

Nous avons eu une année extrême en ce qui concerne le climat; pluvieux au moment du fleurissement, chaleur, absence de pluviométrie en août et en septembre. La vigne est une plante merveilleuse, elle sait se protéger souvent bien mieux de ce temps sec que de l'inverse. Ses racines puisent loin dans le sol, le terroir. Les vendanges sont terminées et nous sommes très heureux de cette récolte. Le fleurissement nous a donné beaucoup de fruits. Ceux-ci étaient très sains et jusqu'à leur maturité. En cave les premiers jus sortis du pressoir et le début des fermentations nous laissent entrevoir un très bon millésime !

UNE NOUVELLE PLANTE DANS NOS VIGNES : LE RADIS CHINOIS !

Nous avons planté à l'automne dernier du radis chinois (radis fourragé, vesce, avoine rude), afin qu'il serve d'engrais vert dans les vignes. Cette pratique ancestrale est utilisée dans de nombreux systèmes de culture (rotation à base de céréales, maraichage, élevage).

Objectifs recherchés :

Bénéfices/sol : structure, activité biologique

L'action mécanique des racines permet d'ameublir le sol de l'inter-rang jusqu'à 1,5 m de profondeur et d'améliorer la pénétration de l'eau et de l'air.

Les engrais verts stimulent l'activité biologique du sol de manière rapide et intense pendant leur croissance et surtout après enfouissement. Une fois son cycle fait nous détruisons les engrais verts par action mécanique. La vigne va pouvoir assimiler les éléments minéraux.

Les engrais verts permettent également, en stockant les éléments durant l'hiver, de limiter les phénomènes de lessivage par les pluies. Les légumineuses contribuent à enrichir le sol en azote, si le temps de culture est supérieur à 50 jours.

Maîtrise des adventices

La période de semis idéale pour que la vigne profite de ces apports est l'automne. En effet, les conditions de septembre à mi-novembre sont favorables aux semis de couverts végétaux grâce aux températures clémentes.

Cette démarche rentre dans notre dynamique du Label « Terra Vitis » obtenu en 2016, « Respecter l'environnement et son terroir »



Raïta de radis chinois



Une sauce facile à faire..

Ingrédients

1 radis chinois
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de persil hachée
2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
1 trait de jus de citron
150 gr de yaourt à la grecque
Sel, poivre
Le radis chinois peut être remplacé par toutes les sortes de radis !

Préparation

Eplucher et râper très finement le radis chinois, bien l'égoutter (pour éviter que le yaourt soit trop dilué).

Mettre le radis râpé dans un saladier, ajouter l'ail pressé, le persil, la ciboulette et le jus de citron, bien mélanger.

Ajouter le yaourt à la grecque et mélanger à nouveau.

Pour finir, saler suivant votre palais et réserver au frigo jusqu'au moment servir.

Le résultat est frais, un peu piquant et sera le bienvenu à côté d'une viande grillée par exemple.

Cette sauce est délicieuse avec du poisson fumée (saumon ou truites fumées).

Elle accompagnera également certains plats indien et créole tels que les caris.