

Pour Philippe Pacalet, le vignoble français est en état de dégénérescence avancée. "Le problème, c'est pas le sol. C'est la plante" : l'appauvrissement génétique. Sa solution est radicale.

Le Monde 25 août 2013

TÊTES DE CEPS 6/6 – L'homme qui veut semer des pépins de raisin

Lorsque Henry-Frédéric Roch, propriétaire du domaine Prieuré-Roch, à Vosne-Romanée (Côte-d'Or), et cogérant de celui de la Romanée-Conti, lui a demandé son curriculum vitae, Philippe Pacalet a posé sur son bureau une bouteille de morgon 89 de Marcel Lapiere. « Le v'là, mon CV ! »

Le jeune homme aux cheveux frisés ne pouvait mieux résumer sa vie. Neveu de Marcel Lapiere, pionnier du beaujolais nature à Villié-Morgon (Rhône), il a 14 ans lorsque celui-ci fait sa première cuvée sans soufre. Entre vignes et vaches, il lui communiquera sa passion et son idée du vin, dans cette campagne beaujolaise où Philippe revient à toutes les vacances.

Grâce à lui, il rencontrera des gens hors du commun : Jacques Néauport, dégustateur de talent et « catalyseur intellectuel » du mouvement pour les vins nature, qui amènera Guy Debord et quelques situationnistes à Villié-Morgon, où ils se sont bien plu ; Alain Chapel, le chef trois étoiles alors en activité à Mionnay (Ain), qui a toujours soutenu Lapiere, Thévenet et d'autres vigneron du même jus ; et surtout Jules Chauvet (1907-1989), vigneron, négociant, chercheur à La Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire), qui a posé les bases scientifiques de la vinification nature et chez qui Pacalet, après sa « chimie » à Lyon, va faire des stages pour son mémoire sur les levures indigènes. Il vient de terminer son service civil comme objecteur de conscience avec la fédération Nature et Progrès lorsqu'il se présente au Domaine Prieuré-Roch, à la recherche d'un emploi. Avec le morgon de son oncle en guise de sésame.

« Mais c'est que c'est bon, ça ! », s'exclame le propriétaire après avoir goûté au CV. Et à 26 ans, Philippe Pacalet est engagé sur-le-champ comme responsable du domaine. Nous sommes en 1990. « Henry Roch m'a fait confiance, et il m'a laissé carte blanche. Les premières années, j'étais tout seul sur le tracteur et à la cave. Là, j'ai beaucoup appris. » Il pratique la culture en biodynamie, fréquente la Romanée-Conti, et ses cuvées sont vite remarquées. On parle bientôt d'un « style Pacalet », qui débarrasse le vin de ses déguisements superflus pour se concentrer sur l'essentiel : le fruit décliné avec élégance et précision. J'ai souvenir d'un Nuits-Saint-Georges 1998, magnifique avec les légumes d'Alain Passard.

Après dix ans de bons et loyaux services, il décide de « porter [s]a propre culotte » et monte sa « maison » à Beaune (Côte-d'Or). Vigneron sans terre, Philippe Pacalet loue une dizaine d'hectares, cultivés et vendangés à son goût, qui lui permettent de vinifier une vingtaine d'appellations bourguignonnes.

C'est ce garçon qui un soir, chez Camdeborde (Le Comptoir du relais, Paris 6e), me déclare très calmement, entre meursault et pommard, que le vignoble français est en état de dégénérescence avancée et qu'il conviendrait de semer des pépins de raisin si l'on veut s'en sortir. L'individu, proche de la cinquantaine, paraît sain de corps et d'esprit. Il a étudié la vigne à l'école et dans les verres. Il sait faire le vin bon et propre et ne peut être soupçonné d'angoisses sur l'avenir de son patrimoine viticole : il n'en a pas. Pour enfoncer le clou, il ajoute : « Le problème, c'est pas le sol. C'est la plante. » Il m'a fallu plus longtemps pour assimiler la nouvelle que pour digérer les oeufs aux truffes servis ce soir-là chez Camdeborde.

