

# ARDÈCHE

N°2 - AUTOMNE / HIVER 2017-2018

LE JOURNAL

## par Nature



### Edito

C'est avec beaucoup de fierté, et d'humilité aussi, que nous préparons le second millésime de notre démarche « Ardèche par Nature® ».

Déjà 22 vigneron nous ont rejoint, avec passion comme toujours, et l'on peut mesurer le chemin parcouru depuis un an. Les vignes sont belles, la vie se développe en harmonie avec la viticulture, des ruches ont été installées, des nichoirs à chauve-souris, une station météo pour encore mieux connaître la nature et son évolution et travailler avec elle dans le meilleur équilibre possible.

Les vins élaborés dans cette démarche sont bons, ils se sont implantés avec succès chez nos clients et notre démarche a été saluée par les médias : France 3, France Bleu, Le Point, l'Avenir Agricole...

Et si la récolte 2017 sera malheureusement très faible en rendement, elle sera par contre d'un niveau qualitatif exceptionnel. Et c'est une bonne nouvelle pour « Ardèche par Nature® » !

Car il ne faut pas se leurrer : certes les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la protection de l'environnement, mais ils veulent aussi acheter des vins au juste prix. Travailler les vins de façon plus naturelle est une démarche coûteuse, prenant en compte la formation, le matériel et le coût supplémentaire des nombreux travaux manuels qu'il faut réapprendre...et ce surcoût doit se retrouver dans la qualité du vin proposé.

Saluons donc le travail accompli par nos vignerons depuis un an, dégustons ce millésime 2016 déjà à notre disposition et préparons un millésime 2017 encore meilleur avec des pratiques encore plus douces pour la nature ardéchoise que nous aimons tant.

Vous découvrirez dans ce numéro un état des lieux de nos travaux depuis un an, des informations sur nos vins, nos vignerons et la récolte, les rendez-vous à ne pas manquer pour venir nous voir à Ruoms. Un grand merci aussi à nos partenaires, à nos clients et aux journalistes et prescripteurs qui nous soutiennent dans ce projet ambitieux, innovant et volontaire. Vive l'Ardèche !

Philippe DRY, Directeur des Vignerons Ardéchois.



David Fialon et sa fille, vigneron sur la commune d'Alba La Romaine



### Ardèche par Nature®, le millésime 2017

Présenté par **Alexandre Deborne**, responsable technique des Vignerons Ardéchois, et **Marion Bosquet**, œnologue.



### Comprendre la démarche

Une démarche **éco-responsable et globale**, visant à préserver les Hommes, la flore et les animaux.



### Le point de vue des vignerons

Entretien avec **Jean-François Laville**, vigneron sur la commune de Saint-Pons



**Nos partenaires environnement**  
**Le coin des médias**



# ARDÈCHE PAR NATURE® Les vendanges 2017



« Jamais une récolte n'aura été aussi précoce que celle du millésime 2017. »



emboîté le pas. Les cépages **Syrah et les Grenaches Noirs** ont clôturé le bal sur les secteurs d'Alba la Romaine et Valvignères.

**2017** marque aussi la deuxième récolte sur les parcelles agréées Ardèche Par Nature®.

**Alexandre Deborne**, responsable technique des Vignerons Ardéchois, supervise la démarche depuis le début.  
« Cela fait plus d'un an que nos vignerons se

sont engagés, et déjà on observe de réels changements, avec des résultats visibles. Les pratiques culturales se transforment, ou se renforcent pour certains ; de plus en plus de vignerons choisissent de travailler leurs sols et sèment des « engrais verts » entre les rangs de vignes. La fertilisation est à présent 100% organique. Des essais de produits naturels pour la protection de la vigne ont été mis en œuvre pour lutter contre les maladies telles que le mildiou et l'oïdium. »



La douceur du printemps et le soleil de l'été ont favorisé une maturation rapide des raisins sur l'ensemble du vignoble sud ardéchois.

