



L'Iselisberg thurgovien: des vignes à perte de vue. Dont le 30 pour cent est maintenant cultivé en bio.

## Vin Bourgeon – au deuxième essai, mais en grand

À Uesslingen TG, Roland et Karin Lenz se rapprochaient systématiquement – et précautionneusement – du bio. La combinaison idéale de cépages internationaux et de cépages résistants leur a maintenant permis de maîtriser les processus de travail et de répondre aux demandes de leur clientèle. Renommés, les vins de Lenz prouvent que, aussi pour le vin, bio peut rimer avec délicieux.

**L**e terroir, mot magique s'il en est dans le monde du vin, ne peut être délicieux que là où un sol vivant nourrit la vigne, a dit un jour un célèbre vigneron français. Toujours plus de vignerons semblent avoir reconnu la vérité de son appel et en viennent à produire selon des directives biologiques et même souvent biodynamiques.

Or certains domaines viticoles célèbres ne mentionnent toujours pas le bio sur leurs étiquettes. Est-ce encore et toujours à cause du préjugé que le vin bio a un nez ou un palais trop «écologique»? Non, la mauvaise image du vin bio est en train de s'estomper, pense Roland Lenz. La jeune génération vigneronne y travaille. Ce Thurgovien ouvert au monde, la quarantaine, cultive à Iselisberg avec sa femme Karin un grand domaine viticole renommé. Voilà deux ans que l'ensemble du domaine est certifié conforme aux directives du Bourgeon.



Les cépages résistants sacrifient les tissus attaqués, privant ainsi l'agent pathogène de sa base alimentaire. Ils sont donc plus simples à gérer dans les vignobles, mais leur commercialisation est beaucoup plus difficile.



Photos: Ursina Galbusera

## Reconversion au deuxième essai

Les préoccupations écologiques ont toujours été pour lui une priorité, se rappelle Roland Lenz. En fait c'était déjà quand il était jeune étudiant en œnologie sa conception d'une gestion viti-vinicole moderne: produire du vin de haute qualité grâce à des vignes et à des sols sains.

Quand il a soudain pu reprendre très tôt – il était encore en plein milieu de ses études – un vignoble de 7,5 hectares, il l'avait reconverti au bio sans hésiter. Ce premier essai a cependant été un échec. L'encépagement d'origine, tout en Müller-

Thurgau et en Pinot Noir, était trop sensible aux maladies, et il ne connaissait pas assez bien les différents sols et influences climatiques. Après deux ans de mauvaises récoltes à cause du mildiou, Lenz avait provisoirement remis au placard son désir de produire selon les directives Bourgeon.

C'est alors qu'il a décidé d'investir pour vinifier lui-même. Il a aujourd'hui une cave, des locaux de production et une infrastructure moderne avec un potentiel de production de 150'000 bouteilles par année. Ici aussi il a porté son choix sur des techniques douces et économes en énergie. Les vins de Lenz se sont vite

fait un nom et se trouvent à la carte des meilleurs restaurants de la région. Le domaine – comme du reste la clientèle privée – n'a d'ailleurs cessé de s'agrandir pour atteindre maintenant 13 hectares.

## Cépages résistants: bien utilisés, une chance

Roland Lenz a ensuite abordé plus prudemment le défi de la production biologique: les nouvelles parcelles ont été replantées avec des cépages résistants aux maladies, et il a testé patiemment ses méthodes de vinification pour trouver les meilleurs assemblages, ceux qui tirent le meilleur parti des caractéristiques gustatives de ces nouveaux cépages. Les variétés traditionnelles ont cependant gardé leur importance car Lenz trouve que leurs caractères ne peuvent pas être remplacés par les cépages résistants. Il ne veut en effet pas priver ses clients de ces vins du terroir, suivant en cela un adage qu'on pourrait traduire par «oui au plaisir, non à l'abstinence».

Malgré leur sensibilité aux maladies cryptogamiques, les cépages internationaux sont gérables en agriculture biologique, affirme Lenz, mais il faut leur accorder toute l'attention possible. Quand on ne peut pas intervenir avec des fongicides curatifs, il faut être sans cesse sur ses gardes pour empêcher les infections de se déclarer. Cela implique notamment beaucoup de travail manuel lors de l'effeuillage, de nombreuses observations de contrôle



Les vins de Roland Lenz le prouvent: Bio peut rimer avec délicieux.

et pas mal de traitements avec des stimulateurs des défenses naturelles des plantes.

