

Aux nouvelles frontières de la vigne et du vin

Toute première espèce arbustive domestiquée, la vigne, actuellement bousculée par les marchés en crise, est à un tournant de son compagnonnage avec l'homme. Si elle a accompagné l'émergence de nos civilisations méditerranéennes, en partant par la suite à la conquête du monde, elle est aujourd'hui "dos au mur", néanmoins prête pour une triple reconquête ; se réconcilier avec sa véritable nature domestiquée, restaurer la quête "artistique" du vin et des gestes vignerons, enfin, remettre le marché du vin à sa juste place. Question de conscience et de discernement.

Dans les éboulis du Pic Saint-Loup, qui domine fièrement les garrigues du nord de Montpellier, se trouvent éparées, un petit nombre de vignes sauvages, communément désignées "lambrusques". Pour certaines, elles forment de longues lianes qui franchissent les éboulis puis marcottent dans les petits creux de fertilité, avant de s'élancer dans les frondaisons des chênes verts, buis et autres térébinthes de la garrigue alentour. Au sommet de ces arbres, se devinent au printemps de petites fleurs qui fructifient tôt pour contribuer aux appétits des petits



Les Lambrusques du Pic Saint-Loup

gibiers, lorsque la sécheresse de l'été se prolonge. Ces lianes en "liberté" sont d'anciennes cousines de certains de nos *Vitis vinifera* d'aujourd'hui. La Lambrusque, ainsi que bien d'autres

espèces sauvages d'Amérique du Nord ont effectivement été de providentiels porte-greffes des vignes "françaises", décimées par le phylloxera, à partir des années 1870 (1).

Il est peu aisé de retrouver le pied mère de chacune de ces "lambrusques"(2) dans l'enchevêtrement végétal de la garrigue. Au gré des marcottages naturels, une "lambrusque" donne ainsi le sentiment d'embrasser, telle une toile d'araignée, l'habitat minéral et végétal du lieu.

Les reliques "sauvages" du genre *Vitis* ont ainsi toujours su où trouver refuge ; il s'agira de *V. Labrusca*, *V. Monticola*, *V. Rupestris* ou encore d'autres ailleurs, selon l'histoire locale de la domestication du genre *Vitis* !

Orpheline et corsetée

Du haut de leurs cachettes, ces *Vitis* sauvages observent les zones de coteaux et de plaines de nos régions viticoles, souvent gagnées, l'espace d'un siècle, par une monoculture excessive. Les hommes du terroir lui ont laissé le monopole de bon nombre de lieux, à la faveur d'une climatologie propice, d'un marché demandeur et d'appellations contrôlées aux tendances protectionnistes. Moutons et vaches, fourrages et céréales, pois-chiche et



Le Pic Saint-Loup. Aquarelle Françoise Barbier

autres cultures, ne lui ont pas ou presque pas survécu dans de nombreuses zones. Pendant ce temps, au long cours des sélections massales puis des clonages standardisateurs récents, cette liane arbutive a troqué les tuteurs qu'étaient les arbres environnants (3), ses architectures végétales épanouies, contre d'efficaces palissages de fil de fer afin de dresser le végétal sur un plan vertical. L'époque des tailles dites en petits "gobelets", sorte de bonsaï auto-tuteuré encore présent dans quelques régions, et qui autorisaient un épanouissement tridimensionnel de la canopée végétale a été de courte transition. En l'espace d'un siècle donc, le genre *Vitis* a perdu ses compagnonnages arbustifs et arborés originels pour se retrouver orphelin, quasi-crucifié sur des palissages mécaniques, ce sur l'autel du couple productivité/qualité.

Hors la vigne, les forêts et les taillis se sont souvent "refermés", laissant à peine deviner la mémoire d'une époque où la complémentarité des terroirs régnait. Refermées d'une part, mais grignotées parfois de l'autre ; par la pression immobilière, par les espaces de loisirs, quand ce n'est pas parfois par la culture même de la vigne. En effet, à la faveur des moyens mécaniques de l'époque récente, elle est "remontée" vers les bois autant qu'elle est "descendue" vers les plaines. Ce qui a signifié pour le consommateur, une distinction entre des vins dits de qualité sur les coteaux, et les vins de consommation courante issus des plaines ; le tout souvent dans une confusion des genres assainonnée de surenchères d'image.

