

LE ROLE MECONNU DES ABEILLES DANS LE VIGNOBLE

La vigne n'a pas besoin des abeilles pour être fécondée, pourtant les ruches essaient dans les vignobles. Petit à petit, l'idée que les butineuses sont de précieuses alliées pollinise l'esprit des viticulteurs, prêts à en faire leur miel pour produire des nectars plus écologiques.

En ce matin de printemps, la lumière déjà implacable se déverse à grands flots sur le Château Galoupet. Au sud, la grande Bleue scintille. Au nord, la forêt soupire d'aise. Un vent frais et tête rafraîchit l'atmosphère. Il a plu ces jours derniers et sur les hauteurs du vignoble, la végétation - cistes, lavandes, romarins... - explose en myriades de fleurs, aussitôt butinées par une noria ailée, vrombissante et affamée. Fabien Kouachi, de l'Observatoire français d'apiculture (OFA), a installé 200 ruches sur le domaine, soit environ 10 millions d'abeilles *Apis mellifera*. « C'est massif. Normalement, on n'introduit pas autant d'individus sur un même territoire car il faut prendre garde à la compétition entre espèces, mais nous prenons le risque, explique-t-il. Il s'agit ici de booster la vitalité de l'environnement et de créer des colonies endémiques. »

Bordé par d'anciennes salines acquises par le Conservatoire du Littoral, devenues réserve ornithologique, et par les garrigues, les arbousiers, chênes verts et lièges, pins parasols et eucalyptus du massif des Maures classés en zone Natura 2000, Château Galoupet possède plus de bois (77 hectares) que de vignes (69 d'un seul tenant). Un paradis pour la biodiversité ? Pas vraiment, pas encore. Car la forêt a été malmenée par les incendies successifs et les vignes par une viticulture intensive.

ECOSYSTÈME À RESTAURER

Un état des lieux complet (sols, matériel végétal, climatologie, ressources en eau, faune, flore) de ce cru classé de Provence, acquis en 2019 par Moët Hennessy (groupe LVMH, propriétaire des Echos), a été réalisé avec le Conservatoire des espaces naturels PACA, la Ligue de protection des oiseaux et l'OFA. Un plan d'actions concerté avec ces organismes a été engagé. « C'est tout un écosystème dont nous devons restaurer et préserver la santé, car il est indispensable à la qualité des vins, indique Jessica Julmy, directrice générale. Le vignoble est en conversion bio. D'ici à cinq ans, nous devons en replanter 60 %, sans changer les cépages, cinsault, grenache, mourvèdre, rolle, sémillon, syrah, et tibouren qui font l'identité du cru. »

Pour soigner les sols et restaurer la vie à Galoupet, Mathieu Meyer, ingénieur agronome et oenologue, sème entre les rangs des mélanges de graines de graminées - moutarde, orge, seigle, pois, trèfle... - et de fleurs sauvages favorables aux abeilles. Ce couvert végétal, dont les butineuses assurent la pollinisation, décompacte la terre, nourrit insectes et micro-organismes, apporte des nutriments à la vigne. Ici vont naître des colonies d'abeilles endémiques issues de reines elles-mêmes nées sur le site qui abrite l'une des douze stations de fécondation de reines

au monde. Mesurer l'impact de l'activité viticole sur celle des abeilles (chaque jour, un individu butine jusqu'à 700 fleurs dans un rayon de trois kilomètres), et celui des butineuses sur la revitalisation de l'écosystème, les interconnecter, tel est l'objectif.

Paradoxalement, la vigne domestique n'a aucun besoin des abeilles pour fleurir : *Vitis vinifera* est une espèce très majoritairement hermaphrodite qui s'autoféconde (une étude australienne montre accessoirement que le butinage, en libérant la fleur de son capuchon, contribuerait à réduire les risques de millerandage, ce défaut de maturation). Mais la biodiversité, dont les abeilles sont les actrices et les témoins, est l'enjeu de la transition vers une viticulture écologique et durable. Les vignobles ne seront plus ces « déserts apicoles où la monoculture (...) n'offre ni gîte ni couvert », écrit Yves Darricau, agronome et apiculteur, dans la Revue des oenologues.

