

DOMINIQUE MONCOMBLE

Protéger et servir le vignoble

Après 36 années passées au chevet de la vigne à prodiguer ses bons soins d'expert visionnaire, le temps de la retraite a sonné pour Dominique Moncomble qui a quitté début avril la direction des services techniques du Comité Champagne. Augmentation des rendements, évolution des traitements, viticulture durable ou encore création variétale, en trois décennies l'ingénieur agronome aura été une des clés de voûte des évolutions techniques qui portent le champagne vers toujours plus d'excellence.

Texte et photos : Alain Julien



Dominique Moncomble au milieu de ses équipes qui lui ont rendu un vibrant hommage lors de sa dernière assemblée générale de l'AVC

1975 son diplôme d'ingénieur agronome de l'École nationale supérieure agronomique de Montpellier doublé d'un DEA en phytotechnie.

Un court passage dans l'enseignement agricole dans le Cantal en attendant la fin des études de sa femme professeur d'EPS et les deux amoureux filent en Algérie où Dominique effectue son service militaire au titre de la coopération. Et là, clin d'œil du destin, il atterrit à la chaire de viticulture-arboriculture de l'Institut national agronomique d'El Harrach. « Et après je dois toute ma carrière et toute ma vie d'ailleurs à ma femme qui s'était mise en disponibilité de l'enseignement national pour m'accompagner. Elle demande sa réintégration et est affectée à Reims, c'est à mon tour de la suivre et là tout s'enchaîne », sourit-il un brin nostalgique.

Rendu à la vie civile, Dominique Moncomble est embauché par la société Procida, chargé du développement technique de produits phytosanitaires en Champagne et aussi en Bourgogne. Trois ans à accroître ses connaissances en viticulture, à rencontrer les vignerons, à comprendre leurs problématiques et à passer du temps au service technique du CIVC à Épernay où il est vite repéré par le patron de l'époque, Claude Badour.

Des souches de botrytis devenues résistantes

« Il m'a alors proposé d'intégrer les équipes techniques de l'interprofession suite au départ de Maurice Richard, un immense bonhomme pour la viticulture champenoise », explique Dominique Moncomble qui décidément ne tire jamais la couverture à lui. Le 1^{er} avril 1986 (toujours la même boutade du destin), il succède à Claude Badour et devient à 36 ans le directeur technique du prestigieux Comité interprofessionnel du vin de Champagne. « J'étais à la tête d'une équipe très jeune et très enthousiaste, on inaugurerait des labos tout neufs et à ce moment la Champagne entrait dans l'ère de la maîtrise du process pour gagner en productivité, en qualité et en confort. »

C'est l'époque où les marchés du champagne explosent, en 1980 un programme de plantations est mis en œuvre à raison de 5 000 hectares pendant dix ans et en 1986 les ventes dépassent les 200 millions de cols. « Nous nous sommes retrouvés dans ce grand mouvement, il nous fallait augmenter les surfaces et les rendements en travaillant les sélections clonales. Dans les caves aussi cela changeait, on devait mieux maîtriser la fermentation en élaborant les bons protocoles avec les

bonnes levures et les bonnes bactéries, c'était la grande émulation pour nous. »

Travailler pour le CIVC c'est être en constant rapport avec une centaine de professionnels présents dans les diverses commissions et sous-commissions, avec les chercheurs de l'Inra, de l'IFV et être toujours sur le terrain auprès des vignerons pour répondre à leurs attentes, « pas de place pour les élucubrations et la dérive. Même si nous étions jeunes et enthousiastes on fonçait dans une direction très rigoureuse », note-t-il.

Maîtrise du process mais aussi très vite il a fallu évaluer les conséquences de ce process avec les balbutiements d'une viticulture raisonnable envers l'environnement à défaut d'être encore raisonnée. Les notions de sécurité sanitaire, de contaminants et de protection environnementale commencent à poindre dans la société, semant le doute sur une agriculture ultra-productiviste à grand renfort de chimie.

« Les vignes sans le moindre brin d'herbe on savait bien que ce n'était pas des bonnes pratiques mais on était encore dans le productivisme avec le progrès technique, les engrais, les produits phytosanitaires et la mécanisation. C'était ce qu'on nous avait enseigné, remarque Dominique Moncomble. C'était bien sûr très efficace, et quand je débute, mes premiers conseils vont dans ce sens. La confiance entre les services techniques et les vignerons s'est bâtie sur cette viticulture-là. »

Pourtant, rapidement il entrevoit les limites de cette outrance chimique avec l'apparition des premières résistances aux herbicides. « Pareil avec la pourriture, raconte-t-il. On utilisait des produits totalement inefficaces sur des souches de botrytis devenues résistantes. Dans nos vignes expérimentales, que l'on fasse cinq ou zéro traitements, le résultat était le même, alors on a expliqué cela aux vignerons. » Un combat à mener également face aux intérêts des fabricants qui essayaient encore de convaincre les viticulteurs de l'efficacité de leurs produits. « La force du collectif, cette sagesse qui n'appartient qu'à la Champagne : on a décidé de cesser les traitements et d'aller voir les firmes phytosanitaires qui sont des monstres de la chimie pour leur dire : à partir de demain on arrête. Ça c'était un beau combat ! », s'amuse-t-il.

