

# Jean-Marc Grussaute - Charles Philipponnat

## Deux visions d'une viticulture plus écolo

L'un, Jean-Marc Grussaute, propriétaire de Camin Larredya à Jurançon, est adepte de la biodynamie. L'autre, Charles Philipponnat, directeur de la maison de champagne Philipponnat, ne cherche pas la certification bio, car il ne récuse pas l'utilisation de produits de synthèse, à faibles doses, si nécessaire. Ils se rejoignent pourtant pour dire que l'avenir est... aux pratiques d'hier, certaines en tout cas : le geste précis et respectueux.

Propos recueillis par  
Jean-Luc Barde

### Que représente le sol pour vous ?

**CHARLES PHILIPPONNAT** C'est un héritage au sens presque moral. C'est un espace qui nous vient d'une longue tradition familiale, traverse les générations et mérite le respect. Notre devoir est de le préserver. Au présent, il s'agit de cultiver ce lieu avec attention. Au Clos des Goisses, notre plus joli vignoble, il y a des vignes depuis plus de cinq cents ans. Je prends dans le sol l'inspiration de ce que doit être le vin. Les décisions de viticulture et d'œnologie doivent servir l'expression du terroir. A une viticulture moins interventionniste. Entre eux, le débat est à la fois philosophique et pratique.

**JEAN-MARC GRUSSAUTE** Lorsque je regarde mon sol, j'ai le sentiment d'être en présence d'un organisme vivant, intensément peuplé de micro-organismes, faune et flore. Tout ce milieu a son existence propre, son parfum, une fertilité qui est la résultante de sa santé. Le sol est une signature minérale faite de vie et d'oligoéléments qu'on retrouve dans le vin, miroir du terroir.

### Quels gestes initiez-vous en matière de viticulture, ont-ils une influence sur le goût du vin ?

**C. P.** : Je suis un rationaliste et un écologiste, tous nos gestes doivent être accomplis dans le respect du terroir. Je suis convaincu que, de ces attentions, notre vin est meilleur, mais je ne suis pas certain que le mode de conduite agricole soit identifiable dans le goût du vin. Notre agriculture s'inscrit dans une démarche Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE 3) et viticulture durable en Champagne. Nous sommes parmi les tout premiers à l'avoir fait. Cela fait trente-cinq ans que nous n'utilisons plus d'insecticides, les amendements organiques sont bio depuis vingt ans, plus d'herbicides non plus. Le Clos des Goisses est pioché, sarclé à la main, labouré au cheval. Le désherbage mécanique est total sur tout les

« La recherche scientifique a son mot à dire mais passe par la reconquête des gestes paysans, ceux de la modération des rendements pour une meilleure résistance aux maladies. »

JEAN-MARC GRUSSAUTE

20 hectares du vignoble en exploitation. Restent les fongicides. Pour l'oidium, le problème se règle avec du soufre, on entre là dans un cahier des charges biologique, voire biodynamique si on le voulait. Mais les sols champenois ont trop reçu de cuivre par le passé, nous n'en employons pas ou peu contre le mildiou, nous ne sommes donc pas certifiés bio, restant au niveau d'un super HVE. La différence philosophique est d'opposer des produits minéraux à des produits de synthèse, cette distinction ne me convainc pas. Ce qui m'intéresse, c'est l'efficacité maximale et la toxicité minimale, ce couple nécessite un compromis avec des produits de synthèse non CMR (non cancérigènes, non mutagènes, non reprotoxiques) et des produits contenant du cuivre à faible dose et des huiles essentielles qui favorisent l'adhérence des autres produits au végétal. Mais la prophylaxie dans la conduite du vignoble est déterminante et le sera toujours : un bon passage, une bonne aération, des traitements réactifs au bon moment, au bon dosage limitent la fréquence des interventions. La gestion des rendements est un facteur déterminant pour atteindre aux équilibres et l'enherbement joue ici pleinement son rôle.



