

Titre de l'atelier : Cultiver des raisins biologiques
Les orateurs : Bruce Ewert, Les vignes de l'Acadie

Sommaire exécutif :

Bruce a connu une expérience antérieure de culture de raisins de cuve en Colombie-Britannique. Aux Vignes de l'Acadie (situé dans la vallée Gaspereau, en Nouvelle-Écosse), il cultive présentement 10 acres de raisins blancs L'Acadie et en fait du vin pétillant. Pour cultiver biologiquement, il gère bien sa terre, évite les produits chimiques non nécessaires; selon lui, le sol fournit un meilleur vin quand les raisins sont cultivés biologiquement, surtout en ce qui a trait aux minéraux dans le sol. De plus, des produits chimiques cancérigènes peuvent parfois se retrouver dans le vin lorsque le raisin n'est pas cultivé biologiquement, ce qui pose un risque à la santé. Bruce cueille presque tous ses raisins à la main et les transforme dans des presses à petit ou grand panier.

Notes :

La préparation du sol :

Il faut près de deux ans avant d'avoir une terre prête à recevoir des vignes. Il faut labourer la terre afin de se débarrasser des mauvaises herbes, il faut la herser et y ajouter de la chaux. Bruce recommande un pH de 5,8 à 6.0. Pour un bon couvert de sol, Bruce utilise de la fétuque à port élevé de type Courtney en raison de sa faible dépense en nitrogène; puis il ajoute du paillis.

Il obtient des boutures de ceps vers la fin de l'hiver(en février ou mars) de vignes en latence, à partir desquelles il crée de nouveaux plants.

La multiplication :

Dans une serre, prenez une bouture et plantez-la dans de la tourbe et engraissez-la avec un mélange de luzerne et de farine d'os pour semis dans des pots de tourbe. Arrosez-les chaque jour et les boutures vont finir par produire des feuilles et des racines, en avril. En juin, elles sont prêtes à planter dans la vigne.

La plantation :

Prenez une machine, une charrue sous-soleuse, pour extraire le sol jusqu'à une profondeur de un pied et demi. Les ceps de vigne peuvent alors être plantés dans le sol meuble en les espaçant de 3 à 4 pieds.

L'espace entre les rangs doit être suffisamment large pour laisser passer un tracteur, alors, il faut que vous mesuriez la largeur du tracteur avant de planter. Bruce laisse un espace de 10 pieds entre les rangs et de 3 à 4 pieds entre les ceps. Laissez assez de place pour obtenir des vignes vigoureuses.

Stratégies de culture :

Les raisins n'aiment pas avoir les pieds dans l'eau. Si votre sol est humide, vous pouvez utiliser des tuyaux d'argile pour améliorer le drainage du sol. Les vigneronnes doivent rechercher un sol qui se draine bien contenant des minéraux, comme du schiste.

Souvenez-vous qu'en tant que producteur biologique, vous devez compter énormément sur votre sol.

L'irrigation :

Les sols lourds supportent mieux la sécheresse, mais non les sols plus légers : l'irrigation est donc souvent nécessaire. Bruce s'est servi d'une irrigation au goutte-à-goutte pendant les premières années.

Le contrôle des adventices :

On doit mettre beaucoup de paillis durant les premières années. Vous pouvez utiliser du paillis noir. Bruce s'est servi de brin de scie pour la première année; par après, il a ajouté du fumier sous le brin de scie pour minimiser la perte d'éléments nutritifs lorsque le brin de scie se décomposait. Cette mesure lui a valu une assez bonne récolte.

Il utilise maintenant un paillis vivant, soit du trèfle blanc. Il a simplement extrait le trèfle lorsqu'il avait besoin de planter de nouvelles vignes. Cependant, si le terrain est en pente, le trèfle ne donnera pas assez de traction.

L'usage de treillis :

N'employez pas de poteaux traités sous pression si vous cultivez biologiquement, car ils contiennent de l'arsenic et celui-ci n'est pas facile à éliminer. Bruce s'est servi de poteaux en métal galvanisé, de 8 à 10 \$ chacun, durables et qui en valent le coût, car vous n'aurez pas à les remplacer avant quelques années. Les poteaux de bout sont en pruche, des poteaux carrés, de 4 pieds sur 4 pieds et 10 pieds de longs. Vous pouvez aussi prendre des poteaux de cèdre si vous n'avez pas un sol rocheux.

Le choix d'un site pour faire pousser des vignes :

La chaleur : un élément important à considérer lorsque vous cherchez pour un bon site.

La Nouvelle-Écosse reçoit environ 1000 unités de chaleur par année. Le minimum pour les vignes est de 800 unités par année.

Le nombre de jours sans gel : vous devez en avoir au moins 180 par année, soit 6 mois.

Les gels d'automne et du printemps limitent ce que vous pouvez faire pousser ainsi que les variétés que vous pouvez planter.

Les températures hivernales : - 30 degré C détruit beaucoup en hiver; -20 degré C détruit un peu moins.

La pente : vous devez avoir du drainage de l'air froid dans les climats froids afin d'éviter que les plants gèlent sur pied.

Le drainage de l'eau : il faut un sol bien drainé, ou utilisez des tuyaux d'argile si votre sol est humide.

Le sol : un sol rocheux est bon, sablonneux aussi. Souvenez-vous que différents sols ont des caractéristiques différentes et ceci va affecter le goût de vos raisins.

L'art de faire du vin :

L'Acadie est un producteur et un transformateur.

La vinification est le mariage parfait entre l'art et la science :

Trop d'art (sous forme de microorganismes) peut ruiner le vin;

Trop de science : du vin techniquement réussi mais sans caractère ou encore trop complexe.

Les maladies de la vigne :

L'oïdium et le blanc de la vigne : sont un problème sous des climats humides comme celui des Provinces maritimes.

Cultivez des cepes résistants à l'oïdium, comme les raisins de L'Acadie. On peut aussi combattre l'oïdium avec des tisanes de compost, en faisant bouillir du compost (dans un réservoir de 1000 litres) et en vaporisant le liquide noir sur les feuilles pour les inoculer.

La pourriture noire : combattez-la avec du bicarbonate de potassium et du soufre.

La pourriture grise : pas vraiment de remèdes bios contre elle, mais en ayant un couvert sain avec une bonne circulation d'air et des vignes propres, vous pouvez la prévenir.

Les sulfates :

Ils sont le produit de levures et le vin en contient donc naturellement. Dans les vins bios, le niveau de sulfates est moins élevé que dans le vin conventionnel. Les producteurs bios peuvent en ajouter, mais en essayant d'en mettre le moins possible. Ceci veut dire que vous devez avoir des fruits et des zones de transformation bien propres afin de réduire le besoin de sulfates.