

Les vitamines de Clos Puy Arnaud

CASTILLON Dans ce château basé sur les hauteurs de Belvès-de-Castillon, les pesticides ont été bannis au profit d'une pharmacie naturelle

Au château Clos Puy Arnaud, lorsqu'une tisane ou une infusion se prépare, c'est plus souvent pour les vignes que pour les invités. Ici, une pharmacie naturelle remplace le stock de produits phytosanitaires. « J'ai fait la première vinification en lutte raisonnée mais lorsque j'ai aidé à préparer les traitements, les émanations étaient si fortes que je me suis dit que ce n'était pas possible de continuer », raconte Thierry Valette (photo), qui a acquis ses parcelles en 2000 sur les hauteurs de Belvès-de-Castillon. Si les techniques bio sont utilisées depuis 2001, l'exploitation est officiellement certifiée AB depuis 2009 et Biodyvin depuis 2010.

Un travail de fond

Ortie, achillée millefeuille, écorce de chêne, saule, romarin... De nombreuses plantes sont cueillies sur place. « On a un spot de préle qu'on utilise pour nos décoctions à base de silice. » Une préparation aux multiples vertus appliquée lors de la pousse, du printemps à l'automne. « Vous optimisez les

feuilles dont la photosynthèse est accrue, les tiges sont plus costaudes et cela renforce la pellicule du raisin », liste le viticulteur. Résultat : moins d'éclatements et moins de pourriture grise. Quelques jours sont même grappillés sur les vendanges. « Ça connecte la plante à la puissance du soleil. »

La bouse de corne, c'est l'autre ingrédient incontournable. Employée entre l'automne et le début du printemps, elle renforce le système racinaire. « Ça l'enrichit aussi bien en profondeur qu'en densité. » Finalement, presque chaque souci dispose de sa solution végétale. La tisane d'ortie, pleine de fer, est semble-t-il idéale quand les feuilles jaunissent. « C'est un travail de fond. C'est comme quelqu'un qui prend de bonnes vitamines », image Thierry Valette, qui, grâce à ces adjuvants, arrive aux mêmes résultats en ayant réduit ses doses de cuivre. « Le seul problème qu'on ne résout pas, c'est le mildiou. »

Retour à des techniques anciennes

Depuis peu, Thierry Valette



utilise également des huiles essentielles. « On les introduit dans les traitements et ça permet, entre autres, d'assécher un peu la vigne. Certaines essences d'arbres semblent même prometteuses contre le mildiou. » L'influence de la lune est aussi prise en compte, même si « il y a d'abord le bon sens paysan, puis notre connaissance agronomique

et enfin le travail du sol et de la plante par rapport au calendrier lunaire qui ne décide pas de tout », précise le vigneron, qui explique simplement « se reconnecter à des techniques anciennes ». Selon lui, les techniques biologiques et biodynamiques ont évolué avec le temps. Aussi bien en termes de connaissances que d'outils. « Aujourd'hui, c'est

possible d'emmener une culture jusqu'au bout. »

Ces dernières années, la principale angoisse des viticulteurs fut en effet le gel et la grêle. « Et ça, qu'on soit en bio ou pas, ça ne change rien », constate Thierry Valette, heureux d'avoir ramené de la vie au cœur de ses rangs de vigne.

LINDA DOUIFI