

**VITICULTURE DURABLE :
LA NORME ISO 26000 PROMUE PAR L'IGP PAYS D'OC
LANCEE AU DOMAINE DE LA JASSE**

*SUSTAINABLE VITICULTURE :
THE CERTIFICATION ISO 26000 PROMOTED BY THE PGI PAYS D'OC
LAUNCHED AT THE DOMAINE DE LA JASSE*

Alain CARBONNEAU
*Montpellier SupAgro, IHEV, Professeur de Viticulture
alain.carbonneau@supagro.fr*

Le 4 septembre 2015 le Domaine de La Jasse près de Combaillaux a fêté sa reconnaissance comme premier domaine viticole familial de France à avoir été évalué ISO 26000 pour la Responsabilité Sociétale des Entreprises. Cette démarche s'inscrit dans la politique générale des vins de l'IGP Pays d'Oc qui promeut actuellement cette charte de certification ISO 26000 avec le concours de notre collègue économiste de l'université de Montpellier Yan Chabin. Il s'agit là d'un exemple particulièrement intéressant et concret de la mise en œuvre d'une politique de *viticulture durable* au premier niveau de l'exploitation vitivinicole en prise directe avec l'environnement naturel et humain. La charte proposée par le GESCO (reproduite après cette chronique) peut s'articuler avec cette démarche pour compléter le volet technique de la production. Pour l'instant il est utile de reproduire la présentation du Domaine de La Jasse car cela explique pas mal des raisons de ce choix d'avant-garde.

L'histoire typiquement languedocienne de la Jasse

Tout d'abord, rappelons que dans les régions occitanes, une 'jasse' est une sorte de parc dans lequel les moutons de transhumance passaient la nuit. Avant les années 1960, la majorité de la surface du Domaine de la Jasse était utilisée pour le bétail. Lorsque la famille Baujard, rapatriée d'Afrique du Nord, devint propriétaire du domaine, elle commença à développer la surface viticole. Ils découvrirent que le vignoble du Domaine, avait les potentialités d'un grand terroir viticole : un climat général méditerranéen favorable à la maturité des raisins et un climat local lié à la position du domaine sur les premiers contreforts des Cévennes. La famille Baujard commença alors à récupérer plus de surface pour la vigne et jeta les bases du Domaine de la Jasse tel qu'il est aujourd'hui.

Ce que l'on appelle les « défriches de garrigue », terres vierges de toute culture, ou seules les plantes méditerranéennes poussaient, ont depuis aussi été transformées par les voisins : c'est le cas des terroirs du Pic Saint Loup, d'Aniane, et de Montpeyroux notamment. A ce titre, le Domaine de la Jasse a été précurseur en défrichant les garrigues dès les années 1970.

Par la suite, Hans Walraven, grand importateur de vin hollandais acheta le domaine au début des années 1990. Il trouva au Domaine de La Jasse un endroit idéal pour développer son propre rêve, produire un grand Cabernet-Sauvignon. Les sols vierges, la protection en flanc de colline, et les conditions microclimatiques lui rappelaient beaucoup Bordeaux, et lui donnèrent tous les ingrédients pour réussir.

Le défi fut de récupérer plus de surface pour les vignes et de construire une cave professionnelle. Pour être en mesure de créer un vignoble et une cave à la hauteur de ses espérances, il avait désespérément besoin d'un vigneron de talent, en mesure de suivre ses attentes et, le plus important, de croire en son rêve de Cabernet. En collaboration avec Bruno Le Breton et d'autres membres de son équipe, ils parvinrent lentement à réaliser cet objectif ambitieux.

En 2008, Hans Walraven part à la retraite et vend le domaine de la Jasse à l'œnologue Bruno Le Breton. Ensemble, ils ont dessiné le vignoble de La Jasse avec le souci constant de produire chaque année un grand vin.

