiques & techniques
- Informations évaluées et sélectionnées, depuis plus de 40 ans, par la Revue des Œnologues

Plus vite à l'essentiel...

- Accès rapide par mots-clés
- Résumés, bibliographies, listes d'articles
- Plus de 6 000 articles et 5 000 contributeurs



search.oeno.tm.fr
Moteur de recherche | Viticulture
Œnologie | Revue des Œnologues