

# Parcours de vigneron

Vie du sol, lutte contre les ravageurs et les maladies, maîtrise de l'herbe... Les vigneron bio ajustent sans cesse leurs pratiques pour obtenir un raisin de qualité. Reportages dans quelques domaines.

## LANGUEDOC

### Famille Fabre

Aux 300 ha de vignes de la famille Fabre, répartis sur cinq domaines, s'ajoutent 150 ha de grandes cultures. Et ce, pour favoriser le repos des parcelles via les rotations, mais aussi se diversifier. Clémence Fabre explique que l'expérimentation est un pilier de leur stratégie de développement, avec pour objectif de faire face au manque d'eau, de favoriser la biodiversité et d'offrir une gamme de vins diversifiée.

p. 18

## CHAMPAGNE

### Domaine Bourgeois-Diaz

Jérôme et Charlotte Bourgeois passent le domaine familial en bio en 2016. Aujourd'hui certifiés Demeter, ils continuent leur cheminement vers des pratiques innovantes et respectueuses des vignes, des sols et des hommes. Ils engagent de gros travaux au chai et se lancent dans l'agroforesterie.

p. 24

## ITALIE

### Gradis'Ciutta

Dans le Collio, entre Alpes et Adriatique, Robert Princic s'engage dès la reprise des terres familiales à supprimer la chimie pour préserver la santé de ses employés. Après un parcours de transformation complexe mais gratifiant, le domaine en bio est aujourd'hui reconnu pour sa biodiversité. Ses sols de qualité sont enherbés pour des vins élégants en mono-cépages ou assemblages de haut de gamme, élevés en foudres et barriques françaises et slovènes.

p. 29

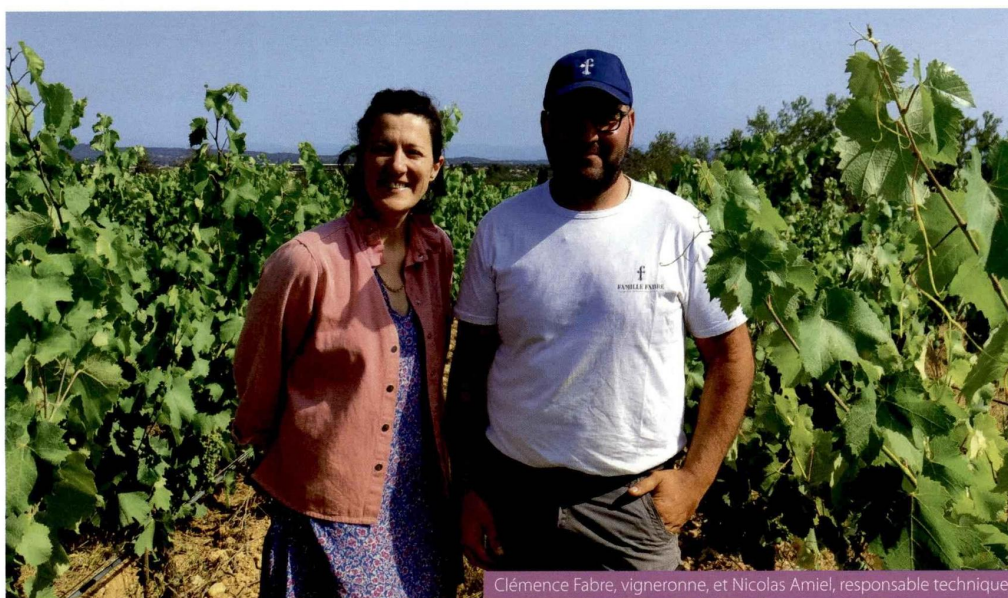
oct.-nov.-déc. 2025 - n°29 VITISBIO - 17

### ✂ ✂ Parcours de vignerons















**Famille Fabre**  
Clémence Fabre et Nicolas Amiel



# L'expérimentation comme une évidence



Clémence Fabre, vigneronne, et Nicolas Amiel, responsable technique.

