

La Bourgogne en exemple

En Bourgogne, le "Groupement d'Étude et de Suivi des Terroirs" mise tout sur la conservation du patrimoine local. Pour ses membres, l'avenir de la viticulture est là et nulle part ailleurs.

Laure Gasparotto

Depuis 1995, cent vingt domaines viticoles de Bourgogne, des plus connus comme la Romanée-Conti, à d'autres moins réputés mais tout aussi soucieux de leur pérennité qualitative, procèdent à des recherches microbiologiques de leurs terroirs, afin de mieux les nourrir et les travailler. Ils se sont dotés de leur propre laboratoire. En une décennie, quelques clés de sols leur sont apparues, comme la fragilité des argiles et leur disparité d'un climat à l'autre. « *En Bourgogne, où la vigne est cultivée depuis les Romains, chaque parcelle de vignes a été délimitée, classée. Toutes portent un nom et produisent un vin différent. C'est cette diversité et la qualité de cette mosaïque de terroirs qui a fait l'originalité et la réputation de cette région dans le monde entier. C'est la recherche de l'expression de ces différences - et donc des terroirs, qui guide le travail des vignerons bourguignons* », expose Étienne de Montille, président du GEST (Groupement d'Étude et de Suivi des

Terroirs). En mai dernier, et afin de les encourager dans cette voie, la Compagnie de Financement Foncier (filiale à 100% du Crédit Foncier), IXIS CIB et la Caisse d'Épargne de Bourgogne se sont engagées à financer leur programme de recherche scientifique à hauteur de 90 000 euros annuels, pendant cinq ans.

En s'associant à la préservation de l'environnement et au respect de l'identité des terroirs bourguignons, les différents partenaires fonciers s'investissent dans la préservation du patrimoine local qu'ils considèrent comme un vecteur de communication unique pour leurs relations avec les places financières internationales. À chacun ses motivations. L'essentiel reste la nécessité commune pour les uns et les autres de tout faire pour assurer une viticulture durable et qualitative.

Les recherches du GEST s'articulent autour





de trois axes majeurs. Le premier met en exergue la vie des sols : de leur mécanisme dépend leur gestion organique. Grâce aux analyses microbiologiques conduites par le laboratoire de l'association, chaque sol reçoit son diagnostic et chaque viticulteur un cahier des charges pour la préparation de son travail en fonction de son sol. Le deuxième axe s'oriente vers la plante et plus généralement vers le matériel végétal. Il s'agit d'en préserver la diversité, mise à mal après la crise phylloxérique de la fin du XIX^e siècle, notamment par la domination du clonage. Grâce à leurs recherches, les vigneron du GEST espèrent mieux comprendre « les relations complexes et interactives entre le sol et la plante afin de définir une meilleur gestion naturelle et qualitative de la nutrition de la plante par le sol et ainsi assurer la fabrication de composts naturels », comme l'explique Étienne de Montille. Si les vigneron

maîtrisent la connaissance des mécanismes de défense naturelle de leur vigne, ils pourront l'aider à se protéger des pathologies existantes ou des nouvelles menaces.

Enfin, ce programme de développement durable comprend l'étude de l'environnement historique et culturel : il s'agit de prélever les atouts d'une identité forgée par vingt siècles de pratiques viticoles. « Nous pensons que l'agriculture du XXI^e siècle nous invitera à redécouvrir et à traduire dans le monde actuel des principes agricoles anciens fondés sur l'observation de la nature », poursuit le porte-parole de l'association. Ambitieux ? Les résultats des dix ans de recherches du GEST ont en tout cas convaincu les partenaires. « La terre, vous ne l'héritez pas de vos parents, vous l'empruntez à vos enfants », disait un grand chef indien à Seattle en 1854, alors qu'il négociait avec le gouvernement américain. Le GEST prend le relais. ■