Sur les parcelles Ardèche Par Nature®, les vendanges ont démarré dès le **20 août** sur le secteur de Vogüé ; les **Merlots** servant à l'élaboration des vins rosés ont été les premiers à passer entre les mains de nos vignerons, puis rapidement, les **Sauvignons Blancs et les Grenaches Blancs** leur ont



Toutes ces pratiques vertueuses visent à limiter notre impact sur l'Homme et l'environnement, en essayant de valoriser les solutions les plus naturelles et les plus neutres possible.

Les sols ne sont plus uniquement des supports pour cultiver la vigne, c'est aussi tout un ensemble complexe, où de **nombreux éléments minéraux** interagissent et participent à la **bonne santé du vignoble**.

« Un millésime de très haute qualité ! Probablement parmi les meilleurs de ces dernières années pour les Vignerons Ardéchois. »

Après un début d'été chahuté – alors que certaines parcelles ont évité le gel, la grêle n'a pas épargné certains secteurs – la sécheresse s'est installée sur l'ensemble du vignoble, ralentissant fortement la croissance des baies. Les rendements enregistrés sont extrêmement bas, mais déjà les premières dégustations sont prometteuses ; les blancs présentent une **grande fraîcheur et de la vivacité**, tandis que les rouges laissent entrevoir **une belle concentration, du fruit et de la souplesse**.

« Après les vendanges, la vinification a été rapide et naturelle, les vins se sont stabilisés sans intervention extérieure ; nous n'avons utilisé que très peu d'intrants - les produits œnologiques externes qui interviennent pour la vinification des vins, comme les levures par exemple – ce qui nous permet de respecter la matière première, la qualité intrinsèque du raisin.

Les techniques de vinification mises en œuvre nous permettent aussi de certifier nos vins comme étant « vegans » : seuls des produits d'origine végétale ou minérale sont autorisés lors de la vinification. » explique Marion Bosquet, œnologue chargée du suivi des vins Ardèche Par Nature®.

« En ce moment, les vins sont élevés sur lies ; c'est le dépôt créé lors de la fermentation alcoolique, constitué essentiellement de lipides, qui, en se décomposant, vont permettre d'apporter plus de structure et de rondeur, mais aussi une plus grande fraîcheur sur le long terme, et donc un temps de garde plus important. »

**Ardèche Par Nature® - Blanc** : Sauvignon Blanc et Grenache Blanc des terroirs d'Alba La Romaine et Vogüé. Un vin aromatique aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Une belle finale très citronnée, qui apporte beaucoup de fraîcheur.

**Ardèche Par Nature® - Rosé** : Grenache Noir et Merlot des terroirs de Valvignères et Vogüé. Issu de raisins récoltés au petit matin, ce vin offre un nez aux arômes de fruits frais (fraise, groseille) et une bouche très fraîche, soutenue par une belle acidité.

**Ardèche par Nature® - Rouge** : Merlot et Syrah des terroirs d'Alba La Romaine et Valvignères. Un nez très ouvert ; des arômes de fruits rouges et de réglisse, une bouche expressive sans amertume. Les tanins sont présents mais fondus. La finale est rafraîchissante et souple, c'est un vin rouge de plaisir.



## Vin vegan

Le véganisme consiste à bannir tout produit d'origine animale, qu'il soit alimentaire (viande, poisson, produits laitiers), issu de son exploitation ou testé sur eux (cuir, fourrure, laine, produits cosmétiques testés sur les animaux ou contenant des substances animales).

La proportion de consommateurs à la recherche de produits végans est en constante progression. 2% des Français se déclarent végans, 4% végétariens et 20% déclarent consommer occasionnellement des produits explicitement végans, soit plus de 13 millions de personnes concernées (Source : CHD Expert juin 2017 - EVE VEGAN).

Les motivations sont multiples : respect des animaux et de l'environnement, recherche d'une meilleure alimentation...

Pour les Vignerons Ardéchois, s'engager pour le respect de l'Homme et de l'environnement c'est aussi supprimer tous les produits d'origine animale lors de la vinification des vins Ardèche Par Nature®.

