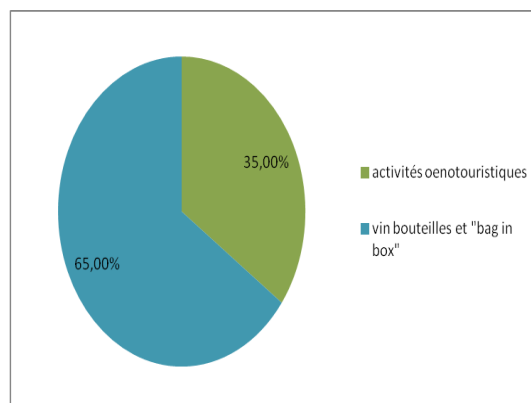


Domaine Paire
Jean-Jacques Paire
Lieu dit Ronzière - 69620 TERNAND
Tél : 04 74 71 35 72- 06 80 27 03 67

Production : viticulture
SAU : 9,5 ha
Commercialisation : vente directe
Région : Sud Beaujolais
Conditions naturelles : sols sableux acides, sur une base granitique. 380 m. d'altitude.
Main d'œuvre : 2,5 UTH (dont 1 salarié à 32h/sem)
CA : 150 000 €
EBE : 30 000 €
Annuités : 20 000 €



Le Domaine Paire est une propriété familiale dans le sud beaujolais, transmise de génération en génération depuis 1600. Elle

est aujourd'hui dirigée par Jean-Jacques Paire et son épouse. La surface totale est de 9,5 ha, avec une majorité de gamay noir à jus blanc et 1 ha de chardonnay en blanc. La production se répartit entre les appellations Beaujolais et Beaujolais Primeur, et Bourgogne. Le domaine a engagé une démarche de restructuration du vignoble, ainsi qu'une conversion progressive à l'agriculture biologique à partir de 2005.

Parcours

- 2000 : échec de la protection phyto contre le mildiou en conventionnel.
- 2002 : développement de l'oenotourisme, avec la création d'un musée de la vigne et du vin et l'accueil de groupes sur le domaine (env. 5000 personnes/an).
- 2005 : engagement en conversion bio sur 5 ha, et début de la restructuration du vignoble.
- 2008 : première cuvée AB.
- 2011 : engagement des dernières parcelles en bio.
- 2015 : 100% en vente directe

Atouts

- Coteaux mécanisables
- Parcellaire regroupé
- Bonnes relations avec le voisinage

Contraintes

- Appellation Beaujolais difficile à vendre
- Zone sensible à la flavescence dorée

Valorisation / commercialisation

- L'oenotourisme a permis de développer la vente de bouteilles
- Objectif : vendre 100% de la production en vente directe (bouteilles et « bag in box »)

Spécificités techniques

Caractéristiques du vignoble :

Le domaine compte 9,5 ha de vignes, dont 1 ha de chardonnay et 8,5 ha de gamay noir à jus blanc. Le vignoble d'origine (1,4m*1) a été partiellement restructuré selon deux modalités différentes : 4 ha avec arrachage 1 rang sur 2, 3,5 ha avec arrachage un rang sur 3. 2 ha restent non-restructurés. Les parcelles sont exploitées en faire-valoir direct, sauf 2 ha en fermage. Les parcelles sont mécanisables, avec certaines parcelles pentues et plusieurs parcelles plantées en contre-pente.

Entretien de la fertilité des sols :



Plus d'infos :

Corabio: 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org
 ARDAB: 04 72 31 59 99 - contact-ardab@corabio.org

Jean-Jacques Paire avoue avoir délaissé les amendements organiques lors des premières années de travail en bio, à tort ! En effet, il conseille fortement d'anticiper une éventuelle baisse de la vigueur induite par le travail du sol et la concurrence de l'herbe par des apports réguliers. Il pratique par ailleurs le semis d'engrais verts entre les rangs de vigne (sur les rangs arrachés). Il a par ailleurs expérimenté le semis d'espèces peu concurrentielles ramassées dans les vignes tels le brôme des toits, et a noté l'effet allelopathique de cette plante et de ses pailles.



