

Vitiforesterie à Ammerschwih

Freestyles et en équilibre

Les Funambules à Ammerschwih réunissent les jeunes vigneronnes de trois domaines viticoles. Ils ont décidé de pratiquer la vitiforesterie en plantant des arbres dans leurs parcelles et ne s'interdisent pas de commercialiser des bières et des boissons fermentées à base de raisins et de jus de pommes. Récit d'un engagement total.

Étonnante nouvelle génération de vigneronnes! Ils sont nés avec internet et depuis 20 ans, n'ont jamais connu l'appellation des vins d'Alsace au mieux de sa forme, tant d'ailleurs au plan économique que politique. Comme pour les étudiants victimes des confinements, ils ont le sentiment que le «modèle de société ne (leur) fait pas de cadeaux». Alors, cette nouvelle génération de vigneronnes imagine l'appellation des vins d'Alsace autrement, une autre viticulture et même un autre type de mise en marché tel que les Amap. Elle goûte les vins et communie autrement. Elle s'informe également autrement avec de nouveaux référentiels techniques: ils s'appellent Verdeterreproduction, Labellevigne... dont les propos sont très éloignés de l'agronomie classique.

Une clientèle entre deux mondes

Ils sont quatre jeunes à Ammerschwih: Gilles et Suzy Thomas, Guillaume Schneider et Cyril Heitzmann. Tous, fils ou filles de viticulteurs, ils ont décidé de se constituer en Gaec. Depuis deux ans, ils figent la partie statutaire, restructurent la dizaine d'ha de vignes dont ils disposent, et se préparent au grand lancement

des Funambules dont les premières quilles devraient arriver sur la piste ce printemps.

Mais au fait: pourquoi les Funambules? La réponse tombe sous le sens. Plutôt que des vins sucrés, concentrés, opulents, leur idée est de proposer des vins de grande buvabilité, équilibrés... La conséquence, c'est une révision fondamentale de leur œnologie: ils ne pratiquent pas d'œnologie additive et un minimum d'œnologie corrective. Les vins se préparent en réalité à la vigne. Comme nombre de nouveaux venus sur la place, ils délèguent une partie de leur chai à la macération,

une autre à l'élevage. Car «tous nos vins contiennent 20% de macération minimum. 100% de macération c'est un style particulier, tous nos clients ne le comprendraient pas». Néanmoins, les pressurages directs sont de plus en plus longs, «on reste sur un style grand public avec une recherche d'accessibilité universelle, et nous avons encore une clientèle héritée, en recherche de gewurtz sucrés. On est entre deux mondes...»

Ne pas se cantonner au vin

Rappelons que comparé à du pressurage direct, les macérations font



Ils plantent plusieurs centaines d'arbres dans les parcelles. © DL

porter le taux de matières minérales d'un vin, de 1 gramme/l à 4 grammes/l. Sans doute les 4 g/l de sels minéraux améliorent la buvabilité. Un effet minéralité compris de longue date des brasseurs qui adaptent la salinité de leurs eaux de brassage à la charge organique finale de la bière.

D'ailleurs, et c'est là un trait de caractère de cette nouvelle génération, les Funambules ne comptent pas se cantonner au vin. Ils élaborent de la bière en amateur mais pourraient envisager d'en commercialiser. Et déjà proposent-ils une boisson fermentée à base de raisins tirés de leurs vignes, et de jus de pommes. «À 8 € la quille, c'est parti tout de suite!» D'où proviendront les pommes? Nos équilibristes d'Ammerschwih sont en train de planter à tout va des centaines d'arbres dans leurs vignes. 250 cette année, sans doute plus à l'avenir. Avec des fruitiers bien sûr. «On tente des vins fruits pomme raisin, poire raisin. Et on compte sur les trognons pour apporter du carbone.»

Pas de vignes sans arbres

Le carbone est la réflexion anglaise de leur démarche axée sur la résilience. Ils ne conçoivent pas une plantation de jeune vigne sans arbres. Pour l'instant, les couverts sont semés à la volée et simplement hersés. Ils laissent pousser le couvert «le plus haut possible, et ne roulent qu'une fois l'herbe montée à graine». Ce qui pose forcément la question du regard social: «On a eu des grosses discussions avec les parents, maintenant c'est passé». Mais, expliquent-ils, «on se rend compte que certaines parcelles ne supportent pas l'herbe, comme sur le Schlossberg et le Mambourg.»

