CHAMPAGNE

Le bio au cœur du débat

Les vignerons indépendants ont échangé sur l'évolution de leurs pratiques viticoles.

Moteurs dans la certification haute valeur environnementale (HVE) parmi les vignerons indépendants de France, les vignerons indépendants de Champagne (47 sont certifiés HVE sur quelque 370 adhérents) ne s'arrêtent, malgré tout, pas là et lorgnent du côté de la culture biologique. Certains ont déjà sauté le pas (19), d'autres se forment et se renseignent, d'autres encore hésitent franchement. Lors de l'assemblée générale tenue le jeudi 8 juin à Chouilly, dans la Marne, le sujet était une indéniable source de préoccupations.

Certains vignerons ont ainsi suivi une journée de formation, incluant également les principes de la biodynamique, allant encore plus loin que l'agriculture biologique dans le respect de l'environnement. « *Je suis sorti avec plus de craintes que de garanties*, souligne Michel Loriot, vigneron à Festigny. *Tout cela prend du temps et demande de la disponibilité.* » De son côté, Vincent Scher, vigneron à Vincelles, rappelle la nécessité de s'adapter en permanence « *à la météo* » et qu'une « *réflexion personnelle* » précède l'obligation de se convertir pour un label. Travaillant particulièrement son sol depuis quelques années, il commence à recueillir les fruits de ce label. « *Je trouve une profondeur aromatique intéressante dans mes vins.* »

Pascal Agrapart, vigneron à Avize, plus avancé dans la démarche, rappelle qu'il faut « *prendre le bio comme un moyen de se dire qu'on travaille plus propre* ». « *Il ne s'agit pas d'une étiquette mais d'une question de conviction. Il serait dommage d'attendre que la pression vienne des pouvoirs publics pour évoluer.* »

Les conditions climatiques difficiles de 2016, obligeant les bios à passer plus régulièrement dans les vignes, ont pu dissuader certains de se lancer. Mais cette année 2017 pourrait, pour l'instant, offrir de meilleures conditions. « *C'est le moment idéal pour se lancer*, reprend Pascal Agrapart. *Quand on est bon dans des années faciles, on comprend peut-être mieux comment cette culture fonctionne.* » Stéphane Coquillette n'a pas manqué de rappeler que, malgré tout, « *la finalité est surtout de valoriser ce travail car il a un coût* ». Si tous les vignerons se sont accordés sur l'envie de mener une viticulture plus respectueuse de l'environnement, des consommateurs et d'eux-mêmes, le débat n'est pas encore clos. ■ CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER

www.vignerons-independants-champagne.com

Le jour de présentation des champagnes des Pépites des indépendants, pendant le printemps des champagnes, va sûrement changer. Bernard Sivade