



L'écho du Parvis

du Château le Parvis de Dom Tapiau

DANS CE
NUMÉRO 29 :

Page 1

**ÉDITO : BIO OU
PAS BIO ? TELLE
EST LA VIGNE...**

Page 2

**LES 4 SAISONS
DU VIGNERON**

Page 3

**PROTÉGER SES
CULTURES BIO :
LE RÔLE CLÉ DE LA
LUTTE INTÉGRÉE**

Édito : Bio ou pas bio ? Telle est la vigne

Le bio serait-il une mode désuète ? Une lubie de bobo des années 2000 ? Passée ? Dépassée ? Repassée ? Contrepassée ? Si l'on en croit certains esprits acides, la réponse serait "oui" – avec un haussement d'épaules et une grimace pour accompagner. Mais enfin, soyons sincères deux minutes (juste deux) ...

Il est aujourd'hui évident que **nous devons aller vers des modes de production plus respectueux de la planète**. Ce n'est pas une tendance, c'est une NÉCESSITÉ.

Une urgence mondiale

Les ravages causés par l'agriculture intensive ne relèvent plus de la fiction. Érosion des sols, effondrement de la biodiversité, pollution des eaux... C'est le ticket d'entrée du "no futur". Et pourtant, dans ce paysage parfois bien sombre, **le bio offre un peu de lumière**. Car non, l'agriculture biologique, ce n'est pas juste "se passer de chimie". C'est un art délicat, une science du vivant, une philosophie du soin préventif. C'est cultiver en pensant aux vers de terre autant qu'aux vendanges, aux oiseaux autant qu'aux bouteilles.

Le monde bouge vite – trop vite parfois. Mais certaines choses restent immuables. Les oies et les grues migratrices ne s'encombrent pas des fluctuations de la Bourse ou des conflits géopolitiques. Il y a quelques semaines, elles ont repris leur route vers le nord, rappelant à chacun, petit ou grand vigneron, que **la nature suit son cours, avec ou sans nous**. Et puis, il y a ces moments suspendus : une bouteille ouverte, un verre de Claret à la main, la compagnie de nos aïeux, et cette impression – rare – que tout est à sa place.

L'intelligence artificielle, pour brillante qu'elle soit, ne saura jamais pourquoi les vins du Parvis vous plaisent tant, "**In Vino Veritas : dans le Vin est la Vérité**". Elle ne ressentira jamais la douceur d'un tanin, ni la surprise d'un nez poivré. Vous, si. Et c'est ce qui fait toute la différence.

Depuis plus de trente ans, **les vins du Parvis sont produits avec respect, patience et engagement**. Pas pour suivre une mode, mais parce que c'est notre manière de faire, et d'être. Pensez-y, la prochaine fois que vous lèverez votre verre.

Les 4 saisons du vigneron

Que font donc les vignerons une fois la taille terminée ? C'est une question légitime. La taille, travail hivernal aussi long que fastidieux, doit impérativement être achevée avant le 20 mars. Et après ?



L'éclosion des bourgeons

Après le 20 mars, les bourgeons commencent à éclore. C'est donc aux équinoxes de printemps que s'enclenche une nouvelle phase : une course de plus de 200 jours contre la vigne... ou plutôt avec elle. **En sept mois à peine, on passe des bourgeons d'hiver aux savoureuses grappes d'été.**

Une attention de tous les instants

Durant cette période, les tâches s'enchaînent à un rythme soutenu : émonder⁽¹⁾, épamprer⁽²⁾, lever⁽³⁾, décavaillonner⁽⁴⁾, fauciller⁽⁵⁾... tout un programme ! À certains moments, **la pousse devient presque irréaliste : jusqu'à 5 cm par jour !** Autant dire qu'il faut être présent, vigilant, et surtout réactif.

Comme chaque année, **viendra le temps des "stress mildiou", des "interrogations fructification", puis des "inquiétudes maturité"...** Mais malgré tout, le vieux vigneron que je suis sait qu'il peut faire confiance à sa vigne. Elle ne l'a jamais trahi. Elle est fidèle, généreuse, et toujours reconnaissante des soins qu'on lui apporte.

Une affaire de famille...

