

Compte-rendu de visite chez François Subrin Viticulteur BIO

François et Marie-Thérèse Subrin habitent à Sarcey, au domaine familial du Crêt de Bine.

Ancien moniteur en Maison Familial et Rural, il s'installe en viticulteur en 1976, pour remplacer son père. Il travaille alors pour la coopérative de Bully.

Peu à peu il prend conscience du fait que sa manière de travailler n'a pas d'avenir. Après bien des hésitations, en 2008, il décide de sortir de la viticulture conventionnelle. Plusieurs rencontres l'amènent à se tourner vers la biodynamie : il avait peur que sous notre climat, il soit bien difficile de protéger les cepes des maladies en simple culture biologique. De 8 hectares, il a réduit son domaine à 5ha, privilégiant la qualité à la quantité.



Il a alors quitté la cave coopérative qui ne correspondait plus à son projet. Exclu de la CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), il utilise son vieil enjambeur qui a 37 ans et a acheté des charrues.

L'exploitation comprend 5ha dont 0,15ha + 1,5ha (récemment planté) en chardonnay, tout le reste est en gamay. Il essaie peu à peu d'élargir les allées en arrachant un rang sur trois. Deux fois par an (automne et printemps) il donne un coup de griffe et enrichit le sol en "bouse de corne" qui rend les plantes plus résistantes. Cela amène les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sol. Les radicelles alimentent les bactéries qui, en se développant, attaquent et désagrègent la roche granitique. Les plantes puisent alors ses sels minéraux. C'est de là que vient "l'effet terroir" à la saveur bien particulière contrastant avec les vins technologiques dont le goût tend à s'uniformiser. Le chardonnay donne du blanc et le gamay du rosé et du rouge (la différence de couleur tient au temps de macération moindre pour le rosé). Il sème de l'engrais vert (trèfle et facélie) entre les rangs. Il pulvérise des plantes et des tisanes.



Un jeune, Jean-Damien, est en stage d'installation. François et Marie-Thérèse ont créé une SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole) pour faciliter la transition. Leur fille s'occupera de la gestion et Jean-Damien des vignes et du cuvage.



La vendange est faite à la main par une quinzaine de vendangeurs. François porte sa récolte au cuvage de son ami et ancien élève Jean-Gilles Chasselay qui travaille en bio à Chatillon d'Azergues. Après plusieurs jours de macération, le raisin est pressé puis passe de cuve en cuve pour finir en pièces de chêne (228l). François paie une location des cuves et une prestation pour l'embouteillage.

Cette année, alors que le soufre (le sulfite est un agent de conservation) est autorisé à la mise en bouteille dans la viticulture bio, François n'en mettra pas, pour aller au bout de sa démarche.

Bravo pour son courage !