DOMAINE	IDENTITÉ	VENTE
 Famille Fabre  300 ha de vignes + 150 ha de grandes cultures + 6 ha de vergers  IGP Pays d'Oc - AOP Languedoc - AOP Corbières - AOP Minervois et AOP Corbières Boutenac - Vin de France  Vingtaine de cépages, dont carignan, mourvèdre, syrah, cinsault, tempranillo, grenache blanc et gris, rolle, roussanne, marsanne, bourboulenc, viognier, chardonnay, alvarinho. Variétés résistantes (1,5 ha) : souvignier gris, sauvignac et floréal  45 salariés ETP	 Diversité de sols à majorité argilo-calcaire / galets roulés. Quelques parcelles de grès  Toute exposition en plaine et jusqu'à 190 m d'altitude  5 000 pieds/ha (2 m x 1 m) pour les Corbières et 4 400 pieds/ ha (2,5 m x 0,9 m) pour le Minervois et le Biterrois  Vendanges mécanisées et manuelles (sur 80 ha)  Cuves béton, inox et fibre. En plus pour l'élevage : barriques, cuves tronconiques, flexcube, flextank, jarres argile et dolium	 50% France : CHR et Biocoop et 2 % en vente directe. 50 % export : Pays-Bas (historique) + 20 autres pays  Rendement visé de 40 hL/ha  1,5 million de bouteilles/an  1 <sup>er</sup> domaine certifié bio en 1991. Certification Delinat

**Chez la famille Fabre, vigneron depuis 1605, et pionniers du bio dans le Languedoc, l'expérimentation est un pilier stratégique. Et ce, pour faire face au manque d'eau, développer la biodiversité, diversifier les cultures... tout en misant sur l'œnotourisme. Avancer, donc, pour continuer à produire, de façon respectueuse, malgré les difficultés climatiques.**

Château de Luc, Château Coulon, Tour de Rieux, Château Fabre Gasparets et Grande Courtade : cinq domaines et 300 ha de vignes caractérisent l'essence de la Famille Fabre. Mais très vite se rajoutent à la description, les 150 ha de grandes cultures qui jouxtent les ceps. Et ce, pour se diversifier et tester de nouvelles productions. « Comme le pois chiche noir, l'orge, ou le blé population en 2025. Avec l'ambition de fournir un boulanger voisin, qui anime des ateliers pain avec le four à pain de la cuisine du château de Luc », décrit Clémence Fabre, une des représentantes de la 14<sup>e</sup> génération de vigneron. L'objectif de ces cultures est aussi d'aider au repos des sols viticoles, assurant des rotations de sept ans. « Nous venons notamment de semer 60 ha de luzerne sur des parcelles arrachées », poursuit Nicolas Amiel, responsable technique des domaines. « Nous espérons ainsi faire remonter le taux d'azote des sols. Nous tenterons le semis direct dedans après un ou deux ans de récolte. » De plus, la luzerne servira de zone de repli les jours de pluie pour les 200 brebis Rouge du Roussillon venant pâturer tous les hivers une surface de 80 ha. La diversification du domaine se joue d'autre part avec le développement d'une activité œnotouristique : escape game au sein du château de Luc, visites insolites, soirées guinguette avec



La famille Fabre se fixe l'objectif de planter 200 à 300 arbres par an. Elle est lauréate du concours 2025 La biodiversité c'est mon domaine, organisé par Vitisbio et Millésime Bio.

concerts, balade terroir, brunch dans les vignes, dégustations...

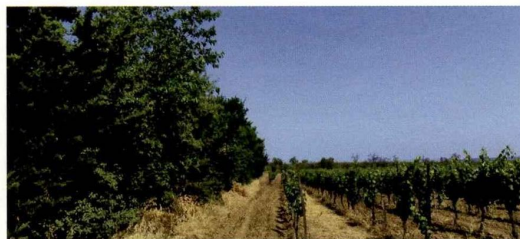
#### **Manque d'eau : une préoccupation majeure**

