



Compte rendu de la 2^{ème} Journée Technique de l'AVW.

Villers-la-Ville, le 20 novembre 2018

Les domaines présents :

- Château de Bousval (Vincent Dienst)
- Domaine « Li bètch-aus-Rotches » (Denis Gobert)
- Vinomosa (Jérôme Grégoire)
- Coteaux des Avelines (Viviane Cleiren et Arnaud Duchene)
- Domaine W (Dimitri Vander Heyden)
- Villers-la-vigne (Christophe Waterkeyn)
- Vin du Pays de Herve (Michel Schoonbroodt et Philippe Dufourny)
- Domaine du Blanc Caillou (Marc Boddaert)
- Domaine des Marnières (Benoît Heggen)
- Vignoble du Martinet (Michel Fivet)
- Vignoble de Sirault (Claire Brunin)
- Domaine du Chant d'Eole (Hubert Ewbank et son viticulteur argentin, German)
- Domaine de la Falize (Pierre-Yves Charlier et Alice Danzin)
- Vin de Liège (Alec Bol, Romain Béveillard et Julie Thomas)
- Domaine du Ry d'Argent (Thomas Heeren)
- Domaine des Lowas (Bruno Jadoul)
- Le vignoble de Glabais. (Christian Balduyck)
- Madame Nathalie Desclée
- Madame Dominique Büchler
- Monsieur Dimitri Pitsinos

Après un rapide tour de table de présentation, nous débutons avec une brève introduction de Christophe Waterkeyn qui est heureux de nous recevoir pour la seconde fois à Villers-la-Ville et qui laisse la parole à Monsieur Vincent de Ruette, responsable marketing de l'Abbaye de Villers-la-Ville. Monsieur de Ruette nous explique l'importance du vignoble dans l'Abbaye. A la boutique est vendu le Domaine de Mellemont et il nous propose de pouvoir vendre d'autres vins belges, idéalement un vin belge qui a un lien avec une abbaye.

Taille

- La taille en « Cordon de Royat » ou en « Guyot » dépend des cépages et des rendements désirés
 - Qui taille en cordon ? Vin de Liège, Ry d'Argent et Les Marnières.
 - Vin de Liège a utilisé le cordon de royat pour limiter les rendements. Mais pour le Souvignier gris ils ont eu une perte de rendement -> ils sont repassés en guyot
 - Ry d'Argent beaucoup de vigueur: ils vont tester le cordon sur le Dornfelder
 - Attention les premiers bourgeons ne sont pas tjs les plus fertiles
 - Vin de Liège a expérimenté une meilleure résistance aux gelées grâce au cordon
 - Taille cordon: attention, bien réaliser l'ébourgeonnage sinon on est débordé à la taille



