



QUE
CHOISIR

N°565 • JANVIER 2018

WWW.QUECHOISIR.ORG

EXPERT • INDÉPENDANT • SANS PUBLICITÉ

OBLIGATION DE VACCINER
Nos réponses à vos questions

P. 16



TESTS LABO

LAVE-VAISSELLE

30 modèles
de 230 à 1500 € p. 35

IMPRIMANTES

Le piège
des cartouches p. 32

ENCEINTES BLUETOOTH

Pour la maison,
pour un ado,
à emporter:
notre sélection p. 38

VOITURES CITADINES

Citroën C3, Kia Rio
Nissan Micra,
Suzuki Swift,
Ford Ka+ p. 41

ET AUSSI...

10 aspirateurs
balais p. 34
10 multicuiseurs p. 40

VINS DE BORDEAUX P. 44

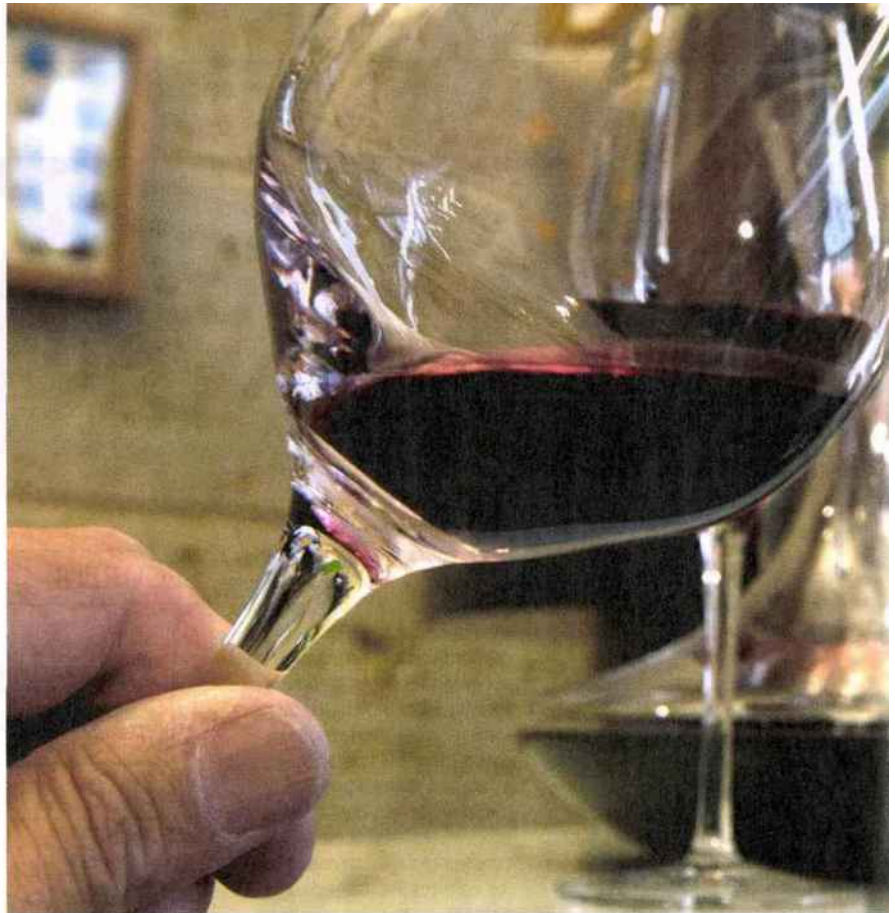


Les marques les plus fiables

- > Lave-linge > Sèche-linge > Lave-vaisselle
- > Réfrigérateurs-congérateurs p. 23

**ALERTE**

Notre analyse de 38 grands crus de Bordeaux et de deux vins non classés montre que la plupart sont contaminés par des résidus de pesticides. Toutefois, la situation s'améliore: leur concentration est, en moyenne, trois fois moins élevée que lors des tests menés il y a quatre ans.

**GRANDS CRUS
DE BORDEAUX**

P. ROY/AURIMAGES/AFP

Les pesticides toujours là, mais...

