

## Vins



## Tout sur le crémant, cette institution bourguignonne

En Bourgogne, le crémant (vin effervescent) est une institution. Ce livre bien illustré en raconte l'histoire. Vignerons, négociants et même chefs l'utilisant en cuisine sont à l'honneur. « Crémant de Bourgogne », de J.-F. Bazin, éd. Dunod, 27 euros. PHOTO DR

# « Je travaille à moins traiter mes vignes »

**ÉPANDAGES** À Ladaux (33), les Ducourt ont investi 50 000 euros pour planter 3 hectares de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium. Une démarche pionnière

**CÉSAR COMPADRE**  
c.compadre@sudouest.fr

À Ladaux, en Entre-deux-Mers, trois générations de Ducourt ont bâti un petit empire : 450 ha de vigne, l'équivalent de 3 millions de bouteilles à l'année (65% à l'exportation), mais également 200 000 euros par an de dépenses en produits phytosanitaires pour se protéger des maladies (mildiou, oïdium...) et s'assurer une récolte pour vivre et payer 55 employés.

« Déjà certifié ISO 9001 (qualité du management) et ISO 14001 (respect environnemental), l'étape suivante aurait pu être le passage à l'agriculture biologique, mais je n'y crois pas à terme. Le climat océanique de Bordeaux peut se révéler très risqué (perte de récolte) et ne permet pas de réduire le nombre de traitements phytosanitaires à chaque saison. J'ai choisi une autre voie », explique Jérémie Ducourt (1).

## Cépages résistants, un pari

À 36 ans, cet œnologue gère tout le volet technique des vignobles familiaux (son frère Jonathan s'occupe du commercial). Après une visite chez les Pugibet (Domaine de la Colombette, Hérault), pionniers en France des cépages résistants aux maladies, les Ducourt décident d'planter 3 ha en juin 2014 : 1,3 ha de réselle, cépage blanc venu d'Allemagne, issu d'un croisement de sauvignon blanc, de riesling et d'une variété résistante, et 1,7 ha de cabernet-jura, cépage rouge venu de Suisse, issu d'un croisement de cabernet-sauvignon et d'une variété résistante. Un lourd investissement de 50 000 euros, sans aucune aide publique (2).

## « Un seul traitement phytosanitaire en 2015, contre sept sur les autres parcelles. C'est très encourageant »

Que sont ces cépages résistants dont quelques dizaines d'hectares à peine sont plantés en France ? Les cépages européens de l'espèce *Vitis vinifera* (tous ceux qui donnent des vins de qualité aujourd'hui : merlot, chenin...) étant très sensibles aux maladies venues des États-Unis à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (oïdium, mildiou, black rot), le recours aux fongicides s'est généralisé au XX<sup>e</sup> siècle. En France, depuis le début du XXI<sup>e</sup>,



Jérémie Ducourt dans sa parcelle de cépage réselle (blanc) plantée en juin 2014. « J'espère un nouveau modèle viticole viable, avec moins de traitements phytosanitaires ». PH. F. COTTEREAU/« SUD OUEST »

l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) tente de mettre au point des cépages résistants à ces fléaux, un créneau où les recherches allemandes et suisses ont pris de l'avance. Voilà pourquoi les Ducourt se sont tournés vers ces pays.

Par croisements entre espèces, il faut quinze ans pour aboutir à ces créations variétales (3). « Je suis confiant, car les Pugibet obtiennent de bons résultats avec les deux variétés plantées chez nous », note Jérémie Ducourt, qui fait partie du réseau Dephy, via lequel 1 900 exploitations françaises travaillent sur les pratiques phytosanitaires.

## Une bataille réglementaire

« En 2015, nos cépages résistants n'ont eu besoin que d'un traitement (cuivre, soufre), contre sept pour les parcelles traditionnelles. C'est très encourageant, mais l'enjeu est à long terme : nous plantons de la vigne pour vingt-cinq ans », ajoute le technicien, qui pense à la qualité finale du vin.