- Taille cordon: plus facile pour relever les tiges
- Si premiers bourgeons ont une bonne fertilité on peut faire un cordon, sinon guyot conseillé (un objectif de la taille cordon est de prendre des bourgeons un peu moins fertiles pour limiter la vigueur)
- Taille cordon est plus technique, plus difficile (1 pied par minute -> plus long que guyot)
- Guyot permet de rajeunir le bois.
- Cordon doit garder un courson de sécurité. Tout comme la taille Guyot.
- Ry d'Argent : vin tranquille: guyot simple
- Ry d'Argent : crémant: laisser 2 baguettes
- Taille terminée mi-mars pour 5 ha domaine W
- Ry d'Argent prétaille déjà en novembre
- Sécateurs PELLENC, FELCO ou INFACO
 - INFACO : Les Marnières et Chant d'Eole sont satisfaits du Electrocoup F3015 (1395€) qui permet de faire rapidement le réglage entre coupe de fins bois et gros bois. Regraisser toutes les 2heures (+ Felco à Vin de Liège)
 - Pour la sécurité, la position fermée du sécateur électrique est intéressante.
 - Sécateur pneumatique moins fin/ précis qu'un sécateur électrique. Plus dangereux.
 - Sécateur électrique à n'utiliser qu'à pd de la 3-4-5e année
 - Sécateurs : peu de vignerons présents désinfectent. Spongex pour nettoyer la lame 2x par jour.
- Prétailleuse Grégoire au Ry d'Argent
 - Prétaille abime qd mm fort la vigne
 - Prétailleuse à pd 4-5 ans
- Rendement
 - Taille en deux fois: couper tous les bois, puis retirer les bois (pas de prétaille)
 - 25 minutes pour 60 pieds au domaine des Marnières avec simplement les coupes sans tirer les bois ni nettoyer les baguettes
 - 800 pieds sur une journée pour tailler et tirer le bois. 3 à 400 pieds chez d'autres. C'est donc très variable.
 - Laisser une baguette non arquée pour éviter les gelées tardives (ensuite, il faut juste la recouper après les gelées)
- Taille douce "Simonit & Sirch" très conseillée pour conserver le flux de sève et éviter le bois mort et les nécroses. Nous allons nous renseigner sur le coût d'une formation « en commun ».
- Chicot de dessèchement a une taille qui fait 1 à 2 fois le diamètre de la pousse
- Ébourgeonner le bas de la baguette la 2e année et garder les bourgeons à 70cm
- 1er fil: hauteurs différentes, tenir compte du risque de gel
- Déjà eu des maladies du bois ? Les Marnières, esca et Vin de Liège, Tumeur du collet. Chacun explique ce qu'ils ont fait.
- Vin de Liège: goudron sur plaies de taille (goudron de pin des Landes)
- Plaie peut être contaminée jusque 5 jours après coupe
- Conditions météo limitent les risques de maladie. Sous 5°C il n'y a pas de risque de maladie fongique
- Broyer les bois de taille pour ramener des matières organiques dans le sol ? Oui presque tout le monde sauf, à Bousval, on ne broie pas les bois de taille.
- Tailler est un travail ennuyeux : penser à le faire à plusieurs afin de pouvoir s'encourager l'un l'autre.



Outils VITICULTURE

- Importateurs? Demander à l'AVW pour obtenir des réductions pour membres AVW?
- Nous demandons aux vignerons de remplir le fichier excel et de nous le renvoyer afin de créer une liste d'outils / marques par vigneron
- Demander aussi « aux grands acteurs » (qui ne sont pas présents aujourd'hui) de remplir ce fichier : Rufus, Bioul, Chesnoy, Bon Baron,
- Intercep
 - Boisselet: outil nécessite réglage Vin de Liège, Domaine W et Château de Bioul
 - Clemens
- Bruno Jadoul, marchand de machines (Deutz et Kuhn), propose des tracteurs fruitiers mais n'est malheureusement pas encore spécialisé en outillage de viticulture
- Idée de créer une CUMA = coopérative d'utilisation de matériel ?
- Jan Caudron
 - Service après vente a fait défaut chez plusieurs vignerons
 - Détient l'exclusivité du marché belge pour certaines marques (Binger, Profil Alsace, Boisselet)
- Bonnes marques: Boisselet, Clemens, Braun, ERO
- Attention à l'encombrement : privilégier les machines qui offrent plusieurs outillages sur le même porte-outil
- 60 à 80l de débit hydraulique pour tracteur, beaucoup de valves double effet "tétines" différentes (5 ou 6) afin de pouvoir supporter l'ensemble des outils viti sans avoir un groupe hydraulique à chaque machine
- Préparation du sol avant plantation Vin de Liège: 25 tonnes compost, 25 broyat, 25 fumier en prépa
- Écartement inférieur à 2m est déconseillé, à partir de 2.20m on peut partager du matériel avec des fruiticulteurs
- Matériel d'occasion:
 - www.agriaffaires.be
 - www.winzer-service.de
- Cuves LETINA
- SK Group (?)
- Livres utiles pour la plantation:
 - Jacques Delas fertilisation de la vigne
 - André Crespi
- Epandeur de fumier
- Effeuilage via oies et moutons Chopsher (femelles et mâles castrés): envisagé mais pas utilisé
- Domaine W: pas effeuiller toutes les années
- Machine effeuillage: Collard à Vin de Liège : cher (30.000 euros) mais intéressante. A bien régler. Elle permet de réduire le risque de coulure
- Pincer pour favoriser la floraison? Pas utilisé par les participants
- Solaris le plus sensible pour la coulure
- Epampreuse (pas utilisable sur trop jeunes vignes)



