

LA CONDUITE DE LA VIGNE ET LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Au rythme des saisons, une année de conduite de la vigne :

Novembre à mars	Taille
Mars-avril	Attachage des baguettes, entretien du palissage, remplacement des pieds morts
Mai	Désherbage, épamprage (élimination des repousses de vigne sur le pied)
Juin à mi-août	Eclaircissage au cœur de la souche (suppression de grappes et rameaux en surnombre) Ecimage, rognage (suppression de l'extrémité des rameaux) Tonte de l'enherbement entre les rangs Traitements phytosanitaires (mildiou, oïdium, pourriture grise, black-rot, flavescence dorée)
Septembre à mi-octobre (selon les années)	Vendanges
Mi-octobre jusqu'au début de la taille	Pas de travaux

Les traitements phytosanitaires, une lutte raisonnée et intégrée contre les maladies

La durée moyenne de vie d'une vigne est de 40 ans. Pour atteindre ce bel âge dans de bonnes conditions, les traitements phytosanitaires sont aujourd'hui indispensables.

Toutefois, soucieux de préserver l'environnement et de maîtriser au mieux leurs charges de production, les viticulteurs de CUNAC travaillent en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et les 2 autres caves coopératives du département (RABASTENS et TECOU) au sein d'un groupe de lutte raisonnée. Ainsi, chaque lundi de fin avril à début août, chaque viticulteur effectue sur ses propres vignes une observation et un comptage de parasites et de maladies ; il transmet par fax ou téléphone les informations à la cave de Labastide-de-Lévis. Les techniciens des 3 caves font un point de situation le mardi matin puis, chaque mardi après-midi, les viticulteurs se réunissent dans les vignes de l'un d'eux à tour de rôle en présence d'un technicien. A l'issue de ces réunions, le groupe prend une décision quant à la nécessité ou pas d'effectuer et de positionner au mieux les traitements.

Afin de disposer d'éléments tangibles, une station météo a été installée à Lanel. Les mesures précises d'hygrométrie, de pluviométrie, de l'heure et l'intensité des précipitations, des températures minimales et maximales sont une aide précieuse à la prise de décision. Toutes ces données sont récupérées et traitées par l'ITV (Institut Technique du Vin) de Gaillac.

La traçabilité du produit

Le produit final bénéficie d'une traçabilité complète : chaque parcelle est dotée d'un numéro d'identification. Le viticulteur doit consigner dans un carnet toutes les interventions effectuées sur ses vignes. Il doit restituer ce carnet avant les vendanges à la Cave Coopérative. Ensuite, lorsque les remorques arrivent à la cave, le numéro de la parcelle de provenance est enregistré informatiquement. Ainsi, lorsqu'une bouteille arrive sur votre table, il est possible à partir des codes inscrits sur sa capsule de remonter jusqu'à la parcelle qui a fourni le raisin pour élaborer le vin et de savoir quels produits phytosanitaires ont été utilisés, à quelles doses ainsi que la date des traitements.

LA PRODUCTION ET LA VINIFICATION EN 2004

Aujourd'hui, AOC oblige, les rendements ont été limités :

- 55 hl/ha pour les parcelles classées en AOC
- 85 hl/ha pour les parcelles classées en vin de pays



Ces quotas, imposés par l'INAO, obligent les viticulteurs à maîtriser de plus en plus les rendements. Les excédents de production, comme ce fut le cas en 2004 sur certaines parcelles, doivent être détruits par distillation.

La production se doit de répondre à la demande qui, elle, est bien connue et quantifiée ; le volume de la demande détermine directement le nombre d'hectares qui peuvent être classés en AOC, les surfaces restantes étant classées en vin de pays.

Les vendanges à CUNAC se font exclusivement à la main afin de préserver des grains entiers ; dans le même souci de qualité, la hauteur de raisin dans les remorques ne doit pas excéder 60cm pour éviter l'écrasement.

