

Gel en France : solidarité avec les sans-raisons

Après le gel et la sécheresse qui ont frappé le vignoble français et conduit à une récolte historiquement basse cette année, la campagne «vendanges solidaires» vient d'être relancée pour la deuxième année consécutive afin d'aider des vignerons «sans raisin». Ouverte aux restaurateurs, cavistes ou bars à vin, mais aussi à tous les particuliers désireux d'aider les viticulteurs en détresse, la campagne ouverte jusqu'au 16 octobre, «espère réunir quelque 150 000 euros», a indiqué son promoteur Julien Fouin, président de l'association. La règle du jeu pour les professionnels : pour chaque bouteille de vin vendue, 2 euros seront reversés à l'association, qui avait réuni 52 319 euros l'an passé pour sa première édition et aidé 39 jeunes viticulteurs mis en difficulté par les aléas climatiques. Depuis le 25 septembre, lancement de l'opération, une centaine de professionnels, grossistes en boisson, cavistes ou bars à vin, ont contacté l'association à l'adresse vendangessolidaires@gmail.com pour y participer, a indiqué Julien Fouin, un ancien journaliste qui dirige sept restaurants et bars à vin à Paris.

En retour, ils s'engagent à verser une somme en fin de campagne à l'association.

Les particuliers peuvent aussi aider

«Nous travaillons en direct avec des dizaines de vignerons qui nous appellent pour nous dire qu'ils ont perdu 40, 50 et parfois 70 % de leur récolte ou plus. Certains ne savent même pas s'ils vont pouvoir continuer leur activité», explique Julien Fouin. Il s'est dit aussi «frappé par l'élan de solidarité international» l'an passé. Un bar à vin de New York, un brasseur bruxellois avaient tenu à participer l'opération.

Les particuliers désireux de participer, peuvent aller sur le site <http://www.vendangessolidaires.com/fr/> et cliquer sur «cagnotte en ligne». Le choix des viticulteurs qui bénéficieront des mannes ainsi levées se fait via le bureau de l'association qui regroupe plusieurs amoureux du vin. «Nous essayons d'aider en priorité des exploitations de moins de dix ans dont la récolte a été détruite à 70 % ou plus» pour mettre en place des projets concrets, que ce soient des achats de ceps, de vin ou des actions de vente directe, a précisé Julien Fouin.

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la page «Vignes et vignerons». Nous y rencontrons des vignerons qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

Première année sans cuivre

À Remerschen, au domaine Sunnen-Hoffmann, le plus grand du pays en bio, les vendanges se sont terminées jeudi. Une clôture de l'exercice historiquement précoce.

Cette fin de saison a été épuisante, mais Yves Sunnen est fier de son travail. Fort de son expérience, il affine ses méthodes et ses stratégies et ses vins s'en ressentent. Malgré la pluie qui est venue doucher l'enthousiasme en bout de course, il attend donc beaucoup d'une récolte qui, selon lui, promet énormément.

De notre journaliste Erwan Nonet

Yves Sunnen n'a pas encore eu le temps de souffler, car juste après les vendanges, c'est tout le domaine qu'il faut remettre en ordre. Et ce n'est pas une sinécure ! Il n'empêche, il n'est pas fâché que l'étape la plus importante de l'année soit derrière lui. Le vigneron ne s'en cache pas : «Ça n'a pas été facile... soupire-t-il. La pluie des dernières semaines a compliqué le travail dans les vignes et, en plus, pratiquement tous les cépages sont arrivés à maturité en même temps. Ce n'est pas le cas d'habitude : finir de vendanger le riesling (NDLR : le cépage le plus tardif) le 5 octobre, c'est très tôt. Ça ne m'était jamais arrivé!»

Cette configuration inédite a été d'autant plus compliquée que le vignoble étant conduit en agriculture biologique, il était impératif de récolter des raisins les plus sains possibles. Or, avec l'humidité du dernier mois, la pourriture menaçait. «Pour ne récolter que les plus beaux raisins, il faut réaliser plusieurs passages. Jusqu'à trois par vignes.» La gestion du planning de la quinzaine de vendangeurs a donc été acrobatique, mais au final Yves Sunnen a le sourire.

