

# L'agro-œnologie : "La fertilisation, 1<sup>er</sup> geste œnologique"

**Lundi 23 juin s'est déroulé le 1<sup>er</sup> forum viti-œno du Languedoc-Roussillon au sein de la cave coopérative de Dom Brial. 4 présentations ont permis de découvrir, d'analyser et de constater les résultats d'une approche agro-responsable grâce aux nouveaux outils vitivinicoles.**

**D**ANS un premier temps, Matthieu Dubernet, directeur des Laboratoires Dubernet et directeur de la SRDV a présenté le concept d'agro-œnologie, les méthodes de pilotage des gestes agronomiques à des fins œnologiques pour jouer sur la stabilité microbiologique, le degré alcoolique, la tenue du vin, le potentiel aromatique, la qualité des fermentations... Les 2 périodes cruciales sont le débourrement et la floraison. Dans le cas d'analyses précoces, il est possible de corriger des effets pour le millésime en cours. L'analyse à vérification est tout aussi importante afin de corriger l'équilibre sol-plante pour le millésime suivant.

Puis, Robert Martin, responsable technique des Vignobles Dom Brial, a présenté le contexte viticole de la cave coopérative de Dom Brial. Suite à des problématiques de rendements, de stress hydriques, de teneurs en matière organique, de dépérissement et de carence, Dom Brial s'est rapproché de la société Frayssinet, N°1 français de la fertilisation organique. Les deux partenaires ont signé un contrat agro-responsable Authentis en février 2010 lors du Vinisud. Sur les parcelles sélectionnées, la mise en place d'un protocole technique adapté au travers du programme Nutrition et Stimulation a



permis d'augmenter les rendements de 17 %, la teneur en matière organique stable de 10 %, de réduire le dépérissement et d'augmenter le taux d'azote assimilable. Des graphiques et photos des parcelles ont été présentés aux participants.

## Équilibrer les goûts

Dans un troisième temps, Gwenaél Thomas, œnologue conseil et agronome chez Natoli&Cœ et associé à la SRDV a présenté une synthèse des résultats d'analyses pétiolaires pour de nombreux essais menés entre des parcelles témoins et des parcelles Authentis. Les résultats montrent un meilleur état physiologique-minéral des parcelles Authentis. Après 3 ans de collaboration, les apports en fertilisation organique ont gagné en précision et des applications foliaires spécifiques sont venues compléter le dispositif. Il se dégage notamment la possibilité d'agir sur les équilibres des goûts pour affiner les objectifs œnologiques de la cave. Cela concrétise l'interdépendance de la fertilisation et des gestes œnologiques.

Enfin, Agnès Arquier, technicienne vignoble et environnement, œnologue

chez Dom Brial, a présenté la démarche agro-responsable vigneron en développement durable (VDD). Après un rappel de quelques chiffres sur les VDD, 3 000 vigneron, 20 000 ha de vignes et 64 millions de bouteilles, elle a développé les actions agro-responsables engagées par la cave Dom Brial depuis sa création en 1923. Aujourd'hui, la cave mesure efficacement son impact sur l'environnement : diminution de 30 % de la consommation d'eau en 3 ans, recyclage de plus de 80 % des déchets, etc. La responsabilité sociale et sociétale de la cave Dom Brial s'intègre à une stratégie de performance économique : pilotage de la gestion du risque client, de la gestion de carrières des salariés, amélioration continue de la rémunération des adhérents, implication des administrateurs dans les institutions locales et régionales...

Ce 1<sup>er</sup> forum viti œno est une réussite avec des interventions techniques de haut niveau, des présentations de résultats probants et de nouveaux concepts pour une viticulture agro-responsable.

Communiqué Frayssinet

## EN BREF

### "Filtration en œnologie" de Hervé Romat

Les auteurs réalisent ici un état des lieux de l'art et des connaissances actuelles sur l'ensemble des éléments pouvant ou devant être pris en compte pour effectuer une bonne filtration, au meilleur moment, et avec le moins de conséquences négatives possibles pour le vin.

L'ouvrage reprend ainsi les étapes incontournables à une meilleure compréhension :

- l'historique et l'évolution globale de la filtration des vins ;
- les approches théoriques et les éléments de caractérisation, de clarification et de filtration ;

- les différentes filtrations utilisables ;
- leurs applications œnologiques ;
- l'influence des filtrations sur la composition des vins et les aspects environnementaux.

L'objectif de l'ouvrage est de savoir appréhender une filtration et d'utiliser les différentes possibilités offertes pour un vin déterminé, dans un contexte et à un moment donnés, tout en connaissant les avantages et les inconvénients potentiels, afin d'obtenir les évolutions en bouteilles les plus favorables et la meilleure présentation du vin pour le consommateur.

**Éditions Féret 2014, broché 276 p  
39,90 €**