Le terroir viticole de La Jasse

La taille du domaine est d'environ 90 hectares dont 35 hectares de vignes. La situation géographique du Domaine de la Jasse permet de bénéficier d'un microclimat (mésoclimat) méditerranéen sous influence cévenole, avec des chaleurs extrêmes l'été et des pluies soutenues en hiver. Ce climat si particulier permet d'amener le raisin à des maturités optimales et d'obtenir des concentrations importantes pour les vins rouges.

Le vignoble est situé à environ 150-200 mètres d'altitude, principalement exposé Est- Sud Est proche du village de Combaillaux. Le sol est majoritairement composé de calcaire de l'Oligocène, des roches calcaires éclatées, et de terres argilo calcaires. Ces roches blanches jouent un rôle important dans la maturation des raisins, et dans la concentration des vins du Domaine de la Jasse. Elles réfléchissent le soleil durant la journée et rétrocedent cette chaleur emmagasinée. Ce phénomène est tel que l'on dit que les raisins mûrissent entre deux soleils.

Les vignes sont enherbées un rang sur deux, ce choix à plusieurs effets :

- La réduction de la vigueur de la vigne
- La baisse des rendements, et par conséquent une augmentation du potentiel qualitatif de la vendange et une amélioration des qualités organoleptiques des vins
- l'amélioration de l'état sanitaire général.

L'encépagement en rouge est d'abord fondé sur le Cabernet-Sauvignon, suivi du Merlot, du Cabernet franc et du Petit Verdot, auxquels il convient d'ajouter la Syrah et le Grenache noir ; en blanc, Chardonnay et Viognier sont les principaux. La figure 1 présente une parcelle caractéristique du Domaine de La Jasse.



Figure 1. Parcelle près de la cave dans un terrain de colluvionnement sous les garrigues environnantes. Cabernet-Sauvignon conduit en Espalier à feuillage haut avec enherbement.

Les vins de La Jasse

Au Domaine de la Jasse, Bruno Le Breton et son ambitieuse équipe se concentre principalement sur le potentiel des Cabernet-Sauvignon. La production du vin de La Jasse est limitée à environ 45 hectolitres par hectare. Après une cuvaison longue durant laquelle de nombreux remontages et pigeages sont réalisés, les vins sont élevés dans des barriques de chêne français de 225 litres pour une période de 12 mois à 18 mois. Les exportations représentent 84% de la production.

La collaboration de Patrick Léon, œnologue très renommé, apporte à La Jasse une garantie solide que chaque année le meilleur des technologies et du savoir-faire sera mis à disposition de la récolte. Le monde des Grands Crus de Patrick Léon a commencé avec Alexis Lichine (Château Lascombes) suivie par environ 20 années de Château Mouton Rothschild et d'autres châteaux du groupe Rothschild. Mais aussi au sein de son propre Châteaux Les Trois Croix et à l'international avec Robert Mondavi lors de la création d' «Opus One» et d' «Almaviva» avec Concha Y Toro.

Au cours de la manifestation de célébration de la norme ISO 26000 les vins de La Jasse ont été présentés (figure 2). Il y a été noté en particulier :

- un Cabernet-Sauvignon & Merlot 'vieilles vignes' très structuré sans astringence, avec des notes de petits fruits rouges (fraise) et de réglisse
- un Syrah & Grenache rosé (tranquille ou effervescent) bien équilibré avec un fin fruité
- un Chardonnay & Viognier particulièrement expressif, ample et persistant.



Figure 2. Parc de réception près de la cave au Domaine de la Jasse lors de la présentation des vins aux participants à la célébration de la norme ISO 26000.

La démarche de durabilité à La Jasse

La production a été labellisée Haute Valeur Environnementale en Mai 2013. Bruno Le Breton et toute son équipe sont engagés dans des démarches concrètes visant à diminuer l'impact de l'activité de l'homme sur son environnement. Ce label récompense les exploitations particulièrement performantes en matière d'environnement. Les exigences sont articulées autour de quatre thématiques :

- La biodiversité
- La stratégie phytosanitaire
- La gestion des engrais
- La gestion des ressources en eau.

