

LE TEMPS

30.12.2019, Rachel Richterich

Le champagne sort de sa bulle.

De par la course effrénée au rendement, les vins de Champagne, rois des fêtes de fin d'année, sont de grands consommateurs de pesticides

- Mais les vigneron·nes de la région accélèrent leur transition vers des cultures plus écologiques, s'engageant à abandonner les herbicides d'ici à cinq ans
- Enjeu: préserver les capacités de production et le goût du vin malgré les conséquences du réchauffement climatique, de plus en plus évidentes
- Reportage à Vertus, une des plus importantes communes viticoles de Champagne, sur la limite septentrionale de la culture de la vigne

Longtemps hésitants à diminuer les pesticides, les vigneron·nes de Champagne accélèrent leur transition vers des méthodes de culture plus écologiques. L'enjeu: préserver la production et le goût du vin, face aux conséquences du réchauffement climatique toujours plus évidentes

A perte de vue, des choux, des betteraves, des pommes de terre qui déploient leurs feuilles sur toute l'horizontalité du département de la Marne. Mais pas un cep au long des derniers kilomètres qui nous séparent de l'une des plus importantes communes viticoles de la région de Champagne, Vertus. Jusqu'à ce qu'à l'entrée du village se dessine au fond du paysage un ourlet de terre; il révèle, en l'approchant, un maillage serré de vignes. C'est un bout de la côte des Blancs; elle doit son nom à la couleur des cépages qui font sa réputation, essentiellement du chardonnay.

En cette mi-décembre, il n'y a plus ni feuille, ni raisin. La verdure, qui rehausse certains carrés de vigne, en alternance avec le brun d'autres parcelles? «C'est de l'herbe naturelle, tout simplement», répond Pascal Doquet, vigneron bio. Arrivés dans le coteau, il nous guide vers son pré de rangées, se penche pour admirer le découpage de petites feuilles de géranium sauvage, découvre quelques fleurs de véronique et de mouron des oiseaux entre l'épais toupillon d'herbe et de graminées. «Vous sentez, là, sous le pied, c'est souple. C'est plein de vie là-dessous», frémit-il, fier de son lopin verdoyant.

La couleur du changement

«Il y a dix-neuf ans, on ne voyait que mes parcelles», raconte-t-il, se remémorant les railleries des confrères quand il a introduit cette méthode dite de l'enherbement dans les vignes familiales. Celle-ci consiste à laisser de la végétation entre les rangs et de ne la réduire que lorsqu'elle entre en concurrence avec la vigne. Outre le fait d'abriter une biodiversité, elle permet de limiter l'érosion des sols et les transferts de pesticides par ruissellement en cas de pluie. Mais la perte du savoir-faire et le manque d'outils adaptés pour la gestion du sol ont longtemps découragé ses pairs.

Ces platebandes vertes toujours plus nombreuses sont en fait le signe visible du changement de fond qui s'opère en Champagne. D'ici à cinq ans, les vigneron·nes de la région se sont engagés à abandonner l'utilisation d'herbicides chimiques, l'une des trois catégories de pesticides (avec les insecticides et les fongicides). Ainsi a tranché cet automne le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC).

Des habitudes tenaces

Même si cette décision n'est pas contraignante, «c'était très courageux!» s'étonne encore, avec satisfaction, Jean-Marie Pougeoise, producteur de raisin, qui préside depuis vingt ans et pour quelques semaines encore la Coopérative vinicole de Vertus. Et pour cause: commercialisés dès le milieu du XXe siècle, les pesticides ont été accueillis à bras ouverts par des producteurs encore sous le choc du phylloxéra, un ravageur qui avait décimé les vignes européennes quelques décennies plus tôt. Qui plus est dans une région située sur la limite septentrionale de culture de la vigne, soumise à un climat frais et humide: «Des conditions qui favorisent la propagation de maladies, notamment le mildiou, et de champignons», relève Jean-Philippe Burdet, professeur de viticulture et chef recherche et développement à l'Ecole du vin de Changins.

«A l'époque, mon père pulvérisait le traitement avec son tracteur pendant qu'on palissait la vigne. Sans avoir l'impression de faire mal, mais parce que c'est ainsi que cela se pratiquait», relate Pascal Doquet. Certaines maladies, comme l'oïdium et le mildiou, continuent d'ailleurs de nécessiter des traitements de protection, même en culture biologique, relève le président de l'Association des champagnes biologiques. Il a dû attendre de racheter en 2004 le domaine familial, qu'il dirigeait pourtant depuis une dizaine d'années déjà, pour pouvoir passer en production biologique, précise celui qui a l'avantage de vinifier lui-même son raisin.

