

Domaine les Déplaudes de Tartaras
 Anne et Pierre-André Déplaudes
 7 Rue du prieuré, 42800 Tartaras
 Tél : 04 77 75 91 20 / 06 16 72 63 38

Production : Viticulture

SAU : 22 ha, dont 5ha de vignes et 17ha de prairies (4000 m² en propriété, le reste en location via un GFA)

Commercialisation : vente directe

Région : Entre Lyon et Saint-Etienne, sur la rive gauche du Gier, zone péri-urbaine

Conditions naturelles : terrains de schistes avec vignobles en coteaux / 280 m d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH + un saisonnier à mi-temps 5 mois par an et 10 vendangeurs pendant 10 jours

CA : 100 000 €

EBE : 33 826 €

Taux d'endettement : 32%



Le Domaine les Déplaudes de Tartaras est passé progressivement de la production de vaches laitières à celle de la vigne en biodynamie. Anne et Pierre-André mettent en cohérence leurs idées et leurs pratiques : produire des vins de qualité en petites quantités, le valoriser en circuits courts et

s'impliquer dans la vie locale. Leur démarche est aussi collective : ils accueillent des génisses laitières en pension pour entretenir les prairies, et louent des terres à des jeunes paysans pour faciliter leur installation. Ils sont également impliqués dans plusieurs associations, dont celles pour la relance du vignoble des Coteaux du Gier et des vigneron bio de Rhône-Alpes.

Parcours

- 1977 : Pierre-André reprend l'exploitation familiale en polyculture-élevage à Tartaras,
- 1980 : spécialisation en vaches laitières,
- 1999 : changement de production, pour passer des vaches laitières à la vigne,
- 2003 : premières plantations de vignes,
- 2008 : arrêt de l'élevage laitier et passage en bio sur la vigne,
- 2009 : passage en biodynamie,
- 2011 : installation d'Anne et création du GAEC entre époux.

Atouts

- Commercialisation en vente directe : proximité des grandes villes, peu de concurrence d'autres vigneron
- Intégrés localement

Contraintes

- Difficulté pour la mutualisation du matériel et pression foncière

Valorisation / commercialisation

80 % en vente directe : à la ferme et dans un rayon de à 50 km autour via 4 AMAP et 2 magasins de producteurs fermiers (« Au Terroir » à Saint Etienne et « Plein champ, côté ferme » à Sorbiers).

Spécificités techniques

Caractéristiques du vignoble :

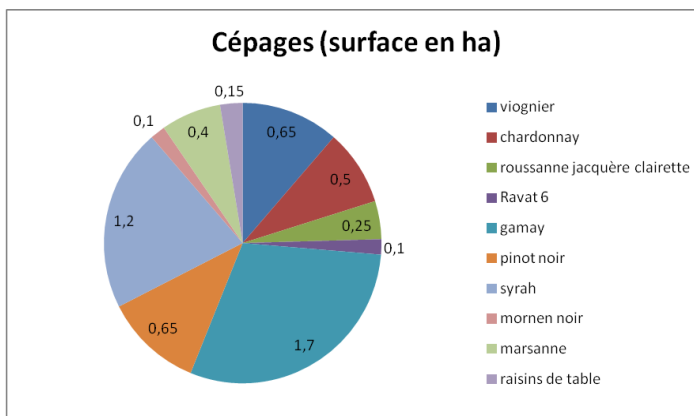
Le domaine compte 5 ha de vignes en production et 0,6 ha de plantations. 1,7 ha de gamay sont des vieilles vignes (plantation de 1972 à 1978) avec plantation à 2.5m*0.9m, le reste des parcelles ayant été replantées entre 2003 et 2014, à un écartement de 2.2m*0.75 à 0.9m. La majorité des parcelles est

assez plane, mécanisable. Seule une parcelle de viognier est plantée en coteau pentu, pas mécanisable au tracteur (écartement de 1,5m* 0,9). Les sols sont des schistes feuilletés, très caillouteux et superficiels. L'exposition des parcelles est sud-sud ouest.

Entretien de la fertilité des sols

Les vignes étant dans l'ensemble assez jeunes, elles sont assez vigoureuses, et ne demandent pas d'apports d'engrais spécifique pour redresser la productivité.

