

Cultures CaP

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



P3 - ECOVITISOL, l'étude de mesure de l'impact des pratiques viticoles sur la qualité microbiologique des sols.

Le Domaine de Bel Air, la pépète d'Aix-en-Provence

La renaissance d'un vignoble

Actualités

Situé sur la route des Pinchinats qui rassemble plusieurs châteaux aixois, le domaine de Bel Air, une petite propriété viticole de 10 hectares de vignes classés en appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, est actuellement en pleine renaissance. La propriété, datant du 18^{ème} siècle, connaît un dynamisme certain depuis le rachat par son nouveau propriétaire en 2015. En effet, les vignes avaient été arrachées dans les années 70 et la vocation viticole du domaine avait disparu.

En 2017, la plantation de vignes s'enclenche pour créer un domaine de 10 hectares qui sont aujourd'hui cultivés en agriculture biologique.

Le premier millésime naît alors en 2020 réalisé par Renaud Deloup, maître de chai expérimenté qui a travaillé de nombreuses années au Château de Chausse.

Ces dernières produisent aujourd'hui 3 cuvées de rosés, 2 de vins blancs et 1 de vin rouge. La production de vin rosé s'élève à 70%.

Syrah, Rolle, Sauvignon blanc, Grenache et Cinsault ont été plantés en fonction des profils de vin définis

avec le Cabinet. Avec un terroir riche et quelques réserves en eau souterraine, le domaine de Bel Air est doté d'un fort potentiel pour élaborer des vins blancs exceptionnels. Une des cuvées en blanc est d'ailleurs issue d'une vinification intégrale en barrique de 600 litres suivie d'un élevage en jarre. En septembre, la récolte des raisins se fait manuellement le matin très tôt pour conserver la fraîcheur et la qualité des baies. La vinification des vins se fait actuellement dans une cave temporaire qui accueille cuves inox, barriques bois et jarres. Une nouvelle cave dont l'ingénierie a été confiée au Cabinet avec une livraison prévue pour 2024-2025, est actuellement en projet pour vinifier dans des conditions optimales.

La propriété viticole cultive également 7000 m² de chênes truffiers plantés en 2017 ainsi que 200 oliviers actuellement en production. En 2022, le domaine a produit 40 000 bouteilles.

Deux fois par an, le Domaine de Bel Air participe au repas de gala de l'Unicef en offrant une palette de vins rosés.

Édito, Laurence Berlemont,

Fondatrice associée

Cette année, notre journal CultureS CaP s'est refait une beauté avec une nouvelle maquette et un rubricage offrant une meilleure lecture.

Ce nouveau design permet de mettre en avant des informations qui parlent aussi bien des domaines accompagnés par le Cabinet, mais aussi d'études agronomiques qui nous paraissent pertinentes et de certaines activités internes réalisées par les consultants.

L'approche agroécologique des sols constitue un thème prioritaire pour chacun d'entre nous au Cabinet, que ce soit pour lutter contre les aléas climatiques, ramener la vie des sols permettant à la vigne de renforcer son immunité et pérenniser nos cultures.

Dans cette perspective, nous vous proposons une synthèse d'étude comparative sur la biologie des sols avec 3 méthodes culturales différentes. Les résultats sont sans équivoque...



Le Cabinet a entamé des expérimentations de biochar dans les vignes de la Ferme des Lices.

Déguster, partager, échanger

Par Clément Prélat, consultant viti-oeno

Se tenir informé des nouveaux styles de vinification des régions émergentes, des vigneron influents du moment ou même revoir les appellations classiques, est indispensable afin de faire évoluer le conseil en fonction des besoins spécifiques de nos clients.

Depuis 2020, nous organisons donc tous les derniers jeudis du mois une dégustation en interne afin de partager et d'échanger autour d'un thème choisi.

C'est donc plus de 15 dégustations qui ont déjà eu lieu avec des thèmes des plus classiques comme « Les vins à base de grenache » ou beaucoup plus avant-gardistes comme "Les blancs de noirs" ou "Les vins blancs de macération".

Ces dégustations nous permettent de nous questionner en permanence sur des nouveaux styles de vins à imaginer, des nouveaux cépages à intégrer en Provence ou bien encore l'évolution des processus de vinification que l'on peut mettre en lien direct avec l'offre d'ingénierie de cave que nous proposons.



Etude

Biologie des sols – Agroécologie – Biodynamie

Par Pierre Guérin, ingénieur viti-oenologue

Une approche globale de la vie des sols... aux premiers résultats étonnants. Le projet national ECOVITISOL démarre en Provence. L'office français de la Biodiversité a mis en place en 2019 un projet de mesure de l'impact des pratiques viticoles sur la qualité microbiologique des sols.

L'idée est de comparer 3 modes de culture des vignes :

La viticulture conventionnelle,
La viticulture biologique,
La viticulture biodynamique

Sous la direction du Professeur Lionel RANJARD (directeur de recherche à l'INRAE de Dijon), et en partenariat avec plusieurs centres INRAE et organismes professionnels, les premiers résultats issus de 3 années d'étude en Bourgogne et Alsace ont été publiés...

Dans ces travaux, la fertilité des sols viticoles (sols réputés appauvris en vie microbienne - illustration sur la figure 1) a notamment été évaluée en fonction de l'abondance et de la diversité des microorganismes (bactéries et champignons) et de leurs interactions.

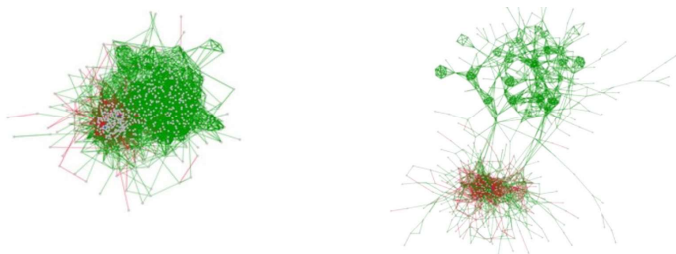


Figure 1 - (Karimi et al., 2019 Nature Scient Rep.)
Représentation du réseau d'interaction bactérien dans un sol de forêt à gauche, et dans un sol viticole (à droite)

Dans le cadre du projet Ecovitisol, un grand nombre de paramètres scientifiques est mesuré et intégré dans un «tableau de bord bio indicateurs». Sans grande surprise, l'impact des pratiques viticoles sur la vie dans le sol a ainsi pu être mesuré scientifiquement : **le travail du sol excessif a un impact négatif (notamment sur la biomasse bactérienne)**

L'enherbement a un impact positif

La fertilisation organique a un impact positif

La restitution des sarments a un impact positif

Mais de façon plus étonnante, il est apparu que les sols cultivés en biodynamie, malgré des pratiques de travail du sol parfois « excessives » et des gestions des enherbements parfois « mal maîtrisés »,

présentent un grand nombre d'interactions entre les microorganismes, régulièrement supérieur à ceux des autres modes de conduite.

Dans les mesures réalisées en Alsace et en Bourgogne entre 1999 et 2022, ces réseaux d'interaction ont été mesurés et représentés par l'INRAE de façon graphique (figure 2)

Or ces interactions favorisent la fertilité biologique (minéralisation de la Matière Organique et productivité végétale) et la stabilité structurale. De plus, elles accélèrent la disparition des organismes pathogènes dans le sol.

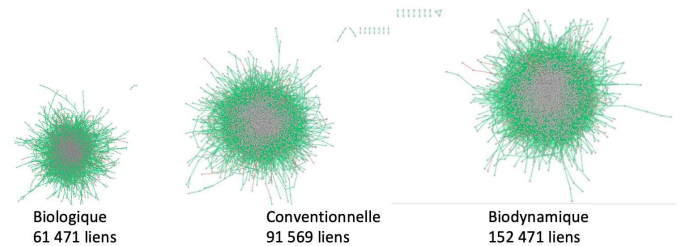


Figure 2 - INRAE 2022
Réseaux d'interactions fongiques et bactériennes

Depuis 2023, un réseau d'étude ECOVITISOL est mis en place sur toute la façade méditerranéenne et plus précisément en Provence, notamment sur des vignobles que nous accompagnons.

Nous aurons des résultats complets et adaptés au contexte provençal dans 3 ans. Dans l'attente, il faut retenir que, quel que soit le mode de conduite, toutes les mesures agro-environnementales, ont un impact positif sur la qualité de la viticulture que nous pratiquons dès qu'elles permettent de favoriser la vie des sols.

Et c'est bien une **approche globale, qu'elle soit biodynamique, biologique ou conventionnelle**, qu'il est nécessaire de mener pour être efficace dans cette voie de la vie des sols qui représente un enjeu essentiel pour l'avenir de notre viticulture.

Scanner le Qrcode pour avoir accès à toute l'étude :



Domaine de la Courtade



Une femme, un métier, une passion

Tiphaine Semadeni

A bientôt 26 ans, Tiphaine a déjà bien "bourlingué". Diplômée de l'école d'ingénieur agronome de Lille (ISA), elle a très vite été séduite par le vin : *"une sommelière m'a un jour raconté l'histoire d'un vin qui m'a fasciné et m'a convaincu de m'orienter vers l'œnologie. J'aime les odeurs et les émotions que provoque le vin"* confie-t-elle. Cette Parisienne est partie s'installer à Lille lors de ses études puis au Canada en Colombie-Britannique où elle a découvert les travaux viticoles lors d'un premier emploi. S'en suivent alors d'autres expériences dans le Bordelais, à Pomerol



"J'aime les odeurs et les émotions que provoque le vin"

où elle réalise des missions en R&D sur le "court-noué" de la vigne. Entre-temps, elle réalise son stage de fin d'études à Sauternes sur la sélection de clones de Sauvignon blancs et Sémillon issus d'un conservatoire de cépages pour la fabrication de vins liquoreux. Diplômée en 2020, elle s'installe l'année suivante en Provence et travaille en tant qu'assistante maître de chai pour les vignobles du groupe MDCV. Elle réalise alors les vendanges et est en charge des missions R&D tel que le suivi des populations de tordeuses de la vigne

ou encore des essais de levures acidifiantes sur vin rosé.

En janvier 2023, elle intègre les équipes de consultants du Cabinet. À côté du suivi œnologique et viticole de certains domaines, elle travaille sur le développement agronomique de certaines propriétés qui cherchent à implanter d'autres cultures que la vigne (maraîchage, plantes aromatiques, forêts comestibles...) et participe aux travaux de recherche au sein du département R&D du Cabinet. Son objectif est d'aider les domaines à s'adapter au changement climatique en trouvant des solutions agronomiques durables.

L'importance du packshot

par Servane Grisot, chargée de communication

Le packshot constitue la photo d'une bouteille réalisée sur fond blanc. La qualité de sa réalisation est essentielle, car il met en valeur le packaging et la couleur du vin. Le packshot est envoyé aux journalistes qui les utilisent pour leurs magazines, mais il est également visible sur les e-boutiques, les brochures, les dépliants au caveau, etc. Réaliser un packshot soi-même est difficilement réalisable, car la bouteille en verre reflète le flash, les lumières ou même la personne qui prend la photo. Parallèlement, la couleur du vin peut être altérée.

Pour réaliser un packshot de qualité, il faut faire appel à un photographe professionnel qui dispose d'une caisse blanche avec des flashes diffus. Ils sont nombreux sur le territoire à proposer cette prestation, notamment les Fédérations des Vignerons Indépendants. Il faut compter entre 40 et 60 euros le packshot. Pour plus de durabilité, il est intéressant de demander à son prestataire des packshots non millésimés, ainsi les photos pourront être utilisées plusieurs années de suite. En termes de timing, il est judicieux d'avoir le réflexe de réaliser un packshot dès que le domaine lance un nouveau produit ou packaging. Enfin, le choix de la bouteille, qui sera prise en photo, est important : on vérifiera si l'étiquette n'est pas posée sur la couture de la bouteille, si elle n'est pas tachée ou si la capsule n'est pas abîmée.



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