



## Au domaine Montirius, en avril, tout se concentre (4)

Travail du sol, ébourgeonnage, mise en bouteille du cru 2009...

### NOTRE SÉRIE

Au fil des saisons, nous suivons ce couple de vigneron installé à Sarrrians. Nous les retrouvons après la taille.

La taille de la vigne est terminée, le printemps revient en force, les feuilles poussent et les sorties de fleurs sont déjà visibles. Tout s'annonce pour le mieux: il y a eu de la chaleur et de la pluie au bon moment. Mais rien n'est joué encore. "En avril, on est dans l'entonoir, tout se concentre, c'est une période très chargée", affirme Christine Saurel.

La saison des salons est terminée, le couple ne quitte plus son domaine, les travailleurs saisonniers arrivent et les premiers clients aussi. Les tâches se bousculent. En cave, il est temps de mettre en bouteille les crus 2009 et quelques vins de pays de 2010. Dans les vignes, les préparations biodynamiques ont été répandues et le travail du sol commence.

Il faut le griffer (pas trop profondément pour ne pas gêner les micro-organismes), désherber, puis répandre le BRF ou bois raméal fragmenté sur certaines parcelles-tests (voir ci-dessous). Chez les Saurel, on effectue des passages le matin, pour que les forces du sol remontent, mais aussi le soir, pour que l'humidité reste. En biodynamie, qui est une recherche constante d'équilibre entre les forces de la



Christine Saurel vérifie la qualité du bois raméal fragmenté qu'on vient de livrer et qu'il faudra répandre sur le sol. / PHOTOS M.O.

nature et d'harmonie entre les éléments, le travail du sol est essentiel: il permet de favoriser son aération afin de donner de la vigueur à la plante.

Une dizaine de salariés (quatre permanents et cinq saisonniers) s'activent dans les rangs. Il faut encore descendre les relevées, c'est-à-dire abaisser le fil de fer qui court le long des ceps, pour étayer la vigne encore fragile, maintenir les jeunes branches en cas de mistral. Au fur et à mesure que pousse la plante, le fil sera relevé.

C'est aussi le moment d'ébourgeonner, d'enlever quelques sarments en trop, pour aérer la plante et préparer la pro-



Eric Saurel va lancer l'ébourgeonnage et la descente des relevées.

chaine taille. "Nous enlevons ce qui fait broussaille et pomperait la vigne inutilement", explique Eric Saurel. Dans trois semaines, ce travail ne pourrait plus

### RAPPELS

► **LE DOMAINE.** Christine et Eric Saurel, à Sarrrians, ont repris l'exploitation familiale, et sont passés en biodynamie dès 1996. Ils exploitent ainsi 60 ha et produisent de l'AOC Vacqueyras, Gigondas, des côtes-du-rhône, un peu de vin de pays.

Le domaine est certifié biologique par Ecocert et bio-dynamique par Biodyvin.

► **LA BIODYNAMIE.** Cette méthode agricole, longtemps marginale, intéresse de plus en plus de vigneron. La viticulture biodynamique vise, de façon générale, à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Cette démarche repose sur des principes énoncés par Rudolph Steiner dans les années 20. Il avait pressenti l'intérêt de prendre en compte les cycles terrestres et cosmiques. L'idée est d'accompagner la plante, pour renforcer sa vitalité, sans jamais avoir recours à des produits chimiques, ou extérieurs au terroir. Pas même le cuivre autorisé en bio.

se faire sans sécateur. Prochaine étape en juillet. **M.O.**

Voir La Provence du 26 septembre, 11 octobre et 9 décembre.

## Enherber ou désherber: la pratique qui fait débat

Après avoir testé l'enherbement du vignoble, les Saurel en sont revenus. Aujourd'hui, ils désherbent mécaniquement leurs parcelles. "Nous nous sommes aperçus que la vigne vit mal la compétition avec l'herbe et cela donne un goût végétal au vin." Depuis lors, d'avril à août, un salarié procède à deux ou trois passages en tracteur dans les rangs, avec un griffoir et un outil "herbivore".

L'enherbement est considéré comme une méthode intéressante, qui permet d'amender le sol tout en le protégeant des agressions climatiques. "Dans l'idéal, il faudrait trouver un couvert végétal qui ne soit pas gourmand en eau l'été ni en azote", modère Eric Saurel. Il suit de près le travail d'un groupe de chercheurs, sur le point de



Les parcelles sont désherbées, mais pas arrosées.

trouver l'herbe "amie". Depuis trois ans, il teste le BRF (ou bois raméal fragmenté), un broyat d'élagages d'arbres de la région

qu'on répand en couche épaisse au pied des vignes et qui, en se décomposant, sert d'engrais naturel. "Il permet de conserver l'humidité et la fraîcheur l'été et reste en place tout l'hiver. La neige ne tient pas sur le BRF, signe qu'il a aussi un effet thermique. Cela assouplit le sol et la lignite du bois, en se décomposant, largue beaucoup d'énergie", poursuit-il. Les Saurel constatent et observent sans tirer encore de conclusions. L'objectif est d'éviter l'arrosage qu'ils estiment "aberrant". "C'est comme si l'on faisait du vin hors-sol. En arrosant, on n'incite pas la plante à plonger ses racines dans le sol. Sur 20cm, on a un sol de garrigue qui n'a pas d'intérêt viticole. Nous cherchons d'autres manières d'aider la plante, d'anticiper une éventuelle canicule", conclut-il.