

Inventions de vigneron



Au domaine Le Clos d'un jour, Stéphane et Véronique Azemar vinifient un tiers de leurs cahors dans des jarres en terres cuites, comme au temps de la Rome antique. | BAUDOUIN POUR "LE MONDE"

Quel est le point commun entre EADS, un potier de Castelnaudary, des drones et l'inventeur d'une machine à fabriquer du bicarbonate de soude ? A priori, le vin n'apparaît pas comme le dénominateur commun de cet inventaire à la Prévert. Pourtant, chacune de ces innovations illustre ce vers quoi tend la viticulture de qualité : produire mieux et différemment. Employer toutes les technologies possibles afin de comprendre la vigne, le sol et le climat, et développer une agriculture de précision, gage de différenciation. En s'éloignant d'une production standardisée, le vin gagnera en finesse et en complexité.

Lire aussi : [Jean-Michel Boursiquot : « Nous avons retrouvé les parents de la syrah »](#)

Contrairement à l'image d'Epinal d'un métier ancré dans ses traditions, où le geste immuable se répète au fil des millésimes, la viticulture est une filière curieuse. Des professionnels soucieux d'élaborer de meilleurs vins n'hésitent plus à regarder ailleurs, vers d'autres secteurs d'activité, pour emprunter certaines technologies ou, plus original, remettre au goût du jour des techniques disparues depuis des siècles.

RETOUR À LA TERRE

Stéphane et Véronique Azemar, du domaine Le Clos d'un jour, ont entrepris leur révolution presque naturellement, sans vraiment en avoir conscience. Impensable ? Et pourtant. Ce jeune couple de Parisiens s'est installé en 2000 sur les hauteurs de Pradel, le long de la rive droite du Lot, avec l'ambition de produire leur vin. Sans filiation avec le monde viticole, ils se lancent dans l'aventure avec la volonté de produire un vin biologique et très peu mécanisé.

Sept hectares de vignes entourent le chai et la maison d'habitation, perchés sur la colline. En contrebas, des moutons d'Ouessant paissent dans un pré ; ils ont passé le printemps à brouter entre les rangs de vigne. A l'extérieur du chai, plutôt que des barriques, figures iconiques du monde viticole, un amoncellement de grandes jarres en terre cuite surprend le visiteur – comme pour mieux souligner ce qui se trame à l'intérieur. L'histoire a commencé en 2003. Stéphane et Véronique avaient alors décidé de chercher une alternative au fût de chêne. « On

voulait produire un vin de cahors aux tanins aussi ronds que lorsqu'il est élevé en barrique, mais sans le goût du bois », explique Stéphane Azemar.

Après de multiples recherches, le couple pense alors aux jarres en terre cuite utilisées par les Romains dans l'Antiquité. Encore fallait-il trouver un potier capable de façonner et de cuire des contenants d'aussi grande dimension (140 litres). *« Nous avons beau chercher dans les différentes régions de France, à l'époque, personne ne s'était tourné vers la terre cuite pour vinifier. Même en Italie. Il ne restait plus que les kvevri en Géorgie, mais nous ignorions à l'époque l'existence de cette méthode traditionnelle »,* poursuit le vigneron.

A LA ROMAINE

Un ami les oriente vers un potier de Castelnaudary. L'artisan accepte, et les expérimentations commencent avec le millésime 2003, l'année de la canicule. *« Cela a été un vrai défi, car il a fallu tester différentes températures de cuisson et d'épaisseur afin que, à travers la paroi poreuse, les échanges gazeux entre l'air extérieur et le vin soient les mêmes qu'en barrique »,* poursuit Stéphane Azemar, en contemplant les 45 jarres installées dans son chai. Si le millésime 2003 reste expérimental, dès 2004, une production à plus grande échelle est lancée. L'élevage dans les jarres dure douze à dix-huit mois selon le millésime, soit moins qu'en fûts (vingt-quatre mois) : le vin met moins de temps à polir ses tanins qu'en barrique.

Dix ans plus tard, la cuvée vinifiée en jarres, baptisée Un jour sur terre, représente un tiers de la production du couple. Un autre tiers, vinifié en cuve, est destiné à la cuvée d'entrée de gamme (un assemblage de malbec et de merlot), qui porte le nom du domaine. Le dernier tiers, élevé en fûts de chêne, constitue la cuvée Un jour...

A la dégustation, les cuvées Un jour sur terre et Un jour... sont troublantes de similitude : même soyeux en bouche, même distinction. Mais le fruit du malbec est plus croquant dans le vin élevé en jarre, et on n'y décèle aucune note torréfiée ou boisée, courantes dans les vins élevés en fûts.

