

Domaine Pellerin - Jean-Christophe Pellerin
Perrozan 01150 Saint-Sorlin-en-Bugey
04 74 35 87 69 / 06 70 03 29 15

Production : viticulture.

SAU : 4,8 ha, dont 2 ha en propriété

Commercialisation : 80% vente directe, 20% GMS et foires

Région : Bugey.

Conditions naturelles : éboulis argilo-calcaires dans les coteaux et alluvions et gravier limono-argilo-sableux calcaire en plaine. Altitude : 250m.

Main d'œuvre : 1 UTH + un apprenti.

CA : 121 500 €

EBE : 60 800 € **EBE/produits** = 50%

Annuités : 11 300 € **Annuités/EBE** = 19%



Jean-Christophe Pellerin est installé au pied du massif du Bugey depuis 2000. Il cultive 4,8 ha de vigne en bio et biodynamie dont il tire une gamme variée d'une douzaine de

vins. La curiosité et le goût de l'expérimentation guide l'évolution du domaine, tant dans les vignes qu'au sein de la cave.

Parcours

- 2000 : installation en DJA avec 1 ha de vigne en location et 1ha planté en 1999, après plusieurs années comme ouvrier viticole. Vinification dans la grange, vente sur les marchés et foires.
- Depuis 2000 : arrachage et replantation pour avoir un vignoble fonctionnel : passage de tracteur, densité de plantation permettant le travail du sol.
- 2001 : location de 1 ha supplémentaire. Début de la démarche agriculture raisonnée.
- 2008 : en février, formation aux soins de la vigne par les plantes avec Eric Petiot, début de la conversion totale du domaine en agriculture biologique. Début de l'étude de la biodynamie dans les livres à l'automne.
- 2009 : 1^{ère} formation en biodynamie
- 2010 : début de la conversion en biodynamie de tout le domaine.
- 2011 : 1^{ère} vendange bio. 2012 : 1^{ère} vendange certifiée Demeter.
- 2013 : construction de 2 bâtiments pour le matériel agricole, cuverie et stockage.

Atouts

- Curiosité, formation/expérimentation en continu
- Environnement proche favorable,
- Bons sols, dont la vitalité a été activée par la biodynamie,
- Vignoble fonctionnel et investissements en matériel permettant de travailler efficacement et seul.
- Plusieurs passages dans la saison pour les applications des préparats biodynamiques,
- Préparation des tisanes la veille du traitement et filtration le matin avant remplissage du pulvérisateur,
- Finition de certaines parcelles à la pioche,
- Des investissements importants ont été faits pour travailler efficacement : achat de matériel, cuverie, pressoir, tracteur, plantation.

Contraintes

Valorisation / commercialisation

Jean-Christophe produit une douzaine de vins :

- Blanc : 3 sortes de Chardonnay blanc, et une vendange tardive « Nectar d'Automne »,
- Rouge : Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, et un assemblage des 3 cuvées « Métisse »
- Rosé : vins tranquilles
- Mousseux : un rosé en méthode ancestrale, et 2 blancs en méthode traditionnelle (méthode champenoise) en brut et demi-sec

- Jus de raisin et jus de raisin pétillants

Vente :

- 80% des ventes se font au domaine, 10% avec une GMS locale, 10 % sur des foires (1 importante en Seine et Marne, 5 locales, des foires bio (Biojoleyne, Millésime bio, etc.).
- Début de vente par l'intermédiaire de « La Ruche qui dit oui ».
- Début de vente dans un magasin de producteurs à Hauteville.

Spécificités techniques

Caractéristiques du vignoble :

Les parcelles sont planes en plaine et jusqu'à 43% de pente sur les coteaux, toutes exposées sud ou sud-ouest. Les vignes sont plantées larges à 2,20m (x 0,80) soit environ 6000 cep /ha. Palissage sur 3 fils fixes + fils releveur avec chaînettes : gain d'efficacité important : plus de 2ha/jour à 1 personne au premier relevage. Piquets galva à encoches dans les rangs, piquet d'acacia en tête.

Taille en guyot partout, guyot en arcure sur Chardonnay, et une parcelle de Gamay et Mondeuse en Cordon de Royat (permet de baisser le rendement, car moins fructifère).

Travail en géobiologie pour débloquer certaines parcelles.

Vendange et vinification :

Vendange en machine, sauf le coteau en forte pente où la récolte est faite à la main 1 journée.

Matériel en propre : machine tractée par le tracteur car plus légère et moins large.

Vinification : « Du souffre mais très peu de souffre. Levures indigènes, pas d'autre intrant »

Les rouges sont vinifiés sans soufre, puis légèrement sulfités après la fermentation malolactique.

Levures indigènes, pas de chauffe. Pour les Pinots et Mondeuse la fermentation se fait en cuve, avant élevage en fût de 6 mois.

Pour les blancs et rosés : pressurage direct avec un léger sulfitage, levure indigène, contrôle et maîtrise des températures en fermentation (au froid, 12-13°C). Majoritairement élevé en cuve

Les vins pétillants sont vendangés plus tôt, dès fin août, pour qu'ils ne soient pas trop mûrs (autour de 11°). En méthode traditionnelle, la prise de mousse est faite à façon par un champagnisateur, après élevage en cuve en hiver.

Travail du sol et enherbement :

Globalement, même gestion sur toutes les parcelles : rotobèche modifiée pour le coteau, Actisol en inter-rang et Interceps Boisselet en inter-cep, plus divers vieux outils d'occasion : charrue vigneronne, décavaillonneuse à main (gauche et droite). Premier passage après vendange, puis 1 à 3 fois en saison (3 en moyenne) en fonction des millésimes : un passage en avril/mai, puis un ou deux passages jusqu'à début juillet. Passage de charrue vigneronne si c'est trop sale (dernier passage en 2010).

