

SPÉCIAL
Numéro
double
ÉTÉ

Notre cocktail de l'été **pour emmerder la Macronie** : se marrer, se marrer encore et toujours. Avec des quiz, des nouvelles de Férey, Laclavetine et Quadruppani...

SINÉMIENSUE

LE JOURNAL QUI FAIT MAL ET ÇA FAIT DU BIEN

Le premier mercredi du mois n° 77 • juillet-août 2018



BEL/LUX : 6,40€ DOM/S : 6,40€ CH : 9,40€ FS
L 12121 - 77 - F : 5,90 € - RD

MICAËL

VIGNES

En 2050, le pinard sera naturel ou ne sera pas

Le printemps, cette année, a été pourri. Pluies, orages, grêles, un vrai festival. Le 18 mai, 16 000 hectares de vignes de Bordeaux ont été pulvérisés. La grêle a tout massacré, comme dans le Haut-Beaujolais en avril. La faute à pas de chance ? Non, la faute au dérèglement climatique. Va-t-on pouvoir encore boire du vin en 2050 ? *Siné Mensuel*, ne reculant devant aucun sacrifice, est allé poser la question aux vignerons.

En ce petit matin de mai, la bise surprend le visiteur dans les rues du village de Villié-Morgon. La veste est trop légère pour ce temps. Il faut dire que deux jours plus tôt, on crevait de chaud. Heureusement, on arrive au domaine Lapière, où un verre de morgon nous réchauffe. Mathieu et Camille perpétuent l'héritage de leur père Marcel Lapière sur ces 13 hectares de coteaux du Haut-Beaujolais. Ils font du vin nature. Cette démarche, cet ami de *Siné Mensuel* l'avait expliquée dans nos colonnes en 2013 : « Véritable expression d'un terroir, un vin naturel est un vin 100 % raisin qui, de la vigne à la cave, est guidé, travaillé sans additifs chimiques. »

Alors là, lecteur, tu te dis : « Ils font du vin bio, ou quoi, les Lapière ? » Non, pas du tout. Il y a deux sortes de producteurs de vins en France. Ceux (nombreux) qui font du vin en vue d'une production industrielle. Et ceux (moins nombreux) qui font du vin de manière naturelle. Un art délicat et difficile. Le vin est en effet « fait » grâce aux levures et aux bactéries présentes naturellement sur le raisin. Si le vigneron utilise des pesticides, plus de levure, plus de vin. Il faut en ajouter artificiellement. On peut aussi ajouter du sucre. Flash-pasteuriser. Certains ajoutent même des bouts de bois pour imiter le goût d'un tonneau neuf. Bref, on peut « construire » un vin à la chaîne, grâce aux œnologues, plutôt que de le faire soi-même. Vous voulez un vin frais, au goût fruité, genre été ? Pas de problème : le vigneron n'a qu'à ajouter dans son jus de raisin de la levure So.Fruity®, élaborée avec l'Institut français du vin et SoFralab. Selon l'Institut français du vin, plus de 70 000 hectolitres de vin ont été produits en 2015 avec cette astucieuse levure. Du vin conventionnel, comme du vin bio. Car produire en bio, ce sont surtout des limites à ne pas dépasser. Le procédé d'industrialisation, lui, est le même ! Du coup, cher lecteur, si tu t'envoies dans le gosier cet été un rosé AB garanti « sans sulfites » acheté en supermarché, sache que cela veut simplement dire qu'il ne contient pas plus que la dose maximale de 100 g/litre de sulfites, norme AB européenne (laquelle peut monter encore pour les vins liquoreux). Et rien n'est écrit sur l'étiquette sur les produits ajoutés de la vigne à la bouteille. Selon le blogueur Antonin Iommi-Amunategui, chantre du vin naturel, le vin traditionnel (donc non nature), bio compris, peut contenir jusqu'à soixante-dix additifs de toutes sortes. Bonjour le mal de tête !



« Avant, c'était des épisodes tous les quatre-cinq ans. Maintenant, la grêle, c'est tous les ans. »

LA FIN DES VENDANGES TARDIVES

Dans le bureau des Lapière, une rangée de pots en verre. Dans chacun, une grappe de raisin. Sur l'étiquette, des dates : 2015, 2016, 2017... Camille explique : « Chaque année, je ramasse une grappe le 29 juin. Le changement est impressionnant. On a vendangé très tôt, comme on ne l'a jamais fait. On est obligé, sinon le raisin cuit. » Tous les vignerons s'accordent à le dire : depuis une dizaine d'années, les vendanges sont plus précoces.