PROJET SCIENTIFIQUE GRANDEUR NATURE

L'exact contraire se trouve haut perché et splendidement isolé au sein de la réserve de biosphère du mont Ventoux. Chêne Bleu est un domaine de 30 hectares où l'on est persuadé du bienfait des abeilles sur la résilience du vignoble. Abrisant une vingtaine de ruches de butineuses carnioliennes, il est « l'éco-laboratoire d'extérieur » d'un projet de recherche scientifique inédit nommé Sustaina-Bee-Lity. Le but : étudier de manière itérative l'impact des abeilles sur le processus total d'élaboration, de la viticulture aux vins finis.

Chêne Bleu et sa propriétaire Nicole Rolet, une habituée des think tanks (le sien, Fine Minds for Fine Wines rassemble des experts de tout poil sur l'avenir des vins fins), ont réuni des chercheurs internationaux. Des spécialistes des hyménoptères, tel le professeur Neal Williams (UC Davis), entomologiste, expert de l'interaction des abeilles avec l'écosystème, et des connaisseurs des sols tels Lydia et Claude Bourguignon, microbiologistes mondialement réputés, qui s'intéresseront à l'impact des levures portées par les pollinisateurs sur les rendements et aussi au goût des vins issus de vignes fréquentées ou non par les abeilles. Certaines sont couvertes avant la floraison, empêchant les pollinisateurs d'y accéder, d'autres laissées libres. Ainsi, dans chaque catégorie, le rendement est comparé et les baies vinifiées séparément.

Produire plus, meilleur... et pourquoi pas aussi moins cher ? « D'un côté, les engrais chimiques sont onéreux et dangereux, de l'autre, cultiver proprement engendre des coûts fixes élevés, pointe Nicole Rolet. Mais si les abeilles contribuent à des rendements accrus - ce point reste à démontrer - et moins coûteux - en assurant la propagation du couvert végétal, donc la rétention de l'eau dans le sol, la diversité des microbiomes, la production de nutriments pour la vigne, la suppression du labourage, etc. -, tout cela devient très intéressant pour des producteurs de grands vins de terroirs comme le nôtre. » On n'attrape pas les mouches avec du vinaigre... mais peut-être des viticulteurs avec des abeilles ?

LA STORY : DANS LA PEAU D'UNE ABEILLE

Ces inlassables travailleuses ont leur Journée mondiale, instituée par l'Unesco, le 20 mai. Reconnaissance de leur labeur et de celui des autres pollinisateurs : 90 % des plantes à fleurs sauvages, plus d'un tiers des fruits, noix et graines dont se nourrit l'humanité en dépend, alors même qu'elles sont menacées par l'effondrement de la biodiversité, avec un taux de mortalité annuel de 30 %. Parmi les causes, les pesticides. L'arrêté ministériel qui encadre leur utilisation pendant la floraison exclut la vigne des cultures concernées. « Autoriser les traitements en période de production d'exsudats ou de floraison met les pollinisateurs en danger », s'insurgent leurs défenseurs piqués au vif. Dans le même temps, la présence de ruches fait partie des critères positifs pour l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale qui atteste que le viticulteur conserve et développe la biodiversité naturelle et domestique. Le diable se cache dans les alvéoles réglementaires...

BEE FRIENDLY, UN LABEL CRÉÉ IL Y A DIX ANS

Pour encourager et aider les exploitants agricoles à adopter des pratiques favorables, plusieurs syndicats apicoles européens ont créé il y a dix ans le label Bee Friendly. L'Union nationale de l'apiculture française en a été la cheville ouvrière. Le cahier des charges de la viticulture (30 % des 10.440 hectares labellisés), certifié HVE2 et récompensé par le ministère de la Transition écologique, interdit, parmi 27 critères, les insecticides les plus toxiques, blackliste 29 substances actives, encourage la diminution des pesticides, la réintroduction de la biodiversité et de zones refuges pour les pollinisateurs, le rapprochement des mondes apicoles et agricoles... La délivrance du logo nécessite un engagement de trois ans au minimum et un audit annuel par un organisme certificateur indépendant.

