

Compléments aux Directives de Delinat pour 2011

1. VITICULTURE

1.1. Enherbement du vignoble

Pour protéger les vignes contre l'érosion, l'évaporation, l'appauvrissement biologique et les pertes en éléments nutritifs, une couverture végétative du sol tout au long de l'année est la méthode la plus efficace. Ceci vaut tant pour les régions viticoles à fort taux de pluviométrie que pour les régions caractérisées par des étés particulièrement secs. La base d'une couverture végétative du sol doit être constituée par un enherbement à pousse rapide, soit spontané, soit par ensemencement. Dans les régions viticoles avec pluies en été, l'enherbement peut également se renouveler durant la période chaude de l'année: il reste vert et en fleurs. Dans les régions viticoles soumises à la canicule en été, l'enherbement d'hiver doit être traité vers la fin du printemps avec un rouleau ou un déchaumeur, pour protéger le sol contre le dessèchement. Dans ce dernier cas, on obtient une couverture de sol à séchage lent qui ne va reverdir qu'après les premières précipitations d'automne.




Un telle gestion de l'enherbement pourrait et devrait être la règle dans toutes les régions viticoles européennes, du moins dans un interligne sur deux. Des bandes de végétation correctement aménagées, poussant sur un si faible pourcentage de la surface viticole, n'occasionnent pas de concurrence négative pour la vigne, même dans des régions viticoles particulièrement arides. L'influence sur l'activité biologique du vignoble est toutefois phénoménale, et le risque de voir apparaître des maladies dues à des pathogènes diminue.

Pour les niveaux de qualité Delinat, il est donc prescrit à partir de 2011, qu'au moins chaque 20^e / 7^e / 3^e interligne doit être pourvu d'une couverture de sol végétative tout au long de l'année. Cette couverture devrait respectivement occuper au minimum la moitié de la largeur d'un interligne. Sous le ceps, un traitement du sol en surface est autorisé. Ces bandes de végétation devraient être alternées chaque année.




Pour les exploitations situées dans des régions viticoles extrêmement arides en été, où la pluviométrie moyenne entre le 1^{er} mai et le 30 août est de moins de 50 mm, une dérogation peut être accordée.

L'enherbement, doit-il toujours être « vert » ?

L'enherbement signifie que le sol est revêtu d'une couverture végétale. En cas de sécheresse prolongée, cette couverture jaunit. Si l'enherbement est traité au rouleau avant son séchage complet, on crée une couche vivante de paillis qui protège le sol contre le dessèchement et dont les racines continuent d'assurer un ancrage dans la terre. Dès que les précipitations sont suffisantes, l'enherbement rebourgeonne et redevient « vert ». Ce qui est déterminant, ce n'est pas la couleur de l'enherbement, mais le fait que le sol soit protégé durablement par une couverture végétative et maintenu biologiquement actif.

Tableau 1: ENHERBEMENT DU VIGNOBLE			
Végétation ensemencée ou spontanée sur toute la surface du vignoble du 1^{er} octobre au 31 mars.	●	●	●
Du 1^{er} octobre au 31 mars, le sol des vignes peut uniquement être traité à des fins de réensemencement.	●	●	●
Nombre maximum d'interlignes consécutifs sans couverture végétative du sol. (DDD).	19	6	2
Mise en oeuvre d'essais avec semences de légumineuses sur 1 hectare minimum.		●	●
Les semences désinfectées sont prohibées.	●	●	●
Les herbicides sont prohibés.	●	●	●

1.2. Travail du sol

Tableau 2: Travail du sol			
Mulching et fauche de l'enherbement doivent être pratiqués en alternance.		●	●
Le traitement du sol jusqu'à une profondeur de plus de 30 cm est interdit.	●	●	●




1.3. Fertilisation

Les farines fossiles contiennent des minéraux, essentiellement sous forme de carbonates et d'oxydes. Contrairement aux sels d'engrais, la captation d'eau est faible et la faune du sol n'est donc pas menacée. La capacité d'absorption des plantes est plus réduite dans le cas de minéraux de farines fossiles que dans celui de sels d'engrais et dépend plus particulièrement de l'activité biologique et du pH du sol. Pour cette raison, les farines fossiles ne sont pas considérées comme des fertilisants en soi, mais servent essentiellement à prévenir un déficit de certaines substances élémentaires. Les farines fossiles sont surtout utilisées comme amendement pour la fabrication de compost ou pour charger des supports biologiques tels que le charbon bio.

Lorsque des farines fossiles sont directement incorporées dans le sol ou ajoutées en tant que fortifiant des plantes lors de l'épandage de produits phytosanitaires, elles doivent être déclarées et figurer dans le bilan de fertilisation.

L'utilisation exagérée de farines fossiles peut occasionner un déséquilibre des substances élémentaires dans le sol et à un accroissement du pH.

La fertilisation avec d'autres engrais foliaires minéraux est proscrite.

