



Ils comptent parmi les meilleurs spécialistes mondiaux des sols viticoles. Et ils ne cachent plus leur inquiétude : le terroir des plus grands vins français est en train de mourir sous l'action des traitements chimiques. **PROPOS RECUEILLIS PAR OLIVIER POELS, PHOTOS ARMELLE H. DROUIN**

Lydia et Claude Bourguignon

Les sols de la vigne sont en danger !

La Revue du vin de France : Quel vin avez-vous envie de boire pour accompagner cet entretien ?

Claude Bourguignon : Une cuvée Substance d'Anselme Selosse, un vin qui m'impressionne et me fascine par sa faculté d'évoluer dans le verre au fil de la dégustation. C'est un vin vivant et j'aime ça.

La RVF : Vous êtes spécialistes des sols, considérez-vous que la France bénéficie aujourd'hui des meilleurs atouts pour produire les plus grands vins du monde ?

C. B. : Oui, parce que la France a la chance de cumuler quatre conditions majeures indispensables à l'élaboration de grands vins. Un climat tempéré qui permet d'élaborer des vins sans excès d'alcool. Le calcaire, élément primordial pour produire de grands vins complexes. Alors que la moyenne mondiale de taux de calcaire dans le sol est de l'ordre de 7 %, en France, nous en avons 55 %, c'est un record et une chance unique. La diversité des cépages et leur parfaite adaptation aux zones dans lesquelles ils sont cultivés. Les caves qui, à l'exception du Médoc et de quelques autres vignobles, ont été construites avec les roches de l'appellation.

La RVF : Est-ce vraiment important ?

Lydia Bourguignon : Oui, c'est vital, car dans les caves se développe une microflore qui joue un rôle déterminant dans le processus de vinification et d'élevage. Les caves sont des lieux vivants, et lorsqu'elles sont creusées dans la roche calcaire, elles deviennent un prolongement naturel du terroir. Les chais aseptisés ne présentent aucun intérêt. Pire, ils nuisent à la typicité des grands vins.

La RVF : La France a donc toutes les cartes en main. Pour autant, les utilise-t-elle ?

C. B. : Bien au contraire, elle gaspille ses chances et se met en danger. L'utilisation massive des pesticides, le désher-

bage chimique systématique de nombreux vignobles et l'emploi intensif des engrais font des ravages. Nous constatons régulièrement que certains terroirs ont une vie microbienne moins riche que le désert du Sahara. Ces terroirs sont morts et la terre ne sert plus que de support à la vigne, elle n'apporte plus rien au vin. Au palmarès des terroirs les plus moribonds, il y a le Beaujolais, où la culture du désherbage a causé des dommages qui mettront des décennies à se résorber. Mais il y a aussi les Costières de Nîmes ou le Médoc.

La RVF : Selon vous, le terroir du Médoc serait donc mort ?

L. B. : En tout cas il apparaît très mal en point. Qu'on ne vienne surtout pas nous parler de goût de terroir dans le Médoc, c'est une plaisanterie. Attention, nous ne disons pas qu'il n'y a pas de grands terroirs dans le Médoc, nous remarquons simplement que les méthodes culturales utilisées sur ce terroir depuis les années 60 ont fini par tuer l'expression. Les vignes y ont un enracinement peu profond, à peine 80 cm, alors que les argiles qui sont la véritable spécificité du Médoc se trouvent à trois mètres. De plus, en surface, la vie microbienne a été décimée par les traitements répétés. Et puis, le terroir médocain est très hétérogène, et comme le Classement de 1855 ne concerne pas les terroirs mais les châteaux, nous avons vu dans l'extension de l'assiette foncière de ces derniers de grandes aberrations. ●●●

Carte d'identité

Prénoms et nom : Lydia et Claude Bourguignon.
Nés le : 18/05/1949 (Lydia) et le 20/12/1951 (Claude).
Professions : ingénieur agronome (les deux), œnologue (Lydia).
Leur signe particulier : ils ont fondé le Laboratoire d'analyse microbiologique des sols (Lams).
Leur plus belle dégustation : Romanée-Conti 1926 (Claude), Montrachet 1951 du domaine de la Romanée Conti (Lydia).