La "lambrusque" sauvage, elle, se tapit donc dans le secret des bois, contemplant de loin ses petites

Aux origines de la vigne

La vigne est un végétal sarmenteux (sorte de liane) de la famille des "Ampélidées" ou "Ampélidacées" qui ne comporte pas moins de dix genres divers dont le *Vitis*. Celui-ci comprend au moins 30 espèces divisées en deux sous-genres, Eurites et Muscadicia. Parmi les Eurites, on connaît une vigne européenne (*V. Vinifera*), 10 vignes asiatiques et 16 vignes américaines.

Le *Vitis vinifera*, souche initiale des vignes fructifères est cultivé en Europe, Afrique et Asie mineure. Présentement, la vigne croît à l'état spontané dans toute l'Asie occidentale tempérée (Caucase, Arménie). Sa végétation est celle d'une liane s'élevant sur les arbres environnants.

Vitis labrusca est l'une des multiples vignes américaines qui a un cycle végétatif très proche de *Vitis vinifera*. Résistante au phylloxera, à l'oïdium et au mildiou, elle a beaucoup contribué à la diffusion des variétés qui en sont issues (Isabelle et Concord) ou de ses descendants hybrides, bien connues en France jusque dans les années soixante (Noah, Clinton, Othello)

sœurs domestiquées, si gourmandes de territoires. Lesquelles, comme depuis récemment (ce n'est pas la première crise viticole...), se retrouvent parfois mal aimées de son protégé, le vigneron, quand le marché trébuche. Tout juste taillée, à peine désherbée, envahie souvent de mauvaises herbes, d'arbustes et même des cousines américaines de cette lambrusque, là-haut. Voilà donc qu'à la faveur d'un défaut de soin des souches cultivées, ces porte-greffes s'affranchissent et réémergent, saluant leurs rares congénères restés "libres" dans les maquis alentours.

Pendant que ces vignes sauvages américaines ont par conséquent, dès le début du vingtième siècle, colonisé les espaces racinaires des vignobles, les vignes cultivées, elles, issues des patientes sélections massales des paysans du vieux continent, ont fait de même vers la plupart des vignobles du monde. *Vitis labrusca*, *monticola*, *rupestris*, d'un côté ; et syrah, cabernet, pinot, sauvignon, de l'autre.

Un siècle de conquête

Les unes associées aux autres ont essaimé

aux confins septentrionaux du pourtour méditerranéen tout comme vers la côte ouest de l'Amérique du nord et du sud (au XIX^{ème} siècle surtout) ; enfin, vers les confins de l'Orient ou du sous-continent indien aujourd'hui. Cela au bénéfice de la consommation ; mais souvent au détriment de la diversité et de la quête esthétique (des paysages, des vins, des gestes sociaux...).

Néanmoins, ce fut un prolifique mariage qui fit tâche d'huile de par le monde pour une espèce qui ne s'épanouissait alors qu'en des espaces de fertilité frontière, à l'interface de la roche mère et de la terre nourricière, c'est-à-dire aux lisières des bois et des champs. Greffage et clonage aidant, les frontières ont définitivement "sauté", la vigne grignotant par le haut et par le bas les coteaux, et jouant à saute-mouton à travers les océans. Merveilleuse réussite qui a offert à l'Homme sa capacité à produire ses plus belles "cathédrales"... et à porter des civilisations sur la durée. Le produit de la vigne est effectivement devenu un des stimulants de nos sociétés occidentales, qui a permis en



Vigne en fleur

partie (pour le meilleur et pour le pire !) de franchir les frontières du progrès technologique et des barrières sociales. Une quête qui s'est bien entendu faite dans les graves paradoxes de l'excès. Excès où la part du vin, il faut le reconnaître, vient bien loin maintenant derrière le flot des alcools aromatisés à toutes les sauces, qui alimentent les "fuites" psychologiques et sociales en tous genres. Mais comme le dit bien Jean-Pierre Frick, vigneron d'Alsace, il s'affirme peu à peu pour l'avenir du vin le chemin d'une dégustation consciente et partagée à la recherche de l'essence artistique unique à chaque vin, revêtant quasiment une forme thérapeutique des relations humaines. Le vin artistique apporte des notes lumineuses et chaudes dans un monde qui s'enlise dans l'isolement cathodique froid. Mais comme tout médicament, il ne peut être thérapeutique qu'à la juste dose. La conscience et la volonté individuelles déterminent librement le seuil au-delà duquel on quitte la quête esthétique pour la seule "gourmandise physique" (*Biodynamis* N° 27 Automne 1999). Quête esthétique peu

