



Présentation du domaine

En 2010, le domaine compte 5 ha dont 3,1 ha de jeunes vignes qui se partage entre les cépages Gamay, Syrah et Pinot noir en rouge et Viognier, Chardonnay et Roussane en blanc ainsi que quelques raisins de table (1000m²).

La ferme est principalement orientée sur la viticulture depuis début 2009. Toutefois, dans un souci d'équilibre biologique et d'autonomie, notamment en ce qui concerne la fumure des sols, nous avons souhaité maintenir la présence d'animaux dans le système de production. Aussi, en plus de la vigne, nous élevons des génisses laitières de voisins et entretenons une 20aine d'hectare de prairies.

L'ensemble de la ferme est en reconversion vers l'agriculture biologique : depuis 2008 pour la vigne et depuis 2010 pour les prairies.

Aujourd'hui Pierre-André travaille à temps plein sur la ferme. Anne conserve encore une activité salariée en parallèle mais a le projet de s'installer dès que l'équilibre financier sur la ferme sera atteint avec l'entrée en production de l'ensemble des jeunes vignes.

Terroir et philosophie

Le vignoble est en phase de renaissance sur ce secteur des coteaux du Gier.

Le terroir est composé de roches métamorphiques de type gneiss à deux micas et micaschistes.

Nos vignes sont localisées sur les escarpements de la rive gauche du Gier et bénéficient d'une belle exposition Sud-Sud-Ouest.

Les rendements sont faibles variant entre 20 et 40 hecto/ha afin d'assurer une qualité maximale.

Pour nous, le vin doit être un produit naturel élaboré sans artifices. **Nous cherchons donc à faire des vins de terroir en lien direct avec le sol et le climat** dans un souci de respect de l'environnement et du consommateur. **Depuis le printemps 2008, l'exploitation a donc entamé une reconversion en bio et pratique la bio-dynamie sur l'atelier viticole.** Cette dernière approche implique, outre une organisation du travail en fonction du calendrier lunaire, l'application de préparats selon les principes de l'homéopathie ainsi que l'utilisation de tisanes pour renforcer les défenses naturelles des plantes.

La viticulture et l'agriculture biologique

Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit d'utiliser des produits chimiques de synthèse pour produire les raisins. Concrètement, cela nécessite pour les vigneronns de se passer d'engrais chimiques et d'insecticides, mais surtout de désherbants chimiques, notamment sur le rang de vigne et de produits de traitement dit systémiques qui pénètrent à l'intérieur de la plante et qui peuvent avoir un effet curatif.

A propos de nos modes de production et de vinification

Tous les sols de nos vignes sont travaillés 4 fois par an : binage, griffage-labour, Pour gérer l'herbe notamment sur le rang, le désherbage mécanique est assuré par un intercep avec finition au piochon et tonte de l'herbe entre les rangs.

Les apports d'azote sont assurés par des apports de fumier composté et la protection phytosanitaire est réalisée exclusivement avec des produits de contact comme le soufre et du cuivre qui ont uniquement un effet préventif. Passer en agriculture biologique ne signifie donc pas arrêter de traiter. Cela nécessite au contraire des traitements plus réguliers de mai à juillet car dès qu'il y fait plus de 20mm de pluie, les produits employés sont lessivés. Afin d'éviter la saturation des sols, en cuivre notamment et donc les risques de phytotoxicité, nous utilisons des tisanes de plantes (prêle, saule, ortie...) pour diminuer les doses de traitement.

S'il n'existe pas encore de cahier des charges de vinification biologique, le travail à la cave est mené en cohérence avec le travail à la vigne. **Ainsi, la vinification est réalisée en vendange entière, récoltée à la main avec les seules levures indigènes et en utilisant de faibles doses de soufre.**

La vinification est peu interventionniste à partir du moment où la vendange est de qualité. **L'objectif principal est donc de vendanger du raisin le plus mûr et le plus sain possible. Ce résultat s'obtient en consacrant plus de 80% du temps de travail aux vignes** contre à peine 20% à la cave.