

L'esprit bio d'Albéric Bichot

Fort de ses 47 certifications, le producteur bourguignon prône un « changement de logiciel » concernant l'usage des pesticides

BEAUNE (CÔTE-D'OR) - envoyé spécial

Si son prénom sort du lot, lui se fond dans le groupe. Albéric Bichot multiplie les signaux de la modestie. Voix douce, écoute attentive, sourire discret, vêtements simples. Assis au milieu de vendangeurs, en bout de table, il n'affiche aucun des traits du patron. Il nomme « mes complices » ses collaborateurs qui, en écho, disent « nos propriétés ». Il explique : « Ni gourou ni tâcherons chez nous. »

En fait-il trop ? Il est tout de même un des quatre plus gros négociants traditionnels de Bourgogne, à la tête, depuis 1996, de la maison Albert Bichot, à Beaune (Côte-d'Or), qui perpétue l'esprit familial depuis six générations. Il gère 105 hectares de vignes et six domaines, qui s'étirent du nord au sud de la région, produisant du chablis, du moulin-à-vent, du côte-de-nuits ou du côte-de-beaune.

Il achète aussi des raisins cultivés sur plus de 350 hectares par 70 vigneronnaires, raisins qu'il transforme en vins Bichot. Pas moins de 137 différents, bien dans l'esprit de la mosaïque de Bourgogne. La plus petite production est le magnifique richebourg grand cru, avec 300 bouteilles à peine, fruits d'une parcelle de 0,06 hectare. La plus grosse est le beau chablis de son domaine Long-Depaquit (40 hectares), qui donne plus de 180 000 bouteilles. Il emploie 172 personnes et réalise 60 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il est, enfin, le principal acheteur à la traditionnelle vente aux enchères de vins des hospices de Beaune – il a dépensé 2,8 millions d'euros en 2019.

« Un concentré du grand capital »

Un notable donc, installé dans une maison racée à Pommard. Sauf qu'avant de vous mener dans ses vignes il nous fait découvrir de prestigieux voisins, à Morey-Saint-Denis, où un chemin abrupt divise deux vignes. D'un côté, le Clos de Tart, qui appartient à François Pinault, de l'autre, le Clos des Lambrays, de Bernard Arnault – deux vignobles minuscules que les industriels ont achetés à prix d'or. « Ici, c'est un concentré du grand capital. »

Albéric Bichot s'inquiète des investisseurs qui font flamber la terre. « Quand je suis informé d'une vigne à vendre, c'est souvent très cher et très tard. Ce serait débile d'endetter l'entreprise juste pour deux rangs. Je préfère acheter du raisin. » Il a cette formule : « En Bourgogne, il y a moins de valeurs et plus de valeur. »

Une de ses valeurs est de s'intéresser à ses voisins : « On vit ici dans des vignes collées les unes aux autres. Vous ne pouvez pas rester cloîtré dans votre château. Il

Albéric Bichot, en 2016, dans la vigne du clos des Ursulines, au Domaine du Pavillon, à Pommard.
FLORE DERONZIER



faut cohabiter, respecter la communauté. D'autant que c'est une oasis, où règne le plein-emploi. Il faut avoir conscience de notre chance. »

Pour un peu, Albéric Bichot défend plus la région que ses propriétés. Par exemple en mécénant pas moins de six festivals et événements, dont Livres en vignes au château du Clos de Vougeot. Se sent-il bourguignon ? « Ah oui ! J'ai beaucoup voyagé, mais je m'enracine... » En 1983, en effet, il a réalisé sa première expédition dans le Grand Nord canadien en compagnie de Nicolas Vanier. Il est allé jusqu'en terre Adélie – Adélie est le prénom de sa fille –, à les yeux qui pétillent quand il évoque l'écrivain Jack London, a passé en 1989 une journée en Polynésie avec Paul-Emile Victor, son idole d'adolescent, a rencontré Jean-Louis Etienne avant sa deuxième expédition dans le Grand Nord canadien en 1997.

« Mes convictions viennent de mes voyages. » La principale est que le vin ne doit pas abîmer la nature ni ceux qui vivent autour. Il explique : « Il ne faut jamais oublier que le vin n'est pas un produit de

première nécessité mais un plaisir. Un plaisir, on peut s'en passer. Surtout s'il fait du mal. Il est normal que la société demande des comptes aux vigneronnaires sur les pesticides. Tout le vignoble doit changer de logiciel. »

« On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera »

Lui est en train de le faire. Ses domaines de côte-de-nuits, côte-de-beaune et côte-chalonnaise sont certifiés (Ecoert) en viticulture biologique depuis 2014, soit 36 hectares. Son domaine Long-Depaquit à Chablis (65 hectares) est certifié « haute valeur environnementale » (HVE) niveau 3,

le plus élevé, depuis 2019. Il y fait en ce moment de gros essais en bio, sur 9 hectares de premiers crus et grands crus afin de mieux comprendre comment la terre réagit dans cette partie la plus septentrionale de la Bourgogne. Et puis les raisins qu'il achète ailleurs sont bio sur 30 hectares, et ça va aller grandissant. Enfin il dialogue avec ses voisins. « Si leur terre est traitée, vous êtes bien obligé de discuter ! »

Avec une offre de 47 appellations certifiées, Albéric Bichot est probablement le producteur qui offre la plus grande variété de vins bio en Bourgogne. Mais il ne le mentionne sur les étiquettes que depuis 2018. « Ça sert à quoi de fanfaronner si c'est pour revenir au conventionnel deux ans après à cause de vendanges difficiles ? » L'année 2019 a, par exemple, connu une météo chaotique et une récolte moitié moindre que celles de 2018. Ces aléas ne vont pas le faire sortir de son sillon. « Nous sommes investis totalement, nous avons revu toute notre façon de faire, nous avons formé nos équipes », explique Christophe Chauvel, régisseur des domaines, qui ajoute : « J'en vois, des propriétés qui

passent en bio pour l'image commerciale et qui finissent par renoncer. Alors qu'ici, vous n'imaginez pas comme je m'écoute. »

Le bio coûte un peu plus cher car il demande plus de travail dans la vigne. « Mais pas énormément plus cher ! », corrige Albéric Bichot. S'il faut rentrer de vacances le 10 août, s'il faut cicatriser la vigne après un coup de grêle, on le fait. Il aimerait même que le cahier des charges pour être en bio soit plus restrictif. « On nous prend pour des dingues, mais on est dingues ! Ce sera le consommateur qui tranchera. »

L'esprit bio, Albéric Bichot le pousse jusqu'à opter pour des circuits courts. Chacun des six domaines a sa propre unité de production, son équipe, autonome, qui permet de responsabiliser le personnel. « Nous sommes petits et grands à la fois, une grande maison et de petits domaines. » Les vins font le grand écart. Des appellations à prix doux et des grands crus chers. Avec une unité : « Ce que j'aime avec le bourgogne, c'est qu'il donne des vins digestes, qu'on peut boire jeunes, alors que ce ne fut pas toujours le cas. »

MICHEL GUERRIN