

HÉRAULT

Pour remettre au clair les linéaires > p.7



Ph. Doureau



CEHM

FRUITS

L'avenir prometteur de la grenade

Elle est de plus en plus consommée dans le monde pour ses propriétés anti-oxydantes efficaces contre le vieillissement, la maladie d'Alzheimer... La production de grenades est en train de décoller dans le Sud de la France.

OBSERVATOIRE VITICOLE 34

La fertilisation au programme

Sur le thème des "sols viticoles vivants : entretenir la fertilité pour une production de qualité", l'observatoire viticole départemental organisait une soirée pour faire le point.

Page 9

Page 4

La fertilisation au programme de l'observatoire viticole

Sur le thème des "sols viticoles vivants : entretenir la fertilité pour une production de qualité", l'observatoire viticole départemental organisait une soirée pour faire le point.

Pour relever les nouveaux défis auxquels sont confrontés les professionnels de la viticulture du département, le Conseil départemental de l'Hérault a mis en place, en 2003, un observatoire viticole. La démarche consiste à apporter aux acteurs de cette filière les moyens d'analyser le secteur. C'est aussi un outil d'aide à l'orientation de la politique départementale en matière viticole. "Je suis heureux de vous accueillir ici au caveau de Beauvignac", a déclaré en préambule Yvon Pellet, conseiller départemental délégué à la viticulture, qui présidait la soirée au nom de l'observatoire viticole de l'Hérault. "Notre président, Kléber Mesquida, insiste très fort sur le fait de soutenir la viticulture dans son département. Ainsi l'agroécologie est fer de lance dans l'Hérault avec quelque 5 500 hectares de vignes bénéficiant de la confusion sexuelle. Cette volonté de soutenir la viticulture anime notre président qui, malgré une baisse des budgets, veut maintenir l'aide qui lui est attribuée, en dépit de la loi NOTRe." Aussi la soirée du 13 avril était consacrée à la fertilisation et aux sols vivants. Pourquoi ce thème ? "C'est ici la notion de développement durable qui est en jeu avec tout ce que cela comporte en terme de bonnes pratiques agricoles", a ajouté Yvon Pellet.

La soirée a été divisée en deux parties. La première a concerné les avancées et les connaissances des sols ; elle a été présentée par Xavier Salducci de Celesta Lab. La deuxième a porté sur les efforts réalisés depuis sept ans par la cave Dom Brial dans les Pyrénées-Orientales, avec un programme d'entretien du sol lancé avec Frayssinet.

Un sol vivant c'est primordial !

Lors de sa présentation, Xavier Salducci, responsable de Celesta Lab, un laboratoire qui mesure la fertilité biologique des sols, basé à Mauguio, martèle à l'envi combien il est important d'entretenir un sol vivant. "La fertilisation organique est un cheminement à moyen et long terme", confie-t-il. "Ce



La soirée de l'observatoire viticole de l'Hérault consacrée à la fertilisation et aux sols vivants a réuni plusieurs professionnels de la filière.

qui nous intéresse, c'est le lien qui existe entre les pratiques culturales, le sol et la fertilisation biologique. Les êtres vivants présents transforment le sol à des pas de temps rapides. En quelques semaines, on peut rapidement transformer un sol." Et les propriétés agronomiques des sols sont dépendantes de l'activité biologique.

En viticulture, quatre propriétés du sol sont fondamentales : la porosité, la structure, la nutrition et la protection de la vigne. La porosité est faite par la vie du sol. "Ici, ce qui va être intéressant c'est la macro et la microporosité des sols", ajoute Xavier Salducci. "La conséquence de cette porosité c'est la circulation de l'air qui va s'équilibrer avec l'eau, qui de ce fait va pouvoir circuler dans le sol."

