

# Fertilisants : cinq ans d'essais restitués au domaine de Flandry, à Limoux

Une quarantaine de viticulteurs a récemment assisté à la restitution d'un essai comparatif entre des fertilisants minéraux, organo-minéraux et organiques, au Domaine de Flandry, propriété de la coopérative Sieur d'Arques, à Limoux. Cette expérience, initiée par la société Germiflor, a duré cinq ans.



**Daniel Pailhes, chef de culture au domaine de Flandry, est la "cheville ouvrière" de l'essai.**

LES coopératives Cavale et Sieur d'Arques ont invité leurs adhérents à une réunion de restitution d'un essai de fertilisation, le 18 octobre dernier au domaine de Flandry, à Limoux. Près d'une cinquantaine de vigneron ainsi que l'ensemble des partenaires de la viticulture limouxine, dont la cave Anne de Joyeuse et la Chambre d'agriculture de l'Aude, ont participé à ce rendez-vous, conclusion de cinq années d'expérimentation sur le domaine, sur des cépages chardonnay en Toques et Clochers. Cet essai, initié par la société d'engrais organiques Germiflor, avait

pour but de comparer les fertilisants minéraux aux fertilisants organo minéraux et organiques.

## Mieux fixer l'eau et les éléments minéraux

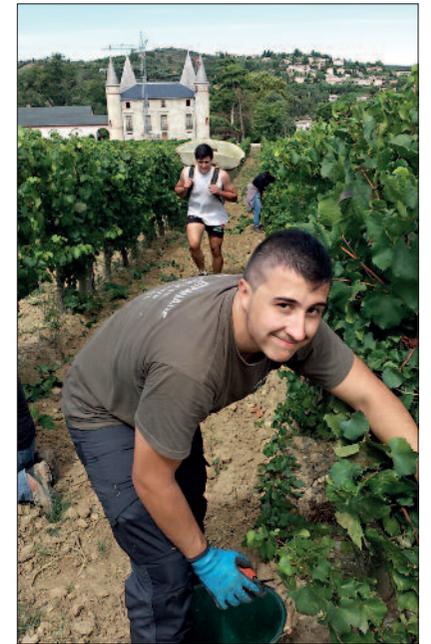
Le laboratoire Microhumus, basé à Nancy et spécialiste de la flore micro-

bienne des sols, a démontré que les fertilisants organiques et organo minéraux favorisaient les agrégats biologiques microscopiques, qui permettaient de mieux fixer l'eau et les éléments minéraux.

"Sans surprise, ces résultats se retrouvent au niveau des rendements, meilleurs en moyenne avec le fertilisant organo-minéral de Germiflor, dénommé « Onzefflor »", explique-t-on à la coopérative Cavale qui développe ces engrais organiques. "Au niveau économique, avec une valorisation moyenne à 870 €/tonne de raisin chardonnay (ce qui est une moyenne basse), l'organo-minéral reste intéressant, et surtout amène une assurance au niveau rendement, que ce soit en printemps humide ou en été sec... Bien qu'il coûte un petit peu plus cher à épandre à l'hectare."

Les viticulteurs présents ont également pu déguster les vins issus de ces essais, au fil d'un petit quizz : ils devaient découvrir de quelle fertilisation ils étaient issus. "Le large éventail de ces engrais permet d'adapter la fertilisation organique et organo-minérale à

l'ensemble des situations pédo-climatiques du Limouxin, de la Haute Vallée et du Razès" souligne-t-on à la Cavale.



**Les élèves du lycée Charlemagne ont participé à cet essai, notamment en vendangeant les parcelles concernées.**

# 300 professionnels parisiens séduits par les vins du Roussillon

C'est dans le cadre de l'Atelier Richelieu situé en plein cœur de Paris que s'est tenue une journée d'échange entre vigneron et professionnels.

UNE dégustation organisée le 17 octobre par le Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR) dédiée aux vins secs (rouges et blancs) en AOP et en IGP qui a rassemblé quelques 250 cuvées présentées par 47 vigneron du Roussillon (37 caves particulières et 10 caves coopératives et négociants). 300 professionnels (cavistes, sommeliers, restaurateurs étoilés, grossistes, négoce spécialisés, bars à vins, épiceries fines, presse, bloggeurs) se sont déplacés pour venir à la rencontre des vigneron et découvrir cette large palette de vins secs. Dans une unité de lieu ils ont ainsi pu parcourir le Roussillon, mesurer l'évolution qualitative constante de ces produits et constater que la multitude de terroirs qui le compose, permet aux différents cépages de donner une formidable étendue d'expressions. Pour compléter



cette dégustation, plusieurs temps forts ont ponctué la journée. Un pôle charcuterie catalane de Thibault Gonzales, charcutier à Ponteilla et les fromages de Claire Griffon, Maître affineur à Paris, ont été proposés pour permettre différents accords avec les vins secs du Roussillon.

## Vins secs, VDN, cocktails...

Restant toujours dans l'univers des vins secs, Xavier Hardy, responsable

formation au CIVR, a réalisé une Master Class autour des Rancios secs, vins plus confidentiels, porteurs d'histoire et de passion. Un véritable intérêt pour cette thématique puisque cette présentation a affiché complet. Il était également légitime d'associer les vins doux naturels à cette journée en leur allouant un espace dédié dans lequel, autour de tables découvertes, ils étaient proposés à la libre dégustation.

Enfin, un bar à cocktails animé par David Tantan, mixologue "Doudou drinks" a permis au Rivesaltes ambré (de type jeune), de montrer qu'il dispose d'un potentiel permettant une déclinaison de cocktails aux saveurs inédites et subtiles (250 verres cocktails ont été servis au cours de la journée). Un évènement qui sera très certainement reconduit l'an prochain à cette même période pour instaurer un rendez-vous annuel parisien.

