

Merci d'être venu !

Le but de la promenade est de vous permettre de marcher au coeur de parcelles non encore vendangées, et de vous rendre compte de la réalité des raisins qui y mûrissent, de la diversité des plantes/insectes/hôtes qui cohabitent avec nos vignes.

Vous les reconnaîtrez aisément à leur feuillage plus clair, leurs bras qu'elles vous tendent pour vous accueillir. Nous les avons "préparées" hier soir : broyages des plantes (sèches pour la plupart), dernier tressage des rameaux avant vendanges. Il s'agit de notre 4ème passage de tracteur depuis la récolte 2017. Cette tâche que j'appelle volontiers "faire belle la mariée", nous la réalisons au dernier moment, pour chaque parcelle, tant pour faciliter la récolte, manuelle, que pour la qualité de la cueillette, au fur et à mesure de la maturité des raisins à vendanger. A ce jour la plupart des pinots (auxerrois, blanc, noir) sont vendangés, de même les muscat et sylvaner. Vous croiserez donc également des parcelles déjà vendangées, à l'aspect moins sauvage. Vous rencontrerez également quelques panneaux destinés à attirer votre attention sur un épeire, un nid de guêpe, un rang de vignes qui a bénéficié de la générosité en engrais d'un voisin,...ou quelques notes d'humour apportées par Michel HULIN.

Quelques consignes

Le parcours s'effectue librement dans nos vignes en suivant les ballons vert (tourner à gauche) et bleu (tourner à droite). 2 ballons à l'entrée d'un rangée indiquent le rang à emprunter. Vous rencontrerez inévitablement quelques églantiers, ronces ou prunelles. Le mieux est de marcher au centre du rang.

Important : merci de ne pas entrer dans les vignes des collègues et encore moins goûter/voler leurs raisins.

Nous vous préparons les raisins à déguster en bout de parcelle, en fonction de chaque atelier. Si vous ne pouvez pas résister, il vaut mieux prendre le grappillon en entier plutôt que d'arracher une baie et attirer les drosophiles sur la grappe qui sera entièrement perdue. Enfin, si la grappe ne se détache pas, il vaut mieux la laisser accrochée : elle n'est pas mûre !

Si les vins sont nos enfants, les vendanges sont une "hochzeit", festive et joyeuse, même si les heures défilent, quelquefois en apnée. C'est la vigne, avec la météo, qui nous dicte le rythme à suivre.

Vous pourrez rendre compte, questionner, soit par vos mails, messages, photos, soit en consignat vos impressions sur un registre en fin de parcours. La pause eaux/jus de raisin frais/vin nouveau/pain/fromage est fixe au centre du parcours. Elle tient lieu point de départ, de mi-temps et d'arrivée.

Bonne promenade !

Les ateliers

Les 4 arrêts/ateliers déclinent quelques éléments de l'écophysiologie de la vigne. Notre mode de conduite suppose un changement de clés de lecture que nous vous laissons découvrir à votre rythme. A chaque fois nous vous proposons une analyse progressive de la biodiversité spontanée et de ses effets, des vignes et de leurs raisins, ainsi que des interactions entre biodiversité et vignes.

Atelier 1 : apprendre à apprécier la maturité d'un raisin.

biodiversité	Vignes, raisins
<p>Notion d'adventices : dans les rangs voisins de celui que vous empruntez, vous observez les plantes sèches, carottes sauvages, autres ombellifères, composées, graminées, chardons, ... arbustes. Ce sont les dernières de l'année. La plupart des plantes du printemps sont déjà sèches, resemées voire partiellement décomposées.</p> <p>Le non fauchage a permis de conserver et progressivement de ré installer la flore et faune associée.</p> <p>Vous ne trouvez plus les "mauvaises herbes/adventices" habituelles : chenopodes, amarantes, liserons, paniques, fléoles, etc....</p>	<p>Les riesling et gewuztraminer traversés ne sont pas encore arrivés à maturité. Le jaunissement des feuilles indique par contre que le moment est proche : la vigne non stimulée ne fabrique plus de feuilles, mets ses réserves dans les fruits et se prépare à affronter le froid en perdant ses feuilles. Vous constatez par contre de nombreuses baies passerillées, ridées comme des raisin secs, y compris dans le pinot gris au retour de la première mi-temps.</p> <p>Le non rognage a conservé intacte la capacité d'achever la maturité. De beaux jours sont encore prévus la semaine prochaine.</p> <p>Les raisins sont relativement aérés, protégés de la chaleur et sains car les grappes sont lâches. Dès que la zone est perturbée (voisinage, source, chemins, etc...) les vignes plus vertes et les raisins altérés ou en retard de maturité.</p>

Ce n'est pas le taux de sucre qui indique la maturité mais la peau translucide, qui permet de distinguer le pépin. La grappe se détache sans sécateur. Le point de déhiscence est atteint : la grappe n'a pas vocation à rester accrochée à la vigne. Le tissu charnu que nous pressons pour en extraire le jus destiné à fermenter est une rémunération de celui (oiseau, mamifère etc..) qui transportera le pépin. En bouche le pépin se détache de la pulpe, sans être enfermé dans une gangue gélatineuse. La peau se laisse mâcher sans astringence, ni jus "vert", avec de beaux amers et tanins.

