

# Le Bergerac bio ... logiquement !

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/dordogne/bergerac-vin-au-vert-1562848.html>



Qu'ils soient rouges ou blancs, les vins de Bergerac se déclinent de plus en plus en vert. Un taux supérieur à la moyenne nationale, et un choix du bio dans l'air du temps, mais pas que. Les nouveaux installés ont l'écologie dans leur ADN, les anciens y voient un intérêt certain.

Le Bergerac compte proportionnellement plus d'exploitations viticoles bio que le reste du territoire français. De 13,5% en 2012, **la part du vignoble de Bergerac exploité en bio est aujourd'hui à 18,5%**. C'est plus de 5 points de plus que la moyenne nationale. Et la tendance va croissante. **Une transformation verte qui s'explique par la demande croissante du consommateur**, mais aussi par une flexibilité particulière au bergeracois. Dans ce terroir où les exploitants sont souvent les propriétaires eux-mêmes, les surfaces moyennes sont de 15ha. De petites exploitations où il est plus aisé de changer ses pratiques.

Quatre de ces vigneron qui nous font partager la philosophie et la passion qui les anime.

## 1/ Cuvée Larcin du Château Barouillet par Vincent Alexis à Pomport

L'exploitation est familiale depuis au moins 8 générations. Et aujourd'hui encore elle se passe entre l'aïeul Milou, le fils Gérard et le petit-fils Vincent. Les 45ha du domaine se partagent entre Monbazillac, Bergerac rouge, rosé et blanc, Pécharmant et Côtes de Bergerac moelleux.

La migration verte a débuté en 2010, au retour de Vincent, riche de ses expériences à l'étranger. Avec la volonté de revenir au "bon sens paysan". Résultat, en 2014, tout le domaine était converti ou en cours de conversion au bio. Une démarche qui s'accompagne d'un soigneux travail en fonction des phases lunaires, de traitements des sols à base de plantes, d'une observation accrue des conditions climatiques et des saisons pour adapter au mieux les gestes... Bref, une culture holistique (*holistique = qui s'intéresse à son objet dans sa globalité*).

- Cuvée Larcin : macération carbonique (grappes entières, macération dans la baie).
- Essai de l'année : vin orange.
- Cépage Mérille (certainement petite Mérille ou Périgord ou Milgranet).



## 2/ Cuvée Sans Bois ni Loi du Domaine Julien Auroux par Julien Auroux à Boisse

Julien Auroux a repris en 2013 le domaine viticole de 11ha, dans la famille depuis 6 générations, après avoir travaillé en Australie puis à Pomerol et à Fitou, et enfin pendant 8 ans en tant que maître de chai à Monbazillac. Depuis il rénove écologiquement l'exploitation tout en rafraichissant les infrastructures un peu vieillissantes.

Du coup, Julien "bricole" beaucoup pour retrouver de l'authenticité, pour inventer de nouvelles recettes qu'il applique avec beaucoup de prudence et un sens pratique poussé. Ce n'est pas de la haute technologie, c'est du bricolage de génie. Julien arrive par exemple à produire un vin original en s'émancipant du sacro-saint fût de chêne à qui il reproche un apport de tanin peu digeste. Et ça marche ! Autre démarche, diminuer au maximum les intrants dans le vin : sulfites, levures, sucre. Bref, du vin 100% raisin. Innovant, original et naturel. Chapeau bas !

- Cuvée Sans bois ni loi : vin en AOP Bergerac vinifié et élevé sans bois.



## 3/ Domaine du Jonc-Blanc d'Isabelle et Franck Pascal à Vélines

Le Jonc-Blanc, c'est un nom qui fait désormais parler de lui en bergeracois. C'est aussi le fruit, dans tous les sens du terme, du travail d'Isabelle et Franck Pascal. Le petit domaine de Vélines commence à récolter les récompenses comme le Coup de cœur 2010 de Gault et Millau. Et tout ça en accord avec la nature. Leurs vins naturels sont francs, résultat d'un travail minutieux tout en restant abordables pour un produit de cette qualité.

Et pourtant, quand ils sont arrivés en l'an 2000, Isabelle et Franck ne connaissaient rien au vin. Ils venaient d'un tout autre univers professionnel : l'agro-alimentaire.

