

## **Interview Marc-André Selosse**

Le printemps 2024 l'aura bien montré, à coups d'épisodes de grêle et de gel : la vigne souffre, et de plus en plus. Les effets du dérèglement climatique sont bel et bien concrets, tandis que le marché du vin évolue, se contracte et attire moins les jeunes, en tout cas en France (une étude de Wine Intelligence datée de 2022 démontre que près de la moitié des consommateurs de vin dans le pays sont âgés de 55 ans ou plus). Une équation qui pousse au pessimisme, certes, mais qui invite à la créativité et à l'innovation. On constate de nombreuses initiatives du côté des vignerons, que l'on ne peut indéniablement pas taxer d'immobilisme, mais des changements plus profonds peuvent aussi s'imposer et c'est le sens de la parole de Marc-André Selosse, célèbre biologiste, écologue des plantes et des champignons, dont la passion pour le vin le pousse à s'investir pour le futur de la viticulture (il vice-préside l'association des Cépages Modestes). Un homme éloquent dont le talent de vulgarisateur est précieux, que nous avons rencontré dans le Beaujolais, où il nous aura brillamment décrit la typicité des sols de Moulin-à-Vent. Admirateur de la Bourgogne voisine, cet homme élancé et précis dans ses mots, dont les idées peuvent donner quelques boutons aux plus passésistes, explique au Figaro Vin pourquoi la vigne se doit d'être en perpétuel mouvement.

### **La vigne est-elle vraiment en danger ?**

Tout ce qui n'évolue pas est en danger. Or, les cépages sont assez figés, et donc pas très en forme, à quelques exceptions près. Cette nécessité d'évolution, renforcée par le changement climatique, existe à cause de l'évolution des pathogènes (oïdium, mildiou...) qui s'adaptent et jouissent, eux, d'une grande variabilité génétique. L'adaptation est plutôt avancée chez ces pathogènes, alors qu'elle stagne chez la vigne. Ce qu'il faut, c'est du mouvement chez la vigne face à l'évolution des pathogènes et du climat.

### **De quelle manière, concrètement ?**

Il y a des perspectives pour accélérer l'évolution de la vigne, mais cela exige de changer l'encépagement, notamment avec les cépages résistants. Il faudrait les tester, les mettre entre les mains de bons vinificateurs et leur trouver de bons terroirs. D'autres possibilités existent, comme le croisement entre cépages existants.

### **Complantation, sélection massale... On constate déjà bon nombre d'initiatives de la part de vignerons engagés. Y a-t-il une méthode miracle pour encourager la diversité de la vigne ?**

Non, il y a plutôt un ensemble de méthodes. La diversité des porte-greffes est très réduite. Nous utilisons seulement une trentaine de porte-greffes en France, dont seulement dix sont répandus. Ce n'est pas à la hauteur de ce qu'il faudrait, notamment face à l'adaptation au climat et à la diminution de l'acidité dans les moûts. Travailler différemment la taille, employer la viti-foresterie qui crée des microclimats... Il y a plein de méthodes à solliciter et puis, il y a des réservoirs de diversité de la vigne à revisiter. Sans compter le simple fait d'utiliser des cépages que l'on appelle modestes, car peu utilisés.

### **Faut-il faire évoluer les restrictions des appellations en termes de cépages ?**

Oui et non. Derrière ces restrictions, il y a le fait que certains cépages réussissent mieux que d'autres. L'idée des appellations, c'est de garantir les meilleurs cépages pour chaque terroir.

Mais cela ne veut pas dire que seuls les cépages actuels sont adaptés et surtout qu'ils le resteront, alors que le climat évolue. On va avoir besoin de plus de diversité. Pas pour la diversité en tant que telle, mais pour renouveler nos cépages. Par le passé, nous avons planté des pépins de vigne, et je ne parle même pas des croisements avec la vigne sauvage, dont on a déjà retrouvé des pépins dans de nombreux sites archéologiques.

On voit très bien que jusqu'à une certaine époque, la vigne sauvage cohabitait avec la vigne cultivée, et s'hybridait avec elle. Quand la vigne est arrivée en Occident depuis l'Orient, elle s'est hybridée avec des vignes occidentales, elle a ainsi acquis les traits qui lui ont permis de s'acclimater à ces territoires nouveaux pour elle à l'époque, notamment océaniques. Il y a encore des ressources génétiques à aller chercher. Nous avons des problèmes, mais également beaucoup d'atouts. Une solution assez simple est d'aller chercher des cépages plus au sud. Par exemple, j'attends que la France fasse de grandes choses du nero d'avola sicilien. C'est un beau cépage, qui peut être localement un remplaçant du pinot noir. Ce dernier a fait la grandeur de la France, mais il risque de n'être bientôt plus adapté au climat bourguignon.

