

SALON DU VIN ■ Une nouvelle génération travaille la terre par conviction

Vignerons au nom du « bio »

Ce week-end, pour sa deuxième édition, le salon Au fil du vin a fait le plein de vignerons accros aux vins bio, dans les salles polyvalentes de Châteaux et de Saint-Cernin-de-Larche.

Ophélie Crémillieux

« **M**eilleurs pour la santé », « respectueux du terroir », « vivants en bouche »... Pour promouvoir leurs vins bio, les vignerons du salon Au fil du vin savent se montrer convaincants. De bons commerçants, d'abord convaincus eux-mêmes.

Le vin bio entre surprise et émotions

Réunis ce week-end dans les salles polyvalentes de Châteaux et de Saint-Cernin-de-Larche, ils étaient une quarantaine. « Des passionnés » que l'on dit « francs comme leurs vins », convertis à la viticulture biologique par pure « conviction ». Depuis quelques années, la tendance est au bio mais qu'à cela ne tienne, « ils n'ont pas fait cette démarche parce qu'il y a un marché à prendre », insis-



NÉOVIGNERONS. Valérie Godelu a quitté son emploi dans le secteur bancaire pour cultiver la vigne en agriculture biologique près de Bordeaux.

te à l'entrée l'un des membres de Naturellement vin, l'association organisatrice de l'événement.

Derrière les stands, il y a des fils de vignerons qui, au nom du bio, se sont réappropriés les techniques de leurs grands-parents et une nouvelle génération prête à « tout plaquer » pour se jeter à temps perdu dans la viticulture biologique. On les appelle les « néovignerons ».

Valérie Godelu est de ceux-là. Ancienne em-

ployée du secteur bancaire à Paris puis Bordeaux, cette amatrice de vins de longue date a quitté son emploi en 2007 pour cultiver trois petites parcelles de vigne à Tauriac (Gironde), sur les côtes de Bourg. « Je voulais montrer à mes filles que l'on peut travailler en se faisant plaisir, même si c'est compliqué », confie-t-elle.

La viticultrice ne s'en cache pas. Produire du vin bio, c'est du boulot. « Il faut regarder au jour le jour ce qui se passe dans

les vignes pour adapter les traitements ». Le tout avec zéro molécule chimique. « On travaille avec le soufre, le cuivre et des plantes », explique-t-elle. Sur le plan financier, Valérie Godelu produit juste assez pour rembourser ses prêts.

Pour autant, elle n'en démord pas : « D'abord, je me fais plaisir mais j'ai aussi le sentiment de servir à quelque chose. Les vins bio ont du caractère. Ils reflètent le terroir et apportent surprise et émotions aux consommateurs ». ■