

Georges Siegenthaler Un vigneron chercheur

Le parcours en agriculture biologique de Georges Siegenthaler pourrait se résumer en une humaniste quête du meilleur pour le sol, la vigne et le vin en prenant appui sur la science et la compréhension des phénomènes du vivant. Rencontre avec un vigneron chercheur passionnant.

Notre temps est à celui des interrogations, les vraies, les valables, les utiles... pour aller vers des changements, vers du « mieux » pour l'humanité. Parce que l'homme, à force de perfectionnements amenant au bout de certains systèmes, se heurte aujourd'hui à des limites de plus en plus explicites, celle de la Nature qui lui dit « stop ». Des vigneron, il y en a quantité, des chercheurs et des scientifiques de métier, idem. Mais des vignerons chercheurs, c'est beaucoup plus rare. Georges Siegenthaler en fait partie. On pourrait énumérer, à son endroit, une longue liste d'inédits tant il aime nourrir son cheminement d'expériences et d'initiatives atypiques. Le premier de ses inédits survient au début des années 2000, au moment où ce biochimiste, maître d'ensei-

gnement et de recherche à la faculté de médecine de l'Université de Genève, installé à Seyssel à la faveur d'une retraite anticipée, entame sa seconde partie de vie professionnelle. L'homme est passionné par le vin « depuis toujours ».

Faire des vins bio de Savoie en haut de gamme

Les méthodes alternatives de la culture de la vigne, les fermentations, les arômes, tout ceci l'intéresse au plus haut point. Il décide alors de remettre en vigne le coteau de Vens-le-Haut surplombant Seyssel et les rives du Rhône et qui est alors pratiquement voué à l'abandon. Dès 2003, le voilà à l'œuvre. Le Domaine de Vens-le-Haut (DVH) est lancé. Avec l'objectif déjà clairement énoncé d'élaborer des vins bio de Savoie haut de gamme et selon le concept, deuxième inédit, de « garage wine », développé en France et aux États-Unis et consistant à réaliser des micro-cuvées de vins d'exception, comme on le ferait dans un laboratoire. En 2006, le cépage blanc, dit molette, vinifié par le DVH, obtient la distinction du Bettane & Desseauve. À peine 500 bouteilles d'un vin magnifique élaboré à partir d'une parcelle de 1 400 m² au rendement très limité, après un tri intense et un pressage opéré dans un tout petit pressoir. Les exigences drastiques du DVH sont désormais en place. Le succès se poursuit avec, très vite, la distinction de la mondeuse, l'emblématique cépage rouge autochtone savoyard que le domaine fait entrer dans la cour des grands vins. En 2010, Jean-Marie Loriaud, vigneron expérimenté de la Chautagne, région immédiatement voisine de Seyssel, rejoint Georges Siegenthaler et conforte le domaine par son savoir-faire et l'apport de vignes supplémentaires. Le DVH compte aujourd'hui 7 hectares en AB (certification Ecocert) dont 4 hectares sont vinifiés en micro-cuvées d'exception. De faibles rendements (03 – 0,4 l/m²), vendange verte, vendange ma-



nuelle à complète maturité de la peau et des pépins, raisin trié avec une extrême rigueur et éraflé. « Les bois de rafle n'apportent rien et ils ne se mangent pas, souligne le vigneron. Nous ne mettons dans nos cuves que les raisins parfaitement bons. Comment imaginer élaborer un très bon vin à partir d'une matière première qui n'est pas elle-même de grande qualité ? »

De rigoureux protocoles de vinification

L'extrême attention portée aux protocoles – spécifiques – de vinification du DVH est l'une de ses autres distinctions. Ceux-ci ne modifient ni les arômes, ni la structure en bouche des cépages et du terroir. L'un de ces principes distinctifs est rappelé par l'intéressé : « Nos vins sont élevés sans oxygénation volontaire afin de conserver les arômes de fruit tels qu'ils étaient dans les raisins ». Des protocoles que Georges Siegenthaler n'hésite pas à commenter avec ferveur et sens de la pédagogie et qui ont su emporter l'adhésion de plus d'un acheteur professionnel, connaisseur passionné, œnologue, sommelier...

Le DVH produit 8 vins mono-cépages typiques de la Savoie : en rouges, la mondeuse noire bien sûr mais aussi le gamay et le pinot noir (en AOP vin de Savoie) ; en blancs, l'altesse (ou roussette) et la molette (en AOP Seyssel) ; la jacquère (en AOP vin de Savoie cru de Chautagne), l'aligoté (en AOP vin de Savoie) et la roussanne bergeron (en IGP vin de pays d'Allobrogie). La vendange des 3 autres hectares est vendue à la cave de Chautagne pour ses cuvées bio. La philosophie de cette aventure est en parfaite adéquation avec le caractère même du biochimiste, alliant objectivité, humilité, rigueur dans l'observation et la com-



En un peu plus d'une décennie, le concept de « garage wine » initié par Georges Siegenthaler, en vins bio de Savoie haut de gamme a confirmé son succès.