La majorité des vignes de la Famille Fabre sont irriguées. « Sauf pour le Château Fabre Gasparets, où la vigne résiste mieux, sur des sols argileux plus profonds de galets roulés. » L'apport d'eau pour les autres domaines n'est cependant pas non plus garanti chaque saison, selon les sources d'approvisionnement. « Par exemple, Château Coulon dépend d'une ASA (1) avec prélèvement d'eau de surface de rivière. Nous avons eu une interdiction d'irrigation durant l'été 2025. » Nicolas Amiel estime à 80 mm/ha l'utilisation maximale d'eau sur la saison par

l'irrigation. « Nous apportons entre 10 et 20 mm tous les 10-15 jours. Nous pouvons descendre à 50 mm selon les années. » Clémence Fabre insiste sur leur volonté de mener une irrigation hyper contrôlée. « Nous utilisons Vintel, un logiciel de pilotage d'irrigation, et des sondes capacitatives pour une irrigation de précision », explique la vigneronne. Depuis trois saisons, les précipitations annuelles n'ont pas dépassé 300 mm. « En 2025, nous avons eu quelques pluies en fin de printemps, ainsi que beaucoup d'humidité, mais sans eau. Début juillet la vigne est encore poussante, mais nous savons que rapidement cela va s'atténuer. » Clémence Fabre raconte d'ailleurs que les vignes du Château de Luc ont été plantées lorsque l'ASA est créée et que l'irrigation a été rendue possible. « Nous choisissons les



Environ 10 km de haies parcourent le domaine. Ici, une nouvelle haie de cognassiers entre les rangs.



L'impact des haies sur la vigueur des rangs de vignes les plus proches n'est pas à sous-estimer.

## AU CHAI

## Poussés par la curiosité pour tester

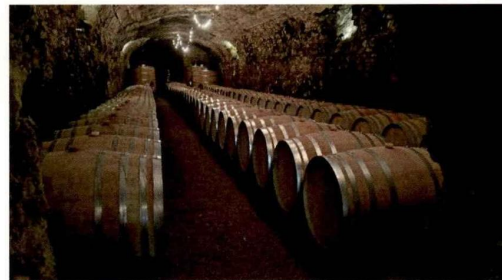
Deux chais servent à produire la quarantaine de cuvées de la Famille Fabre, procurant une gamme assez complète et diversifiée. « Comme à la vigne, nous recherchons le moins d'intrants possible à la cave, explique Clémence Fabre. D'autant plus que nous suivons le cahier des charges Delinat. » En 2016, les vinifications sans SO<sub>2</sub> sont testées. « Nous avons réellement apprécié l'obtention de tanins très fondus. Et nous l'avons étendue à de nombreuses cuvées. 5 ou 6 cuvées sont d'ailleurs entièrement sans sulfites ajoutés. » Pétillant naturel, vin désalcoolisé sont d'autres envies, tout comme la mise à l'honneur de certains cépages : l'alvarinho, prometteur sur sa résistance à la chaleur et apportant de la fraîcheur, ou le picpoul noir, autorisé dans l'appellation, mais encore peu proposé. « Il est intéressant sur des sols peu riches, et montre une bonne aptitude vis-à-vis de la sécheresse, tout en offrant un profil de vin collant au marché : facile à boire, un peu comme le cinsault, raconte Nicolas Amiel. Et bientôt le grenache gris rentrera aussi en production. »

## La fraîcheur comme fil rouge

La famille de vins Plaisir présente les cuvées en monocépage, où les vignerons cherchent fraîcheur et vins légers, collés à l'expression du cépage. Les vins Terroir reflètent les expressions des AOC Languedoc Minervois et Corbières, et la famille Sélection est composée de vins où le travail à la vigne et lors de l'élevage est plus particulier : barrique ou cuve tronconiques, jarres... « Nous avons aussi des cuvées parcelles très confidentielles de 600 bouteilles. Mais nous sommes toujours à l'écoute du marché, et de nos clients, pour nous adapter, tout en gardant des vins ca-



Une très large gamme est proposée avec plus de 40 cuvées.



