

Fait-il bio à Bordeaux ?

Pointé du doigt pour l'usage de pesticides dans différentes affaires, le vignoble bordelais a traîné la réputation de cancre de la viticulture hexagonale. Pourtant, aujourd'hui, les surfaces viticoles en bio se multiplient et les mentalités évoluent rapidement, même dans les crus classés.

Par Jérôme Baudouin

Château Smith Haut Lafitte



D.R.

FABIEN TEITGEN

DIRECTEUR TECHNIQUE

● **Quand avez-vous commencé à travailler en bio à Smith Haut Lafitte ?**

Nos premières expérimentations ont débuté en 1996 avec trois hectares de vignes sur le plateau. Ensuite, nous avons débuté avec des chevaux en 1997 car nous avions un gros problème de tassement des sols et c'était le seul moyen de le contourner. Depuis 2010, l'intégralité du vignoble de Smith, soit 80 ha, est cultivé en

bio, mais nous n'avons pas encore converti les parcelles des châteaux Le Thil et Cantelys.

● **Vous parlez de "bio précision". En quoi cela consiste ?**

Pour nous, le bio ne s'arrête pas à la vigne, mais il doit s'appliquer à tous les stades de la production du vin. Si bien que nous allions les méthodes biologiques traditionnelles à des technologies de pointe, comme l'analyse de la maturité par image satellite ou la création d'un chai passif énergétiquement, l'utilisation d'outils d'analyse de la qualité des tanins. Toutes ces techniques nous permettent d'affiner notre travail et d'avoir une meilleure connaissance de notre vignoble.

● **Vous avez choisi de ne pas être certifié pour quelle raison ?**

Pour obtenir la certification, il nous faudrait passer l'intégralité de nos vignobles en bio, ce qui n'est pas le cas pour le moment. Par ailleurs, je pense que l'obtention de ce label est plus une nécessité pour des domaines dont le label bio permet de mieux vendre leur vin. Ce qui n'est pas le cas pour nous.