

Cultures CaP

Le bulletin d'informations du **Cabinet d'Agronomie Provençale**



P3 - Enherbement en Provence : concurrence hydrique et impacts des sols.

La renaissance d'un domaine provençal

Quand la technologie s'allie à l'esthétisme

Par Marion Decharière, œnologue conseil

Reportage

Situé à Brignoles, le Domaine Bellini comprend près de 20 hectares de vignes classées en AOP Coteaux-Varois-en Provence. Dès son rachat en 2016, un vaste programme d'arrachage et de plantation a été mis en œuvre afin d'arriver à terme à un vignoble en pleine production d'environ 30 hectares. La conversion à l'agriculture biologique a été entreprise dès le début de l'année 2017.

L'ancien chai trop vétuste et trop petit ne permettait pas d'atteindre les objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés. C'est pourquoi le Cabinet d'Agronomie Provençale a eu pour mission, en collaboration avec l'architecte, le Cabinet Arch', de créer une nouvelle cave.

Ce nouveau bâtiment a pu accueillir sa première vendange en 2021. L'architecture du bâtiment (330 m² sur deux niveaux) a été conçue de manière à privilégier les transferts de vendanges, de moûts et de vins par gravité afin d'éviter toute trituration du raisin et de limiter l'oxydation des jus. L'ensemble du vignoble est vendangé à la main, le matériel de réception moderne a été choisi pour respecter au mieux l'intégrité des baies. Des

cuves bétons ont été choisies pour l'élaboration des vins rouges et une cuverie inox de volumes très variés pour l'élaboration des blancs et des rosés permettant ainsi une sélection parcellaire et la valorisation des différents terroirs du domaine. L'ensemble des cuves est thermorégulé afin de contrôler les températures de fermentation et d'optimiser la qualité aromatique des vins.

Un chai d'élevage accueille différents contenants: bois, béton, terre cuite pour s'adapter au mieux à la palette des cépages du domaine et participer à la complexité aromatique de chacune des cuvées du Château Bellini.

Enfin, un espace de stockage optimisé par un système de rack par accumulation ainsi qu'un caveau de vente viennent compléter ce nouveau bâtiment.



Édito,**Laurence Berlemont,**
Fondatrice associée

À l'heure où nous imprimons ce magazine, il fait encore 30° en octobre. Septembre 2023 a été le mois de septembre le plus chaud jamais enregistré. Les dernières pluies datent de septembre et elles ont été globalement minimales par rapport aux besoins des cultures.

Il est évident que nous allons être confrontés prochainement à une guerre de l'eau entre particuliers, exploitations agricoles et entreprises.

Le réflexe serait de voir à court terme, de réfléchir en urgence. Les expérimentations que nous menons actuellement depuis 2 ans sur l'enherbement des inter-rangs nous prouvent que la vigne ne souffre pas systématiquement de la concurrence hydrique et n'impacte pas obligatoirement son rendement. Mieux encore, il est bénéfique pour le sol, sa structure et la lutte de son érosion. Anna Li, notre responsable Recherche & Développement vous propose une synthèse de l'expérimentation menée sur une parcelle située à la Commanderie de Peyrassol.

Je vous souhaite une excellente lecture.

Un début de saison au climat extrêmement contrasté

Par Pierre Guérin, œnologue conseil



L'hiver 2022-2023 semblait avoir donné le ton : plusieurs mois sans aucune pluie avaient marqué les esprits et fin Avril, les inquiétudes étaient sur toutes les lèvres quant à la suite du millésime dans ces conditions de sécheresse. C'était sans compter sur un retournement de situation en Mai et Juin, deux mois pendant lesquels des pluies abondantes sont venues modifier le profil du millésime. Sur certains secteurs, en particulier dans les vallées de la dépression permienne, plus de 300 mm de pluie ont été enregistrés, au cours de séquences ininterrompues de plusieurs jours d'averses orageuses, parfois accompagnées de chutes de grêle. **Dans ces conditions, le Mildiou a profondément affecté le potentiel de récolte, détruisant sur certaines parcelles et cépages sensibles plus de la moitié des grappes.** Fort heureusement, dès le mois de Juin, un été particulièrement chaud et sec s'est définitivement installé. Sous un soleil radieux et sur un sol aux réserves en eau reconstituées, la vigne était magnifique et bien verte en Juillet. La photosynthèse était très active, et la récolte s'est développée dans d'excellentes conditions.

