Didier Barral, viticulteur : « Mon boulot, ce n'est pas la barrique, c'est le travail du sol »

On dit de lui que c'est le premier en Languedoc à avoir compris ce qui se passait sur les sols usés par la monoculture de vignes. Depuis bientôt 30 ans, Didier Barral expérimente des techniques iconoclastes sur ses terres. À rebours des pratiques dominantes du monde viticole.

Mediapart Amélie Poinssot le 30 juillet 2022
https://www.mediapart.fr/journal/france/300722/didier-barral-viticulteur-mon-boulot-ce-n-est-pas-la-barrique-c-est-le-travail-du-sol?utm_source=global&utm_medium=social&utm_campaign=SharingApp&xtor=CS3-5

Cabrerolles (Hérault).– Assis sur l'une de ses machines en bordure de parcelle, Didier Barral est intarissable. Contrairement aux vignes que l'on aperçoit sur une pente au loin, les branches accrochées à des fils de fer, les rangées nettement séparées par les bandes de terre, les siennes poussent en forme de parasol, au milieu des herbes. On peine parfois à distinguer les pieds, tant la parcelle est enherbée.

« On a oublié, mais ici, il y a 30 ans, les vignes poussaient en "gobelet", pour faire de l'ombre. La culture sur palisses pour faire passer les tracteurs, cela vient de Bourgogne, de Bordeaux, du Val de Loire... Ce n'est pas une culture adaptée au climat méditerranéen d'ici. »

Ici, c'est l'ouest de l'Hérault. Sous les contreforts du massif du Caroux, à une trentaine de kilomètres au nord de Béziers, Didier Barral fabrique, depuis 29 ans, un vin Faugères après avoir racheté la cave coopérative pour laquelle son père, et plusieurs générations avant lui, travaillaient. Et depuis 29 ans, il expérimente des méthodes iconoclastes dans un monde viticole conquis par la mécanisation et la chimie, entre trouvailles étonnantes et retour à des méthodes ancestrales.

« L'importance des sols m'est venue par un déclic en 1995. Cette année-là, nous avions eu une sécheresse excessive. Pourtant, trois cuves sortaient du lot. C'était un vin qui planait, avec beaucoup de fraîcheur et d'acidité. Nous ne comprenions pas pourquoi. » Commence alors une série d'essais, ininterrompue jusqu'à aujourd'hui, pour tenter de saisir la curieuse alchimie entre qualité du vin et vie du sol.

Didier Barral tente d'abord, sur certaines parcelles, le labour croisé, *« une technique qui se faisait avec le cheval avant la Seconde Guerre mondiale »* : des sillons dans un sens, puis les autres dans la diagonale des premiers. Dans une région où la pluie peut se faire rare, ce damier entre les vignes a pour intérêt de mieux retenir l'eau et de favoriser son infiltration dans le sol, plutôt que de la laisser s'écouler ailleurs.

Le résultat est net. Au moment des vendanges, les parcelles croisées au labour présentent des raisins plus acides que les autres, une qualité essentielle pour un bon vin, qui apporte de la fluidité. *« Je comprends le lien intime entre perméabilité du sol et acidité du grain*, poursuit le viticulteur. *Ce dont nous avons besoin, c'est un sol perméable pour retenir l'eau. Je découvre alors un perforateur très efficace. Il n'a pas d'œil, pas de nez, mais c'est un être exceptionnel : le ver de terre. »*

Hérésie pour le monde agricole

Un monde s'ouvre sous les pieds de l'Héraultais. Observant des paquets de vers de terre sous les crottins laissés dans les vignes par sa jument, le viticulteur se met en quête de la solution pour que ces vers se multiplient sous toute la surface de ses parcelles. Cela lui prendra trois ans avant de comprendre que l'animal idéal pour cela, c'est la vache. *« Les bouses de vache ne sèchent pas tout de suite. Chaudes en hiver, fraîches en été, elles constituent une forme de protection pour les gros vers blancs. Ces derniers*

creusent de gros canaux souterrains en diagonale ; c'est ce qu'il y a de plus efficace pour que l'eau s'infiltre dans les sols. »

C'est ainsi que Didier aboutit, au tournant des années 2000, à l'installation de quelque 60 vaches sur ses 30 hectares de vignes. Des races rustiques, autonomes pour vêler, dehors toute l'année : des aubracs venues du grand plateau du Massif central, et surtout des aurochs, une race reconstituée se rapprochant du bovin sauvage originel, dont la réintroduction dans des élevages a commencé voilà une vingtaine d'années.

Une hérésie pour le monde viticole ? Qu'importe. Didier Barral se fiche du qu'en-dira-t-on. Les aurochs vivaient déjà sur ces terres au paléolithique, souligne-t-il, un troupeau de grands ruminants évoluait sur la zone couverte aujourd'hui par l'Hérault, le Gard et l'Aveyron.

Ce retour à une forme de polyculture-élevage présente d'autres avantages. Pâturant pendant l'hiver dans les vignes enherbées, les vaches se nourrissent de ce qui pousse naturellement entre les pieds de vignes. Leurs excréments contribuent à la diversité végétale, ce qui en retour enrichit les sols...

En ce jour de la mi-mai où nous rencontrons le viticulteur, les branches des vignes ont commencé à pousser et de petits grappes apparaissent entre les feuilles. Ce n'est plus le moment d'y laisser traîner les vaches, qui les avaleraient aussitôt : les bêtes vivent leur vie dans des bois alentour, jusqu'au moment où les vendanges seront passées.