Le blanc 2015 est prometteur à la dégustation, mais il faut attendre la récolte 2017 pour y voir plus clair sur les deux couleurs. Même fiabilisée au maximum, cette stratégie est un

## La Champagne va plancher 15 ans

La Champagne lance un plan pour « inventer » les cépages de demain. « Pour réduire les traitements phytosanitaires et se préparer au changement climatique, on lance un programme de création variétale alliant les techniques d'hybridation classiques aux outils modernes (tri rapide des variétés obtenues) », indique-t-on à l'interprofession. Si ce vignoble a déjà des parcelles expérimentales de-

puis 2011, une deuxième série est en cours d'implantation. Seront évalués les comportements agronomiques, le rendement et la qualité du vin. Avec l'objectif de produire un vin typique de la Champagne. Ce processus de recherche durera au moins quinze ans pour aboutir à présenter quelques cépages candidats à l'inscription au catalogue officiel, puis à les intégrer au cahier des charges de l'AOC.

Un pari. Un pari qui est aussi réglementaire. En effet, il a fallu demander des autorisations pour mener ces essais, et le vin obtenu ne sera pas du bordelais mais du vin sans indication géographique (VSIG), appelé jadis du vin de table. Puisque, par définition, les cépages ayant servi à son obtention ne sont pas dans les cahiers des charges régissant les AOC gironnaises. Un frein aux essais qui pourrait être levé à travers une évolution de la réglementation européenne. Mais rien n'est gagné.

« Au final, mon entreprise prend tous les risques. Si ça marche, je dé-

velopperai un argumentaire valorisant ma démarche auprès des clients. Notre objectif est de travailler à un nouveau modèle viticole avec des rendements viables et moins de traitements », conclut celui qui se bat sur le créneau de prix de 5 à 10 euros la bouteille, là où tous les centimes comptent.

- (1) 8,4 % du vignoble français est en bio.
- (2) Sous conditions, les plantations « classiques » sont subventionnées par Bruxelles.
- (3) Grâce à la technique classique de l'hybridation (rien à voir avec les OGM).

## LA BOUTEILLE DU MARDI

### LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU 2015

Moulis (33). Tél. 05 56 58 02 58. Prix de vente constaté : 6,90 €.

#### AOC Bordeaux.

Le château Maucaillou, place forte du Médoc, développe son offre en proposant des vins en AOC Bordeaux.

Ce blanc sec 2015 est une réussite.

Aromatique, fondant en bouche et frais, il fera un apéritif de choix.

La production est de 60 000 bouteilles.

**Nos bouteilles sélectionnées sur**  
sud-ouest.fr/vin



## COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIER

Prix en € HT (tonneau de 900 l).

### RÉCOLTE 2014

Bordeaux rouge : 1 150-1 300.  
Bordeaux supérieur : 1 300-1 400.  
Côtes : 1 250-1 400.  
Saint-émilion : 3 200-3 500.  
Satell.-st-émilion : 2 300-2 500.  
Sauternes : 4 300-5 000.

### RÉCOLTE 2015

Bordeaux rouge : 1 150-1 300.  
Côtes : 1 200-1 400.  
Médoc : 2 000-2 400.

Prix moyen Bx rouge 1 263 €/t  
Tranches de prix (% vol. total)  
Moins de 1 150 € (4 %)  
1 150 à 1 199 (14 %)  
1 200 à 1 249 (31 %)  
1 250 à 1 299 (0 %)  
1 300 et plus (51 %)  
(Source CIVB)

Saint-émilion : 3 500-3 700.  
Sat.-saint-émilion : 2 500-2 800.  
Graves rouge : 1 650-1 800.  
Bordeaux rosé : 1 000-1 200.  
Bordeaux blanc : 1 000-1 250.  
Entre-deux-mers : 1 200-1 300.  
Graves blanc : 1 600-1 700.  
Sauternes : 4 500-5 000.  
Bergerac rouge : 950-1 050.  
Bergerac sec : 950-1 050.  
Côtes-de-bergerac : 1 000-1 100.  
Monbazillac : 2 900-3 050.  
Vin sans indication géographique (VSIG) rouge et rosé : 75-80.

## ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à : César Compadre, « Sud Ouest », 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix. Éviter les microcuvées.