Quant à la structure, l'idéal est qu'elle soit grumeleuse, synonyme de vie dans le sol. La fertilisation biologique et organique va permettre de structurer ce sol. Enfin, le rôle des champignons influe. "L'agrégation microbienne va aider la racine à se développer." Pour la nutrition de la vigne, il faut travailler sur du moyen terme, avec un apport organique. Cette vie du sol ne se développe pas n'importe où. "L'interface sol/racine est à privilégier car la microflore va aider la plante à se nourrir."

En ce sens, "il faut alterner les nutriments rapides et les nutriments de fond".

Enfin, le sol est vivant. Il existe de nombreux pathogènes, mais aussi des champignons capables de protéger les racines de ces pathogènes. "La recherche avance dans ce domaine, on est en train de trouver de plus en plus de données sur les pathogènes et la solution biologique afférente pour les contrôler." Un autre volet spectaculaire est à noter, en ce qui concerne les nématodes. Des solutions biologiques apparaissent pour contrôler ce fléau. De son côté, Régis Castan, responsable viti-vinicole chez Frayssinet insiste : "La fertilisation est l'un des premiers gestes œnologiques à pratiquer dans les vignes. La vigne produit le raisin et si la matière première est meilleure, cela aura un impact sur le millésime, c'est l'objectif de notre savoir-faire."

Quant à Gilbert Garabin, ingénieur R & D chez Frayssinet, il estime fondamental d'établir un programme à long terme. Si l'on veut se retrouver dans un potentiel de récolte intéressant cela dépend de l'inflorescence de la campagne précédente. Il existe donc une relation directe entre le potentiel de récolte et la mise en réserve des plantes.

Aujourd'hui, nous sommes dans l'optimisation de l'interface entre le sol et la

plante, c'est là où la vie biologique est la plus intense, il faudra pouvoir intervenir sur les systèmes racinaires.

L'exemple de la cave Dom Brial

A la cave coopérative Dom Brial à Baixas, dans les Pyrénées-Orientales, une démarche de fertilisation organique a démarré il y a sept ans dans une logique de baisse de rendement liée à la fatigue des sols. "Nous avons signé un contrat agro-responsable Authentis pour récupérer les hectolitres perdus et pour augmenter nos rendements", explique Robert Martin, responsable vignoble de la cave coopérative Dom Brial. Sur une parcelle de syrah à Crest Petit, la cave a mis en place un programme de nutrition et stimulation (PNS) de la vigne et la qualité gustative et olfactive du vin avec Frayssinet. "Chaque année, en fin de saison, nous faisons un bilan et nous définissons un protocole comprenant une analyse de sol et une analyse pétiolaire, une observation agronomique, une cinétique de maturité (extraction des polyphénols) ainsi qu'une analyse des moûts. Cela donne une augmentation importante du nombre de grappes. C'est le phénomène le plus intéressant sur Authentis", note encore Robert Martin. "On trouve un écart de 20 à 25 %. Ce qui change aussi, c'est le poids moyen des grappes qui varie, depuis trois ans, entre 11 et 20 % selon les parcelles. Nous avons réalisé un comparatif entre les parcelles témoins et celles boostées par un PNS. Les résultats sont d'importance (3 500 kg sur les parcelles témoins contre 4 600 kg sur les parcelles PNS)." Sur une autre partie du vignoble de cépage muscat, le nombre de grappes progresse de 15 %. En revanche le poids moyen varie peu. Ce qui reste clair pour Robert Martin, c'est qu'il faut du temps. Il faut compter trois ans pour que les choses se mettent en place, dit-il.

Pour parfaire les résultats, depuis 2014 la cave fait réaliser des micro-vinifications par l'intermédiaire de Sofralab, qui intervient en Occitanie, Paca et Corse. "Nous sommes partis du moût vi-

