



Cap au sud avec Millésime bio

Le plus grand salon mondial des vins bio vient d'avoir lieu, à distance. Compte rendu de rencontres au hasard des allées... digitales.

Visuel indisponible

Salon Millésime bio. © Millésime Bio

« Les pieds sur la terre et la tête dans les mégabytes » résume Jeanne Fabre, présidente de la commission Millésime bio à [Sudvinbio](#), l'association de vignerons organisatrice. Seul salon d'envergure à se tenir, le plus grand événement mondial des vins bio s'adapte à la crise sanitaire en passant au mode digital. Il limite par là même, en adéquation avec son éthique, l'empreinte carbone des vols internationaux, mais maintient les échanges commerciaux avec les acheteurs du monde entier.

Éviter une année blanche revient comme un leitmotiv, même si dégustations et contacts humains manquent à l'appel. « Le secteur de l'alimentation bio, la viticulture notamment, est en pleine expansion, tant en consommation qu'en production », souligne Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la région Occitanie, soutien important de la filière et du salon. En effet, dans un marché mondial en pleine récession, le bio poursuit sa croissance, multiplie les conversions (un tiers des superficies bio) pour couvrir aujourd'hui 15 % du vignoble français. Des dénominations (AOC ou IGP) misent sur une conduite collective en bio. Le Sud-Est, très présent sur le salon, donne l'exemple.

« Le premier terroir bio de France »

À partir des années 1980, le Languedoc-Roussillon a opéré la reconversion de son vignoble en partie par une mutation en culture biologique. Intégré à l'Occitanie, il conserve à Millésime bio, organisé à l'origine par ces pionniers, une longueur d'avance et un poids particulier : 35 % des exposants sont français, plus de 42 000 hectares certifiés ou en conversion, sur 110 000 hectares. Nous voici sur « le premier terroir bio de France et le premier vignoble au monde pour les vins d'appellation », tient à souligner Carole Delga, présidente de la région Occitanie. Un terroir que la pratique biologique exalte. Deux dénominations y expriment, dans la diversité de ses composantes, le poids actuel du bio.

Tout en rouge, la jeune appellation (2014) Terrasses du Larzac repose sur un concentré de terroirs millénaires. De Lodève à Gignac, d'Octon à Saint-Jean-de-Buèges, l'AOC consacre une renaissance entamée dès les années 1980, propulsée par quelques virtuoses en bio ou biodynamie. Olivier Jullien à Saint-Jean-de-la-Blaquière, Laurent Vaillé à Aniane, Sylvain Fadat à Montpeyroux ou Marie et Frédéric Chauffray à Arboras ont tracé le chemin. Adossés aux contreforts du Larzac, de 100 à 400 mètres d'altitude, c'est la fraîcheur des vins, aux notes prononcées de garrigue, qui domine et séduit, sur des sols très anciens au pouvoir drainant. Les amplitudes thermiques importantes, et les courants de vents descendus du plateau régulent la chaleur estivale. Sur 668 hectares, 70 % des vignes sont menées aujourd'hui en culture biologique, par 75 % des producteurs. Un tel dynamisme attire de nouveaux vignerons, une trentaine depuis 2014.

Mue biologique

Ils pratiquent un retour aux sols vivants, élèvent cinsault et carignan si décriés autrefois, sur de vieilles vignes, n'hésitant pas à les proposer en monocépages (Ze Cinsault au Pas de l'Escalette, Piccolo au Clos rouge, Les Vieux Mazets au mas Combarèla). Outre les cépages du Languedoc, ils explorent de leur œil neuf leur terroir, distinguant dans leurs cuvées sols (Alerte rouge au Clos rouge, Les Clapas au Pas de l'Escalette), lieux-dits (domaine du Clos du Serres) et micro-environnement. La clairière d'Olivier Faucon, au mas Combarèla



[Visualiser l'article](#)

délivre une cuvée exceptionnelle, Le clos secret. Les vigneronnes pratiquent la sélection massale (greffage des meilleurs cépages, au lieu de cloner, pour replanter), la culture biologique, biodynamique, proposant parfois une cuvée sans sulfites ajoutés (Plan B du Clos du Serres). Les dynamiques personnelles s'inscrivent dans la démarche collective du syndicat, que mène aujourd'hui Sébastien Fillon. Il souhaite explorer encore toutes les potentialités des terroirs. Terret-bourret, carignan blanc et gris donnent matière à l'idée déjà en germe, d'une AOC en blanc.

