

Le vignoble de Michelet

Le 06 septembre 2016 « vivre au 21 » a visité le vignoble de Michelet en zone AOP BUZET cultivé par Nathalie et Jérôme Roussille. Sur les 70 ha de vignes 16 ha ont été consacrés à la production de raisins de cuve « bio » et 4 ha aux fins de fabrication de jus de raisins « bio ».



Cette dernière, complantée en cépages hybrides, installée dans la basse vallée de la Baise a tout pour surprendre quant à son entretien (il y a peu d'années elle aurait été qualifiée d'abandonnée). Aucun travail du sol n'a été pratiqué à ce jour ; à l'automne dernier un semis d'un mélange d'herbes à été effectué, ces dernières ayant été écrasées par un roulage au mois de juin. La vigne est conduite sur deux bras horizontaux utilisant tout l'espace entre deux ceps à 70-80 cm au-dessus du sol, la taille se fait sur 6 ou 7 coursons de 2 à 3 bourgeons ; il n'y a ni rognage ni palissage, l'épamprage est réalisé mécaniquement. L'utilisation de cépages hybrides diminue grandement la périodicité des traitements cupriques ; on est toutefois obligé de lutter contre l'oïdium à l'aide de soufre, il faut contenir les attaques de vers de grappe avec l'insecticide autorisé en complément des bouillies d'argile. L'aspect des grappes est sain et le feuillage cette année est indemne de galles phylloxériques.

Les parcelles « bio » sont complantées avec les mêmes cépages que les vignes conventionnelles, à savoir Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. C'est la taille Guyot qui est pratiquée, le sol n'est pas cultivé mais ensemencé après une façon culturale à l'automne précédent avec diverses plantes dont des féveroles (légumineuse qui apportera une petite quantité d'azote indispensable) cette végétation sera écrasée au rouleau courant juin, procurant un couvert végétal du sol et un milieu favorable au développement des insectes et des champignons, l'épamprage est manuel et mécanique. C'est la lutte contre les maladies et les insectes ravageurs qui procure le plus de

soucis au viticulteur ; en effet les produits de synthèse sont interdits, seul le cuivre, le soufre, le pyrèthre d'origine végétal, l'huile de neem et l'argile sont autorisés. Le délicat problème de la flavescence dorée,



pour laquelle un arrêté communautaire oblige la destruction des cicadelles vectrices des bactéries causant cette maladie est source de tension entre viticulteurs(la flavescence doré peut anéantir des parcelles entières) À la veille des vendanges la future récolte présentait un bon état sanitaire et une quantité suffisante.

La conduite de la vigne en « bio »demandant plus de travail, plus de traitements phytosanitaires(les produits utilisés étant plus facilement lessivables que les produits de synthèse pénétrants ou systémiques) et malgré un supplément de prix accordé par la cave coopérative, le bilan financier fait apparaître une perte de 400 euros par ha, par rapport à une vigne conventionnelle.

Alors, voir ces vigneron se donner tant de peine, prendre tant de risques quant à la pérennité de la vigne, peut laisser l'observateur dubitatif.

Rendons hommage à ces viticulteurs et souhaitons-leur bonne chance !

