



• Les BIOS du Gers •

Le Groupement des Agriculteurs  
Biologiques et Biodynamiques

Rencontre technique domaine Entras :

## Conduite de la vigne en bio et utilisation de levures indigènes en vinification AB

Le 23/06/2022 à BEUCAIRE (32)

### 1. Contexte général de la rencontre :

Les Bios du Gers vous ont proposé une rencontre viticulture en juin dernier afin d'échanger sur la conduite de la vigne en Agriculture biologique et de proposer un temps d'échange sur la vinification avec des levures indigènes notamment grâce au retour d'expérience du domaine d'entras.



« Une dizaine de viticulteurs et viniculteurs se sont rassemblés sur le domaine d'entras chez la famille Maestrojau pour faire le point sur la saison en cours et échanger sur les pratiques de gestion de la vigne en Agriculture Biologique.

Fertilisation, gestion des adventices, amélioration de la fertilité des sols, rendements et pratiques de transformations... Michel nous ouvre ses portes pour échanger sur ses pratiques !

Le domaine d'entras se situe à Beaucaire et Ayguetinte, communes situées à 15 minutes au sud de Condom dans le Gers. L'EARL cultive aujourd'hui une 60aine d'Ha en grandes cultures AB et une 30aine d'Ha de vignes également convertie (certification des produits en AB dans l'année 2022). Le domaine pratique la viticulture depuis longtemps (plusieurs générations) et a continué à se développer ses dernières années au point de transformer plus de 50% de sa production au domaine. Le reste de la récolte est cédé à des négoce.

Deux types de sol caractérisent le parcellaire du domaine : Une partie boulbène plus en plaine sur la commune d'Ayguetinte et une majorité plus argileuse (argilo-calcaire sur reliefs). Les productions du domaine bénéficient de l'IGP côtes de Gascogne. Les produits proposés vont d'une gamme de vin très diversifiée jusqu'aux armagnacs en passant par des flocs. Pour se faire, ce ne sont pas moins de 9 cépages qui sont présents sur le domaine :

- Pour les rouges : Merlots, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Côt, Tannat
- Pour les blancs : Colombards, Gros Manseng, Petit Manseng, Ugni Blanc

Depuis 2021, le domaine s'est également engagé dans la Biodynamie, expérimente la vinification avec des levures indigènes et souhaite également approfondir les questions d'adaptation au changement climatique et de diminution d'impact carbone.

## 2. Vinification avec des levures indigènes :

Les levures sont des micro-organismes (champignons unicellulaires) qui sont responsables de la fermentation alcoolique du moût. Le terme « indigène » est associé quand les levures sont issues d'un milieu naturel. Elle est à opposer aux levures exogènes, appelées aussi « levures sélectionnées ».

### Le principe :

Les levures indigènes se développent à la surface des grains de raisin, peuplant ainsi cette mince couche cireuse légèrement poudreuse le recouvrant (la pruine). Ces levures peuvent également être présente dans « l'environnement » du domaine ou du chai (charpente, pierres, à l'échelle d'un territoire comme le village...). Ces levures sont donc aussi dites du « terroir » car elles apportent une partie de la typicité des vins qui y sont fait.

*« Pour faciliter le départ en fermentation d'un moût, il est primordial que la population levurienne soit suffisamment élevée (sup. à 2 millions/mL) et dans des conditions favorables de croissance. L'apport initial de levures peut être réalisé soit via l'utilisation de LSA (Levures Sèches Actives) soit d'un pied de cuve de flore indigène. » (Articles IFV « Pieds de cuve : sécuriser ses fermentations en levures indigènes sur vignevin.com)*

L'idée de vinifier avec des levures indigènes est de se passer de levures exogènes. Donc de transformer en fermentation spontanée, la flore levurienne étant imposée par la nature...

### Intérêts et risques dans la pratique :

Des vignerons les utilisent pour faire justement ressortir cette typicité et développer des arômes permettant de se démarquer dans le produit final. L'intérêt grandissant des consommateurs pour les produits plus naturels contribue au développement de cette pratique. Néanmoins la technique nécessite beaucoup de connaissance et de maîtrise au chai car les risques d'accidents sont nombreux (fermentations incomplètes, goûts de réduit ou mauvais goûts, désacidification...) et ce car les levures naturellement présentes dans un moût ne sont pas forcément les plus adaptées à la vinification de celui-ci. La domination d'une levure ou d'une population de levures par rapport à une autre peut engendrer une dégradation de la qualité technologique.

La maîtrise de la pratique peut néanmoins aussi engendrer des produits surprenants et des perspectives d'exploration d'arômes et processus de fermentation infinis ! (Différences des cépages, des pratiques, des terroirs, des années, de la vinification...)