L'histoire de la dégénérescence selon Pacalet commence au Moyen Age. La Bourgogne – à raison – s'est toujours montrée reconnaissante envers les moines qui ont introduit la vigne sur ses terres. Ils y semaient des pépins de raisin qui donnaient des plants sélectionnés et multipliés par fécondation. Il y avait brassage permanent. Ce processus s'est arrêté en 1789. « C'est la date butoir. La Révolution, en vidant les monastères, a stoppé la reproduction sexuée de la vigne », raconte Philippe Pascalet. Le matériel végétal de la vigne française daterait de cette époque, à partir de laquelle elle s'est reproduite de façon asexuée, essentiellement par marcottage (l'action d'enterrer, sans le détacher de la souche mère, un sarment qui produira des racines).

Eternellement issue du même sang, la vigne s'en trouve affaiblie près d'un siècle plus tard lorsque surviennent les maladies. Oïdium en 1850, mildiou en 1878, avec le pire entre les deux : le phylloxéra, en 1863. « On a tout arraché et replanté avec des porte-greffes américains. » Tous les cépages ont été greffés sur ces systèmes racinaires aux noms étranges (berlandiéri, riparia), et le vignoble français est reparti.

C'est la principale conséquence du phylloxéra : la généralisation du greffage et la fin de la vigne en franc de pied. « A l'époque, certains ont trouvé que les vins avaient moins de finesse, mais les débats ont fait long feu. Il n'y avait pas le choix : c'était le porte-greffe ou rien. » Et la reproduction asexuée – par les « bois » – s'est poursuivie avec l'apparition des clones (pieds de vigne génétiquement identiques issus d'une seule souche mère) et des sélections massales (sélection des greffons sur les meilleurs pieds) qui, pour Philippe Pacalet, ne sont que du clonage dilué. « En sélectionnant les qualités d'une plante, on concentre aussi ses défauts », qui, avec l'âge, provoquent la dégénérescence. Celle-ci se traduit par une plus grande sensibilité aux maladies, combattues à grand renfort de chimie dans des vignes surnommées « Liebig », en hommage à ce grand chimiste allemand.

Longtemps, on a cru que les sols ainsi maltraités étaient en partie responsables de cette recrudescence des infections. D'où l'intérêt de la culture bio ou biodynamique, dont Philippe Pacalet a dû constater les limites. « En 1993, on avait fait tout comme disait Steiner [théoricien de la biodynamie]. Henry Roch a accepté d'aller jusqu'au bout. On a perdu la récolte. Pas parce qu'on avait mal travaillé, mais parce que la plante était affaiblie. Ce n'était pas un problème de sol, mais un problème d'appauvrissement génétique. Si vous avez un handicap, vous pouvez aller à la montagne, manger bio, c'est bien. Mais le handicap reste. » On constate une baisse de la fertilité et une mortalité plus précoce dans tous les vignobles. Pierre Overnoy et Robert Plageoles nous l'ont confirmé : la dégénérescence de la vigne est une réalité.

Que faire ? Abandonner les porte-greffes américains et revenir à la culture en franc de pied ? C'est un premier pas, mais qui ne rajeunit pas le matériel végétal. Pour y parvenir, il faut revenir à un mode de reproduction sexué, qui permet le brassage des génomes et la création de nouvelles lignées, quitte à perdre certains caractères du cépage, pour lui redonner vitalité et résistance aux maladies. Il y a deux manières d'y parvenir : semer des pépins de raisin comme les moines, procédé naturel mais long et fastidieux, ou faire appel aux techniques de la génétique, ce qui serait plus rapide mais plus risqué. « C'est un travail titanesque qui nécessitera des années. Je n'en verrai pas moi-même les résultats, mais il faut l'entreprendre car nous avons un train de retard. » Philippe Pacalet est formel.

Voilà un excellent thème de travail pour cette Cité de la gastronomie qui s'installe à Dijon, où elle doit devenir « un pôle de référence en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin ». Au boulot, c'est pour le vin de demain !

