



ACCUEIL [+](#) ACTUALITÉS [+](#) DÉPARTEMENTS [+](#) PETITES ANNONCES [+](#) ANNONCES LÉGALES [+](#) COMMUNAUTÉ [+](#) SERVICES LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Accueil Épernay](#) > [Liste des articles](#) > Article : Vendanges 2009 / Traitement à la main...

ÉPERNAY

Vendanges 2009 / Traitement à la main labour à cheval

Réagir

Envoyer

Imprimer

A Avize, les frères Agrapart ont opté pour des méthodes traditionnelles tant au niveau de la culture que du pressurage et de la vinification.

DANS les vignes d'Avize, parmi les enjambeurs, on peut faire des rencontres originales entre les rangs. En effet, sur la parcelle de « la fosse », propriété des frères Agrapart, c'est Vénus, une jument qui se charge du labour pour aérer la terre et enlever les mauvaises herbes. « Notre grand père était charretier, nous utilisons encore son matériel et ses attelages », raconte Fabrice Agrapart.

Éviter le tassement des sols

« Sur nos 10 hectares de vignes, nous avons fait le choix de travailler le sol plutôt que de désherber à l'aide de produits. Sur cette parcelle en particulier, nous utilisons une jument plutôt qu'un tracteur, depuis 2000. Cela évite le tassement du sol et favorise la vie microbienne. Tous les traitements se font à dos d'homme. Aucune machine ne pénètre dans la vigne » poursuit le vigneron. Vendangée hier, cette parcelle n'a pas non plus été effeuillée au préalable.

Les frères Fabrice et Pascal Agrapart se refusent aussi à utiliser les produits dits systémiques (qui pénètrent dans le végétal et circulent dans la sève), sur l'ensemble de leur vignoble.

Incidences sur le produit

« Ils se retrouvent inévitablement dans le raisin. Nos méthodes demandent plus de temps, plus de travail, nous sommes plus soumis aux aléas de la météo, mais nous voulons montrer que le travail du sol a eu une incidence sur le produit » poursuit Fabrice Agrapart.

Comme aime le rappeler Pascal, « avant de faire du vin, on fait du raisin ».

Ces méthodes permettent notamment un enracinement plus profond des pieds. Une fois le raisin cueilli, il est placé dans l'un des deux pressoirs.

Le pressurage dure plusieurs heures et nécessite plusieurs opérations de retrousse.

« Appuyer sur un bouton, ça ne suffit pas », commente l'un des pressureurs.

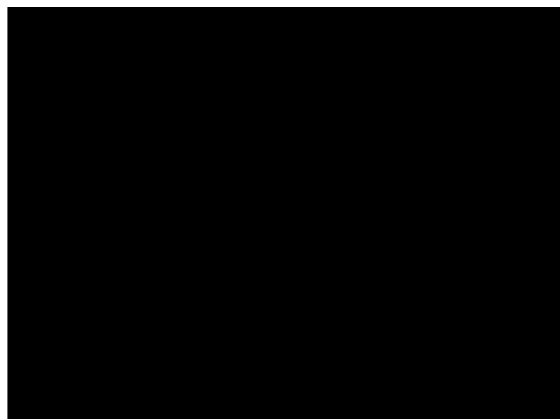
Chez Agrapart, on n'est pas partisan du moindre effort. « Quand on veut travailler comme on le fait, il ne faut pas s'économiser, il faut être dans sa vigne, même le week-end », complète Pascal Agrapart.

Le raisin issu de la parcelle de la Fosse fait l'objet d'une vinification à part, en fût. La cuvée qui en résulte, tirée à 3 000 bouteilles, a été baptisée Vénus. Comme la jument.

R.H.

LES PLUS DU WEB : NOTRE

VIDÉO



vendanges2009
viticulture



Agrandir la photo

Fabrice Agrapart au milieu de son équipe de vendangeurs.

Haut de page

Article paru le : 16 septembre 2009

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :