

# DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

## Communiqué de presse « Domaines Vinsmoselle goes BIO »

Avec le projet « Häreberg » à Wasserbillig, Domaines Vinsmoselle fait un premier pas vers la production de vin Bio.

La région « Häreberg-Rouseberg » a subi un remembrement. Auparavant, les vignes étaient plantées en terrasses entrecoupées d'arbustes et de buissons. Sur cette surface, une « extensification prudente » a été partiellement réalisée. Cela signifie que les terrasses servaient de zone de pâturage pour les chèvres. Cela a donc eu pour conséquence de freiner le développement sauvage de la végétation, sans prendre en compte sa fonction de nid écologique pour la faune et la flore. Ces arbustes et buissons étaient pour beaucoup d'espèces d'oiseaux, de chauves-souris et de gibiers un endroit de vie et de refuge, contrairement aux surfaces de cultures intensives d'où ils étaient chassés.

Parallèlement au remembrement, une nouvelle gestion du vignoble a été effectuée. Des terrassements transversaux modernes ont été réalisés sur les différentes parcelles dans le but de faciliter la mécanisation. Comme il s'agit de terrains avec de grandes ressources écologiques intégrés dans la zone naturelle protégée « Natura 2000 », le remembrement n'a été autorisé par le ministère du développement durable sous la condition que la surface soit exploitée de manière biologique.

Le projet a été réalisé collégalement et avec une grande motivation par l'administration de protection de la nature, l'autorité de remembrement, l'IVV Remich, le personnel de l'ASTA et de l'IBLA ainsi que par les vignerons exploitants et Domaines Vinsmoselle.

Actuellement, le vignoble biologique représente une surface de 5 Ha, partiellement plantée. Le déroulement des travaux au vignoble ainsi que ceux en cave sera contrôlé et certifié par la « Kontrollverein Ökologischer Landbau e.V. » située à Karlsruhe en Allemagne. Les raisins concernés seront livrés aux Domaines Vinsmoselle et vinifiés sur place. Les cépages plantés sont le Pinot Noir, le Riesling et le Pinot Gris. Les premiers vins Bio doivent être produits à l'automne 2014.

La viticulture biologique réalisée par les vignerons des Domaines Vinsmoselle doit être vue comme un système de culture global. Nous préparons un sol actif biologiquement, idéal pour la croissance de vignes saines et solides. Des manipulations douces de l'eau et de la terre sont importantes, ainsi nos vignerons remplacent les engrais minéraux par des engrais organiques. Ils n'utilisent pas de substances artificielles, chimiques ou synthétiques, ce qui représente un plus pour nos sols et leurs eaux souterraines.

Les vigneronns protègent leurs vignes des nuisibles et des maladies en favorisant les animaux utiles, en pulvérisant des préparations qui renforcent les plantes et surtout en portant une grande attention à leur vignes et à la nature, en observant et en agissant si besoin est.

Nos vigneronns Bio favorisent la diversité en créant de nouveaux et divers espaces de vie pour les espèces de plantes et d'animaux menacés grâce au développement d'espaces enherbés, de murs, de buissons et d'arbres.

Le travail avec des terrains semés d'herbes, appelé également « enherbement », est devenu chez Domaines Vinsmoselle un instrument important, également pour les vignes en conduite traditionnelle. Presque la moitié du vignoble exploité par nos vigneronns est enherbé avec un mélange d'herbes productrices d'azote. Ainsi, se créent des paysages fleuris qui favorisent l'augmentation de la diversité en insectes et petits animaux.

Nos vignes pour les Crus sont presque à 100% travaillées de cette façon. La diversité de croissance des racines des plantes utilisées pour l'enherbement assure une bonne et profonde capillarité du sol. Quand la période de végétation de ces plantes est terminée, elles apportent de l'humus et des nutriments au sol. Ainsi, on assure des sols sains, vivants et forts qui sont la base pour une bonne croissance des ceps et la production de vins de grande qualité.

Ainsi, des principes venant de la culture biologique sont également utilisés en viticulture conventionnelle.

Notre conseiller viticole, Harald Beck, a fait spécialement fabriquer pour nos vigneronns un mélange d'herbes. Les expériences accumulées pendant des années ont donc portées leurs fruits. On peut déjà constater le résultat dans les vignes le long de la Moselle, et sûrement bientôt dans un verre d'un de nos Crus.

Aux Domaines Vinsmoselle, nous travaillons étroitement avec et dans la nature. Nous sommes conscients de nos obligations envers la nature et ses ressources.