

Publié le 04/10/2012 à 06h00
Par **Julien lestage**

Lesparre-Médoc

Le bio donne du résultat

Sur la propriété de la famille Fédieu, l'agriculture biologique domine. Et la récolte s'annonce bonne.



(photos J. L.)

1 sur 3

Dominique et Damien Fédieu (en haut) sont sereins : malgré une floraison difficile, le raisin est sain. « Ici, nous sommes en agriculture biologique ! » Dominique Fédieu et son frère Damien exploitent 17 hectares de vignes sur le secteur de Cussac-Fort-Médoc. Sur cette propriété familiale, qui rassemble deux châteaux - Micalet et Moneins -, le passage au bio s'est fait en 2006. Depuis, les deux viticulteurs se disent convaincus.

Cette année, après une floraison difficile et une forte sécheresse, les parcelles ont plutôt bien résisté. Pour Dominique Fédieu, « le millésime 2012 devrait être de bien meilleure qualité que le 2011 ». Sur la propriété, la vendange a débuté le 26 octobre dernier. Elle devrait se terminer le 9 ou le 10 octobre.

PUBLICITÉ

Hier matin, alors que les sécateurs et les hottes s'activaient dans les rangs de vigne, des mains expertes supprimaient les quelques rafles, feuilles, bois et pétioles. Au final, sur la table de tri, « on a une vendange saine ! », faisait observer un ouvrier viticole.

Le mildiou contenu

Au moment de la floraison, le temps très humide des mois de juin et juillet a été à l'origine d'une forte poussée de mildiou. Dans la région, l'ensemble du vignoble a été touché. Dans ces conditions et sans pouvoir utiliser les traitements chimiques classiques, qui sont interdits pour le bio, le travail de prévention et la pulvérisation de

bouillie bordelaise (mélange d'eau, de sulfate de cuivre et de chaux) auront permis de contenir la poussée d'un champignon ravageur pour la plante.

« Nous n'avons pas les mêmes méthodes de lutte que les propriétés qui ne sont pas au bio. Pour autant, avec un bon suivi de la vigne à l'année et un travail d'anticipation, on peut arriver à un résultat très positif. »

Sous la pression des maladies qui attaquent la vigne les années difficiles, la voie du bio est réputée périlleuse, voire impossible à tenir. Pour cette raison, de nombreux vigneron hésitent à franchir le pas.

Dominique Fédieu, lui, a dépassé cette peur. « Sur des propriétés très étendues, je ne dis pas que cela peut être facile à gérer. En revanche, sur un domaine à échelle familiale, on y arrive très bien », dit-il.

Une niche à exploiter

Si la consommation de vin bio reste assez confidentielle en France et dans le monde, le marché est à développer. Il offre de belles perspectives. Cette conversion à l'agriculture biologique aura en tout cas permis à la propriété de Dominique et Damien Fédieu d'être épargnée par la crise viticole. Le Japon est leur premier client à l'export.

Avec une moyenne de 45 000 bouteilles produites tous les ans, les deux frères tiennent bon le cap d'un savoir-faire qu'ils revendiquent. Et leur devise : « Offrir un bon vin qui réjouit le cœur des hommes. »