

Préambule



La vigne et le vin font partie du patrimoine agricole et culturel français. Ce sont des vitrines de notre savoir-faire et nous l'exportons dans le monde entier. Les amateurs viennent des quatre coins de la planète pour visiter nos vignobles et boire nos célèbres vins. Alsace, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Rhône, Provence, Loire, Champagne... autant de régions qui chantent la poésie de nos terroirs !

De l'implantation de la vigne par les Phocéens à la viticulture moderne et technologique du xx^e s., la viticulture a façonné nos paysages et nos traditions. De l'utilisation de la greffe et la création des clos au Moyen Âge, en passant par les innovations de la famille de Pontac qui sont à l'origine des crus du Bordelais au xvii^e s., aux études de

Louis Pasteur sur la fermentation alcoolique et enfin à la viticulture moderne, avec le clonage des vignes, la mécanisation, l'industrialisation et l'exportation, notre histoire viticole est belle et permet à la France d'être aux yeux du monde le pays du vin.

Malheureusement, la réalité est beaucoup moins glorieuse que sur le papier. En 2019, environ 14 % des vignes françaises étaient certifiées comme étant *bio*.¹ Aux 86 % restants se fond un mélange bien moins charmant de pesticides et d'agriculture pas vraiment durable. Dedans, nous pourrions y trouver un savant cocktail d'herbicides, d'insecticides et de fongicides, ces derniers étant les plus utilisés. Sur ces grands terrains de jeux en monoculture, les vignes sont travaillées par d'immenses tracteurs munis de pulvérisateurs géants disséminant leurs produits chimiques biocides.

Notre savoir-faire est-il toujours aussi grand ?

Avec les appellations d'origine contrôlée (AOC), apparues à partir de 1935, les vins sont globalement devenus plus homogènes... Les cahiers des charges sont les mêmes pour l'ensemble des vignerons d'une aire d'appellation, imposant une standardisation de la gestion de la vigne, de sa taille aux

1. Surfaces converties et en cours de conversion. D'après le dossier de presse de l'Agence Bio « La consommation bio en hausse » (9 juillet 2020).

vendanges. Même chose pour la vinification avec des procédés bien établis et des quantités de cépages autorisés... Beaucoup de crus sont peut-être bons, voire très bons, mais beaucoup souffrent de cette standardisation. La créativité du vigneron se trouve ainsi conditionnée, limitée.

L'AOC, censée représenter les vins de différents terroirs et défendre les vignerons qui les créent, est davantage une estampille marketée sur les bouteilles que la marque d'un nectar unique qui assurerait l'identité d'un domaine...

De plus, le vin est devenu une manne financière, une énorme vache à lait pour certains. C'est un produit qui rapporte gros, non seulement en termes d'image mais aussi pour le porte-monnaie. Il génère tellement d'argent et de spéculation que de nombreux grands crus bordelais sont maintenant aux mains de sociétés du CAC 40, comme le groupe LVMH de Bernard Arnault pour Château d'Yquem et Château Cheval Blanc ou la holding Artémis de François Pinault pour Château Latour, ou encore la possession de milliardaires chinois et américains. En outre, pour beaucoup de vignerons indépendants dont les domaines peuvent être d'une taille modeste, il est devenu indispensable de sécuriser les récoltes pour rembourser les crédits souvent importants qui ont été contractés, ce qui permet d'avoir une visibilité financière à long terme. C'est à ce moment-là que les produits de synthèse et la technologie deviennent une aide précieuse mais dangereuse.