

13 octobre 2007

Visite de l'exploitation viticole BIO de Willy Cretegny à Satigny

Willy Cretegny est entré dans le monde viticole en ouvrant une cave en 1990. En 1994, il décide de se lancer dans la production et prend en location une douzaine d'hectares. L'année d'après, il convertit ses vignes en bio. Les premières années sont difficiles, il n'existait alors pas de soutient technique pour la viticulture en bio.

Le cahier des charges de Bio Suisse est le plus sévère d'Europe : il interdit toute utilisation de produits de synthèse. Du coup, ses vignes, qui avaient eu l'habitude d'être traitée et désherbée à l'herbicide, ont eu un choc lors du changement.

En viticulture traditionnelle, le désherbage par herbicide permet de diminuer la concurrence hydrique et minérale entre l'herbe et la vigne. Cette action a pour effet de ne pas obliger les racines de la vigne à aller chercher l'eau en profondeur : les racines restent en surfaces.

En viticulture bio, le désherbage se fait par buttage et débutage, comme le montre la photo ci-dessous (prise dans les vignes du Domaine des Balisiers, car les vignes de Willy Cretegny seront débuteées la semaine prochaine).



Les buttages et débuttages aux pieds des ceps ont donc fortement abîmés les racines superficielles de la vigne et les rendements des premières années ont été très bas.

Aujourd'hui, les racines sont profondes et la vigne a repris de la vigueur. L'amateur ne distingue d'ailleurs pas de différences avec les vignes traditionnelles.



En ce qui concerne les engrais, il utilise du fumier, du compost, de la poudre de roche ou encore des déchets carnés. Et pour les traitements pour lutter contre les maladies, la prêle, la silice, le soufre et le cuivre sont les produits les plus efficaces. A propos du cuivre, Willy Cretegnny nous rappelle que la Suisse a été la première à baisser significativement les doses maximale de cuivre : elles sont de 4kg/ha par année en culture traditionnelle et de 20kg/ha sur 5 ans en culture bio.

Les vendanges se font manuellement au Domaine de la Devinière. Mais Willy Cretegnny utilise des tracteurs pour le travail du sol. Mais l'utilisation des machines ne lui plaît pas trop, il essaiera donc l'année prochaine de travailler avec un cheval franches-montagne. La vitesse est équivalente aux machines, mais l'énergie dépensée et le tassement du sol sont diminués.

Willy Cretegny quitte le Domaine pour retourner au marché de Rive où il vend ses bouteilles.

Nous allons alors à la cave, où une forte odeur de levure prédomine. Les vendanges sont juste terminées et le raisin est en cours de fermentation. L'œnologue nous fait partager son travail des jours qui suivent les vendanges : goûter les jus en fermentation. Dégustation intéressante !!! Les vins sont ensuite dégustés et l'œnologue nous donne ses explications pour chaque cépages. Un buffet 100% bio accompagne à merveille les nectars.