compatible avec les illusoires frontières technologiques que l'on veut faire emprunter actuellement aux vigneron, afin d'ajuster artificiellement les équilibres de leurs vins ; par aromatisations forcées (levures OGM, copeaux), par la maîtrise d'acidité via une électro-membrane, ou encore par les réglages alcooliques via l'osmose inverse (3). Non, les nouvelles frontières de la vigne et du vin sont bien ailleurs !

Pour des vins vivants

Alors, vers où vont la vigne et le vin aujourd'hui ? Après le flux, le reflux ? La réalité économique dite "mondialisée" exprime actuellement deux tendances pour le genre *Vitis*... et le genre humain, son compagnon !

Un marché qui se dissocie peu à peu en deux parties de plus en plus étanches, aussi mondialisées l'une que l'autre. La première est largement minoritaire, bien que croissante ; elle correspond aux démarches et aux vins qui reposent sur une cohérence vraie entre un terroir diversifié, une communauté humaine, des vins non voilés par les excès technologiques, et une dégustation plus consciente. Ces démarches ne sont le monopole d'aucun territoire, d'aucun groupe humain même si les pays historiquement vigneron ont une antériorité évidente pour y amorcer le mouvement ; au Moyen-Orient, en Europe, ou en Amérique "latine" (de la Californie au Chili). Vins paysans, vins vernaculaires, vins authentiques, vins bio, vins naturels, vins artistiques, les libellés fleurissent, correspondant à une même

quête. Ces vigneron émergents reconsidèrent intuitivement pour la vigne, son retour au berceau naturel, aux espaces de fertilité frontière, c'est-à-dire là où la roche affleure, sur les tout derniers coteaux, voire même littéralement au pied du mur des terrasses de culture. Un retour intuitif donc, vers les écrins viticoles originels ; ceux-là même que les premiers défricheurs avaient investis, et les moines en particulier ne s'y étaient pas trompé "en implantant les plus fins cépages sur les coteaux les plus propices à l'exaltation de la terre et du soleil" (J.-P. Frick). Retour aux sources donc, mais également reconsidération des recours à l'artifice de la greffe, au cortège des clones "modernes" et aux palissages systématiques. Les tâtonnements techniques actuellement fourmillent, parfois à tort et à travers, mais témoignent quoi qu'il en soit de cette recherche de vérité, de conscience et de liberté. Entre le sauvage et le domestiqué, où se situe en quelque sorte la bonne position du curseur pour un compromis entre l'authenticité du terroir et des gestes, et le marché ? Voilà le fil directeur des pionniers actuels qui poursuivent ce subtil travail de domestication de la vigne.

Diversité et partenariat

Les choix de culture sur nos enclos doivent donc être bien autant dictés par le bon sens agronomique et le respect de la nature profonde de la plante que par les forces du marché ou les contraintes des délimitations géographiques ou appellations contrôlées qui manifestement "flotent" au fil de leurs motivations protectionnistes... Les domaines vigneron doivent ainsi peu à peu refuser la sur-spécialisation de leurs terroirs en les (re) diversifiant, et en réinvestissant peu à peu

les autonomies locales (fertilité, énergie, équipement...). Mais pour agir ainsi il faut d'urgence inverser les rapports de force dans les filières, en militant pour une plus juste objectivité des prix - que signifie par exemple un tel différentiel de prix (X 10 ou 100) entre deux bouteilles de la même appellation, sur le rayon de votre caviste ? -, en expérimentant des formes différentes de propriété de la terre pour s'affranchir des spéculations abusives sur la terre et les "résidences du vin", en développant des ventes contractualisées plus transparentes pour des marchés qui aient un "visage". Il s'agit peu à peu d'aller vers une économie "associante" et non plus "dissociante", où la justesse de nos gestes économiques, en partenariat avec les autres acteurs des filières du vin, soit le socle qui autorise les fermes vigneronnes à être vivantes et "durables" ; et à aider le vin à regagner l'odyssée des arômes et des goûts.