MORGAN BOURVEN AVEC ÉRIC BONNEFF

«**E**n médecine, on dit que les antibiotiques ne sont pas automatiques; c'est pareil dans la vigne: les produits phytosanitaires ne sont plus systématiques», se félicite Allan Sichel, président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB). Après des décennies d'utilisation intensive dans les vignes,

Des résultats qui montrent les efforts fournis par la profession

les produits chimiques reculent en viticulture. Pour le vérifier, nous avons recherché, dans 38 grands crus de Bordeaux⁽¹⁾ (des millésimes 2014) et deux vins non classés (un 2014 et un 2015), 177 molécules issues de pesticides, fongicides, herbicides ou insecticides. À 40 € la bouteille, en moyenne, pour les grands crus, on s'attend à

ce que ces derniers soient irréprochables. Mais, surprise, la plupart des bouteilles que nous avons analysées sont contaminées et contiennent de une à six molécules. Au total, 11 composés chimiques de synthèse différents ont été détectés. Seulement trois bouteilles sont épargnées (Château Durfort-Vivens, Château Pontet-Canet, Château Clerc Milon) et d'autres ne contiennent que des traces trop faibles pour être quantifiées (Château Beychevelle, Alter Ego de Palmer, Château Malescot Saint-Exupéry).

Une amélioration notable

Trois bouteilles sans résidus sur quarante testées: ces résultats peuvent sembler inquiétants. Ils sont plutôt révélateurs d'efforts accomplis dans ce domaine. Il y a quatre ans, notre test portant sur 92 bouteilles en provenance de toute la France (QC n° 518,



PESTICIDES DANS LES BORDEAUX

ANALYSE LABO

Nos analyses de 40 vins

38 bordeaux classés et deux vins « pirates » non classés ont été analysés. Les bouteilles ont été achetées anonymement dans le commerce. Leurs prix vont de 10 à 142 €.

40 VINS DE BORDEAUX DONT 38 CLASSÉS

	Année	Indication	PRIX €	PESTICIDES µg/l			APPRECIATION GLOBALE
				Nombre de traces molécules > 10 µg/l	Nombre de résidus	Somme	
Château Durfort-Vivens Margaux	2014	2 ^e cru classé	44,50	0	0	0	★★★
Château Pontet-Canet Pauillac	2014	5 ^e cru classé	92,50	0	0	0	★★★
Château Clerc Milon Pauillac	2014	5 ^e cru classé	52,50	0	0	0	★★★
Château Beychevelle Saint-Julien	2014	4 ^e grand cru classé	86,40	2	0	0	★★★
Alter Ego de Palmer Margaux	2014	2 ^e vin d'un 3 ^e cru classé	85,25	2	0	0	★★★
Château Malescot Saint-Exupéry Margaux	2014	3 ^e cru classé	42,50	4	0	0	★★★
Cos d'Estournel Saint-Estèphe	2014	2 ^e cru classé	142	0	1	17	★★★
Les Pagodes de Cos Saint-Estèphe	2014	2 ^e vin d'un 2 ^e cru classé	39	0	1	20	★★★
Château Haut-Charles Fronsac	2014		28	1	1	14	★★★
Château Giscours Margaux	2014	3 ^e cru classé	42,50	1	1	16	★★★
Château Tour du Haut-Moulin Haut-Médoc	2014	cru bourgeois	13	1	1	19	★★★
Château Dauzac Margaux	2014	5 ^e grand cru classé	37,50	2	1	12	★★★
Château Rauzan-Ségla Margaux	2014	2 ^e cru classé	67,50	2	1	14	★★★
Château Brane-Cantenac Margaux	2014	2 ^e cru classé	46	0	1	44	★★★
Château Maquis de Mons Margaux	2014	appellation contrôlée	14	2	1	23	★★★
Château Patache d'Aux Médoc	2014	cru bourgeois Bégadan	16,96	2	1	39	★★★
Château Fourcas Hosten L istrac	2014	cru bourgeois	19,25	0	1	64	★★★
Château Roquetaillade-le-Bernet Graves ⁽¹⁾	2014		8	4	1	11	★★★
Château Montrose Saint-Estèphe	2014	2 ^e cru classé	132	0	2	40	★★
Château Rauzan-Gassies Margaux	2014	2 ^e cru classé	55	2	2	29	★★
Château Cantenac-Brown Margaux	2014	3 ^e cru classé	38,50	0	2	73	★★
Château du Giana Saint-Julien	2014	cru bourgeois	20,70	3	2	44	★★
Château Pédesclaux Pauillac	2014	5 ^e cru classé	36	2	2	64	★★
Château Lagrange Saint-Julien	2014	3 ^e grand cru classé	34,50	1	2	110	★★
Château Léoville Poyferré Saint-Julien	2014	2 ^e grand cru classé	60,42	0	3	48	★★
Château Duhart-Milon Pauillac	2014	4 ^e cru classé	69	0	2	141	★★
Château Calon-Ségur Saint-Estèphe	2014	3 ^e cru classé	90	0	2	143	★★
La Gravette de Certan Pomerol	2014	2 ^e vin de Vieux-Château-Certain	38,50	1	1	246	★★
Château Croizet-Bages Pauillac	2014	5 ^e cru classé	27,40	0	4	132	★★
Château Rollan de By Médoc	2014	cru bourgeois	14,93	0	4	137	★★
Château Greysac Bordeaux	2014	grand vin de Bordeaux	41,70	0	4	142	★★
Château du Tertre Margaux	2014	5 ^e grand cru classé	27,90	0	4	161	★
Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe	2014		33,50	0	6	159	★
Château La Tour Carnet Haut-Médoc	2014	4 ^e grand cru classé	22,92	1	3	325	★
Château Talbot Saint-Julien	2014	4 ^e grand cru classé	50,50	1	3	357	★
Château Maucailhou Moulis en Médoc	2014	cru bourgeois	25,25	1	5	299	★
Château Gloria Saint-Julien	2014	cru bourgeois	37,43	1	3	440	★
Château Prieuré-Lichine Margaux	2014	4 ^e grand cru classé	32,50	0	3 ⁽²⁾	41	■
L'Héritage de Chasse-Spleen	2014	2 ^e vin du Château Chasse-Spleen	19	0	2 ⁽²⁾	144	■
Mouton Cadet Bordeaux ⁽¹⁾	2015		10	1	2 ⁽²⁾	59	■

