

Jardin expérimental de culture de la vigne radicalement différente pour vivre de la terre en Languedoc

« Il s'assied sur la terre, tout courbé, regardant au-dessus de lui les branches qui plient sous le poids des présents de l'automne. Il y avait là un orme que décoraient les grappes brillantes suspendues à ses flancs ; il admire cet arbre et la vigne qu'on lui a donnée pour compagne. « Oui, mais si ce tronc, dit-il, était resté célibataire, privé de pampres, il n'aurait rien que son feuillage à nous offrir. Cette vigne, elle aussi, qui repose sur l'orme qu'elle embrasse, si on l'avait point mariée, retomberait sur elle-même, et elle traînerait par terre ».
Ovide, *Les Métamorphoses*, XIV, 651-679

Il s'agit d'une expérimentation, à petite échelle, celle d'un jardin, pour explorer d'autres voies que la monoculture, faire la transition avec un demain qui n'hypothèque pas le surlendemain, passer la main aux générations futures la tête haute.

Réflexion liminaire

Je suis vigneronne depuis 2005. Je travaille en viticulture biologique certifiée avec des pratiques biodynamiques. J'ai planté des vignes, des fruitiers, des haies, installé des nichoirs à chauve-souris. J'ai vu au fil des ans le changement climatique à l'œuvre sur la vigueur des plantes, sur leur pérennité, dans l'équilibre intrinsèque des raisins. Ce désordre climatique vient se cogner à la dégénérescence de la vigne, tue pour ne pas dire occultée, qui nous conduit à la traiter à peine est-elle plantée (selon les années 4 à 12 traitements), à remplacer chaque année 4 à 15% de manquants ou bien vingt ans plus tard à arracher la totalité d'une parcelle pour repartir à zéro mais en reproduisant les mêmes erreurs. Ces signes sont annonciateurs d'une crise grave, aussi grave que celle du phylloxéra au XIX^e siècle et dont nous sommes les héritiers.

Le 28 juin dernier, époque de l'année où les jours sont les plus longs et le soleil au zénith, des températures extrêmes (45° à l'ombre à Saint-Drézéry et Montaud) associées à des vents brûlants ont littéralement grillé les feuilles et les raisins. On a accusé le soufre. Il a sa part de responsabilité, mais pas seulement. Et quand bien même le soufre aurait-il, sous la conjonction des cieux, provoqué ces brûlures, il y a, au minimum, matière à s'interroger : si un geste, celui de souffrir, qui est, à cette période de l'année un geste vigneron à proprement parler comme l'est celui de tailler en hiver, devient un geste qui tue, c'est bien que quelque chose ne tourne pas rond au pays de la viticulture.

Le 28 juin a été pour moi, un déclencheur, un déclic. Je travaille depuis deux ans avec mon fils aîné qui a 25 ans. Quel héritage, je ne parle pas seulement de patrimoine, lui laisserai-je ? Quel héritage laisserons-nous à nos enfants ?

L'idée de quitter le navire m'a traversée. Mais je ne suis pas faite de ce bois. Bien que Ligérienne en Languedoc, je ne serai pas une réfugiée climatique. Je ne céderai pas non plus aux sirènes de l'irrigation. J'ai passé l'été à réfléchir, à lire, à faire des recherches, à consulter. Les vendanges et les vinifications achevées, mon fils et moi-même avons pris un certain nombre de décisions, dont celle d'expérimenter sur la parcelle où j'ai construit en 2015 un chai éco-climatique à Restinclières, une manière radicalement différente de cultiver la vigne, de retrouver l'esprit de *vitis sylvestris*, l'ancêtre de nos *vitis vinifera*, qui, pluri-centenaire, prospère dans les forêts de Géorgie.

Je considère que la viticulture, telle qu'elle se pratique aujourd'hui, même en bio ou en biodynamie, bien que dans une moindre mesure, a sa part dans le dérèglement climatique et la destruction du vivant. Je prends donc ma part, et je remets au centre l'éthique qui doit sous-tendre toute activité humaine.

Le projet

Une expérimentation pluridisciplinaire

Nous allons élaborer et travailler en association avec Benjamin Péneau, jardinier-paysagiste (La plume et le sécateur), Evelyne Leterme, agronome (le Conservatoire végétal d'Aquitaine), l'association Les vieilles branches (Marc Birebent), et un/des chercheurs-doctorants, selon un protocole encore à déterminer.

La pluridisciplinarité est pour nous un moyen de nous libérer des chaînes de la pensée unique de la monoculture, mais aussi d'évaluer, de partager, de transmettre les fruits d'une expérience.

Nous nous garderons de nous aliéner aux chapelles, mêmes vertueuses, telles la biodynamie, l'agroforesterie, la permaculture, l'agroécologie, mais nous emprunterons aux unes et aux autres.

Description

- Planter de la vigne en lui associant un/des arbres, un/des arbustes, un/des fruitiers méditerranéens :

- en haie (avec des fruitiers hauts et des fruitiers buissonnants)
- en hautains (avec des arbres, peupliers, érables de Montpellier ...)
- au ras du sol à l'ombre de grands arbres (féviers d'Amérique ...)

- Aménager autour de la cave un bassin de traitement naturel des effluents vinicoles qui transformera ces effluents en compost, en eau d'irrigation, en zone humide plantée de roseaux.

- Accueillir des plantes médicinales connues pour leurs vertus traitantes de la vigne et des fruitiers, soit par cohabitation, soit par prélèvement en tisane ou décoction, et des plantes mellifères, les insectes butineurs participant à l'équilibre d'un écosystème.
- Créer un espace de garrigue sans vigne où prospéreront des arbousiers au pied de pins.

Objectifs recherchés

- Tester la résistance de la vigne ainsi conduite aux maladies, dont le phylloxéra, et au stress hydrique.
- Tester les cépages en puisant dans le patrimoine méditerranéen des vignes qui ont résisté au phylloxera (Italie, Géorgie, Espagne, Portugal).
- Recréer un écosystème diversifié, équilibré et adapté à un climat qui devient semi-aride.
- Déterminer les associations d'arbres/arbustes/fruitiers/plantes qui fonctionnent bien, les densités de plantation.
- Trouver un modèle économique ne reposant plus exclusivement sur le vin, mais diversifié, à l'image de la diversité végétale mise en œuvre sur la parcelle, et local. Les pistes envisagées : cueillette des fruits sur l'arbre par le consommateur, séchage de fruits (raisins, figues), eau de vie de fruits méditerranéens (arbouses, figues), transmission du savoir...
- Travailler en réseau, notamment avec des chercheurs/doctorants pour évoluer avec le climat.
- Garder le goût du travail de la terre à pas d'homme, à portée de pioche et de sécateur.

Pour conclure

Les termes dans lesquels s'énonce ce projet sont le fruit de recherches, d'une observation de la garrigue, et l'œuvre d'une réflexion. Il ne s'agit pas d'un naïf retour en arrière ou au passé, mais bien plutôt de remonter aux origines et de ré-apprendre. Cette démarche ne prétend pas à l'exclusivité mais s'entend comme une alternative à une agriculture intensive.

Au final, ce que nous expérimentons dans ce jardin c'est une méthode pour aborder à terme un plus grand territoire. Nous espérons ainsi contribuer à perpétuer la civilisation de la vigne et du vin en Méditerranée.

Catherine Bernard et Nicolas Allain