J'entame cette année ma 43^{ème} campagne agricole. Et **cela fait maintenant 50 ans que la famille Reumaux cultive la vigne au Parvis** : 15 ans pour mon père, et 35 pour moi. Le temps passe, mais la vigne, elle, continue de nous enseigner sa patience et sa poésie.

⁽¹⁾ émonder : couper les branches inutiles d'une vigne. Le terme de rognage est également utilisé pour émondage (source : site dico-du-vin.com)

⁽²⁾ épamprer : consiste à débarrasser un cep de vigne des rameaux afin de favoriser la maturation des branches fruitières porteuses de raisin (source : site wikipedia.org)

⁽³⁾ lever : action consistant à relever les rameaux de la vigne pour les fixer sur les fils de palissage ou des pieux (source : site abcduvain.com)

⁽⁴⁾ décavaillonner : désherbage et ameublissement de la terre autour des pieds de vigne, tout en ramenant la terre entre les rangs. (source : site lalanguefrancaise.com)

⁽⁵⁾ fauciller (ou écimer) : coupe des pousses trop longues de la vigne pour éviter le développement du mildiou. Le faucillage se fait aujourd'hui mécaniquement. (source : site gastronomiac.com)



Protéger ses cultures bios : le rôle clé de la lutte intégrée

Travailler en agriculture c'est composer avec la nature, plus particulièrement en Bio. Cela paraît une banalité et pourtant ...

Les amis de nos amis sont nos amis mais les ennemis de nos ennemis sont également nos amis !! Dans la vigne nos ennemis (ver de la grappe, drosophile, araignée rouge ...) ont des ennemis (typhlodrome, chauve souris ...) qui sont nos amis !!

La nature est parfois un frein avec des animaux, des insectes mais également des plantes (dites des adventices qui concurrencent les cultures) nuisibles aux cultures. Mais **la nature est aussi une alliée** en utilisant cette faune dite « auxiliaire » (organismes vivants se nourrissant des ravageurs). Cette magie s'appelle **la lutte biologique ou lutte intégrée**.

Une autre approche

Dans une vue conventionnelle face à un ravageur, j'utilise tel ou tel « produit ». En lutte biologique on s'appuiera sur d'autres espèces pour tenter de réguler les ravageurs et aider la nature à « s'auto réguler ». On utilise parfois des produits phytosanitaires mais en plus petite quantité et peu toxiques car la faune dite amie (ou auxiliaire) aura fait une partie significative du travail.

Notre approche au Château Le Parvis est de faire de cette faune auxiliaire une précieuse alliée. Cette stratégie permet de **réduire notre empreinte sur l'environnement**. Le viticulteur doit donc favoriser l'émergence de ces précieux alliés. Cela nécessite une très bonne observation pour juger en permanence du niveau d'infestation des ravageurs et de la présence des auxiliaires. Puis d'utiliser moins de produits phytosanitaires et peu toxiques pour les alliés, permettant différentes espèces de se multiplier. Cela **crée un cercle vertueux avec des organismes vivants qui montent en puissance** et se chargent en partie de gérer les ravageurs à la place des pesticides.



Favoriser un environnement propice aux auxiliaires

Planter et entretenir des haies permet d'offrir aux chauves souris un habitat naturel. La présence de forêts constitue aussi des lieux de refuge potentiels (également les greniers et les toitures de vieilles maisons). **Laisser les vignes enherbées avec des fleurs sauvages** constitue une source de nourriture pour tous un tas d'insectes pollinisateurs utiles.

Au Parvis, nous avons plusieurs allié(e)s de taille !

- **les typhlodromes** (acariens translucides) mangent les acariens rouges et jaunes.
- **les chrysopes** mangent pucerons, acariens, chenilles et larves de drosophiles.
- **le hérisson** mange beaucoup de limaces et d'escargots, redoutables concurrents pour les futures salades.
- **la chauve souris** dévore entre 1500 à 3000 papillons tordeurs de la grappe et drosophiles en une seule nuit, nuisibles pendant des larves qui transpercent les baies des raisins.

Toute cette faune auxiliaire donne une corde supplémentaire à notre arc.

Ce chemin nécessite un changement d'approche pour la mise en place d'un **environnement favorable à l'émergence de nos amis les auxiliaires**. Ne croyez pas que cela est idyllique et simple. Il faut beaucoup de doigté pour sans cesse jauger de la prise de risque. Par là, passe l'agriculture biologique.