



LE DOSSIER DU JOUR | DANS VOTRE RÉGION

SARRIANS Alors que les vendanges démarrent dans quelques jours, la récolte des Vacqueyras blancs a débuté hier

Au domaine Montirius, c'est la nature qui commande

Hier matin à Sarrisans, où la campagne finit de s'éveiller, une troupe gorgée d'optimisme s'est dressée à l'aube. En art de cirque, chacun s'est ainsi soulevé une femme joyeuse. Comme un rituel païen destiné à mettre en commun les énergies. Bienvenue au domaine Montirius, chez Christine et Eric Saurel. Trente ans qu'ils sont ensemble, et vingt-trois ans qu'ils ont converti le domaine familial traditionnel à la biodynamie. C'est un mode de culture qui proscrit les herbicides, les pesticides, et toute la panoplie des produits qui contraignent l'ordre naturel des choses. Christine Saurel fête la métaphore pour expliquer leur démarche : « La biodynamie, c'est l'homéopathie dans les vignes ». À l'époque, les parents d'Eric Saurel n'avaient pas accueilli cette révolution culturelle, le comme un cadeau. Loin s'en faut.



Le domaine de Montirius, c'est 60 hectares de Vacqueyras, de Gigondas, et de Côtes-Du-Rhône. Photo: J. Bessières

« C'est le raisin qui donne le goût du vin »
Aujourd'hui, Montirius, c'est 60 hectares de Vacqueyras, de Gigondas, et de Côtes-Du-Rhône. Un éventail d'appellations qui brasse les trois couleurs du vin, pour une production annuelle de 1500 hectolitres. Et hier était un grand jour. Celui des premières vendanges de l'année. Voilà l'explication de la ronde, main dans la main. Il en sera ainsi chaque matin durant les quatre semaines que devrait durer la récolte. Pour ce lancement, qui ne concevait que les Vacqueyras blancs, une dizaine de vendangeurs sont à l'œuvre. D'autres ne vont pas tarder à les rejoindre. Si, selon InterRhône, l'organisme qui fédère l'interprofession, ils sont très peu à avoir démarré hier, le domaine Montirius doit cette précocité « au temps » dit Christine Saurel. Mais pas seulement : « La biodynamie nous a fait évoluer dans

nos maturités ». La technique la voici : le respect des racines qui se nourrissent de ce dont elles ont besoin, l'organisation des sols, l'écoute et la compréhension du végétal, le temps nécessaire. Bref, la conduite respectueuse de la vigne. Car ici c'est toujours la nature qui commande. Même la station d'épuration est couverte à des plantes. C'est donc la nature qui hier à Sarrisans a donné le top départ. Comme c'est elle encore qui cette année a sacrifié trois hectares au milieu. Christine Saurel, philosophe, aurait bien sûr préféré faire l'économie de ce petit désastre dont elle cherche à comprendre les raisons, mais n'en fait pas tout un monde. Parce que la nature en a décidé ainsi, et qu'avec son mari, ils n'ont pas su prévenir cet événement. Concernant la vinification, fait qui consiste à transformer le jus de raisin en vin, elle appartient à chaque vigneron. Mais en tout état de cause, c'est le raisin qui donne le goût du vin », complète Christine Saurel.

Les vendanges 2018 ont débuté hier par les Vacqueyras blancs. Photo: J. Bessières

en revanche, « c'est nickel ! ». Dans le vignoble vauclusien, les vendanges devraient massivement commencer début septembre.

Patrick PALLU

La biodynamie, une affaire d'équilibre



La récolte mise en œuvre par Christine Saurel et son époux, c'est d'abord le respect de l'équilibre de la nature. Photo: J. Bessières

Cette conversion à la biodynamie, dont Christine et Eric Saurel sont aujourd'hui les ardents défenseurs, a été prise acte de mille part. En 1924, le polytechnicien Rudolph Steiner remarque un stress et un mal vivre dans les villes. Il attribue ce mal à une alimentation de mauvaise qualité. À la suite de ce constat, il réunit un groupe d'agriculteurs vauclusiens pour ce problème à qui il donne huit conférences dont le but était de définir une nouvelle agriculture, laborieuse et des grillonnages. Précisément, la biodynamie vise à trouver son équilibre pour, d'une part, s'adapter plus facilement au climat et à ses aléas et, d'autre part, mieux résister à l'éventail des maladies. Elles favorisent les échanges entre le sol et le système racinaire de la vigne afin de permettre la pleine expression des terroirs dans les raisins. En agriculture comme en toute chose, Christine Saurel défend justement "l'équilibre". Par ailleurs, des expériences menées depuis fort longtemps ont permis de constater les influences cosmiques sur la croissance des plantes. Ces influences semblent liées aux positions de la lune, du soleil et des planètes par rapport aux constellations. Elle a créé un calendrier lié à ces observations : il définit le type de fertilisations stimulées par la lune ou les planètes. D'ailleurs, chaque paysan sait que semer ne se fait pas à n'importe quel moment de l'année.