- Appellation Vin de France malgré une exigence supérieure au cahier des charges de l'AOP Bergerac (rendement plus faible de moitié, temps d'élevage de 2 ans alors que non imposé) à cause de la dégustation.
- Vins qui ne donnent pas mal à la tête, digestes, qui donnent du plaisir et des émotions, vivants, pas standardisés.



## DES VINS LIBRES

« *Il faut qu'il reste un peu de chaos en nous, pour enfanter d'une étoile dansante* » écrivait Nietzsche dans « Ainsi parlait Zarathoustra ». A vouloir tout normaliser, la viticulture dominante a fini par avorter d'une météorite. Vibrer avec le vivant, c'est accepter un peu de chaos dans le vin ! »

### 4/ Château Tour des Gendres par Luc de Conti à Ribagnac

Luc n'est pas un nouveau-venu, ni dans le métier, ni dans le bio. Cette démarche, il l'a entreprise il y a 20 ans, pour pouvoir se faire à nouveau plaisir dans la viticulture. Et il a failli décrocher, car s'engager dans le bio n'est pas opération aisée, du moins au début. Il avoue avoir dû patienter plusieurs années avant d'arriver à un résultat acceptable.

Mais la vie de Luc, c'est aussi "*la storia di una famiglia italiana in Périgord*"... Car les **De Conti**, comme leur nom peut l'indiquer sont d'origine italienne. Une famille débarquée en Bergeracois en 1925, et dans laquelle on ne craint pas les mélanges, car l'exploitation recèle par exemple des chênes truffiers, Luc étant persuadé que le bio, c'est avant tout un écosystème complet.

- En bio depuis 20 ans. Les cinq premières années ont été très compliquées.
- Le goût des vins a évolué, plus léger



### Appellation ou pas appellation

Le développement des vins bio en Bergerac s'accompagne d'un débat sur le choix de sortir ou non de l'appellation. Certains producteurs, comme Franck Pascal du Jonc Blanc, que nous avons visité dans le cadre de cette série, ont vu leurs vins perdre leur AOC Bergerac.

Luc de Conti de La Tour des Gendres, engagé en biodynamie, est toujours lui dans l'appellation. Il estime que les viticulteurs, qui font le choix des vins naturels, peuvent et doivent faire l'effort de rester dans l'AOC Bergerac.

### 5/ Mitch caviste à Eymet

Pour vivre, ou plutôt, pour être bus (avec modération), les vins bios ont besoin d'ambassadeurs, comme Mitch. Cette irlandaise a vécu dans 9 pays différents, sur 4 continents, avant de poser ses valises dans le Sud-Ouest séduite par les vignes. Et comme elle déteste les pesticides, dans son magasin, on trouve à 90% des vins bios et naturels.

- Importance de l'équilibre
- Clos le Joncal à St-Julien-d'Eymet
- Château Feely à Saussignac

<https://www.pays-bergerac-tourisme.com/fr/le-pays-de-bergerac-en-videos>

### 6/ Monbazillac : Sylvie ALEM – présidente de la coopérative – Château de Monbazillac

- Le raisin fume, caractéristique des vendanges botrytisées.
- Microclimat : brume et soleil, températures fraîches le matin puis élevées la journée.



# Le Monde

## Des vins trop doux pour ce monde de brut

Par Ophélie Neiman Publié le 24 octobre 2016 à 12h27 - Mis à jour le 24 octobre 2016 à 12h27

Liquoreux et moelleux pâtissent de leur image de vins gras et sucrés, associés aux fêtes. Baisse des ventes, recul de la production... Pour s'en sortir, des vigneron imaginent des nectars tout en équilibre.

Certains débuts sont dignes des contes de fées. Le marquis de Lur-Saluces était parti - chasser le loup en Russie, en 1847. Ordre était donné dans son château d'Yquem, dans la région de Sauternes, d'attendre son retour pour vendanger. Quand il revint, le raisin était trop mûr, pourri et desséché. Le vin produit cette année-là fut pourtant exceptionnel. Le sauternes tel qu'on le connaît aujourd'hui était né.

Les légendes sur les naissances des liquoreux varient selon les régions, mais il est toujours question du temps qui passe et de vignes oubliées : à Monbazillac, au Xe siècle, ce sont des moines accaparés par d'autres tâches qui ont délaissé leur raisin ; en Hongrie, c'est une invasion turque qui aurait retardé les vendanges et donné naissance au si prestigieux tokaj.