### La mise en place dans son chai ?

Il semble assez indispensable en se lançant dans la pratique d'avoir des bases de vinification assez solides à moins d'aimer le goût du risque. Les formations sur le sujet sont de plus en plus nombreuses et pouvoir s'appuyer sur les connaissances et compétences fait partie des premiers éléments. Les références bibliographiques et expérimentations sont également de plus en plus précises. Bien s'informer fait partie du jeu.

Les conseils du domaine et de l'œnologue sont également de plutôt se lancer sur des petites cuvées pour minimiser les risques économiques. Sachant que même en ayant l'expérience, les facteurs de risques étant multiples la réussite n'est jamais acquise. Ce sont pour autant des pratiques vraiment très intéressantes et permettant de se démarquer dans des marchés bien spécifiques mais plutôt en développement. Les surprises peuvent être très belles et les expériences enrichissantes, le tout sur des produits de plus en plus responsables et naturels !



### 3. Conduite de la vigne en viticulture AB :

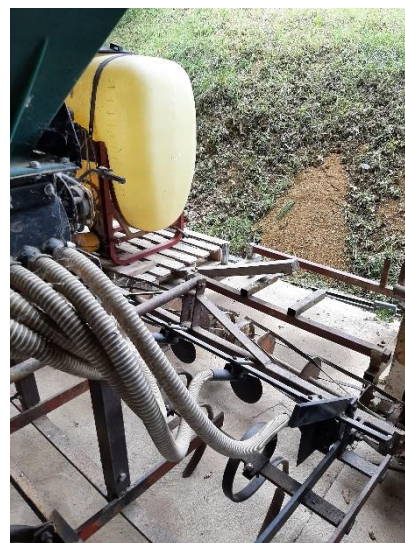
La saison sur le domaine d'entras :

#### Automne :

Après les vendanges, l'inter-rang est retravaillé avec un ACTISOL (dents pour fissuration) et un déchaumeur à disque OVLAC afin de réaliser un travail superficiel (sols assez souples de par leur fertilité et notamment la matière organique favorisée en surface donc lit de semence assez fin en deux passages à l'automne avec quelques mm).

Implantation du couvert végétal un rang sur deux avec semoir bricolé sur un vibroculteur (photo ci-contre) et roulage (60 Kg de fèverole + 10 Kg Avoine + 15 Kg de triticales + 10 Kg de petit épeautre).

L'autre rang est laissé en enherbement spontané.



Hiver : Saison de taille et de salons !

Printemps/été : Couvert végétal restitué fin mars début avril avec un premier passage de rouleau ROLL N SEM. Généralement le couvert est bien roulé après deux passages. Cela permet d'arrêter son développement et de limiter la concurrence hydrique. La vie du sol battant son plein à cette période et afin d'éviter une carence en éléments fertilisants deux fertilisations complémentaires sont effectuées avec 10 T de fumier composté et un fertilisant organique à 450 Kg (7-4-2). Le rang est décavaillonné une fois par an.

Stratégie de gestion sanitaire :

De 2017 à 2021, le domaine est resté en dessous des 2 à 2.5Kg de Cuivre (1.2Kg en 2020). Néanmoins l'année 2021 a été particulièrement sujette au mildiou. C'est pourquoi en 2022 il a démarré les traitements plus tôt pour éviter de se faire piéger. A suivre dans la saison si la pression est maîtrisée par cette stratégie. Les objectifs de rendements sont autour de 60-70 Hl sur les Merlots, 70-90 Hl sur Colombards et 35-40 Hl sur les Manseng.



Le retour visuel du 23 juin est plutôt très bon avec une bonne vigueur constatée et un état sanitaire maîtrisé.

## Conclusion sur le domaine et ses pratiques :

Avec la conversion vers l'AB des vignes du domaine, ce sont beaucoup de pratiques qui se sont vues chamboulées. C'est pourquoi Michel Maestrojuan se forme et s'informe énormément sur les pratiques qui peuvent toujours lui apporter des améliorations tant au niveau de la conduite des vignes qu'au niveau des produits proposés.

Accompagner la transition écologique par la fertilité de ses sols, le suivi précis des besoins de la plante en lien avec ses pratiques et la maîtrise de ses produits finis semble être le chemin à suivre pour une conversion réussie.



Le domaine continue à travailler sur la possibilité d'améliorer sa gestion fertilité des sols en cherchant à réduire les intrants ou améliorer leur efficacité (couverts végétaux, préparation biodynamique au domaine), en essayant de toujours ajuster les dosages de traitements au minimum nécessaire pour maintenir un état sanitaire de la vigne cohérent et également en travaillant sur des produits plus naturels (homéopathie, phytothérapie...) et en expérimentant de nouvelles pratiques.

Un grand merci pour l'accueil et les échanges techniques,

*Avec le soutien financier de :*



EAU  
GRAND SUD-OUEST  
AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT

UNION EUROPÉENNE

La Région Occitanie  
Pyrénées-Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales