



# **ANCA NOUVELLES**

## **« SPÉCIAL » VENDANGES**

### **7 OCTOBRE 2000**

#### **EDITO :**

#### **« Bienvenue au Vignoble du Vieux Poirier »**

Et voilà, LE grand jour de LA vendange est arrivé ! Les Amis Naturalistes des Coteaux d'Avron sont encore tout essoufflés du travail qu'il a fallu faire depuis le 17 avril 1992, date de la plantation, pour en arriver là. C'est le moment de voir ce que les renards et les oiseaux nous ont laissé et il va falloir mettre du cœur à l'ouvrage pour récolter les précieuses grappes, les fouler, les presser et recueillir le jus sucré ...

Mais nous prendrons tout de même le temps d'expliquer ce qu'il fait là ce charmant vignoble, en pleine zone de biotope protégée et de vous révéler quelques uns de ses mystères...

Alors à vos sécateurs et surtout, ouvrez bien vos yeux, vos oreilles et vos narines et ne ratez rien de ce petit spectacle naturel et campagnard donné en pleine banlieue.

**François FUCHS**

#### **LE VIGNOBLE DES COTEAUX D'AVRON : SI PROCHE DE LA NATURE ...**


Au départ, il y a une poignée de naturalistes amateurs qui remarquent la présence d'une flore et d'une faune particulièrement intéressantes sur le versant sud-ouest des Coteaux d'Avron. Le site bénéficie bientôt d'un statut de protection.

Les vignes qui étaient présentes sur le Plateau jusqu'en 1870 ont alors complètement disparues et l'idée germe de recréer un vignoble de 400 pieds de Chardonnay dans une parcelle de 800 m<sup>2</sup>. L'ANCA y voit deux enjeux principaux :

- mener une expérience originale de réintroduction de plantes des vignobles qui ont déjà disparues du site.

1999

**CLOS DES COTEAUX D'AVRON**





Issu du vignoble du Vieux Poirier sur les  
Coteaux d'Avron à NEUILLY-PLAISANCE

Produit et mis en bouteille par les Amis Naturalistes des Coteaux d'Avron

---

12% Alc./Vol75 cl



- redécouvrir l'activité viticole avec son cortège de savoir-faire,

Un cahier des charges strict concernant le suivi de la parcelle est ensuite élaboré en collaboration avec un conseiller viticole.

Puis les premières plantes sont réintroduites avec la participation du Conservatoire Botanique de Bailleul.

Le 30 avril 1994 a lieu l'inauguration officielle du vignoble. Le caractère « naturel » du vignoble du Vieux Poirier se confirme avec son enherbement partiel et des pratiques issues de l'agriculture biologique. Le Muscari à toupet, la Tulipe sylvestre, l'Ail à tête ronde et l'Ail des ours sont désormais dans le paysage.

Les premières études sur les insectes qui fréquentent le vignoble sont lancées....

## Un cahier des charges pour la conduite du vignoble du Vieux Poirier.

La conduite du vignoble se doit de respecter son environnement protégé. Or le vignoble peut subir les attaques du mildiou et de l'oïdium, maladies extrêmement dommageables.

L'ANCA a donc du envisager une stratégie de protection phytosanitaire adaptée à la fois à la protection de la vigne et au respect de son environnement.

☉ La protection ainti-oïdium est assurée au moyen de produits minéraux afin d'éviter l'introduction de molécules synthétiques dans l'écosystème.

Cette protection est appliquée préventivement sous forme de pulvérisations foliaires associant cuivre et soufre mouillable à la dose de 12 kg/ha de produit commercial.

☉ Les traitements préventifs contre le mildiou sont à base de cuivre, la lutte visant à réduire les apports annuels de cuivre au plus strict minimum.

Sur le vignoble du Vieux Poirier, le cuivre est utilisé à raison de 4 kg/ha.

Si le mildiou parvenait malgré tout à se déclarer précocement et significativement, il est décidé de faire appel de manière tout à fait exceptionnelle à l'utilisation d'un fongicide de synthèse à base de Cymoxanil. Par ailleurs, aucun engrais n'a été apporté à ce jour sur la parcelle.

Vin blanc sec issu d'un cépage  
Chardonnay.

Le vignoble situé au sein d'un arrêté de protection de biotope (présence de l'Alisier de Fontainebleau) est l'objet d'un soin particulier dans le choix des produits de traitement contre les maladies de la vigne, ainsi que pour le désherbage qui est sélectif pour préserver les plantes sauvages accompagnatrices des vignes, dont le Muscari à toupet, l'Ail des vignes et la très belle Tulipe sylvestre.

Coché à la cire d'abeille des Coteaux d'Avron

## RETOUR SUR LA VINIFICATION 1999 - 2000

Samedi 2 octobre 1999 : vendanges sous la pluie. Le botrytis s'est installé au cours de la dernière semaine.

Nous extrayons environ 85 litres de moût.

Un ajout de sucre sera nécessaire pour atteindre un taux d'alcool suffisant.

La fermentation est déclenchée grâce à une dose de levure. Après environ une heure le mélange est versé dans la cuve.

