

Un vigneron bio et les cépages résistants

Le vigneron Bio Bourgeon Roland Lenz milite pour plus d'audace et pour que les cépages résistants aux maladies deviennent la norme. Car ils ménagent l'environnement et le porte-monnaie.

Roland Lenz s'excuse. Il doit aider un employé à sortir du hangar à machines le tracteur-tondeuse qu'il avait mis en vente. Une demi-heure plus tard Roland Lenz s'excuse de nouveau: Un couple âgé est venu pour se faire conseiller un bon vin pour une fête. Entre-temps il prend cependant le temps. Temps pour le journaliste qui rédige ces lignes et qui ne peut s'empêcher de penser intérieurement: Ah, voilà à quoi ressemble le quotidien d'un vigneron bio qui mise sur les cépages résistants aux maladies fongiques, aussi appelés piwis pour l'allemand «pilzwiderstandsfähige Rebsorten», et qui ne doit donc pas traiter sans cesse ses vignes. On le voit partout – sauf dans le vignoble.

C'est bien sûr exagéré. Du travail dans la vigne, il y en a toute l'année assez: effeuiller, retendre les fils de fer, poser des nichoirs pour les oiseaux, planter des ceps, vendanger... et cependant: «Les cépages résistants nécessitent réellement beaucoup moins de soins que les cépages européens classiques», dit Roland Lenz. Il reste alors du temps pour d'autres choses.

Le Domaine Lenz est le plus grand domaine viti-vinicole Bourgeon de Suisse. Bénéficiant d'une situation idyllique, il trône sur l'Iselisberg, dans le hameau du même nom de la commune thurgovienne d'Uesslingen-Buch. Cela fait 25 ans que Roland Lenz et sa femme Karin ont repris le domaine qui comptait alors 6,5 hectares de vigne. Il y en a aujourd'hui 21, dont 3,5 sont consacrés aux surfaces de promotion de la biodiversité. Et il achète du raisin à d'autres vignerons bio. «Nous avons actuellement 34 cépages dont 24 sont résistants», dit Roland Lenz. Il en tire jusqu'à 70 vins différents. Et pas des mauvais, quand on regarde son palmarès de vigneron bio. Il a en effet récolté des médailles d'or et d'argent au plus grand concours œnologique du monde, l'AWC Vienna, au prix international des vins bio et piwis, mais aussi au Prix du Vin Bio Suisse, où il a même obtenu en 2015 et 2018 le titre de «Meilleur Vigneron Bio Suisse de l'année».

Il fallait bien commencer par arracher

La voie qui mène au succès aura été caillouteuse. Elle a d'ailleurs commencé par un acte de destruction. «Quand nous avons repris le domaine, il était constitué à 70 pourcents de Pinot noir et à 30 pourcents de Müller-Thurgau, dont j'ai d'ailleurs arraché immédiatement une partie», raconte Roland Lenz. Non sans en ressentir quelque honte. Ce cépage européen classique, dit-il, a tout de même de bonnes caractéristiques. Il est très productif et sa fleur est robuste, c.-à-d. qu'il peut supporter facilement quelques jours ou nuits de

Le vigneron bio Roland Lenz vise avec ses cépages résistants aux maladies fongiques une viticulture sans cuivre et des vins sans résidus. Photos: René Schulte



froid pendant la floraison. «Mais à part ça il est sensible à l'oïdium et au mildiou et ne permet donc pas une production durable.»

Le quinquagénaire a donc planté d'abord du Regent et du GF 48-12. Puis d'autres cépages sont venus. Comme le Cabernet Jura. Ou le Cal 1-28 et le Léon-Millot, qui lui ont permis d'engranger de grands succès. En plus des vins de cépages purs et des assemblages, on trouve aussi chez Roland Lenz ce qu'on pourrait appeler une association de cépages: Trois cépages résistants, le Divico, le Baron et le Cabernet Cantor, sont plantés ensemble sur la même parcelle. «Ils se complètent très bien. Et pas seulement gustativement, mais aussi du point de vue botanique», dit-il. Toutes les plantes ont leurs points forts et leurs points faibles. Réunies dans la même vigne, elles s'aident mutuellement. Ce qui signifie de nouveau que le vigneron a moins de travail pour l'entretien et les traitements.