J.-P. Géné

Réponse à l'article de Philippe Pacalet dans le Monde du 28 août 2013

L'homme qui veut semer des pépins de raisin

5 septembre 2013

« Rien de mieux que l'expérience pour prouver les grandes théories ».

Kees van Leeuwen, Nathalie Ollat, Jean-Philippe Roby, Louis Bordenave, Serge Delrot, Maarten van Helden, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux-Aquitaine (ISVV) Laurent Audeguin, Marie-Catherine Dufour, Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) Alexandra Lussou, Chambre d'Agriculture de la Gironde (CA33) Coralie Laveau, Vitinnov apportent quelques éléments de réflexions à l'article de Jean-Pierre Géné « l'homme qui veut semer des pépins de raisin » paru dans Le Monde du 25-26 août 2013.

Dans cet article intitulé « l'homme qui veut semer des pépins de raisin » un portrait est dressé de Philippe Pacalet, un viticulteur de la côte d'Or en Bourgogne, qui veut semer des pépins de raisin pour lutter contre la dégénérescence de la vigne. Si nous ne contestons pas l'intérêt de mettre les projecteurs sur des hommes et des femmes du monde du vin qui marchent en dehors des sentiers battus, **il faut éviter que des aberrations**

scientifiques soient avancées sans aucune analyse critique. En effet, M. Philippe Pacalet suggère qu'il faudrait propager la vigne par semis, et non par bouturage-greffage, pour lutter contre la dégénérescence du vignoble. Cette proposition est inapplicable, pour ne pas dire farfelue. D'une part, l'identité des vins d'appellation, et en particulier les grands Bourgognes, est intimement liée à leur production à partir d'un ou plusieurs cépages bien identifiés dans un environnement particulier et bien délimité (le terroir viticole), en l'occurrence le Pinot noir et le Chardonnay.

Or, la reproduction sexuée de la vigne ne permet pas de conserver le cépage. Autrement dit, si on croise du Pinot noir avec du Pinot noir le résultat est un nouveau cépage, différent du Pinot noir. Il n'est donc pas possible de produire des vins de Bourgognes à partir de vignes obtenus par semis, car ils ne seraient plus produits avec du Pinot noir, en rouge, ou du Chardonnay, en blanc. D'autre part, des plantations de semis de pépins sans recours au greffage, comme il l'est suggéré dans l'article, seraient rapidement attaquées par le phylloxera (puceron introduit en France au milieu du XIXe siècle et ayant rapidement dévasté le vignoble français). Abandonner l'utilisation de porte-greffe « qui serait un premier pas mais qui ne rajeunit pas le matériel végétal » est une impasse technique. Le recours aux porte-greffes d'origine américaine est la seule parade efficace et biologique contre le phylloxera. Enfin, les causes de la dégénérescence de la vigne et le « remède » pour son assainissement sont parfaitement connus. La dégénérescence de la vigne est provoquée par un cortège de virus, en particulier ceux du syndrome du court-noué. Ces virus peuvent être propagés soit par la multiplication végétative de la vigne, soit par les nématodes qui vivent dans le sol et qui transmettent les virus de cep à cep. La filière française de production des plants de vigne a pris depuis plusieurs décennies des mesures drastiques en initiant une sélection sanitaire parmi les cépages français (il s'agit de vérifier l'absence de virus dans les souches présélectionnées pour être multipliées) puis en mettant en place un contrôle très strict pour limiter très fortement la propagation des virus lors de la confection des plants de vigne par voie végétative. Quant à la transmission des virus par les nématodes, les sols peuvent être efficacement assainis en respectant un repos du sol de plusieurs années entre l'arrachage d'une parcelle et sa replantation. Ce repos du sol, qui a l'avantage d'être une solution biologique, est insuffisamment pris en compte par les propriétaires qui rechignent à laisser des parcelles, dont la valeur peut se chiffrer à plusieurs millions d'euros par hectare, sans production. Nous suggérons que Mr Pacalet mette en œuvre ses théories dans les vignobles qu'il gère, et ensuite nous verrons. Il n'y a rien de mieux que l'expérience pour prouver les grandes théories