### Cultivé partout mais dur à trouver

Comme une belle princesse, le vin doux fut, des siècles durant, de toutes les tables royales et élégantes. Aujourd'hui, ces vins naturellement doux et blonds sont élaborés dans presque toute la France : Sauternes, Alsace, Coteaux du Layon, Monbazillac, Jurançon, Jura... Et bien qu'il ne représente guère plus de 1 % de la production, le liquide doré inspire : l'écrivain Frédéric Dard a comparé l'Yquem à « *de la lumière bue* », le philosophe Michel Onfray a consacré un livre à la phénoménologie du temps à travers le sauternes (*Les Formes du temps. Théorie du sauternes*, Bordeaux, éditions Mollat, 1996).

Pourtant, si son image reste source d'émerveillement et d'inspiration, côté consommation, le conte de fées est de moins en moins rose. Dans le Bordelais, les surfaces consacrées au vin blanc doux ont reculé de plus d'un tiers en vingt ans, passant de 4 856 à 3 142 hectares entre 1995 et 2015. Dans le même temps, le volume de vin liquoreux a diminué de moitié, pour s'établir à 69 615 hectolitres, contre 138 925 hectolitres en 1995. Les chiffres sont plus cléments dans les autres régions.

Pourtant, à entendre Virginie Morvan, responsable des achats chez le caviste Lavinia, la baisse est généralisée : « *Le marché des liquoreux, hors vins doux naturels, est très compliqué. Plusieurs producteurs avec lesquels nous travaillions ont arrêté cette production. Ils se sont orientés vers le sec à Jurançon, vers l'Anjou dans les Coteaux du Layon. Je ne vois presque plus de quarts-de-chaume, un de mes producteurs de bonnezeaux a cessé cette activité l'an dernier. Et en Alsace, les cuvées de vendanges tardives et de sélections grains nobles se réduisent. Il y a une diminution générale évidente.* »



Les causes sont multiples. Tout d'abord, le liquoreux s'est empêtré dans une image de vin réservé au réveillon : « *Près de 70 % des liquoreux bordelais sont achetés pour les repas de fêtes de fin d'année* », concède Emma Baudry, responsable de Sweet Bordeaux, l'association de l'Union des liquoreux de Bordeaux, qui reconnaît que « *le cliché de l'associer au foie gras a fonctionné mais s'est épuisé* ». Et voilà ce vin enfermé dans un accord réducteur, à boire une ou deux fois l'an. « *Il permet pourtant de splendides accords mets-vins, des plats asiatiques au poulet rôti, des consommés aux repas de chasse...*, regrette Virginie Morvan. *Mais les clients sont-ils prêts à tenter l'expérience ?* »

Autre point négatif et pourtant constitutif du vin : sa teneur en sucre. Dans une société qui voit les repas comme des « partenaires bien-être », un vin contenant 100 grammes de sucre par litre (hors alcool) représente la pâtisserie que le diététicien enfouit en chacun de nous s'interdit. Lourd pour l'estomac, le liquoreux est aussi lourd pour le porte-monnaie : il coûte aussi cher qu'un vin effervescent, de 7 à 30 euros en moyenne.

Pour Xavier Planty (voir article suivant), président de l'ODG Sauternes et Barsac, les raisons de la crise sont inhérentes au coût de création du vin : « *Un sauternes en dessous de 10 euros ne peut pas être rémunérateur pour le vigneron. Nous produisons 25 hectolitres par hectare : le modèle économique n'est pas comparable avec le reste de la production de Bordeaux.* »



À titre de comparaison, le rendement moyen de Saint-Émilion est de 53 hl/ha. Plus du double. Un raisin botrytisé contient plus de sucre... mais aussi moins de jus. Plus le raisin est concentré, plus il en faut pour produire une bouteille. Ajoutez à cela que le vigneron doit davantage trier les grappes – parfois grain par grain –, et effectuer des vendanges successives qui s'étalent sur cinq à six semaines. La quantité de travail a de quoi décourager. Sans compter que le millésime joue impitoyablement : de la pluie en automne et tout est bon à jeter. Produire du liquoreux est un pari risqué.



Emmanuel Ogereau a repris le domaine familial, en coteaux-du-layon. « *Notre cuvée liquoreuse "Saint-Lambert" coûte 15 euros : ce n'est pas avec elle qu'on gagne de l'argent, explique-t-il. On essaie de ne pas en perdre, mais ce n'est pas rentable.* » Pourtant, le jeune vigneron ne se plaint pas. « *J'ai la chance d'avoir des vins d'appellation en sec, une partie de ma vendange est donc assurée. Économiquement, c'est plus sûr, on peut marcher sur deux jambes.* »

Le domaine produit actuellement 40 % de vins sucrés, mais Emmanuel Ogereau aimerait réduire la proportion au tiers. Et garde espoir : « *L'idée est de faire goûter pour faire sauter les préjugés d'un vin lourd, écœurant. Sans chaptalisation ni concentration industrielle, avec peu de sulfitage, on travaille dans la précision et on obtient des vins très toniques, élégants, avec un équilibre où le sucre se fond. Si j'arrive à faire goûter une fois, c'est gagné.* »

Dans les appellations qui commercialisent du sec et du doux sous le même nom, le risque est moindre et la situation meilleure. Jean-Louis Vézien, directeur du Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace, est même enchanté d'aborder le sujet : « *Chez nous, ce n'est pas la crise, au contraire : on en manque ! Il faut dire que, contrairement au Bordelais, il s'agit d'une mention que nous pouvons apposer, ou non. Si le millésime ne s'y prête pas, nous ne commercialisons pas de vendanges tardives. C'est plus simple... et ça nous permet d'être plus exigeants sur le cahier des charges : l'ajout de sucre est interdit depuis 1977, avec un contrôle systématique qui confine à l'authentification. Aujourd'hui, ces efforts paient : on vend tout !* »

## Dans le sillage du spritz

Idem à Vouvray, dans la Loire, qui commercialise sous la même appellation des fines bulles, du sec, du demi-sec et du moelleux. « *Pour nous, les moelleux sont la cerise sur le gâteau, se réjouit Jean-Michel Pieaux, le président de l'appellation. Certaines années, il n'y en a pas, comme en 2012 et 2013. C'est la nature qui décide.* »

Plus optimiste encore, Lionel Manteau, directeur du pôle clients chez Nicolas, pense que les vins doux ont de l'avenir : « *Un changement s'opère avec une ébauche de consommation de vin moyennement sucré pour l'apéritif, notamment pour une clientèle jeune, qui découvre le vin, moins enfermée dans des archétypes. Mais pour que cela fonctionne, il ne faut pas que le prix soit élevé.* » Le récent succès du spritz italien pourrait ouvrir la voie : « *On imagine bien une consommation de cette manière, bousculant les habitudes en ajoutant des "éléments rafraîchissants". Il faut montrer une consommation nouvelle, dédramatisée. Le vin n'est pas une œuvre d'art, on n'est pas au Musée du Louvre.* »

Sans vouloir s'avancer davantage, Nicolas réfléchit pour l'an prochain à une proposition répondant à ces nouvelles envies. Car Lionel Manteau en est sûr, le liquoreux est le rosé de demain : « *Les rosés ont longtemps été mal considérés, avant que l'on se rende compte de la diversité, de la qualité et de la facilité de ce produit. Il y a une voie à explorer, qui passera peut-être par des moelleux moins chers et plus faciles.* »

**Une appellation n'a pas attendu pour montrer son vin sous un jour plus détendu : Monbazillac, qui fête cette année les 80 ans de son appellation. La cave coopérative représente un tiers de la production. Et surprise, ses vignerons replantent !**

« *On essaie de faire des vins plaisir, légers et fruités, expose la présidente Sylvie Alem. Nos vins les plus "riches" ne rencontrent pas aussi bien le marché, alors on s'est adapté. Grâce au **château de Monbazillac**, qui reçoit près de 100 000 visiteurs par an, et notre magasin de vente sur le site, on discute avec nos clients, on écoute leurs goûts.* » Les monbazillacs, très bien placés sur les linéaires de la grande distribution, se vendent à environ 7€. « *On a augmenté nos prix de 2 % par an depuis quinze ans. On n'est pas riche à Monbazillac, mais nos vignerons vivent de leur travail, c'est notre objectif.* »



En 2015, Sauternes a aussi essayé de se montrer moins guidé : Florence Cathiard, propriétaire de Bastor-Lamontagne, a lancé une opération de communication autour du cocktail sauternes-Perrier.



