

Nouvelle  
Formule+ de dégustations  
+ de conseils  
+ de vins

## Spécial été

Nos bonnes  
adresses sur  
la route de  
vos vacancesDomaines accueillants,  
belles tables, cavistes...Le goût  
de la CorseNotre palmarès  
des meilleurs vins  
de l'île de BeautéRosés stylés  
50 vins d'auteur  
à boire toute l'année!Reportage  
Au cœur des  
confréries  
viticolesLa révolution  
des vins de  
l'AveyronChampagne : des blancs  
de blancs à moins de 25 eurosEn direct  
Dans le vignobleLes nouveaux chemins  
de la permaculture

Entre les chapelles bio, "nature" ou biodynamique, cette philosophie non interventionniste séduit petit à petit des vigneronniers exigeants.



Le domaine Émile Grelier, dans le Libournais, a fait le pari de la permaculture.

Des ceps grimpant librement jusqu'à deux mètres de hauteur ; des arbres fruitiers se mélangeant allégrement aux rangs de merlot ; la fin des labours, du désherbage, de l'arrosage... Quand Jean-Pierre Amoreau décrit le futur de son château Le Puy à Bordeaux, cela ressemble à un petit éden viticole d'avant la « monoculture moderne ». Par étape successive, ce domaine hors normes, déjà en biodynamie depuis de nombreuses années, entend achever sa transformation en convertissant ses 64 hectares à la permaculture.

**NI LABEL, NI CAHIER DES CHARGES**  
Pas simple de définir la méthode, car il n'y a ni label, ni cahier des charges. « Nous ne cherchons pas à maîtriser la nature, mais à faire avec », résume Alain Malard (Clos Sainte-Pauline), un des rares consultants français sur le sujet. « Il n'y a pas de recette, c'est une morale personnelle. Nous passons plus de temps à réfléchir à ce qu'il ne faut pas faire plutôt qu'à ce qu'il faut faire », ajoute le Champenois Anselme Selosse, qui est allé jusqu'au Japon rencontrer, avant son

décès en 2018, l'inspirateur mondial du mouvement, Masanobu Fukuoka.

Les vigneronniers engagés en permaculture reconsidèrent le paysage viticole pour y intégrer plus harmonieusement hommes, animaux, plantes et minéraux. En théorie, il faudrait tout arracher pour réagencer les ceps en les équilibrant avec des mares, arbres fruitiers, haies, passages pour les animaux, zones sauvages, fossés... En pratique, les permaculteurs s'adaptent au biotope, avec pour priorité un respect des équilibres indigènes. Comme dit joliment Anselme Selosse : « Nous fonctionnons comme des cueilleurs. Si les parasites me prennent 15 % du raisin, eh bien il m'en reste 85 % ».

D'ailleurs les projets se multiplient. « De plus en plus de vigneronniers me contactent », témoigne Alain Malard, dont le fils a créé PermaVitis, une société de design en permaculture. Ses clients ? Des domaines tels que le Clos Saint-Michel à Châteauneuf-du-Pape, les domaines de Saint-Bazile-de-la-Roche en Corrèze et Allegria en Languedoc. D'ici à ce que l'un d'entre eux signe "permaculture" sur son étiquette... B.S.

Bientôt  
dans la  
de la B

Fabrice Gu...  
nique du ch...  
plusieurs a...  
de la plaine...  
première A...  
ficier, il fa...  
cultivés, v...  
restreinte...  
L'AOG devr...  
mois. Un cl...  
où les rais...  
région à u...

Domini  
chez I

Après tre...  
cave de l...  
priété d...  
Domini...  
sa carriè...  
cédera...  
en post...  
Marne...  
cesseur...  
encore

**T**

C'est...  
de vi...  
en 2...  
par...  
son...  
d'h...  
un...  
im...  
au...  
Au...  
tic...  
de...  
p...