

GORGIER-CHEZ-LE-BART Géologue, le fils du premier vigneron bio du canton raconte son parcours.

Un quart de siècle pour les Coccinelles

FLORENCE VEYA

Il nous reçoit avec trois plats remplis de mystérieuses substances. En fait, des préparations à bases de plantes ou de poudre de roche volcanique transformées en compost pour servir d'engrais au sol sur lequel s'épanouissent ses plants de vigne.

Il faut dire qu'en matière de sol, Pierre Lambert est un fin connaisseur, lui qui a obtenu un master en géologie à l'Université de Neuchâtel. Cela avant de reprendre, en 2006, les rênes des vingt hectares du domaine des Coccinelles, créé par son père Maurice sur les hauts de Chez-le-Bart.

Ce domaine fête, cette année, ses 25 ans d'existence (une visite y est, à cette occasion, organisée lundi). Sa particularité? Il fut le premier du canton à se lancer dans la viticulture biologique. «*Mon père était très créatif et, quand il avait une idée, il ne l'abandonnait pas. Si, en 1992, certains ont pensé qu'il allait à sa perte en se lançant dans la culture bio, il a persévéré.*» La méthode s'avère cependant efficace. Au point de faire des émules (lire encadré).

Rencontre avec Al Gore

Malgré ce succès inattendu, Pierre Lambert ne compte pas poursuivre cette aventure avec son père. A peine sa thèse présentée, il décroche une bourse et s'envole pour les Etats-Unis où, quatre ans durant, il s'adonne à la recherche dans la prestigieuse université de Columbia, à New York. Une institution qui excelle dans les sciences relatives au climat. Il y rencontre même Al Gore, l'ancien vice-président des Etats-Unis. «*L'ambiance était très compétitive, et c'était surtout les physiciens qui perçaient*», raconte-t-il avec la modestie qui le caractérise. Sa mère étant, par ailleurs, atteinte dans sa santé, Pierre Lambert retourne



Pierre Lambert au milieu de son domaine de 20 hectares qui surplombe le lac de Neuchâtel. LUCAS VUITEL

dans sa Béroche natale où, cette fois, il commence à travailler la vigne avec son père. «*Il avait un sacré caractère, ça n'a pas toujours été évident*», confie-t-il.

En 2006, Pierre Lambert rachète le domaine des Coccinelles et continue à collaborer avec les caves de La Béroche où son raisin est vinifié. «*En 2006 nous vendions 15 000 bouteilles d'œil-de-perdrix. Aujourd'hui, les ventes ont doublé*», relève-t-il, au moment d'évoquer l'engouement pour les vins bio.

N'ayant jamais fréquenté d'école dévolue à la viticulture, Pierre Lambert a appris le métier sur le tas. Ce qui ne l'empêche pas de produire, aujourd'hui, treize cépages labellisés le Bourgeon bio

Suisse, dans ce domaine où il s'est installé avec son épouse et leur fils de 6 ans. «*Ma femme travaille dans l'enseignement, la vigne n'est pas trop son truc*», sourit-il.

L'appel de la science

Le naturel revenant au galop, le quinquagénaire reste, lui, féru de recherche. Aussi ne peut-il résister à l'appel de la science. Une collaboration dans le domaine de la géochimie avec l'Université de Lausanne est ainsi en phase de se concrétiser. «*Cette université a un important programme relatif au stockage de carbone*», un enjeu qui séduit particulièrement ce géologue devenu vigneron. ◉

PRÈS DE 20% DU VIGNOBLE CULTIVÉ VERSION BIO

Avec dix exploitations certifiées Bourgeon bio Suisse (culture bio-organique) ou Demeter (culture en bio-dynamie), 114 hectares du vignoble neuchâtelois, sur les 604 qu'il compte, sont cultivés selon des méthodes biologiques. Aussi le canton peut-il se targuer, selon Sébastien Cartillier, directeur de la Station viticole cantonale, d'être avant-gardiste. Preuve en est la moyenne suisse qui tourne autour des 5% de parchets de vignes traités en bio, alors que 19% le sont sur le Littoral neuchâtelois. Et, dans les cinq ans à venir, 25% à 30% le seront, selon les prévisions de Sébastien Cartillier. «*Quand des domaines comme ceux des Coccinelles avec ses vingt hectares, de Saint-Sébastien avec ses 19 hectares ou encore, depuis cette année, celui de Montmollin avec ses 48 hectares optent pour de la culture biologique, ça crée forcément une émulation*». Et de relever cependant que cultiver des vignes de cette manière nécessite 20% à 25% de travail supplémentaire, comparé à une culture traditionnelle. L'entretien du sol en est la cause principale. Les herbicides étant bannis, le désherbage s'opère mécaniquement seulement. Et lorsqu'il s'agit de soigner la vigne avec du soufre, du cuivre ou des décoctions, pour peu que la pluie s'en mêle, il ne reste plus qu'à recommencer. En dépit de ces contraintes, Sébastien Cartillier tient à relever «*le niveau d'excellence de vins produits ainsi*».