Les amateurs de grands vins ont bondi. Xavier Planty, par ailleurs copropriétaire du premier cru classé château-guiraud, ne sourcille pas : « *J'en ai souvent bu, parce que c'est magnifique. Essayez, vous comprendrez.* » Le liquoreux devra-t-il, pour survivre, troquer sa robe de princesse contre un slim et un perfecto ?



## Xavier Planty : "J'appelle toutes les AOC de France à résister !"

Par Florence Bal, publié le 15/10/2019 à 14:30

Copropriétaire de château Guiraud à Sauternes et vigneron à Castillon-de-Castets, ce fin connaisseur du Bordelais se révolte et appelle à refuser les cépages résistants. Pour sauver les AOC, il veut convaincre que l'agro-écologie est la seule voie d'avenir. Article réservé aux abonné(e)s

La RVF : Quel vin avez-vous choisi pour démarrer cet entretien et pourquoi ?

**Xavier Planty** : Un [Château Guiraud](#), évidemment, dans le millésime 2011. Cette année-là, avec une magnifique pourriture noble et une récolte abondante, j'ai réussi l'assemblage le plus simple de ma carrière ! C'est aussi l'année de notre certification en bio, la récompense du travail démarré en 1996 pour obtenir des maturités précoces et favoriser le développement du botrytis. Cela change tout : on a alors une incroyable synthèse aromatique dans le verre, des vins de grande puissance avec une belle sensation de fraîcheur.



La RVF : Le bio a donc vraiment un impact sur le goût du vin ?

**Xavier Planty** : On ne peut pas faire de grands vins sans mener une réflexion forte sur les sols et leur capacité agronomique. Ils doivent être vivants pour exprimer tout leur potentiel. Or, les pratiques conventionnelles les ont fortement affaiblis, pour ne pas dire stérilisés. Quand on emploie une chimie lourde, qu'on pratique des désherbages puissants, des labours agressifs et qu'on n'a pas un [brin d'herbe dans la vigne](#), c'est difficile pour le botrytis d'arriver au bon moment. À Guiraud, nous avons progressivement supprimé les produits de synthèse, diminué la profondeur des labours. En replantant des haies vives, nous avons recréé des équilibres naturels écologiques. Des mycorhizes, une vie microbienne intense et une diversité botanique s'installent. Tout cela participe à la complexité des vins.

La RVF : Pourtant, on dit que le climat du Bordelais ne permet pas de se convertir facilement au bio...?

**Xavier Planty** : C'est la pensée unique, le discours de l'interprofession ! Dire que, sous prétexte qu'on est en zone océanique, on ne peut pas faire de bio, c'est du bidon... Cela démobilise les vignerons. En revanche, se lancer en [bio](#) du jour au lendemain, sans réflexion globale sur la réorganisation des domaines, la réactivation indispensable et préalable de la vie dans des sols morts, c'est voué à l'échec.

La RVF : Faudra-t-il interdire le cuivre pour traiter la vigne ?

**Xavier Planty** : On se focalise sur le cuivre, mais c'est le seul produit efficace, utilisé depuis 140 ans, qui n'ait pas induit de résistance de la vigne aux maladies. Il faut aussi tirer un parallèle entre la [campagne orchestrée en Europe contre le cuivre](#) depuis quatre ans et l'annonce par certaines grandes firmes phytosanitaires de nouveaux produits "miracles" à venir. D'autres, dont certains systémiques, sont bien plus toxiques. Employer encore des molécules CMR (cancérogènes, mutagènes, reprotoxiques), c'est dramatique ! Nous sommes à la veille d'un grand scandale phytosanitaire ! On consacre des millions d'euros pour lutter contre le dépérissement des vignobles, mais il n'y a aucune recherche sur l'impact délétère de ces produits. Comme s'il n'y en avait pas ! Sauf que depuis dix ans, les AOC bordelaises, et d'autres régions, n'ont pas réussi à atteindre leur potentiel de production. Nos vignes sont malades...