

DOUCEUR DES SENS - MARSAC



Certification AB en 1995

L'EXPLOITATION



UMO : 1 + 2 saisonniers de décembre à fin juin pour taille tirage attachage ébourrage et relevage



SAU totale : 17 ha

- 11 ha de vignes à Cognac (Ugni Blanc)
- 6 ha de vignes pour la production de bouteilles = Colombart, Sauvignon gris, Sauvignon blanc, Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet, Chenin



Contexte pédoclimatique : Argilo-calcaire, terres de groies sur la quasi totalité du vignoble



HISTORIQUE ET PASSAGE EN BIO :

1992 : Choix du passage en bio par le père d'Olivier (allergies aux produits, conscience de la problématique des produits pour la clientèle, veut faire des produits sains pour les consommateurs).

1995 : **certification AB** des grandes cultures et de l'ensemble du vignoble à destination pineau et vin rouge.

Se sépare par la suite des grandes cultures pour permettre l'installation de deux nouveaux agriculteurs bio sur la commune.

2006 : **installation d'Olivier** sur la ferme après un BPREA. Vignoble ancien : a renouvelé progressivement en plantant chaque année et **diversifié les cépages** pour développer blanc, rosé, jus de raisin...

Entre 2006 et 2024 : **passage de 12 à 17 ha de vignes** (récupération de droits de plantation en tant que jeune agriculteur et nouveaux droits à plantation importants pour le Cognac entre 2019 et 2023).

Edité avec le soutien financier de :



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE



Les Acteurs BIO de Charente



ATELIER VIGNE

Parcellaire : regroupé

Âge moyen du parcellaire : 9 ans

Conduite : Guyot double et Guyot simple

Rendement moyen : 70-80 hL/ha pour le Cognac, 20-40 hL/ha pour les vins.

Porte greffe Fercal pour toutes les parcelles replantées.

Fournisseur des plants de vignes : pépinière EARL Peraud

Productions : Cognac, pineau, vin rouge, rosé, blanc, jus de raisin.

Fertilisation : Dépend des années. N'arrive plus à s'approvisionner en fumier donc achat d'engrais organiques.

Engrais verts : semis de féverole et avoine (semences du voisin Philippe Guédon) pour couverts d'hiver.

L'allée d'engrais verts est destinée à fertiliser le sol : elle est broyée et enfouie.

Vendanges :

manuelles pour les cépages pour bouteilles

machines pour le Cognac

Principaux travaux de l'année :

Vendanges.

Semis des couverts avant l'automne.

Taille tirage des bois attachage.

Désherbage mécanique avec la décavaillonneuse en sortie d'hiver.

Traitements : bouillie bordelaise et soufre + purins ortie prêle consoude

Temps de travail : week-ends libres sauf pendant le mois des vendanges.



MATÉRIEL



Sur l'exploitation :

- Tracteur (renouvelé cette année)
- Pulvérisateur (renouvelé cette année)
- Disques Belhomme pour travailler le cavaillon
- Broyeur pour herbe (pas de destruction de couverts)
- Etiqueteuse



En CUMA :

Remorque de ferme en ferme pour la mise en bouteille (remplissage bouchonnage capsulage).

COMMERCIALISATION



Cognac : SVE, prix de vente dépendants du marché Cognac global, en moyenne 30% de plus que le Cognac conventionnel.

Bouteilles (75 cl) : Pineau blanc et rosé, vin, douzy bulles, jus de raisin...



Valorisation des produits par la vente directe.



Temps de commercialisation
17 ha = lourd à gérer !

Projet de vendre la ferme après les vendanges. Souhait de se ré installer sur 5 - 6 ha dans une autre région en vente directe.



Conseil aux futur-es installé-es : diversifier ses débouchés pour rebondir si besoin !

