

Le diable du Chardonnay devenu apôtre des cépages résistants

La famille Pugibet raconte

François et Vincent Pugibet

Domaine de la Colombette – Béziers – France.

À l'écoute du marché, conscients des exigences environnementales, nous nous sommes lancés en 2008 dans la plantation de cépages résistants. Convaincus par cette expérimentation, ces cépages prennent peu à peu la place des fameux Chardonnays de notre domaine languedocien. Avec 40 ha plantés, ils représentent déjà 30 % de notre vignoble.

Depuis 8 ans sans pesticides, ces vignes n'ont aucun problème sanitaire. La qualité des vins a été reconnue dans divers concours. Cette expérimentation d'ampleur sans précédent a attiré de nombreux confrères, témoignant tous d'une prise de conscience très importante du problème de pesticides. Sans les freins persistants des diverses administrations, les plantations se multiplieraient, initiant un vrai tournant environnemental.

La surprise vient des possibilités de créations qu'offre la reproduction sexuée. Rendement, qualité, facilité culturale, aptitude à la vinification sont des critères tout aussi importants car porteurs de la plus-value de ces cépages plus encore que l'absence de traitement chimique.

La richesse des créations devrait entraîner un turn over des cépages importants. Le retour à la commercialisation de cuvées pourrait s'imposer. Attiré par un discours mêlant vinodiversité et sélection naturelle, le consommateur est ravi d'apprendre que nous semons des pépins plutôt que de multiplier des clones.

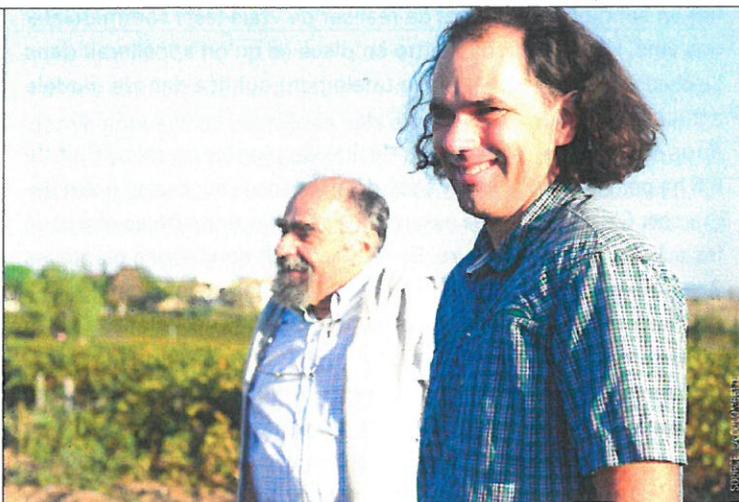
Un domaine innovant

Aux portes de Béziers, le domaine familial de la Colombette a souvent innové avec succès pour s'adapter au marché. Dans les années 90, période faste pour les vins de cépages concentrés, François Pugibet a fait sensation en remportant le concours des Chardonnays du Monde®, gagnant le surnom de Diable du Chardonnay.

Une autre idée du bio

En 2007, nous avons fait l'acquisition d'un domaine bio près d'Agde. Le parcellaire, le terroir et les possibilités d'irrigation nous avaient plus séduits que la démarche bio. Peu convaincus par l'utilisation systématique et quasi exclusive du cuivre et du soufre, nous avons réfléchi à une démarche biologique plus contemporaine. Le déclin arriva fin août 2008 avec la visite, à l'initiative d'un ami, Gabriel Ruesch, de la parcelle d'essais d'Alain Bouquet, près de Montpellier. La vision de souches de Grenache grises d'oïdium côtoyant des croisements parfaitement sains nous a réellement émerveillés. Mais le récent décès de cet obtenteur visionnaire et la politique INRA ne nous permettraient pas d'accéder à ces créations.

