

Le Figaro Vin : <http://avis-vin.lefigaro.fr>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## PIWI France : la culture des "cépages résistants" pour liberté des viticulteurs

Publié le 07/06/16 par Diane Ziegler



Photo : Qualité Hérault

Un récent décret contrôlant les expérimentations privées dans les vignobles a changé le quotidien des vignerons adeptes des cépages résistants dont celui de Vincent Pugibet, président de PIWI France. Que vaut cette culture "encore plus que bio" ?

Dans son domaine viticole La Colombette, au nord de Béziers, Vincent Pugibet promeut depuis huit ans une viticulture peu conventionnelle : celle des "cépages résistants". Peu convaincu par les offres du bio qu'il jugeait incohérente "les agriculteurs bio utilisent du soufre issu du raffinage du pétrole et du cuivre issu des métaux lourds", il s'est tourné vers cette pratique venue de Suisse et d'Allemagne. "**Je crée moi-même mes variétés de cépages.** Je sélectionne avec soin des **chardonnay** et des **cabernet** que je croise avec des variétés peu connues, rustiques sauvages naturellement résistantes au mildiou. Plus besoin d'insecticides, d'herbicides et fongicides. Que du soleil et de l'eau de pluie."

Jusqu'à aujourd'hui, Vincent Pugibet se contentait de rester dans le cadre d'une législation européenne plutôt laxiste dans ce domaine. En effet, sur plus de quatre hectares, il continue de produire du vin bio à sa façon et affirme n'avoir jamais traité sa vigne. "Chaque année au domaine, nous nous associons avec des instituts de recherches privés pour sélectionner des pépins de raisin. Mon œil de vigneron et les expériences de mes collègues suisses et espagnols utilisant cette même pratique portent leurs fruits : **nos vins gagnent en qualité et séduisent de plus en plus les consommateurs étrangers.** Ce vin plein de promesses pour la viticulture commençait à récolter quelques prix."

Mais, l'avenir de Vincent Pugibet apparaît moins lisse qu'il ne l'avait prédit. Depuis janvier 2016 et l'adoption d'u

décret national relatif aux cas d'exemption au régime d'autorisations de plantation, la culture des "cépages résistants" devient très contrôlée et réglementée en France : les agriculteurs pourront désormais, soit utiliser des cépages étrangers résistants déjà élaborés, soit implanter de nouvelles innovations variétales uniquement développées par l'INRA. Vincent Pugibet déplore : "Cela n'a aucun sens. **Nous prônons une agriculture saine et vertueuse sans aucun traitement ni pesticide. Le fond du problème vient des lobbyings qui veulent exercer leur contrôle sur tout !**" D'après cette nouvelle législation, il sera donc impossible aux vignerons français de développer individuellement une culture de cépages résistants sur leurs terres.

Vincent Pugibet ne s'avoue pas si vite vaincu. "C'est ce décret venant nous mettre des bâtons dans les roues qui m'a poussé à me lancer à la présidence de l'association PIWI France (NDLR : PIWI est l'acronyme du mot allemand "Pilsweiderstandsfähig", signifiant littéralement "capable de résister aux champignons"). **Depuis six mois, j'ai entamé un combat contre l'INRA et l'Etat pour promouvoir notre manière de faire vivre la vigne.**" Fort du soutien des interprofessions, Vincent Pugibet compte bien obtenir une révision de ce décret qui "porte gravement atteinte à la liberté d'expérimenter de nouveaux cépages dans nos entreprises".

Car en effet, **le propriétaire du domaine de la Colombette a transformé l'exploitation familiale en une véritable entreprise** : "Nous comptons dans l'équipe quatre ingénieurs agronomes et notre identité est fondamentalement européenne. Nous communiquons entre nous surtout en anglais !" Cette particularité est révélatrice des ventes de Vincent Pugibet qui ne cache pas que 90% de sa production est destinée à l'exportation.

Mots-Clés : **Viticulture** | **Mildiou**

## À voir aussi



**Un premier vignoble sur un toit de New York**

**L'Oregon, un eldorado bourguignon**

**Disparition d'Aimé Guibert**

**H**  
"

Vous avez apprécié cet article ?

6

**J'aime**

Tweeter

0

0

**G+**

1

**Share**

**Partage**

Soyez le 1er à commenter cet article !

**Pour commenter cet article, veuillez vous connecter avec votre compte Mon Figaro.**

**CONNEXION**

[Plan du site](#) [La rédaction](#) [Nos partenaires](#) [Mentions légales](#) [Crédits](#) [Charte](#) [Contact](#)