

S'installer et devenir  
Vigneron :  
Terroir viticole : pourquoi  
votre sol est le premier  
levier de qualité et de  
résilience

Et si la vraie clé de la qualité de  
votre vin se jouait sous vos pieds,  
à un mètre de profondeur ?

**Découvrez le réseau des futurs  
vignerons !**

**La mission de Vignerons Demain est  
d'accompagner, de faciliter et faire aboutir  
favorablement plus d'installations  
viticoles**

Vous rêvez de produire des vins typés, complexes et mémorables ? Vous craignez que le changement climatique — sécheresses, canicules, pluies intenses — ne rende votre projet viticole trop risqué ?

La réponse est dans votre sol. Bien plus qu'un simple support, le terroir est le fondement invisible de la qualité de vos vins et de la résistance naturelle de vos vignes. Pourtant, la grande majorité des vignerons ne connaissent pas la composition profonde de leur sol — une lacune qui peut coûter cher, en qualité comme en rentabilité.

Dans cet article, on vous explique pourquoi le sol est le premier levier de votre réussite viticole, comment l'analyser et le régénérer, et quelles pratiques adopter pour des vignes autonomes, résistantes et productrices de grands vins.

Parce qu'un sol vivant, c'est moins de traitements, plus de typicité, et une meilleure adaptation aux aléas climatiques.

*Cet article est une synthèse des tables rondes organisées par Vignerons Demain, où sont intervenus des experts reconnus du monde viticole : Lydia et Claude Bourguignon (pédologues, spécialistes des sols depuis 35 ans), Alain Malard (consultant en permaculture et hydrologie régénérative), Nicola Fagotto (agriculture régénérative), Lilian Berillon (pépinières viticoles) et bien d'autres.*

## **Et si la clé de la qualité n'était pas dans le cépage, mais sous vos pieds ?**

Dix vignerons, dix réponses sur ce qui fait la qualité d'un vin : cépage, climat, exposition, savoir-faire de cave. Presque jamais le sol. Et encore moins ce qui se passe dessous, à 70 cm, à un mètre, à deux mètres de profondeur.

Lydia et Claude Bourguignon, qui étudient les sols viticoles depuis 35 ans, le disent sans détour : on connaît bien les cépages en France, mais peu de vignerons connaissent réellement leur sol. Cette méconnaissance a été, selon eux, « du pain béni pour l'agro-industrie ».

À l'heure des étés plus chauds et plus secs, ce sol qu'on a longtemps ignoré redevient la clé de voûte de tout projet viticole sérieux.

# Le terroir : bien plus qu'un mot, une science (et un atout commercial)

Un terroir, ce n'est pas seulement la surface visible de votre parcelle. C'est surtout ce qui se cache en profondeur : la roche mère, la structure du sol, sa composition minérale, et surtout sa vie microbienne. Comme le résumait Lydia et Claude Bourguignon :

*« Le terroir, il n'est pas en surface, il est en profondeur. Plus vous aurez des enracinements profonds, plus vous allez exprimer une complexité dans le vin qui ne sera jamais donnée en surface. »*

## Exemple concret :

- Un sol calcaire très fissuré (comme en Champagne) amène en fin de bouche une note salée caractéristique.
- Un sol profond et riche donnera plutôt des vins « de plaisir », faciles à boire, mais qui ne rivaliseront jamais avec un grand vin de terroir.
- Un sol pauvre sur roche fracturée demandera plus de patience avant la mise à fruit, mais offrira une bien plus grande complexité — et donc une bien meilleure valorisation.

## Pourquoi c'est crucial ?

- **La typicité** : un sol bien compris permet de choisir les bons cépages et la bonne densité de plantation, pour produire un vin impossible à reproduire ailleurs.
- **La valorisation** : un vin qui exprime réellement son terroir se distingue et se vend nettement mieux qu'un vin « standard ».
- **La résilience** : un sol vivant et profond permet à la vigne de résister aux sécheresses et de limiter naturellement les maladies.

*« Un vin de terroir est un vin qui exprime, en fin de dégustation, la minéralité du sol. Ça, c'est unique, incopiable, et ça vous permet de mieux valoriser vos vins. »* — Lydia et Claude Bourguignon

## La vraie qualité tient dans 6 %

Une plante, c'est 94 % de carbone, d'oxygène et d'hydrogène issus de la photosynthèse. Le reste, à peine 6 %, c'est la minéralité que le sol lui fournit — et ce sont précisément ces 6 % qui font l'émotion en dégustant un grand vin : arômes, complexité, tension.

# La vie du sol : le secret d'une vigne autonome et résistante

## 1 La vie microbienne : l'usine invisible de votre vigne

Un sol sain, c'est un sol grouillant de vie : des bactéries qui transforment les nutriments, des champignons mycorhiziens qui étendent le système racinaire, des vers de terre et des insectes qui aèrent le sol et recyclent la matière organique.