Entretien des sols :

- Sur toute les parcelles restructurées par arrachage 1 rang sur 2 :

Ces parcelles sont principalement plantées en contre-pente. L'inter-rang est travaillé au tracteur interligne avec rotovator. Sur cet inter-rang sont réalisés les semis d'engrais verts, ou de jachère fleurie. Le rang de vigne est laissé enherbé, et l'herbe est maîtrisée par tonte à l'aide d'une tondeuse intercep de marque **Humus**, plutôt destinée à l'origine aux vergers. Naturellement, avec le travail du sol et la pente, une petite butte s'est formée sous le rang de vigne.

- Sur toute les parcelles restructurées par arrachage 1 rang sur 3 ou non restructurées :

Le travail du sol est réalisé sous le rang de vigne à l'aide d'un tracteur enjambeur et d'outils interceps. La bande enherbée entre rang est maîtrisée à l'aide d'outils rotatifs en étoile (type cover-crop) montés derrière les roues du tracteur.

Soins de la vigne face aux maladies et ravageurs :

- Le vignoble est dans l'ensemble peu sensible aux maladies du fait de la restructuration avec palissage et du maintien d'un enherbement sur une partie de la surface au sol. La protection phytosanitaire se base sur les produits classiques en AB : bouillie bordelaise et soufre, en modulant les doses en fonction des stades de la plante et de la météo. Les doses de cuivre varient entre 4 et 6 kg/ha/an.
- Il n'y a pas de pression particulière de ravageurs, donc pas de traitement insecticide.

Production et rendements :

Les rendements sur les gamay en rouge oscillent entre 18 et 30 hl/ha, avec des accidents climatiques malheureusement réguliers (grêle).

Vendange et vinification :

Les vendanges sont manuelles sur toute l'exploitation.

Les vinifications sont conduites selon deux process différents pour la production de vins primeurs ou de vins de garde.

- Vinification des primeurs :

Léger sulfitage à l'encuvage (2,5g/hl) en grappes entières. Chauffage entre 38 et 40°C. Démarrage de la fermentation alcoolique (FA) le lendemain avec des levures starter et inoculation en bactéries lactiques 24h après départ de FA. Une aération est faite à -20 pts de densité avec éventuel apport d'azote (phosphate di-ammonique) car les moûts sont souvent carencés. La chaptalisation avec sucre bio est optionnelle. La cuve est refroidie pour une fermentation autour de 26-28°C. La cuvaïson dure environ 4 jours avant pressurage.

- Vinification des cuvées de garde :

Les raisins sont éraflés à 90% pour éviter d'apporter de la verdeur liée à la rafle avec des cuvaïsons plus longues. Seuls les raisins autour de la crépine sont laissés entiers pour filtrer naturellement les jus à l'écoulage. Sulfitage léger à 2 g/hl. Le départ en fermentation alcoolique (FA) est spontané, ou provoqué par ensemencement avec une cuve de primeur en FA. La cuvaïson dure de 6 à 14 jours, avec délestages (une semaine de cuvaïson) ou seuls des pigeages (14 jours de cuvaïson). La

Plus d'infos :

Corabio: 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org

ARDAB: 04 72 31 59 99 - contact-ardab@corabio.org



Réseau des Fermes de Démonstration Bio de Rhône-Alpes



chaptalisation est optionnelle selon la maturité de l'année. En fin de FA, après décuvage, les vins sont ensemencés pour les fermentations malolactiques avec des primeurs en malo.

Projets pour l'avenir :

- Arriver à 7 ha avec la restructuration du vignoble.
- Gîtes d'étape en construction.
- Transmission de la ferme en réflexion.

« Le passage en bio était le fruit d'une réflexion pour aller vers un meilleur respect de l'environnement. Il partait aussi du constat d'échec de la lutte contre le mildiou en conventionnel. Avec la bio, il n'y a plus de problèmes d'érosion et on voit des fleurs dans les vignes ! Le métier de vigneron redevient valorisant et au niveau commercial, on touche une nouvelle clientèle. »

Plus d'infos :

Corabio: 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org

ARDAB: 04 72 31 59 99 - contact-ardab@corabio.org