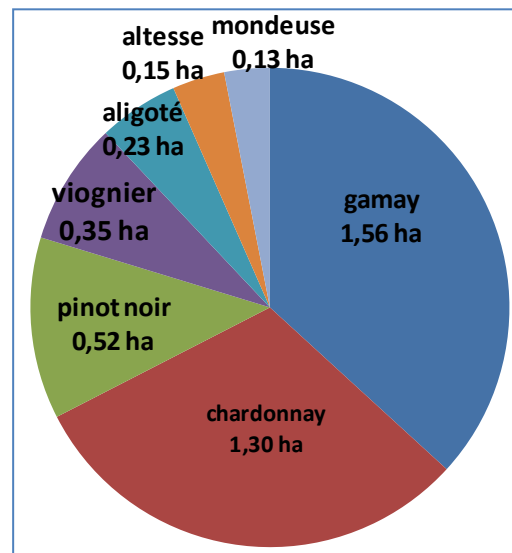
Projet de tester un engrais vert : grattage à l'automne après vendange puis semis engrais verts (peut-être seigle ou sarrasin) avec 20% de légumineuses pour l'effet structurant de céréales et stimulant de la vie microbienne des légumineuses.

Soins de la vigne en biodynamie :

Au début suivant les conseils d'Eric Petiot, alternance de d'extraits fermentés (EF) et d'infusions. L'EF ayant tendance à nourrir la plante, l'infusion stimule ses défenses.

Aujourd'hui, Jean-Christophe cherche davantage à stimuler la défense de la plante, donc utilise plus les infusions et macérations à froid :

- Le choix des différents traitements se fait en fonction des observations et du ressenti à la vigne, en tenant compte également de la pression due au rythme lunaire (marées),
- EF d'ortie et consoude le plus souvent, parfois avec tanaisie ou fougère. Ils sont fait au domaine, puis stabiliser à l'huile essentielle pour les conserver.



- Les infusions sont faites à mesure, la veille du traitement en fin d'après-midi et filtrer le matin avant passage en vigne. Récolte des plantes, séchage et stockage se font un an à l'avance : Reine des Prés et Prêle sont une base commune, à quoi on ajoute selon les besoins des plantes riches en phénol tels que thym, romarin, sarriette des montagnes et origan.
- Si besoin des huiles essentielles, plus puissant que les tisanes, sont utilisés en curatif. Par exemple, contre mildiou et l'oïdium : *eucalyptus globulus*, orange douce, origan à 10ml/ha.
- Des macérations huileuses d'ail sont également utilisées en acaricide et anti-oïdium en début de saison.
- Tout est récolté par Jean-Christophe sauf la bourdaine et la sarriette des montagnes. Un traitement sur 2 est un EF : EF / tisane / EF /tisane, etc. En moyenne 8 à 10 traitement à l'année, de début de saison : parfois en avril, puis autour du 25 mai (selon la somme de températures, à 150 °C en base 8, il faut débiter les traitements contre le mildiou), puis tous les 15 jours, jusqu'à fin juillet.

Préparations biodynamiques :

- Pulvérisation de la « 500P » à l'automne, après vendange, puis un fin avril/début mai quand la terre se réchauffe : favorise la libération des éléments, active la vie microbienne, agit plutôt sur le sol.
- Pulvérisation de « 501 » (silice) pour renforcer le végétal, avant la floraison, lorsque la vigne est poussante, renouvelé ensuite une ou deux selon humidité : agit davantage sur la partie aérienne, concentre la vigne sur ce qu'elle est entrain de faire, a un côté asséchant (limite l'humidité). Une 2e « 501 » est faite deux semaines avant les vendanges : agit sur la qualité gustative des raisins.

Maladies :

- Essentiellement des pressions d'oïdium et mildiou, en année normale la bourdaine est suffisante pour les contenir, sinon utilisation d'huiles essentielles. Les Chardonnay sont les plus sensibles.
- Présence d'oïdium en drapeaux : forme sexuée de l'oïdium, se déclenche dès le débourrement, et peut donc sécher le jeune rameau : lutte mécanique, on coupe tous les rameaux atteints.

Ravageurs

Pressions faibles, pas de flavescence. Présence de cicadelles : cicadelle verte ou cicadelle des grillures et cicadelle de la Flavescence Dorée : *Scaphoideus titanus*. Thrips sur certaines parcelles, régulés par des applications de fougère et tanaisie, parfois sauge. Des acariens dont les Typhlodromes (prédateurs) régulent la population.

Problème d'invasion de sangliers dans les parcelles occasionnant de gros dégâts.

Fertilisation et analyse de sols :

Pas d'analyse de sol quand tout va bien, des analyses Herody avec l'ADABio sur une parcelle en déséquilibre. Pas de fumure actuellement.

Autoconstruction :

Autoadaptation d'outils pour l'entretien des sols : amélioration d'une herse avec rouleau cage, modification d'un Actisol, modification d'une rotobèche, modification d'un semoir. Réalisation autonome d'un dispositif de pulvérisation pour préparations biodynamiques.

Projet pour l'avenir :

- Finir les bâtiments et installer la nouvelle cave, cuve et groupe froid.
- Investir dans un groupe d'embouteillage
- Continuer la diversification odes cépages : par curiosité, pour travailler de nouveaux vins,
- Projet d'essayer de produire des pétillants naturels et une cuvée de rouge au domaine.
- A plus long terme : introduire des animaux et culture (céréales, légumes de plein champ), un four à pain...