*« Les micro-organismes restituent à la plante leur savoir-faire : complexité, résistance aux maladies, et capacité à pousser. »* — Nicola Fagotto, spécialiste de l'agriculture régénérative

## 2 Le lien entre sol vivant et résistance aux maladies

Une vigne bien connectée à son sol :

-  Produit naturellement des composés de défense (tanins, resvératrol, flavonoïdes).
-  Limite la prolifération des pathogènes (mildiou, oïdium) grâce à une biodiversité microbienne qui « occupe l'espace ».
-  Permet de réduire les doses de cuivre et de soufre de 10 à 20 % par passage (source : MABD, Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique).

**Exemple** : sur sa parcelle plantée en 2017, Alain Malard (spécialiste de la permaculture viticole) n'a observé aucun symptôme de maladie, sans aucun traitement phytosanitaire, grâce à une biodiversité microbienne massive (2,5 millions de levures et 1,5 million de bactéries par cm<sup>2</sup> de feuille), un sol couvert en permanence par plus de 70 espèces spontanées, et une hydrologie régénérative pensée dès la plantation.

*« La clé de la résistance, c'est la diversité des micro-organismes. En stérilisant le sol, on favorise les pathogènes. »* — Nicola Fagotto

### 3 Sol vivant = vigne résiliente face au climat

Avec le réchauffement climatique, les vignes subissent :

- Sécheresses prolongées → un enracinement profond permet d'accéder à l'eau en profondeur.
- Canicules → un sol couvert réduit sa température de surface de 15 à 20°C (jusqu'à 45°C en plein soleil, contre 25-30°C sous couvert).
- Pluies intenses → un sol poreux permet une meilleure infiltration et évite le ruissellement et l'érosion.

**Preuve par l'exemple :** En Irak, des vignes vieilles de cinq siècles survivent sans irrigation grâce à des racines profondes.

En Europe, l'enracinement moyen est passé de 3,5 m avant l'usage généralisé du glyphosate à moins de 50 cm aujourd'hui — d'où une dépendance croissante à l'irrigation.

*« La vigne est une plante extrêmement résistante à la sécheresse. Si vous devez irriguer, c'est que l'enracinement n'est pas assez profond... et c'est une erreur de gestion du sol. »* — Lydia et Claude Bourguignon

## Améliorer la gestion de son sol : méthodes, avantages et précautions

### 1 Analyser son sol : la première étape (et la plus négligée)

**Pourquoi ?** Peu de vignerons connaissent la composition profonde de leur sol (roche mère, taux d'argile, pH, calcaire actif...). Résultat : mauvais choix de cépages, densités inadaptées, investissements inutiles.

**Comment faire ?**

✓ Faire une fosse pédologique, jusqu'à 1,5 m de profondeur — le terroir est en profondeur. Observer la couleur, la texture, la présence de cailloux et de racines. Analyser le taux d'argile, de sable, de limon, le pH et le calcaire actif (à mesurer entre 70 cm et 1,5 m, pas en surface).

✓ La chromatographie circulaire, utilisée notamment par Nicola Fagotto, donne une image en 4 zones : oxygénation, minéraux disponibles, matière organique et biodiversité microbienne. Un sol désherbé chimiquement montre ainsi une fermeture nette de la porosité par rapport à un sol de forêt.

*« Attention : analyse de terre et analyse de sol, ce n'est pas la même chose ! »* — Lydia et Claude Bourguignon

## 2 Régénérer son sol : les pratiques clés

✓ **L'enherbement** : le remède n°1 contre l'érosion et la sécheresse

- **Pourquoi** ? Il protège le sol du rayonnement direct (jusqu'à -15 à -20°C en surface), améliore la porosité grâce aux racines des couverts, et nourrit les micro-organismes en sucres issus de la photosynthèse.
- **Comment** ? Privilégier l'enherbement naturel, ou des couverts peu concurrentiels et bien racinés (luzerne, trèfle). Rouler plutôt que tondre, pour éviter de relancer la croissance de l'herbe et sa consommation d'azote.
- **Précautions** : à éviter sur les jeunes plants, encore trop fragiles pour supporter la concurrence. Adapter à son sol : enherbement total possible sur sol profond, partiel (1 rang sur 2) sur sol pauvre.

*« L'enherbement naturel est sans doute le meilleur... mais il faut y aller progressivement, comme un enfant qui passe du lait aux coquillettes. »*

✓ **L'agroforesterie** : des arbres pour des sols plus vivants

- **Pourquoi** ? Elle augmente la biodiversité auxiliaire (oiseaux, insectes), améliore la structure du sol grâce aux racines profondes, et régule le microclimat local (ombrage, humidité, vent).
- **Comment** ? Des haies (oliviers, amandiers, frênes) en laissant 1 à 2 rangs d'espace avec la vigne, ou des arbres isolés au milieu des rangs.
- **Précautions** : éviter les espèces trop concurrentielles en eau (le ciste, par exemple, en climat méditerranéen), et toujours laisser de l'espace pour ne pas étouffer la vigne.

