Cabinet d'Agronomie Provençale - Ferme Saint-Georges - 580 chemin de Saint-Georges - 83143 Le Val - 04 94 59 12 96 - www.cabinet-agronomie-provencale.com - info@cabagronomie.fr

Un homme, Un Métier, Une Passion n#17

LOU ESPINOSA-GAUTIER

MAÎTRE DE CHAI VOLANT

Du haut de ses 22 ans, Lou sait déjà très bien ce qu'il souhaite faire plus tard. Actuellement maître de chai volant au Château de Mille pendant les vendanges, Lou finalise son année de licence sur les Sciences de la Vigne qu'il effectue à Dijon.

Il cumule actuellement les vinifications des vins du domaine et la rédaction de son mémoire de licence sur le stress hydrique de la vigne, sujet sur lequel il a travaillé avec Anna LI sur le protocole d'expérimentation mis en place à Peyrassol.
Embauché au Cabinet à la fin de sa licence, il parlera ainsi de son analyse de terrain et de la cinétique de croissance des rameaux.

Originaire d'Auriol, les métiers du vin lui étaient totalement inconnus jusqu'à un travail effectué en Terminale sur l'oxydation d'un verre de vin. Cette idée l'a passionné et c'est ainsi qu'il se renseigne sur un projet professionnel autour du vin. Il intège un BTS viti-oeno à l'IFCO à Marseille qu'il réalise en alternance au Château de Saint Ser où il reste 2 ans.

À l'issue des vendanges au Château de Mille, il aimerait bien partir à l'étranger, plus exactement en Afrique du Sud pour réaliser des vinifications et continuer ses études qui l'orienteraient davantage sur la commercialisation, ce qui lui permettrait d'avoir acquis toutes les compétences autour du vin. « ***Si un jour, je suis régisseur d'un domaine, se laisse t-il à rêver, j'aurais une vision complète de la production*** ». En attendant, ce qu'il apprécie le plus dans ce qu'il étudie, c'est le travail en cave.
.
Parallèlement à des visites de domaines qu'il réalise fréquemment pour découvrir différents terroirs et apprendre à déguster les vins, il écoute beaucoup de musique. Enfin, le sport est très présent dans sa vie, notamment la course à pied et les sports de combat.

NOUVEAU PRODUIT
LE CHÂTEAU DE MILLE LANCE SES 1ERS VINS EN ROSÉ !

Le Château de Mille, plus vieux domaine du Luberon encore en activité, est situé entre Apt et Bonnieux. En 2018, M. et Mme Slaughter tombent sous le charme de cette propriété et décident de recréer la magie de ce lieu unique. Très attachés au respect du terroir et de l'environnement, ils nous ont demandé de convertir l'ensemble du domaine en agriculture biologique.
De gros travaux de restructuration du vignoble (arrachage et replantation) ont été réalisés afin de révéler la typicité du terroir au travers de grands vins.
Actuellement sur 20 hectares, le vignoble devrait à l'avenir atteindre une trentaine d'hectares
Des premières cuvées en rouge ont été lancées dès 2019. Les raisins sont majoritairement récoltés à la main, soigneusement triés, éraflés ou partiellement éraflés, avant la macération des baies. L'élevage se poursuit dans des contenants divers : cuves béton, cuves inox, œufs en béton, amphores, et demi-muids de chêne. L'équipement de pointe permet de vinifier le plus naturellement possible, avec une intervention minimale (levures indigènes, sulfitage inférieur aux normes biodynamiques).
Le nouveau chai a été inauguré en 2021 pour accueillir le millésime 2021 où deux rosés ont été élaborés :
CHÂTEAU DE MILLE - ROSÉ 2021 : Cuvée gastronomique épicurienne à dominante Cinsault, pour moitié élevée en demi-muid et en amphore. Un vin fin et complexe, avec une belle longueur en bouche. Garde 2 à 3 ans.
LES CLEFS DE MILLE - ROSÉ 2021 : Dominante Syrah, un vin frais et expressif aux arômes de petits fruits rouges croquants.

LE CAP ROULE EN ÉLECTRIQUE !

Depuis le début de l'année 2022, le cabinet réalise son bilan carbone.
Avant même d'avoir le bilan et le plan d'action pour réduire les émissions carbone du cabinet, il est évident que le poste le plus important constitue celui des voitures thermiques.
En effet, les consultants réalisent chacun près de 40 000 kilomètres par an.
C'est pourquoi le cabinet a déjà acquis 4 voitures électriques qui possèdent une autonomie comprise entre 350 et 400 km sans rechargement.
Au total, le Cabinet dispose de 5 voitures électriques puisqu'il possédait déjà un Kangoo destiné à réaliser des petits trajets.
Une borne de recharge rapide a également été installée à la ferme Saint-Georges, elle est destinée aux clients, mais aussi aux salariés du Cabinet.