Tableau 3: FERTILISATION			
Emploi exclusif d'une fertilisation bioactive : compost, extraits de compost, extraits d'herbes, engrais verts, charbon bio, paillis, bois haché, Bokashi ou fumier stocké pendant 1 an, respectivement avec ou sans farines fossiles.			●
Les engrais ainsi que les amendements du sol synthétiques et minéraux sont prohibés. Uniquement les engrais organiques selon le règlement UE 889/2008, annexe I, sont autorisés.	●	●	●
Les engrais organiques avec ajouts d'engrais N, P ou K, de compost d'ordures, de boues d'épuration ou de lisier non traité sont prohibés.	●	●	●
Les sarments restent dans le vignoble (DDD).	●	●	●




3.1. Produits phytosanitaires

Pour éviter des contaminations par des surfaces d'exploitation conventionnelles, les raisins des deux premières rangées de vignes qui jouxtent directement des surfaces conventionnelles doivent être vendangés, transformés et identifiés séparément. L'écart minimum entre surfaces conventionnelles et les premières vignes, dont la vendange va être biologiquement transformée, est de 4 m. Si les rangées de vignes conventionnelles limitrophes sont entretenues par le viticulteur certifié Delinat avec des produits biologiques, la zone de protection est étendue aux rangées correspondantes. Il est conseillé, pour délimiter les vignobles conventionnels, de planter une haie reconnue comme surface de compensation écologique particulièrement importante.

Si des surfaces voisines conventionnelles sont pulvérisées par hélicoptère, il faut respecter un écart minimum de 60 m. Le viticulteur doit garantir qu'aucun raisin contaminé n'a été utilisé pour ses vins.

Les surfaces voisines, exploitées conventionnellement, doivent être identifiées dans les plans d'exploitation.

4.1. Vinification

Tableau 11: VINIFICATION			
Interdit: la récolte mécanique.			●
Interdit: le pressage continu.	●	●	●
Interdit: Le condensateur à vide, l'osmose inversée et l'extraction cryogénique.	●	●	●
Enrichissement au maximum de 1% Vol. par chaptalisation avec du sucre de cultivation biologique ou par emploi de la quantité équivalente de concentré de moût de raisin (rectifié) de cultivation biologique.	●	●	●
Tout enrichissement de moût de raisin est prohibé.			●
Interdit: Le chauffage de la vendange foulée à plus de 35°C.			●
Le sulfitage du moût ou de la vendange foulée est prohibé. L'ajout de SO2 est uniquement autorisé après la fermentation alcoolique.		X	●
L'acide sorbique est prohibé.	●	●	●
L'acide ascorbique est prohibé.	●	●	●
Uniquement les formes suivantes de SO2 sont admises: SO2 100% gazeux pur, SO2 solution aqueuse 5%-20%, disulfite de potassium (50% S), feuilles de brant (slt pour la conservation de récipients vides).	●	●	●
L'aromatisation avec des douves, des copeaux ou de la poudre de bois est prohibée.			●
Les levures sélectionnées et les enzymes pectolytiques sont prohibées.			●
Les cultures bactériennes classiques sont prohibées.			●
L'utilisation de levures et d'enzymes aromatiques est prohibée.	●	●	●
Les additifs aromatisants sont prohibés.	●	●	●
Interdit: Désacidification au carbonate de calcium (CaCO3).			●
Quantité maximale en acidification à l'acide tartrique (E 334) > en g/l	2	1	0
Quantité maximale en acidification à l'acide malique (E 296) en g/l	1	0,5	0
Interdit: Acidification à l'acide citrique après la stabilisation du vin.		●	●
Interdit: Acidification à l'acide citrique avant la stabilisation du vin.	●	●	●

4.2. Stabilisation




Tableau 12: SO2			
Valeurs maximales en SO2 libre pour le vin blanc (pour vins mis en circulation).	30	25	25
Valeurs maximales en SO2 global pour le vin blanc.	100	80	80
Valeurs maximales en SO2 libre pour le vin rosé (pour vins mis en circulation).	30	25	25
Valeurs maximales en SO2 global pour le vin rosé.	100	80	80
Valeurs maximales en SO2 libre pour le vin rouge (pour vins mis en circulation).	30	20	20
Valeurs maximales en SO2 global pour le vin rouge.	80	60	60
Valeurs maximales en SO2 libre pour le vin mousseux (pour vins mis en circulation).	30	20	20
Valeurs maximales en SO2 global pour le vin mousseux.	80	60	60
Valeurs maximales en SO2 libre pour le vin liquoreux (pour vins mis en circulation).	40	35	35
Valeurs maximales en SO2 global pour le vin liquoreux.	180	160	160
Augmentation maximale en SO2 global pour le vieillissement en fût de plus de 24 mois	15	15	15




Tableau 13: INTRANTS			
Interdit: la gélatine végétale.			●
Interdit: le tanin comme produit de collage			●
Interdit: la gomme arabique comme produit de collage			●
Interdit: le gaz carbonique			●
Interdit : Eléments nutritifs biologiques de levure sur base de cellules de levure inactivées			●
Autorisé: la bentonite.	●	●	●
Autorisé: dioxyde de silicium/gel de silice	●	●	●
Autorisé: le blanc d'oeuf et l'albumen.	●	●	●
Autorisé: les produits laitiers.	●	●	●
Autorisé: Stockage sous gaz inertes N ₂ , CO ₂ , Ar	●	●	●
Autorisé: Collage avec dépôt de levures issu de la propre cave du viticulteur ou provenant d'autres exploitations agricoles	●	●	●
Interdit: intrants quelconques non mentionnés ici.	●	●	●




Tableau: FILTRATION			
Interdit: Ultrafiltration (< 0,1 micromètre)	●	●	●
Interdit: diatomite	●	●	●

Tableau 20: JOURNAL ET PLAN D'EXPLOITATION			
Obligation du journal d'exploitation: Plans d'ensemble, des parchets, des surfaces de compensation écologique et les surfaces voisines conventionnelles	●	●	●