

A l'occasion des 80 ans de son AOC, le Syndicat des Vins de Saint Nicolas de Bourgueil s'engage dans une démarche agro-responsable

Lors du Salon International de l'Agriculture qui se tient en ce moment à Paris, le Syndicat des vins de Saint Nicolas de Bourgueil a affirmé son engagement environnemental en signant le contrat de terroir Authentis. Ce contrat tripartite a été établi entre le syndicat des vins, la coopérative SNB (fournisseur des produits viticoles) et la société Frayssinet, N°1 français de la fertilisation organique. Cet accord officialise la démarche agro-responsable des viticulteurs de Saint Nicolas de Bourgueil en instaurant un plan d'action concret sur trois ans.



De gauche à droite : Thierry Frayssinet, directeur général du Groupe Frayssinet, Patrick Olivier, vigneron et président du Syndicat des vins de Saint Nicolas de Bourgueil, Christophe Duvnjak, directeur de la coopérative SNB.

Les vignerons de Saint Nicolas de Bourgueil s'engagent pour une viticulture durable

Une réflexion était menée depuis quelques années au sein du Syndicat des Vins de Saint Nicolas de Bourgueil pour la mise en place d'une démarche agronomique et environnementale portée sur l'amélioration de la qualité des raisins et des récoltes. La formule proposée par le contrat Authentis est la plus proche des attentes de l'appellation.

**Contact Presse : Agence Sensorielle – Anaëlle Tessier - Tél : 02 41 52 65 44 – 06 22 91 38 70
anaelle@agencesensorielle.com**

Le contrat de terroir Authentis est l'expression d'une démarche agro-responsable, visant à **retrouver l'équilibre global du végétal dans son biotope**. L'expertise des ingénieurs du Centre de Recherche Frayssinet et les retours des 10 années d'expériences de la démarche permettent de développer un programme sur mesure pour le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil. **Ces nouveaux fertilisants organiques rétabliront l'équilibre entre le sol et la vigne, tout en conservant la typicité du terroir, pour un développement harmonieux du vignoble.**

« A Saint-Nicolas-de-Bourgueil, nous sommes d'ores et déjà très impliqués dans le respect de l'environnement : 8 à 10 % de notre vignoble est en culture biologique, à cela s'ajoute une grande partie en agriculture raisonnée. De plus, pour éviter la prolifération des vers de grappe, nous utilisons la méthode de confusion sexuelle. Des diffuseurs placés sur les vignes propagent un parfum similaire à celui des papillons femelles des vers de grappe. Les mâles désorientés ne rencontrent plus les femelles. Cette méthode nous permet d'éviter au maximum l'utilisation de pesticides » explique Patrick Olivier, vigneron et Président du Syndicat des Vins de Saint Nicolas de Bourgueil. *« Aujourd'hui, à travers le contrat Authentis, nous allons encore plus loin dans notre démarche. Ce premier engagement, d'une durée de 3 ans, veille à atteindre des objectifs agronomiques et agro-œnologiques mesurables, au travers d'un protocole technique de nutrition et de stimulation naturelle des sols et des plantes »* poursuit Patrick Olivier.

Les vignerons de Saint Nicolas de Bourgueil suivront des formations agronomiques dispensées par des ingénieurs du Centre de Recherche Frayssinet. Des formations pratiques pour les familiariser au développement durable et à la protection de l'environnement.

La notion de développement durable s'exprime concrètement au travers de ces propositions. Leurs natures permettent de répondre aux exigences techniques de bonnes pratiques environnementales et culturelles dans le respect qualitatif de tous les végétaux et de satisfaire la demande de tout partenaire citoyen.

« Nous sommes fiers de concrétiser notre démarche environnementale avec le N°1 français de la fertilisation organique », déclare Christophe Duvnjak, directeur de la coopérative SNB. *« Ces spécialistes vont nous apporter leurs expertises, analyser nos sols et définir les apports qui leur sont appropriés afin que nous puissions petit à petit diminuer au maximum l'utilisation d'intrants chimiques sur nos vignes »* termine-t-il.

AOC Saint Nicolas de Bourgueil : une histoire jeune de 80 ans !

Situé sur la rive droite de la Loire, à mi-distance entre Tours et Angers, le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil s'étend sur une seule commune et est classé, depuis 1937, en Appellation d'Origine Contrôlée. L'AOA, qui fête cette année ses 80 ans, regroupe près de 80 domaines viticoles et comptabilise au total 1070 hectares de vignes dont le cépage principal est le cabernet franc. Au fil des années, la petite appellation du Val de Loire a réussi à se forger une excellente réputation, notamment auprès des grandes tables parisiennes. *« Nos vins sont très demandés en restauration, souligne Patrick Olivier. Si notre appellation se porte aussi bien aujourd'hui, c'est en partie grâce à cet important débouché qui nous permet d'être connu et reconnu. »*



Pour les 80 ans de l'AOC, les vignerons de Saint Nicolas de Bourgueil, qui disposaient d'un stand sur le Salon de l'Agriculture, ont proposé une dégustation des millésimes 2014 et 2005 produits dans les différents terroirs de l'appellation (les graviers de la taille, les sables et graviers du plateau et le tuffeau du coteau).

A PROPOS DE L'APPELLATION SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

- Situé sur la rive droite de la Loire à mi-distance entre Tours et Angers, le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil s'étend sur une seule commune.
- Le cépage principal est le cabernet franc. Les vins produits sont majoritairement des vins rouges.
- L'appellation compte environ 80 domaines viticoles.
- 1070 ha de vignes situées entre Loire et forêts.
- Vignoble protégé du vent du Nord par le coteau couvert de forêt.
- Production annuelle moyenne : 57 000 hl dont 97% rouge et 3% rosé.
- 1937 : création de l'Appellation d'Origine Contrôlée Saint Nicolas de Bourgueil.
- 3 terroirs : les graviers de la taille, les sables et graviers du plateau et le tuffeau de coteau.



www.stnicolasdebourgueil.vin