NOTRE MÉTHODE D'ANALYSE

Les analyses se basent sur la méthode QueChers, méthode de référence pour le dosage de pesticides dans les produits alimentaires. Après une phase d'extraction par solvant et centrifugation, l'acétonitrile (le solvant) est concentré puis injecté en chromatographies gazeuse et liquide, les deux appareils étant couplés à des spectromètres de masse, afin de détecter, quantifier et vérifier les molécules recherchées. Avec cette méthode, les limites de détection et de quantification sont respectivement de 1 µg/l à 10 µg/l.

BILAN DES ANALYSES

177 molécules ont été recherchées. Parmi celles-ci, 11 ont été détectées. Rappelons qu'aucune détection ne peut avoir lieu à moins de 1 µg/l. En dessous de 10 µg/l, les molécules sont détectables mais pas quantifiables (on parle alors de traces) et au-delà de 10 µg/l, les molécules sont quantifiables. Sur les 40 bouteilles analysées, la plupart sont touchées par un à plusieurs pesticides. Quelques vins sont épargnés et d'autres ne contiennent que des traces. Dans les bouteilles où les résidus ont été quantifiés, le nombre de résidus va de 1 à 6 par bouteille.

COMPRENDRE LES RÉSULTATS «PESTICIDES»

Le tableau des résultats fait la synthèse des analyses, en indiquant outre les noms des vins et leur prix, le nombre de traces de pesticides trouvées par bouteille, le nombre de molécules détectées à plus de 10 µg/l et finalement la somme des résidus (en µg/l). Les vins sont classés en fonction de ces trois critères, qui ont les pondérations suivantes: nombre de traces, 20%; nombre de molécules détectées à plus de 10 µg/l, 40%; somme des résidus, 40%. Les vins sont classés du moins pollué au plus chargé.

TOXICITÉ

Les molécules détectées ne sont ni CMR (cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques), ni considérées comme des perturbateurs endocriniens, à l'exception de l'iprodione (avis Anses avril 2016). Cette dernière molécule est heureusement présente en très faible quantité et dans peu de produits: les trois qui en contiennent ont été déclassés (■) et relégués en bas de tableau.

Teneur en résidus: ■ de 50 à 100 µg/l ■ de 100 à 200 µg/l ■ > 200 µg/l.

(1) Vin pirate, non classé. (2) Présence d'iprodione, un fongicide classé perturbateur endocrinien.

