

## Viticulture Etienne Simonis, fraîchement labellisé AB Le vigneron bio, bâtisseur



Etienne Simonis dans ses vignes à Ammerschwihr : une très longue conversion au bio qui a duré une dizaine d'années  
Photo DNA — Julien Kaufmann

**Vigneron à Ammerschwihr, Étienne Simonis a décroché sa certification AB en 2011, au terme d'une longue conversion. Le virage de la viticulture biologique, il l'a pris voilà une dizaine d'années déjà. La démarche répondait à un questionnement.**

Sa maison est plantée au milieu des vignes. Dans certaines parcelles, un tapis d'herbe parsemé de fleurs jaunes de pissenlit matelasse le sol ; dans d'autres, la terre est à nu, ou labourée à un rang sur deux.

« Notre seul désherbant, c'est la charrue », lance Etienne Simonis, et elle trace aussi son sillon dans la viticulture conventionnelle. « La mode actuelle, c'est de griffer le sol pour limiter les herbicides », sourit le jeune vigneron, à la tête d'un domaine familial de 7 ha cultivé en biodynamie. Un chiffre qu'il faut lui soutirer « Je ne vois pas l'utilité de donner la surface. Ce n'est pas ça qui nous fera vendre plus de vin, c'est la qualité ».

### Grâce à la main de l'homme

La première fois qu'il a entendu le mot "bio", c'était en 1990, à Beaune chez un copain de classe dont le père travaillait déjà de cette façon. « Je me suis dit que c'était plus compliqué que d'utiliser des produits de synthèse ». Il a commencé à cogiter. Étienne Simonis s'est toujours posé beaucoup de questions. « En sortant de l'école, j'avais un peu de mal avec le vin, je ne comprenais pas pourquoi des viticulteurs qui avaient des parcelles voisines de celles de mon père, faisaient des vins différents que je trouvais meilleurs. Le terroir était le même, le cépage aussi. Au bout d'un certain temps, j'ai compris que c'était grâce à la main de l'homme ». Il décide alors de passer au bio en 2000, de travailler différemment. « Il fallait que j'expérimente ce mode de production avec mes outils et mon propre savoir-faire, pour voir si ça marche. J'ai mis du temps pour connaître, comprendre, appliquer le bio ». Dans son exploration de la voie alternative, Etienne Simonis a eu la bénédiction paternelle. « Lorsque j'ai repris le domaine en 1996, mon père ne voulait plus s'occuper du traitement des vignes, de la cave, n'avait plus très envie de monter sur le tracteur. Il a accepté qu'on change nos méthodes en disant "on verra" ». Et le domaine a vu une évolution du sol, de la vigne, des vins. Aujourd'hui, il y a des souris, des araignées dans les vignes. La faune et la flore y sont plus diversifiées. « Mais nos parcelles ne sont pas sous une bulle, et peuvent être sensibles aux pollutions et aux agressions extérieures », prévient le vigneron.

### Comme le Romanée Conti, bio sans le revendiquer

Son parcours est assez atypique. Étienne Simonis a fait du bio pendant huit ans sans juger nécessaire de demander le label AB. « Un peu comme le Romanée Conti, qui est en bio, mais qui ne le revendique pas. Pour nous, c'était plus une question de préserver l'environnement, l'humain que d'affichage commercial ». Il a fallu qu'un importateur l'interpelle, lui dise que le bio était un argument de vente qu'il fallait mettre sur la bouteille, pour qu'il entre en conversion « administrative » en 2008. « Le seul truc qu'il nous restait à faire, c'était la paperasse pour obtenir la reconnaissance officielle, avec le label AB. « Comme nos vins étaient plus chers, il fallait expliquer pourquoi au consommateur ».

Mais il n'y a pas eu de révolution. Le domaine avait banni la chimie de ses vignes depuis belle lurette. S'il n'a pas adhéré à la charte de vinification VinABio- « encore de la paperasse en plus »- le vigneron ne chaptalise pas, ne fait pas de levurage, d'enzymage...

« Ce n'est pas parce que c'est certifié bio que c'est meilleur, et que les ventes sont dopées ». L'apport est plus personnel : « le vin reflète la personnalité de celui qui l'a fait ». C'est tellement vrai qu'après avoir repris des vignes cultivées en conventionnel pour les convertir en bio, Étienne Simonis s'est rendu compte que « ces vins-là, au plan gustatif, n'étaient pas à la hauteur de nos attentes ».

Pour lui, un vigneron bio est plus « un bâtisseur ». Une manière de ne pas rentrer dans le rang par rapport « aux choix technologiques que veut (lui) imposer la viticulture conventionnelle ». Et ça convient à sa nature opiniâtre.