Ce qui en soi n'est pas un problème. Mathieu : « C'est presque bénéfique pour le beaujolais parce que ça vinifie plus vite. » Les vins de la vallée de la Loire ont tout à y gagner. Leur vin ne fait que se bonifier depuis que le climat se réchauffe... Car qui dit plus de chaleur dit plus de sucre dans le vin ; donc plus d'alcool. Une bonne chose pour les vins du Nord, moins pour ceux du Sud déjà bien dotés. Jean-Paul Daumen, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, constate : « Le vin de mon père titrait à 10 ou 11 °C. Là, on tourne plutôt autour des 15 °C. » Ce qui ne fait pas les affaires de l'industrie du vin conventionnel car le vin léger est à la mode. Valéry Laramée de Tannenberg, auteur d'un livre sur le changement climatique⁽¹⁾, témoigne des idées en vogue pour régler le problème : « Certains pensent faire comme en Californie, désalcooliser leur vin. D'autres n'hésitent pas, sans rire, à mettre de l'eau dedans. » Sacrilège !

Autre conséquence : les vignes, comme les humains, ont tendance à crever de chaud. Et surtout de soif. En particulier les vins de Bordeaux, violemment pestocidés. Lesquels sont, de l'avis des spécialistes, franchement mal barrés... Valéry Laramée de Tannenberg le dit tout net : « Le merlot vit ses dernières heures, tout le monde s'accorde à le dire. Dans le Bordelais, il va falloir choisir entre arroser le maïs ou la vigne. » L'Institut national de recherche agronomique (Inra) a bien lancé des recherches en plein cœur du Bordelais, histoire de réfléchir à la façon de sauver les meubles. Valéry Laramée de Tannenberg : « Toutes les régions en monocépage sont en danger. Il va falloir soit déménager, soit changer de pratique. » À Bordeaux, certains pensent virer le merlot pour un autre cépage. Pourquoi pas trafiquer le génome de *vitis vinifera* ? suggèrent des chercheurs. Du vin transgénique, allons-y ! Et on va nous parler de terroir, après ça...

David Favard est un des seuls producteurs de vin naturel de Bordeaux, le seul à Saint-Émilion. C'est bien simple : il est parti vivre dans l'Aveyron. « En 2050, la seule chose qu'on pourra produire en Aquitaine, c'est de l'huile d'olive. » Adieu, vin de Bordeaux ! D'ici là, il faut profiter du seul bon saint-émilion qui existe, fait avec amour par David et son coéquipier Mauro, sur deux petits hectares de terre sablo-calcaire. David Favard : « On fait du Bordeaux



Le principal problème que pose le dérèglement climatique pour les rois du vignoble hyper-rentable, c'est que la vigne devient feignante sous le cagnard.

comme on devrait en faire. » Et comme on n'en fera bientôt plus.

L'AVENIR SERA BIO

Car le principal problème que pose le dérèglement climatique pour les rois du vignoble hyper-rentable, c'est que la vigne devient feignante sous le cagnard. Les rendements ont tendance à chuter. Jean-Marc Touzard, chercheur à l'Inra, ajoute : « L'acidité des vins chute, quel que soit le vignoble. Ce qui rend les vignes vulnérables à la maladie. » Pour les vignerons accros aux pesticides, cela veut dire en rajouter... Une course à l'échalote fatale !

Dominique Piron, vigneron à Villié-Morgon, fait du vin conventionnel. Le changement climatique ? « Pour être franc, on ne sent pas spécialement de changement. Peut-être passe-t-on plus vite de l'été à l'hiver et de l'hiver à l'été, mais c'est tout. » Pas de quoi s'inquiéter, donc. Le bio ? « Une mode. » Le vin nature ? « Le mot nature n'appartient à personne. » S'il dit n'avoir pas changé ses pratiques, il dit pourtant essayer de travailler la terre le plus mécaniquement possible. « Bien aérée en surface, la terre peut absorber l'eau, la vigne respire. On évite à la vigne de crever de soif. Du coup, on a moins besoin d'intrants, c'est bénéfique. » Ah oui ?

De fait, face au problème crucial de l'eau, Jean-Marc Touzard reconnaît sans ambages : « Les vignes cultivées en bio ou nature sont plus résilientes. » Un petit pas-

sage dans les vignes vaut mieux que tous les discours. Dans les vignes des Lapière, le sol de décomposition granitique, typique du Haut-Beaujolais, est meuble. Entre les doigts, la terre rouge s'égraine sans problème. À quelques mètres de là, – la vigne du voisin, en conventionnel –, le sol est dur, sombre, parsemé de traces de plantes cramées. Les racines de la vigne ne plongent qu'à 30 centimètres. Celles des Lapière plongent à 50 mètres, au frais...

Chez Jean-Paul Daumen, les grandes vignes centenaires semblent dormir tranquilles sur un sol argileux à 70 % composé de sable. Des plantes leur tiennent compagnie, histoire d'« assécher » un peu une terre naturellement mouillée. Le sol est vivant, comme le vin. Sur 16 ha, ses vignes donnent un délicieux châteauneuf-du-pape. De l'autre côté de la route, 16 autres ha de vignoble produisent un excellent côtes-du-rhône. Jean-Paul Daumen : « Le châteauneuf-du-pape a la chance d'être composé de treize cépages, ce qui laisse de la

BONNES ADRESSES

• **DOMAINE LAPIÈRE**, évidemment, producteurs de morgon, le vin préféré de Bob. Mathieu et Camille Lapière, rue Rabelais, 69910 Villié-Morgon. Tél. : 04 74 04 2389.
• **CHATEAU CAMBON**, 348 route de Frans, 69220 Saint-Jean d'Ardières.