Vous souhaitez recevoir Cultures CAP par email pour le consulter en liseuse?
Contactez-nous à info@cagronomie.fr

Réalisation : Com' en Provence

CultureS CaP

le bulletin d'informations du Cabinet d'Agronomie Provençale

N °17 Oct-Nov-Déc 2022

CLAP DE FIN POUR LES VENDANGES 2022 !

RATTRAPE-MOI SI TU PEUX

PAR PIERRE GUÉRIN, CONSULTANT INGÉNIEUR AGRONOME, OENOLOGUE

Le millésime 2022 a été marqué pendant plus de 3 mois par une interminable période de chaleur et de relative sécheresse.
Après un hiver relativement rigoureux et après être passés, pour la majorité d'entre nous, à côté des gelées de printemps et avoir échappé à la grêle, nous avons tous été confrontés à des températures élevées de façon quasiment ininterrompue depuis fin mai jusqu'à début septembre.
De plus, à l'exception de quelques orages isolés, le cumul de précipitation est resté très faible depuis le début de l'hiver.
Dans ces conditions, les vignes ont démontré leur fabuleuse capacité à s'adapter à un climat chaud et sec. À l'exception des très jeunes vignes, et des terroirs très superficiels, nous n'avons quasiment pas observé de symptômes de stress hydrique pendant toute la durée de croissance végétative. Sous un soleil radieux, dans des conditions de sécheresse importante, alors que même certains arbres décrochaient et perdaient leurs feuilles, la grande majorité des parcelles de vignes était d'un vert éclatant.

Dans ces conditions de maturation, les équilibres des raisins ont pris une tournure particulière.
En secteur précoce, les acidités s'effritaient de façon préoccupante dès le mois d'août. Les teneurs en sucre montaient très rapidement sur cépages précoces, alors même que sur des cépages tardifs, les vignes peinaient à démarrer leur chargement en sucre.
Sur les secteurs plus tardifs, les maturités ont été chaotiques, surprenantes et inhabituelles, parfois extrêmement rapides, parfois très lentes.
Mais du littoral au haut Var, le point commun à tout le secteur, reste la chute spectaculaire des acidités et, le regroupement, secteur par secteur, des parcelles arrivées quasiment en même temps à un niveau de maturité laissant peu de temps pour s'organiser et étaler la récolte.
Dans la majorité des situations, il a fallu courir aux quatre coins des domaines pour récolter au plus vite tous les cépages, qu'ils soient habituellement précoces ou tardifs....
À l'heure où nous écrivons cet article, les fermentations se terminent sur les secteurs les plus précoces : les moûts récoltés en blanc et rosé sont extrêmement aromatiques. En rouge, les raisins libèrent de belles couleurs, des arômes puissants, et nous découvrirons au fil des élevages leur potentiel intrinsèque.
Les équilibres microbiens dans les moûts nous jouent des tours : sur les raisins il y avait peu de levures en fin d'été, mais beaucoup de bactéries...Le tout dans des moûts peu acides.
Tout est réuni pour nous imposer des suivis particulièrement attentifs des fermentations...

Au final, 2022 aura été l'occasion de démontrer que la vigne est une culture adaptée à une météorologie en pleine évolution.
De façon un peu inhabituelle, elle a consommé ses acides pour lutter contre la chaleur ce qui a fortement influencé les vinifications, mais elle a démontré sa capacité à s'adapter à des épisodes climatiques extrêmes.

Dans beaucoup d'endroits, il aura fallu courir après l'évolution des maturités pour parvenir à rentrer les raisins en maîtrisant leur équilibre.
Un millésime qui a un avant-goût de l'adaptation qu'il va falloir continuer à chercher sous ce climat que l'on nous décrit en pleine évolution...
Mais à y bien penser, c'est sûrement bien là, dans l'art de s'adapter que réside tout le défi et l'intérêt du métier de vigneron....