Atelier 2 émotions, ressenti et utilisation de nos sens

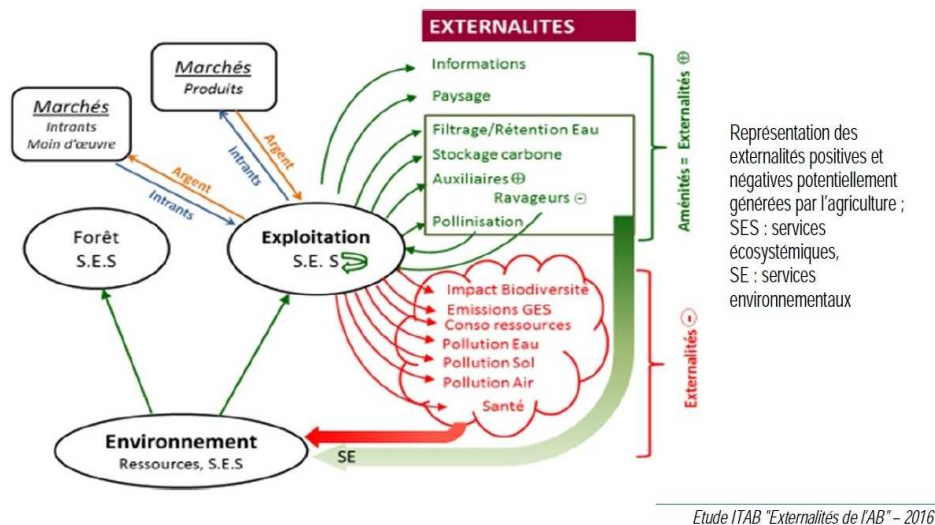
Observer le paysage et se poser quelques questions

biodiversité	Vignes, raisins
<p>La biodiversité ce n'est pas du bisounours : ça pique, ça gratte, ça mange, vole, ... Par contre de notre côté "chasseur-cueilleur" nous avons conservé la possibilité de : ressentir la fraîcheur du sol et du feuillage vivant, les odeurs de raisins qui mûrissent ou celles des engrais/pesticides qui traînent le long des chemins, les bruits des insectes, chants des oiseaux, etc... C'est évidemment surtout tôt le matin ou à la tombée du soir que ces sens sont le plus en éveil.</p> <p>Si vous avez de bon pieds, vous pouvez également comparer le choc à chaque pas dans nos vignes et dans les chemins/sols tassés. Les bois de taille ne sont volontairement pas broyés pour permettre aux insectes, champignons bactéries d'y habiter, hiberner, etc...</p>	<p>Quizz : vrai/faux, autour des vignes joyeuses ou tristes</p> <p>il faut enlever les feuilles pour que les raisins mûrissent</p> <p>la photosynthèse se fait grâce aux feuilles</p> <p>en effeuillant les vignes, les raisins mûrissent plus vite</p> <p>la chaleur dégrade l'acidité dans les raisins</p> <p>Si vous avez trouvé les bonnes réponses, interrogez-vous sur l'intérêt de rogner (en fait ce n'est une nécessité que lorsque la vigne est sur alimentée) l'intérêt d'effeuiller, notamment en année chaude et sèche</p>

Atelier 3 : écophysiologie ou viticulture au forceps

Biodiversité versus monoculture	Vigne, raisin
<p>Lecture du paysage : la plupart des vignes sont encore vertes, stimulées dans leur phase végétative par les rognages, effeuillages et surtout l'absence de concurrence. Les grappes sont alors plus grandes, les baies plus grosses. Le voire les rangs extérieurs sont influencés par les pratiques mises en oeuvre par les producteurs voisins : souvent ces rangs ne sont pas mûrs en même temps que les coeurs de parcelles. Perturbées, les vignes ont des charges excessives, émettent trop de feuilles/de rameaux pour tenter de les mûrir. On peut au choix : les couper, en étant certain que la maturité des raisins sera retardée, voire jamais atteinte. En les conservant, les raisins sont trop enfermés dans la végétation et risquent de pourrir plutôt que de mûrir.</p>	<p>La taille des baies conditionnent la concentration des jus/des vins obtenus.</p> <p>Un peu de géométrie : si on assimile une baie à une sphère</p> <p>volume d'une sphère = surface d'un sphère =</p> <p>sachant que les sels minéraux, antioxydants, tanins mûrs, précurseurs aromatiques sont à la surface de la baie, quels raisins sont le plus concentrés ?</p> <p>A vous de le vérifier sinon en comparant et dégustant</p> <p>des petites baies, des baies passerillées, des raisins cueillis dans un rang extérieur</p>

Identifier quelques externalités positives ou négatives pour illustrer le schéma ci-dessous



Atelier 4 Signatures de terroir :

biodiversité	Raisins et vignes
Plantes différentes liées à la pente, à l'exposition ?	Plus vigoureuses, sols et exposition plus puissants, taille des baies et grappes différentes

Vous avez traversé 2 terroirs différents où poussent riesling et gewurztraminer.