1, 2... PARTEZ !

À partir de la mi-août, les contrôles de maturité avec de belles acidités et des teneurs en sucre modérées, laissaient envisager une belle récolte étalée dans le temps en fonction des terroirs et des cépages. Cependant, la fin de l'été nous réservait une nouvelle surprise avec une quinzaine de jours sous un ciel sans nuage aux températures quasiment caniculaires.



Alors que les premiers programmes de vendanges se préparaient dans le calme, la maturité s'est affolée. **Très rapidement, les degrés potentiels se sont envolés, la couleur et les arômes sont apparus sur tous les cépages et sur la grande majorité des parcelles.** Il a fallu accélérer brutalement les programmes de vendange pour bénéficier dans les moûts de ces belles acidités présentes au 15 août dans les raisins. Avant même d'avoir eu le temps de compter jusqu'au 3e contrôle de maturité, il a fallu déclencher la récolte d'une grande majorité de parcelles. Sur les secteurs les plus tardifs, à partir de la deuxième décennie de septembre, les nuits plus fraîches ont facilité des opérations pré-fermentaires, mais tout était mûr, partout en même temps et il fallait encore accélérer...

Au final, dès le début du mois d'Octobre, nous avons un millésime intégralement en cave, avec de très jolis moûts aux taux de maturité variables, mais déjà très plaisants à la dégustation dans la plupart des cas. Les fermentations encore en cours à ce jour, offrent des vins aux belles couleurs (blancs, rosés et rouges), révélant des arômes très nets, et des bouches équilibrées par une acidité soutenue. Les rouges encore sous marc, offrent des bouches affables, amples et aux tanins encore très souples... Un millésime auquel il aura fallu s'adapter rapidement et efficacement, au volume inégal d'une cave à l'autre, mais très régulier dans la qualité des vins encore très jeunes qu'il nous a permis d'élaborer. À suivre...

Enherbement de la vigne en Provence : concurrence hydrique et impacts

Par Anna Li, Responsable du Département R&D



Après deux ans d'études, nous constatons que le sol travaillé présente globalement un meilleur état hydrique que les sols enherbés. Ce changement d'état hydrique du sol entraîne par la suite des conséquences sur la croissance des rameaux des vignes sur les modalités enherbées, où l'élongation des rameaux est moins importante et moins rapide. Les teneurs en azote diminuent aussi dans la vigne et les raisins sur les modalités enherbées, notamment chez les « Tondu ».

Cependant, l'état hydrique sous les rangs de vigne est altéré plus tardivement et de façon nettement moins importante

L'enherbement de la vigne, permettant d'entretenir un couvert végétal temporaire ou permanent et présentant des effets bénéfiques sur la portance, la structure et la biodiversité des sols, suscite toujours des débats en région méditerranéenne. Cette pratique fait craindre une compétition pour l'eau qui est un facteur limitant dans la région et, à terme, des pertes de rendement. De plus, le contexte de réchauffement climatique actuel laisse présager des étés de plus en plus arides, rendant la maîtrise du rendement et de la qualité de la production viticole plus difficile.

Afin d'éclaircir les impacts de l'enherbement sur le sol et la vigne dans notre région, le groupe « Sols vivants » du Cluster Provence Rosé a initié plusieurs expérimentations dont l'une est mise en œuvre et gérée par notre cabinet. Elle est conduite dans une parcelle de Rolle à la Commanderie de Peyrassol depuis 2021.