« Nous croyons beaucoup au potentiel de la Nouvelle-Zélande. Son climat et ses sols sont idéaux pour la vigne. »

La RVF : *On parle beaucoup des pays du Nouveau Monde et de leurs vignobles. Ont-ils des terroirs susceptibles de concurrencer les nôtres ?*

C. B. : Cela dépend des pays. En Australie, par exemple, il n'y a, à notre avis, pratiquement aucun terroir intéressant. De plus, leur climat est beaucoup trop chaud et sec, et ils sont obligés d'irriguer pour produire du raisin. Ces pays ne sont donc pas des milieux naturels favorables au développement de la vigne. En revanche, nous croyons beaucoup au potentiel de la Nouvelle-Zélande, sans doute le pays le plus prometteur. Son climat est idéal et ses sols se montrent riches en calcaire. Malheureusement, les vignerons néo-zélandais n'en tirent pas le meilleur parti. Leur système de viticulture est néfaste : utilisation massive de désherbants, densité de plantation faible, recours à l'irrigation. Ils ont beaucoup de chemin à parcourir pour exploiter ce formidable potentiel.

La RVF : *Pourtant, tous ces pays bougent beaucoup...*

L. B. : Oui, mais pas toujours dans le bon sens. Prenez l'exemple des cépages : partout dans le monde, les domaines veulent planter du merlot ou du chardonnay, sous prétexte que cela se vend bien, mais jamais ils ne se demandent si ces cépages sont réellement adaptés à leur terroir.

C. B. : Nous venons d'être contactés par un riche homme d'affaires turc qui veut créer un vignoble dans son pays. Il nous a dit : « *Je veux faire du bordeaux* ». Ce raisonnement est absurde, on ne peut pas décider de produire du bordeaux n'importe où dans le monde. Le merlot et le cabernet-sauvignon sont adaptés depuis 2000 ans à la région bordelaise, cela ne s'improvise pas. Il y a aujourd'hui un diktat des marchés qui conduit à des non-sens viticoles et à la disparition des cépages locaux. C'est du gâchis.

La RVF : *Dans ces conditions, nos vins ne sont donc pas près d'être concurrencés. C'est rassurant, non ?*

C. B. : Détrompez-vous. La France se laisse aller depuis une trentaine d'années. Elle ne se préoccupe pas de ses terroirs. De plus en plus, propriétaires et vignerons considèrent que le vin s'élabore en cave avec l'œnologie et non pas à la vigne. C'est une erreur majeure. Le goût du vin, c'est avant tout le goût de son terroir et non le goût des produits œnologiques qu'on lui ajoute. Cela, n'importe qui peut le faire, partout dans le monde. Je vous le répète, la France est en train de tuer ce qui fait sa spécificité, à savoir ses terroirs. Si l'on ne réagit pas rapidement, nous produirons bientôt des vins techniques sans aucune âme, des vins que tout le monde pourra reproduire à des coûts bien inférieurs.

La RVF : *Mais n'est-il pas déjà trop tard ?*

L. B. : Il n'est jamais trop tard. Certains vignerons ont déjà pris conscience du danger et de la nécessité de travailler convenablement leur terroir, mais ils sont encore bien trop rares. Il faut compter cinq à six ans pour voir un terroir commencer à renaître, si on le respecte. Mais dans certaines régions, les doses de potasse qui ont été absorbées par les sols mettront plus de deux siècles à se résorber. Depuis vingt ans, on se préoccupe beaucoup d'œnologie, ce qui est bien, car la qualité technique des vins a progressé, il faudrait maintenant se préoccuper des sols de la même manière.