Dix ans après, Stéphane et Véronique Azemar ne sont plus les seuls à élever leur vin « à la romaine ». Plusieurs vigneronnes sont venues goûter leur vin, qui fait aujourd'hui partie des meilleurs cahors produits dans l'appellation. En Italie, ailleurs en Europe, l'élevage en jarres se développe. En France, plus d'une vingtaine de domaines s'y sont mis, parmi les plus talentueux, comme Thierry Germain à Saumur, Jean-Claude Lapalu en Beaujolais, Stéphane Tissot dans le Jura et Yves Canarelli en Corse. Tous sont même en train de se regrouper au sein d'une association de vigneronnes, et font école à leur tour dans les principaux vignobles de France.

LA VIGNE VUE DU CIEL

Du côté de Saint-Estèphe, le directeur technique au Château Lafon-Rochet, Lucas Leclercq, ne regarde pas ses vignes comme tout le monde. Le ciel est bleu, le vent est nul. Un paramètre important. La vue est imprenable sur les marais du prestigieux voisin de Pauillac, le Château Lafite-Rothschild. Mais Lucas Leclercq a les yeux rivés sur une tablette. Au-dessus de sa tête, un ronronnement discret marque la présence d'un drone. Le petit appareil radiocommandé filme la vigne à une trentaine de mètres d'altitude, parfois moins.

Pour Lucas Leclercq, cet engin n'est pas un joujou, mais un bel outil de travail. *« Dans les années 1990, le monde viticole a énormément progressé au chai, dans la vinification, apportant de nouvelles techniques. Les années 2000 sont celles de la viticulture »,* analyse le directeur technique. Depuis 2004, Lafon-Rochet analyse ses parcelles grâce à des images satellite, des vues aériennes et, aujourd'hui, un drone. *« Cela nous permet d'approfondir la connaissance de notre terroir et d'aller plus loin dans une viticulture de précision. Ce que nous*

voyons avec le drone, nous ne pouvions pas l'observer d'avion ou depuis une image satellite », poursuit Lucas Leclercq. « Notamment les petits reliefs, qui cachent les rétentions d'eau, ou les zones plus sèches », renchérit Anaïs Maillet, chef de culture du château.



Au Château

Lafon-Rochet, à Saint-Estèphe, un drone aide à surveiller les vignes. | BAUDOUIN POUR "LE MONDE"

« Le drone ne fait pas tout. Mais il conforte notre jugement et il apporte un nouvel éclairage. Il nous permet aussi de comprendre les problèmes de maturation dans certaines parcelles », poursuit Lucas Leclercq, qui a longtemps travaillé en Bourgogne. Et, pour le cru classé de Saint-Estèphe, l'investissement a été raisonnable : quelques centaines d'euros pour l'équipement complet et une journée de formation pour apprendre à le piloter.

Le drone commence à tourner au-dessus de la tête d'autres viticulteurs et de grands propriétaires : ainsi, Bernard Margrez, qui possède quatre grands crus dans le Bordelais, a annoncé avoir investi plusieurs dizaines de milliers d'euros dans un engin très sophistiqué pour ses 40 propriétés viticoles.

PAR SATELLITE

Depuis 2007, l'imagerie satellite vient elle aussi à l'aide des vignerons, grâce à la technique Oenoview. Elle a été mise au point par le groupe ICV, qui regroupe des ingénieurs agronomes et des œnologues, et par Astrium GEO-Information Services, une filiale d'EADS, en collaboration avec l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et l'Ecole nationale supérieure agronomique (SupAgro) de Montpellier pour l'interprétation des cartes. Nombre de grands crus, dont Lafon-Rochet, ont adopté cette technique. « Il y a quelques années, avant que le drone existe, ce système de cartographie des sols nous a vraiment permis de gagner des années d'observation », constate Lucas Leclercq.

Des images satellite des domaines viticoles sont prises chaque année, en juillet, à la même date. En comparant les images d'une même parcelle, on distingue les zones où la vigne croît plus rapidement, celles où la maturation du raisin sera plus précoce. « Grâce à cet outil, nous avons pu redécouper le parcellaire de la propriété pour isoler certaines cuvées, que l'on vinifie à part. Cela nous permet de faire du cousu main », détaille Anaïs Maillet. « Tous ces moyens techniques nous permettent aussi d'abaisser considérablement les traitements phytosanitaires », poursuit la chef de culture du cru classé.

Non loin des chais, elle présente son nouveau terrain d'expérimentation : une parcelle de plusieurs hectares cultivés en agriculture biodynamique. Car la viticulture de précision passe aussi par le respect de l'environnement. C'est actuellement une réflexion dominante de la filière, à Bordeaux notamment, où le vignoble a souvent été pointé du doigt pour sa consommation de pesticides. Première région viticole d'appellation de France, la Gironde a su mobiliser les principaux centres de recherche pour développer un pôle d'excellence en viticulture. L'Institut des sciences de la vigne et du vin, à Villenave-d'Ornon (Gironde), rassemble des chercheurs des universités de Bordeaux spécialisés en viticulture, œnologie, chimie, médecine, droit, économie, géographie. Ce qui en fait le pôle de recherche le plus pointu du monde sur les questions viticoles.

Ce dynamisme se traduit dans le vignoble. Les grands crus, s'appuyant sur leur poids économique, financent de nombreuses thèses. Et les neuf crus les plus prestigieux de Bordeaux (Yquem à Sauternes, Cheval Blanc et Ausone à Saint-Emilion, Pétrus à Pomerol et les cinq premiers crus classés du Médoc) ont créé une association consacrée au financement d'expérimentations en viticulture et en œnologie. « *Nous axons notre financement autant sur la recherche expérimentale que sur la recherche appliquée* », explique Charles Chevallier, directeur technique du Château Lafite-Rothschild et président de l'association. « *Notre but n'est pas de breveter les découvertes qui sont faites, mais de les diffuser par la suite dans le vignoble, afin que cela profite à toute la filière* », poursuit-il.

UN CHAI FURTIF

Ce dynamisme, ce goût de l'expérimentation se retrouvent dans les multiples démarches entreprises depuis plus de vingt ans par Daniel et Florence Cathiard, les propriétaires du château Smith Haut Lafitte, en Pessac-Léognan. « *Ils ont toujours une idée en tête et des projets à mener* », s'enthousiasme Fabien Teitgen, leur directeur technique. Depuis une vingtaine d'années, ils travaillent en agriculture biologique, pratiquent le labour à cheval et ont été parmi les premiers à utiliser l'imagerie satellite pour comprendre les variations du sous-sol.

Pourtant, le couple n'est pas issu du monde viticole. Daniel Cathiard avait créé en 1978 l'enseigne Go Sport, qu'il a revendue à la fin des années 1980 ; Florence était vice-présidente du groupe de publicité Mc Cann. Après la vente de Go Sport, le couple décide de faire du vin et de s'installer dans le vignoble : « *Comme je n'y connaissais pas grand-chose à l'époque, cela me rassurait d'être à proximité de Bordeaux et de ses universités* », explique Daniel Cathiard. Rapidement, il ouvre son vignoble aux chercheurs, qui vont en faire leur terrain de jeu privilégié. Depuis, Smith Haut Lafitte collectionne les prix et les meilleures notes dans les dégustations. C'est l'un des crus les plus en pointe de Bordeaux.

Jamais à cours d'idées, Daniel Cathiard est aussi un adepte de l'économie circulaire. L'autonomie du vignoble et le recyclage sont ses marottes. A la ferme, qui produit des légumes, sont également élevés les chevaux qui labourent les vignes. La tonnellerie fabrique toutes les barriques du domaine. Plus loin, à l'écart, dans une ancienne petite carrière nichée au milieu des bois, la dernière innovation de Daniel Cathiard se dresse discrètement : le chai furtif. Semi-enterré, il est lové dans le renforcement de l'ancienne carrière et son toit végétalisé, où poussent des arbres, le dissimule du voisinage. « *Le but, au départ, était de concevoir un chai pour vinifier le second vin de Smith Haut Lafitte. Mais je voulais surtout qu'il ne consomme pas d'énergie* », raconte Daniel Cathiard.



Pour concevoir ce bâtiment, il a travaillé avec un architecte local, qui a eu recours à toutes les technologies modernes possibles. Ainsi, pour une isolation optimale, le chai à barriques est logé sous le toit végétalisé épais de plus d'1,20 mètre. Un échangeur air-sol, ou « puits canadien », alimente la climatisation, régulée par ordinateur. L'électricité est produite par des panneaux solaires installés sur les toits des hangars voisins. *« Nous sommes encore en phase d'expérimentation et de contrôle des dépenses d'énergie, mais je pense que d'ici deux ans nous serons au point. Nous aimerions bien, à terme, produire plus d'énergie que nous n'en consommons »*, poursuit Fabien Teitgen.

Le clou de l'installation se situe dans la cour extérieure : une machine à capter le gaz carbonique que dégage le vin lors de la fermentation. *« Elle l'emprisonne et le canalise afin de produire du bicarbonate de soude »*, explique Daniel Cathiard, encore émerveillé par ce procédé unique au monde, inventé par une société bordelaise. *« La grande difficulté est que cette machine doit capter juste ce qu'il faut de gaz pour ne pas bloquer la fermentation des vins. Elle est donc bardée de capteurs qui analysent à chaque instant la composition du gaz »*, explique Fabien Teitgen.

Depuis le vignoble, le chai est véritablement furtif. Habillé d'un bardage en pin, il se cache derrière les arbres. *« Nous tenions à ne travailler qu'avec des matériaux locaux, le pin vient des forêts voisines »*, poursuit le directeur technique en montant dans sa voiture hybride, tandis que Daniel Cathiard repart, à bicyclette, suivre l'extension de la tonnellerie, son nouveau chantier. Il a déjà d'autres projets en tête.