

Viticulture Bio

Motivation – Processus –
Accompagnement

Motivation

- Parce que les meilleurs vins au Monde sont bios !!!??!!!

Ou bien!

- Parmi les meilleurs vins, surtout Européen, il y a un grand % de producteurs bios, un % bcp plus grand que le pourcentage de vins bio dans toute la filière viticole
- Produire bio, c'est surtout un gage de potentiel qualitatif!

- Les grands domaines européens bios:
 - Bourgogne: Romanée Conti, Comte Lafond, Domaine Leflaive, Domaine Henri-Richard, Domaine Maillet et beaucoup plus!
 - Jura: Stéphane Tissot
 - Beaujolais: Matthieu Lapierre
 - Rhône: Chapoutier, Perrin
 - Catalogne: Miguel Torres

Leaders européens en Bio

- Champagne: Fleury, Jacquesson
- Bordeaux: Pontet-Canet, Fonroque, Fonplégade, Mirebeau
- Loire: La Coulée de Serrant, Domaine Huet
- Alsace: Ostertag, Mayer, Zind-Humbrecht
- Faugère: Léon Barral
- Frioul: Gravner
- Slovénie: Movia

Potentiel du Bio

- Grand vin : ORIGINALITÉ ou TYPICITÉ
- Ça ne peut pas être une copie !!!
- L' Originalité ou Typicité vient du terroir. C'est le seul critère que l'homme ne peut pas copier ou changer ou dévier! Un vinificateur peut avoir un élan d'originalité par talent ou maîtrise d'une technique, mais à la fin de la journée, c'est toujours le terroir qui est l'intrant non manipulable, donc le facteur clé d'un grand vin

Bio = plus de potentiel d'originalité et typicité

- 2 raisons :
 - 1) La fertilisation biologique à base de fumier et matière organique
 - Moindre contamination du sol par les pesticides : potentiel racinaire plus élevé.
 - 2) Minimum d'interventions en cours de processus de production. Chaque action faite par l'humain dévie le vin de son originalité. Cahier de charge biologique limitatif, donc naturellement le vin est plus représentatif de son terroir.

Motivations

- Si le terroir est la base fondamentale de la qualité, il faut le maximiser et minimiser tout autres intrants.
- La viticulture biologique est reconnue pour être une des meilleures techniques encadrées de nos jours pour maximiser le potentiel du terroir et un des plus limitants aux niveaux des intrants.
- Tout intrant utilisé a le potentiel de dévier le goût du vin de son terroir au détriment de sa qualité, son individualité.
- **Cette individualité est notre plus grande motivation.**

Processus

- C'est la définition des intrants utilisés qui caractérisent la culture biologique. Les intrants sont certains pesticides et engrais naturels.
- Pas de produits de synthèse.

La fertilisation

- Fumiers
- Composts
- Roches (Dolomie)
- Minéraux (Sulpomag)
- Algues

Les Insectes

- Scarabées (japonais et rosiers)
- Vers de la grappe
- Cicadelles
- Drosophilles
- Guêpes

Mauvaises Herbes

- Mécanique:
 - Machinerie coûteuse
 - Réglage de précision important
 - Endommage les vignes
 - 85% du boulot, à répéter souvent
- Manuel:
 - Beaucoup d'heures
 - Très doux
 - Très bonne longévité si bien fait

Maladies fongiques

- Blanc :
 - Bonne gestion du feuillage et de la vigueur
 - Beaucoup d'outils : soufre, bicarbonate de potasse, lactosérum, bacillus subtilis
 - Bon dépistage
 - Soufre aide avec excoriose et erineum

Maladies fongiques

- Botrytis:
 - Seul produit c'est le bacillus subtilis
 - Application entre nouaison et fermeture
 - “Un effeuillage vaut un traitement anti-botrytis”
 - Donc, c'est les bonnes pratiques viticoles et gestion du feuillage qui sont les meilleures pratiques
 - Vers de la grappe – importance dépend de la variété et emplacement.