Ce label HVE a été complété par une démarche plus complète dans le cadre de la Responsabilité Sociétale des Entreprises – RSE qui a abouti à l'obtention du certificat AFNOR ISO 26000, objet de la célébration officielle. La figure 3 montre la série d'engagements de Bruno Le Breton – BLB vignobles dans ce contexte.

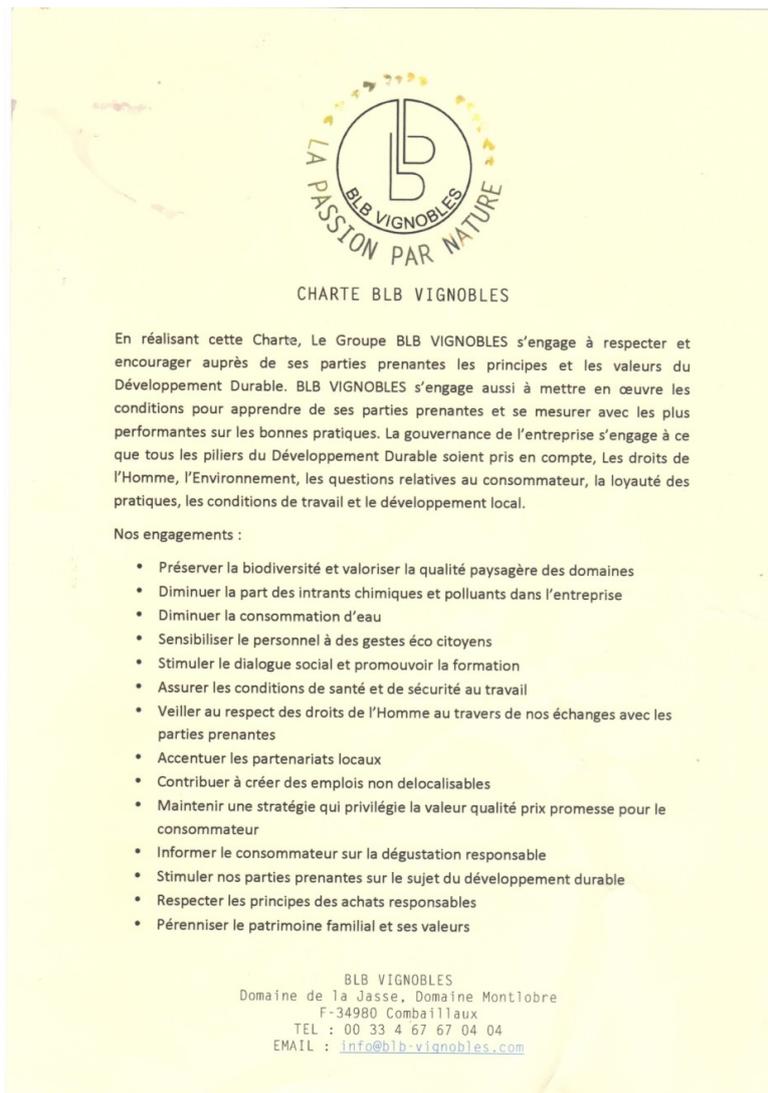


Figure 3. Charte des vignobles BLB de La Jasse dans le cadre ISO 26000.

On peut y observer que le concept de durabilité est présent dans de nombreuses activités : écoconception générale, protection de l'environnement, souci des personnels et des consommateurs, engagements qualité, dégustation responsable... Cet exemple mérite d'être connu et étendu à d'autres entreprises, d'autres terroirs du territoire du 'grand Pic Saint Loup' et d'ailleurs. Les réflexions apportées récemment par le G/ESCO seraient aussi utiles (voir article ci-après) au niveau des technologies innovantes et des cépages résistants.