Le film *Mondovino*, sorti dans les salles durant l'année 2005 (J. Nossiter), qui a agité le monde du vin, a caractérisé caricaturalement le débat actuel qui oppose les vins de terroirs délimités, aux vins de cépages mondialisés. Mais les uns et les autres (surtout !) mènent pourtant à ce que l'on constate partout dans le monde : - des monocultures viticoles qui progressent sur tous les territoires concernés ; soit sous le joug de la délimitation (l'histoire du Beaujolais, du Sancerre, des Coteaux du Languedoc, etc., ou de la Napa Valley, en atteste), soit par le laisser faire ; ainsi le Valle central chilien, par exemple, est devenu, grâce à de forts avantages comparatifs sur le marché mondial (climat, main d'œuvre,) un océan viticole laminant en 25 ans plusieurs générations de culture vigneronne, alors qu'il se met déjà à trembler devant les

zones de production émergentes (Chine, Inde) !

- deuxième constat ; celui d'une standardisation des vins, imposée soit par les labels et commissions d'agrément, soit par le marché et le goût dit " mondial ", et l'inflation corrélative de technologies uniformisantes.

- et au bout de ses réalités, une crise économique sans précédent qui affecte tous les secteurs, et quoi qu'on en dise, tous les pays viticoles.

En temps de crise, l'heure est bien sûr aux surenchères commerciales ou aux politiques d'arrachage massif ; un court terme incontournable. D'autres visent à franchir l'étape par la multiplication de libellés environnementaux ou les AOC vins de rêve (!), ou encore le recours à des mentions positives mais parfois floues et angéliques comme celles des vins " naturels ", ou des vignes " labourées au cheval ", ou encore des " raisins ramassés à la main " Même si certaines de ces pratiques vont souvent dans le bon sens, l'inflation d'images a le risque de virer au coup marketing. Béquilles temporelles ; mieux vaut peu à peu " sortir du cadre " et faire revenir la vigne dans le lit de ses vraies aptitudes entre les terroirs et les Hommes, sur des territoires vivants, nourries d'une économie de co-responsabilité.

CHRISTOPHE BEAU

vigneron en Languedoc. www.beauthorey.net

1- providentiels... Encore que l'histoire montre que si le phylloxera a été si terrible dans les campagnes de la fin du XIX^{ème} siècle, c'est qu'il y a bien eu convergence entre intensification de la production, spécialisation des régions, et apparitions successives des enne-

mis de la vigne cultivée (phylloxera, mildiou, oïdium, maladies du bois). Un succès du greffage, qui s'est révélé par la suite comme une formidable capacité à adapter (à l'excès...) *Vitis Vinifera* à des conditions de fertilité infinies.

2- «... Au fil des ans, on a retrouvé beaucoup de vignes du tertiaire et du quaternaire ancien à Montpellier, à Marseille, dans le Cantal, dans l'Ain, sur les rives de la Seine et dans l'Ardèche où le musée de paléontologie de la Voulte-sur-Rhône conserve quelques exemplaires de vignes tertiaires, en particulier une *Vitis vivariensis* datant de 8 millions d'années. Toutes ces vignes ont reçu des qualificatifs divers mais sont regroupées sous le terme de lambrusque ou vigne sauvage, certaines ayant pu persister jusqu'à nous, en particulier en Valais, dans le Tarn, dans l'Hérault, où sous forme de lianes elles peuvent s'élever à de grandes hauteurs, sur toutes espèces d'arbres, dans un environnement de forêt et d'arbres fruitiers... » In " L'histoire du vin " Michel Bouvier. ARPPAM Éditions 2003. p. 19

3- Les rares " Alberrates " italiens ou les " Vinos verdes " portugais (embrassant les platanes) témoignent, tout comme certaines vignes de jardiniers, de ce compagnonnage naturel avec l'arbre. Il suffit d'ailleurs d'observer comment un cep de vigne lance de vigoureux sarments vers la haie voisine (ou la rangée alternante d'oliviers) pour imaginer les synergies du compagnonnage...

4- " Les frontières du vin, ou l'enjeu des pratiques œnologiques ". Plaquette de la Confédération Paysanne dans le cadre de la campagne " les naufrageurs du vin " 2006.

5- " Résidences du vin " : une expression qui " monte " chez les marchands de biens immobiliers, spécialisés dans le patrimoine viticole, et qui offrent ainsi des " danseuses " à des investisseurs épris de noblesse rurale.