

Vivre la vigne et le vin en liberté

Les vins vivants sont fruits de la diversité et de l'imperfection. Aujourd'hui, il faut libérer la vigne et le vin des corsets qui les musellent au nom d'une qualité toujours plus «parfaite», homogène et attentive aux «goûts» des consommateurs. Mais, sans dogmatisme aucun, car la matière vivante ne saurait en tolérer ! Digression vigneronne après vingt années de tutoiement avec la vigne et le vin.(1)

Après une parenthèse de trente ou cinquante années animée d'une pensée analytique et mécanique, il s'agit de réamorcer une noble domestication, merveilleuse aventure de 7000 à 8000 ans. Une domestication plus attentive à sa nature profonde de liane : halte aux palissages systématiques, aux monocultures et clonages excessifs ; une domestication, qui parallèlement réinitie un art de la vinification qui soit une réelle gestion intuitive des maturités décalées : stop aux vins parfaits, éraflés, voire épépinés et lissés définitivement par les oxydations et aromatisations sans limite ; et enfin, pour accompagner le retour à des gestes justes, réinventer un commerce du vin où les complicités et les partenariats qui associent durablement dans les filières puissent privilégier l'authentique plutôt que l'image.



La lambrusque, vigne sauvage qui serpente au sol pour aller ensuite grimper aux arbres du Pic Saint-loup



de sélections massales et de création d'habitats accueillants et productifs. Selon les conditions pédo-climatiques, l'Homme a recréé pour sa compagne des agro-écosystèmes viticoles, mimant, tout en les simplifiant bien sûr, les écosystèmes de départ. Il a fallu une grande qualité de regards sur de multiples générations, pour exalter la place de la vigne dans ces écosystèmes équilibrés. Que ce soit les plantations de type «étrusque» (la vigne dans les arbres) sous l'influence de Rome, ou les vignes «en foule» sous l'influence des moines du Moyen-Âge, ou encore les vignes au carré et en «gobelets insérés» dans la maille d'un bocage diversifié au tournant du XX^{ème} siècle ;

à chaque fois la vigne n'était qu'un élément végétal d'un système complexe.

Jusqu'à récemment, moins d'un siècle sans doute, - c'est-à-dire bien peu au regard de l'histoire de la domestication de cette plante - telle fut la trajectoire de cette libre et patiente aventure commune de l'homme avec la vigne et le vin. La période récente, avec son univers normatif, administratif et technique croissant, a projeté sur l'autel de la productivité les agro-écosystèmes évolutifs de toujours, pour façonner des systèmes de monoculture viticole toujours plus homogènes. Seuls certains rares bocages vigneron vivent encore ces complémentarités, comme en attestent parfois les reliques de complantations en régions méditerranéennes (albertrate italiens ou vino verde

À l'heure où, crise viticole aidant, les débats techniques, économiques et réglementaires s'imposent, changeons de regard pour mieux passer le cap !

Sauvage ou domestiquée...

Le genre *Vitis* a connu près de 8 000 à 10 000 ans de compagnonnage avec l'Homme : en vérité, un processus de domestication doué d'un subtil respect de la nature profonde du végétal - à savoir une liane partie prenante d'un écosystème diversifié, naturellement arbustif et arboré. Les paysans ont ainsi patiemment amélioré la productivité et la qualité de cette plante de civilisation, par une intelligence infinie de gestes successifs, faits

portugais). De ce passé, on a fait table rase, mécanisation aidant, et cela en quelques générations.

Le vin a lui aussi suivi un chemin analogue, partageant avec la vigne les surenchères technologiques et mécaniques du même acabit. Résultat : des vins aimables, friands, mais souvent standardisés, «voilés» par tant d'interventions mécaniques. Aujourd'hui, on ose même le qualificatif de vins «morts» issus d'une construction (trop) parfaite par rapport à la recherche actuelle de vins «vivants». Le propos ici n'est pas de militer pour un retour caricatural à la vigne de nos ancêtres - quête inutile-, mais plutôt de se projeter de nouveau dans cette trajectoire de subtile domestication de la vigne, qui s'adapte sans se dénaturer à des réalités économiques toujours changeantes.

Conjuguer les imperfections

Si le choix du curseur -mort/vivant- pour caractériser les tendances en matière de vins est probablement excessif, il fait sans doute le constat que les vignes et les vins de nos jours sont, non plus issus d'une réelle domestication, mais bien d'un asservissement progressif. Sous prétexte de qualité, en effet, on a contraint la vigne, via les prouesses de la greffe et des clonages, à s'adapter à tous types de conditions de sols et de climats ; on lui a également permis, avec les produits de traitements curatifs, de s'épanouir en monoculture intensive, tout en corsetant ce végétal à des palissages de plus en plus sophistiqués et coûteux ; enfin, on a «fabriqué», via les technologies modernes en cave, des vins toujours plus fidèles à ce que les marchés «demandent». L'enjeu est aujourd'hui de se libérer de ces contraintes, de fermer progressive-

ment la parenthèse, et d'apporter nos contributions de paysans/chercheurs à la poursuite de ce chemin incessant de domestication. Vive donc les modes de conduite innovants, en complantations raisonnées autorisant certaines mécanisations ; vive les tailles végétales, plus sculpturales que mécaniques, et qui ne pensent plus seulement la vigne, aux impulsions végétatives horizontales, en canopées strictement verticales ; et vive les vignes capables de ré-accueillir l'âme animale et de côtoyer ainsi la vraie diversité dans les terroirs. (2)

En matière d'œnologie, la déferlante technologique a eu le souci des maturités et des vins parfaits, et donc toujours reproductibles. Or l'on sait en définitive, que ce qui fait la richesse des vins, c'est justement l'incapacité offerte de ne jamais voir converger les maturités respectives des jus avec celles des pépins, rafles, et pellicules. Ces trois derniers éléments sont les constituants essentiels des vins rouges, les jus permettant l'extraction, selon les températures et les degrés alcooliques. Le millésime dit «du siècle» (qui, si l'on en croit les magazines, se répète chaque année !), c'est-à-dire celui où ces maturités convergent, n'existera jamais ! Il n'y a que des millésimes, plus ou moins confortables, plus ou moins surprenants. L'art du vigneron est justement d'accompagner ces décalages et conjugaisons de maturité, cela sur le strict essentiel, par une écoute intuitive, et de conjuguer en finesse les «bons» gestes (pigeage, soutirage, assemblage, choix des élevages) aux bons moments, pour une cohérence optimale. En clair, c'est l'imperfection mesurée qui fait le millésime, la typicité et la vie du vin.

Mais cette réinvention ne doit pas succomber à la tentation du laisser-aller et laisser faire, systématiques. En effet, comme par retour de balancier, une tendance se dessine parfois vers le non-interventionnisme complet.

Replanter exclusivement des vignes franches de pied avec des bois locaux, n'est il pas un comportement dogmatique voué à l'échec lorsque l'on diabolise à l'excès les clones et porte-greffes, qui peuvent être aussi d'excellents outils paysans ?

Quel sens également y-a-t-il à laisser aller les fermentations en cave au risque de déviances ou de voiles gustatifs excessifs, pour produire en définitive des vins «frontières» à intérêt plus pédagogiques que

gustatifs ? N'est ce pas un dogmatisme de plus comme le sont les dogmatismes interventionnistes ? Faut-il ainsi s'interdire absolument l'usage occasionnel de levures neutres à titre de message envoyé à la population bactérienne d'une cuve ? Enfin, sur le sujet du soufre, que l'on peut reconnaître volontiers comme une «béquille» inutilement marqueuse des vins en devenir, faut-il le diaboliser au point de l'interdire catégoriquement dans nos bouteilles aux impulsions «voyageuses» ?

Enfin, et plutôt que de vouloir en temps de crise «placer tous ses flacons dans tous les petits trous de la planète», c'est la construction d'une chaîne de confiance économique dans les filières qui produira

des partenariats de coopération véhiculant une justesse de prix et d'images. Le chantier économique redevient essentiel pour bâtir des contractualisations justes et co-responsables des terroirs concernés.

Libérons donc, chacun à sa manière, et en conscience, la vigne et le vin.

CHRISTOPHE BEAU

www.beauthorey.net

1- cet article fait suite à l'article du même auteur dans le n° 57 de Biodynamis «Aux frontières de la vigne et du vin.

2- Les préparations bio-dynamiques, facteurs de stimulation des forces de fertilité et de lumière, ne sont-elles pas également des outils pour soutenir un chemin de domestication noble, laquelle fut contrainte depuis des dizaines d'années par une agromonie simpliste ?



Vendanges à la main