

De la musique pour apaiser les vignes

BOURG. Dans les vignes du château Camponac, au milieu d'arbres, moutons et poules, d'étranges mélodies surgissent régulièrement dans des haut-parleurs. C'est une musique bien spécifique qu'expérimente Claude Rougier.

Depuis 2020, Claude Rougier s'épanouit dans les vignes de Camponac. Au creux des vallons du Bourgeois, sur la route de Lansac, Camponac est une propriété d'un seul tenant de 8,50 hectares dont 6,5 de vignes. Originaire de Marseille, le nouveau propriétaire est arrivé à Bourg un peu par hasard. « Je cherchais une propriété qui produisait des avocats en Espagne, vous voyez, ça n'a rien à voir ! », sourit-il. « Ce que je souhaitais, c'est travailler la terre, et comme je le souhaite. » C'est vraiment ce qui ressort en écoutant Claude Rougier. Car à 59 ans, il a une longue carrière derrière lui. Non pas dans les avocats ou le vin, mais dans le domaine hôtelier et le bâtiment. Après une école hôtelière en Suisse, il a travaillé vingt ans dans la restauration. On ne compte même plus les pays où il a habité : la Tunisie, le Maroc, les Pays Bas, et une contrée lointaine de France : la Nouvelle-Calédonie. « Je m'occupais pour le groupe Envergure, de la famille Taittinger, des restaurants des hôtels Campanile, Kyriad, Première Classe... Je suis ensuite parti chez Nouvelles Frontières. »

Ayant envie de changer de vie, le voilà un temps dans la banque puis dans la gestion d'une entreprise de bâtiment durant douze ans. Juste avant la période du Covid, il a eu envie de changer de métier et de retourner à un de ses violons d'Ingres : l'agriculture. Une tentative de rachat d'une propriété qui fait des avocats à Malaga, en Espagne, échoue. Il arrive par hasard à Bourg, tombe sur Camponac, et c'est le coup de foudre face à cette maison en



Dans ses vignes de Camponac, à Bourg, Claude Rougier vit en harmonie avec la nature.

Photo CM

Pierre toute en longueur, avec son chai contigu, son jardin paisible et surtout, son vignoble tout autour. Car Camponac fait vraiment figure de propriété idyllique : la verdure s'y trouve à foison et entre les arbres de différentes essences, les vallons et ses creux avec des mares, le domaine le séduit. « Et surtout, c'est parfait pour y développer ma philosophie », précise le viticulteur.

Viticulteur atypique

Claude Rougier est un viticulteur atypique. « Je veux arrêter tout traitement à base de produits chimiques d'ici dix ans », annonce-t-il d'emblée. Pour y arriver, il se met à l'écoute de sa vigne qui supporte bien ses traitements à base d'orties (pour réguler la croissance et prévenir des maladies cryptogamiques), de prèles (qui stimule les défenses immunitaires et qui est efficace sur l'ensemble des maladies cryptogamiques comme le mildiou ou l'oïdium).

Le tracteur ne lui sert presque plus. « Je ne fais ni rognage, ni broyage des bois. Je tresse les bois et je favorise la taille dite douce. Je ne coupe pas l'herbe. Je passe seulement la tondeuse à main

pour ne pas tasser les sols ». Dans ses cabernets francs, il a mis plusieurs tonnes de bois fragmentés sous les rangs de vigne afin de réduire l'herbe sous les rangs de vigne. « C'est une sorte de paillage en fait », complète Claude Rougier. Cette année, il a semé de l'avoine et du triticale (ndlr, espèce de céréales issue du croisement entre les blés et le seigle) dans des rangs recouverts de fumier de cheval de quatre ans. » Pour finir, il a planté 1600 arbres qui permettent d'apporter de l'ombre et de faire revenir la faune grâce aux nichoirs pour oiseaux ou chauve souris qui sont accrochés çà et là.