De la poudre à lever et des algues au lieu du cuivre

«Mon but était dès le départ de produire en bio. Or cela ne marche vraiment qu'avec des cépages robustes», dit Roland Lenz. Un exemple négatif est le Pinot noir dont il a encore quelques hectares. Il n'y a alors pas grande différence entre le bio et le conventionnel sur le plan de la pollution de l'environnement: Dans les deux cas il faut traiter une fois par semaine en été – et exactement au bon moment. Si on loupe la fenêtre ne serait-ce que de deux heures, cela peut suffire pour favoriser une maladie. Le Cabernet Jura se contente quant à lui d'un traitement peu avant la floraison. Et qu'on le fasse aujourd'hui ou demain ne joue pas un grand rôle. «Il y a bien sûr aussi des cépages piwis qui ne sont pas aussi résistants que ça et qu'il faut peut-être traiter quatre ou cinq fois», explique Roland Lenz.

Le produit phytosanitaire le plus utilisé en viticulture bio est le cuivre. Même si ce n'est pas un produit de synthèse, il s'agit quand même toujours d'un métal lourd qui peut s'accumuler dans le sol et nuire à des organismes du sol importants. S'y rajoutent des résidus dans le vin – même s'ils sont en général en dessous des limites légales. «Je n'utilise donc pour mes cépages résistants plus que de la poudre à lever, de l'extrait d'écorce et des algues marines», dit Roland Lenz. Les algues, ajoute-t-il, stimulent les forces immunitaires naturelles des plantes et servent en même temps d'engrais.

Tout cela économise de l'argent. Presque pas de traitements, mois d'intrants en général, moins de frais de machines, moins de risques. «Pas seulement économiques, mais aussi pour le travail dans les pentes. Quand il a beaucoup plu, on a vite fait de cupesser avec le tracteur», dit Roland Lenz. Moins de trajets signifie en outre une amélioration du bilan CO₂. Mais aussi moins de tassement du sol. Et le sol est sacré pour le vigneron. Ou devrait l'être.

Une pépinière de 150 nouveaux cépages résistants

Les vigneron·nes d'aujourd'hui, dit Roland Lenz, devraient commencer à changer. Remplacer chaque année trois à quatre pourcents des anciens cépages par des résistants. Cela permet d'amener progressivement ses clients aux nouveaux vins. «Il y a 25 ans on ne parlait pratiquement pas de cépages résistants. Alors pourquoi aujourd'hui? Parce que nous avons fait preuve de courage. Nous devons nous montrer plus audacieux», exige ce vigneron Bio Bourgeon. C'est aussi valable pour le com-




Le Solaris est un des 24 cépages résistants que le vigneron Roland Lenz cultive.



Jusqu'à 70 vins différents sont élaborés chaque année dans cette cave bio peu commune.

merce, qui néglige encore largement les vins de cépages résistants. Le grand distributeur qu'est la Coop semble vouloir changer cela et a lancé récemment une nouvelle ligne de vins nommée «Naturtalent» – avec un Solaris et un Cabernet Jura de Roland Lenz et un Seyval blanc de Bruno Martin. Et des petits vigneron·nes Bio Bourgeon sont aussi de la partie.

Le courage et l'audace sont une chose, mais il faut aussi avoir l'esprit d'innovation. «Je suis curieux de nature», dit Roland Lenz. Il travaille donc aussi avec la station fédérale de recherches Agroscope et avec le Weinbauinstitut (institut viti-vinicole) de Fribourg-en-Brisgau. Sa foi en l'avenir des cépages résistants se reflète cependant aussi dans la pépinière viticole dont il s'occupe depuis longtemps et où il teste les nouveaux cépages du sélectionneur suisse Valentin Blattner (voir page 11). «Nous testons actuellement 150 cépages résistants répartis sur un total de 1600 ceps», dit Roland Lenz. Les quelques pieds de Müller-Thurgau qu'il a encore avaleront bientôt leur acte de naissance. «À la fin de l'année j'aurai fini de tous les arracher.» René Schulte

 www.weingut-lenz.ch (en allemand)