La pression du rendement

Ce qui n'est pas la norme pour la majorité des 16000 viticulteurs et 140 coopératives de la région, «habités à travailler selon une logique de rendement au kilo, pour le négoce», signale Jean-Marie Pougeoise. Soit pour les 340 maisons de champagne, qui vinifient ou assemblent pour leurs marques, en tête desquelles figure le groupe LVMH (Veuve Clicquot, Moët et Chandon et Dom Pérignon, entre autres). Le géant du luxe, qui avale à lui seul un cinquième du marché avec 60 millions de bouteilles vendues chaque année, assure faire de l'environnement un sujet prioritaire; nous l'avons sollicité à plusieurs reprises depuis novembre, il n'a pas eu le temps de répondre à nos questions.

Cette course au rendement fait de la région la plus grande consommatrice de pesticides, selon les statistiques du Ministère français de l'agriculture. Tandis que le bio reste de l'ordre de l'anecdotique, couvrant moins d'un millier d'hectares sur les 34300 de la région, soit 2,9% des surfaces contre 12% pour le total du vignoble français.

Or le bio fait une percée spectaculaire ces dernières années, de l'ordre de 25% entre 2016 et 2017, de 38% l'année suivante, et une croissance similaire est attendue pour 2019. Et si ce mode de culture est encore surtout pratiqué par des vigneron indépendants, comme Pascal Doquet, la maison Louis Roederer a ouvert la voie aux grandes maisons en le testant localement dès 2006. Sur les 242 hectares que couvre la maison, 122 sont officiellement en conversion bio depuis 2018. Les 120 restants répondent à des critères issus de la viticulture raisonnée.

La voie de la raison

Née au début des années 1990, cette méthode consiste à n'employer de traitement qu'en fonction de la mala

die, indique Jean-Marie Pougeoise, qui en était l'un des instigateurs en Champagne. «Au contraire des pulvérisations préventives, effectuées systématiquement pendant des décennies, qui ont conduit à l'apparition de souches résistantes aux pesticides. A la manière de certaines bactéries face aux antibiotiques», compare-t-il.

Le concept a depuis évolué vers deux certifications: HVE, pour haute valeur environnementale, et VDC, pour viticulture durable en Champagne. «Cette approche est en passe de s'imposer comme le nouveau standard d'accès aux marchés», prédit Christophe Riou, directeur adjoint de l'Institut français de la vigne et du vin. «Sous la pression du négoce notamment, qui ne veut plus de raisin conventionnel, face à un consommateur plus attentif à l'environnement et plus porté sur le naturel», constate Jean-Marie Pougeoise.

Vendanges plus précoces, moûts plus sucrés

Enfin, parce que d'ici à dix ans, l'ensemble des surfaces devront être certifiées, selon les critères HVE, VDC ou bio, contre une part de 20% aujourd'hui toutes certifications additionnées.

L'enjeu a pris une dimension existentielle depuis que les conséquences du réchauffement climatique sont devenues réalité. La plus évidente concerne les dates de vendanges toujours plus précoces: «Elles interviennent 18 jours plus tôt qu'il y a trente ans», relève Thibaut Le Mailloux, du CIVC.

Des effets sont aussi constatés sur la maturation des raisins et la qualité des moûts. «On s'est fait avoir une première fois en 2011. Le taux de sucre estimé indiquait que le raisin était prêt à être vendangé. Sauf qu'après coup on s'est aperçu qu'il n'était physiologiquement pas mûr», se souvient Jean-Marie Pougeoise. «Le risque, avec ces raisins toujours plus sucrés, c'est de perdre en acidité. Or, c'est l'un des traits les plus caractéristiques de nos vins», craint Thibaut Le Mailloux.

Sur le long terme, c'est la typicité du vin et les capacités de production qui sont menacées, avertit encore le représentant du CIVC. Des conséquences difficiles à chiffrer selon lui, même s'il confirme une tendance à la baisse continue du nombre de bouteilles produites. Tout comme les investissements nécessaires à la transition, que ce soit dans la formation ou l'outillage nécessaire au travail mécanique des sols. Ou encore dans la recherche, qui planche sur de nouvelles variétés plus résistantes aux maladies.

Le changement n'en est pas moins lancé, avec de fortes chances d'aboutir, de l'avis des experts, «grâce à une organisation collective historique en Champagne, qui lui confère une forte capacité de mobilisation», observe Christophe Riou. Grâce aussi à sa force de frappe financière – si elle ne représente que 4% du vignoble français, la région réalise à elle seule 20% des revenus de la filière.

«Le paysage sera sans doute très différent dans vingt ans», prédit Pascal Doquet, évoquant de nouveaux modes de taille, des densités de plantations différentes et les «innombrables possibilités qu'offrent les variétés plus méridionales, qui seront peut-être les plus adaptées au nouveau climat champenois». Ses pas font s'envoler un groupe d'oiseaux. «Leur présence est le signe d'un bon équilibre des sols et d'une faune abondante d'insectes et de lombrics adaptés à nos terroirs», sourit le vigneron, cheminant entre les ceps pour certains déjà taillés, leur donnant une allure fuyante, comme poussés par le vent glacial qui nous mord les cuisses.