Maladies Fongiques

- Mildiou
 - Problématique sur certain cépages, donc le choix de cépage est important
 - Le cuivre est le seul produit homologué et efficace
 - Essai en Europe positif avec extrait d'agrumes (huiles essentielles)
 - Épampaprage et vignes équilibrées (arrêt de croissance à la véraison) aident beaucoup dans le contrôle.

Le Cuivre

- A mauvaise presse!
- Pourquoi:
 - Doses élevées de la fin des 1800 (apparition du mildiou en Europe) jusqu'à l'arrivée des produits de synthèse (1950-70). 70 ans de répétition avec 15 à 50 kg de cuivre/ ha/ an!
 - Il y a eu beaucoup de replantations ratées à la fin des années 50 à cause de la toxicité, donc l'alarme a sonné. Le cuivre est toxique.

Le Cuivre

- Toxique? Oui, c'est évident! Mais :
- Plusieurs choses:
 - 1) La toxicité est apparente dans des sols acide. Au-dessus d'un pH eau du sol de 6,1, des études françaises ont démontré que la toxicité peut être éliminée ou fortement atténuée. Donc, maintenir le pH eau du sol au-dessus de 6,0 inactive le cuivre. Donc, chaulage!
 - 2) Le cuivre se combine avec la matière organique qui donne des complexes organo-métalliques qui limitent l'assimilabilité du cuivre. En bio, notre fertilisation est à base de matière organique, donc ces pratiques diminuent la toxicité du cuivre ainsi que d'autres éléments toxiques.

Le Cuivre

- 3) Il y a des sols dans le piedmont appalachien, surtout au nord de Granby, qui contiennent plus de cuivre naturellement qu'un sol qui a eu 70 ans de cuivre en traitement à 35 kg/ an. Pourtant, le cuivre n'est pas toxique! Donc, le cuivre peut se retrouver dans le sol et pas être toxique. Il y a un phénomène, "copper ageing" ou le métal, une fois toxique, se retrouve sous forme moins ou non toxique avec le temps. Les résultats varient bcp avec les doses utilisées.

Le Cuivre

- 4) En viticulture biologique, les limites européennes sont de 6 Kg de cuivre métal/ha/an. C'est moins en biodynamie. Ils veulent les descendre à 4. Tant mieux. Cela poussera à avoir des alternatives. Par contre, les doses de cuivre utilisées actuellement en bio sont de 5 à 10 fois moins que les doses qui ont sonné l'alarme dans les années 50!!

Le Cuivre

- Pourquoi quelqu'un s'empêcherait de faire du bio à cause du cuivre ?
 - Les doses sont de 5 à 10 fois inférieures aux pratiques qui ont autrefois révélé la gravité de la toxicité du cuivre
 - De meilleures connaissances et pratiques au niveau du maintien du pH et de la matière organique du sol
 - Le phénomène du copper ageing
 - Doses révisées régulièrement à la baisse
 - L'apparition de produit alternatif et efficace

L'importance d'un vignoble productif

- Cela peut paraître paradoxal ! On veut de la qualité et qualité = petit rendement ?
- Pas toujours, qualité = équilibre végétatif! Si la vigne porte trop peu de raisins, elle explose, surtout dans notre climat chaud et humide et crée des conditions difficiles aux niveaux maladies, insectes et maturité à cause de sa grande vigueur et sa fragilité.

La productivité

- Avec peu de raisin, on a pas d'assurances!
- Il faut maîtriser le gel d'hiver, le gel de printemps
- La TAILLE et la CHARPENTE des vignes sont aussi importantes que les protections hiver/ printemps
- Fertilisation et drainage
- Il faut des raisins parce que:
 - les cerfs, les altises, les mange-bourgeons, le vent, le mildiou, le blanc, le botrytis, les ratons, les dindes, les guêpes, la grêle, les drosos.....
- Il faut qu'il nous reste qq chose?
- En production, et surtout en bio, il ne faut pas laisser ces ravageurs connus nous rendre à faire des niaiseries en pleine saison.
- Avoir un vignoble productif et équilibré, année après année, nous donne **confiance** dans la vigne et **rempli les barrils!**

MERCI BEAUCOUP!