

VITICULTURE

Comment naissent les plants de vigne

RILLY-LA-MONTAGNE Les plants de vigne sont le fruit d'une greffe délicate. La famille Dumont la pratique depuis trois générations.

Chaque année, à la même période, c'est le gros rush chez les Dumont. Installée à Rilly-la-Montagne, la famille de vignerons ne fait pas que bichonner des vignes et produire des bulles (80 000 bouteilles par an) depuis 30 ans. Elle crée aussi, au fil des saisons, pour elle et pour les autres, ces précieux plants qui forment le vignoble de Champagne. Au cœur de l'atelier de leur SCE des Pépinières viticoles champenoises, bâti à deux pas des caves de la maison, les mois de mars et d'avril sont le moment fort de la production. Il ne reste que quelques jours pour marier les porte-greffes et les greffons (lire par ailleurs), qui seront replantés vers le 20 mai dans les 3 hectares de pépinière aménagés un peu plus loin. Sur ces centaines de milliers de bébés vignes mis en terre, seule la moitié réussira à sortir vivante de la pouponnière (800 000 plants par an). « Ça pousse ou ça ne pousse pas », constate, pragmatique, le patriarche Daniel Dumont, 82 ans, qui est un homme heureux lorsqu'il atteint les 50 % de reprises. Un chiffre qui en dit long sur la difficulté de ce travail, « méticuleux, à risque, et qui ne paie pas toujours ». Au point qu'ils ne sont plus qu'une poignée dans l'appellation, comme lui et ses fils (et fille), à la



« C'est un travail méticuleux, à risque, et qui ne paie pas toujours. C'est passionnant mais très complexe ! »

Daniel Dumont

pratiquer.

Si les Dumont, eux, ont décidé de perpétuer cette facette passionnante mais si délicate de leur métier, c'est parce qu'ils ont ça « dans les gènes ». Pour le comprendre, il faut remonter au temps où Daniel était ouvrier viticole, comme ses parents avant lui. « Certains salariés, à l'époque, ont été plus hardis et courageux, ont acquis un bout de vigne au fil des ans et sont arrivés à monter leur exploitation. » Le Rillois de naissance est de ceux-là. « Le 1^{er} mai, chez nous, c'était réunion de famille. Tous, on se rassemblait pour greffer. » À 12 ans déjà, au lieu d'aller jouer aux billes, le jeune Daniel « faisait des plants de vigne » avec son vieux couteau. « C'était de la



Première étape du processus : enlever les « yeux » du porte-greffe, car l'objectif est d'obtenir des racines (trois au minimum). Pour ce faire, la famille Dumont a investi dans une machine. Avant, cette étape était réalisée à la main !

greffe anglaise (utilisée jusqu'en 1960) », se souvient-il. « Le mariage de la vigne champenoise et de la vigne d'origine américaine se faisait au greffoir, un couteau qui coupe comme un rasoir. Il fallait réaliser un biseau et emboîter le plant. » À 14 ans, inscrit à

l'école viticole d'Avize, il survole l'épreuve de greffage. En guise de récompense, il reçoit une botte de bois américains. Le Graal, pour le jeune Daniel, aujourd'hui ravi d'avoir réussi à transmettre cette passion à ses enfants, Alain, Marie-Claire et Jean-Michel, mais également à ses petits-enfants Tony et Julien.

PRÉSIDENT DES PÉPINIÉRISTES DE CHAMPAGNE

Avec les 3 500 visiteurs qu'il reçoit chez Dumont & Fils chaque année, il aime aussi partager sa passion et transmettre son savoir. Il se plaît à leur expliquer comment, en 1908, le phylloxéra a envahi et détruit le vignoble français en attaquant son système racinaire. Comment des voyageurs ont alors ramené des Amériques de la vigne résistante. Comment, pour conserver les caractéristiques champenoises, des maisons ont imaginé un mariage entre les deux... Le greffage était né ! Mais

800 000

C'est le nombre de plants de vigne produits chaque année par la SCE des Pépinières Viticoles Champenoises à Rilly-la-Montagne.

au fil des ans, la technique est devenue une contrainte. Certains viticulteurs décident de s'en passer, tandis que d'autres choisissent d'en faire une spécialité. C'est le cas de Daniel Dumont qui se souvient qu'ils étaient encore, alors, une centaine de pépiniéristes à œuvrer. « On était toute une équipe, on a fait évoluer la pépinière avec l'aide des services techniques du CIVC. » Et ce, même si les troupes se sont amoindries au fil des ans. Les Dumont, eux, sont restés. « On fait partie d'un groupe technique, avec les autres pépiniéristes de France. Mon fils, Jean-Michel, est président des pépiniéristes de

LES GRANDES ÉTAPES DE LA GREFFE

1. Trempé la veille, pour que la sève monte, le porte-greffe est passé le lendemain dans une machine (avant, cela se faisait à la main !) pour lui enlever les « yeux » (bourgeons). Car l'objectif est qu'il fasse de la racine.
2. Une autre machine découpe ensuite le sarment à la longueur désirée, 27 cm environ (juste sous un nœud). Elle comptabilise les porte-greffes puis David, 27 ans de maison, les regroupe en bottes de 100 (car les greffeuses travaillent à la tâche).
3. Ensuite, il s'agit de réaliser la greffe oméga. Objectif : réunir avec une pince à greffer les boutures d'origine américaine et les greffons (eux aussi trempés la veille) découpés auparavant.
4. Attrapés par poignées, les plants sont plongés dans la cire, puis dans l'eau, pour que celle-ci se rétracte rapidement.
5. En attendant de « leur donner vie », les plants ainsi greffés de fin février à fin avril sont stockés dans des caisses. Dès le 1^{er} mai, c'est la chauffe, pour réveiller la sève endormie et un peu l'œil.