*« Les haies, ce sont des usines à biodiversité : elles attirent les auxiliaires, améliorent la porosité, et remontent l'eau par capillarité. »*

✓ **Les amendements** : compost, LiFoFer, tisanes de plantes

Le compost est à privilégier au fumier frais : il est stérilisé — donc sans pathogènes ni graines — et riche en matière organique stable. Le fumier frais, lui, apporte un excès d'azote qui favorise mildiou et oïdium.

La LiFoFer (Litière de Forêt Fermentée) — une fermentation de litière de forêt et de mélasse — multiplie les micro-organismes et peut être pulvérisée sur les feuilles pour booster la biodiversité microbienne.

Les tisanes de plantes (ortie, prêle, saule) stimulent les défenses naturelles de la vigne en apportant des éliciteurs : la prêle, riche en silice, renforce par exemple les tissus face à la pression du mildiou.

*« Le compost, c'est comme un probiotique pour votre sol. Le fumier frais, c'est comme donner un steak cru à un nourrisson. »*

## ✓ **L'hydrologie régénérative** : gérer l'eau comme un professionnel

- **Pourquoi ?** La grande majorité des problèmes de sécheresse viennent d'un mauvais enracinement, sur un sol tassé ou compacté. La solution consiste à favoriser l'infiltration en profondeur plutôt que le ruissellement.
- **Comment ?** Tracer des courbes de niveau pour ralentir l'eau, créer des noues et des cuvettes, et fissurer le sol avec précaution avant la plantation.
- **À éviter absolument** : le travail avec des dents rigides en profondeur ou au rotavator, qui détruit la porosité et crée une compaction dure et irrécupérable.

**Résultat mesuré sur une parcelle expérimentale** : la capacité d'infiltration de l'eau est passée de 15 mm à 500 mm, pour un enracinement atteignant 3 à 4 mètres, contre 50 cm en moyenne aujourd'hui.

*« Si vous devez irriguer, c'est que votre sol ne fait pas son travail. La solution, c'est de restaurer l'hydrologie naturelle. »*

## 3 **Adapter son sol au changement climatique**

Les leviers se combinent : choix du matériel végétal (porte-greffes vigoureux, cépages plus tardifs), modes de conduite (densité, orientation des rangs nord-sud, hauteur de palissage), gestion de l'enherbement, et outils numériques d'aide à la décision. Aucune recette n'est universelle : c'est la connaissance fine de son sol qui oriente chaque choix.

# Vignerons Demain : vous accompagner pour faire les bons choix

Connaître son sol, le régénérer et l'adapter au climat, c'est la base d'une installation viticole réussie. Pourtant, c'est aussi ce que la majorité des porteurs de projet sous-estiment le plus.

Chez Vignerons Demain, nous vous aidons à :

- ✓ Comprendre votre sol et choisir les bonnes pratiques (enherbement, agroforesterie, hydrologie régénérative).
- ✓ Éviter les erreurs qui coûtent cher (travaux destructeurs, désherbage chimique, irrigation inutile).
- ✓ Bénéficier de retours d'expérience lors de nos tables rondes mensuelles, avec des experts comme Lydia et Claude Bourguignon, Nicola Fagotto ou Alain Malard.

*« S'installer sans connaître son sol, c'est comme construire une maison sans fondations. »*

# En conclusion : votre sol est votre meilleur allié

Un sol vivant, profond et bien géré, c'est :

-  Des vins uniques et mieux valorisés (typicité, complexité).
-  Des vignes résistantes (moins de maladies, moins de traitements).
-  Une meilleure adaptation au climat (sécheresse, canicules, pluies intenses).
-  Des économies durables (moins d'intrants, moins d'irrigation).

La question à vous poser avant de planter : connaissez-vous vraiment votre sol... et savez-vous en tirer le meilleur ?

## Et vous ?

- Avez-vous déjà fait réaliser une fosse pédologique sur votre parcelle ?
- Quelles pratiques comptez-vous mettre en place pour régénérer votre sol ?
- Comment intégrez-vous la biodiversité dans votre projet viticole ?

 Contactez Vignerons Demain pour en discuter et bénéficier d'un accompagnement personnalisé :

 [vigneronsdemain.fr](http://vigneronsdemain.fr)

 [thierry.loscos@vigneronsdemain.fr](mailto:thierry.loscos@vigneronsdemain.fr)

 06 87 77 60 40



**Vignerons Demain**  
Le réseau des futurs vignerons

## Partenaires de l'association :