CultureS CAP

L'ÉDITO

Laurence Berlemont,
Fondatrice associée

Si vous avez ce numéro entre les mains, c'est que tous les raisins des domaines que nous accompagnons auront été récoltés. C'est une tradition pour le numéro spécial Vendanges qui sort chaque année. Et cette année, il sort avec quelques jours d'avance, vu que vous avez dû, d'une manière générale, commencer les vendanges quelques jours plus tôt, en comparaison avec 2021.
Le millésime s'annonce sublime malgré la sécheresse.
Nous devons toutefois avoir une vision plus lointaine et nous préparer les prochaines années à souffrir du manque d'eau et du changement climatique. C'est pourquoi, nous continuons les expérimentations sur le stress hydriques dans une parcelle située à la Commanderie de Peyrassol où plusieurs modalités de couverts végétaux détruits ont été étudiées pour mesurer leur impact sur la vigne.
Anna continue également ses expériences sur la lifofer qui nous donnent des résultats étonnants. Le cabinet vous présentera en début d'année 2023 les résultats qu'il a obtenus lors d'une conférence à la ferme Saint-Georges !
Enfin, le cabinet continue de réaliser son bilan carbone. Nous sommes convaincus que nous pouvons réduire nos émissions, notamment celles provenant des tranports. C'est pourquoi nous avons acquis pendant l'été 4 voitures électriques.
Je vous souhaite une excellente lecture.

FEU VERT SUR LES ENGRAIS VERTS

PAR LOU ESPINOSA-GAUTIER

Après l'ouverture du département recherche et développement, Anna LI multiplie les expérimentations. Au programme stress hydrique et enherbement, mené sur le site de la Commanderie de Peyrassol, l'essai compare 2 modalités d'engrais vert à un témoin connu de tous, le sol travaillé. L'objectif étant d'implanter des enherbements non concurrentiels tout en favorisant la biodiversité et l'humidité dans les sols.

Dans une ère où le réchauffement climatique impacte de plus en plus nos cultures, Anna, a décidé de se pencher sur le sujet, accompagné par Lou Espinosa, stagiaire et étudiant en licence. Pour ce faire, des rangs enherbés semés ont donné de jolis couverts à l'arrivée du printemps, qui par la suite ont été roulés ou tondus permettant de créer 2 modalités à l'image des pratiques culturales actuelles.
Avec des propriétés plus qu'intéressantes, tant bien au niveau protection des surfaces que sur l'amélioration de la fertilité des sols, ces engrais permettraient entre autres de diminuer la température en surface et ainsi limiter le pouvoir évaporant de l'air.

Le protocole expérimental a permis d'implanter 48 sondes mesurant la tension hydrique des sols ainsi qu'une dizaine de dendromètres mesurant l'évolution journalière du diamètre des ceps. En plus de ces outils, Lou, plus disponible sur le terrain, a pratiqué plusieurs types de mesures plus empiriques.

En place depuis la saison 2022, les premiers résultats ont démontré qu'une concurrence est bien présente, traduite par une longueur de rameau plus significativement faible, pour la modalité roulée. En revanche, les rendements ne semblent pas être affectés pour la première année. L'essai doit être continué encore quelques années pour prétendre à des conclusions scientifiques.

À l'avenir, le Cabinet espère trouver une solution durable et pérenne permettant de garder une certaine stabilité des sols et un apport en éléments nutritifs ce qui améliorerait durablement la fertilité des sols tout en évitant une trop forte concurrence vis-à-vis de la vigne.

AMPELOQUIZZ

Originaire du sud-ouest de la France, ce cépage, de vigueur moyenne et assez productif est autorisé en appellation Côtes-de-Provence. Il peut être conduit en taille longue ou courte. Ainsi, ses rendements peuvent varier énormément. Il semble bien adapté aux sols graveleux ou argilo-calcaires. Lorsque les rendements sont maîtrisés, il donne des vins avec beaucoup de gras et une acidité moyenne à faible. Néanmoins, c'est un cépage sensible à la pourriture grise, au black rot, aux acariens et aux cicadelles, mais peu sensible à l'oïdium et l'eutypiose. Qui suis-je?

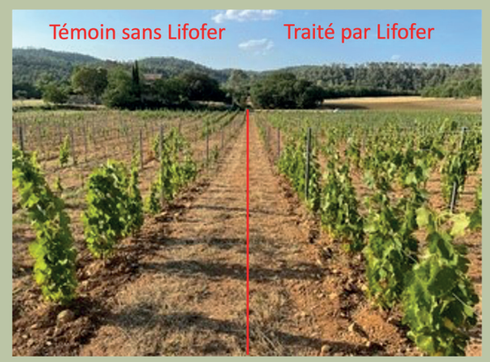
Dans l'ancien numéro, la réponse était
"Le Mourvèdre