Dans les années 2000, quand la Champagne veut verdir son image, les prési

J e suis entré au CIVC le 1^{er} avril 1981, j'en pars le 1^{er} avril 2017, cela fait deux poissons d'avril pour le prix d'un ! », lance-t-il l'œil malicieux. En fait il a été embauché un mois plus tôt, mais Dominique Moncomble ne résiste pas à un bon mot, tous les vignerons connaissent son humour bonhomme. L'homme aux larges épaules parle rarement de lui à la première personne, pudique et modeste, il préfère évoquer le travail de ses équipes et les missions de l'interprofession : conseil, recherche, expérimentation et développement. « Nous travaillons pour la Champagne, pour le

collectif, ce mot est essentiel pour moi et c'est ce qui fait la force de l'appellation », revendique l'ingénieur. Toujours à l'écoute des vignerons, il a su au fil des années gagner leur confiance surtout lors des catastrophes météorologiques qui ont émaillé l'histoire de l'appellation : « Au final nous ne nous sommes pas trop trompés sur les conseils donnés aux vignerons, et si je me penche sur le passé, je suis plutôt fier de dire que nous avons sauvé des récoltes en préconisant les bons traitements. »

La maîtrise du process

Dominique Moncomble est un paysan dans l'âme. Petit-fils d'agriculteur

il a vécu les six premières années de sa vie dans la ferme familiale près de Fort-Mahon en Picardie. Son grand-père a trois garçons et l'exploitation ne permettra pas de nourrir tout le monde, le père de Dominique renonce donc à l'agriculture et s'installe avec femme et enfants en région parisienne. « J'ai des souvenirs très précis de cette enfance à la ferme, des travaux d'arrachage de betterave ou de patates, les tracteurs, les chevaux, les odeurs, une vie un peu rude mais chargée d'émotions », dit-il un léger voile dans la voix. Une prime enfance déterminante pour sa vie puisque ses études le conduiront vers la biologie, pour décrocher en



« Aller voir les firmes phytosanitaires qui sont des monstres de la chimie pour leur dire, à partir de demain on arrête: ça, c'était un beau combat ! »

Du raisonné au durable

En 1991, l'interprofession lance un programme d'actions pour une viticulture respectueuse de l'environnement. Une ébauche de ce que sera le premier référentiel pour une viticulture raisonnée, élaboré par les équipes de Dominique Moncomble en 2001.

Le CIVC subventionne alors la création d'aires de stockage des aigues et l'aménagement d'équipements collectifs pour améliorer la protection de l'environnement, tandis que les vigneronnes sont incités à une modification de leurs pratiques agricoles pour réduire les intrants, augmenter la biodiversité et protéger les ressources hydriques.

Un bilan carbone est lancé en 2003 et sept ans plus tard, la Champagne allège sa bouteille de 65 grammes, soit l'équivalent de 8 000 tonnes de CO₂ par an.

En 2012, le CIVC réalise une étude stratégique sur l'avenir de la Champagne et sort un nouveau guide « Construction durable en Champagne » avant de publier en 2014 le référentiel « Viticulture durable », avec la certification individuelle qui s'appuie sur un autodiagnostic pour tenter de se conformer aux 125 engagements répartis en 8 chapitres. Lesquels englobent les thématiques de réduction des intrants, préservation de la biodiversité et des paysages, gestion de l'eau et des déchets ou encore la consommation énergétique.



dents de l'interprofession convoquent les services techniques : « On nous a demandé de mettre en place la viticulture raisonnée qui deviendra durable plus tard. Nous, on était déjà prêts, la prise de conscience était faite depuis bien longtemps, le premier référentiel a été conçu en un temps record. »

Depuis les années se sont enchaînées avec leurs lots d'aléas météorologiques gel, grêle, pluie, sécheresse, avec leurs cortèges de maladies et la nécessité impérieuse d'apporter les bons conseils aux vigneronnes pour en limiter les effets et obtenir la meilleure récolte possible.

