

# VIGNOBLE MUSSET-ROULLIER & UNE VITICULTURE DURABLE : C'EST QUOI ?

*Elle s'illustre dans chaque étape de la conduite de la vigne jusqu'à la récolte.*

## La conduite de la vigne

*Travailler avec la nature signifie une constante remise en question.*

*Cultiver de façon raisonnée et raisonnable, c'est préserver au mieux le milieu naturel et participer à la transmission du «terroir»*

En **limitant les traitements**, l'état sanitaire de la vigne est surveillé de près afin de n'intervenir qu'au moment critique. Nous utilisons des panneaux récupérateurs, afin d'optimiser l'application.

Pour **préserver les sols**-support du végétal-les vignes sont enherbées depuis 25 ans. Avant la plantation, les sols sont décompactés et drainés, des cultures annuelles diverses sont implantés. Le but est de favoriser la vie du sol, éviter l'érosion, limiter la vigueur de la vigne en atténuant les rendements.

Une **taille courte** est réalisée afin de limiter les rendements et donc produire qualitativement. Les bois de taille sont broyés favorisant ainsi l'apport de matière organique et la vie du sol.

L'**ébourgeonnage**(enlever les rameaux superflus au printemps) et l'**éclaircissage** limitent la production et améliore la maturité des raisins.

Le **palissage** est une étape qui est particulièrement soignée car n'oublions pas que le feuillage est l'usine à sucre naturel du raisin. La vigne est une liane, les rameaux sont donc soutenus avec des fils de fer.

Enfin l'**effeuillage** permet d'aérer les souches, de mettre les raisins au soleil et d'améliorer l'état sanitaire. Il se réalise uniquement sur la face Nord.

## La récolte

Le travail d'une année entière se joue en quelques semaines. Tout peut arriver, le meilleur comme le pire, tant que le raisin n'est pas à l'abri dans le chai de vinification.

L'obtention d'une matière première de qualité nous impose une **récolte à maturité optimale**. Deux tiers du vignoble est récolté manuellement, tandis que le dernier tiers est réalisé mécaniquement.

Les **cépages précoces**, comme le **Gamay** et le **Chardonnay**, rentrent les premiers en cave, puis suivent les premières parcelles de Chenin pour les secs. Ensuite, il faut s'occuper des **cépages de Cabernet Franc**. Les vendanges s'achèvent sur le **Chenin** pour nos cuvées de moelleux et de liquoreux.

Afin de respecter le raisin, la vendange est véhiculée jusqu'au chai de vinification grâce à une petite benne tractée par un quad.

## La protection de la vigne

La viticulture raisonnée doit aussi permettre de protéger la vigne contre les maladies et les rongeurs .

- **Choix des produits** : les plus « soft » moins de toxicité, ceux qui respectent les prédateurs, opportunité d'intervention
- **Application** : appareil de traitement avec récupérateur (50 à 70 % de recyclage)
- **Positionnement ciblé** (réduction de dose, moins de dérive), SDN, vie du sol, enherbement (décomposition, ruissellement), récupération des eaux de lavage et traitement par voie biologique, insecticide soft, enherbement permanent ou annuel
- **Lutte raisonnée** : trouver un équilibre entre la **contrainte économique**, (nécessaire à la survie de l'exploitation) **l'efficacité** et la **contrainte environnementale** (pour aller vers une viticulture durable)