LA VINIFICATION

A leur arrivée à la cave, les remorques sont pesées, le raisin est analysé par l'intermédiaire d'une machine qui mesure le degré d'alcool et un indice d'altération de la vendange par la pourriture grise. La vendange est ensuite vidée dans les cuves correspondantes. Le raisin subit alors les opérations suivantes :

- Fermentation alcoolique par macération carbonique d'une durée de 5 à 6 jours.
- Ecoulage des premiers jus de goutte puis décuvage
- Pressurage du raisin fermenté qui donne un deuxième jus, trié à part (et parfois même un troisième jus) ; ces jus, selon leurs qualités, pourront parfois être assemblés au premier jus.
- 2^{ème} fermentation des différents jus dite fermentation malo lactique.
- Filtrage et mise en bouteille.
- Sortie du vin de pays Gamay nouveau le 3^{ème} jeudi d'octobre.
- Sortie du Gaillac primeur AOC le 3^{ème} jeudi de novembre.

La totalité du Gaillac primeur AOC de la Cave Coopérative de Labastide-de-Lévis provient des raisins de CUNAC (tout comme le vin de pays Gamay nouveau).

La production d'AOC primeur est de l'ordre de 2000 hl (ce qui équivaut à 266 000 bouteilles de 75 cl !)

Les raisins produits à CUNAC servent donc à élaborer plusieurs types de vins :

- ➔ Vin de pays Gamay nouveau
- ➔ Gaillac primeur AOC
- ➔ Vin de pays des Côtes du Tarn
- ➔ AOC Gaillac avec les autres cépages (duras, cabernet sauvignon, braucol)



PERSPECTIVES D'AVENIR

La cave de Labastide-de-Lévis s'est engagée, depuis quelques années déjà, dans une démarche qualité visant la maîtrise complète des processus d'élaboration et de commercialisation de sa production. A la suite d'efforts conséquents de la part des viticulteurs et d'investissements importants réalisés au niveau des 3 chais de réception (Labastide, Cunac et Souel), les récompenses sont au rendez-vous. En effet, la cave a obtenu 3 certifications :

1/ Culture de la vigne : certification Agri-confiance

La Cave a été certifiée en 2002 par le système qualité Agri-confiance, norme développée et contrôlée sous l'égide de la Confédération Française des Coopératives Agricoles.

Les viticulteurs coopérateurs s'engagent sur des cahiers des charges pour les vins en AOC et certains vins de pays. La cave a inclus dans ces cahiers des charges des clauses inspirées des concepts de l'agriculture raisonnée.

2/ Vinification : méthodes HACCP (norme anglo-saxonne)

L'utilisation des méthodes de prévention des risques, dites HACCP, permet de garantir un mode de vinification sain et sécurisant. Cet effort particulier permet de maximiser la sécurité sanitaire.

3/ Embouteillage : norme ISO 9002

La cave de Labastide-de-Lévis est certifiée ISO 9002, depuis début 2003, pour la phase d'embouteillage, capitale pour la qualité des vins. Elle a aussi obtenu en juin 2004 la certification globale ISO 9001 version 2000 pour l'ensemble de son activité (hors vignes, faisant de leur côté l'objet de la certification Agri-confiance). Cette nouvelle étape donne une cohérence globale à la démarche qualité engagée.

Tous ces atouts doivent permettre d'atténuer les effets de la grave crise viticole que le vignoble français est en train de traverser. Les viticulteurs de CUNAC, au même titre que leurs collègues, s'unissent dans le seul but de pérenniser leurs entreprises et de limiter les diminutions des superficies viticoles du Gaillacois. Formons le souhait que la vigne continue encore fort longtemps à embellir le paysage cunacois !

Bibliographie : *Commune de CUNAC, Fêtes de son centenaire (1832-1932)*. M.BORIES

Remerciements : à Sébastien FERAL pour sa collaboration, ses explications et sa disponibilité.

