

Changement climatique: la vigne, toujours plus héroïque

Il est étonnant de voir à quel point la vigne, déjà naturellement résistante, réussit à s'adapter au réchauffement climatique. Tout aussi remarquables sont la créativité et la passion des vignerons qui l'accompagnent.

«La vigne, tout comme les oliviers, est très peu gourmande en eau. Elle valorise des sols qui ne sont pas riches et pousse dans des terrains relativement pauvres et escarpés, où aucune autre culture ne pourrait être plantée», raconte Jean-Philippe Burdet, professeur à Changins, la Haute Ecole de viticulture et œnologie. «Sans la vigne, les talus de Lavaux seraient sans doute laissés à l'abandon». A l'entendre, la viticulture de montagne est héroïque. A quoi ressembleraient les coteaux valaisans sans la beauté, la vigueur et la générosité dont seule la vigne semble capable? «Les vignes façonnent – et retiennent aussi! – nos paysages. Elles puisent aussi en profondeur les nutriments essentiels à leur croissance et révèlent ainsi des terroirs uniques.»

Le terroir: fruit d'une rencontre

«Le terroir est trop souvent réduit au type de sol», précise Jean-Philippe Burdet. «Mais le terroir, c'est la rencontre entre un sol, un climat, un cépage et un vigneron. Rien qu'à Vinzel, sur la Côte vaudoise, on compte cinq domaines qui, avec le même cépage, font chacun un vin particulier. » Même au cœur d'un seul domaine, le terroir réussit à s'exprimer différemment. Le domaine Henri Cruchon à Echichens produit des parcelles, soit des vins liés à un parchet exclusivement. «Nos deux cépages principaux que sont le chasselas et le pinot noir réagissent fortement avec le sol sur lequel ils poussent et qui imprime véritablement le goût du vin», explique Raoul Cruchon. Les raisins d'un pinot noir vinifiés exactement de la même façon peuvent, selon la nature du terrain, devenir un vin viril ou, ailleurs, être tout en dentelle, soyeux et sensuel... Ici, offrir beaucoup plus de profondeur et d'élégance et, ailleurs, plus de largeur», raconte le vigneron, qui ressemble quand même plus à un chef d'orchestre qu'à un simple passeur de plats...

Creuser la différence

«Pour créer des vins de terroir, il faut que la vigne ait souffert, qu'elle ait dû lutter pour survivre en s'enracinant en profondeur à la recherche de l'eau et des minéraux. C'est alors que la différence se marquera nettement, en fonction d'un lieu ou d'un autre», explique Catherine Cruchon. «C'est pour cette raison que les fonds de vallées trop fertiles ne sont pas des terrains intéressants pour la vigne, mais qu'elles conviennent parfaitement aux cultures maraîchères», ajoute-t-elle. « C'est pour cela que la plupart des vignobles suisses, souvent accrochés à la roche raide, ont des allures héroïques!» commente son père.

Gestes retrouvés

Si la vigne est héroïque, l'est-elle durablement ? L'Ecole de Changins cherche à soutenir une production viticole durable et une économie vitivinicole compétitive en s'impliquant dans le projet Yvorne Grandeur Nature, un laboratoire d'expérimentation cherchant à réduire l'utilisation des herbicides ou l'érosion des sols. Si la vigne s'adapte remarquablement au manque d'eau et résiste à des températures caniculaires, certains gestes disparus peuvent refaire surface utilement. « On réalise aujourd'hui que le fait de laisser à nouveau l'herbe pousser au pied des ceps permet de se passer de l'utilisation de pesticides et offre à l'eau une porte d'entrée dans le sol; évitant son lessivage et son érosion. Nous cherchons aujourd'hui à savoir quelles sont les plantes qui peuvent composer utilement cet enherbement et sans entrer en concurrence avec la vigne », explique Jean-Philippe Burdet.

En traditionnel ou en bio, une même volonté éthique

La culture traditionnelle fait aujourd'hui des efforts considérables pour diminuer l'utilisation de certains produits. Et même en culture bio, il faut, en cas d'attaques, utiliser certains moyens. «Je ne connais pas de vigneron qui aurait du plaisir à traiter sa vigne; s'il le fait, c'est par nécessité», observe le chercheur Jean-Philippe Burdet. Qui précise aussi que les consommateurs qui choisissent de s'approvisionner dans les caves participent aux évolutions actuelles: leur choix de boire local et d'éliminer ainsi de longs transports est à lui seul une contribution à cette durabilité aujourd'hui si recherchée.



1900 C'est le temps passé au travail de la vigne et du vin et à la vente, dans **heures /** les régions les plus escarpées. Soit le double que dans d'autres pays **hectares** où la mécanisation est possible.

Faire confiance à la biomasse

Depuis vingt-trois ans déjà, le domaine Henri Cruchon travaille en biodynamie, sans utiliser le moindre produit de synthèse. Les vignerons ici accompagnent l'énergie de la plante en lui offrant un environnement sain propice à tenir éloignées les éventuelles maladies.

«A l'origine, ce changement de pratique était surtout destiné à progresser dans la qualité et le goût de nos vins. Ils sont devenus plus minéraux, pas forcément plus séduisants, mais plus vrais», explique Raoul Cruchon. La principale différence visible dans les domaines en bio ou en biodynamie, c'est l'herbe qui est présente au pied et entre les ceps. Oublié les sols lunaires, ici le terrain respire et s'hydrate grâce à l'herbe qui le recouvre. Le sol est un être extraordinairement vivant, grâce notamment à la biomasse qui vit à sa surface.



[© Magdalena Menzinger - Le domaine Henri Cruchon travaille en biodynamie depuis plus de vingt ans. La nouvelle génération est entièrement féminine.](#)

Eviter que le sol ne devienne sourd!

«Etendre du désherbant sur le sol revient au même que de le tuer. Il devient sourd et ne peut plus donner à la plante les éléments qui lui sont nécessaires», explique Raoul Cruchon. «Les racines remontent et la plante, en plus de ne plus pouvoir se nourrir à même la roche-mère, devient aussi plus fragile et sensible à la chaleur et à la sécheresse.» Une fois le sol – source de vie et de goût – régénéré, reste aux vignerons à orchestrer la lutte contre les maladies. «Notre principal défi actuel est le traitement au cuivre, qui reste nécessaire pour lutter contre le mildiou et l'oïdium.»

Comment les vignerons s'adaptent-ils au changement climatique?

«En continuant de travailler sur la plante elle-même», répond Laura Cruchon, la deuxième petite-fille. «Les températures élevées péjorent les arômes. Il faut travailler sur la grappe, parfois laisser plus de feuilles pour créer une ombre protectrice.» Et pour résister à la sécheresse, rien de tel qu'un sol en bonne santé. «Une vigne en biodynamie se reconnaît à l'œil nu, précisément à la forme de ses branchages qui ne se développent pas en largeur, mais en hauteur, reproduisant le même dessin que les racines qui, dans un sol sain, s'enfoncent profondément, jusqu'à atteindre l'eau», confie encore Raoul Cruchon.