Cela concerne l'étape de collage ; des substances d'origine protéique sont ajoutées afin de faciliter la séparation des particules solides de la partie liquide des vins lors de l'étape de filtrage. Si un vin n'est pas collé ni filtré, il peut présenter un aspect trouble. Désormais, seuls des produits d'origine végétale ou minérale sont autorisés pour cette étape.

## Risotto automnal aux châtaignes et girolles d'Ardèche

Pour 6 personnes :

- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 2 petits oignons (environ 100 g)
- 200 g de girolles fraîches
- 200 g de châtaignes
- 300 g de riz à risotto
- 10 cl + 1 cuillère à soupe de vin blanc sec Ardèche Par Nature®
- sel, poivre et huile d'olive

Préparez le bouillon de légume dans 1 litre d'eau bouillante. Coupez finement les oignons, écrasez les gousses d'ail et nettoyez les champignons.

Dans un fait-tout, faites revenir vos oignons avec de l'huile d'olive. Ajoutez le riz à sec et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Puis, ajoutez le vin blanc Ardèche Par Nature® et remuez jusqu'à absorption. Ajoutez, louche après louche, le bouillon de légumes. Attendez toujours que le liquide soit totalement absorbé pour verser une autre louche.

Parallèlement, faites revenir vos gousses d'ail dans de l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez ensuite vos châtaignes coupées en morceaux et les girolles. Faites revenir 10 min environ. En fin de cuisson, déglacez avec une cuillère à soupe de vin blanc.

Mélangez le riz avec les châtaignes et les girolles. Servez immédiatement.

Le bon accord : Ardèche Par Nature® - Blanc

plus de recettes sur : [www.vegan-pratique.fr](http://www.vegan-pratique.fr)



# Comprendre la démarche

## Ardèche Par Nature®

Cahier des charges

**14 exigences :** traçabilité, conditions de plantation, fertilisation, entretien des sols, protection phytosanitaire, suivi parcellaire, hygiène, gestion des déchets, consommation d'eau, formation, santé, sécurité, ...

**10 options :** semis de fleurs entre les vignes, implantation de ruches dans le vignoble, installation de nichoirs à chauve-souris, respect d'une charte de bon voisinage,...



### Formation des vignerons

Accompagner chaque vigneron vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement à travers des séances de formation



### Gestion de l'eau et des déchets

Traitement des déchets agricoles  
Collecte d'eau pluviale et installation de systèmes d'irrigation économes en eau = apport des quantités les plus justes dans un souci de protection des réserves naturelles

### Protéger la faune locale / installer des ruches dans le vignoble

Préserver le patrimoine naturel exceptionnel de l'Ardèche

Installer des nichoirs à chauve-souris pour aider à lutter contre les ravageurs de la vigne (insectes...) de manière naturelle

Favoriser l'implantation de populations d'abeilles dans le vignoble = marqueurs de bonne santé de la vigne



### Fertilisation / Entretien des sols

Fertilisation 100% organique = qualité du sol et respect de la biodiversité

Semis d'espèces végétales entre les rangs de vignes = lutter contre les gaz à effet de serre, développer la biodiversité et limiter l'érosion des sols



### Réduction de l'utilisation de produits de protection des plantes

Prévention des maladies par l'observation de la vigne et l'installation de stations météo

Remplacer l'utilisation d'herbicides non naturels par des techniques mécaniques et manuelles



## ABEILLES ET VIGNES

Véritables **témoins de la bonne santé de notre environnement**, les abeilles jouent un rôle essentiel dans le maintien de la biodiversité végétale. Sans les insectes pollinisateurs, ce sont plus de 70% des espèces végétales cultivées pour notre alimentation (dont presque tous les fruitiers, légumes, oléagineux et protéagineux, épices, café et cacao) qui se trouvent menacés.