3 modalités ont été établies : une sans enherbement (Travaillé) et deux avec enherbement semé dans l'inter-rang suivi par deux techniques de destruction différentes : le roulage (Roulé) et la tonte (Tondu).

que sous les inter-rangs où se situent les couverts végétaux, ce qui suggère que l'enherbement dans l'inter-rang impacterait moins les vignes que les sols. Cette suggestion est confirmée par les mêmes amplitudes de croissance en diamètre des bras sur les 3 modalités et des rendements plus toujours plus élevés sur la modalité « Roulé ».

Ces premiers résultats nous laissent penser que (i) l'enherbement semé suivi d'un roulage semble être une bonne pratique et, (ii) malgré l'altération de l'état hydrique du sol et de la vigne, nous pourrions profiter de tous les autres avantages de cette pratique sans perdre vraiment le rendement, même sous un climat très aride.

En revanche, cette pratique reste difficile à maîtriser et à généraliser. Chaque parcelle est un cas d'étude, car les choix du moment de l'ensemencement et de la destruction, du mélange des semences, de la technique de destruction peuvent être différents en fonction des cépages, du terroir et du climat. Elle nécessite des études à long terme et à une plus grande échelle.

Une femme, un métier, une passion

Anna Isabella Mele

Avec son bel accent italien, Anna Isabella confie qu'elle a grandi dans la campagne des Pouilles. Son grand-père puis son père réalisaient un vin de garage issu des vignes de la propriété familiale, et aussi leur propre huile d'olive ainsi que leurs légumes.

« *Chez moi, nous n'achetions pas ce que nous consommions, on le faisait nous-même* ». Elle effectue des études d'agronomie et poursuit avec un master en Œnologie qu'elle effectue en Italie et au Portugal.

Elle ne regrette pas son choix. « *Ça m'a permis de voyager. Depuis que j'ai quitté l'université, j'ai*

bougé sans cesse ». En effet, diplômée en poche, elle quitte son Italie natale, devient une « *travelling winemaker* » et effectue alors deux vendanges par an, alternant la Californie, Bordeaux, la Nouvelle Zélande, Gigondas et l'Australie. Elle commence en tant qu'aide caviste pour ensuite devenir assistante œnologue. « *J'adore la vinification, car le vin, c'est avant tout vivant, ça évolue tout le temps* ».

Fin 2022, elle postule à l'offre d'emploi du Cabinet.

Elle est embauchée en janvier 2023. Elle quitte Gigondas pour la Provence. « *L'équipe au cabinet est très sympa. Il y a beaucoup d'échanges avec les plus anciens qui ont une grande expérience. C'est très enrichissant* ».

Aujourd'hui, au sein du cabinet, elle accompagne des domaines principalement situés sur le Golfe de Saint Tropez.

« *La vinification du rosé est une recherche d'équilibre entre l'alcool, les arômes et les acidités* ». Elle travaillera prochainement sur des projets d'ingénierie de cave

« *Ce que j'adore dans la dégustation, c'est que c'est toujours une découverte* ».

"J'adore la vinification car le vin, c'est vivant, ça évolue tout le temps"



Pensez à faire un point sur vos programmes de plantations/ arrachages pour la campagne qui démarre et la prochaine :

Préparer les arrachages :

- Demande de contrôle préalable à l'arrachage : la période de dépôt pour des contrôles cet hiver a commencé le 02 octobre et se terminera le 15 décembre. Cela permet d'augmenter le montant des primes à la plantation.

Préparer les plantations de cette campagne :

- Demande d'aide à la restructuration : le dépôt des demandes d'aide à la restructuration pour les plantations, l'installation de palissage et l'irrigation ouvre dès la mi-décembre 2023 pour une fermeture fin avril 2024. Attention, pour tout projet d'irrigation, des justificatifs sont demandés pour prouver le respect de la loi sur l'eau.

- Conversion vers l'agriculture biologique (le cas échéant) pour les parcelles à planter à prévoir pendant l'hiver.

- Préparation des autorisations de plantation durant l'hiver ou au début du printemps.

Préparer les plantations de la prochaine campagne :

- Demande d'APN : les demandes d'autorisations de plantation nouvelle auront lieu du 15 mars au 15 mai 2024.

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