« J'ai vécu une véritable passion au milieu d'hommes remarquables, dans la nature et pour aider à faire ce vin magnifique. Au moment de partir, je suis heureux d'avoir vécu cette vie professionnelle au sein du CIVC », confit-il. Dominique Moncomble n'a de cesse de louer son interprofession, un modèle que tout le monde admire, selon lui. « C'est la force du collectif, répète-t-il. La richesse de la Champagne date du système des contrats interprofessionnels pour l'organisation du marché (entre 1959 et 1989, le prix du raisin est alors indexé sur le prix moyen de vente du champagne par les maisons N.D.L.R.). Tous les raisins trouvaient preneur, c'est la grande réussite de l'appellation. Car la richesse et l'opulence ce n'est pas si vieux que ça, un

président disait il y a quelques années : n'oubliez jamais que nous sommes des fils de pauvres. »

Un des dossiers clés sur lequel on attend chaque année la parole de Dominique Moncomble, c'est bien celui des rendements. « Un exercice d'humilité, un jeu subtil entre l'agronomie et le politique puisqu'on nous demande d'évaluer au plus tôt la récolte pour faciliter les discussions entre les familles », souligne-t-il. Et pour cette estimation il a un allié de choix : le pollen. « C'est une technique ramenée de Montpellier dans les années quatre-vingt et développée

« Alors Dominique, que dit le pollen ? »

ici. Un système de girouettes munies de filtres à pollen. Au moment de la floraison, on mesure la vigueur de la vigne par l'affluence du pollen et cela est corrélé à la vendange deux mois après. En Champagne cela marche très bien et un président du SGV me demandait toujours : alors Dominique que dit le pollen ? »

Si tout semble joyeux et léger chez Dominique Moncomble, il est une problématique qui le fait moins sourire : le réchauffement du climat. « C'est incontestablement bon pour le champagne pour le moment, mais ce bouleversement climatique inquiète le citoyen du monde et le père de famille que je suis. On a pris 1,3 degré en 25 ans, c'est effrayant ! », lance-t-il. D'après lui, Il est difficile d'établir des scénarios, surtout à

l'échelle locale. « La Champagne pourrait subir les plus fortes chaleurs ou devenir glaciale, de toutes les façons de 2 à 6 degrés d'augmentation selon les prévisionnistes, rien n'est vraiment réjouissant à très long terme. » En attendant, l'appellation possède « une boîte à outils » opérationnelle pour les 30 ans à venir. « On saura préserver la typicité de notre vin et selon les projections on n'aura pas trop de problèmes hydriques. La difficulté serait plus pour l'acidité, mais on peut encore maîtriser », annonce-t-il.

Mais 30 ans, à l'échelle de l'histoire du champagne, c'est assez court : « Il est de notre devoir de mettre en place aujourd'hui des expérimentations selon divers scénarios de rupture. » D'où le passionnant programme de sélection va-

riétale du Comité Champagne qui sera le dernier dossier porté par le directeur des services techniques.

Gageons que Dominique Moncomble est impatient de déguster les premières cuvées issues de ces nouveaux cépages qu'il a contribué à créer. « Bien sûr que je garderai un œil sur le vignoble et son évolution vers la robotique par exemple, mais ce sera de loin. Je ne sais pas encore ce que je vais faire de cette retraite mais je ne veux pas rester dans le périmètre du Comité Champagne. Je veux les laisser tranquilles. » Pudique et modeste, disait-on. ■

La création variétale en Champagne

Dernier dossier porté par Dominique Moncomble, le programme de création de nouveaux cépages a été initié dès les années 2000 par l'Inra avec le programme ResDur pour développer des nouvelles variétés possédant à la fois une résistance efficace et durable aux maladies et conférant de bonnes aptitudes culturales à la plante et une bonne qualité organoleptique au vin.

La Champagne a rejoint ce programme ResDur en 2010, avec une première série de variétés, plantée dans un vignoble expérimental en 2011 et 2012, qui est en cours d'évaluation. Une deuxième série a été implantée en 2015 et 2016 dans les différents vignobles expérimentaux de l'interprofession champenoise dans le cadre d'un programme de création variétale étalé sur une quinzaine d'années. Pour limiter le risque de contournement des maladies, chaque variété retenue devra cumuler au moins deux gènes de résistance à l'oïdium et au mildiou. Il s'agira également de sélectionner des espèces à la maturation plus tardive pour

répondre aux changements climatiques à long terme.

En parallèle, des recherches seront effectuées sur des cépages plus rustiques et plus acides dotés d'un cycle végétatif plus long tels le petit meslier ou l'arbane, autorisés dans notre appellation.

En tout, la Champagne escompte quatre ou cinq nouveaux cépages qui donneront des raisins noirs ou blancs à jus blanc dont les premiers génotypes seront testés à l'horizon 2030. Tout au long de l'expérimentation, des dégustations à plusieurs stades de vinification et sur plusieurs années seront opérées. Chaque nouvelle variété sera comparée à une variété existant en Champagne, comme le chardonnay par exemple. Ce sera alors aux professionnels champenois de décider si un nouveau cépage est typique ou pas et s'il mérite ou pas de faire partie de l'encépagement. En cas de consensus, son inscription au cahier des charges de l'appellation Champagne sera demandée à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).