Outils VINICULTURE

- Embouteillage: faire appel à service externe pour commencer
- Ry d'Argent via une station d'Epernay (toute la cave du Ry d'Argent embouteillée en 2 jours)
- Vin de Liège machine embouteillage (Costral Alsace) 20 000€ d'occasion pour vin tranquille. Prestation externe pour effervescent
- Rinieri en Italie très concurrentiel
- Se mettre ensemble pour embouteiller plusieurs petits vigneron en mm temps? (peut-être à un seul endroit)
- Embouteilleur à Charleroi : ancien Clos du Renard pour vins tranquilles (mais pour grosses quantité peut-être)
- Pressoir: hyper critique en cas de panne
 - Vaslin mécanique au Ry d'Argent, à remplacer (Bucher, Europress)
 - En avoir 2 pour pièces de réserve ou pour pallier une panne
 - Bousval
 - Bucher Neuf, pneumatique, pas d'inertage, drains à nettoyer une fois par jour
 - Voudrait acheter un pressoir vertical
 - Pressoir à deux membranes = nouveauté, pas d'expérience
 - Pressoir fermé permet de faire une macération pelliculaire sans devoir découver avant pressurage (Vin de Liège)
 - Bien dimensionner pressoir par rapport aux surfaces vendangées en 1 journée (30hl Vin de Liège quand ils n'égrappent pas)
 - Ry d'Argent: cycle de pressage de 3 à 4 heures
- Analyses:
 - Appareil OENOFLOSS sous-utilisé sans doute au CRA-W : analyse par spectre infra rouge, mais il faut bp d'échantillon pour l'étalonner
 - Ath : laboratoire CERISIC :
 - Acide malique, lactique OK
 - Parfois des problèmes pour d'autres analyses: alcool, taux de sucre,... résultats pas du tout fiables
 - Mais de bonne volonté...
 - Ry d'Argent: utilise station d'Epernay, mais résultats pas rapides
 - Vin de Liège a investi dans un spectrophotomètre pour paramètres enzymatiques, acides, sulfites (retour sur investissement 2 ans seulement). L'intérêt est d'avoir une réponse très rapide. Vin de Liège pourrait proposer ses services à d'autres vigneron. Ils nous fourniront une grille tarifaire.
- Filtration:
 - Vin de Liège:
 - Filtres à plaques en cellulose (pas précise, marge de tolérance)
 - Filtration sur cartouches de sécurité au moment de la mise (cartouches clipsées, céramique ou fibres végétales)
 - Générateur de vapeur pour nettoyer les cartouches, les barriques
 - Débourage: bourbes réassemblées.
 - Ry d'Argent:
 - Récupère les bourbes aussi mais ça prend énormément de temps
 - Filtres Kieselgur



IFAPME

- Recherche de stages
- 2 x 250 h en 2 ans
- Vignerons recherchent plus de stabilité, ne pas trop perdre de temps, du win win
- Nous devons trouver une manière de faire connaître l'offre et la demande de stages

Prochaine journée

- Avril 2019 : première quinzaine pour ne pas être dans les plantations éventuelles de nouvelles parcelles
- Thomas Heeren (Ry d'Argent) se propose pour l'organisation et nous l'en remercions d'avance. En back up ou pour la 4^{ème} journée, nous retenons aussi le Chant d'Eole.
- Sujets :
 - Bio, fertilisation, amendement, réduction cuivre
 - Coûts, accises, douanes
 - Législation : bénévoles
 - Expérience commercialisation (qu'est-ce qui fonctionne et qu'est-ce qui ne fonctionne pas ?)
- La presse est la bienvenue

Nous nous excusons d'avance pour les possibles erreurs ou omissions dans ce compte rendu. Rédiger le PV d'une réunion aussi riche en échanges est très difficile. Rien ne vaut notre présence effective à ce genre d'événements.