★★★ Très bon ★★ Bon ★ Moyen ■ Médiocre ■■ Mauvais

LEXIQUE**Les termes auxquels se fier, et les autres****VIN CONVENTIONNEL**

Vin le plus répandu. Le viticulteur peut utiliser tous les outils et produits chimiques autorisés par la réglementation.

VIN RAISONNÉ

Ce concept vise à mieux prendre en compte l'environnement et à limiter les intrants. Les produits chimiques ne sont employés qu'en cas de besoin (par exemple, à l'arrivée d'une maladie) et non pas de manière systématique. Une certification « agriculture raisonnée » a existé de 2002 à 2013, mais elle a été abrogée et remplacée par une certification environnementale, dont le plus haut niveau est la certification HVE (Haute valeur environnementale).

VIN BIOLOGIQUE

Avant 2012, on parlait de « vin issu de la viticulture biologique », c'est-à-dire un vin produit à partir de raisins bio. Désormais, la dénomination « vin biologique » désigne un vin produit selon les principes de l'agriculture biologique (excluant notamment la plupart des produits chimiques de synthèse), tant à la vigne (viticulture) qu'à la cave (vinification). Ces vins sont certifiés et affichent le logo Bio de l'Union européenne (le logo « Agriculture biologique » est facultatif).

VIN BIODYNAMIQUE

La biodynamie est une philosophie qui considère que l'exploitation agricole est un écosystème vivant, dont il faut assurer l'équilibre en interdisant tout intrant de synthèse. En France, deux labels certifient cette pratique : Demeter et Biodyvin. La démarche de certification est ouverte aux producteurs déjà certifiés bio.

VIN NATUREL

Il n'existe pas de législation autour du vin naturel et cette dénomination n'est pas certifiée. Selon l'Association des vins naturels (AVN), cette pratique respecte obligatoirement la démarche de l'agriculture biologique ou biodynamique et le vin est produit sans ajout de sulfites, ni de quelque autre intrant.

VIN SANS SOUFRE

La mention « contient des sulfites » ou « contient du SO₂ » est obligatoire au-delà d'une teneur de SO₂ de 10 mg/l. Si elle n'apparaît pas, c'est que le taux est inférieur à cette limite. Pour autant, un vin « sans sulfites » n'existe pas, car le raisin en produit naturellement. Cette indication signifie seulement qu'aucun sulfite n'a été ajouté.

VIN VÉGAN

La philosophie végane consiste à ne pas utiliser de produits issus de l'exploitation animale. Dans la viticulture, il s'agit, par exemple pour clarifier le vin, de remplacer des agents de collage comme la gélatine de porc ou le blanc d'œuf par des alternatives végétales. Il existe en France deux labels : V-Label et Eve Vegan.



NICOLAS TUCAT/REA

Certains vigneronns appliquent les principes de l'agriculture biologique.

Aucun dépassement des limites maximales de résidus autorisées

octobre 2013) avait démontré une contamination générale des vins. Ceux issus du Sud-Ouest n'étaient pas en reste : 33 molécules différentes avaient été détectées, dont deux interdites en France. Trois fois plus qu'aujourd'hui. En outre, notre enquête, qui avait eu l'effet d'un électrochoc sur la filière, montrait que les bouteilles contenaient en moyenne 268 µg/l de résidus. Même si ce calcul a peu de signification toxicologique, on ne peut que se féliciter de voir cette moyenne descendre à 91 µg/l. Allan Sichel ne crie pas victoire pour autant : « Ces résultats vont dans le bon sens, mais il faudra s'assurer qu'ils s'inscrivent dans une tendance. » Le millésime 2014, que nous avons sélectionné en priorité, était une année « classique » et donc représentative du travail accompli par la filière. Néanmoins, le patron du CIVB prévient : « Les résultats devraient être encore meilleurs en 2015, qui fut une année facile, avec un besoin moindre de produits phytosanitaires. Mais ils pourraient être moins bons en 2016, qui fut plus compliquée à gérer. »

