

Héritier naturel.

Issu d'une lignée de viticulteurs, Benoît Badoz a pris la tête du domaine familial depuis 2003. Un vignoble qu'il a converti à l'agriculture biologique et aux technologies écologiques. Par Laure Gasparotto



Benoît Badoz
(à droite),
avec son père.

Comment réinventer son métier quand on appartient à la dixième génération

d'une famille à la tête d'un domaine créé en 1659 ? Benoît Badoz, qui a repris les rênes de l'entreprise en 2003, a commencé par faire construire un chai plus adapté aux normes environnementales, notamment en ce qui concerne le traitement des effluents du domaine ou la maîtrise de sa consommation d'eau. Puis, dans cette logique de respect de la nature, il a entrepris la conversion de son vignoble à l'agriculture biologique. « J'éprouvais une certaine lassitude à appliquer une méthode systématique de traitements, explique-t-il. Pourtant, des voisins m'ont dit que, moi, je n'avais pas besoin d'être en bio car je vends mon vin. Or, je ne pratique pas la bio pour des raisons commerciales. Je ne vais pas me laisser pousser les cheveux et la barbe pour correspondre à un stéréotype attendu. Je veux faire du vin sans avoir à jouer la comédie », confie-t-il, sous les caves voûtées où ses pairs ont opéré pendant des siècles avant lui.

Depuis six ans, le vigneron de Poligny, au cœur d'un Jura plutôt connu pour son comté, a donc changé ses méthodes culturales, investissant 60 000 euros dans la conversion : nouveau tracteur, plus léger ; nouveau système de pulvérisation ; achat d'un intercep pour désherber mécaniquement ce qui autrefois l'était chimiquement... Mais ce n'est qu'en 2016 qu'il a demandé la certification. Le millésime 2019 sera son premier à être officiellement en bio dans une région où la culture biologique dépasse la moyenne nationale (15 % au lieu de 10 %). Benoît Badoz échange d'ailleurs régulièrement avec un groupe de vignerons qui travaillent en bio. « Cette réflexion communautaire fait partie de la démarche bio », explique-t-il. Même s'il insiste : « Ce passage au bio est surtout un travail sur moi-même. Cela m'a apporté une certaine sérénité, non seulement parce qu'il n'y a pas d'intrants chimiques dans mes vignes, mais parce que j'accepte mieux les imprévus. » Cela tombe bien : à quelques semaines des vendanges, le voici coincé au bureau

à cause d'une pluie qui n'était annoncée sur aucun des quatre sites météo qu'il consulte. Les vendanges 2019 s'annoncent maigres. Le gel en mai, la sécheresse ensuite, et voilà les grappes qui présentent de tout petits grains sur les 10 hectares de vignoble de la propriété, malgré la diversité des cépages : savagnin, chardonnay, poulsard, trousseau et pinot noir. Mais cela attendra, pour l'heure, il vient de conditionner 45 000 bouteilles sur sa propre chaîne d'embouteillage, ce qui est rare dans la région, où l'on fait plutôt appel à la prestation de service. Lui souhaite rester le maître du temps à chaque étape. Pendant plusieurs semaines, il a préparé ses vins : soutirages, assemblages, filtrations. Il peut passer quinze jours sur les assemblages avec son père, quand la plupart des domaines y consacrent en tout et pour tout quelques heures, rarement plus de deux ou trois. C'est que Benoît Badoz marque vraiment sa personnalité dans ces différentes cuvées. Très différentes les unes des autres, elles expriment chacune un message et une intention précise. « Nous n'avons pas d'œnologue, c'est nous qui décidons du goût de nos vins. Cela se passe en famille. À 76 ans, mon père a une pêche phénoménale. Il vient chaque matin. Il a toujours quelque chose à bricoler. Le service technique, c'est lui ! », raconte Benoît Badoz.

Pour pouvoir garder cette indépendance inscrite dans la culture familiale, le Jurassien se diversifie. Il s'est mis à faire un peu de négoce, en achetant des raisins dans des appellations qu'il ne travaillait pas comme l'arbois et le pupillin. « J'achète l'équivalent de 8 hectares de vignes, c'est le bon équilibre », justifie-t-il. Et il a ouvert avec sa femme sur la place de Poligny une boutique, Badoz, vins et fromages, une crèmerie à l'ancienne. On y trouve le comté local, élaboré dans la fromagerie de son cousin, mais aussi ses propres vins, classés en deux catégories (la « traditionnelle », dans un style rassurant, et la « nouvelle génération », dans un genre plus épicé et plus frais) ainsi que ceux de ses copains vignerons de toute la France. Cohérent, Benoît Badoz privilégie les débouchés hexagonaux : seuls 22 % de ses vins sont exportés, essentiellement vers les États-Unis, où ses vins jaunes ont la cote, ainsi qu'en Grande-Bretagne, au Canada et en Belgique. ☺