

# Une année dans les vignes Travail du sol avec un cheval et à l'ancienne

Éliminer de manière écologique les herbes qui poussent entre les vignes grâce à un cheval : c'est la méthode choisie par Jean-Paul Schmitt, viticulteur bio à Scherwiller.

« Oh, doucement Sagesse, à gauche ! » Jean-Philippe Zagni, spécialisé dans le débardage et le bûcheronnage avec des chevaux, a guidé hier sa jument de trait ardennaise entre quelques rangées de vigne du domaine viticole bio de Jean-Philippe Schmitt, à Scherwiller.

Le cheval a tiré une griffe qui permet de labourer le sol et d'éliminer les herbes qui poussent dans le passage.

« C'est une des premières fois qu'on fait cela dans le Bas-Rhin, s'est exclamé Jean-Philippe Schmitt. On égalise le terrain et on détruit le couvert végétal pour qu'il n'y ait pas de concurrence pour l'eau entre les herbes et la vigne dans les prochains mois. Cela nous facilitera aussi la vie par la suite, car si les herbes sont hautes, ce ne sont pas de bonnes conditions pour travailler. » Le cheval a longé les rangées les plus étroites du domaine de 8 hasitué



La jument Sagesse, guidée par Jean-Philippe Zagni, de Fouchy, tire une griffe entre les rangées de vigne les plus étroites. Cela permet d'éliminer les herbes qui poussent et de faciliter le travail des vignerons. Photos Claire-Marie Kostmann

philosophie du domaine. « Le bio, c'est davantage de travail dans la vigne, de soins du végétal pour que les vignes se défendent mieux. Il faut s'intéresser à la biologie, au climat, au sol. Pour moi, utiliser des produits chimiques, ce sont d'immenses contraintes, car il faut suivre beaucoup de règles pour s'en servir, utiliser un masque, etc. »

## Chinois et Hollandais intéressés

Le bio ne veut, pour autant, pas dire systématiquement retour en arrière, a souligné Bernd Koppenhöfer. « On utilise des méthodes très modernes, comme une nouvelle technologie de macération ou pour égrapper les raisins de pinot noir. Là c'est un retour au traditionnel, que l'on a longtemps oublié. »

Et l'utilisation du cheval pour labourer les sols a déjà attiré des curieux. « J'ai mis les photos sur Facebook et il y a tout de suite eu des commentaires depuis la Chine et la Hollande. Ils veulent voir ça ! »

Textes Claire-Marie Kostmann



Les bourgeons sont déjà là.

## En avril, il faut ébourgeonner

En avril, le vigneron doit essentiellement travailler le sol (voir ci-dessus).

Au moment du passage de la griffe qui s'enfonce à environ dix centimètres dans le sol, celui-ci est « est encore frais malgré la sécheresse. On voit que l'on a ouvert les sols cet hiver. Mais il faudrait qu'il pleuve rapidement », a indiqué Jean-Paul Schmitt.

Dans une parcelle voisine, les deux employés du domaine s'attellent à réparer les fils de fer sur une jeune vigne.

Autre étape de travail à prévoir pour le viticulteur, « dans huit à dix jours, on va commencer à ébourgeonner, c'est-à-dire supprimer tous les bourgeons qui sont doubles. Si on ne le fait pas, on double la quantité, mais ce n'est pas ce que nous voulons. On privilégie la qualité », assure le vigneron.

Pendant ce temps, à la cave située à la Hühnelmühle, « les vins sortent de l'hiver, ils dégagent un peu. Et on a notamment le riesling qui fermente. »

sur le Rittersberg, au pied du château de l'Ortenbourg. « Ce sont des vignes qui ont plus de soixante ans, elles sont plantées de manière très serrée. On ne passe pas avec un tracteur. Les autres années, on utilisait un motoculteur, mais c'était très physique », a assuré le vigneron, qui s'est souvenu que « mon père labourait avec des bœufs dans le temps ! »

## Le cheval plus rapide que la machine

Un aller-retour dans chaque rangée suffit à se débarrasser de la verdure. « Jean-Philippe aura fait 70 lignes en même pas une journée,

alors qu'avec la machine, il me faut 2 jours ! » D'après lui, les avantages de cette méthode « alternative » sont nombreux : « C'est propre pour la saison, il n'y a pas de vibrations pour le sol, ce n'est pas tassé. Cela évite d'avoir un impact sur la vie microbienne du sol. » Bernd Koppenhöfer, son associé, a ajouté que « le sol peut respirer, cela permet de conserver les bactéries, les champignons, les vers de terre qui nous aident à protéger les vignes contre les maladies. »

D'autant que les vignes où s'est déroulé le labourage ont produit « le meilleur pinot gris du monde en 2001 ! »

## Davantage d'actions en bio

En face de la parcelle, les herbes entre les vignes des domaines voisins, qui ont été traitées avec des produits chimiques, sont « toutes jaunies », a constaté Jean-Paul Schmitt.

« Mais on n'a aucune trace de pollution sur nos parcelles, car elles sont séparées de celles de nos voisins par un talus, un chemin ou la route. » Même si l'utilisation d'un tracteur est autorisée pour les viticulteurs certifiés bio, le labourage écologique correspond aussi à la

# Environ 35 000 litres de vin par an

« On privilégie la qualité au rendement. On ne produit que 35 à 40 hectolitres par hectare. Cela fait environ 35 000 litres de vin par an », fait remarquer Bernd Koppenhöfer, l'associé de Jean-Paul Schmitt.

Le domaine, converti au biologique depuis 2009, produit « tous les cépages alsaciens sauf le sylvaner », qui attirent des clients allemands,

australiens, danois mais aussi de Taïwan et de Singapour. Jean-Paul Schmitt pense aussi à la biodynamie, qui repose « sur des cycles, on doit faire certains gestes à des dates précises. Cela me titille », avoue-t-il. En ce moment se déroule « un test pour de jeunes vignes. Elles poussent à l'horizontale avec des bourgeons tout le long. Alors que dans les autres vignes, on pratique l'arcure

(courbure des sarments, N.D.L.R.). Avec cette technique, c'est plus régulier, les raisins sont tous sur un même niveau », décrit Bernd Koppenhöfer.

Un des avantages est notamment que « la hauteur à traiter est d'environ 20 cm, alors que c'est trois fois plus pour l'arcure. »



Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhöfer ont reçu de multiples récompenses pour leurs vins, qui sont notamment référencés dans le prestigieux guide américain Robert Parker.



Bernd Koppenhöfer montre les jeunes vignes qui poussent à l'horizontale, « un test », indique l'associé.

**ARTS & TEXTILES**  
Made in S<sup>t</sup> Marie-aux-Mines

Boutique ouverte toute l'année  
Une sélection unique de tissus Haut de gamme, conseils, articles de mercerie et de patchwork...

**20%** de remise sur les coupons contre remise de ce bon

Val d'Argent Expo - 5 rue Kroeber-Jullin 68160 Sainte-Marie-aux-Mines - Tél. 03 89 58 80 32  
Du mardi au samedi, de 10h à 18h - Dimanche et jours fériés, de 14h à 18h