

« Il faut relever ce défi et créer une dynamique pour les Cévennes »

CÉPAGES INTERDITS

Dans l'attente de la position de la ministre de l'agriculture sur les six cépages hybrides interdits, trois vignerons font état de leurs qualités et de leur intérêt dans un monde viticole en crise.

Stéphane Barbier
sbarbier@midilibre.com

« Il faut espérer que cela fonctionne, mais on se rend compte que les arguments fallacieux contre les cépages interdits persistent... » Un vin qui rend fou ou aveugle, bardé de problèmes sanitaires, au goût foxé... Ces arguments, les vignerons gardois Daniel Demateis, Christian Vigne ou Mathieu Manificier ne les connaissent que trop bien. Vigne, inlassable artisan de la renaissance de ces cépages interdits (1), poursuit aujourd'hui son œuvre en qualité de "simple" vigneron après avoir prétendu, quatorze ans durant, le syndicat IGP Cévennes. Et ce, avec une ligne claire : « On ne peut pas convaincre si on ne fait pas goûter. »



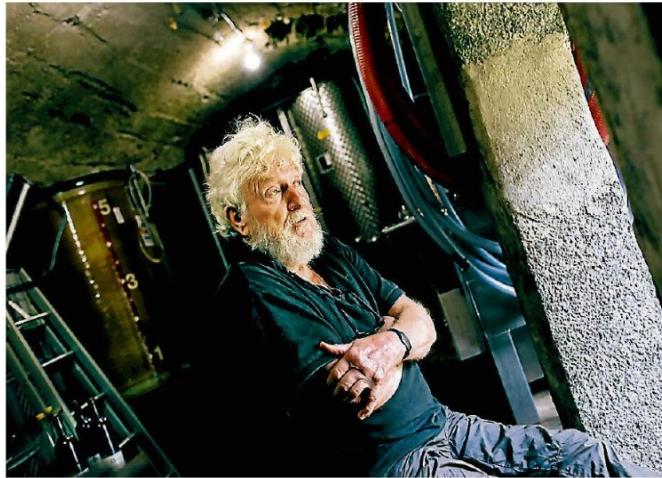
Le profil de ces vins correspond à un nouveau mode de consommation

CHRISTIAN VIGNE
(VIGNERON À ANDUZE)



Se pose alors la question : si le courrier adressé à la ministre de l'Agriculture française par la députée européenne Chloé Ridel avait été accompagné de quelques quilles du pays, le retour en grâce de ces cépages serait-il as-

suré ? L'Anduzien en est convaincu. Lui qui, à partir du cépage Isabelle, produit quelques hectolitres, vendus en Cévennes, au succès non démenti. « Cela plaît et ça se vend ! Récemment, vu les difficultés du marché, j'ai invité un négociant en Côtes-du-Rhône. Il est intéressé, trouve que le profil de ces vins correspond à un nouveau mode de consommation mais, en tant que professionnel, il ne veut pas se mettre hors la loi. » Même intention "pédagogique" pour le Saint-Ambroisien Mathieu Manificier, produisant « quelques bouteilles pour prouver que c'est bon », tout en précisant ce que la vinification de ces vins demande de maîtrise : « parce que ce sont des raisins qui ont plus de pectines que les autres et qui, à la fermentation, développent plus de méthanol que d'autres cépages. Mais ils sont en dessous des seuils réglementaires et des cidres ont des niveaux supérieurs... » Une typicité nourrissant depuis des lustres cet argumentaire fallacieux d'un vin qui rendrait fou... « On est largement en deçà des seuils (lire ci-dessous), mais la législation avance lentement, enchaîne Daniel Demateis, installé au Chambon. La connotation négative vient du fait que, pour boire ces vins, il y a quarante ans, il fallait être costaud ! Mais nous étions dans une autoproduction familiale ! » Fini donc le temps où les raisins n'étaient pas récoltés à maturité par peur des épisodes cévenols, où le matériel



Daniel Demateis, vigneron : « Il y a dans les cépages interdits un champ inouï d'innovation. »

Après l'Europe, quid de la France ?

PAC C'est à l'occasion de la session parlementaire du 20 au 23 octobre 2025 que le Parlement européen de Strasbourg a été le cadre d'une rencontre consacrée aux cépages dits "interdits". Portée par Éric Sargiacomo, député européen (Réveiller l'Europe de Raphaël Glucksmann), accompagné, entre autres, de Chloé Ridel (PS), l'initiative devait convaincre du bénéfice sur le plan de la transition écologique de la réautorisation de ces cépages. Un débat qui s'impose alors que se prépare la Politique agricole commune (PAC) de 2027, tandis que ces six cépages offrent de nombreux avantages, sur le plan environnemental comme économique, alors que le monde viticole est traversé par une grave crise (lire ci-dessous). L'amendement accepté, le travail parlementaire se poursuit avec le Conseil européen, tandis que la députée Chloé Ridel a, elle, demandé à la ministre de l'Agriculture, Anne Genevard, de faire part de la position très claire de la France sur cette question. Dans l'attente d'une réponse, Lilian Bauchet, vigneron et président de l'association Vitis Batardus Liberata, précise que l'initiative devra en compter d'autres afin d'assister, un jour, à « une viticulture qui va peut-être, enfin, s'affranchir de 150 années de chimie ? »