nifié de manière classique avec une levure neutre puis une nutrition classique essentiellement minérale", explique Guilhem Marty, responsable station œnotechnique de Méditerranée Sofralab. "Puis nous avons pris des moûts issus de la parcelle Authentis, qui bénéficie du programme PNS et la vinification a été optimisée avec une levure aromatique et une nutrition organique." Certains résultats sont intéressants en étape de vinification. "On s'aperçoit qu'il y a plus de sucre et d'alcool, les polyphénols totaux et anthocyanes sont en concentration plus importante sur Authentis. Du point de vue de l'azote assimilable, on note des valeurs plus importantes sur Authentis. Sur la question de la cinétique fermentaire, l'écart reste peu flagrant, on gagne deux jours sur Authentis... Sur vin fini, les résultats du programme PNS Authentis donnent un vin avec un degré d'alcool supérieur et les polyphénols totaux sont en augmentation. Quant à l'analyse sensorielle, elle donne une intensité aromatique plus importante que ce soit sur grenache ou syrah." En perspective, Sofralab annonce qu'ils vont étendre les travaux sur de nouveaux cépages. Des modifications seront apportées aux analyses fines et les précurseurs d'arômes seront mesurés.

Quant à la transmission des résultats, Robert Martin indique : "Nous avons démarré ce programme en 2011 et depuis nous faisons des restitutions aux coopérateurs après vendanges et en mai-juin. En 2012, nous avons mis en place un plan de fertilisation avec des analyses de sol obligatoires et complètes. A partir de ces résultats, un plan de fertilisation a été instauré sur trois ans."

En clair, la base de la fertilisation organique sur la qualité du vin reste l'analyse de sol et pétiolaire. Une chose est sûre, le sol est complexe et très riche, il est nécessaire d'améliorer la vie dans les sols et ces programmes s'établissent sur plusieurs années. Au travers de l'exemple de la cave Dom Brial, les résultats progressent d'année en année. Il y a donc urgence de travailler sur ces programmes de gestion des sols. ■

ANNE-SOLVEIG ASCHEHOUG

Un contrat agro-responsable Authentis pour la famille des vins de Beauvignac

Le 13 avril, la famille des vins de Beauvignac a signé un contrat agro-responsable Authentis avec Pérès et Frayssinet pour une durée de trois ans. Son objectif : établir un protocole technique de nutrition et de stimulation naturelle des sols et des plantes. Cet engagement porte sur l'optimisation de la production sur les terroirs AOP Picpoul de Pinet et AOP Languedoc Rouge, l'optimisation de la qualité du vin par la maîtrise de la production et l'acquisition de connaissances et compétences techniques en matière de fertilité du sol. "A ce jour, nous avons signé 21 contrats Authentis dans le monde", note fièrement Régis Castan, responsable viti-vinicole et chargé de mission Authentis chez Frayssinet. Il s'agit de caves coopératives ou caves particulières comme le Domaine de la Jasse, Puech Haut, mais également avec des négociants, comme en Alsace. "Nous apportons notre expertise et de la formation grâce à notre service recherche et développement." De son côté, Jean-Louis Atienza, président de la cave de Pomerols estime qu'il est temps d'avancer en

matière de protection de l'environnement. "Nous avons entamé la lutte biologique en 2012", raconte-t-il. "Nos clients ne veulent pas forcément un cahier des charges contraignant, mais ils nous disent qu'il est nécessaire d'aller plus loin sur la protection des sols. C'est en ce sens que nous nous sommes rapprochés du groupe Frayssinet et de Pérès." Pour l'heure, une réunion a eu lieu sur les analyses de sol et la préconisation foliaire.

Dès à présent, les vigneronns de la famille des vins de Beauvignac suivront des formations agronomiques proposées par les ingénieurs du centre de recherche Frayssinet. Elles auront pour mission de les familiariser au développement durable et à la protection de l'environnement.

Avec un chiffre d'affaires de 18 millions d'euros, les 400 coopérateurs de la famille des vins de Beauvignac produisent 120 000 hl de vin à l'année sur un vignoble de 1 800 ha dont 420 ha d'AOP Picpoul. ■



La signature a eu lieu en présence de Jean-Louis Atienza, président de la cave, Joël Julien, directeur, Sébastien Lopes, pour le groupe Pérès et Luc Frayssinet, président directeur général de la société éponyme.

ASA