

Vignoble d'ici (3/3). À Paulhan, Camille et Alain Malard utilisent cette technique strictement respectueuse de l'environnement.

Sur les hauteurs de Neffies, à 250 m d'altitude, au premier coup d'œil, la parcelle n'a vraiment rien à voir avec un vignoble bordelais au carré, avec son plan de rose en début de rang. Le terme de fourtraque serait plus approprié.

Et pourtant tout cet aménagement tient d'un long et savant travail. La parcelle de 5 ha a été plantée en permaculture. Tous les 7 pieds, Alain Malard et son fils Camille, qui pilotent le Clos Sainte-Pauline à Paulhan, ont planté un arbre (souvent un olivier) et deux plants de petits fruits (mûres ou framboises), dans les deux sens. On trouve aussi des acacias. Les rangs ne sont pas linéaires mais suivent les courbes de niveau qui ont été préparées pour retenir les pluies de l'automne et du printemps. « En permaculture, on a décidé que la nature travaillerait pour nous », sourit le vigneron.

L'internet des forêts

Toujours consultant en viticulture oenologie, certifié en permaculture, l'Héraultais travaille encore pour les Bordelais ou en Chateaufort-du-Pape. Mais sur ce vignoble de 20 ha entre Neffies et Paulhan qu'il a repris avec son fils, les deux vignerons en sont à leur dixième vinification. Avec déjà de magnifiques sucrocs pour des vins nature, donc sans sulfite. « L'objectif c'est de n'arriver aucun entrant », explique Alain Malard. Pour cela, le sol n'est plus labouré. « À chaque labour, ce sont 250 kg de matière organique qui s'échappent



■ À 250 m d'altitude, au-dessus de Neffies, Alain Malard a planté 5 ha de vignes en permaculture.

dans les 48 h. » Les rangs sont emherbés notamment avec des légumineuses qui captent l'azote de l'air. L'herbe recarbone les sols en se décomposant, empêche la mauvaise herbe et favorise la symbiose entre des champignons et les racines des plantes. Ce qui crée un véritable réseau nerveux qui permet aux plantes de communiquer entre elles. « Les Américains appellent cela l'internet des forêts. »

Ne pas tuer

Les recherches ont montré qu'une parcelle de pois menée de cette façon résistait à une invasion de pucerons. Pareil pour le mildiou sur les tomates. Sans labour, le travail des vers de terre est protégé et les champignons au contact des racines des plantes

échantillent avec elles eau, phosphore et sucre. En permaculture, l'objectif ce n'est pas de tuer l'insecte prédateur mais de le nourrir. Comme avec les baïnettes à insectes à base de carbonate de calcium qui modifient les fréquences électromagné-

ques. Du coup, l'insecte ne reconnaît pas les végétaux ou ne trouve pas son partenaire sexuel. « La permaculture ne tue pas. Il faut savoir perdre un peu », explique Camille Malard. « Il y a une clientèle qui adhère à notre manière éthique de faire du

vin. Mais pour nous la qualité de nos vins est notre priorité. Même si cette technique génère beaucoup de risques », confie le jeune vigneron.

THÉRIY DUBOURG
dubourg@mlle.com

L'exemple de la limace, du ver de terre et de la truffe

Alain Malard prend cet exemple pour expliquer la philosophie de la permaculture. Des recherches avaient été mises en place pour entraver le développement des limaces qui s'attaquent aux truffes.

Des pièges à la cendre ou à la bière ont été placés avec des résultats particulièrement concluants. La récolte avait été de 100 %. Mais l'année

suivante, la parcelle n'avait rien donné. Pas une seule truffe à ramasser pour le producteur.

Les chercheurs se sont aperçus que les limaces mangent les truffes mais ne les digèrent pas et les rejettent. Vient ensuite les vers de terre qui adorent la bave de limace et ingurgite la truffe. Eux non plus ne la digèrent pas et la restituent mais à

10 cm de profondeur. Ce qui fait toute la différence. « Et c'est grâce à eux que l'on a des truffes l'année suivante », explique Alain Malard. « L'important c'est d'éviter d'avoir trop de limaces grâce à différentes techniques. Mais sans totalement les éradiquer. L'agriculture traditionnelle veut toujours éliminer. C'est une erreur », conclut le vigneron.

CANME Nature et vegan

La gamme des vins du Clos Sainte-Pauline se compose d'une dizaine de cuvées monocépage à moins de 10 € la bouteille, ce qui est rare pour des vins nature, c'est-à-dire avec très peu ou sans entrant et sans sulfite. Des vins légers et fruités.

« La notion de partage en permaculture s'applique aussi au consommateur. Il est important pour nous que les vins soient à la portée des gens », explique Alain Malard. On trouve ainsi du chardonnay, du muscat petit grain, roussanne, clairette, cabernet franc en rosé, cinsault, mourvèdre et syrah. Le domaine propose aussi des AOP Languedoc ou Pzenas entre 12 € et 60 € la bouteille.

Le Clos Sainte-Pauline a aussi le label européen Vegan certifiant n'utiliser aucun entrant d'origine animale (comme les engrais organiques) et n'utilisant aucun animal domestique comme un cheval pour le labour. Un marché en très fort développement et qui intéresse par exemple les restaurateurs.