Le développement de la vigne ne nécessite pas de pollinisation, et pourtant de plus en plus de vignerons ont décidé **d'installer quelques ruches dans leur vignoble**. Soucieux de préserver tous les insectes auxiliaires qui participent à l'équilibre de l'écosystème, ils ont choisi de pratiquer une viticulture respectueuse de leur environnement, qui commence par la **suppression de tous les insecticides et fongicides les plus nocifs pour les abeilles**. Certains vignerons créent des **zones préservées** où elles trouvent de nombreuses ressources : les enherbements naturels souvent riches en fausse-roquette, les fourrières (bouts de rangs), les fossés et haies qui bordent les vignes sont autant de milieux potentiellement attractifs.

La preuve que viticulture et apiculture peuvent cohabiter en harmonie !

#### Quelques chiffres

Chaque jour, 1 seule abeille butine jusqu'à 700 fleurs

Pour 500gr de miel, 1 abeille butinerait plus de 8 millions de fleurs

3km, c'est le rayon d'action d'une abeille

80% des plantes à fleurs dépendent de la pollinisation des abeilles

## LES COUVERTS VÉGÉTAUX

On parle aussi d'**engrais vert**, pour définir ces plantes cultivées dans le but d'améliorer la fertilité des sols. Ils permettent également **d'augmenter l'activité biologique des sols** et restituent des éléments minéraux assimilés par la vigne.

Les espèces seront choisies en fonction de leurs bénéfices sur la vigne : les légumineuses, type féverole ou trèfle incarnat, permettent de **capturer l'azote** indispensable à la vigne au printemps et au début de l'été pour favoriser la floraison et la croissance des grappes. Les graminées (avoine, seigle...) agissent sur la structure du sol et favorisent **l'infiltration de l'eau et de l'air**, et donc l'activité des micro-organismes du sol. Ils participent aussi au recyclage des éléments minéraux. Enfin, les crucifères (colza, moutarde jaune, navette...) apportent des **éléments stimulants les micro-organismes**. Ils limitent aussi la perte d'azote durant l'hiver, et permettent de **capturer puis restituer certains éléments essentiels à la vigne**.

Ce sont aussi de bonnes réserves pour les insectes auxiliaires qui participent à la lutte contre les ravageurs de la vigne : coccinelles, chrysopes, syrphes, guêpes, carabes, perce-oreilles... sont carnivores. Ils se nourrissent donc d'autres insectes et de micro-organismes ; les araignées sont notamment redoutables pour les insectes.

13 de nos vignerons engagés dans la démarche Ardèche Par Nature® ont fait le choix des couverts végétaux, conscients de **l'intérêt économique et écologique** de cette technique en plein essor.



## DES CHAUVES-SOURIS DANS LA VIGNE

Protéger l'environnement, c'est aussi protéger la faune aux environs des parcelles de vignes, à commencer par les populations de **chauve-souris**.

En Ardèche méridionale, 17 espèces ont été inventoriées, sur les 33 présentes en France métropolitaine (1200 espèces au total dans le monde). Les quelques milliers de grottes et avens, creusés depuis des millénaires par l'infiltration des eaux dans les fissures et les failles du plateau calcaire du sud du département, sont autant de milieux favorables pour cette faune cavernicole, qui y trouve un lieu de vie permanent ou simplement un refuge où règne calme et tranquillité.

Les activités humaines ne leur facilitent pas toujours la tâche : éclairages nocturnes, infrastructures routières, ...

Or, il s'avère que les chauves-souris sont de **grands consommateurs d'insectes**; certaines espèces (qui ne pèsent que 10 grammes) peuvent consommer jusqu'à un tiers de leur poids en insectes en une nuit. Des études ont été menées pour tenter de déterminer si leur consommation a un réel impact sur les populations d'insectes, et si elles peuvent être utilisées en lutte biologique.

Nos vignerons ont bien compris tous les enjeux, et certains commencent à installer des nichoirs à chauve-souris, dans le but de **favoriser leur présence** dans les parcelles de vignes.

