



Avec leur fils Benjamin et son amie Aurélie, la relève est assurée pour François et Sylvie Barron

Bio: moins de 2% des surfaces

Sur les 120 000 ha que compte le vignoble girardin, 1 636 sont certifiés bio en 2007. Si l'on ajoute les 555 ha en voie de conversion (il faut trois ans pour passer de la viticulture conventionnelle au biologique), cela donne 2 191 ha soit moins de 2 % des surfaces. Un chiffre en progression de 9 % sur 2006. En Gironde, quelque 200 exploitations sont concernées sur un total français de 1 600 propriétés. La viticulture bio (comme la conventionnelle) traverse une passe difficile au niveau climatique. En effet, avec le mauvais temps, les millésimes 2007 et 2008, enfantés dans la douleur, ont donné de faibles rendements. Il a fallu beaucoup intervenir sur les parcelles, d'où des coûts de production élevés. C'est en Languedoc-Roussillon que l'on trouve le plus d'ha bio.

Les Barron du bio

LA BRÈDE. Au château Méric, les Barron perpétuent une vieille tradition familiale ancrée dans le bio depuis 1964. À découvrir lors des portes ouvertes dans les Graves

Du miel biologique, de la restauration qui l'est tout autant, des produits issus de l'artisanat, d'autres, bio eux aussi, destinés aux plus petits : le château Méric multiplie les invitations d'exposants à résonance éco-environnementale, ce week-end, à l'occasion des portes ouvertes dans les Graves. Et ce n'est pas pour répondre à une tendance nouvelle.

Au Méric, on n'a pas attendu le XXI^e siècle pour s'engager sur cette voie. La première certification en la matière remonte à 1964. « Et encore, ce n'est que la date officielle. Mon beau-père Pierre, qui était adhérent à Naturel Progrès, s'était

lancé dans le vin bio depuis plusieurs années », raconte Sylvie Barron, qui dirige la propriété avec son mari François. Dans cette entreprise familiale, au sein de laquelle sept générations se sont déjà succédé, le cap bio est maintenu depuis quarante-quatre ans désormais.

« Nous travaillons sur la base d'une charte qui touche aussi bien la viticulture que la vinification. Nous sommes bio jusqu'à la bouteille. » Les contraintes sont telles que les nouvelles réglementations ad hoc n'ont pas modifié le comportement des Barron. L'expérience nourrie par des années d'efforts constitue d'ailleurs un atout

aujourd'hui. « Généralement, on estime que la production bio coûte plus cher qu'une production dite classique. Ici, nous arrivons à une meilleure rentabilisation, ce qui nous permet d'avoir des coûts identiques. »

Vergers et rosé. Sur les 23 hectares de rouge et les 3 hectares de blanc, François et son fils Benjamin, prêt à son tour à prendre la relève, travaillent avec une quarantaine de machines adaptées, qu'il bricole lui-même.

C'est ce savoir-faire que les portes ouvertes, agrémentées de multiples animations, permettront de

découvrir ce week-end. Les Barron présenteront aussi deux particularités qui font du Méric, et de son voisin Chante L'Oiseau, deux châteaux pas comme les autres. Une quarantaine de variétés de pommiers peuplent un verger expérimental. « Et nous avons sur 80 ares un petit rosé de table fait avec un cépage particulier, le muscat d'Hambourg, que l'on n'aurait plus aujourd'hui le droit de planter en zone d'appellation », s'amuse Sylvie Barron.

• Olivier Escots

Portes ouvertes dans les Graves, samedi et dimanche, de 10 heures à 19 heures.