Les Deplaudes disposent cependant au besoin de fumier de bovin qu'ils peuvent composter (retourneur d'andain en CUMA) avec l'apport de préparats biodynamiques. Par ailleurs, le semis d'engrais verts sur les rangs enherbés est régulier pour maintenir la matière organique et assurer un effet nettoyant par allélopathie : semis de seigle et avoine. Des chaulages réguliers sont effectués : 800 kg/ha tous les trois ans.



Entretien des sols :

- Sur toutes les parcelles mécanisables :

- Sur les vignes de moins de 10 ans :

Enherbement un rang sur deux avec semis d'un mélange multi-espèces (mélange wolf). La bande enherbée est broyée avant vendanges. Le second rang est travaillé avec un outil actisol (deux passages, 2h/ha/passage).

- Pour les vignes plus âgées (gamay) :

Tous les interrangs sont travaillés pour limiter la concurrence, jusqu'à la nouaison, ensuite l'enherbement revient couvrir le sol.

Le rang de vigne est travaillé : buttage en fin d'hiver, décavaillonnage au printemps et pioche pour finition, puis de nouveau un chaulage avec des disques Clemens, et ensuite 1 ou 2 passages de lames interceps durant l'été. Les décavaillonneuses Décalex de marque Souklikof et lames interceps Clémens, outils mécaniques, sont montés sur un porte-outil entre les roues du tracteur.

- Sur la parcelle de coteau non mécanisable : le travail est réalisé au treuil, avec 3 griffages entre les rangs et deux passages de pioches sous le rang.

Soins de la vigne face aux maladies et ravageurs :

Le vignoble est dans l'ensemble peu sensible aux maladies de par le microclimat qui règne sur Tartaras, assez sec en période de végétation.

La stratégie de protection du vignoble est classique en AB : cuivre (Héliocuire) et soufre mouillable appliqués en préventif à petites doses avec une pulvérisation jet porté en face/face. Le nombre de traitements est en moyenne de 10 passages et la dose de cuivre métal utilisée varie entre 1,5 et 3 kg selon le climat de l'année. La dose par passage est modulée de 100g de cu métal/ha à 400 g (période de floraison).

Par ailleurs, Anne et Pierre- André utilisent des engrais foliaires (For Mn48) et différentes préparations à base de plantes pour renforcer les défenses naturelles de la vigne : tisanes d'ortie, achillée, reine des prés, matricaire, décoction de prêle.

Il n'y a pas de pression particulière de ravageurs, donc pas de traitement insecticide.

Pratiques de la biodynamie :

- Pulvérisation de la « 500P »+ valériane au printemps, ainsi qu'à l'automne, après les vendanges
- Pulvérisation de « 501 » (silice) pour renforcer le végétal, après la floraison, puis en été, renouvelé ensuite une ou deux fois selon l'humidité avant les vendanges pour la maturation des raisins.



Vendange et vinification :

Les vendanges sont manuelles sur toute l'exploitation, avec appel à une dizaine de saisonniers.

Les vinifications sont conduites en levures indigènes, avec recours à de faibles doses de soufre en vinification, puis après les fermentations malolactiques et à la mise en bouteilles. Les vins rouges sont vinifiés pour partie en grappes entières, avec des macérations de durée variable. Les blancs sont vinifiés en barriques ou demi-muids pour partie. Les élevages se font en cuve ou

en pièces/ demi-muids. Certaines cuvées sont mono-cépages, d'autres cuvées sont réalisées en assemblage, avec un gros travail de dégustation pré-assemblage pour trouver le bon équilibre.

Projets pour l'avenir :

- Transmission d'une partie de la ferme dans 2-3 ans (retraite de Pierre-André),
- Développer la clientèle professionnelle (cavistes et restauration),
- Continuer l'implication dans le renouveau du vignoble des coteaux de Gier et dans le partage du foncier pour l'installation de paysans.

Le passage en biodynamie apporte une qualité supplémentaire, mais qui nécessite une présence assidue dans les vignes et donc plus de travail. Cependant, nous n'avons pas totalement répercuté cela sur le prix de vente du vin car nous souhaitons qu'il reste abordable pour les consommateurs locaux.