« Je trouve ça beau et éthique » : cette commune de Champagne regroupe une proportion importante de vignerons bio

Près d'un vigneron sur trois est certifié bio dans la commune de Chamery. Une proportion importante quand on sait que les surfaces bio en Champagne représentent moins de 8 %. Rencontre avec quelques viticulteurs du village qui ont franchi le cap du bio et qui n'ont pas l'intention de faire marche arrière.

(/id835699/article/2026-10-23/je-trouve-ca-beau-et-ethique-cette-commune-de-champagne-regroupe-une-proportion)
Partage :

Ajouter L'union sur Google (https://google.com/preferences/source?q=lunion.fr)



Arthur Guerlet, Eric Jullion et Cyril Bonnet font partie du pourcentage remarquable de vignerons bio à Chamery, autour de 30 %. - Ingrid Bailleul



Par **Florentin Grandjean (/index/journalistes/florentin-grandjean)**
Journaliste à Reims

Publié: 23 octobre 2026 à 11h19 | Temps de lecture: 2 min

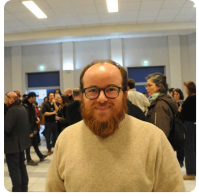
Autour du village de Chamery, comme un peu partout en Champagne, les couleurs d'automne se sont invitées dans le panorama. Les feuilles encore présentes sur la vigne offrent un dégradé magnifique entre le vert, le jaune et l'orange sur des kilomètres à la ronde, malgré les quelques gouttes de pluie qui tombent ce mercredi 21 octobre 2026.

À une vingtaine de minutes en voiture de Reims, cette petite commune d'environ 400 habitants se distingue en Champagne par sa concentration importante de viticulteurs bios. Ils sont environ une quinzaine sur la grosse quarantaine de vignerons dans le village, soit un peu plus de 30 %. Une part particulièrement élevée quand on sait que l'appellation comptait un peu moins de 8 % de surfaces bio (https://www.lunion.fr/id784504/article/2026-02-06/les-surfaces-bio-en-champagne-ont-diminue-de-5-en-2025) en 2025.

Le bio à Chamery occupe donc une place importante, même chez certains vignerons « traditionnels » qui n'ont pas encore franchi complètement le cap : *« On a certains collègues qui ne sont pas certifiés, mais qui tendent vers le bio quand même. Ils n'utilisent plus de désherbants et ne font pas de traitement systématique »*, indique Cyril Bonnet, vigneron à Chamery, certifié bio depuis 2016.



La commune de Chamery représente environ 205 hectares de l'appellation champagne. - Ingrid Bailleul



(/id785002/article/2026-02-08/sur-le-marche-du-champagne-bio-na-pas-de-concurrence-par-les-prix)

À lire aussi
Abonnés Sur le marché du champagne bio, « on n'a pas de concurrence par les prix » (/id785002/article/2026-02-08/sur-le-marche-du-champagne-bio-na-pas-de-concurrence-par-les-prix)

Philosophie et éthique

Mais qu'est-ce qu'exactement un champagne bio ? *« On produit des raisins purs, sans traces de produits phytosanitaires. On garantit zéro résidus de pesticides dans la bouteille »*, répond Cyril. Lui, a toujours travaillé de cette façon-là. D'abord pendant six ans dans le sud de la France, avant son retour dans l'exploitation familiale, en 2013 : *« Quand je suis revenu, j'ai dit à mon père que je ne voyais pas l'intérêt de travailler autrement qu'en bio »*, raconte le vigneron. Depuis, les vendanges se suivent et ne se ressemblent pas, entre *« quelques gamelles, mais aussi plein de belles récoltes »*.

Une conversion bio qu'a réalisée également Arthur Guerlet avec ses frères sur l'exploitation familiale. D'abord avec quelques petits essais, dès 2014, puis une certification obtenue en 2023. Une décision venue d'un principe simple : *« Mettre de la chimie dans les vignes, je ne trouvais pas ça terrible. J'avais la volonté de faire quelque chose qui me convenait. »*

> **« Ce n'est pas parce qu'on est bio qu'on sauve le monde, mais on minimise l'impact sur l'environnement et les salariés »**
>
> **Arthur Guerlet**, Vigneron bio à Chamery

Une méthode de travail qui permet aux vignerons de la commune de créer un produit à leur image et plus respectueuse de la nature : *« Ce n'est pas parce qu'on est bio qu'on sauve le monde, mais on minimise l'impact sur l'environnement et*

les salariés », indique le viticulteur. Et ça tombe bien : comme les vignerons bio ne manquent pas à Chamery (https://www.lunion.fr/16736/locations/chamery-marne), il a pu compter sur les conseils de quelques confrères.

S'il a débuté en « traditionnel » au moment de s'installer en 2002, Eric Jullion a lui aussi franchi le pas avec une première vendange certifiée en 2020. *« J'ai fait des premiers essais en 2016 pour me passer de désherbant, et en 2017 j'ai passé le cap. Je trouve ça beau et éthique »*, indique le vigneron. Tous ses raisins sont livrés à la coopérative vinicole de Chamery, où il peut avoir *« une traçabilité totale de A à Z »*.



Ce pourcentage de vignerons bio à Chamery en fait l'une des communes les plus bio de l'appellation champagne. - Ingrid Bailleul



(/id835326/article/2026-10-21/revision-de-laire-dappellation-champagne-le-syndicat-general-des-vignerons-dit)

À lire aussi
VIDÉO. Révision de l'aire d'appellation champagne : le Syndicat général des vignerons dit stop ! (/id835326/article/2026-10-21/revision-de-laire-dappellation-champagne-le-syndicat-general-des-vignerons-dit)

Le village le plus bio de Champagne ?

Avec ce pourcentage de vignerons bio à Chamery, peut-on affirmer qu'il s'agit de la commune la plus bio de Champagne ? L'une des plus bio en tout cas, assurément. Au grand bonheur de nos interrogés : *« C'est une fierté de voir autant de bio à Chamery, ça donne une belle image du village »*, relate Arthur.

Et nos vignerons n'ont certainement pas l'intention de faire machine arrière : *« On s'est donné du mal, ce serait dommage de casser la machine. C'est une philosophie maintenant »*, argumente Eric. *« On se perfectionne au fur et à mesure, on acquiert de l'expérience. C'est passionnant, il y a plein de choses à développer »*, se réjouit Cyril.

Si d'autres vignerons de la commune veulent contribuer à augmenter encore un peu plus la part de viticulture bio à Chamery, les portes auxquelles frapper ne manquent pas pour obtenir des conseils…

Pourquoi le bio est plus cher ?

Un écart de prix de plusieurs euros peut parfois s'afficher entre une bouteille « conventionnelle » et une bio. Comment expliquer cette différence ? D'abord par un temps de travail parfois plus conséquent : *« Il y a plus de temps d'observation de nos vignes et du vivant »*, indique Cyril Bonnet. Ce qui impose, quand cela est nécessaire, de parfois travailler les week-ends.

Plus de temps de travail, plus de manipulation et davantage de travail manuel, mais aussi *« beaucoup de satisfactions »,* précisent nos vignerons interrogés. Un cumul de choses qui, en plus de la « pureté » du produit terminé (sans pesticides), joue finalement sur le coût de la bouteille.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) :

Chamery (Marne)(/16736/locations/chamery-marne)