« L'objectif est de ne faire qu'un, que les tissus des deux se rejoignent », insiste Daniel Dumont. Après la chauffe, ils sont « reparaffinés », précise son fils Alain. « Puis plantés manuellement, en mai, après les saints de Glace, sur un paillage plastique en pépinière avec irrigation goutte à goutte. » Ils y resteront jusqu'à fin novembre. « Il faut veiller dessus en permanence. Ce sont des bébés qu'il faut alimenter. » L'arrachage se fait à la chute des feuilles, après la première gelée.

6. Une fois arrachés, les plants sont stockés en chambre froide. « Puis, un à un, on teste leur soudure, pour voir si elle tient », indique Alain, « et on vérifie qu'il y a assez de racines. Il en faut au moins trois pour pouvoir les commercialiser. Puis on recoupe la tête, on les paraffine et on les stocke en bottes de vingt-cinq. » Chaque jour, des plants de l'an passé partent chez les vigneron ou les maisons de champagne pour des remplacements ou plantations nouvelles.



À SAVOIR

• **8 à 9 000.** C'est le nombre de greffes que réalise chaque jour Virginie, 17 ans de maison, 10 ans de greffage !

• **Les greffons** sont méticuleusement sélectionnés par le CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) parmi les vignes champenoises, mais d'une même famille. Les porte-greffes, eux, viennent le plus souvent du midi. « Mais on commence à en faire ici », souligne Daniel Dumont, qui loue un terrain pour cultiver un champ de pieds mères de bois d'origine américaine - il a deux ans - à Trois-Puits.

• **À la pépinière Daniel Dumont & Fils**, on réalise des plants de chardonnay, pinot noir et meunier. Mais aussi d'anciens cépages comme le pinot gris, le pinot blanc et le petit meslier.

• **Chaque lot de plants** est vendu avec une étiquette bleue de « ZPd4 », comprendre Zone protégée contre la flavescence dorée. Pour obtenir ces cartons bleus, la pépinière est contrôlée régulièrement. Un gage de sécurité pour le viticulteur qui plante. Ce dernier, d'ailleurs, doit conserver ces étiquettes, car il peut lui-même recevoir la visite du Fredon (Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles).



Découpés à la bonne longueur (27 cm environ) par une machine, les porte-greffes sont fagotés et transmis aux greffeuses (qui travaillent à la tâche) pour être assemblés aux greffons.



Chaque jour, les greffeuses peuvent marier jusqu'à 9 000 porte-greffes d'origine américaine avec des greffons champenois !

Champagne. Ils sont aujourd'hui quinze membres. »

Aujourd'hui, seule la greffe oméga (système de mortaise), qui a succédé à la greffe anglaise, trouve grâce aux yeux des spécialistes. C'est celle qui a cours ici, à la pépinière de Rilly. « La découpe des porte-greffes doit se faire à la morte saison car il faut une réserve de sève pour refaire démarrer le plant avec la végétation », poursuit Daniel Dumont, tandis que les machines et les personnels, formés par la maison, s'activent à l'atelier. « Quand elle se réveille, on tire aussi le plant de son sommeil. Il faut s'arc-bouter contre la nature. La concentration des réserves dans le bois se fait plus après une période de gel. Le plant va vivre sur ces réserves. La réussite en dépend. Il faut maîtriser tous ces éléments-là. C'est passionnant mais très complexe ! » Alors, quand on lui demande combien coûte un plant, Daniel Dumont répond toujours qu'« un bon plant n'a pas de prix ». Car doté de

LE PLANT AVANT 1900

Historiquement, le plant de vigne avant 1900 se multipliait de deux façons, raconte Daniel Dumont : par bouturage - il suffisait de prendre un bout de sarment et il racinait dans le terrain (ou pas) ; et par marcottage (c'était la façon la plus courante), c'est-à-dire le pliage d'un sarment dans le sol dont on fait ressortir l'extrémité portant deux yeux. Le rameau est ensuite séparé une fois qu'il a pris racine.

toutes les qualités requises, il permettra à la vigne de produire normalement pendant 40 ou 50 ans. ■

MARION DARDARD Photos STÉPHANIE JAYET

sur le web
LUNION.FR/LARDENNAIS.FR

RETROUVEZ LES ÉTAPES
DU GREFFAGE EN VIDÉO...



Une fois la greffe réalisée, les bois sont plongés dans la cire.



Trois racines ou plus ? Le plant peut être commercialisé. Mais jamais sans l'étiquette bleue, qui garantit sa qualité.