## LE SOL : SUPPORT ET RESSOURCE INDISPENSABLE À LA VIGNE

Les sols sont les supports de toute activité. Ils diffèrent selon les roches, les climats, les végétations, les reliefs, ou encore les sociétés humaines qui en vivent. Ce sont aussi d'importants **réservoirs énergétiques** pour les végétaux autotrophes qui y trouvent la source nécessaire pour se développer.

Dans une démarche écoresponsable, le travail et l'entretien des sols est un axe indispensable dans le but de **limiter le recours aux solutions chimiques**. Une bonne fertilisation des sols, mais aussi une bonne stimulation, permettent d'améliorer l'assimilation des éléments nutritifs indispensables à la vigne tout au long de son cycle. Une carence ou un excès peuvent nuire à la qualité des raisins, et par conséquent à la qualité des vins. Des analyses de sols, de sarments et de pétioles permettent de connaître l'état général du vignoble, afin de prévoir des mesures correctives, allant de **l'adaptation des pratiques de fertilisation jusqu'au travail des sols** pour une meilleure aération ou une meilleure infiltration des eaux de pluie. Des aménagements aux abords des parcelles peuvent également être envisagés. Il s'agit donc aujourd'hui de penser la vigne dans sa globalité, tout en veillant à la **bonne santé des sols et des êtres vivant sur terre et sous-terre**.





# Le point de vue des vignerons



Jean-François Laville  
vigneron sur la commune de Saint Pons

**Pourquoi avez-vous choisi d'adhérer à la démarche Ardèche par Nature® ?**

Ardèche par Nature® c'est à la fois la formation, l'expérience, et la confiance.

Nous avons toujours eu le souci de préserver nos terres, nos sols, nos vignes, reçues par les

générations antérieures, et que tout cela soit valorisé, afin de pouvoir les transmettre à nos générations futures, avec autant, si ce n'est plus de potentiel agronomique, environnemental, etc.

**Quelles sont les actions que vous avez mises en place ?**

Je pratique un épamprage manuel pour plus de précision et de facilité à l'éclaircissage et à la taille ; je supprime à la main les rameaux non fructifères qui poussent sur la souche de la vigne afin de favoriser la bonne maturation des branches porteuses de raisin. Je fais beaucoup de travaux à la main. Le fait de passer du temps à travailler et à observer sa vigne, permet de mieux la connaître, et d'anticiper les risques ; il est nécessaire de comprendre son environnement et les parasites qui peuvent compromettre son développement.

Bien sûr, il y a certaines maladies que l'on

ne peut pas anticiper ni combattre sans traitement. Mais par l'observation, on va pouvoir affiner l'intervention sur la vigne, réduire les doses et éviter de généraliser les traitements.

J'ai aussi choisi de faire de l'enherbement, avec des bandes fleuries entre mes rangs de vignes ; cela permet d'entretenir nos sols, ce qui est parfois difficile dans notre région, car ils sont très caillouteux, peu profonds et en pente. Si on laisse le sol nu, qu'il soit désherbé mécaniquement ou avec des herbicides, il peut y avoir un risque d'érosion.

Et puis il y a une chose très importante, ce sont les abeilles. Cela fait quelques années qu'un apiculteur a installé ses ruches sur mon exploitation. Depuis, on a toujours eu de très bons résultats ; pas uniquement parce qu'elles viennent butiner, aussi parce qu'elles sont dans un environnement favorable. C'est important pour moi, parce qu'on nous reproche d'être des tueurs d'abeilles et ça m'exaspère parce que ce n'est pas vrai !



## Nos rendez-vous à Ruoms en 2018

L'espace de découverte œnologique des Vignerons Ardéchois vous accueille toute l'année à Ruoms ! Découvrez l'univers des vins d'Ardèche à travers un parcours scénographié, des initiations à la dégustation de vins, des événements, et un caveau de dégustation-vente offrant la plus large gamme de vins d'Ardèche.

