

Depuis dix ans, la consommation du vin bio progresse de quelque 20 % chaque année. Informés, alertés par les dangers des pesticides et autres intrants chimiques, les consommateurs imposent leur tempo.

La santé et le respect de l'environnement constituent les deux premières motivations d'achats des nouveaux clients. On oublie qu'elle concerne aussi la santé du vigneron.

Mais si la conversion en bio pose moins de problèmes dans les terroirs du sud, secs et balayés par le vent, elle a d'autres exigences dans les vignobles plus septentrionaux où la suppression des désherbants fait peur, où les parcelles travaillées sans produits de synthèse sont plus rares.

François Bitouzet, vigneron à Volnay (Côte-d'Or), et François Chapuis, viticulteur coopérateur à la cave de Mancey (Saône-et-Loire), nous expliquent les raisons de leur choix dans le vignoble bourguignon où le bio est une vraie prise de risque.



Une autre philosophie de la vigne

Sixième génération d'une famille de vignerons, François Bitouzet exploite un domaine de 13,5 ha en volnay, meursault, beaune et puligny.

Il affiche une gamme d'une vingtaine de cuvées vendues, entre 8€ et 60€. Le passage en bio s'est fait en douceur, progressivement, après son arrivée, en 2007, dans l'exploitation familiale qui avait déjà cessé d'utiliser des herbicides.

«Nous avons commencé l'expérience sur une parcelle de 1,25 ha », précise ce vigneron de 37 ans. En 2013, il relève le défi de ne traiter la vigne qu'avec des produits naturels. Six ans plus tard, la certification bio valide une démarche « avant tout philosophique ».



"François Chapuis, viticulteur à Mancey : « On fait du bio par conviction, non par obligation marketing »."

Une tradition familiale

Arrière-petit-fils de Victor Chapuis, l'un des fondateurs de la cave de Mancey, François Chapuis exploite 15 ha, principalement couverts par du chardonnay et du pinot.

Coopérateur, il a six cuvées propriétaires à son nom, vins qui portent le label bio depuis le millésime 2019.

« Depuis mon grand-père qui a cessé d'utiliser les désherbants », nous travaillons les sols en bio, explique ce viticulteur de 45 ans qui, aujourd'hui, fait des essais pour une éventuelle conversion en biodynamie.

« Nous faisons de la prévention en changeant l'alimentation de la vigne, pour favoriser la vie microbienne des sols et permettre aux plantes de résister aux maladies ».

Praticien du bio depuis longtemps, pourquoi a-t-il franchi le cap de la certification ? « Pour la reconnaissance de notre travail. Peut-être aussi pour avoir de belles bouteilles au nom du domaine ».

Pourquoi le vin bio est plus cher ?

Un vin bio est vendu en moyenne 30 % plus cher qu'un vin conventionnel. C'est également le surcoût que la cave de Mancey paye aux raisins apportés par François Chapuis.

Les contraintes d'une démarche qui impose discipline et réactivité expliquent cette différence de prix.

Pour faire du bio il faut être organisé et rigoureux, disposer d'un matériel bien réglé et régulièrement nettoyé. Ne rien laisser au hasard.

« Le vigneron doit être réactif aux caprices de la météo, attentif aux symptômes de la vigne, travailler parfois la nuit quand il fait trop chaud la journée, passer plus souvent dans les rangs, recommencer un traitement après une averse, détaille François Bitouzet. Cette écoute de l'environnement a révélé la disparité de la pluviométrie qui nous oblige à singulariser chaque parcelle ».

Ce surcoût en charges s'ajoutent à des rendements forcément plus faibles. D'où un effet ciseaux qui se traduit sur le prix.

Le bio fait-il de meilleurs vins ? Impossible à mesurer d'un point de vue strictement gustatif. Mais François Bitouzet et François Chapuis sont d'accord sur un point : les vins bio gagnent en pureté de définition du terroir.