Dès lors, convaincus qu'il pouvait s'agir d'une voie prometteuse pour une vraie viticulture biologique, en pleines vendanges, nous prîmes la route de Friburg



De gauche à droite : François et Vincent Pugibet, apôtres des cépages résistants.



Grappes en sachet pour éviter toute contamination après pollinisation.

en Allemagne pour voir, récolte pendante, les créations du P' Volker Jorger. À nouveau, nous fûmes épatés par le niveau de résistance et la qualité des vins. Mais là, contrairement à la France, moyennant le paiement évident des royalties et la signature d'un contrat, tout était à vendre.

Quinze jours plus tard, discutant, enthousiaste de ce voyage avec un client informaticien suisse, j'appris dubitatif que son voisin travaillait activement sur ce sujet. Par ces hasards de la vie, on se retrouvait dès le lendemain, à Neuchâtel, chez Philippe Borioli et Valentin Blattner pour déguster sur la souche les derniers raisins de ce millésime 2008. La collaboration avec ces créateurs privés s'avérait des plus faciles

et allait être d'une aide précieuse dans notre démarche. L'histoire était lancée, il ne restait plus qu'à faire notre sélection parmi ces cépages vus et dégustés.

Faire un test comme une présérie

Bien sûr, nous partions vers l'inconnu. Ces sélections n'avaient que peut dépasser leur frontière, et surtout, elles n'avaient jamais été à l'épreuve du climat méditerranéen. Mais nous étions persuadés qu'il ne servait à rien de faire des essais sur quelques dizaines de pieds. Cette étape-là avait déjà été faite par les obtenteurs, pourquoi la refaire ? Ce qui nous intéressait, en revanche, était de tester leur résistance à grande échelle, d'évaluer leur aptitude à la mécanisation (taille mécanique, récolte machine), de presser ou thermovinifier en conditions réelles et de réaliser de vrais tests commerciaux des vins. Nous voulions mettre en place ce qu'on appellerait dans l'industrie, une présérie. Étape totalement oubliée dans le modèle actuel de sélection.

Pour ces raisons, nous avons décidé de planter un minimum de 0,5 ha par variété. Ce choix a été décisif dans le succès de notre démarche. C'est la taille des essais qui a séduit nos confrères et décidé les acheteurs à nous suivre. En février 2009, nous avons planté les 7 premiers hectares, en choisissant les cépages en fonction des disponibilités immédiates en plants et des quelques dégustations faites là-bas. Chez les Allemands, notre choix s'est porté sur le Muscaris, le Johanniter, le Souvignier gris en blancs et sur le Prior, le Cabernet Carbon et le Monarch en rouges. Chez les Suisses, le Cal 06-04, le Cabernet blanc et Cal 1-14, Cabernet Jura ont retenu notre attention. Pour tester la résistance, nous avons décidé de ne pas traiter. Les vignes sont toutes conduites en taille buisson, sur un porteur sans fils releveurs. L'irrigation n'a été mise en place que la troisième année. Les vignes ne sont pas désherbées conformément au cahier des charges bios.

Une résistance qui se confirme d'année en année

Alors que les orages de fin de saison contaminent et ravagent souvent les jeunes plantations, nous avons pu constater dès la première année, la bonne tenue générale des plants. Ceci s'est confirmé par la suite, et jusqu'à présent, aucun traitement n'a été effectué. Avec zéro pesticide en 8 ans, nous sommes au-delà du plan Écophyto jugé pourtant irréaliste. Plus en détail, on peut noter ceci :

– **mildiou** : il y a une bonne résistance de l'ensemble des créations. Nous n'avons jamais constaté de problème sur grappes. Seules, celles ne possédant que le gène de résistance RPV 3, peuvent décrocher en fin de saison avec des chutes de feuilles plus précoces. Il s'agit en particulier du Johanniter et du Cabernet blanc. Mais ceci ne peut pas être généralisé, avec le seul Rpv3, le Prior résiste plutôt bien ;

