

Les Vignerons de Buzet : de la musique pour les vignes !

Le Guide Hachette des Vins - Publié le 16-11-2015



Fondée en 1953, la Cave coopérative des Vignerons de Buzet ne se contente pas d'inciter ses adhérents à un travail de qualité - dont témoignent une fois de plus les coups de cœur des deux dernières éditions du Guide Hachette. Elle a entrepris une démarche écologique originale, qui s'appuie sur des techniques sophistiquées. Comme celle qui consiste à « jouer de la musique dans les vignes » pour contrer le développement de l'esca, maladie du bois en pleine recrudescence.

L'esca, un fléau de la vigne

Les feuilles se dessèchent... Les grappes s'altèrent, le cep se nécrose. Dans certains cas foudroyants, le pied peut mourir en quelques jours. Ce sont les symptômes de l'esca, une de ces maladies du bois particulièrement redoutables, qui rendrait improductifs plus de 10 % de certains vignobles.

Pour s'en défendre, Les Vignerons de Buzet ont installé dans leur domaine de Gueyze un dispositif diffusant une « musique » qui renforcerait les défenses naturelles de la vigne. Chant agraire ? Esotérisme ? Pas le moins du monde !

Quand les vignerons de Buzet font jouer la « petite musique du vivant »

Le procédé se fonde sur les travaux du docteur en physique – et musicien- Joël Sternheimer. Le chercheur a déposé en 1992 un brevet sous le titre « Procédé de régulation épigénétique de la biosynthèse des protéines par résonance d'échelle ». Explications : on sait que la cellule, élément de base de tous les êtres vivants, fabrique des protéines, molécules biologiques codées par des gènes. Le chercheur a montré que chacun des acides aminés dont la chaîne constitue une protéine émet, en se formant, des ondes spécifiques dont on peut calculer la fréquence. La succession de ces fréquences fait apparaître des régularités que l'on peut traduire en notes de musique et devient une mélodie appelée « protéodie » par Joël Sternheimer.

Au domaine de Gueyze, exploité par Les Vignerons de Buzet, un boîtier diffuse quelques minutes par jour des ondes spécifiques, la « musique » inhibe la croissance des champignons responsables de l'esca et stimule les défenses naturelles de la vigne. On se rappellera que la première parade contre cette maladie consistait en traitement à l'arsénite de sodium, substance jugée tellement cancérogène qu'elle a été interdite en 2001. La technique, diffusée par la société Genodics, est testée sur 300 ha en France. Elle intéresse aussi les vignerons girondins. Affaire à suivre...

Les Vignerons de Buzet : 95 % de l'appellation

Entre Bordeaux et Toulouse, dans le Lot-et-Garonne, cette cave coopérative née en 1953, a joué un rôle prépondérant dans la renaissance du vignoble de Buzet et dans son accession à l'AOC en 1973. Elle vinifie aujourd'hui environ 95 % de la production de l'appellation. Celle-ci, qui s'étend sur près de 2 000 ha correspond aux coteaux de la Baïse, un affluent de la Garonne, sur la rive gauche.

Le terroir se compose de boulbènes limoneuses, d'argiles, de limons, de graves et de terreforts argileux. Même si la côte atlantique est éloignée de plusieurs dizaines de kilomètres, les effets de l'océan se font sentir sur le climat qui est doux et bien ensoleillé, notamment en automne. L'encépagement, avec ses cépages merlot, cabernets et malbec pour les vins rouges, sauvignon, sémillon et muscadelle pour les blancs, rappelle celui du Bordelais proche.

La profession de foi de la cave de Buzet : « Faire du vin bon et propre, au meilleur prix pour le consommateur, aux meilleures conditions pour ceux qui en vivent, dans le plus grand respect de l'Homme et de la Nature ».

Pour plus d'informations : www.vignerons-buzet.fr

Crédits photos : Vignerons de Buzet