L'option qui est prise est alors celle du paillage jusqu'à 40 cm d'épaisseur: «Même en plein sud et en pleine canicule, l'humidité au sol est préservée.» Certains pourraient y voir un risque de faim d'azote. Mais conformément aux principes d'autofertilité développés par Konrad Schreiber, Marcel Bouché, François Mulet, il n'en est rien (voir encadré). «La paille ça ne coûte pas cher. Le Schlossberg est paillé depuis 2014, nous n'avons jamais eu de faim d'azote, mais nous n'enfouissons jamais la

Dans quelles conditions la paille ne cause pas de faim d'azote

Les principes développés par Konrad Schreiber s'appuient sur les recherches de Marcel Bouché, spécialiste des Vers de Terre à l'Inra. Si la paille est enfouie, alors sa décomposition engagera effectivement beaucoup d'azote. Mais si elle est laissée en surface, sa décomposition à l'air libre n'engage pas d'azote du sol, mais de l'azote de l'air. En effet, la biomasse microbienne qui colonise la paille quand elle se décompose à l'air libre et donc à partir de l'azote de l'air, constitue ensuite un apport azoté supplémentaire. En d'autres termes, les légumineuses ne sont pas le seul moyen de fixer de l'azote atmosphérique. Mais toutes matières organiques lignifiées et apportées, se décomposant à l'air libre, constituent un apport potentiel d'azote.

paille. Et depuis nous avons des super cuvées.»

Côté taille de la vigne, là encore, les Funambules ont révisé leur méthode. «On ne pré-taille pas, on ne rogne plus. Les nouvelles plantations sont arquées plus bas, on a donc une tête de saule plus basse, de manière à ce que le sarment soit attaché sur le premier fil. Et nous évoluons de la taille Poussard vers la taille douce

qui garantit selon nous une meilleure étanchéité. Sur le principe on coupe les sarments mais en laissant un nœud de manière à profiter un peu des réserves du bois. À ce stade, tout passé en fil releveur ce qui évite un passage de tracteur.» Les premiers vins des Funambules sortiront ce printemps.

DL

Vitiforesterie: trois principes fondateurs

Selon Alain Canet, formateur en vitiforesterie, le principe de la vitiforesterie repose sur trois piliers: les arbres bien sûr, la gestion du carbone au sol et la taille douce. L'idée consiste à s'approcher de l'écosystème sol forestier, réputé auto-fertile, tout en tenant compte des contingences de productivité inhérentes à la viticulture.

Un projet agroforestier se conçoit en fonction du paysage qui entoure la parcelle, de la végétation existante, du type de sol, de l'orientation, de l'ensoleillement, de l'hydrogéologie, de la rose des vents. L'idée est de favoriser l'interconnexion des différentes composantes paysagères de biodiversité par des corridors notamment. À l'échelle d'un domaine, on peut travailler en îlot. Les arbres peuvent être taillés en trogne (trognés) ce qui n'entrave pas la mécanisation.

La gestion du carbone selon un écosystème - sol forestier consiste à ne jamais enfouir la matière organique, et à la laisser se décomposer en surface. C'est ainsi qu'elle devient captatrice d'azote atmosphérique. En vitiforesterie, on n'a donc pas recours à la tondeuse, ni à la charrue, mais au rolofac pour rouler les couverts.

La taille douce est une évolution de la taille Poussard consistant à mieux respecter encore le caractère de liane. Elle part du constat que les vignes abandonnées, et à l'état de liane donc, sont moins sensibles aux maladies. En taille douce, l'accent est mis sur les réserves des bois d'où la volonté d'allonger la taille.



Alain Canet (au centre avec la bêche) en formation... © DL

en bref

Pratiques viticoles

La santé plus que l'environnement pousse à changer

Quels sont les moteurs des changements de pratiques chez les agriculteurs? Une étude conduite par deux enseignants-chercheurs de l'École supérieure d'agriculture d'Angers conduit à relativiser l'idée selon laquelle la sensibilité à l'environnement serait déterminante. Il y a seulement quelques mois, les chercheurs ont interrogé 90 viticulteurs des Pays de la Loire, dont une partie avait adopté des pratiques vertueuses (utilisation de produits non cancérigènes, pulvérisation confinée...), d'autres non.

Ils leur ont demandé quelle était leur perception de ces pratiques - quels en sont bénéfiques et quels en sont les coûts, les risques, les barrières à leur adoption -, cherchant notamment à savoir si la façon dont les agriculteurs perçoivent le changement a une influence sur son adoption. En comparant ces perceptions aux comportements réels, les chercheurs observent qu'ils ne sont pas toujours corrélés. C'est notamment le cas du «respect de l'environnement», que l'on retrouve aussi bien chez ceux qui ont changé de pratiques, que chez ceux qui ne l'ont pas encore fait. Les principaux facteurs d'adoption ou non de ces pratiques sont souvent beaucoup plus concrets. Ils tiennent à la présence ou non d'un atelier de vinification ou d'œnotourisme sur l'exploitation, à la taille de la structure, son statut juridique, son chiffre d'affaires. En somme, au-delà de la fibre écologique revendiquée par les agriculteurs, «concrètement quand on arrive sur le terrain, d'autres enjeux prennent le dessus», analyse Mohamed Ghali, l'un des deux auteurs de l'étude. Une exception notable tout de même: la sensibilité à la «santé humaine» apparaît comme un facteur déterminant, davantage présent chez les viticulteurs ayant adopté de nouvelles pratiques. Ceux qui changent sont visiblement ceux qui avaient le plus peur pour leur santé.