– **oidium** : à l'exception du Cabernet Jura où une protection au soufre est préférable, la résistance à l'oidium est bonne. Pas de symptôme sur grappes, seulement quelques feuilles en fin de saisons qui n'handicapent ni la récolte ni la mise en réserve. C'était une grande interrogation car la plupart de ces cépages ont été sélectionnés dans des zones de faible pression par rapport au Languedoc et les gènes impliqués sont réputés peu costauds ;

– **botrytis** : c'est une préoccupation mineure dans le sud, d'autant que la taille buisson combinée à un port libre réduit considérablement les risques. Mais le gros effort des obtenteurs, pour sélectionner des grappes lâches, est payant. Certains cépages comme le Souvignier gris sont très résistants ;

– **autres** : outre ces trois points particulièrement recherchés, il est à noter une faible appétence des insectes (pas de problème de vers). En revanche, en zones à risque, il y a une sensibilité au black-rot sur certaines lignées.

Loin des clichés des hybrides

À l'exception du Cabernet Carbon, qui présente des côtés foxés, on ne retrouve pas les défauts des hybrides, loin de là. Les blancs ont des palettes aromatiques très diverses allant des notes muscatées pour le Muscaris aux côtés thiols pour le Cal 06-04. Certains vins présentent des équilibres exceptionnels comme le Souvignier gris qui frise les 6 gH2SO4/l d'AT à maturité.

Ce qui frappe sur les rouges, c'est la couleur : une intensité bien supérieure à l'Alicante. Nous sommes encore en cours d'évaluation, mais cette structure particulière semble convenir parfaitement à l'élaboration sans sulfites.

Évidemment, ces vins ne ressemblent pas au Chardonnay ou au Grenache que nous avons l'habitude de vinifier. Ils ont leur propre personnalité. Notre cuvée « Au Creux du Nid », assemblage de ces nouveaux cépages, commence à récolter quelques récompenses dans les concours internationaux.



François, vigneron heureux d'en finir avec les traitements.

Des vignerons enthousiasmés par la solution

L'ampleur de l'expérimentation et l'aboutissement de la démarche, de la sélection à la commercialisation, ont attiré de nombreux confrères. Toutes les semaines, simples viticulteurs, directeurs techniques, étudiants et professeurs viennent visiter nos parcelles, guidés par François Pugibet. Tous témoignent d'une prise de conscience très importante du problème des pesticides. Quelques plantations commencent déjà à voir le jour ailleurs en Languedoc, dans le bordelais ou dans le sud-ouest. Côté administratif, l'attitude est



Plantation, plantule : le long travail d'observation et de sélection peut commencer.

toute autre. Personne de la CA de l'Hérault, dont les bureaux sont à moins de 2 km, n'est venu voir. Jamais malgré nos sollicitations, les responsables à la DRAF du plan Écophyto ne se sont déplacés. Personne évidemment de l'IFVV. Quant à FAM, il cherche par tous les moyens de dissuader les gens de planter. Cette attitude déplorable mais finalement classique, n'empêchera pas l'histoire de se faire. Tous ceux qui ont planté, et nous les premiers, n'ont plus envie de revenir à la culture de plantes phytodépendantes. Malgré le succès du Chardonnay ou du Pinot noir, nous ne voyons plus notre avenir là-dedans. Évidemment, nous avons conscience que ces nouveaux cépages sont imparfaits. La résistance sera au fil des ans améliorée. Mais déjà, le moins résistant de ces cépages passera la saison avec un simple encadrement de la floraison, soit au maximum 2 traitements. N'en déplaise aux gens assis dans leur bureau, en train de faire leur compte pénibilité, pour celui qui remplit l'appareil pour aller traiter, c'est un progrès considérable pour sa santé et il en est conscient.