Mardi 5 octobre 1999 : Des bulles puis un vrai bouillonnement traduisent la poursuite active de la fermentation.

Mercredi 13 octobre 1999 : Soutirage de fin de fermentation. Le « vin » est siphonné dans un autre récipient, la cuve est nettoyée puis remplie à nouveau.

Nous procédons à la clarification du « vin » par la bentonite (poussière d'argile).

Les conditions anaérobies sont instaurées. C'est l'heure de la seconde phase de fermentation.

Mercredi 10 novembre 1999 : Le vin est maintenant limpide. La cuve est nettoyée une nouvelle fois.

Mercredi 22 décembre 1999 : Le vin est mis au contact de l'air, nous lui trouvons bon goût malgré un note d'acidité.

Mercredi 19 janvier 2000 : Le vin est analysé, le titre « alcoolométrique » est de 12 %. A la dégustation, il se révèle avoir un bon nez.. La mise en bouteille a lieu les jours suivants

Quelle Aventure !

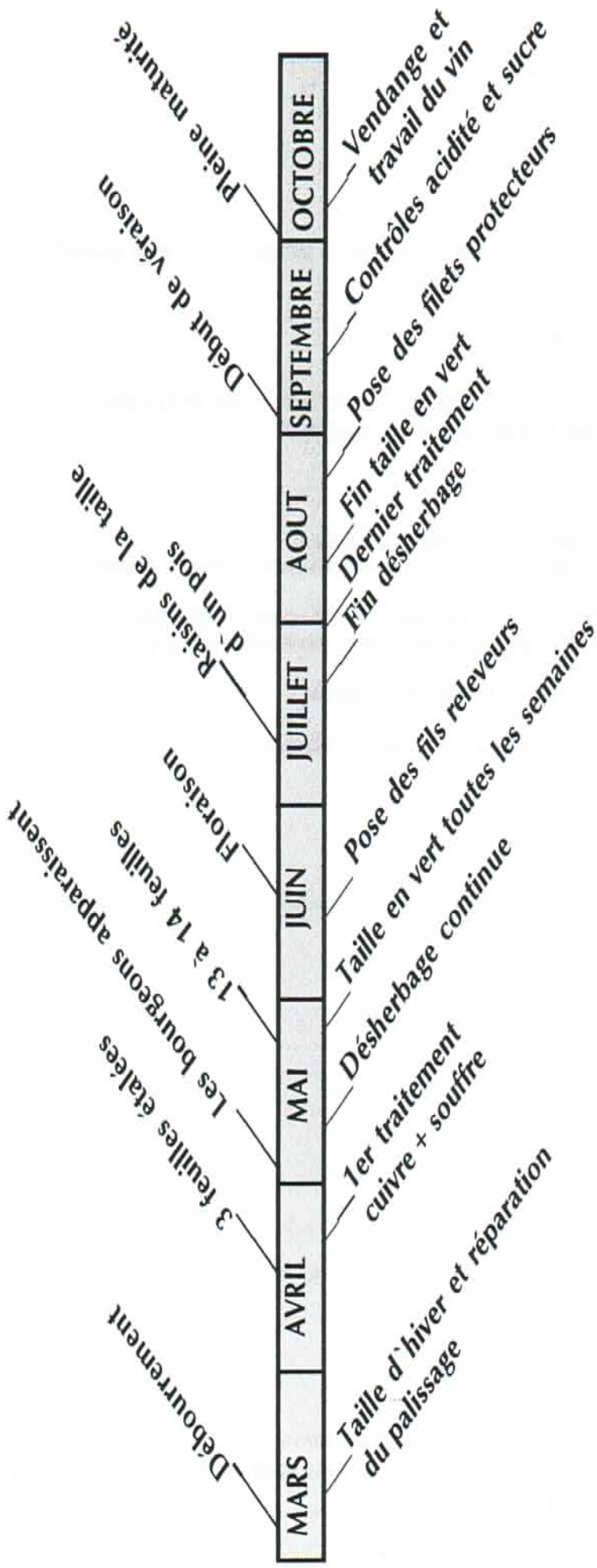
Alain Moine

## L'ACTUALITE DES « BIOTOPES »

D'ici la fin de l'année 2000, l'ANCA espère bien pouvoir mettre en pratique le plan de gestion conçu pour conserver les richesses faunistiques et floristiques des deux zones classées en arrêté de protection de biotope. Pour cela, elle souhaite mettre en place un partenariat avec la commune de Neuilly-Plaisance qui est gestionnaire du Parc des Coteaux d'Avron.

Un courrier a récemment été adressé à M. DEMUYNCK, Sénateur - Maire de Neuilly-Plaisance, dans ce sens. Le voici dans son intégralité.

# LE DEVELOPPEMENT DE LA VIGNE



# LES TRAVAUX DE LA VIGNE



Muscari à toupet



Ail des vignes



Ail à tête ronde

REINTRODUCTION DE PLANTES DES VIGNOBLES



Aristoloche clématite



Tulipe sylvestre