**Lundi 5 Février**

Soirée œnophile « Vins et Truffes »

**Samedi 31 Mars**

Apéritif gourmand : Le boeuf « Fin Gras du Mezenec » sur la plancha

**Lundi 23 Avril**

Soirée œnophile

**Samedi 12 Mai**

Fête de la Vigne et du Vin

**Lundi 25 Mai**

Soirée œnophile



**Juin**

Semaine de la coopération agricole

**Lundi 25 Juin**

Soirée œnophile



**Dimanche 12 Août**

Fête des Vignerons Ardéchois

## NOS PARTENAIRES ENVIRONNEMENT



**FRAYSSINET**

Leader Français de la fertilisation organique, le groupe Frayssinet accompagne les Vignerons Ardéchois depuis de nombreuses années. La démarche Authentis développée depuis près de 10 ans par le groupe, et dans laquelle s'inscrit Ardèche Par Nature® permet un accompagnement et une expertise « pour sauvegarder nos terres agricoles et défendre les vrais intérêts de l'environnement, des utilisateurs et des consommateurs. »



**Natura'pro**

Natura Pro est un réseau de distributeur de matériel agricole. Attaché à l'environnement, il participe aussi à l'accompagnement technique de la démarche Ardèche Par Nature® par le biais d'analyses et de conseils.



**NOMACORC**

Dans un souci de cohérence envers nos engagements environnementaux, nous avons choisi les bouchons « Green Classic » de notre fournisseur Nomacorc. Issus de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre, il garantit des conditions de conservation sûres et constantes, tout en minimisant les effets sur l'environnement, avec une empreinte carbone réduite.

## LE COIN DES MEDIAS



Reportage **France 3** consacré à la démarche Ardèche Par Nature® diffusé le **01/03/2017**. A revoir sur la chaîne YouTube [Néovinum-Vignerons Ardéchois](#).



« **Les Vignerons Ardéchois® s'engagent pour l'environnement** » Article publié le **14/03/2017** - à relire sur le site internet [www.vitisphere.com](http://www.vitisphere.com).



« **Une gamme éco-responsable pour les Vignerons Ardéchois** ». Article publié le **07/04/2017**.



Interview d'Alexandre DEBORNE, responsable technique Vignerons Ardéchois, dans « l'Invité de France Bleu Drôme-Ardèche » le **06/03/2017**. A réécouter en podcast sur le site [www.francebleu.fr](http://www.francebleu.fr).



« **Ardèche par Nature® : agrosensible et 100% local** ». Article publié le **13/04/2017**.



« **Coopératifs par Nature** ». Article de Jacques Dupont et Olivier Bompas, publié le **26/10/2017** - à relire sur le site internet [www.lepoint.fr](http://www.lepoint.fr).

## LE BLOG

Retrouvez toute l'actualité de la démarche Ardèche Par Nature®, mais aussi des témoignages de vignerons, coups de coeur, vie de la vigne ... [www.ardecheparnature.wordpress.com](http://www.ardecheparnature.wordpress.com)



Vignerons Ardéchois® - 07120 Ruoms  
Tel: 04.75.39.98.00 - Fax: 04.75.39.69.48  
[uvica@uvica.fr](mailto:uvica@uvica.fr) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)



Vignerons Ardéchois® incarne avec passion le vignoble de l'Ardèche sur 6 500 ha nichés entre les Cévennes et la Vallée du Rhône, sur une mosaïque de terroirs où s'épanouissent une grande diversité de cépages. Ils produisent 85% des vins du Sud Ardèche avec l'AOP Côtes du Vivarais, l'AOP Côtes du Rhône et l'IGP Ardèche dont il est le principal producteur.



**NEOVINUM**  
Boulevard de l'Europe Unie  
07120 RUOMS  
Tél. +33 (0)4 75 39 98 08  
[info@neovinum.fr](mailto:info@neovinum.fr) - [www.neovinum.fr](http://www.neovinum.fr)

# ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

Photos © JF Arnaud - Matthieu Dupont - T. O'Brien - Vignerons Ardéchois