Ce jour-là, une sommelière, Lorry Mula, visite le domaine avant de faire, peut-être, l'acquisition de bouteilles pour le restaurant d'Aix-en-Provence où elle travaille. *« Didier Barral est le premier à avoir mis des bêtes dans ses vignes, et à avoir une pensée circulaire autour de sa production de vin*, dit-elle à Mediapart. *Faire de la viande tout en faisant du vin, je n'ai jamais vu ça ailleurs. »*

« Mon boulot, ce n'est pas la barrique, explique l'intéressé. *C'est le travail du sol : c'est en le modifiant que je fais évoluer mon vin. C'est plus important que le cépage. »*

À l'heure d'une sécheresse record sur l'Hexagone, et alors que les dérèglements climatiques ont multiplié, ces dernières années, les dégâts dans la viticulture, cette méthode semble mettre le vigneron à l'abri. À la mi-mars, sur le domaine, 330 mm de pluie sont tombés en cinq jours après quatre mois sans une goutte d'eau... Depuis, quasiment plus rien. *« Si le sol récupère l'eau, la vigne s'en sort »*, glisse l'Héraultais. Pas question, en tout cas, de recourir à l'irrigation, comme le prônent les tenants de l'agriculture productiviste.

C'est d'ailleurs une observation liée à l'écoulement de l'eau qui conduit Didier à finalement abandonner une technique aussi vieille que l'agriculture elle-même : le labour. Un jour d'automne après la pluie, il trouve quantité de champignons sur un terrain non travaillé… tandis qu'une parcelle de vignes des environs, labourée, est pleine de flaques d'eau et pas un seul champignon ne sort. Or ce qu'il faut, ce sont des sols imbibés d'humidité et pleins de champignons. Car sous terre, ceux-ci, en s'associant aux racines, favorisent l'absorption par la vigne de sels minéraux. Cette circulation a pour effet de limiter l'excès de sucre dans le vin.

La religion du producteur est faite : du labour croisé, il passe au non-labour. Il fait son premier essai en 1998 sur la moitié du domaine. À l'époque, c'est une folie. *« Ne pas labourer en viticulture, c'était comme ne pas se laver les cheveux. Je perds 40 % de récolte et je passe pour un fou. L'herbe entre en compétition avec la vigne, elle bouffe tout. Il faut attendre que la vie du sol s'adapte. À partir de la 3e ou de la 4e année, le goût du vin commence à changer. »* Un vin plus frais, plus aérien, précise Didier Barral. Un vin dont le raisin a été nourri par davantage de sels minéraux que sur une parcelle labourée.

Certes, le volume de production n'est plus le même. Mais est-ce le but ? *« Au cours de l'Histoire, toutes les évolutions agricoles se sont faites pour augmenter les rendements*, regrette l'Héraultais. *Jamais pour le qualitatif. »* Lui assume au contraire un vin exigeant, coûteux en main-d'œuvre comme à la vente, mais dont la production a le mérite de ne pas éroder des sols déjà *« bousillés »* par des décennies de monoculture. Son domaine emploie huit salariés à l'année, sans compter les saisonniers pendant les coups de chaud, vendanges notamment.

En cette mi-mai où le moment est venu de laisser se déployer les grappes, le gros du travail consiste à passer le rouleau Faca entre les rangées de vignes. Cette machine venue du Brésil couche l'herbe sans la couper. Un moyen de faire un couvert végétal pour préserver le sol des rayons solaires, principale source d'érosion.

C'est pratiquement la seule machine qui passe sur le domaine. Tout le reste se fait à la main, comme les traitements – biologiques - dont le producteur n'a pas encore réussi à se débarrasser complètement pour éliminer certains champignons ou bactéries qui restent indésirables pour la vigne.

Quand on interroge Didier Barral, aujourd'hui la cinquantaine, sur le pourquoi de son cheminement solitaire, quand le vignoble reste un modèle de monoculture et l'un des secteurs de l'agriculture française les plus consommateurs de produits chimiques (environ 20 % des pesticides pour moins de 4 % de la surface agricole), la réponse est là : *« Ce que je fais demande énormément de travail pour des rendements très faibles. Je ne prends quasiment jamais de vacances, je travaille souvent le soir... C'est sûr que mettre des produits chimiques, c'est plus facile ! »*

À lire aussi Damien Pastre plante des pieds d'aubergine sur sa ferme, dans le Tarn. Face à des sols desséchés, cultiver autrement
28 juillet 2022

Sa quête, en tout cas, n'est pas terminée. Ses réflexions du moment portent sur le déficit en calcium de ses parcelles. Quel animal pourrait lui permettre de combler cela naturellement ? Les poules… *« Ce qui m'amuse, c'est de trouver, à chaque fois, le détail qui me permettra d'améliorer la qualité de mon vin en améliorant les sols. Ce que je fais, c'est sur une vie. Les gens cherchent des solutions miracles, mais il n'existe pas de solution rapide. »*

L'éleveur-viticulteur en a trouvé, pourtant, des pistes. Il regrette que les cursus d'œnologie ne lui envoient jamais de stagiaire. Et que le monde de la recherche ne s'intéresse pas davantage à des gens comme lui qui expérimentent, de manière empirique, sans les parchemins des grandes