Cave enterrée de la Famille Fabre.

ractéristiques de notre région. » 80 % des vinifications en blancs et rosés sont ensemencées, contre 50 % en rouge. « Sur les rouges, nous pouvons réaliser des pieds de cuves. » Le volume de vin commercialisé en vrac a été divisé par trois en trois ans et représente 10 % des ventes actuellement. « Notamment pour un marché vrac qualitatif spécialisé, entre autres auprès d'un importateur. »

parcelles de nos nouvelles plantations uniquement si nous savons qu'elles pourront être irriguées. »

## Enherbement maîtrisé au cas par cas

« Nous menons de nombreux essais depuis plus de 15 ans, mais nous arrivons toujours à la conclusion que produire sans eau est très compliqué, avoue le responsable technique. Il existe une vraie concurrence des autres végétaux avec la vigne, qu'il faut savoir maîtriser. » Nicolas Amiel donne l'exemple d'une parcelle ayant été laissée enherbée

entièrement sur l'inter-rang et sur le cavaillon, et uniquement tondue. « Au bout de 2-3 ans nous avons constaté une baisse de vigueur de 60 % et un grand déséquilibre qualitatif, dû au peu de feuilles et de raisins. » Un hectare de cette parcelle, aux vignes âgées de 20-25 ans, a finalement été arraché. « Le 0,5 ha restant et laissé enherbé a fini par mourir. » Globalement l'enherbement des vignes est géré au cas par cas, selon les sols et les cépages, en enherbement spontané ou semé. « Mais nous désherbons toujours le rang, avec notamment décavaillonneuse et rasettes en alternance. » Le nombre d'in-

ter-rangs laissés enherbés est plus ou moins important selon les parcelles. « Nous pouvons aller jusqu'à 100 %, même sur des zones non irriguées. Nous regardons comment chaque situation fonctionne ou pas. Les résultats sont plus ou moins satisfaisants et différents selon les années, et donc parfois difficiles à interpréter. » Les vignerons remarquent que le tempranillo supporte bien l'enherbement permanent de ses inter-rangs. « Nous pouvons atteindre des rendements de 40 hL/ha. » Sur une parcelle souffrant un peu plus de l'enherbement permanent sur ces trois dernières années, l'équipe tech-

### À poursuivre

- La réflexion engagée sur **le maintien et le développement de la biodiversité**. « Même si cela présente des inconvénients, nous ne reviendrons pas en arrière, tout comme **l'engagement en bio** ! Cela rend en outre le travail plus intéressant. ».

### À revoir

- **Poser l'irrigation en goutte-à-goutte enterré**. « Nous avons choisi cette méthode pour éviter l'évaporation de l'eau, mais nous nous sommes rendu compte, notamment via un profil de sol que les racines de ces vignes étaient peu développées. Elles ont en effet du mal à aller chercher l'eau quand cette dernière est distribuée à 50 cm de profondeur, et à un mètre de la vigne. »

nique teste une taille plus sévère en passant de 6 à 3-4 bourgeons. « Puis nous enlevons toutes les pampres et les bourgeons secondaires. Nous observons une pousse plus élevée qu'en 2024. Mais

aussi, dès juillet, des feuilles jaunes liées à la sécheresse. Peut-être que nous allons finalement détruire ce couvert. »

Si les outils de travail de l'inter-rang sont choisis en fonction des situa-



L'irrigation est pilotée de façon très exigeante, pour l'optimiser.

## Un matériel indispensable...

### À la vigne

• **Les intercepts.** « Nous avons vraiment besoin de lutter contre la concurrence de l'herbe au niveau de la souche. »

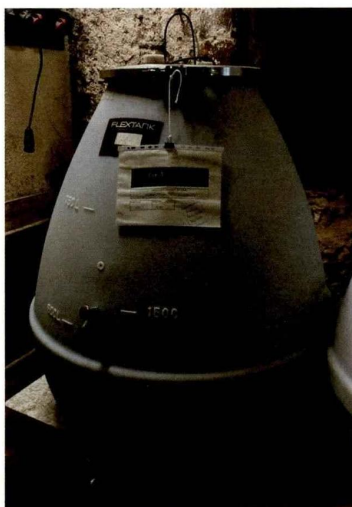
### Et à la cave

• **Wagonnets de 400 kg** créés par André Fabre (grand-père de Clémence Fabre) assurant un transport des raisins, sans les abîmer, directement de la vigne vers les cuves. « Et ce, pour nos macérations carboniques, comme la syrah dans l'orangerie de Luc par exemple. »

tions, Nicolas Amiel apprécie les disques. « Ils font une terre fine qui coupe les réseaux de capillarité, à la différence des outils à dent, qui remontent des mottes, favorisant l'évaporation de l'eau du sol. »

