

VOLNAY Viticulture

# Broyage des sarments : apporter de la matière organique au sol

Le 22 mars, le domaine Jean-Marc Bouley a entamé le broyage des sarments du domaine dans les deux parcelles du premier cru Carelle sous la Chapelle, à Volnay. Une pratique adoptée en 2012 qui, après trois ans d'adaptation, a fait du bien aux sols.

Thomas Bouley fait des allers-retours entre l'avant et l'arrière de l'enjambeur conduit par un employé du domaine familial. Le viticulteur récupère les sarments non broyés pour les remettre face à la machine, sous un soleil de mars particulièrement chaud.

Soudainement, un bourrage freine la progression du véhicule. « Le pilotage, c'est tout à l'oreille. Il ne faut pas aller trop vite, sinon nous sommes obligés d'ouvrir la grille du broyeur au milieu du rang », sourit le vigneron, qui démonte rapidement l'accessoire avec son employé, avant de repartir un peu plus doucement.

**« Les champignons transforment les sarments en humus »**

« Chaque année, nous broyons les bois dans un rang sur quatre. Tout est dans ma tête », observe le viticulteur, qui a adopté cette méthode en 2012, en même temps que le changement de taille (lire *Le Bien public* du 5 mars 2019). « C'était une année de grands bouleversements. On a deman-



À la fin du mois de mars, près d'un mois après la taille, Thomas Bouley et son employé ont broyé au sol des sarments disposés tous les quatre rangs dans les deux parcelles de Carelle sous la Chapelle du domaine. Photo LBP/M. D.

dé beaucoup de choses au sol et à la plante, mais après trois années d'adaptation, tu récupères de la vie, et la vigueur revient. Le bois retourne à la terre, son origine. Cela apporte de la matière organique et une vie

microbienne importante. Les champignons dégradent les sarments et le transforment en humus », détaille Thomas Bouley.

Le jeune vigneron, le visage déjà bien marqué par le soleil, est heureux d'être dans les vi-

gnes : « En mars-avril, c'est là que je m'éclate le plus. Chaque année, c'est comme redécouvrir le père Noël. Les fleurs, les odeurs, la biodiversité... Plus il y a de couleurs, plus cela annonce des sols complexes. Muscaris, véroniques, mourois, géraniums, petits pissenlits : visuellement, on peut déjà faire l'état des lieux du sol ».

En évitant le tassement des sols, le domaine a presque éra-

diqué la présence de chardons et de plantes à pivot, qui aiment pousser sur des sols compacts et durs. Alors que la taille n'est pas complètement terminée, Thomas et ses employés devaient attacher les vignes, avant de passer au labour. Une étape pour laquelle *Le Bien public* sera à nouveau dans la parcelle de Carelle sous la Chapelle.

Manuel DESBOIS

## Un climat, du travail aux vignes à la mise en bouteilles

Thomas Bouley, viticulteur à Volnay, a accepté de détailler le travail d'une campagne complète du domaine familial dans ses parcelles de 1<sup>er</sup> cru Carelle sous la Chapelle. Des travaux hivernaux à la mise en bouteilles, *Le Bien public* sera au plus près des vignes d'un climat que le professionnel âgé de 36 ans apprécie particulièrement. « La vue, l'ambiance... Les Caillerets restent le plus beau terroir de Volnay. J'aime beaucoup les autres aussi, mais avec Carelle sous la Chapelle, c'est comme ça, cela ne s'explique pas, ça se ressent. J'ai appris, il y a trois ou quatre ans, que c'était également la vigne préférée de mon grand-père », expliquait Thomas, fin 2018.



L'enjambeur broie les sarments, qui réintégreront le sol sous forme d'humus. Photo LBP/M. D.