

Pays du Revermont

■ POLIGNY

Le prix d'Excellence de Benoît Badoz conjugue qualité et régularité

Ce prix d'Excellence 2021 obtenu au Concours général agricole vient récompenser un travail de longue haleine pour le vigneron polinois.

Benoît Badoz doit conjuguer l'histoire avec la modernité. Derrière le vigneron bio il y a une lignée de dix générations, et un papa, Bernard, qui a inventé la Percée du vin jaune. Si la pression est là, le Polinois perfectionniste poursuit son bonhomme de chemin avec entrain et ce Prix d'Excellence 2021 obtenu au Concours général agricole vient récompenser un travail de longue haleine.

La régularité à l'honneur

« Cette médaille récompense la régularité du producteur et de ses produits. Elle est attribuée au prorata des échantillons présentés au cours des trois dernières années. Sur les éditions 2018, 2019 et 2020 nous avons obtenu 5 médailles dont 4 en or. » Il nous tend le diplôme qui vient récompenser aussi bien les gros que les petits producteurs : « ce qui est intéressant c'est qu'on laisse la chance aux deux. Et même si l'on présente moins d'échantillons que les gros, on a toujours une chance de l'emporter ».

Après des études viticoles au lycée de Beaune Sentant, Benoît Badoz, BTS en poche, a travaillé chez d'autres vignerons aussi bien dans le Bordelais (château Pétrus) qu'en Australie et en Californie, ce qui a contribué à lui ouvrir l'esprit. Il a brisé les codes de la vinification classique jurassienne. Mais il lui a fallu dépasser



Le vigneron polinois Benoît Badoz fait avec ce que la nature lui donne. Et ça marche plutôt bien pour lui...

ser l'image du père qui était assez forte aussi bien au niveau commercial qu'au niveau des instances pour s'imposer à son tour. « J'ai créé en 1998 une première cuvée que j'ai baptisée Arrogance. Mon père n'était pas d'accord sur la dénomination. C'est

ma patte que j'ai mise en avant avec un travail sur les fûts neufs ». Coup médiatique. Le style était lancé, la maison a progressé passant à 10 hectares. L'adaptation des cépages par rapport aux types de sols, initiée dans les années 70 par Bernard Badoz

s'est poursuivie. « Mon père a cru aux Savagnins. Nous avons persévéré dans cette ligne et aujourd'hui j'en bénéficie ».

« Prévoir pour ne pas subir »

Le goût du bio est venu bien plus tard et il a fallu de nouveau convaincre : « même si mon père était avant-gardiste, il aimait la prudence. Il m'a dit attention. Le principe de base c'était : il faut prévoir pour ne pas subir. C'est un adage que j'ai encore dans la tête ».

Il rappelle que le passage en bio est une démarche de long terme, plus coûteuse, moins productive, qui nécessite plus de main-d'œuvre et de l'outillage plus onéreux : « cela fait 8 ans que je travaille en bio mais je n'ai pas demandé la certification tout de suite. Je voulais voir si

je m'en sortais. Je devais me former et voir si la vigne allait s'adapter. Avec les engagements financiers consécutifs à la reprise de l'exploitation, il y a la peur de moins produire et de ne pas vendre aux tarifs les plus adaptés. Il faut donc avoir la clientèle. Globalement, c'est une remise en question de soi, qui permet une reconnexion avec soi-même et sa vigne. Avec le bio, on est toujours dans l'anticipation. C'est un travail spirituel qui redonne un équilibre à la terre mais il faut être prêt économiquement. J'ai attendu d'être dégagé de certains prêts avant de me lancer ». Son inquiétude majeure, c'est encore et toujours la maladie de la vigne, du fait de l'esca, « un fléau » avec 1 200 pieds arrachés en fin d'année 2020 sur 66 000 du fait du dépérissement... « Et il n'y a pas de solutions miracles ».

Les ventes marchent fort sur Internet

Mais les projets sont nombreux d'autant que l'exploitant a passé correctement 2020 malgré la covid : « j'avais de l'avance, avec deux ou trois belles ventes à l'export. Le mailing lancé depuis de longues années a fait ses preuves. Pour cette fin d'année nous avons multiplié par 4 les ventes sur Internet (le site a été lancé il y a plus de 15 ans) ce qui a compensé les pertes en restauration. Mais nous n'avons pas eu les ventes des sports d'hiver aux Rousses ». Aujourd'hui il produit l'équivalent de 15 000 bouteilles de vin jaune par an. Avec deux millésimes disponibles en ce début d'année : 2014 et 2013.

Christophe Belhomme

DE NOMBREUX PROJETS

-Déjà certifiée bio, l'exploitation de Benoît Badoz va tendre vers la certification en biodynamie.

-Création d'une nouvelle cuvée avec la plantation d'une nouvelle parcelle en chardonnay à Outre-Clos. Première récolte « sérieuse » attendue en 2024. Sortie de la cuvée espérée en 2025.

-Des travaux dans l'exploitation. Après la construction de la cuverie (construite en 2004, agrandie en 2009), une extension sera faite avant la fin de l'année par une entreprise géné-

rale du bâtiment. Un maître d'œuvre travaille sur les plans qui pourraient être déposés en mai.

-Dans Poligny : cinq caves en sous-sol réparties avec 300 pièces (barriques) en vieillissement de savagnin. La création d'une nouvelle cave de vieillissement (en surface) est annoncée dans la rue du collège chez Bernard Badoz.

-Un magasin lancé sur la place des Déportés vins, fromages et salaisons en 2013 avec le cousin producteur de comté à Pontarlier. « Depuis qu'on est là, la concurrence a augmenté son chiffre d'affaires de deux chiffres ».