

Le vin de demain

En Ile-de-France, le domaine du Bois Brillant se bat pour réintroduire la vigne dans sa commune

Au XVI^{ème} siècle, le village de Guérard, en Seine-et-Marne, comptait 600 ha de vignes. Aujourd'hui, elle n'en compte plus que 1,3 ha mais les surfaces sont en croissance, grâce à la détermination de Daniel Kizsel, vigneron au domaine du Bois Brillant. Il raconte.

Publié le 31 décembre 2020 - Par
Justine Gravé



Au XVI^{ème} siècle, Guérard était le plus grand village viticole de l'est parisien. Aujourd'hui il compte moins de 2ha, mais devrait prochainement en compter une quinzaine.

© J.GRAVÉ

Daniel Kizsel est le pionnier de la viticulture professionnelle « moderne » en Ile-de-France. Disparues avec l'arrivée du phylloxera, les vignes retrouvent peu à peu leur place en région parisienne, notamment grâce à la libéralisation des droits de plantation intervenue en 2016. C'est bien avant, en 2003, que Daniel Kizsel a planté ses premières vignes dans le village de Guérard, en Seine-et-Marne. Il fait partie de ceux qui ont milité pour que l'IGP île-de-France soit homologuée. « *En plus de l'IGP, le fort passé viticole de la*

commune nous permet de bénéficier de la mention complémentaire Guérard », se réjouit Daniel Kizsel. Produire du vin et surtout le commercialiser est le fruit d'une bataille qui aura duré près de 15 ans. « Je vends ma production seulement depuis 2018, car jusque-là, le Syndicat général des vignerons de la Champagne faisait obstruction à ce que j'obtienne mes droits d'accise », raconte Daniel Kizsel. Une situation qui s'est débloquée lorsque le vigneron et ses collègues ont présenté le cahier des charges de l'IGP île-de-France, duquel est exclu la production de vins effervescents.

Des terroirs proches de ceux de Bourgogne

Aujourd'hui Daniel Kizsel a 80 ares en production, et en aura 1,30 ha l'année prochaine. « *L'objectif est d'atteindre 3ha* », dévoile-t-il. Il explique que les sols marneux et les sous-sols de tuffeau constituent d'excellents terroirs pour la vigne. « *Nous avons un taux de calcaire actif de 39%, comparable à ceux des meilleurs terroirs bourguignons. Cela se traduit par une forte minéralité dans nos vins* », poursuit le vigneron. L'encépagement est d'ailleurs comparable à celui de la Bourgogne : pinot noir et chardonnay, mais également un peu de pinot gris qu'il utilise pour contrebalancer l'acidité élevée des chardonnays. Daniel Kizsel a également planté deux rangs de floréal, qui ne sont pas encore en production.

Des rendements entre 25 et 30 hl/ha



Les parcelles exposées plein sud et bien ventilées subissent une pression cryptogamique modérée, que le vigneron estime contrôler « sans difficulté » dans le respect du cahier des charges bio. Il n'a pas de problème dus aux tordeuses de la grappe ou aux cicadelles. « *Le plus gros problème concerne finalement les épisodes de sécheresse, problématiques sur jeunes vignes. Comme nos sols sont assez pauvres, elles ont tendance à être chétives si on laisse un enherbement naturel. Nous expérimentons depuis cette année le recours au engrais verts pour y remédier* », explique-t-il. Les rendements au domaine du Bois Brillant s'échelonnent entre 25 et 30 hl/ha.

Dans la même série : " En Bretagne, Edouard Cazals crée le premier domaine viticole professionnel "

Des difficultés pour s'approvisionner en matière sèche



Depuis peu, Daniel Kizel bénéficie de l'expertise de Cécilia Galaret, œnologue languedocienne, pour élaborer ses vins. Il explique rencontrer des difficultés pour s'approvisionner en matière sèche, du fait de la petite quantité de vin qu'il produit. « *Je suis obligé de m'associer à des domaines plus gros pour pouvoir commander des barriques ou des bouteilles* », rapporte-t-il. Il effectue régulièrement des trajets en régions, notamment en Bourgogne, pour récupérer ses commandes. Pour vendre ses vins, Daniel Kizel a développé la vente directe au caveau et aménagé la domaine pour l'œnotourisme. Sensible à l'agroforesterie et la permaculture, le domaine du Bois Brillant produit également quelques fruits et légumes, donnés aux salariés ou aux clients du caveau s'il y a des surplus. Le vigneron propose également des ateliers œnologiques et ateliers taille ou vendanges aux aux comités d'entreprises locales, qui constituent un important débouché pour ses ventes. Daniel Kizel estime d'ailleurs manquer de vin pour répondre à la demande.

Lire aussi " Trois idées pour attirer les touristes au caveau "

Bientôt de nouveaux viticulteurs à Guérard

Le projet de Daniel Kizel inspire des vocations dans le village. Des habitants ont manifesté le désir de planter aussi de la vigne. « *Nous sommes en train d'obtenir le déclassement de 25 ha d'Espaces Boisés Classés (EBC) en terrain cultivables. Nous sommes douze à vouloir les planter en vignes, dont des agriculteurs de la commune* », rapporte le vigneron. Disposant de son propre chai, Daniel Kizel apporte son soutien à la construction d'un chai collectif qui permettra à ces néo-vignerons de produire leurs propres cuvées. « *L'idée est qu'ils puissent mettre en commun leur outil de production* », commente la vigneron. Actuellement, le domaine du Bois Brillant emploie 4 personnes à temps plein. « *Le développement de la viticulture dans le village est créateur d'emploi. Nous allons avoir besoin de main-d'œuvre qualifiée pour accompagner nos projets* », indique Daniel Kizel.

