

La terre et la vigne, Tout un art...

Toujours en quête des pratiques 'bio' en agriculture, le 25 juillet 2020 à 17 h nous avons pris la route des monts du Bugey pour nous rendre à quelques kilomètres du pont de Briord, à Crept, sur la commune de Seillonnaz, où nous avons rendez-vous avec Frédéric Bonnard.

Dès notre arrivée, il est question d'Achillée mille-feuilles et de Reine des prés, à mettre à sécher; ces suaves effluves florales nous invitent en ce lieu. On en saura plus par la suite.

1. Mise en place d'une exploitation viticole.

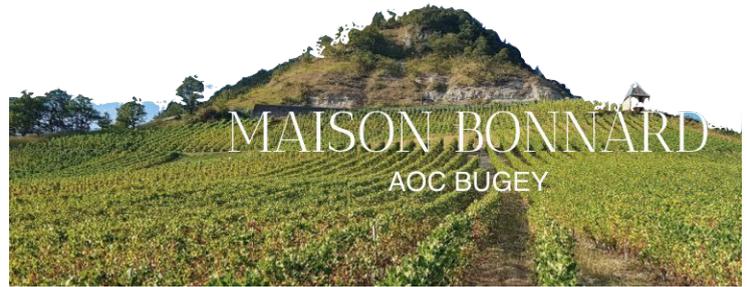
Cette aventure viticole a commencé en 1986 lorsque Roland et Frédéric Bonnard décidèrent de s'installer sur l'exploitation familiale, vouée jusque là à la polyculture. Ils choisirent, ou mieux, ils firent le pari, s'appuyant sur l'hectare de vigne présent, d'orienter l'exploitation vers la production de vins de qualité. Planter de nouvelles parcelles, construire des caves, acquérir le matériel nécessaire, les tâches ne manquaient pas durant ces premières années..

Le domaine viticole se constitua petit à petit; d'abord épars sur le secteur, l'idée de ramener le foncier sur Crept s'imposa petit à petit. C'est ainsi que l'hectare primitif s'était multiplié par 10 en 2015. Et qu'aujourd'hui il atteint un peu plus de 16 hectares.

2. En route vers le mieux.

Bien sûr, les plantations ne se sont pas faites au hasard. Fallait-il suivre les tendances de l'époque qui orientent invinciblement vers ce que tout le monde fait ? C'était alors le temps des Chardonnay, des Pinot noir, des Gamay. L'idée de s'orienter vers des vins de qualité s'imposant, la première étape fut de limiter, ou comme on dit, de 'maîtriser les rendements'.

On pratique pour cela la vendange en vert, qui consiste à prélever, au moment où les grappes commencent à se colorer, celles qui sont jugées excédentaires. De 65 hectolitres à l'hectare, on en vient à 35 / 40.



L'autre voie de l'amélioration qui sera utilisée, va consister à trouver le bon accord entre le lieu et la plante. Prendre en compte les terroirs et trouver son expression par un cépage adapté est le gage d'un vin littéralement unique.

Le résultat pratique fut que la production a toujours trouvé preneur. Mais n'anticipons pas.

3. Les bons traitements.

Si les vignes étaient traitées durant les premiers temps de manière 'classique' (au sens de ce qui fait autorité), l'observation des effets obtenus engagea nos viticulteurs à faire évoluer leur pratique. Il s'avérait par exemple que l'usage d'un insecticide 'classique', au lieu de guérir les plants induisait un déséquilibre permanent qui poussait à traiter encore. D'autre part, Frédéric Bonnard qui s'occupait de cette tâche, était souvent sujet à des maux de tête.

L'idée s'imposa donc progressivement de limiter et d'éviter l'usage des produits chimiques.

Dans un premier temps, des produits de traitement naturels, proposés par un ingénieur du Mâconnais furent utilisés.

On revint aussi au travail mécanique du sol. Il était visible que la vigne s'adaptait à ces changements. Sur une parcelle d'essai de 2,5 hectares les rendements retrouvaient leur niveau en trois ans. L'étape suivante fut de fabriquer sur place les préparations nécessaires: purin d'orties, tisane de valériane, insecticides à base de prêle.

L'influence des enfants de la famille ne fut pas négligeable dans cette évolution !

Finalement, en 2017 la production était 'bio' et le label AB fut obtenu en 2019.



4. Le lieu d'un produit : le produit d'un lieu.

Partant du constat que la qualité du vin découle essentiellement de la qualité de la vendange; Frédéric Bonnard nous explique que le souci principal qui a guidé leurs efforts, est celui du bien-être de la vigne. Quoi de plus naturel (sic), alors, que de pousser les choses, et de s'orienter vers les principes de la biodynamie (méthode Demeter). Démarche qui cherche à prendre en compte l'ensemble des éléments pouvant agir sur la plante (telles que les phases de la lune)..

L'autre piste est celle des cépages - profitons en pour ajouter un mot à notre vocabulaire : l'ampélographie, ou étude des cépages. Sans rentrer dans les détails, disons que les cépages dits 'traditionnels' furent, au cours de cette curieuse période de la deuxième moitié du XXème siècle, qu'on pourrait appeler 'modernisation' ou 'industrialisation' de l'agriculture, mis de côté. Bref !

Dans les années 97 / 98, nos vigneronns se tournèrent, ou plus exactement, se retournèrent vers les cépages initialement implantés sur les côteaux. C'est ainsi que les Mondeuse et Altesse, noms chantants aux résonances célestes, firent leur retour ; dans un proche avenir ce sera le tour des Persan et Jacquère, chacun adapté à un terroir particulier.

5. Le vin est tiré.

D'une certaine façon, ce parcours est l'histoire d'une recherche et d'une certaine harmonie attendue. Bien sûr cela demande d'être au plus près du sol et de la plante, de mettre la main à la pioche. 9 personnes durant la période de grande activité, c'est-à-dire d'avril à juillet, pour l'entretien du sol et la réduction du nombre de grappes, afin de limiter la production - au profit de la qualité -.

Il faut être une vingtaine pendant les vendanges, manuelles, cela va sans dire.

Aujourd'hui, alors que deux des enfants s'engagent dans l'entreprise, une orientation vers l'agrotourisme se précise de plus en plus. Des gîtes et des salles de réunions sont construits et seront mis à disposition de futurs visiteurs.

Aujourd'hui, les résultats semblent valider l'ambition des débuts. On déguste des vins excellents (à la fin de l'entretien), sans arrière-pensée. La production s'écoule sans coup férir.

Le sens de l'histoire, c'est que la recherche de qualité, la démarche respectueuse de l'environnement et du produit, l'inscription dans un terroir revivifié ne sont pas ici des vains mots ou des effets d'affichage, mais une évolution et une nécessité puissamment ressenties.

Les enquêteurs : Murielle G. et Marc B. (auxquels s'est joint Lucien, en la circonstance)

5