



# Vert sur verres

Pour un domaine, se convertir à **l'éco-viticulture**, c'est juste un choix. Pour les caves coopératives, c'est un véritable défi collectif. Un défi qu'ont relevé en Vaucluse la Cave du Luberon avec sa démarche en bio, Rhonéa et sa production 100% vegan et Terra Ventoux qui mise sur la biodynamie... pour des résultats du meilleur tonneau.

**P**asser au bio ? « Pour moi, c'est une évidence, qui correspond à une véritable demande » vous dit d'emblée Vincent André, à la tête de la Cave du Luberon, une des plus anciennes coopératives vauclusiennes, installée depuis 1923 à Coustellet, sur la commune de Maubec. C'est d'ailleurs en vente directe à la cave que la demande en bio explose, dans ce lieu où l'on vient encore se servir à la tireuse. « Les gens sont prêts à mettre un peu plus cher pour un label qui les rassure ». Le prix de la confiance, en quelque sorte, pour 600 hl annuels sur les 20 000 produits par la Cave du Luberon, et qui devraient passer les 1000 hl pour les prochaines cuvées. Une dynamique réelle dont se félicite Vincent André. « La logistique est certes un peu compliquée, mais il faut se donner les moyens de voir loin ». Voir loin, c'est d'abord bien rémunérer les coopérateurs pour leur donner envie de se mettre au bio. Et augmenter la qualité globale, notamment avec le label Agriconfiance. « En fait, tous nos vins sont traités comme les bios, notamment au niveau de la vinification et de la quantité de soufre » ajoute Vincent André. Des analyses sont régulièrement réalisées, notamment sur les résidus phytosanitaires et « il ne reste rien, en

conventionnel comme en bio ! ». Après les AOP Ventoux et Luberon en rouge (7€ la bouteille) et le vin de pays en bag-in-box (14,30€), un rosé bio va même être lancé.

**A Rhonéa**, née de la fusion mi-2017 des caves coopératives de Beaumes-de-Venise et de Vacqueyras, on se félicite d'avoir mis en place une charte culturelle dès la fin des années 1980. « Elle porte sur trois aspects, paysager tout d'abord avec la protection des bosquets pour la biodiversité, mais aussi la diminution des intrants et la préservation des ressources naturelles » précise Pascal Duconget, directeur général de cette coopérative « nouvelle génération », comme elle le revendique. Ici un quart des coopérateurs sont en bio et même quelques-uns en biodynamie. Mais Rhonéa se félicite d'initiatives complémentaires comme le covoiturage des salariés ou encore cette bouteille éco-conçue qui a permis d'économiser près de 120 tonnes de verre. A l'intérieur des flacons, 100% de la production est certifiée vegan. « Moins pour satisfaire les quelques personnes qui traquent la moindre protéine animale jusque dans leur verre, mais plutôt parce que l'œnologie a fait de tels progrès qu'on peut se passer de produits historiques à base de poisson ou d'œuf ! ». Ils ont donc été remplacés par une base végétale de pois et une évolution des techniques de vinification pour capter les

impuretés, appelant de nouveaux savoir-faire : « Notre taille, c'est-à-dire 236 familles sur 2000 hectares, permet la mise en œuvre de moyens supplémentaires et la mutualisation des compétences, ajoute Pascal Duconget. La coopérative, c'est un statut ancien mais aussi très moderne ».

Du côté de **Terra Ventoux**, on se réjouit d'une nouvelle « œuvre collective », comme la qualifie sa directrice Ingrid Nueil, qui a fédéré 150 adhérents autour d'un projet né l'an dernier : convertir une dizaine d'hectares à la biodynamie sur Blauvac, Villes-sur-Auzon et Flassan. « Le terroir et l'environnement s'y prêtent bien, se réjouit-elle. Le vent et la faible humidité sont un premier rempart face aux maladies ». Ses 600 hectares sont déjà pour une bonne part en bio, à hauteur de 2000 hl. La coopérative a voulu aller plus loin, pour « un vignoble à l'écoute de l'environnement », ce qui a nécessité un réaménagement de la cave avec un espace dédié. « Les coopérateurs et les commerciaux se sont appropriés le projet » se félicite Ingrid Nueil qui note que son importateur américain est très impatient. Les premières cuvées sont sorties pour Pâques et sont vendues au caveau à 10€. Les cuvées plus haut de gamme (25€) arriveront en fin d'année et seront estampillées Terra Solis. Et Ingrid Nueil rêve, d'ici cinq ans, de doubler les volumes ■





En savoir plus

## Bio, biodynamie, vegan... comment s'y retrouver

**Bio.** Depuis 2012, le label concerne la viticulture mais aussi la vinification, durant laquelle les intrants agricoles doivent être réduits. Sont en revanche autorisés l'ajout de tanins, de copeaux de bois, de soufre et les levures industrielles.

**Biodynamie.** Elle consiste à tenir compte des rythmes lunaires et à intensifier la vie du sol à l'aide de préparations comme la bouse de corne ou l'ortie, dont on trouve les recettes dans la bible de Rudolf Steiner. Il n'y a pas de règlement européen pour la biodynamie mais deux certificateurs : Demeter et Biodyvin. Le collage et la filtration sont autorisés, et le soufre dans des quantités moindres.

**Vegan.** Sa composition est 100% végétale. C'est-à-dire que lors de la clarification, destinée à éliminer les particules en suspension dans le vin, on utilise une « colle » sans protéines animales. En bio, les produits à base de blanc d'œuf et de caséine sont autorisés. Un vin bio n'est donc pas nécessairement vegan et vice-versa !



*Les caves coopératives qui passent au « vin nature », qu'il soit bio, biodynamique ou vegan, astreignent leurs coopérateurs à des règles précises. En biodynamie, par exemple les viticulteurs arrosent les vignes avec des décoctions à base de pissenlit (page de gauche), censées enrichir la terre de manière homéopathique.*