



Du vin, mais du bio

Alors que des salons internationaux dédiés au vin et à la viticulture se succèdent au parc des expositions à Pérols, le Sitevi en novembre, Millésime bio du 29 au 31 janvier ou encore Vinisud du 18 au 20 février, la part de la viticulture biologique est en constante progression. Tour d'horizon sur les vins bio de la métropole.

La plus grande cave bio du monde

Du 29 au 31 janvier, le parc des expositions accueille Millésime bio **1**. Ce salon exclusivement professionnel revient à Montpellier après une année d'absence. Seul rendez-vous dédié uniquement au vin biologique, il accueille près de 1 000 exposants de 15 pays et des milliers d'acheteurs qui se pressent dans la plus grande cave de vins bio du monde. Le 17 janvier, le 11^e concours challenge Millésime Bio est organisé tout comme le salon par l'association Sud Vin Bio. 1 700 échantillons sont proposés aux jurés professionnels. Les lauréats ont ensuite la chance d'être mis en dégustation libre sur le salon.

Certifiés « bio »



Si les premiers vins certifiés bio apparaissent à la fin des années 80, le marché a pris son essor dans les années 2000.

Aujourd'hui, le vin bio n'a plus rien à envier aux « vins traditionnels ». Les professionnels s'accordent à dire, qu'en dégustation à l'aveugle, il est impossible de distinguer un vin bio d'un vin produit et élevé en agriculture conventionnelle.

Pour être labellisé bio, le vigneron engage une démarche volontaire. La certification européenne du « bio », siglée AB sur les produits ou d'une feuille formée d'étoiles sur fond vert, suit une procédure stricte où le contrôleur de l'organisme certificateur vérifie les factures des achats, mais aussi la production, la transformation ou le stockage... dans l'exploitation.
agencebio.org

Zéro produit chimique en bio-dynamie

Certains viticulteurs ont choisi de pousser la démarche plus loin. Ils se tournent vers l'agriculture biodynamique édictée par Rudolf Steiner en 1924 dans son *Cours d'Agriculture*. La biodynamie est un mode de production qui vise à renforcer la vitalité et la résistance des plantes. Ces principes peuvent s'appliquer aux méthodes de culture de la vigne, ainsi qu'à la vinification. Un choix qu'ont fait Françoise et Thierry Hasard du Domaine de la Marfée (AOC Languedoc-Grès de Montpellier). Créé à Murviel-lès-Montpellier en 1997, le domaine s'est engagé dans la biodynamie en 2003. À Castries, Sophie et Pierre Guibal exploitent le domaine de Bannières. Un patrimoine familial depuis 1768, converti au biologique en 2001, puis au biodynamique en 2014 **3**.

la-marfee.com
domaine-de-bannieres.com



Le domaine des Terres oubliées situé entre Murviel-lès-Montpellier et Pignan.



La nature préservée, des emplois à clé

La viticulture biologique participe à l'aménagement et à la valorisation des territoires. Elle est respectueuse de la biodiversité, de la qualité de l'eau et de l'air. Elle permet aux sols de rester vivants et fertiles en garantissant la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. La vigne est par exemple fertilisée avec du compost et des engrais verts et protégée des maladies et des ravageurs, grâce à des méthodes préventives. Une attention particulière est portée à la vie des sols. C'est aussi une importante source d'emplois qui nécessite davantage de recours à la main d'œuvre comme dans les vignes du domaine des Terres oubliées situé entre Murviel-lès-Montpellier et Pignan **4**.
lesterresoubliees.com

Œnotourisme de haut vol

Rouges, blancs, rosés ou mousseux, tous les types de vins peuvent être bio, comme ceux du domaine Saint Jean de l'Arbousier **2**. Un domaine situé à Castries qui allie production de vin biologique et œnotourisme. Quatre cabanes perchées dans les arbres du parc accueillent les touristes pour un séjour de haut vol **5**. Grâce à son caveau, l'Arbousier propose aussi des initiations à la dégustation, encadrées par un professionnel, afin de découvrir les cépages et le caractère des vins du terroir.
domainearbousier.fr

De la garrigue aux vignes

En 1973, Alain Reder achète des terrains de garrigues à 5 km au nord de Courmonterral. Il défriche ces terres arides et plante les premiers pieds de vignes, tout en élevant des moutons. En 2001, son fils Paul reprend le Domaine de Comberousse **6**. Sur des sols très pierreux du massif karstique, l'enracinement doit être profond, c'est pourquoi cinq ans sont nécessaires entre la plantation du pied de vigne et la première bouteille produite. Sans labour, ni désherbage (l'enherbement naturel dépérissant tout seul dès les premières chaleurs d'été), ces ceps palissés font l'objet d'une vendange manuelle. Côté vinification, les raisins sont égrappés et chaque parcelle et chaque cépage sont travaillés séparément.
comberousse.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



THIERRY BREYSSE
maire de Courmonterral,
vice-président de Montpellier
Méditerranée Métropole

Que représente la viticulture à Courmonterral ?

Courmonterral est avant tout une commune avec une tradition et une économie séculaires liées à la vigne et à la production de vin. L'architecture des bâtiments du village nous le rappelle avec les maisons vigneronnes et leurs larges portails sur cour permettant de faire entrer les charrettes et de stocker le matériel.

Qui produit des vins bio ?

Il y a la famille Reder du domaine des Hautes terres de Comberousse qui mène de front une activité d'agropastoralisme et de viticulture bio. L'élevage ovin permet un approfondissement de pratiques agroécologiques sur la commune. Il y a la cave coopérative de l'Ormarine qui est née de l'union des caves que sont celles de Pinet, de Villeveyrac et de Courmonterral. Les maîtres-vignerons produisent deux cuvées en agriculture biologique en blanc et rosé. La famille Bousquet du Clos d'Elle est aujourd'hui en conversion vers le bio pour une partie du domaine. Mon souhait est que d'autres producteurs s'investissent dans cette démarche bienveillante pour la terre et pour les amateurs de vins.

Que fait la commune pour promouvoir ces productions ?

Chaque été, nous organisons deux fois par mois des Estivales, des moments conviviaux où les viticulteurs viennent faire découvrir leurs crus et rencontrer le public.



ville-courmonterral.fr