Tél. : 04 74 66 24 08. Premier prix morgon : 17,70 euros la bouteille de 75 cl.
• **DOMAINE LA VIEILLE JULIENNE** par Jean-Paul Daumen. Trois bouteilles pour un terroir : un châteauneuf-du-pape, un côtes-du-rhône à 18 euros et un

petit vin de pays franchement sympa. Le Grès, 84100 Orange. Tél. : 04 90 34 2010. Vin de pays : 7 euros, côtes-du-rhône : 18 euros, châteauneuf-du-pape : à partir de 40 euros.
• **SAINT-ÉMILION**, le château meylet par David Favard.

Un bordeaux, c'est nul ? Pas celui-ci. Et rien que pour ça, on vous le met. 5, La Gomerie, 33330 Saint-Émilion. Tél. : 06 87 84 27 26. Appeler avant d'y aller, la vente aux particuliers se fait aux amis (et *Siné Mensuel* en fait partie).

latitude pour s'adapter aux changements du climat. Et surtout, il faut respecter le sol pour que la vigne puisse puiser elle-même ce dont elle a besoin. Les seuls traitements qu'on fait, c'est des tisanes. N'empêche : alors que tout le monde me prenait pour un fou, maintenant tous mes voisins se mettent au bio ! Je ne me plains pas, mais ça me fait quand même doucement rigoler... »

Le bio a le vent en poupe, les pratiques agro-écologiques aussi, mais les réflexes restent les mêmes. Ainsi l'interprofession se prend à rêver d'hybridation de cépages pour sauver leur appellation. Ou à installer des goutte-à-goutte à chaque pied de vigne. Une solution que balaie du revers de la main Jean-Paul Daumen. « Le goutte-à-goutte, là, j'ai pas envie ! » Il y a pourtant des choses à faire. Comme tailler la vigne autrement afin de laisser plus de feuillage pour protéger les grappes. Sauf que, selon le cahier des charges du Châteauneuf, seul un type de taille est autorisé. « Qu'on nous lâche la grappe et qu'on nous laisse travailler ! », s'énerve Jean-Paul Daumen tandis qu'au loin un orage gronde.

LA GRÊLE, ENNEMI ULTIME

En fait, le véritable problème de ce changement climatique, ce n'est pas tant qu'il fasse chaud, que l'eau se fasse rare, que les vins soient plus « corsés » ou les levures un peu coquines. Le problème, c'est la folie du ciel. Soyons précis : la grêle, c'est quasi normal dans des coins comme le Haut-Beaujolais. Question de couloir du Rhône, de limite Nord-Sud. Marie Lapière l'assure pourtant : « Avant, c'était des épisodes tous les quatre-cinq ans. Maintenant, la grêle, c'est tous les ans. » En 2017, le domaine Lapière a perdu 40 % de sa récolte. Dans le village voisin de Fleurie, c'est 100 % de perte. Camille Lapière raconte : « Les vignerons de Fleurie avaient acheté des canons anti-grêle. Ça envoi de l'aluminium dans le ciel pour « casser » les nuages. Non seulement ils ont quand même pris la grêle mais, nous, on s'est ramassé toute la merde. Une vraie connerie ! »

Ont-ils peur pour leur vigne, les Lapière ? Marie, dont le vignoble est très exposé, ne cache pas son inquiétude. « On a échappé à la grêle pour l'instant. On serre les fesses. » Camille et Mathieu semblent confiants. Camille résume un peu leur état d'esprit : « Il va falloir se reformer. Apprendre. » Et de remarquer qu'à proximité des forêts, la grêle se fait moins pressante. Jean-Marc Touzard confirme son intuition en termes plus techniques : « L'adaptation [au changement climatique, NDLR] passe par installer ses parcelles dans un écosystème permettant de réguler le climat, comme les haies, ou des forêts. » La vigne est un sacerdoce, tout ça pour offrir une goulée de plaisir à ses amis. Il s'agit de se remettre à l'ouvrage, d'y croire. Même après une année comme celle-ci où le climat fait des siennes...

Avant de boucler le reportage, on rappelle Jean-Paul Daumen. Il soupire : « En pleine floraison, la pluie qui n'arrête pas, c'est dur. C'est le pire moment, là où la vigne est la plus fragile. Il faut traiter, inlassablement et, comme en vin nature, on traite avec douceur, il faut le faire souvent. C'est énormément de travail. » Et de prédire que les rendements ne seront peut-être pas terribles cette année... « C'est comme ça ! » En 2050, peut-être qu'il y aura moins de vins. Que leur goût aura changé. Mais ne resteront sans doute que les meilleurs. Buvons un coup pour fêter ça ! **BLANDINE FLIPO**

(1) Valéry Laramée de Tannenberg, Yves Leers, *Menace sur le vin, les défis du changement climatique*, éd. Buchet-Chastel, 2015.