La Coopérative des Vignerons du Buzet (160 adhérents sur près de 2.000 hectares en Lot-et-Garonne), excédée comme beaucoup de viticulteurs d'être accusée de polluer, bombe désormais le thorax pour s'être engagée dès 2015 dans un mode de culture sans impact. Le deuxième labellisé a été Gérard Bertrand. Leader mondial de la bio et de la biodynamie (16 châteaux et domaines en propre sur 880 hectares en Occitanie), Bee Friendly concerne ses vins de cépages bio - Pollinat', Solar 6, Or & Azur - produits sur 800 hectares dans les Cévennes par 200 vignerons sous contrat. « La nature y est encore préservée et la sensibilité écologique très forte. Beaucoup de nos partenaires sont vignerons et apiculteurs. » Une centaine de ruches sont installées sur ses domaines languedociens, plusieurs centaines dans les vignobles cévenols. « Les vignes captent tout de leur environnement. Plus il est varié, plus il enrichit le potentiel aromatique des raisins donc des vins. C'est ainsi que chaque domaine révèle son terroir (sol, climat...) et son territoire (tout ce qui environne la parcelle). Les abeilles - reines du sense of place - contribuent à la richesse des deux », commente Gérard Bertrand.

LA SANTÉ DU VIGNOBLE

À Bordeaux aussi, ça buzze de plus en plus, avec ou sans label, des exploitations modestes comme celles du groupement Bordeaux Families récompensé aux trophées Bordeaux Vignoble Engagé, aux propriétés prestigieuses comme Cheval Blanc, Phélan-Ségur, Dauzac... Latour-Martillac est en cours de certification Bee Friendly, certains domaines (Denis Dubourdieu) et châteaux (Fieuzal, Branaire-Ducru, Dassault...) arborent déjà le logo - une abeille dans un coeur - sur leurs bouteilles. Pape Clément, cru classé de pessac-léognan et fleuron des vignobles Bernard Magrez, l'a inauguré avec le millésime 2019.

Enherbement naturel, semis d'orge et de vesce dans les parcelles, plantes mellifères dans les jachères (mais pas entre les rangs) et trois ruches d'abeilles Buckfast qui ne paient pas de mine mais qui font bien dans le décor au côté des « pirogues », châssis enjambeurs pour le labour à cheval, tous outils de la « viticulture de précision » vertueuse mis en place par le château. « Les abeilles sont un symbole compréhensible par tous de notre engagement pour la biodiversité et l'un des baromètres de la santé du vignoble », affirme Bernard Magrez. De fait, de plus en plus de monde l'a compris.

SÉLECTION BEE FRIENDLY

Le Mas des infirmières Cuvée Source rosé 2021 (IGP Luberon) : un assemblage de 75 % grenache et 25 % syrah très bien tourné, bouche de fruits frais rouges et d'agrumes, belle longueur. La propriété appartient au cinéaste Ridley Scott.

Chêne Bleu rosé 2021 (IGP Vaucluse) : de la chair, du croquant et une longue finale pour cet assemblage de grenache, syrah, mourvèdre et rolle.

Château Galoupet rosé 2021 (côtes de provence) : le premier millésime en bio du cru classé, un assemblage de sept cépages méditerranéens pour un nez intense, une bouche délicieuse, ample et rafraîchissante et une finale persistante.

Solar 6 rosé 2021 (IGP sud de France) Un vin de négoce Gérard Bertrand, bio, issu de grenache, élevé sur lies, notes florales, fruits rouges, frais et ample.

Le Canon de Côte de Montpezat 2021 (bordeaux rosé) : une robe pâle très provençale mais un pur jus bordelais (60 % merlot et 40 % cabernet franc) par pressurage direct. Très frais, gourmand, fruité, un plaisir simple.

Clémentin de Pape Clément Blanc 2019 (pessac-léognan) : le second vin du cru classé de Graves, 90 % sauvignon blanc, 10 % sémillon, ciselé, frais, voluptueux, et long.

L'Abeille de Fieuzal blanc 2020 (pessac-léognan) : second vin du cru classé de Graves, 75 % sauvignon, 25 % sémillon, rondeur, vivacité et tension, beaux arômes de pêche et d'abricot.

Clos Floridène blanc 2020 (graves) : toujours très droit et intensément aromatique.