Description et dégustation comparée de

riesling, gewurztraminer sur "trias" grès coquiller et muschelkalk

rielsing et gewurztraminer sur "jurassique" calcaire oolithique et marnes de l'Altenberg de Wolxheim

aspect des grappes, saveur sucrée, arômes, parfums

Si des différences sont déjà présentes dans les raisins, une vinification respectueuse va les mettre en valeur, voire creuser les écarts en gommant le sucre. A contrario, s'il n'y en a pas...

La suite à l'occasion d'un autre évènement autour des vins de la biodiversité.

Quelques conclusions

la course au rendement maximum (non concurrence, alimentation exclusive de la vigne, ...) favorise la taille des grappes et des baies en les fragilisant, diluant, en imposant des pratiques nombreuses, coûteuses, énergivores et polluantes. Au final, la vigne n'a que peu de chance d'achever la maturité de ses fruits. Chaque agression retarde d'autant son cycle et lui impose de reconstituer sa végétation au détriment des réserves et de la résistance de ses tissus et fruits.

l'immaturation et la dilution des jus obtenus, certes en quantité, impose des pratiques œnologiques diverses pour rétablir l'équilibre qui a été perturbé par des pratiques à contresens du comportement de la plante. En 2018, certains jus, manqueront d'acidité, de vitamines, voire de sucres pour les vignes qui se sont bloquées en raison de la sécheresse des sols.

les capacités de la plante – vigne, domestiquée il y a quelques milliers d'années, peuvent bien sûr être "détournées" pour augmenter artificiellement le nombre de grappes, la taille des baies et les volumes de jus récoltés. Longtemps l'agronomie considérait cette pratique comme une performance humaine. Les connaissances actuelles permettent de prendre en considération les multiples impacts de cette illusion. Au final, la performance des mécanismes expérimentés par le vivant est sans aucun doute bien plus adaptée à notre santé, survie et plaisir humain. Quelle est alors notre place : s'insérer sans trop perturber dans la chaîne alimentaire, en plantant des vignes de ci de là et en cueillant les raisins avant que les oiseaux ne les mangent,....cultiver notre humanité, notre responsabilité envers la vie, les générations à venir. Notre intelligence collective peut nous y faire parvenir.

Notre itinéraire technique 2017/2018 :

mi-février à mars 2018 : taille, tirage des bois - manuel

début avril : arcures - manuel

avril, mai, juin : 2 à 4 traitements selon les terroirs et cépages, soufre et cuivre, fenugrec tracteur+ pulvérisateur soit 3 passages en moyenne tous les 2 rangs

juin, juillet : tressage vertical progressif des rameaux, selon vitesse de croissance et cépages manuel

août, septembre : tressage sur le fil supérieur, préparation des parcelles pour vendanges par broyage entre les rangs et sous le rang 2 passages tous les rangs finition manuel (cisaille et sécateur) pour ôter les ronces/égantiers qui pourraient blesser les vendangeurs

récolte manuelle, 100% en caisses de 20 à 35 kg selon les raisins/cépages/maturité/fragilité 1

passage tracteur tout les 4 à 5 inter rangs

soit au final 6 passages à pied - environ 40 km pour 1 passage

4 à 6 passages tracteur + 1 traversée avec les chariots de vendanges

contre une 20aine de passages tracteur au moins pour : pré taillage, broyage des bois, fertilisants (1 à 3 passages), 2 désherbages ou 2 à 4 passages d'outils de travail du sol, 5 à 7 passages phyto, 2 à 3 fauchages, 2 rognages, 2 à 3 effeuillages, aller-retour pour récolte en bottiches ou machine à vendanger, semis de graminées ou engrais verts, broyage, décompactage des sols, préparation des sols pour semis etc...

effets collatéraux :

stockage du carbone, vie du sol, aménités, capacité d'adaptation au millésime au lieu de

externalités négatives nombreuses : pollutions, contaminations, disparition de plantes/animaux/insectes, sols appauvris tassés fragilisés, gaz à effet de serre, raisins perturbés qui nécessitent la mise en oeuvre de techniques œnologiques nombreuses

au final, quels effets sur le vin ? Quelle rentabilité micro-économique, collective et à long terme ?

les traces des plantes commensales (parfums, arômes) se dégustent tout comme les pesticides et les engrais/fertilisants

des raisins plus concentrés donnent des vins plus salés, avec plus d'amers, qui désaltèrent, font saliver, nourrissent et protègent le corps...