

A propos de notre vignoble de Sancerre en conversion de viticulture biologique



Par Cédric Bourgeois et Frédéric Pilmes
de la Maison Laporte

**« Afin de protéger notre terre, d'exalter notre terroir,
de respecter nos sols et de les laisser "vivants" à nos enfants »**

Pourquoi la famille Bourgeois a-t-elle choisi de convertir le vignoble de Sancerre de la Maison Laporte à la viticulture biologique ?

La Maison Laporte est en conversion biologique pour son vignoble de Sancerre. Le millésime 2013 pour les Sancerre sera donc à 100% issu de vignes biologiques. Cependant, les membres de la Famille Bourgeois, héritiers d'une longue tradition agricole et viticole, ont toujours eu des pratiques respectueuses de la terre, bien avant le passage de la Maison Laporte en conversion biologique. Ils ont, en effet, été attentifs à mettre en œuvre des techniques culturales respectueuses de la faune, de la flore et de la composition de chaque terroir. Depuis plusieurs années, ils constataient que la terre s'appauvissait sur les coteaux sancerrois. L'écosystème montrait des faiblesses telles la raréfaction des insectes... et de la coccinelle en particulier, symbole fragile mais emblématique de la Maison.

Puis, en 1990, un gros orage s'abattit sur Chavignol. La terre emportée par les eaux de pluie entraîna une déstructuration des sols ici et là, bref l'érosion devint avec les années, un combat prioritaire avec, comme principale arme, la compréhension du « milieu » naturel pour protéger ses principaux éléments avec comme seule arme: ses propres ressources. Cédric et les autres membres de la famille se sont dits qu'il fallait faire quelque chose « afin de protéger notre Terre, d'exalter notre terroir, de respecter nos sols et de les laisser vivants à nos enfants ».

Dans la pratique, la viticulture biologique n'est pas trop contraignante. Elle impose simplement une surveillance accrue des vignes, notamment durant les périodes sensibles liées aux conséquences des variations de température extérieure et de la pluviométrie.

Les étapes clef du travail dans le vignoble

Dans le vignoble, la pluviométrie et l'ensoleillement influencent la croissance de l'herbe naturelle et sauvage : en mars, le vigneron crée une butte de terre sous le pied de vigne, « **le buttage** », permettant d'enfouir cette herbe et de s'en servir en engrais vert. Plus tard, en mai, « **le débutage** » consiste à casser cette butte, en vue de couper les racines des herbes sous le sol et de nourrir ce dernier. Pour limiter la vigueur de la vigne, une bande enherbée est laissée entre les rangs de ceps afin de créer une concurrence maîtrisée.

Au cours du printemps, l'ébourgeonnage permet de supprimer les bourgeons qui n'ont pas pu être éliminés durant la taille ; ce travail contribue à contenir la vigne. Il en est de même avec le « **dédoublage** », qui vise à maîtriser la charge future en raisins et limiter l'entassement foliaire.

L'effeuillage sur la face du soleil levant permet une meilleure aération et une plus grande exposition à la lumière du fruit. Ceci permet une meilleure ventilation des grappes pour diminuer les risques de maladie et une meilleure concentration du fruit. La protection du vignoble est aussi mieux assurée. Puis, un comptage du nombre de raisins est effectué. Et si nécessaire, une vendange en vert a lieu.

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)

Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33

contact@laporte-sancerre.com / www.laporte-sancerre.com

Davantage de travail dans le vignoble afin de préparer le sol

L'ensemble de ces techniques culturales permet de limiter la vigueur de la vigne, tout en **respectant l'environnement**. Un rendement maîtrisé permet d'accroître la qualité du raisin et donc du vin à venir. Ce dernier acquiert davantage d'intensité aromatique, de structure et de profondeur ; il exprime son âme véritable.



La protection du vignoble contre les insectes nuisibles

Sur la parcelle de silex du "Rochoy", nous utilisons la technique de la confusion sexuelle pour piéger les papillons nuisibles.
Ces papillons se transforment en chenilles: les redoutables vers de la grappe.
Nous commençons par compter ces papillons.
Au 15 avril, nous posons des capsules dans la vigne, à raison d'une capsule tous les dix mètres carrés (soit 500 capsules par hectare). Ces capsules contiennent des phéromones (hormone femelle).
Ceci piège les mâles, qui sont attirés par les hormones femelles dans les capsules et ne rencontrent donc pas les femelles papillons. Il n'y a donc ni accouplement, ni ponte, ni vers. Cela revient un peu plus cher que les insecticides conventionnels, lesquels sont très agressifs écologiquement. Ce système permet de respecter pleinement l'environnement.
Une capsule dure une saison et est biodégradable.

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33
contact@laporte-sancerre.com / www.laporte-sancerre.com