Un perturbateur endocrinien retrouvé

Malgré cette réserve du président du CIVB, « ces résultats montrent que la plupart des viticulteurs sont passés en agriculture raisonnée, voire au-delà pour ceux dont les bouteilles ne comportent aucune molécule », commente l'ingénieur du laboratoire en charge de nos analyses. La bouteille de Mouton Cadet intégrée à notre sélection de grands crus est un bon indicateur de cette évolution, car il s'agit d'un vin de négociant, réalisé par l'assemblage de vins de différentes origines produits sur l'ensemble du vignoble bordelais. Le millésime que nous avons testé en 2013 contenait 14 molécules différentes, le plus mauvais score de notre sélection. Cette année, elle n'en affiche plus que trois, dont une à l'état de traces. Une baisse drastique, malheureusement entachée par la présence d'iprodione, un fongicide classé comme perturbateur endocrinien. Dans notre tableau, nous avons dé-

classé les trois bouteilles qui en contiennent, les trois dernières. « Cela dit, la concentration d'iprodione dans la bouteille de Mouton Cadet est 1 000 fois inférieure à la limite autorisée », rassure l'ingénieur. Pour l'ensemble des vins analysés, nous n'avons d'ailleurs relevé aucun dépassement des limites maximales de résidus autorisées.

Parmi les 11 molécules détectées dans les bouteilles de notre sélection, 10 sont des fongicides, dont on se sert en particulier pour lutter contre la pourriture grise (botrytis). S'ils se retrouvent plus souvent dans les bouteilles, c'est parce que les fongicides (qui représentent 80 % des pesticides employés dans la vigne) peuvent être épandus



Manifestation antipesticides à Bordeaux, en février 2016, suite à la diffusion d'un reportage sur France 2.

peu avant la récolte. La onzième molécule, découverte dans une seule de nos bouteilles (Château Lagrange), est un insecticide. « Sa présence ne veut pas dire que la dose utilisée était très forte, cela dépend du moment où elle a été appliquée », précise notre ingénieur.

Une prise de conscience sanitaire

« Il ne faut pas charger les vignerons, qui ont été poussés pendant des années à recourir aux pesticides par les chambres d'agriculture : on leur parlait coûts, RTT, repos dominical », souligne Pascal Collotte, vigneron en biodynamie au Château Jean Faux. À son arrivée dans les vignes, la chimie a été rapidement vue comme une réponse simple et unique à de multiples problèmes. Et puisque ces substances étaient légales, pourquoi s'en méfier ? Le changement de perception est arrivé après les premiers décès et les premières limitations d'usages. Dans les domaines viticoles, les vignerons évoquent des proches et des collègues, enterrés à 60 ans après un cancer, ou atteints de maladies neurodégénératives. « Puis, quand des molécules ont été interdites et que les vignerons ont réalisé qu'ils les utilisaient depuis 20 ans, ils ont commencé à se méfier de toutes les autres », résume Allan Sichel. « Je bois mon vin, je ne veux pas m'empoisonner », affirme Philippe Roux, directeur technique du Château Dauzac, qui se passe d'insecticides depuis 1999 et de fongicides depuis 10 ans. « Cette évolution est un ensemble : elle vise à protéger la santé des salariés, à préserver les sols et à veiller à la santé des consommateurs », ajoute-t-il.

Objectif : moins de chimie

Le 5 mai 2014, 23 élèves et leur institutrice de Villeneuve-de-Blaye (Gironde) sont intoxiqués suite à l'épandage de pesticides sur des vignes situées à proximité, appartenant à deux châteaux. C'est la goutte de pesticide qui fait déborder le vase pour les associations de riverains, qui s'organisent pour dénoncer les effets toxiques des herbicides et fongicides de synthèse sur la santé et l'environnement. En avril 2016, alors que la viticulture est sous pression avec la diffusion d'un reportage de l'émission de France 2 Cash Investigation sur les pesticides, Bernard Farges, alors

CONTRÔLE DES RÉSIDUS

À l'étranger, une opacité totale

« On nous parle beaucoup des pesticides, mais nous sommes des enfants en matière de traitements par rapport aux vins étrangers », soupire un vigneron français lorsqu'on l'interroge sur le sujet. Une remarque difficile à vérifier. Dans l'Union européenne, la situation est sous contrôle. En juin, l'Association des chimistes cantonaux de Suisse a publié les résultats d'analyses portant sur 255 vins helvétiques, allemands, autrichiens, français, italiens et portugais : si seuls 20 échantillons (8%) se sont avérés exempts de tous résidus, 249 répondaient aux exigences légales. Mais hors de l'Union, non seulement les limites maximales de résidus (LMR) n'existent pas forcément,

mais surtout les tests pour les vérifier sont rares. Au Canada, la LCBO (Régie des alcools de l'Ontario), qui teste un échantillon de chaque vin vendu dans la province, affirme que 99,8% d'entre eux ne contiennent « pas de traces détectables de résidus de pesticides ». Une affirmation hautement improbable, sauf à ne vendre que du vin biologique. Aux États-Unis, l'Agence de la fiscalité et du commerce de l'alcool et du tabac (TTB) teste chaque année 150 vins au hasard à la recherche de résidus, mais ne publie pas ses résultats. Quand le journal *New York Times*, en janvier 2014, a décidé d'alerter sur cette problématique, il s'est basé sur l'enquête de *Que Choisir* menée en 2013...



Aux États-Unis (ici, des vignes en Californie), les services chargés des contrôles ne publient pas les résultats de leurs analyses des vins.

président du CIVB, prononce un discours historique : « Oui, les vins de Bordeaux ont pour objectif la diminution forte, voire la sortie de l'usage de pesticides. » Un objectif très ambitieux, alors que la France est le second plus gros consommateur européen de pesticides derrière l'Espagne et que la Gironde est le plus grand département viticole de France. Depuis, le CIVB a incité les viticulteurs à éviter l'utilisation dans la vigne de 70 produits contenant des agents cancérigènes, mutagènes ou reprotoxiques (les CMR). « Le CIVB n'a pas vocation à interdire ces produits, car il n'en a pas le droit, mais il doit jouer un rôle d'entraînement vertueux de la filière », explique Allan Sichel. Son prédécesseur, Bernard Farges, ajoute : « Il y a quatre ans, 20% des vignerons avaient la problématique des CMR en tête ; désormais, ils l'ont tous. »

Des décès prématurés de vignerons ont fait évoluer les mentalités



Le domaine Château Le Puy, à Saint-Cibar (33), pratique la biodynamie.

BIODYNAMIE

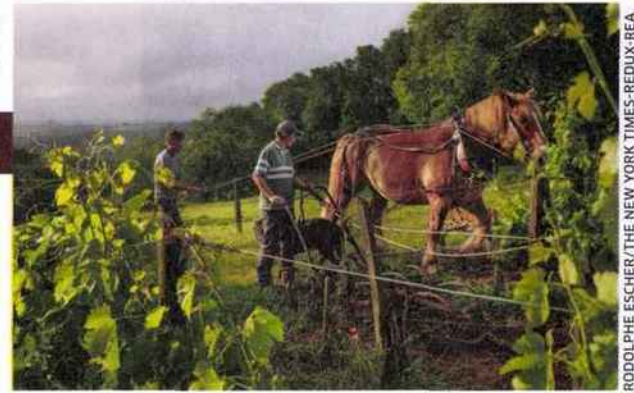
Le mouvement s'enracine

De plus en plus de domaines viticoles se lancent dans la biodynamie. Cette méthode de culture consiste à prendre soin des équilibres de la terre et de la vigne, avec des exigences allant au-delà du bio. «*Honnêtement, on ne comprend pas comment fonctionne la biodynamie, mais on ne peut pas nier que les raisins qui en sont issus ont quelque chose de plus.*» L'étonnement de cet œnologue d'une prestigieuse maison de négoce se conçoit, tant les principes de la biodynamie semblent farfelus. «*La biodynamie, c'est un peu l'homéopathie de la vigne*», résume François Miglio, œnologue et viticulteur en Côtes-de-Provence (Château Gasqui). «*Il s'agit de considérer la terre comme un être vivant, et de réfléchir à l'interaction entre cette terre et son environnement*», ajoute-t-il. Regrettant que «*la plupart des vins, mêmes bio, sortent de sols morts*», gavés de pesticides, il insiste sur l'importance des saisons, des cycles planétaires, du calendrier lunaire et sur

l'urgence d'abandonner produits chimiques et levures, en faisant confiance à la nature.

De plus en plus de convertis

Ce mouvement, né il y a un siècle, est aujourd'hui en plein essor. Les domaines viticoles sont nombreux à se convertir - il y en a 600 déjà certifiés en France. Les vins de qualité arrivent (cf notre test comparatif d'avril 2016, QC n° 546) et les consommateurs répondent présents. «*La biodynamie se développe de plus en plus et se professionnalise*», s'est réjoui Olivier Humbrecht, président du Syndicat international des vigneronniers en culture biodynamique (SIVCBD), en ouverture du salon Biodyvin, qui s'est tenu en novembre 2017 à Paris. Le SIVCBD, l'un des deux seuls avec l'organisme Demeter à délivrer une certification, reçoit désormais une trentaine de candidatures par an et en accrédite la moitié. Tous sont certifiés bio, préalable obligatoire



RODOLPHE ESCHER/THE NEW YORK TIMES-REDUX-REA

pour passer en biodynamie. Cette tendance touche toutes les régions, et particulièrement la Loire, le Rhône et la Bourgogne, mais les vignobles du Bordelais restent assez peu représentés. Son climat difficile inquiète les viticulteurs, qui craignent d'être à la merci des maladies s'ils abandonnent les produits chimiques. Sur les 30 domaines certifiés Biodyvin depuis 2016, seuls deux sont bordelais (Château Ferrière et Château Fonplégade). Le mouvement a néanmoins gagné en visibilité, surtout depuis que plusieurs grands crus s'y sont mis, comme Château Latour ou Pontet Canet en Médoc, ou Château Fonroque à Saint-Émilion.

La patience paie

Alors que les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de vins bio ou biodynamiques, la lenteur du vignoble à se convertir pourrait poser problème.

«*Les domaines qui utilisent le terme "biodynamie" sans être certifiés sont rares, car ils risquent un gros retour de manivelle, mais l'allégation de "vin nature" pose plus problème car elle ne garantit rien (aucune certification officielle, ndr)*», met en garde Olivier Humbrecht. Si le mouvement biodynamique est bien engagé, sa montée en puissance va prendre du temps; la faute à un processus de certification drastique. «*Un domaine qui se lance dans le bio en 2018 pourra déposer sa candidature en 2020 et sera certifié Biodyvin en 2023*», prévient Olivier Humbrecht. Car «*on n'efface pas le passif en un an, certaines parcelles ont même besoin de plus de sept ans*» pour éliminer les produits chimiques qu'elles ont accumulés. Mais la patience, assure-t-il, paye: après une conversion réussie, «*le taux de matière organique dans les sols est deux à trois fois plus important en biodynamie*».

Les viticulteurs manquent de données sur l'usage des intrants

(1) À Bordeaux, le terme « grand cru » désigne un domaine (château) présent dans le « classement de 1855 », établi pour mettre en avant les vins de Bordeaux lors de l'Exposition universelle de Paris, en 1855. Ce classement (du 1^{er} au 5^e cru), qui compte aujourd'hui 88 châteaux (61 rouges et 27 blancs), est critiqué mais fait encore office de référence.

Responsable du Syndicat viticole des bordeaux et bordeaux supérieur, qui couvre la moitié du vignoble, ce dernier insiste sur la rapidité des actions engagées: «*En quatre mois seulement, notre assemblée générale, qui réunit 4000 viticulteurs, a pris la décision d'intégrer dans le cahier des charges des mesures environnementales.*» Et mi-octobre, sept organismes de défense et de gestion (ODG; des regroupements de viticulteurs qui défendent une origine ou une qualité) représentant 80% du vignoble, ont annoncé le déploiement du Système de management environnemental du vin de Bordeaux (SME) et l'ajout de mesures agroenvironnementales contraignantes dans leurs cahiers des charges. Les appellations de Saint-Émilion, des Côtes, des Graves et de l'Entre-deux-mers sont concernées. «*Et dans le sauternes, nous avons interdit*

l'usage de fongicides», ajoute Nicolas Heeter-Tari, gérant du Château Nairac. Mais concrètement, quel est le pourcentage de baisse de l'usage des pesticides dans les vignes? Impossible de le savoir. «*Il nous manque ces données: nous n'avons pas de quantification globale des produits utilisés sur le vignoble girondin*», regrette Bernard Farges, qui en appelle à l'État pour obtenir des données précises. Reste l'impression générale, partagée par l'ensemble des vigneronniers, que «*le virage est pris*». Et les professionnels voient déjà plus loin: «*Nous menons des recherches sur les cépages résistants, avec deux axes: répondre au réchauffement climatique et résister aux maladies*», détaille Allan Sichel. Certains tests en cours montrent qu'il est possible d'atteindre une baisse de 90% des besoins en produits phytosanitaires. «*L'enjeu, maintenant, est de trouver des cépages résistants qui permettent en même temps de préserver l'expression du terroir de Bordeaux.*» ♦