

Vincent Legras

Administrateur SGV et expérimentateur VSL



©Philippe Schilde

"Les vignes semi-larges : un outil supplémentaire pour répondre à certaines problématiques"

Vincent Legras, administrateur du SGV et vigneron à Chouilly (Champagne Pierre Legras) fait partie du panel des expérimentateurs vignes semi-larges (VSL) en Champagne. Il partage une expérience menée conjointement avec son cousin Rémi Legras (Champagne Legras & Haas) en surplomb du village, à la limite du finage de Cuis.

Comment êtes vous entré dans cette expérimentation et pourquoi ?

Un des mes cousins, Rémi, était déjà entré dans la réflexion VSL. Dans la mesure où nous avons des vignes voisines au lieu-dit Saint-Chamand, il m'a proposé de nous inscrire ensemble dans l'expérimentation. Ce qui avait pour avantage de pouvoir diversifier les modes de conduite sur deux fois 35 ares. Soit 70 ares au total, lesquels comprennent une vigne témoin plantée de manière traditionnelle afin de pouvoir établir des comparaisons. Je n'avais aucun *a priori* technique quand je me suis lancé, mais j'avais toutefois - il ne faut pas le cacher - une

petite crainte quant aux risques de baisse de prix de la matière première liée à une baisse des coûts sur le long terme. Cependant, cela ne m'a pas empêché de participer à cette aventure car la Champagne ne peut pas rester figée. Confrontée à de nouveaux enjeux, elle doit être en capacité d'évoluer. Et cela passe par de telles expérimentations.

Pouvez-vous nous parler de ces vignes, de leurs caractéristiques et nous dire votre ressenti après quelques années de pratique sur cette parcelle expérimentale ?

Les modalités pouvaient être un peu différentes selon les choix opérés par les vignerons et les maisons impliqués dans l'opération. Lors de la plantation, nous avons opté pour un écartement de deux mètres entre les rangs et pour un entre-plant de 1,20 m. L'idée était de ne pas avoir trop peu de plants et de bourgeons à l'hectare. J'ai pratiqué une taille en Guyot double arqué et également en Cordon, de manière à diversifier les essais. Avec le recul, je pense que le Guyot est plus judicieux que le Cordon permanent car les raisins sont moins entassés. Mieux vaut qu'ils soient un peu plus aérés. Nous avons la chance sur Saint-Chamand d'être situé sur un haut de coteau assez venteux avec peu de soucis quant à l'état sanitaire en général. C'est une zone habituellement un peu tardive, de fin de vendange. L'intérêt de l'expérimentation était justement d'avoir des situations et localisations sur des contrées différentes de l'appellation, menées par des opérateurs différents, vignerons, maisons et vignobles expérimentaux du Comité Champagne.

Concernant le matériel utilisé, comment étiez-vous équipé ? Les opérations étaient-elles faciles à réaliser ?

Nous n'avons pas les outils dont dispose le site de Plumecoq et nous avons dû trouver des solutions, avec notamment le quad de mon cousin tractant une remorque pour réaliser certains traitements. Mais, avec de telles vignes semi-larges, il s'avère qu'on

démarré un peu plus tard les traitements et qu'on les arrête un peu plus tôt. Donc, on passe moins souvent et la question du matériel n'aura pas été trop problématique. Si nous entrons dans une phase d'expérimentation avec davantage de surfaces concernées, il serait alors nécessaire d'avoir les tracteurs *ad hoc*. Pour le rognage, par exemple, le tracteur interligne avec rogneuse est certainement plus efficace que la cisaille à bout de bras... Pour le travail du sol, idem, il faut quelque chose de plus puissant qu'un simple tracteur-tondeuse. En ce qui concerne la réalisation de la taille, pas de problème, c'est assez confortable. La vendange, sans effeuillage, a plutôt bien fonctionné. Le rendement de cueillette a été bon.

Le raisin récolté est-il beau ? Les vins sont-ils bons ?

Oui, nous récoltons de belles grappes. Nous n'utilisons pas d'insecticide, Chouilly pratiquant quasi totalement la confusion sexuelle depuis pas mal de temps déjà. Sur mon exploitation, nous sommes en viticulture conventionnelle dite raisonnée avec zéro anti-botrytis et nous n'avons jamais rencontré de problème, y compris les années les plus humides. Sans doute en lien avec le changement climatique, nous observons une maturité plus avancée et une acidité plus importante. Par rapport aux rangs témoins classiques, l'acidité est un peu plus élevée. Pour ce qui est de la vinification, je ne suis jamais allé jusqu'à la bouteille, les services du Comité Champagne se chargeant de cela, mais ce que j'ai pu goûter en cuve était aussi agréable sur les lots issus de VSL que sur des témoins. Attention, cela reste mon ressenti personnel, ce n'est pas un avis scientifique, il faut le préciser. C'est le panel de dégustation du Comité Champagne qui fait référence en matière d'analyse sensorielle. Globalement, dans ce domaine de l'impact sur le vin, il ne semble pas qu'il y ait de différence suffisante pour dire que l'on prend une décision dans un sens ou dans un autre. Nous aurions été plus embêtés si la différence avait été nettement plus marquée. C'est intéressant, les deux voies sont plus proches qualitativement que ce nous aurions pu imaginer au démarrage du processus.

Passé le temps d'une longue phase d'expérimentation, quelle va être la suite des opérations ? Qu'espérez-vous ?

Bien d'autres paramètres sont en jeu avec les VSL, en particulier dans les domaines environnemental et sociétal, facteurs de nouvelles exigences, on le sait. Il faut maintenant que les gens de la profession s'informent largement et donnent leur avis. Qu'ils n'hésitent pas à s'exprimer, surtout ! Le débat doit être constructif, il n'y a pas lieu qu'il soit polémique. Personnellement, ayant pu juger sur pièces, je vois un intérêt à faire évoluer les choses vers les vignes semi-larges, notamment dans la gestion plus aisée des vignes. Des pressions de maladie qui semblent être plus faibles et, au final, une acidité un peu plus importante, sont d'autres éléments à prendre en considération. Concernant la modification engendrée sur le paysage, je peux vous assurer que je me sens aussi bien dans la mer vignes qui m'entoure au quotidien, que les rangs soient serrés ou plus larges. Il faut, je le pense, considérer les VSL comme un outil supplémentaire nous permettant de répondre à certaines problématiques. Les deux systèmes peuvent être amenés à cohabiter.

Un dépliant "Tout savoir sur..." et des témoignages vidéo

Pour présenter le dossier au plus grand nombre et camper le débat, le SGV vient de réaliser un dépliant très pédagogique sur le sujet. Par ailleurs, il a réalisé des vidéos qui donnent la parole à deux vignerons ayant contribué à l'expérimentation (Rémi Legras à Chouilly et Jean-Louis Normand, accompagné de son fils Simon, à Bar-sur-Seine). On y retrouve également une interview d'Arnaud Descôtes, du Comité Champagne, sur le volet technique et le point de vue de David Gaudinat, sous l'angle ODG et politique. Ces documents seront présentés lors des prochains webinaires proposés par le Syndicat et lors des réunions devant être organisées en direction des adhérents.