

Date : 30/01/11

## Le bio : " un exemple économique reconnu "

Michel Gendrier, installé à Cour-Cheverny, est membre des **Vignerons indépendants de France** et travaille en bio depuis plusieurs années.



Michel Gendrier produit du cour-cheverny, du cheverny blanc, rosé et rouge. - (Photos NR, Jérôme Dutac)

La famille Gendrier est installée au domaine des Huards, à Cour-Cheverny depuis le milieu du XIX e siècle ; une assise que conforte Michel en cultivant 34 ha de vignes contenues dans 180.000 bouteilles annuelles.

Dans ses cuves, vieillit le jus des treilles locales dont l'historique cépage romorantin, introduit par François I er himself, « en 1519 ».

Les racines de Michel Gendrier sont donc solidement ancrées dans le terroir loir-et-chérien et il les conjugue judicieusement aux multiples possibilités qu'offre la modernité.

## Évaluation du site

Le site Internet du journal La Nouvelle République du Centre-Ouest diffuse des articles concernant l'actualité générale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 656

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Il est « venu au bio progressivement. On est en bio depuis douze ans, on entre dans notre treizième année. Ça n'a pas changé grand-chose, on a d'abord limité les produits, puis on les a supprimés. Je n'ai pas mis d'engrais chimique depuis vingt ans. L'évolution, c'est le label AB qui apparaît sur nos étiquettes depuis deux ans ».

Concrètement, le viticulteur bio d'aujourd'hui doit connaître son terrain sur le bout des doigts : « C'est plus difficile, il faut être très observateur, bien connaître son milieu puisqu'engrais, désherbants et produits de synthèse sont interdits. On peut seulement utiliser la bouillie bordelaise, le soufre, le compost et du cuivre, avec une limite. »

Mais si un tel cahier des charges existe pour la production du raisin, il n'en est pas de même pour la vinification, notamment au niveau européen et la conversion en bio est en plein essor. L'élaboration d'une charte de vinification européenne est le combat que mène Michel Gendrier au sein de l'association des Vignerons indépendants.

La première qui avait été rédigée par d'autres a été refusée.

Trop de manques, pas assez de rigueur. « C'est décevant qu'il n'y ait pas d'accord sur le vin bio mais il nous paraît important de construire une charte cohérente. Il n'y a pas de pression ni de remise en cause sur la vinification qui est équivalente aux non-bio. »

Du coup, certains viticulteurs adhèrent à des chartes privées telles Ecocert ou Déméter, gages de qualité visible. Mais l'oiseau bio fait doucement son nid dans le giron européen et Michel Gendrier et ses comparses ne désespèrent pas de voir aboutir leurs efforts."

La production locale plutôt sérieuse "En attendant, le vigneron courchois juge la production bio régionale plutôt sérieuse : « Tout le monde est très élitiste sur la vinification ».

Pour nombre de viticulteurs, il paraît « idiot de mettre des contraintes sur le raisin et changer à la cave » ! Leur foi en ce choix qu'ils ont fait est aussi gage de sérieux car de toute façon, une vinification qui s'appuie sur moult artifices, « c'est comme le maquillage, ça ne tient pas dans le temps », compare Michel Gendrier.

Pour lui, le travail sur la qualité est « une évolution favorable au terroir, ça donne des vins très authentiques avec beaucoup de minéralité et de capacités ».

Et pour les clients, c'est un peu comme la cerise sur le gâteau, notamment chez les particuliers : « Ils cherchent d'abord la qualité mais que le vin soit bio, c'est un plus » très apprécié.

Et puis aujourd'hui, le succès grandissant du bio permet de « sortir de la marginalité ».

Avant, le vin était souvent « aléatoire, il avait peu de suivi. Aujourd'hui, il y a plus de stabilité, de régularité. De marginal, le bio devient un exemple économique reconnu ».

Claire Flouard