L'an dernier, 5 000 cols du Domaine sont partis aux États-Unis.



Selon Georges Siegenthaler : « un bon vin se fait dans la vigne et non dans la cave »

préhension des phénomènes du vivant. Le tout conforté et complété par la même ambition et le grand professionnalisme de Jean-Marie Loriaud. Tous deux s'accordent évidemment à dire qu'un bon vin « se fait dans la vigne et non dans la cave », leur objectif n'étant pas de « fabriquer » un vin à l'aune d'un quelconque forcing humain, mais de le révéler tel qu'il doit être. Et tout commence à la vigne, c'est-à-dire par le sol.

Précieuse vie du sol

Qu'il parle du sol justement, de la vie du sol, de l'importance du microbiote du sol, ou de ce qui se passe ensuite, biochimiquement, dans les cuves une fois la vendange rentrée, Georges Siegenthaler livre des explications toujours parfaitement logiques et convaincantes. « Côté culture de la vigne, il s'agissait de développer et appliquer, insiste-t-il, les sciences de la biologie végétale et du sol au vignoble savoyard pour produire des raisins de premier ordre et sortir du système d'agriculture conventionnel, rendement-engrais-pesticides. Car si la géologie est importante dans la spécificité des vins, sans la biologie du sol, il n'y aurait pas de vraie notion de terroir dans nos verres ». Les considérations du vigneron chercheur ne sont pas sans interpeller : « En viticulture traditionnelle, le vigneron ne s'occupe que de la partie verte de sa vigne, donc que d'un millième de son vignoble, ce qui est dérisoire. Or tout ce qui se passe au niveau de la biodiversité du sol (faune et flore) est d'une importance considérable afin d'assurer un développement harmonieux de la vigne et sa résistance contre les maladies et produire un raisin goûteux ». Georges Siegenthaler rappelle ainsi que la surface d'un cep est mille fois plus impor-

tante à l'intérieur du sol qu'en surface, en son niveau foliaire. C'est lors de ce travail souterrain, grâce à son système racinaire et ses mycorhizes, que le cep trouve ses nutriments. Tout un fonctionnement déterminant se joue sous la surface de la terre au profit de la plante.

Par ailleurs, l'enherbement total et sa gestion permettent de créer in situ, entre les vignes, la matière organique, donc l'engrais nécessaire, le tout gratuitement grâce à l'énergie solaire. L'enherbement total participe donc pleinement à la stratégie développée en faveur du sol et de la vigne. « Lorsqu'il paraît culpabilisant de laisser pousser l'herbe en plein été, à tel point que certains pourraient penser qu'il s'agit là d'un manque d'entretien flagrant, je réponds qu'il ne faut pas entretenir exagérément ce milieu en coupant l'herbe trop souvent car ce qui se passe au niveau du sol, grâce à ce couvert, est fondamental ». Un enherbement qui agit comme un milieu vivant en soi et une gangue à la fois vitale et protectrice pour la vigne.

Le Domaine de Vens-le-Haut est également à la pointe de la recherche et des expérimentations en ce qui concerne les traitements phytosanitaires naturels alternatifs au cuivre. Il est ferme de référence du réseau DEPHY dans le cadre du plan Ecophyto 2018. Le DVH affiche un indice moyen des IFT totaux (herbicides, phytosanitaires, fumures) qui est le plus bas en Rhône-Alpes, voire au niveau national. Preuve s'il en est que, selon Georges Siegenthaler, « quand on est en bio, on peut même faire mieux que bio ». Et de conclure en souriant : « Si l'on est trop vite satisfait, on ne progresse plus »...

● ARMELLE LACÔTE

► www.domainedevens.com

Commercialisation

Des Américains à Seyssel



Un nouvel « American way of wine » est-il en train d'apparaître ? En tout cas, de fins palais et grands connaisseurs des vins français de terroir traversent chaque année l'Atlantique pour se rendre à Seyssel, au Domaine de Vens-le-Haut. Les collaborateurs de Rosenthal Wine Merchant, Ltd (New York City, USA), grand importateur et distributeur de vins, présent dans 35 états américains, achètent depuis plusieurs années une grande partie de la production du DVH. « L'année dernière, ce sont 5 000 cols du DVH qui sont partis aux États-Unis, achetés chez nous au prix fort et revendus là-bas quelque 50 dollars la bouteille », explique Georges Siegenthaler. Au DVH, on savoure surtout l'immense marque de reconnaissance qui lui est ainsi faite. « Ce sont des clients qui s'intéressent vraiment à nos vins, qui apprécient la minéralité, la fraîcheur de nos vins de terroir alpins. Ils adorent la mondeuse, la molette, la jacquère et l'altesse et ils ont pour nos pratiques vitivinicoles une sincère admiration. C'est absolument formidable ».



La gamme des vins du Domaine de Vens-le-Haut