



Charles Mackay du Domaine Obrière, à Béziers, a décidé de planter dix cépages anciens sur une parcelle cultivée en permaculture.

VITICULTURE

Planter des cépages anciens "naturellement" adaptés au climat

Joli temps frais en ce matin de printemps, même pas une brume matinale. Un trou à la tarière, un pied de vigne tous les 80 cm avec des rangs espacés de 2 mètres. Ils sont deux planteurs avec Cédric Potavin, à l'œuvre sur la parcelle depuis 8 h. Le propriétaire Charles Mackay, vigneron installé à Béziers depuis 2016, a décidé d'y planter des cépages anciens et régionaux, adaptés au climat méditerranéen : aramon blanc, carignan blanc, chasselas blanc et rose, listan, terret, macabeu, muscat petits grains, piquepoul. Mille pieds en tout. Pas sûr que cela tienne sur les 35 ares de cette parcelle toute biscornue. Mais les pieds restants constitueront une petite réserve. Les rangs de vignes ondulent le long des creux et bosses ; deux fossés sont creusés à mi-pente et un autre sur le côté. En bas du terrain, un trou est prévu pour une mare et un espace juste derrière, dans un recoin plus à l'ombre, accueillera les cépages plus précoces : chasselas et muscat. "C'est plus facile de planter et de cultiver la vigne dans le sens de la pente, mais les sillons emportent la terre au moment des épisodes cévenols. Ici, nous suivons les courbes de niveaux. Les noues pourront conserver cette eau plus longtemps", explique Charles Mackay. "Sur les côtés de la parcelle, des key lines guideront l'eau de pluie vers les noues. C'est une technique empruntée aux Australiens qui manquent d'eau depuis toujours." Le plan de la parcelle a été conçu par Alain Malard, consultant en viticulture,

œnologue et surtout conseiller en permaculture. Il a calculé les paramètres de la plantation en 3D grâce au logiciel QGIS, selon les principes de l'hydrologie régénérative. Cette méthode agroécologique est basée sur la lecture de la topographie et le calcul des probabilités de volumes d'eau qui va ruisseler. Il explique que "les noues creusées et plantées servent à retenir l'humidité. Nous allons regarder ensemble ce que l'on va mettre sur les buttes. Ce seront des arbres locaux plantés tous les mètres : des frênes, des érables de Montpellier. Surtout éviter les chênes qui s'étalent et concurrencent la vigne. Le tout sera densifié avec des buissons locaux : buplèvre, genêt, ou de la coronille qui apportera de l'azote". En plus d'une meilleure fixation du sol, ce mode de culture permet de favoriser l'apport mutuel des plantes. "Ces espèces feront rentrer "le sauvage" qui existe naturellement autour de la parcelle : bactéries, mycorhizes, faune sauvage, insectes, levures, etc."

Mélange de culture et projet de terroir

Charles Mackay est vigneron par choix, après des études d'économie à l'université et une expérience professionnelle dans le développement caprin en Bolivie sur l'Altiplano. Franco-écossais, comme son nom ne le cache pas, il a baptisé son domaine 'Obrière' qui signifie ouvrier en occitan. Un hommage à la région qui l'a accueilli et la manière dont il a démarré, en tant qu'ouvrier viticole, pour ap-



Charles Mackay, sur sa nouvelle parcelle de blancs anciens.



Les **DATES** et **CHIFFRES** clés

- ▶ Naissance du Domaine Obrière : 2014
- ▶ Cuvées : 5 rouges, 2 rosés, 1 blanc
- ▶ Vinification en vins naturels : membre du Syndicat des Vins Nature depuis 2019, première cuvée certifiée en 2020
- ▶ Surface : 7 hectares, dont 2 grâce au financement participatif d'une centaine d'associés via Terra Hominis
- ▶ Distribution : export et vente directe

Conserver la richesse ampélographique du terroir

L'Institut français de la vigne et du vin (IFV) recense 180 conservatoires en France, abritant plus de 20 000 individus différents des 136 variétés inscrites au Catalogue national. Didier Viguière est technicien à la Chambre d'agriculture de l'Aude, service bois et plants de vigne. Il a repris l'activité de conservation depuis 1997. "Les cépages sont installés sur des terrains neufs, sans vigne ou bien si elle a été arrachée il y a plus de dix ans. Pour un même cépage, la diversité est obtenue en allant ramasser l'été des bois dans plein de parcelles où subsistent des vieilles vignes," explique-t-il. Les vieux ceps sont bagués et les bois sont ensuite testés avant d'être greffés. Ils doivent être exempts de virus : court-noué, enroulement de sérotype 1, 3 et de sérotype 2. "Pour chaque cépage, on conserve plusieurs pieds de la même accession." L'Aude compte de nombreux conservatoires de cépages : à Limoux, 250 accessions de mauzac blanc et rosé ; à Puech Rouge, des pieds de macabeu, aramon noir blanc gris, rivairenc et terret ; ensuite des carignans à Embres-et-Castelmaure. Le conservatoire du Minervois vient de fêter ses 20 ans et abrite pas moins de 45 vieux cépages locaux (terret, carignan, etc.) "Toutes les vieilles souches antérieures à 1950 ont un ADN différent. L'intérêt est de conserver de la génétique ancienne, des cépages qui n'auraient pas survécu sinon, car ils ne sont plus utilisés dans les vins actuels. Depuis les années 50, on a appauvri la génétique. On a le devoir de conserver nos cépages locaux," ajoute Didier Viguière. Les acteurs de la conservation sont fédérés au sein de la commission technique nationale de sélection et de participation (CTNSP) depuis 2002. Elle regroupe 40 structures publiques ou semi-publiques chargées de la conservation des ressources génétiques de la vigne au niveau national.

Un vin nature blanc, issu de dix cépages anciens

Pour la vinification, les différents cépages permettront de constituer la palette aromatique, "sachant que chaque pied de vigne interprète à sa façon le terroir", avance Alain Malard. Cette future cuvée sera vinifiée en "vin nature", tout comme l'ensemble des huit autres cuvées du domaine. Charles Mackay en est conscient : "On prend plus de risques avec les vins naturels, mais on essaie d'éviter la part de hasard. Tout est cultivé en bio ; on vendange à la main ; les grappes sont éraflées et seuls les grains sains entrent dans la fabrication des vins. Ensuite, à la cave, tous les paramètres sont contrôlés : hygiène, température, pH, degré d'alcool. Comme en conventionnel, sauf qu'on n'utilise pas de levures commerciales." De plus, il a conscience que les vins naturels ont moins de stabilité. Alors, il n'est pas opposé à un peu de soufre lorsque le vin doit partir à l'export. La première cuvée sera prête dans trois ans : un vin nature blanc issu du savant mélange de ces dix cépages. Le nom n'a pas encore été choisi. Charles Mackay est confiant : "Avec des bonnes variétés cultivées naturellement et avec soin, cela ne peut donner que quelque chose de bon !" ■

Valérie Handweiler



L'équipe des planteurs de Cédric Potavin, spécialisée dans la plantation manuelle à façon.