

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur L'Union (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Des vignes et des hommes / Le charrutage à cheval emballe

## Des vignes et des hommes / Le charrutage à cheval emballe

Par *Anonyme*

Créé le 26/09/2011 07:48

[Et Aussi](#)**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/node/979899>**Titre:**

Barthélemy Emerson : « Je vis mon rêve »

DERNIER installé dans la pratique, Barthélemy Emerson d'Avenay-Val-d'Or a séduit le champagne Gaston Chiquet de Dizy, lequel cultive une image qualitative.

Antoine Chiquet, propriétaire-récoltant à Dizy depuis vingt-cinq ans, a repris avec son frère l'exploitation de ses parents et grands-parents, soit 23 hectares répartis sur les terroirs d'Hautvillers, Dizy et Aÿ, À Mareuil-sur-Aÿ et dans la vallée de l'Ardre, Nicolas Chiquet se charge de la gestion et de la vente tandis que la partie vignoble est dévolue à Antoine. Lorsque les deux frères ont entendu parler de charrutage avec cheval, ils ont été séduits. Cette technique est utilisée de la mi-février à la mi-octobre, pendant la période de la pousse végétative.

Adoptée à l'après-guerre, dans les années 50, mais très dangereuse sur certaines déclivités, elle a été abandonnée au profit des tracteurs enjambeurs.

« Le charrutage va devenir de plus en plus fréquent dans le vignoble, car avec le Grenelle de l'environnement, on essaie de supprimer les herbicides », prédit Antoine Chiquet. Tout en concédant qu'on ne peut pas cultiver les 34 000 hectares de vignes de la Champagne par traction des chevaux. Lui a choisi d'en faire sur 2 hectares de ses vignes d'Hautvillers.

### Pour une viticulture durable

Au lieu-dit la Grange de Dizy, à l'entrée d'Épernay en arrivant de Reims, nombreux sont les curieux étonnés de voir, dans les vignes en 2011, un cheval tirant une charrue poussée par un homme. « Les gens s'arrêtent et viennent poser des questions, ils sont sous le charme et cela crée de vrais contacts humains. »

Antoine Chiquet milite depuis longtemps pour la culture durable. « On charrute le sol depuis quelques années. Que ce soit le charrutage ou l'enherbement, cela réduit la production, donc on essaie de trouver un juste milieu entre production et qualité ». Avec 230 000 cols par an, le champagne Gaston Chiquet exporte 65 à 70 % de sa production en Angleterre, aux États-Unis, Suisse, Italie, Canada, Allemagne, Australie, Japon, Israël... « On a commencé par les États-Unis et ça a fait boule de neige grâce à une parution dans Wine spectator. On cultive une image qualitative. »

Pour réduire les intrants du désherbage chimique, l'alternative du charrutage du sol et de l'enherbement ont fait leurs preuves. Des systèmes d'effacement sont mis en place car le charrutage intervient sous les pieds de vigne. Si les racines vont jusqu'à dix mètres de profondeur, les rhizomes ou radicelles qui captent la pluie sont plus en surface.

### Plus fin que le tracteur

« On les détruit, donc la vigne perd en force. Il ne faut pas oublier que nous sommes sur des sous-sols de craie qui emmagasinent l'eau l'hiver et la rejettent l'été. Alors on navigue à vue, à l'œil, selon les rendements et la pousse. »

Alors que le tracteur se tient sur deux routes de vignes, le charretier avec son cheval avance dans une

seule. Le travail est plus en finesse. Tout est dans le réglage de la tension du ressort pour ne pas abîmer le pied. Ici, les vignes ont plus de 50 ans. Pour les jeunes vignes, des pare-plants en fer ou en bois sont placés en protection. « Bien sûr, des tracteurs enjambeurs équipés de palpeurs hydrauliques, effaçant mécaniquement les rasettes, peuvent aussi donner le même rendu, mais ils sont très onéreux et n'ont pas le charme du cheval », souligne Antoine Chiquet, qui a longtemps pratiqué l'équitation.

Tout le vignoble Chiquet est protégé par des insecticides biologiques : des racks de phéromones femelles. Les papillons mâles les sentent, mais ne trouvant pas les femelles, ils ne se reproduisent pas. Du coup, il n'y a pas de vers de la grappe, à savoir cochylis ou endemis. « Je ne vais pas vers une culture bio. Mais je prends le meilleur de chaque, sans m'enfermer dans un carcan, pour continuer à limiter les intrants. Je me suis toujours raisonné moi-même, sans pour autant tirer à boulets rouges sur la viticulture intensive. C'était celle de la génération de l'après-guerre. »

Antoine Chiquet est convaincu que le bio a fait prendre conscience de la dangerosité de certaines molécules. Car si les pesticides chimiques se détruisent, ce n'est pas le cas des désherbants. « Le CIVC a été le précurseur pour développer la culture durable. » Si les vendanges précoces de fin d'été ont été plus compliquées cette année, elles sont pour Antoine Chiquet synonymes de qualité. « On a dû s'arrêter deux jours et demi, mais le chardonnay a été vendangé à 10 degrés sur mon terrain. On a eu très peu de brotitis, ce qui est caractéristique en dégustation d'un bon millésime. » Un millésime exceptionnel ?

L'avenir le dira.

Fabienne NOUIRA-HUET

#### Photos / vidéos

Auteur :

Légende :

**Visuel 1:**



Auteur :

Légende :

**Visuel 2:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/des-vignes-et-des-hommes-le-charrutage-a-cheval-emballé>