Les 13 hectares ne pourraient cependant pas être gérés en entreprise purement familiale s'ils étaient plantés uniquement avec des cépages internationaux. Les cépages résistants sont donc très bienvenus sur le domaine, car ils allègent le travail et améliorent la sécurité du rendement. Les clients privés se sont en outre habitués aux caractères spéciaux des vins des cépages



Roland Lenz: Le nom et la qualité sont essentiels pour la commercialisation du vin, donc il ne met le Bourgeon sur les étiquettes que pour les vins qu'il vend à des restaurateurs.

résistants et en redemandent même. Les cépages résistants représentent maintenant une bonne moitié de la surface de vigne, ce qui représente pour le domaine la proportion idéale du point de vue du travail et de la commercialisation.

### La clientèle aussi a passé au bio

La collaboration avec un paysan bio des environs a permis à Roland et Karin Lenz de tester pendant des années si la reconversion complète au bio était faisable: déjà avant la reconversion, ils cultivaient pour ce voisin de grandes parcelles de Pinot Noir en respectant le Cahier des charges du Bourgeon, ce qui leur a permis d'amasser des expériences importantes sans mettre en jeu l'ensemble du revenu du domaine.

Les clients ont aussi fait leurs premières expériences bio ces années-là: «Cette longue phase de transition nous a permis d'habituer progressivement leurs papilles aux vins bio», explique Roland Lenz. Par exemple, le fait que les caves bio connaissent de plus grandes différences entre les millésimes doit être expliqué. Très bon vendeur, il affirme: «Mes vins Bourgeon apportent aux clients des avantages supplémentaires.» Mentionner son

numéro de certification sur les étiquettes lui semble donc très important pour la crédibilité. Le principal argument de vente reste cependant la qualité et le nom Lenz. Pour un produit gourmet comme le vin, les clients se préoccupent plus du plaisir que de la conscience écologique.

Roland Lenz n'a d'ailleurs pas augmenté ses prix de vente depuis la reconversion, et il n'en a pas l'intention. Sur son volume moyen de 90'000 bouteilles, il en vend environ 60 pour cent à sa clientèle privée, 20 pour cent à la restauration et 20 autres pour cent à des marchands de vins, surtout à l'entreprise Baur au Lac.

### Augmentation de la demande en vue

Roland Lenz est satisfait: La reconversion au bio lui a permis de prouver à sa clien-

### 180 vigneron Bourgeon pour 300 hectares

Il y avait en 2010 quelque 180 vigneronnes et vigneronnes Bourgeon qui cultivaient bien 300 hectares de vignes, ce qui représente deux pour cent du vignoble suisse. Seul un tiers des producteurs Bourgeon s'occupent de plus d'un hectare et seulement cinq pour cent ont plus de cinq hectares. Une nette augmentation de la surface des vignes bio est enregistrée depuis deux ans alors qu'avant cela elle était restée relativement constante pendant des années. Mentionnons encore que l'Association pour la biodynamie compte actuellement 35 vigneronnes biodynamiques en Suisse, tendance à l'augmentation, et que la biodynamie est vraiment tendance dans le domaine du vin. rb/sja

tèle et à lui-même que les grands vins Lenz pouvaient aussi être produits en respectant le Cahier des charges du Bourgeon. Il doute cependant que d'autres grands domaines vont suivre maintenant. Il y aurait trop de directives qui complexifient la production alors que la plus-value réalisable est trop petite. Cela n'empêche pas Lenz d'être convaincu que la volonté des clients de trouver tous les vins suisses en qualité bio mettra tôt ou tard les vigneronnes sous forte pression. L'augmentation de la proportion de vins biologiques étrangers sensibilise d'ailleurs les consommateurs et pourrait lancer une telle tendance.

À la Coop, le leader du marché suisse du vin au détail, on confirme cette tendance à l'augmentation de la demande: «La proportion encore faible de vins bio – cinq pour cent de l'assortiment – est confrontée à une forte augmentation de la demande, et nous voulons surtout développer l'assortiment dans le segment des vins suisses», affirme l'attachée de presse Susanne Sugimoto. Le segment du vin bio ne se développera cependant pas dans la même mesure que le pain ou les produits laitiers. Selon la Coop, la viticulture biologique est trop difficile pour cela, surtout dans nos conditions climatiques.

La famille Lenz a donc prouvé entre-deux que même les grands domaines peuvent être gérés conformément au Cahier des charges du Bourgeon si on relève systématiquement les défis avec conviction. Quand on se promène maintenant dans l'Iselisberg couvert de vignes, on est frappé par les nombreuses parcelles enherbées du domaine Lenz. On y produit des vins du terroir – sur des sols vivants.

Ursina Galbusera



Ce raisin du cépage Zweigelt est sain et bien chargé – Roland Lenz en est content. Et les filets antigèrle latéraux assurent le rendement.