



Enherbement naturel des parcelles, fin du labour ou travail à cheval, le domaine de Bon Augure est le plus respectueux possible de la nature. cc

Dans les pas des moines bénédictins

Cédric Guy, au domaine de Bon Augure à Joncels, a trouvé empiriquement ce qui marche le mieux.

Vignerons à Faugères, Cédric Guy a migré il y a treize ans à Joncels sur l'ancien vignoble des frères bénédictins. Le premier millésime du domaine de Bon Augure date de 2011, en label bio. Depuis cinq ans, il se consacre uniquement à ces 10 ha à plus de 600 m d'altitude. « Il y a 13 ans, j'ai changé de terroir à cause du réchauffement climatique. Je pensais en arrivant à Joncels, être allé trop haut. C'était difficile, il y avait beaucoup d'eau et de maladies. Maintenant, c'est plus facile et si c'était à refaire, j'irais encore plus haut », commente Cédric Guy, au milieu d'une parcelle enherbée.

« Très vite, avec le réchauffement climatique, est apparue cette question : qu'est-ce qu'on a cassé qui fait que le sol ne

s'adapte plus ? s'interroge-t-il. Remettre le sol en état de fonctionnement comme à l'origine, c'est la forêt. » Fort de ce constat, et de nombreuses lectures qui nourrissent sa connaissance, il choisit pour ses parcelles de blanc, 90 % du domaine, de retrouver une couverture permanente via l'enherbement. « On a commencé à semer des graines. On a choisi des plantes qui pouvaient nourrir le sol comme les féveroles, riches en azote pour une fumure naturelle. Le sol a très bien réagi. On a arrêté de le travailler. On passe juste de temps en temps la tondeuse et un peu d'outils entre les pieds de vigne pour que ça reste propre. On a aussi choisi des graines moins nourrissantes et aujourd'hui, on est plutôt sur de

l'enherbement naturel. »

Et le constat est radical : le sol est protégé du ruissellement et du soleil, intérieurement, les bactéries, les champignons et autres vers de terre font leur part pour l'oxygéner au maximum. « Et ainsi on rend service à tous les cours d'eau alentour. »

« Le vin, il a la gueule de l'endroit où pousse le raisin »

Cédric Guy a même été partie prenante du tout premier groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) du vignoble languedocien : Les Enherbeurs.

Pour les parcelles de rouge, le travail du sol a été maintenu mais avec un prestataire qui le réalise à cheval. « On essaie d'être le plus respectueux possible. L'animal fait le premier boulot et nous, on passe à la pioche ensuite. Ça fait huit ans et

on commence à avoir les premiers retours. » Des fosses et des prélèvements sont réalisés très régulièrement, en lien avec l'Inrae. « C'est important. On a peur de dépasser une frontière et de ne s'en apercevoir que dans 20 ans lorsqu'il sera trop tard. En plus, on a la chance aujourd'hui d'avoir de la matière organique. On est dans la zone de roquefort, ce n'est pas un problème. Mais qu'en sera-t-il dans 20 ans après l'interdiction des engrais ? Ce sera peut-être une ressource rare comme l'eau. » « Ici, on fait un vin de lieu. Le vin, il a la gueule de l'endroit où pousse le raisin. À un mètre près, il peut être différent. Et il ne s'adresse pas qu'aux grands dégustateurs. Au salon Millésime bio, on fait tous du bio. Ce qui fait la différence, c'est le goût du vin, c'est le terroir d'origine. La guerre est dans la bouteille. »