La RVF : *Est-ce seulement une question de produits chimiques ?*

C. B. : Il est évident que les produits chimiques sont responsables de la mortification de nombreux terroirs, mais nous voyons aussi d'autres comportements suicidaires. Prenez Gérard Perse. Ce qu'il a fait à château Pavie, ●●●



●●● à Saint-Émilion, est affligeant ! En défonçant au bulldozer le sol de Pavie, il a tué son terroir. Après un tel traumatisme, il n'y a plus aucune vie microbienne possible. Gérard Perse ne pourra plus produire à cet endroit de grands vins avant des décennies. À ce niveau-là, ce n'est plus de la viticulture, c'est du BTP ! Comment peut-on laisser faire une chose pareille au sein d'une appellation aussi prestigieuse, classée au patrimoine mondial de l'Unesco ?

La RVF : *Quel est, pour vous, le plus grand terroir français ?*

L. B. : Sans hésiter, la Bourgogne. Son sol argilo-calcaire est exceptionnel. Lorsqu'il est bien travaillé et que le matériel végétal est parfait, il permet d'élaborer les plus grands vins qui soient, des vins à la fois équilibrés et très complexes.

C. B. : Ce qui est également fascinant en Bourgogne, c'est de voir à quel point le découpage de la région en petites parcelles, effectué il y a plusieurs centaines d'années par les moines, sur la base de l'observation, est juste. Toutes les recherches scientifiques que nous réalisons confirment systématiquement la pertinence de leur travail.

La RVF : *Vous êtes très intéressés par la vigne franche de pied. Qu'est-ce qui vous passionne dans cette voie ?*

C. B. : *Vitis vinifera* (le nom latin de la vigne, ndlr) est naturellement une plante calcicole, c'est-à-dire qu'elle se nourrit

“

En défonçant au bulldozer le sol de château Pavie, à Saint-Émilion, Gérard Perse a tué ce prestigieux terroir pour des décennies.

Ce qu'il a fait là, ce n'est plus de la viticulture, c'est du BTP !

”

du calcaire présent dans le sol. Le porte-greffe, importé des États-Unis, l'est beaucoup moins. Si on le supprime, on augmente considérablement la faculté de la vigne d'aller puiser ce calcaire dans le sol, ce qui apporte davantage de complexité et de minéralité au vin produit.

La RVF : *Que pensez-vous de la biodynamie ?*

L. B. : C'est avant tout une philosophie. Scientifiquement, nous ne sommes pas capables de tirer des enseignements concrets de ce que nous observons. Mais nous pouvons dire que les sols cultivés en biodynamie possèdent une richesse microbactérienne 20 à 30 % supérieure à des sols cultivés plus classiquement. C'est aussi le cas de certains sols cultivés en bio. Quoi qu'il en soit, faire de la biodynamie ne dispense pas de travailler ses sols.

La RVF : *Vous venez d'acheter un vignoble près de Cahors, pourquoi vous lancer dans une telle aventure ?*

L. B. : Notre projet consiste à restaurer un paysage viticole. Nous avons acheté une petite parcelle à Laroque-des-Arques et allons y planter des cépages locaux. Nous sommes d'ailleurs en train de faire des recherches ampélographiques. Notre but n'est pas de planter du merlot sous prétexte qu'il est à la mode, mais de redonner vie à un lieu dans le total respect de la tradition. ●

LES DOMAINES QUI SUIVENT LES CONSEILS DE LYDIA ET CLAUDE BOURGUIGNON

- Domaine Anne-Claude Leflaive (Bourgogne)
- Domaine de la Romanée-Conti (Bourgogne)
- Françoise Bedel (Champagne)
- Égly-Ouriel (Champagne)
- Jacques Selosse (Champagne)
- Clos de la Coulée de Serrant (Savennières)
- Domaine Didier Dagueneau (Pouilly-Fumé)
- Domaine Huef (Vouvray)
- Domaine Alphonse Mellot (Sancerre)
- Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape)
- Domaine Alain Graillot (Crozes-Hermitage)
- Maison Chapoutier (Rhône)
- Mas de Daumas Gassac (Languedoc)
- Château Ausone (Saint-Émilion)
- Château Canon-la-Gaffelière (Saint-Émilion)
- Château Pavie-Macquin (Saint-Émilion)
- Domaine de l'A (Bordeaux)
- Domaine de Souch (Jurançon)