



# De la «biotique intégrée»

Acquis à la cause des vins écologiques depuis de nombreuses années, le vigneron valaisan Didier Joris fait le pas vers la certification Bourgeon. Portrait d'un amoureux de la vigne et du bon vin.

Didier Joris est un vigneron au parcours plutôt atypique. Après avoir travaillé dans la recherche viticole, en tant qu'œnologue et responsable de grands domaines viticoles, il se consacre désormais exclusivement à ses vignes et à son laboratoire d'analyses viticoles à Chamoson VS. «Cette année, j'en suis à mon 43<sup>e</sup> millésime alors que j'exploite mon laboratoire depuis 1983», renseigne le Valaisan.

## Privilégier la qualité plutôt que la quantité

Son domaine d'environ trois hectares comprend une vingtaine de parcelles sur lesquelles il produit entre 8000 et 12000 bouteilles en moyenne par année. «Ma production de raisin avoisine seulement les 300 grammes par mètre carré alors que les limites quantitatives de production sont près de quatre fois plus élevées», commente Didier Joris. «Pour moi, c'est le prix de la qualité et cela reflète ce que le sol est en mesure de produire naturellement. Je peux ainsi fortement limiter les intrants. Cette année, j'ai à peine utilisé 1,05 kilo de cuivre à l'hectare alors que la limite est fixée à 4 kilos», ajoute-t-il.

Sur les coteaux aux sols très calcaires, il cultive principalement les cépages blancs Savagnin – aussi appelé Païen ou Heida –, Chardonnay, Riesling et Diolle. Sur le cône d'alluvions, son vignoble comprend les cépages rouges Syrah, Cabernet franc, Merlot, Cornalin (Rouge du Pays) et Divico ainsi que les blancs Divona et Petite Arvine.

## Le Bourgeon après la biotique intégrée

Cette année, Didier Joris recevra sa première certification Bourgeon. «Cela fait déjà treize ans que j'exploite mon vignoble sans intrants de synthèse, mais je n'ai entamé ma reconversion au Bourgeon qu'en 2017», explique-t-il. Auparavant, dans un esprit d'indépendance et par conviction personnelle, il a façonné son propre mode de production écologique, qu'il a dénommé «biotique intégrée» avec son propre logo. «J'ai fait le pas vers le Bourgeon principalement pour pouvoir utiliser la dénomination Bourgeon et placer le domaine dans une structure bio reconnue avant que je ne le remette à un repreneur», confie-t-il.

Pour lui, le principal problème lié au Bourgeon est la dérive des produits phytosanitaires non autorisés en bio dans les parcelles voisines. «Aucun compromis n'est tolérable en matière de produits de synthèse dans des vins Bourgeon. Dès cette année, je devrai donc vinifier et commercialiser séparément les raisins situés dans les bordures de mes parcelles», regrette-t-il.

Didier Joris est aussi à l'aise dans son laboratoire d'analyses viticoles (en haut) que dans ses vignes. Photos: mäd (ci-contre) et Christian Hirschi.

# » au Bourgeon

## La régulation des adventices est le plus grand défi

Dans les vignes bio, le principal problème est la gestion de la flore adventice. Didier Joris profite d'arracher les plantes indésirables sur le rang à chaque passage dans les vignes. «Dans la zone de l'intercep, il faut choisir les bons outils», recommande le vigneron valaisan. Il utilise alternativement le fil et le disque avec la débroussailluse ou procède à un décauillage, en fonction des conditions. «Il faut tâcher d'adapter la végétation de l'intercep pour qu'elle ne concurrence pas trop la vigne du point de vue de l'eau. J'ai fait de bonnes expériences avec des mélanges à base de brome des toits qui drainent bien l'eau au printemps et qui ne concurrencent pas la vigne en fin d'été grâce à une épiaison à la mi-juillet déjà», relate-t-il.

## De la biodiversité et de la matière organique

Didier Joris mise également sur la biodiversité dans ses vignes pour favoriser les auxiliaires en y implantant des buissons, des arbres et des haies. Il a par exemple mis en place des genévriers, des cognassiers et des reinettes du Canada, ou encore des baguenaudiers pour attirer des papillons et des oiseaux menacés d'extinction. En viticulture bio, les apports d'azote constituent également un défi. Il a fait de bonnes expériences avec le bois raméal fragmenté (BRF) qui favorise les mycorhizes et toute la biologie du sol. «L'important est d'apporter de la matière organique, que ce soit avec du compost, du BRF, un paillis ou des engrais verts», résume-t-il.