Même avec cette fin de parcours en queue de poisson, «ce sera quand même une super année» promet-il. Pour le domaine, ce millésime restera même dans les annales, puisque pour la première fois, il n'a pas été nécessaire d'avoir recours au cuivre. «Jusqu'au mois d'août, si l'on oublie le gel du mois d'avril, tout est allé dans le bon sens. Il a fait sec, mais pas suffisamment pour que les ceps en souffrent. Lorsqu'il a plu, les quantités n'étaient pas énormes. Puisque le risque de voir le mildiou était minime, je me disais que l'on pouvait attendre avant de pulvériser le cuivre. Cette situation a duré tellement longtemps que, finalement, je n'ai pas eu besoin d'en mettre. Pour moi, c'est extrêmement positif ! Je n'ai eu qu'à diffuser les produits à base



Photo : Claude Tenert

Plus de la moitié de la récolte est vinifiée en fermentation spontanée. Une première!

d'extraits de plantes et de poudre minérale.»

30 % du pinot gris jeté par terre

Une fois de plus, Yves Sunnen a démontré que pour que la vigne offre le meilleur, il faut travailler dur et chercher à la comprendre. Sans aucune possibilité de faire appel aux produits curatifs (il n'en existe pas en bio), il n'a pas d'autre choix que de prévenir au maximum les risques. Apport de compléments appropriés qui répondent aux carences spécifiques de la vigne et qui permettent de la rendre plus forte, maîtrise de la croissance de la plante (par la taille et l'effeuillage) : autant de soins précis donnés au bon moment qui permettent d'obtenir des grappes tellement saines... que les voisins qui œuvrent en conventionnel pourraient en être jaloux!

«Il a fallu être très, très rigoureux dans le vignoble, soutient Yves Sunnen. Pour le pinot gris, le cépage le plus touché par la pourriture, il a fallu laisser environ 30 % des raisins par terre. Heureusement, mon équipe de vendangeurs sait exactement quoi faire et j'ai en elle une totale confiance.»

Car Yves Sunnen en est bien conscient, le prétexte du bio ne doit pas éclipser le caractère le plus fondamental de sa démarche : produire du bon vin. «C'est peut-être encore plus important d'avoir cela en tête dans une année comme celle-ci. L'année prochaine, lorsque les vins sortiront, les consommateurs se souviendront qu'il a fait moche pendant les vendanges et ils auront sans doute un a priori négatif sur ce millésime. À nous de leur montrer que nous avons été intransigeants sur la qualité et que les mesures nécessaires ont été

prises pour assurer des vendanges telles que ces raisins produiront de très bons vins malgré tout.»

Fermentation spontanée

Cette promesse veut confirmer l'adage qui dit que c'est dans les années difficiles que l'on reconnaît les bons vignerons. Et la dégustation des premiers moûts l'a conforté dans son idée qu'il n'avait pas mal travaillé. «Mercredi, avec mon œnologue, nous avons goûté les premiers vins et nous avons été surpris par leur qualité.» Après quelques essais les années passées, il a pris la décision de lancer la vinification de plus de la moitié de sa récolte en fermentation spontanée. C'est-à-dire qu'il fait confiance à la nature pour transformer le sucre en alcool. Une confiance qui est toutefois loin d'être un chèque en blanc tant il scrute l'évolution du phénomène. «Lorsque les levures présentes naturellement sur les grappes suffisent, on a la meilleure expression possible du terroir, les vins sont incomparables», explique-t-il très enthousiaste.

Jusqu'à présent, dans les cuves, tout se passe au mieux. Mais tout n'est pas rose pour autant, car les quantités, elles, ne seront pas énormes. Le domaine produira environ 40 % de bouteilles en moins. Un manque à gagner tout sauf anecdotique.

Quand le bio décollera-t-il vraiment?

Le nombre de viticulteurs bios augmente un peu partout dans le monde, et parfois à vitesse grand V (en Alsace, notamment). Mais toujours pas au Luxembourg, où cette part de la production stagne autour de 3 %. Yves Sunnen est le premier à avoir franchi le pas en 2000 et il est toujours le plus important du pays avec 9,5 hectares de vignes. Il est donc intéressant d'écouter son avis sur la question : «Passer en bio, c'est se remettre en question et je comprends que cela puisse

avoir un aspect effrayant. Mais finalement, je ne crois pas que le risque de mauvaise récolte soit plus grand en bio qu'en conventionnel.» S'il regrette bien sûr que la Moselle ne prenne pas davantage ce chemin-là, il se félicite toutefois du succès de ceux qui se sont lancés plus récemment, comme Guy Krier (domaine Krier-Welbes, à Ellange-Gare). Et puis, glisse-t-il, «aucun vigneron bio n'est revenu en arrière, ce qui est bon signe!»