En symbiose avec la nature, Claude Rougier l'est aussi avec les animaux. Son fidèle chien s'entend bien avec la quinzaine de moutons qui pâturent librement dans les vignes au milieu des poules qui rejoignent, la nuit tombée, les poulaillers disposés près des rangs. Ces moutons (Ouessant) sont les plus petits moutons au monde, ils se fauillent partout et participent au désherbage naturel. « Le fumier de mouton est principalement riche en magnésium azote et phosphore, il est complémentaire à celui de la poule, riche en azote, phosphore, potassium et calcium. Ici, je vis vraiment en harmonie avec la nature », explique-t-il.

La musique pour apaiser la vigne

Parfois, on entend au loin une douce mélodie qui émane d'un haut-parleur niché en haut d'un piquet en bois. Victor Prévost, ingénieur chez la société Genodics, surveille son appareil. Comme dans une centaine d'autres propriétés du Sud-Ouest de la France, ce chercheur en bio-

logie a installé ces instruments suite à un vaste programme de recherche en lien avec un laboratoire universitaire qui se penche sur la relation entre la musique et la protéine. « Il s'agit de la protéodie, un procédé breveté créé par Joël Sternheimer qui travaille sur la régulation épigénétique de la biosynthèse des protéines par résonance d'échelle. Ce protocole expérimental montre que les séquences musicales ont des effets sur le stress hydrique des plantes. »

Pour cela, à chaque acide aminé sont associées certaines ondes pouvant être transcrites en note de musique. Sa société propose donc de la diffusion de séquences sonores visant à réguler les symptômes. Victor Prévost cite un cas concret. À la fin des années 1990, un champignon avait décimé des parcelles de vignes. « En vingt ans, de 1998 à 2018, on a réduit de 60 % sur des parcelles témoins le champignon, sans appliquer aucun autre traitement. »

Une structure = une note

Un signal permet d'aligner les fréquences avec des notes de musique. « Ainsi, on rejoue en musique ce qui se passe à l'échelle de la cellule en transposant ça en audible. On n'invente pas, on transpose les structures de l'ADN en musique », explique l'ingénieur. Effectivement, les notes sont plutôt mélodieuses et agréables à entendre. Le son est doux et pas du tout redondant. Grâce à des applications définies, les séquences sont enregistrées et diffusées par l'intermédiaire de plusieurs boîtiers disposés dans les vignes et pilotés à distance. Ils couvrent un périmètre de 150 mètres. « Pour traiter le champi-

gnon Esca qui pullule sur les ceps de vignes, on diffuse deux séquences de sept minutes chacune. Pour lutter contre le mildiou, on cible des périodes. Plus on est près de ce que traverse la plante, mieux c'est », conclut l'ingénieur. Ce système, à longue échéance, nécessite d'être patient. En plus, les années ne sont jamais les mêmes. En 2021, année pluvieuse, le mildiou proliférait. Les plantes ont donc entendu une mélodie spécifique durant plusieurs semaines. Cette année marquée par la sécheresse, d'autres mélodies ont été sélectionnées.

Récolte et vinification manuelle

Dans le chai se poursuit la philosophie de Claude Rougier. Il vendange entièrement à la main. Un prétriage est fait dans les vignes et la récolte passe ensuite sur la table de tri permettant de sélectionner grain par grain et d'éliminer les feuilles, bois, escargots... « La plus grande partie de notre récolte est vinifiée en cuve béton qui est ensuite scindée en barriques de 225 litres et en jarres de 500 litres durant huit mois où les baies restent entières. Les barriques en chêne français très peu brûlées amènent une belle rondeur de gras à la cuvée, sans alourdir le vin avec des arômes extérieurs. » Sans sulfite ajouté, ses vins sont peu tanniques, respirent des arômes de prune confite, ou au contraire sont puissants avec des arômes de fruits rouge et de fleurs. Toutes les bouteilles sont numérotées et vendues dans des hôtels-restaurants et auprès d'une clientèle privée sous l'appellation Bordeaux.

Christophe Meynard

Magasin de
CHASSE-PÊCHE-COUTELLERIE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
La Croix-Est - **BOURG-SUR-GIRONDE**
06 20 07 39 08 - cvarmes33@outlook.fr