La reproduction sexuée source de régénération et d'adaptation au terroir

En plus d'avoir planté une vingtaine de cépages résistants différents, nous nous sommes petit à petit impliqués dans la sélection. Nous réalisons désormais tous les ans quelques dizaines de croisements et nous testons quelques milliers de pépins. Ce travail nous a, peu à peu, fait prendre conscience des limites de la reproduction asexuée et de la sélection clonale. La reproduction sexuée va permettre à la plante de se débarrasser des viroses, la plantule issue du pépin étant toujours saine. À l'inverse, sur un greffon ou une bouture, on peut s'assurer au mieux par des tests ELISA que



Travail minutieux de castration réalisé à la pince, nécessitant 2 h par grappe.

certaines viroses connues ne sont pas présentes, mais, on ne règle en aucun cas le problème des viroses non létales ou inconnues qui affaiblissent la plante. Ce point est important car depuis très longtemps, nos fameux cépages n'ont pas été régénérés de la sorte. Le prélèvement sur des vignes mères, certifiées de la totalité des bourgeons greffables, accentue le problème; les bourgeons éloignés de la base ayant un patrimoine génétique moins mature.

En repassant par la reproduction sexuée, on recrée de la diversité. Chaque pépin obtenu est à jamais unique, on peut avoir dans un même grain, trois pépins donnant des raisins de trois couleurs différentes. En choisissant judicieusement ses parents et en sélectionnant sur son lieu de production, on peut découvrir des cépages mieux adaptés à son terroir. Ce travail s'appuie sur des données scientifiques précises (marqueur, analyse biochimique) mais l'œil du vigneron est très important. Loin d'être inabordable, cette sélection peut être menée à titre privé avec efficacité.

Facilité culturale et aptitude agronomique, les vraies sources de plus-value

Souvent les personnes que nous recevons pensent à l'économie que représente l'absence de traitement. En chiffrant la santé du vigneron et de ses employés,

l'enjeu est considérable. Mais en ne tenant compte que de l'économie annuelle de pesticides, elle est plus négligeable. En effet les 500 à 1000 €/an, de pesticides économisés sont réinvestis dans les royalties pour financer les créations futures (3000 à 5000€/ha). En prenant en compte l'absence d'aide à la restructuration (> 10000 €/ha), on est proche de l'équilibre.

Le choix de la résistance est un choix avant tout santé et environnemental. En revanche, les critères de sélection secondaire peuvent eux être très lucratifs.

Niveau de production : comme dans le reste de l'agriculture, tout en maintenant le niveau qualitatif, l'augmentation des rendements est un critère majeur et la principale source de plus-value. Nous avons à notre disposition des géniteurs très intéressants. Par exemple, des cépages très fructifères (5 grappes par rameaux) mais dont les baies sont de la taille de la myrtille sauvage! Productif et qualitatif.

Facilité culturale : avec le Cal1-14 ou le Johanniter, port érigé, pieds toujours propres, on approche l'architecture idéale pour la mécanisation intégrale du vignoble. À l'inverse, le Muscaris, avec ses très nombreux pampres, pose des problèmes. Le Cabernet Jura sera mieux en Guyot. Chaque cépage doit être sélectionné avec un mode de conduite. En facilitant la mécanisation, la sélection peut dégager des marges plus importantes.

Étalement de la récolte : il y a 8 ans, nous avons écarté le Solaris pour sa précocité. Nous ne voulions pas vendanger en juillet! Avec le recul notre vision a changé. Pourquoi ne pas sélectionner une gamme de cépages mûrissant de juillet à octobre? On atténuerait le risque climatique, on pourrait diminuer le dimensionnement de certaines machines (Groupe de froid, MAV...), on étalerait la charge de travail. Là encore les économies potentielles sont considérables.

Vinification : Des baies fermes, se détachant sans se déchirer à la MAV, facilitent considérablement le tri et limitent l'oxydation dans le ramassage et le transport. Avec le Souvignier gris ou le Cal1-14, on est proche de la vérité.