Plus à l'est et au niveau de la mer, sur le cordon sableux du littoral méditerranéen, une autre dénomination, l'IGP sable-de-camargue opère une mue biologique en corrélation avec un environnement naturel hors norme. Elle aspire à la reconnaissance en AOC de ce terroir, né à la fin du XIX e siècle de sa résistance à l'insecte porteur du phylloxéra, aux vins légers des soirées d'été, en gris de gris et rosé. Les deux tiers de l'IGP sont d'ores et déjà en culture biologique ou en conversion, et ce n'est pas rien sur 3 000 hectares ! Elle marche dans les pas de précurseurs, Patrick Guiraud au domaine de Valescure, aujourd'hui président de l'IGP, ou le domaine Grand Corbière. La vigne, en bio, y est primordiale pour protéger faune et flore, préserver le sol de l'érosion, en particulier éolienne, mais aussi la nappe phréatique, si proche. Les vents portent ici une influence maritime chargée d'embruns salés, dont les vins gardent l'empreinte. « Le sol très porteur, très filtrant, y est facile à travailler », explique Patrick Guiraud, qui élabore sur 40 hectares dans les sables des gris de gris, sans soufre depuis plusieurs millésimes. Vin phare de l'IGP, qui doit son nom à sa couleur peu soutenue, festif, appétant, chargé de souvenirs de vacances, il représente 94 % de la production... et 27 millions de bouteilles vendues.

En Corse et en Ardèche

C'est aussi, en Corse, le pari de l'AOC patrimoniale, qui glisse vers une culture bio collective avec ses cépages locaux. Trente-six vigneronnes mènent cette transition sur 450 hectares surplombant la mer et le Cap corse. Ils s'appuient sur des domaines phares, Leccia ou Giudicelli. En vingt ans, les trois quarts des surfaces sont passés en agriculture biologique avec, en point de mire, une AOC intégralement bio. En 2019, les vigneronnes ont décidé de concert de bannir l'usage du glyphosate, une première alors. Sur des sols schisteux ou granitiques, tempérés par le sirocco, s'expriment une trentaine de cépages du lieu, sans oublier le très vieux muscat à petits grains. Le blanc vermentinu, dénommé autrefois malvoisie de Corse, trouve son pendant en rouge dans le niellucciu, qui entre à 90 % dans l'AOC. Philippe Rideau, œnologue au domaine Orenage de Gaffory, pourrait en parler des heures entières. Le domaine, converti en AB en 2019, est le seul à produire encore un rappa, vin liquoreux issu du fameux muscat rouge, dénommé ici « aleatico ».

Vin de pétanque

Rive droite du Rhône, dans un département qui revit par le bio, deux domaines accueillis au salon produisent à Saint-Marcel-d'Ardèche des vins bio labellisés en biodynamie. Le domaine des Accoles fête ses dix ans d'existence. Sauvant de la disparition une petite parcelle de treize cépages anciens complantés, il réhabilite la vigne de M. Couston, l'inventeur de l'hybride grenache-aubun qui porte aujourd'hui son nom. Cunoise, clairette, carignan et même aramon s'y épanouissent. Blancs et rouges mêlés comme autrefois fournissent trois cuvées. Florence Leriche raconte l'entraide locale pour mener la conduite en bio, la collaboration entre vigneronnes du département. C'est ce que rappelle également Jeanne Fabre. « Le bio n'est pas une pratique interchangeable. Nous ne sommes pas des concurrents, comme des fabricants de n'importe quel produit industriel. »

Ici, c'est Hélène Tibon, du mas de Libian voisin, qui a donné un coup de pouce aux Accoles, comme à bien d'autres. Humanisme, transmission et bon sens dominant dans sa parole. « Ne pas prendre plus que ce qu'on donne », à la terre, aux humains. Elle ajoute que « de la diversité naît la richesse » : treize cépages, une culture de l'assemblage, et même les vieux, rustiques (cunoise), tardifs, de moindre degré (vaccarèse)



[Visualiser l'article](#)

y ont leur place. Un Vin de pétanque qui les intègre côtoie les grands assemblages. « On est d'abord des paysans, et on doit se nourrir. » Le mas de Libian possède des vignes, des oliviers, des potagers immenses, des céréales, des abeilles. Comme du temps de son arrière-grand-père, comme aujourd'hui des vigneron qui entrent en polyculture, il vise l'autonomie alimentaire. L'expression n'a jamais autant eu cours que dans la pandémie actuelle.

** Historienne, chercheuse diplômée de l'université Jean-Jaurès à Toulouse , vigneronne aujourd'hui près de Montpellier , Florence Monferran s'attache depuis une dizaine d'années à mettre en lumière des patrimoines et des terroirs de grande qualité, des vins et des cépages du Languedoc, afin, tant d'œuvrer au maintien de la viticulture que d'éveiller à une culture du vin protéiforme. Elle a ainsi mené le projet Terre Apiane sur les muscats et travaille à démontrer l'excellence des productions en vins blancs en Languedoc. En 2020, elle a fait paraître l'ouvrage Le Breuvage d'Héraclès, aux Éditions Privat. Du discours à la pratique, il ne restait plus qu'un pas, que Florence Monferran a franchi en redonnant vie à de petites parcelles entièrement en muscat à petits grains, à Mireval (Hérault). Une façon de passer du mot à l'ouvrage, de tendre des ponts entre les temps.*