## Les vins nature: un sujet sulfureux

Didier Joris poursuit la même stratégie à la cave que dans le vignoble, à savoir utiliser un minimum d'intrants et soigner le plus naturellement possible. Toutefois, il se défend de produire des vins «naturels» ou «nature», une dénomination qui n'a d'ailleurs encore aucune base juridique. On définit communément un vin naturel quand il est issu de l'agriculture biologique ou biodynamique et vinifié ainsi que mis en bouteille sans aucun intrant ni additif. A ce sujet, Bio Suisse se tâte actuellement quant à la pertinence d'édicter des directives concernant ces vins naturels ou si une telle réglementation

constituerait une trop grande entrave. «De toute manière, la seule nature du vin, c'est de tourner au vinaigre», ironise le vigneron de Chamoson avant d'ajouter: «Le soufre est utilisé depuis la nuit des temps pour stabiliser le vin et éviter les faux-goûts. A ce sujet, le <terroir> a bon dos pour justifier toutes les déviances». Toutefois, Didier Joris propose à ses clients une gamme de vins qui ne comprennent aucun intrant, par exemple à partir du Riesling ainsi que des cépages résistants Divico et Divona.

Il estime également que les vins biologiques sont moins sensibles que les conventionnels et il utilise bien moins de sulfites que ce que permet le cahier des charges de Bio Suisse. Il parvient à renoncer au levurage dans ses vins rouges, alors qu'il s'avère plus difficile de s'en passer dans les blancs. Sa cave construite sur plusieurs étages lui permet aussi de transvaser sans pompe, uniquement par gravitation, ce qui évite de bousculer inutilement le vin.

## Pas de dopage des ventes grâce au Bourgeon

Pour la commercialisation, Didier Joris peut compter sur une fidèle clientèle qui apprécie la finesse et le caractère de ses vins. On trouve ces derniers sur la carte des tables les plus prestigieuses de Suisse romande et ils se positionnent clairement dans le haut de gamme. Le vigneron de Chamoson écoule l'essentiel de sa production par le biais d'un mailing à ses clients et c'est ainsi qu'il les a informés de sa reconversion et de sa philosophie de travail. Mais les discussions au sujet du bio sont très rares avec ses acheteurs. Le Valaisan ne pense d'ailleurs pas que le Bourgeon va changer grand-chose. «Peut-être que cela va m'apporter quelques clients supplémentaires, mais ma clientèle connaît la valeur de mes produits», assure-t-il. Didier Joris organise aussi chaque année une journée portes ouvertes en collaboration avec des artistes qui transforment de manière éphémère ses caves en galerie d'exposition. Et sur ce point, tout le monde s'accorde: produire des bons vins, c'est vraiment tout un art! *Christian Hirschi*

didierjoris.ch



### Résurrection de la Diolle

Dans une vigne de Savièse VS, un ancien vigneron a un jour remarqué que deux cepes chétifs qui végétaient depuis des lustres sur une terrasse avaient soudainement «repris vie» suite au sulfatage des vignes adjacentes. Germain Héritier, le vigneron propriétaire de ces deux cepes peu tolérants aux maladies, a alors fait appel au Dr José Vouillamoz – grand spécialiste suisse de la génétique des vignes et auteur de l'ouvrage de référence «Cépages Suisses» – pour identifier ce cépage mystérieux. Les analyses génétiques qu'il a effectuées ont

révélé qu'il s'agissait d'un enfant de la «Rèze», un très ancien cépage, et que la dénomination de «Diolle», mentionnée pour la première fois en 1654, semblait parfaitement correspondre à ce cépage blanc. Par la suite, les stations fédérales de recherche ont multiplié les pousses récupérées et Didier Joris les a implantées dans une nouvelle vigne après avoir trouvé un porte-greffe adéquat. Cette année, il pourra commercialiser les 150 premières bouteilles de Diolle, un cépage à part entière qui a ainsi été ressuscité.



Si on met à plat les bouteilles de Didier Joris, la montagne représentée sur l'étiquette se transforme en son profil.