Projet vigneron avant d'être une attente du consommateur

Historiquement, les évolutions se font soit par la demande, soit par l'offre. On a connu récemment le premier cas de figure avec notre gamme « Plume », vin correspondant aux demandes de vins légers peu alcoolisés. Avec les cépages résistants, on se situe plus dans le deuxième cas de figure. Comme les viticulteurs qui ont testé ces cépages, nous n'avons plus envie de cultiver des vignes phytodépendantes. Même si le Chardonnay ou le Pinot noir ont la faveur

> Technique

des marchés, nous privilégions notre santé estimant le risque pesticide trop élevé.

L'accueil des consommateurs est tout de même excellent sans confusion avec les OGM. Ils sont fascinés par le fait que l'on repasse par la reproduction sexuée donc le pépin. Notre implication dans le travail de sélection rend la démarche plus humaine. Il est important de montrer la castration, les semis, de le rendre accessible. L'utilisation pour les croisements de cépages locaux, sauvages ou exotiques participe également à la valorisation de notre travail.

Retour à la commercialisation de cuvées et turn-over des cépages ?

Quand on s'est lancé dans l'aventure, on rêvait d'un Chardonnay résistant. Maintenant on n'en veut plus ! Comme m'ont dit nombre de négociants locaux, sans traitement, c'est moins cher à produire, pourquoi le payer plus cher. Il y a un cours mondial de ces grands cépages et c'est de plus en plus difficile d'y faire des marges. Alors qu'avec des cépages inconnus, il n'y a pas de référentiel de prix. Des vins à fortes personnalités, reconnaissables seront mieux valorisés. Sinon, dans un premier temps, ils peuvent rentrer en assemblage à 85/15 comme les cépages améliorateurs il y a 30 ans en Languedoc... Après des dizaines d'années de sommeil, le retour à la création variétale en vigne va entraîner une profusion d'obtentions. Régulièrement vont arriver de nouveaux cépages plus résistants, plus productifs, mieux adaptés à leur terroir. Un peu comme en informatique, à peine aura-t-on planté sa vigne qu'un cépage plus performant sera annoncé. Difficile de communiquer sur un cépage à la durée de vie éphémère, mieux vaudra commercialiser des marques au style défini.

C'est pour cette raison que nous avons lancé notre cuvée « Au creux du nid ».

Enfin, de nombreuses questions se poseront sur la commercialisation des plants. Créer une variété prend 15 ans, l'inscrire prend 5 ans et avoir les vignes mères 5 ans de plus. Soit un minimum de 25 ans avant de planter auxquels on peut rajouter 5 ans pour lancer la commercialisation. Sur ces trente ans, il y a 10 ans de démarches administratives. Des solutions devront être trouvées pour faciliter la création et permettre aux entreprises privées de travailler.

Planter pour changer les choses !

Enfin, nous ne pouvons terminer sans citer ces mots de Georges Couderc au Congrès international viticole de Montpellier en 1911 « *Les drogues, les remèdes ne peuvent être que des palliatifs passagers. Le Phylloxera a été*

vaincu par des vignes américaines et non par le sulfure; la chlorose, par des porte-greffes des terrains calcaires et non par le sulfate de fer; le mildiou sera plus ou moins tôt par les hybrides qui lui résistent, tout le cuivre du monde, d'ailleurs n'y suffirait pas au bout de quelques siècles ».

Nous ne pouvons qu'inciter les vigneronnes à se lancer. C'est en plantant comme nous l'avons fait que l'on motive la création. Nous avons trop rencontré d'obtenteurs qui ont créé toute leur vie sans jamais vendre un plant. Quel désespoir ! C'est en produisant des vins que l'on créera le marché.

Toujours difficile de transmettre en quelques lignes ses 8 ans d'expériences. Elles ont pour nous complètement révolutionné notre vision du métier. Bien sûr, il reste beaucoup d'inconnues techniques et commerciales. Mais ces pépins, c'est le plus bel héritage à transmettre à nos enfants. ■