

« On travaille avec du vivant ! »

Entretien. Rodolphe Travel est directeur de Château Capion, propriété depuis 2016 d'Oleg Chirkunov.

Quand avez-vous engagé la conversion de la propriété vers la viticulture biologique ?

Dès que nous sommes arrivés en mai 2016. Une fois que nous avons pris les rênes de la propriété, que ce soit les propriétaires ou l'équipe technique, nous ne nous sommes pas posés une seule seconde la question de savoir si nous allions passer en bio ou pas. C'était pour nous naturel de mettre en place une production biologique. Nous entamons actuellement notre troisième et dernière année de conversion avant la labellisation AB.

Quels sont les avantages de produire des vins bio ?

Ils sont multiples. Tout d'abord, cela nous permet de travailler et de vivre dans un environnement plus sain. Il est important de voir les sols reprendre vie, ou encore de voir réapparaître une faune et une flore sauvage qui jusqu'ici

avaient disparu de la propriété. On travaille avec du vivant et ça, ça n'a pas de prix.

Et quels sont les inconvénients ?

Les saisons deviennent parfois plus compliquées parce qu'on travaille avec des produits qu'on pourrait comparer à de l'homéopathie. On fait en permanence de la prévention, il faut donc être très vigilants. Ça demande beaucoup plus d'interventions manuelles que sur un domaine en viticulture conventionnelle. On fait de la prophylaxie, de l'ébourgeonnage... toujours dans l'idée de travailler en demi-dose et d'avoir le moins possible d'interventions mécaniques sur les parcelles.

La conversion a aussi un coût qui n'est pas toujours facile à supporter par le vigneron.

C'est exact ! Il faut souvent former les personnels à de nou-

velles méthodes de travail. Il faut investir dans du matériel, notamment pour les traitements ; sans parler du désherbage avec l'achat d'outils interceps. Mais surtout, durant les trois ans de conversion, vous ne pouvez pas augmenter le prix de vos vins pour compenser ses investissements.

Produire bio est-il synonyme d'augmentation du prix des cuvées.

Cela peut l'être mais il faut faire attention de ne pas vouloir produire bio uniquement pour l'aspect commercial. Cela



■ Rodolphe Travel à la tête de Château Capion à Aniane. G. L.

SOUVENIR TECHNIQUE
traitement au cuivre, seul fongicide vraiment efficace qui répond au cahier des charges de l'agriculture biologique. Seulement, depuis quelques mois, les États membres de l'Union européenne sont divisés sur l'utilisation du cuivre que certains considèrent comme néfaste pour la santé et l'environnement. Depuis le 1^{er} janvier, le couperet est tombé : l'autorisation d'utiliser ce procédé est prolongée de sept ans. Cependant, les doses doivent baisser sensiblement. Par conséquent, la limite est maintenant de 28 kg de cuivre par hectare et par an, contre plus de quarante auparavant. Lis sur sept ans, cela revient à 4 kg/ha/an, contre près de 6 kg/ha/an jusqu'alo sur cinq ans.

« Il va falloir adapter les pratiques. Autrement dit il va falloir être plus pré sur le positionnement et traitements. Il faudra le faire au bon moment » Nicolas Constant, ingénieur viticole.

Quels conseils donneriez-vous à un vigneron qui souhaiterait passer le pas vers une production bio ?

Tout d'abord, il aurait entièrement raison (rire). Plus sérieusement, je lui conseillerais, s'il prend une propriété, de rester une ou deux années en conventionnel, et pourquoi pas faire un peu de lutte raisonnée, histoire de bien connaître son végétal. Car il ne faut pas oublier que passer en production bio n'est pas sans risque pour un vignoble.