### Broyat, biochar

En janvier 2025, le domaine teste l'épandage de 5 cm de broyat de végétaux sur une parcelle d'un hectare, en plein et épandu avec un épandeur à engrais. « Nous pensons que nous devons certainement en ramener une fois par an. Nous sèmerons sûrement dedans un engrais vert pour contrebalancer les risques de faim d'azote. » Le responsable technique veut observer la réaction de la plante sur un sol non irrigué, et voir si ce couvert évite les fentes de rétraction dans le sol. « L'objectif est de diminuer les passages de tracteur, d'observer la consommation en eau de la plante, et indirectement d'augmenter le taux de matière organique. » Des essais avec de la paille sur quelques rangées ont été abandonnés, suite à la présence de nombreux escargots et de sangliers venus visiter la parcelle. « Et cela devenait moins carrossable ensuite pour les traitements à cause des cailloux, même si nous avons observé des gains de vigueur. » Le biochar est une autre tentative, sur deux parcelles, dont une en plantation. « Nous avons épandu le biochar en plein, en 2022, avant plantation. » Un autre essai concerne une parcelle de carignan en production, non irriguée. « Nous y avons cinq-six modalités : à différentes doses, avec ou sans association de compost. » En 2024, une pesée de vendanges et différentes mesures sont réalisées.



La famille Fabre utilise des flexitank, œuf en polymère, très poreux pour un bon travail des tanins sans l'apport du bois.

« Sur ces deux sites, nous ne ressortons rien de significatif. Peut-être qu'avec très peu de pluie qui tombe, le biochar n'arrive pas à jouer son rôle d'éponge ? »

### Et agroforesterie

Les arbres ont une place de choix au sein des domaines. Environ 10 km de haies entourent ou parcourent les parcelles et plus de 5 000 arbres sont plantés sur les trois dernières années. « Et nous nous fixons l'objectif d'en planter 200 à 300 par an », précise Nicolas Amiel. Les cognassiers sont appréciés. Les nombreuses variétés proviennent de la pépinière d'André Fabre, frère de Clémence. « Les coings alimentent sa cidrerie artisanale. » Outre les ornementales, comme le laurier-rose, les fruitiers prennent place dans les haies pour offrir des fruits aux équipes lors de leurs tra-

vaux sur les parcelles. Pour entretenir et augmenter la biodiversité, les nouvelles plantations sont dorénavant toujours envisagées avec la présence de haies en intraparcellaire et des zones ensauvagées. « Sans oublier des tas de pierre, des branchages... » Nicolas Amiel reste cependant lucide : « nous ne connaissons pas encore tous les tenants et les aboutissants de l'agroforesterie. Certaines de nos haies ont été plantées trop près de la vigne. » Il donne ainsi l'exemple d'une haie de 20 ans, qui n'apporte pas encore l'ombre portée escomptée et qui concurrence fortement les premiers rangs de vigne.

### Vigilance sur les nouveaux ravageurs

« Côté protection phytosanitaire, nous sommes, en moyenne sur cinq ans, à 1,5 kg/ha/an de cuivre métal, rapporte Nicolas Amiel. Même si la problématique s'installe plus ou moins selon les années. En 2025, nous avons eu un printemps pluvieux ce qui nous a obligés à plus de passages et de vigilance. » L'oidium reste encore la maladie majeure dans le vignoble. « Mais nous arrivons globalement à nous en sortir. » Côté ravageurs, la confusion sexuelle sur l'ensemble du vignoble a fait baisser la pression de tordeuses. « Mais depuis deux ans nous commençons à voir apparaître cryptoblabes. Cette année j'essaierai la confusion sexuelle et/ou des lâchers de trichogrammes en août. »

**Frédérique Rose**

(1) Association syndicale de propriétaires pour la gestion de réseaux d'irrigation collectifs.