Jean-Marc Grussaute et Charles Philipponnat.  
Photo Jean-Luc Barde

**J.-M. G.** : Je constate dans nos campagnes que le HVE est l'outil de progrès de la prise de conscience de la valeur environnementale de nos espaces. Je vois également que c'est un frein psychologique chez les vigneron, les enjeux économiques liés notamment à l'industrie phyto-pharmaceutique les empêchent d'aller au bout de la démarche. On prend bien soin de se satisfaire de ce progrès-là. Ce pourrait être une étape vers une ambition plus haute. J'ai fait des choix de vie qui se trouvent chez moi économiquement supportables, l'inertie des décisions sur 12 hectares n'est pas la même que sur des propriétés plus étendues. Dès lors que je ne les mets pas en contact avec une molécule exogène étrangère à la confection de la nature, mes sols s'en trouvent plus vivants, mes vins plus concentrés, plus complexes. Ma démarche est motivée par un souci sanitaire à l'égard des hommes qui travaillent sur mon domaine, touchent les feuilles, pratiquent des pulvérisations qui ne mettent pas en danger leur santé. La restitution du terroir, des oligoéléments de mes sols, la subtilité de mes vins, leur aptitude au vieillissement sont autant de victoires sur mes anciennes pratiques. Je suis en bio depuis vingt ans et la biodynamie rationnelle est aussi une pratique de la gestion du cuivre. Jurançon est un endroit improbable pour la culture de la vigne, même si le gros manseng, notre cépage, est adapté à une pluviométrie record, aux rosées matinales jusqu'à mi-juillet, nettement plus qu'en Champagne, les risques de mildiou y sont patents. Pourtant, nous sommes passés de 9 kg de cuivre/ha à 3 kg/ha. La biodynamie représente une vision globale de l'agriculture complétée par la chaîne des soins de détails que Charles a évoqués.

**C. P.** : Je n'adhère pas à la philosophie de la biodynamie car elle contient des éléments irrationnels, la question du lien avec le cosmos, par exemple, mais je reconnais aux gens qui s'y sont engagés une grande capacité à observer leur vignoble et donc à dispenser les soins qui concourent à sa santé. Leur engagement participe d'une prise de conscience générale des gestes à accomplir. Sans forcément être certifiés, c'est notre démarche.

**J.-M. G.** : Sans incantation magique, mes choix ont été expérimentés pendant dix ans, ils aboutissent après quinze ans de pratique à la conviction de l'efficacité du procédé de la biodynamie, du rééquilibrage du sol, de la vigne, de mes vins. Chez nous, les doses de cuivre sont faibles, le cuivre a valeur ici d'oligoélément nécessaire à la vie.

Convaincre les vignerons que le cuivre, employé, comme chez nous, à faible dose, est dangereux, est une maladroite intellectuelle ! Nos gestes sans violence, de très belle viticulture, m'apportent la paix. Ils sont ceux de pratiques minutieuses et d'attentions nobles qui me donnent des fruits profonds et beaux dont les saveurs sont incomparables.

### Comment voyez-vous l'avenir de la viticulture ?

**C. P.** : Notre principal champ de progrès dans les années qui viennent tient dans la prophylaxie naturelle, la vraie bonne solution, la figure de l'idéal serait de ne faire que de la mécanique, de la taille, etc.

**J.-M. G.** : Du jardinage...

**C. P.** : Limiter les interventions, voire en supprimer certaines, est un vrai gain.

**J.-M. G.** : La limite vient de la configuration de la plantation d'un vignoble clonal à vocation productive. On revient peu à peu à la sélection massale moins sensible aux maladies, moins végétative, nécessitant une agriculture moins interventionniste.

« Je suis un rationaliste et un écologiste, tous nos gestes doivent être accomplis dans le respect du terroir. »

CHARLES PHILIPPONNAT

Les perspectives explorées par la recherche scientifique, les clones résistants aux maladies, les promesses de goûts variés, engagent-elles l'avenir ?

**J.-M. G.** : Les hybrides nourriront des vins mondiaux, Indiques mais ne concernent pas la promesse de vins culturels liés à des lieux, à leur histoire.