rustique souffrira d'un remplacement ancestral, où les mesures sanitaires étaient, disons, d'un rythme aléatoire, et où le travail de fermentation se faisait au doigt mouillé... L'application d'une poignée de vigneron cévenols porte aujourd'hui aux palais d'un public curieux des "boissons issues de raisins fermentés" – puisque l'appellation "vin" leur est refusée – des produits de qualité. « Ces vins sont souples, légers, peu alcoolisés (11,5 °C), des vins d'apéritif qui plaisent ! » confirme Christian Vigne. En face, malgré l'argument imparable d'une vigne qui ne serait plus phyto-dépendante (lire ci-dessous), les freins viennent tout autant de membres de la profession que des lobbyistes de la chimie qui ont fait basculer, en quelques années, le monde du vin dans une crise sans précédent. « Le lobby viticole ne veut pas non

plus sortir de son pré carré parce que de nombreux investissements ont été faits dans les pépinières ou la chimie, explique Daniel Demateis. Il ne sait pas changer d'azimut car il y a beaucoup de business. Mais il y a, dans les cépages interdits, un champ inouï d'innovation. Il faut relever ce défi et créer une dynamique pour les Cévennes ! » Une dynamique manquée que rembourse Christian Vigne : « Il faut se souvenir que, lors de la dernière PAC, ce sont les organismes professionnels qui ont voté contre ! Mais les AOC sont aujourd'hui dans la m... Ils vont devoir changer leur fusil d'épaule, face à des consommateurs qui sont contre les traitements, par exemple... » Si c'est le manque de poids politique qui a failli faire tomber la pratique ancestrale de la vigne en pays cévenol, certains ont refusé d'arracher leur vigne (grand

bien leur en a pris), ces cépages, exempts de tout traitement, ainsi que le dérèglement climatique ont sonné, espèrent-ils, le temps de sa réhabilitation. La réhabilitation d'une pratique viticole qui est aussi celle d'un patrimoine et d'une culture. Ainsi que le respect du travail des anciens qui se sont refusés à défaire ce qui avait été bâti par passion et au prix de la sueur. Une volonté, farouche, dont se souvient Daniel Demateis : « J'ai débattu avec René Surat qui me disait qu'il préférait voir son sang à terre plutôt que son raisin... »

> (1) Les six cépages interdits par la loi en 1934 sont le Noah, le Clinton, l'Isabelle, le Jacquez, l'Othello et l'Herbeumont. En 2003, la loi abroge celle de 1934 et précise que ces cépages peuvent être vendus et exploités dans le cadre d'une consommation familiale.

LA RÉALITÉ DES CHIFFRES

LE DOSAGE EN MÉTHANOL

En octobre 2025, le rapport du laboratoire ICV, au sujet du dosage de méthanol de vins issus de cépages interdits, donne pour les blancs (Noah) un dosage de 70 et 82 mg/l (soit moins de 40 % de la dose maximale admissible). Le dosage sur l'un des cidres montre un niveau supérieur au Noah. Les cuvées rouges produites par les vignerons en cépages interdits ont un taux proche des vins de référence Corbières et Bordeaux, entre 200 et 240 mg/l. Les cuvées expérimentales rouges que nous avons microvinifiées ont des taux supérieurs (entre 247 mg/l et 334 mg/l) mais qui restent inférieurs à la dose maximale de la norme OIV. Les chiffres suivants (norme OIV maximale : 400 mg/l pour les rouges – 200 mg/l pour les blancs).

L'AUTRE VIGNE PHYTO-DÉPENDANTE

Selon l'association Vitis Batardus Liberata, des vignerons qui militent pour le retour de la culture de la vigne hybride, qui ne nécessite pas de traitement chimique, indiquent que « avec 3 % de la surface agricole, la viticulture mobilise à elle seule 20 % des pesticides utilisés par l'agriculture française. Pire, à l'échelle de l'Europe, ce sont 60 % des pesticides qui sont dédiés à la culture de la vigne. »

LA CRISE DU MONDE VITICOLE

Samedi 15 novembre 2025, près de 6 000 paysans ont défilé dans les rues de Béziers afin d'alerter sur la crise que traverse le monde viticole en plaine : perte de production du fait de la sécheresse (-30 à -50 %), hausse du prix des intrants chimiques (+25 %), baisse des tarifs d'achat des vins (-15 %)... En 1907, la ville de Béziers, puis celle de Narbonne, avaient été le cadre d'une importante révolte viticole pour des raisons liées à la surproduction et à la concurrence de vins étrangers.