



depuis 2001, entre biodiversité spontanée
& physiologie de liane

*à nous d'inventer de nouvelles esthétiques/éthiques du vivant, qui intègrent
l'environnementalité, la place de l'humain et le partage responsable de la planète*

une approche lente, holistique, multidimensionnelle, *à l'image de la complexité du vivant*

- 5 à 7 années pour laisser les sols se reconstituer, retrouver la plupart des plantes indigènes propres à chaque terroir - bulbes de printemps, 25 fabacées, orchidées, asters et ombellifères, ... -, les lire et observer les variations de leur populations, faire place aux faunes associées : herbivores, oiseaux, insectes, mais aussi champignons, bactéries, ...
- 5 années supplémentaires pour que les vignes déjà plantées retrouvent leur autonomie
- 5 à 7 années pour une première récolte des vignes nouvellement plantées
- avant tout un travail sur soi-même, de déconstruction de techniques et d'écoute des « musiques de la vie », entre créativité et pilotage économique

taille tardive



tressage
des rameaux



récolte

sans travail du sol, ni compost, ni semis, ni broyage/fauchage/roulage en saison, 3 à 5 passages de tracteur par an dont 2 pour les vendanges manuelles, ni épamprage, rognage, effeuillage, ...

une expérimentation à ciel ouvert entre continuités biologiques, culturelles et ruptures climatiques, humaines

- pour bénéficier du maximum de fonctionnalités offertes par la biodiversité : économie d'intrants, autonomie et précision du lien au terroir, adaptation aux variations brusques du système, capacité de résistance du système

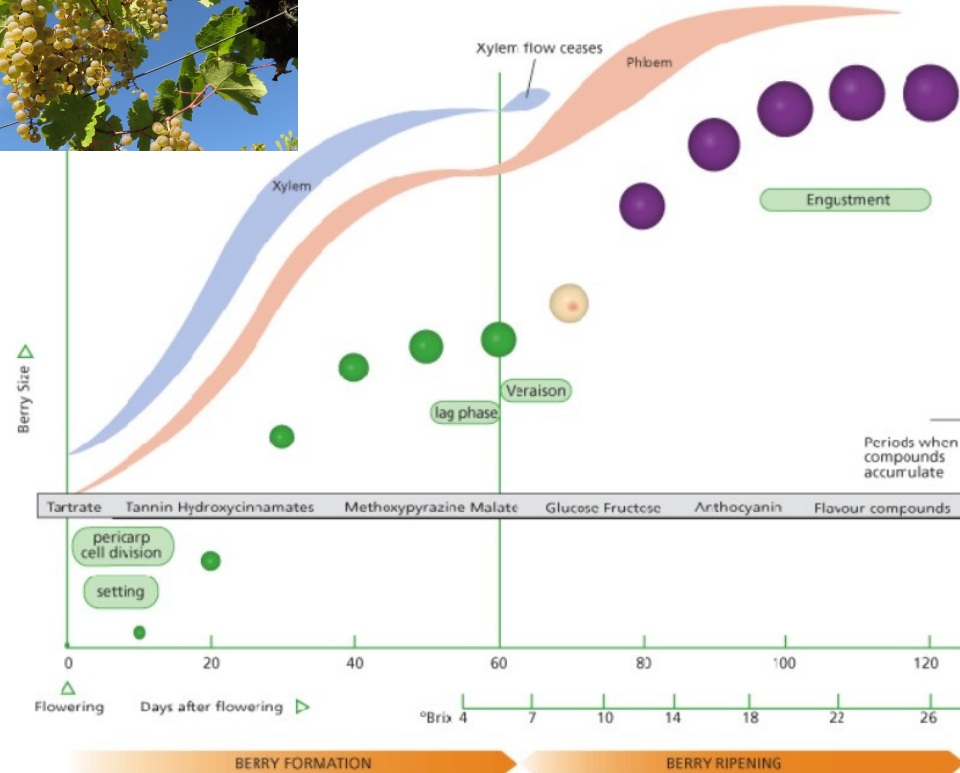


pour autoriser la vigne à mobiliser ses ressources de liane domestiquée, qui sait vivre plusieurs siècles, a traversé glaciations et déserts : privilégier sa longévité et sa santé, être en mesure de cueillir des fruits mûrs, fermentescibles

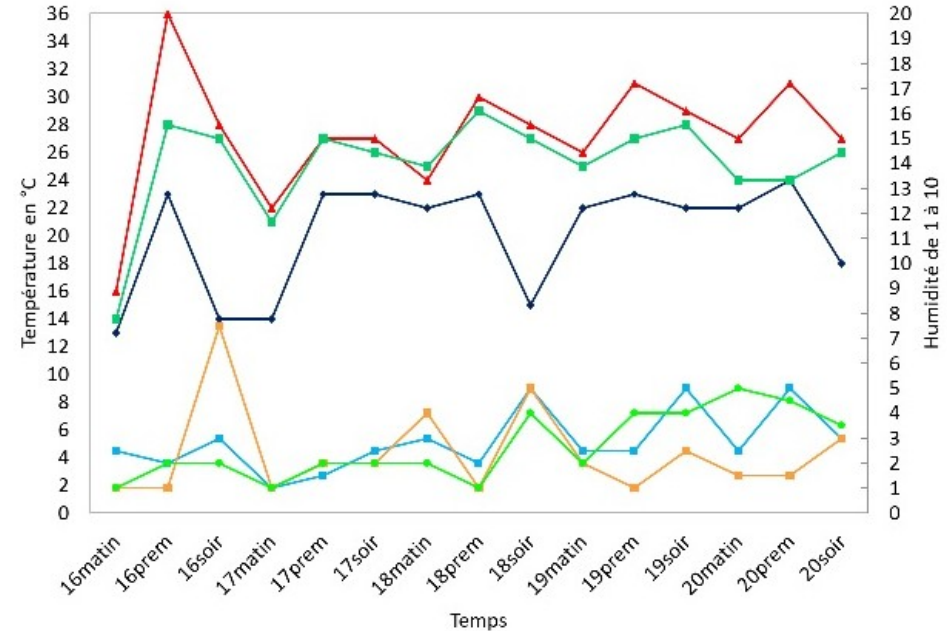
pour partager les rencontres, les cohérences, interroger notre goût et nos pratiques de production ou de consommation à la lumière des évolutions des connaissances et des attentes sociales, réintroduire le temps long, anticiper des référentiels complexes, multiscalaires,...