**C. P.** : L'Inra développe un programme d'hybridation successive sexuée. Il est trop tôt pour porter un jugement. Les appellations ont développé un caractère propre dont la sélection variétale fait partie. Il ne faut pas s'en abstraire et la maintenir.

**J.-M. G.** : L'avenir est à l'absolue qualité, l'absolue fidélité à un lieu, un terroir. A Camin Larredya, il y a une moitié de sélection clonale des années 1970, et le reste en massale (\*) issue de l'intelligence collective, qui a sélectionné, choisi les pieds créateurs de goûts diversifiés. La clonale fige dans une

époque, la massale est vivante des choix vignerons. La recherche scientifique a son mot à dire, mais passe par la reconquête des gestes paysans, ceux de la modération des rendements pour une meilleure résistance aux maladies, du respect des jus en s'interdisant d'y entrer. L'intelligence collective vigneronne nourrit la curiosité des firmes qui viennent s'inspirer de nos pratiques.

**C. P.** : Nos cépages sont issus d'une hybridation progressive, spontanée, voire d'une création variétale mendélienne, y compris les cépages considérés comme des cépages typiques, dont le chardonnay. Au Clos des Goisses, il y a 15 parcelles avec de très anciennes sélections champenoises, des sélections clonales champenoises en minorité et des massales bourguignonnes depuis 2000. Notre orientation est à la massale. Je suis très attaché à la typicité variétale d'une région. La science doit s'entendre comme la mise en œuvre des moyens, non pour modifier la nature, mais paradoxalement pour nous aider à ne rien faire.

Les nouvelles technologies, la robotique, les drones, les outils d'observation, les cartes de vignoble est-ce le futur ?

**J.-M. G.** : C'est une recherche du détail qui s'adresse aux grandes surfaces, dans des endroits où le lien avec le métier s'est un peu distendu. Le vigneron connaît son vignoble, ses pieds un par un. L'agriculture présente souvent le défaut de se réfugier dans le culte du matériel...

**C. P.** : En Champagne, les exploitations sont petites, les observations se font à pied, on est tout de même plus près des vignes...

Peut-on dire que la viticulture de demain s'inspire de gestes d'avant-hier, dont on retrouve la pertinence ?

**C. P.** : C'est un retour au travail précis et respectueux qui engage plus de main-d'œuvre et à une incidence sur le prix de vente. Dans le Clos des Goisses, ce sont les vers de terre qui aèrent le sol ! Nous n'avons pas d'oillères et testons certaines des préparations qui nous semblent efficaces et que vous employez dans votre engagement biodynamique.

**J.-M. G.** : Vous êtes un pratiquant de l'excellence et nous devons, vous et moi, tenir au consommateur une promesse de maîtrise environnementale totale, nous ne sommes pas si loin l'un de l'autre. Je suis sûr que vous ne nous arrêterez pas là !

\* Technique qui consiste à reproduire les pieds de vigne en greffant ceux du domaine.

### Charles Philipponnat

« J'ai cinquante-sept ans et dirige la maison de champagne Philipponnat depuis l'an 2000. Son origine est familiale et appartient aujourd'hui au groupe Lanson-BCC. J'ai travaillé pendant quatre ans en Argentine puis quinze ans avec Moët & Chandon. Ma famille cultive des vignes depuis 1522. Nous sommes vignerons et propriétaires, élaborateurs et négociants au sens champenois. Nous achetons des raisins puis nous les vinifions. Si je fais plusieurs métiers, le premier est à mes yeux celui de vigneron. L'objectif est d'améliorer chaque jour quelque chose. »

### Jean-Marc Grussaute

« J'ai passé la majorité de mes cinquante-deux ans en Béarn au Domaine Camin Larredya à Jurançon. La mort de mon père a précipité ma formation en BTS viti-œno. Je suis piqué de sociologie rurale, très bon public à l'égard des valeurs paysannes inculquées dans nos fermes. Mon père est mort d'un cancer dont on suppose que l'exercice de son métier de paysan en fut pour partie la cause. Passé le temps de la compréhension pour la viticulture classique, mon virage en biodynamie fut notamment influencé par la maladie de mon père. »