### **Les vignobles méridionaux ont-ils encore un avenir ?**

C'est particulièrement là qu'il va falloir revoir l'encépagement. A Châteauneuf-du-Pape, on faisait déjà des vins qui étaient très appréciés à l'époque romaine et on sait, par des études d'ADN anciens, qu'ils n'étaient pas produits avec les cépages actuels comme le grenache. Les vinifications étaient certes différentes, mais le goût du consommateur et la production peuvent évoluer. On le voit avec le vin nature, dont certains présentent des défauts comme le goût de souris : beaucoup de gens ne sont plus choqués par ça, car le goût change. Sans compter que l'on a bu du vin oxydé, au bord du vinaigre, jusqu'à l'invention de la mèche soufrée au 16e siècle. Cela n'empêchait personne de boire du vin et de parfois le glorifier. Les cépages d'aujourd'hui sont un acquis et la question que l'on peut se poser est la suivante : par quoi remplacer cet acquis pour maintenir la qualité, quitte à ce que l'identité soit un brin différente ?

### **L'identité dans le vin, c'est un point sensible...**

Je parle d'évolution en douceur, comme elle a eu lieu hier. De toute façon, on ne fera sans doute plus un grenache frais dans les Côtes-du-Rhône d'ici trente ans. Je suis désolé, mais je dois cette vérité en tant que scientifique. Mon rôle est d'apporter des solutions pour maintenir la qualité.

### **La notion de cépage autochtone est vieillissante selon vous ?**

On fait d'excellents vins californiens avec des cépages qui ne sont pas du tout autochtones. Les cépages se sont toujours déplacés. Je prends l'exemple de l'auvernat, qui vient d'Auvergne comme son nom l'indique. Ce cépage, en Auvergne, on l'appelait le Bourguignon et pour cause, il venait de Bourgogne : c'était le pinot noir.

### **Est-il encore possible de conjuguer productivité, expression du terroir et respect du vivant ?**

Il est certain que les pistes que je viens d'exposer ne sont pas faites pour augmenter les rendements. Ce sont des solutions pour améliorer la qualité, car en produisant beaucoup, on n'a jamais fait de la qualité. De toute façon, le marché du vin se contracte, et il faut maintenir

de l'intérêt par la qualité, pas par la quantité (et maintenir le revenu viticole aussi). Et finalement, quand on ne met pas de pesticides, l'eau qui passe dans les vignes est plus propre et donc plus facile à traiter pour la population. Sans compter une meilleure santé des sols. Les vigneron et les agriculteurs en général participent à la qualité de l'eau, la qualité de l'air, ils façonnent le paysage et nous donnent à manger. Il faudrait récompenser plus particulièrement ceux qui utilisent le moins de pesticides, car en contrepartie, ce sont des frais de santé en moins chez les agriculteurs, mais aussi les consommateurs. Il y a un chiffre étonnant, ou plutôt un ordre de grandeur : le manque à gagner quand on n'utilise plus de pesticides, qui est réel bien sûr, reste malgré tout dix fois moins important que le coût en santé publique lorsqu'on les maintient.

### **Pour le consommateur, la solution, c'est d'acheter des vins bio et donc plus chers ?**

Peut-être, mais le consommateur doit comprendre qu'il s'évitera des problèmes demain. Dans certaines régions, comme en Provence, un vin bio n'est pas forcément plus cher car le climat est plus favorable à l'agriculture bio. Ailleurs, où c'est plus dur et donc plus cher, nos impôts pourraient servir à subventionner le passage en bio, pour réduire nos frais de santé.

### **On parle d'alcool, tout de même...**

Oui, mais il faut se rendre compte qu'une augmentation de 10% de plantation de vignes non bio, c'est 10% de probabilité de leucémie en plus chez les gens installés à moins d'un kilomètre de ces vignes. Ce n'est pas moi qui le dit, ce sont des chiffres de l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale, NDLR).

### **Pour finir, quel goût aura le vin dans cinquante ans ?**

Il y a deux solutions. Soit on se cramponne aux méthodes de taille, aux cépages... En résumé, on fait le même vin, même si c'est hors sol par rapport à l'évolution du climat et condamné à terme. Soit on acceptera le changement et c'est pour ça que j'aimerais être encore vivant dans cinquante ans, car on va bien rigoler : du nouveau en perspective ! On peut anticiper quelques tendances, avec des vins plus alcoolisés, plus concentrés et plus colorés, encore que certains cépages puissent limiter ce phénomène. Mais il apparaîtra aussi des vins que l'on n'avait pas imaginés et je fais confiance aux vigneron pour ça. Certains seront imbuables, mais cela arrive déjà d'aujourd'hui... L'excellence peut être aussi un devenir.