*pour plus
d'humain pour
l'humain et plus
de vie pour les
autres vivants...*

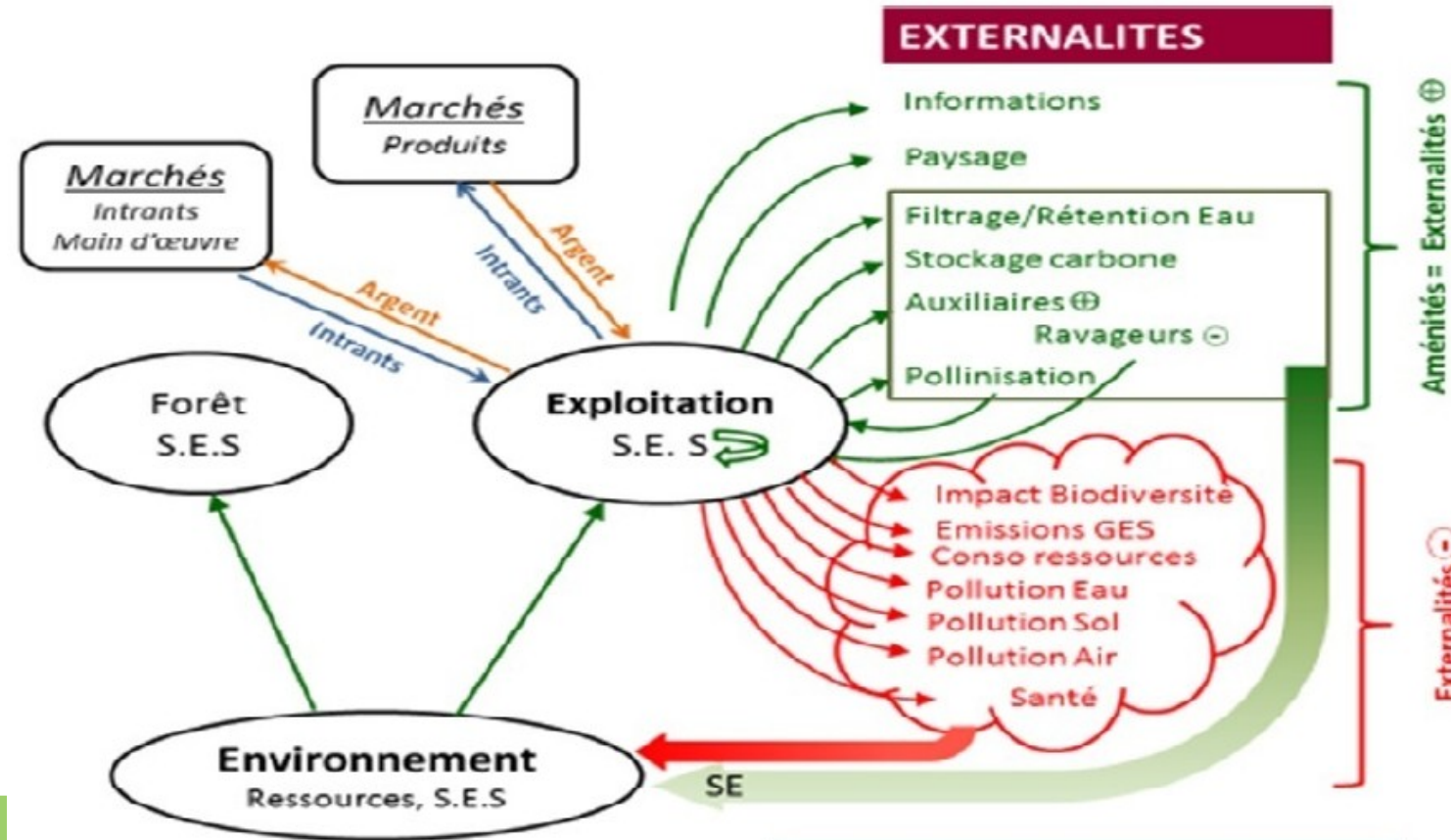
de la meilleure résistance aux stress oxydatifs à la maturité physiologique des raisins



Comparaison T et H sous le rang MU/GW/RI



à la recherche de nouveaux équilibres, environnementaux, économiques, humains



9 ha, 2 UTH, par an :
100l de GNR, 800€ cuivre et soufre
rendements 25 à 35 hl/ha
50€ suif en cave
cave enterrée sous rétention
30000 bouteilles par an



le vin ... d'Alsace,

essai pour une diversité joyeuse des vins alsaciens

- une boisson, fermentée, issue de raisins mûrs et sains, qui conserve les qualités initiales du fruit récolté : apports d'antioxydants non saturés par des process flatteurs, personnalité du lien au terroir, culture locale et responsabilité intergénérationnelle
- nos bouteilles sont posées à notre goût, d'esprit, à nos repères et collectifs



autant de questions
à notre ouverture
qualitatifs, individuels