LA LIFOFER, UN BIOSTIMULANT LACTOFERMENTE ARTISANAL QUI POURRAIT FAIRE REVIVRE NOS SOLS ET CULTURES

PAR ANNA LI, DOCTEUR EN ŒNOLOGIE, RESPONSABLE DU DEPARTEMENT R&D

Le sol agricole, au plan agronomique, désigne la couche supérieure du terrain que l'agriculteur travaille et entretient afin d'y faire pousser des cultures. Or, le sol n'est pas uniquement un substrat poudreux, argileux, sableux, contenant de l'eau, de l'air et des nutriments. Sous nos pieds, il y a un écosystème que l'on a ignoré pendant longtemps et où se trouve pourtant un nombre infini d'êtres vivants microscopiques, parmi lesquels bactéries et champignons jouent un rôle primordial et moteur. Sauf que ce dernier siècle, la surexploitation des sols par les activités humaines a bouleversé cette source microbiologique qui est très difficile à reconstituer. Le Cabinet d'Agronomie Provençale, très impliqué dans l'agroécologie, cherche depuis quelques années à revitaliser les sols. La litière forestière fermentée (Lifofer), développée en France depuis quelques années et amenée au CAP avec l'arrivée d'un consultant ingénieur agronome, Loric Ferreri, semblerait être une solution prometteuse.

La Lifofer est une ancienne technique originaire du Japon connue sous le nom des « Microorganismes Efficaces » (EM an anglais) et par la suite fortement développée en Amérique Latine de façon totalement paysanne. Elle consiste à faire des lactofermentations successives afin de multiplier les microorganismes à partir de la litière forestière caractéristique de l'environ et en cours de décomposition.
Bien que les effets la Lifofer soient bien observés par les agriculteurs, ils sont cependant rarement prouvés scientifiquement. Des expérimentations menées par le CAP feraient partie désormais des premières à l'échelle nationale qui démontrent et valident statistiquement l'efficacité réelle de cette « potion magique ».



Expérimentation d'une plantation de Cinsault en 2020 avec pulvérisation au sol de la Lifofer

• Pulvérisation au sol de la Lifofer sur la plantation de la vigne

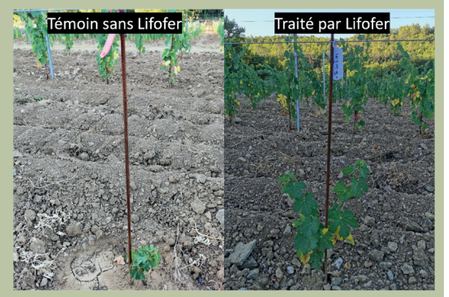
Sur une parcelle de Cinsault plantée en 2020, trois applications de la Lifofer au sol par an ont été réalisées depuis la plantation. Après trois années de traitements, par rapport à la zone témoin, les effets de la Lifofer seraient multiples :
- retarder le débourrement ;
- booster la croissance végétative (l'élongation des rameaux) ;
- améliorer le rendement en termes de nombre des grappes par cep et le poids des grappes par cep ;
- augmenter l'humidité du sol ;
- équilibrer la niche microbienne du sol
- permettre une meilleure résistance à la sécheresse.

•Pulvérisation foliaire de la Lifofer sur des vignobles installés

Sur une parcelle de Cinsaut et de Rolle bien installée, quatre traitements foliaires par an depuis 2020 semblent pouvoir retarder le débourrement, améliorer l'assimilation azoté, augmenter la teneur en magnésium qui est impliquée dans l'activité photosynthétique.

• Arrosage de la Lifofer lors de la complantation

La complantation en viticulture reste toujours un problème technique difficile à résoudre. Le taux de réussite n'est pas garanti, ce qui entraîne une perte économique considérable. Notre expérimentation a porté sur une parcelle de Cinsault plantée en 2021 et complantée en mai 2022. La mortalité des complants est passée de 15% par un simple arrosage d'eau à 5% avec l'arrosage complémenté en Lifofer. La croissance végétative est aussi nettement plus avancée chez les complants traités par la Lifofer.

• Aspersion foliaire de la Lifofer contre l'oïdium des courgettes

La courgette est une culture qui est particulièrement sensible à l'oïdium, une maladie cryptogamique causée par le champignon Erysiphe cichoracearum. Bien que les fruits ne soient pas directement atteints par la maladie, une attaque sévère des feuilles peut altérer les activités photosynthétiques et ainsi tout le fonctionnement de la plante et la récolte. Dans notre étude, une aspersion foliaire hebdomadaire de la Lifofer réduirait jusqu'à 10% de la pression oïdium en termes d'indice de sévérité. Il est peut-être encore tôt d'affirmer que la Lifofer est LA solution efficace et peu coûteuse en agroécologie. Cependant, l'ensemble de nos résultats a montré ses effets bénéfiques dans tout l'écosystème de l'agriculture biologique et durable, ce qui nous permettrait de disposer d'un vrai dispositif pour améliorer la santé des sols et des plantes face au changement climatique. À terme, le département R&D poursuit les expérimentations afin de confirmer les effets dans le temps et mieux comprendre le mécanisme de fonctionnement de la Lifofer.