



Crédit photo : Cazes

Maîtriser l'enherbement au sein de la Maison Cazes *1,2,3... moutons*

Le Domaine Cazes introduit un troupeau de 200 moutons dans ses vignes afin de maintenir un couvert végétal bas et maîtriser son enherbement.

Dans un vignoble conduit en agriculture bio notamment, mais aussi en biodynamie, on arrête tout passage d'herbicides et on revient à la méthode plus conventionnelle du labour. Mais une conduite en tout labour est loin d'être favorable au sol. Le sol est plus tassé, déstructuré, une partie de la faune est désorganisée voire détruite ; de plus les passages mécaniques consomment des énergies fossiles.

Depuis son passage en biodynamie, le Domaine Cazes s'engage à réduire le nombre de labour au sein du vignoble ; « *Alors que nous labourions 8 fois par an il y a 20 ans, nous sommes à 3 passages par an aujourd'hui, et laissons reposer les sols entre 4 et 6 mois* » rappelle Emmanuel Cazes.

« *Il était donc nécessaire de réfléchir à la manière de faire vivre notre sol sur certaines parcelles* » précise Aurélie Mercier, responsable technique. Au Domaine Cazes l'enherbement naturel a été associé à la mise en place d'un couvert végétal semé, composé d'avoine, de féverole et de vesce principalement, recouvrant les sols d'octobre à février. Sa destruction permet un apport de matière organique très importante à la vie du sol. Ce tapis protecteur a de multiples atouts, il permet de structurer le sol favorisant la pénétration des eaux de pluies plus rapidement dans les différents horizons du sol. Ces plantes encouragent une plus profonde oxygénation du sol, quand d'autres retiennent l'azote de l'air et le relâchent dans le sol en se dégradant, c'est la fonction connue sous le nom d'engrais vert. Les plantes ont également comme bénéfice d'encourager la biodiversité en abritant bon nombre d'insectes et d'invertébrés. Ainsi, en évitant une exposition directe au soleil et en ramenant des premiers éléments de vie dans le sol, en gardant de l'humidité, celui-ci devient plus souple et plus facile à travailler en profondeur. Avantage non négligeable dans une région où la sécheresse est souvent un handicap.

« En biodynamie la notion d'équilibre entre le végétal, l'homme et l'animal est primordiale » déclare Aurélie Mercier.

Le Domaine Cazes s'est donc penché sur la question du maintien d'un couvert végétal bas avec une pratique plus naturelle et encourageant la biodiversité. Elle était toute trouvée. Cette pratique ne date pas d'hier bien qu'elle ait été peu à peu abandonnée : le pastoralisme en viticulture.

Il est nécessaire de contrôler le couvert végétal, surtout au sein d'un climat Méditerranéen où il n'y a ni gel, ni neige en hiver mais de l'herbe qui profite de nos hivers doux et humides. Trois avantages majeurs au pastoralisme, les moutons aident à maintenir un couvert végétal bas en broutant l'herbe. Leur fumure, quant à elle sert d'engrais naturel, plus efficace que de l'herbe coupée, elle est plus riche en micro-organismes contribuant à entretenir la richesse des sols. Pour finir, la reprise du travail superficiel du sol est facilitée au printemps, nécessitant moins de passage d'humains ou de tondeuses.



Crédit photo : Cazes

A PROPOS DE LA MAISON CAZES

Depuis 1895, nous sommes vignerons avec le même état d'esprit d'artisan-vigneron. Depuis 20 ans, le domaine de 220 hectares est conduit entièrement en biodynamie. Pionnière en la matière et considérée comme une locomotive dans le paysage viticole français. La Maison Cazes fonde son travail sur une harmonie totale entre les cépages, le climat, la faune et la flore, la terre et les hommes qui la travaillent.

Référence historique grâce à nos vins doux naturels élevés au fil du temps dans nos caves centenaires, et présent sur les plus grandes tables étoilées du monde. La Maison Cazes produit aussi de grands vins sur plusieurs terroirs d'exception du Roussillon, que ce soit à Maury, Latour de France, ou sur le fameux domaine Les Clos de Paulilles, superbe propriété de 90 hectares sur les appellations Collioure et Banyuls.

La Maison Cazes est aussi une référence tant son accueil est chaleureux, elle possède deux restaurants à Rivesaltes au cœur de la vallée de l'Agly et à Paulilles « les pieds dans l'eau », des chambres d'hôtes de prestiges, et des boutiques pour découvrir avec convivialité et pédagogie ses grands vins.

MAISON CAZES

4 RUE FRANCISCO FERRER - BP 61 - 66602 RIVESALTES

TÉL. : 04 68 64 08 26 - FAX : 04 68 64 69 79

WWW.CAZES-RIVESALTES.COM

RELATIONS PRESSE : EMELINE PICARD

TÉL. : 04 68 51 70 32 - FAX : 04 68 64 69 79

EMELINE.PICARD@CAZES.COM

