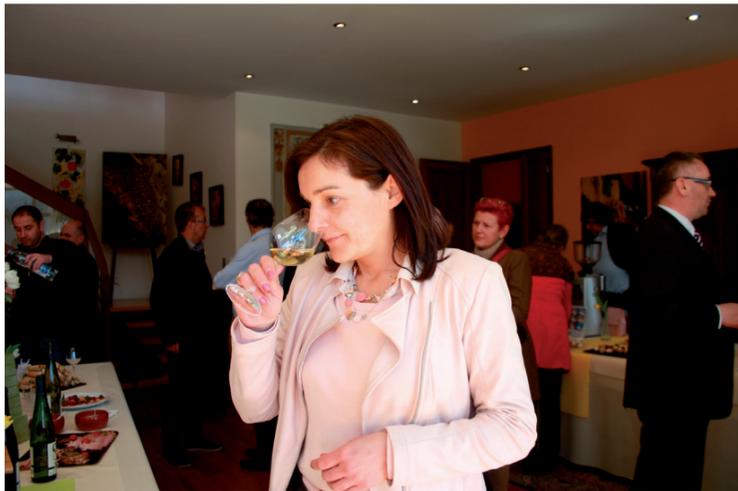


Domaines Schlumberger à Guebwiller

Une dégustation professionnelle

Les domaines Schlumberger à Guebwiller ont organisé lundi 30 mars à la propriété familiale leur traditionnelle journée de dégustation ouverte à leurs clients professionnels.

■ Comme tous les ans, les domaines Schlumberger ont ouvert les portes leur propriété à leurs clients professionnels. Des restaurateurs, des cavistes, des sommeliers, des professionnels du monde du vin. Tout au long de l'année, les représentants de l'entreprise sillonnent la France pour présenter aux professionnels français les meilleurs vins de Schlumberger. Cette journée permet aux clients de venir apprécier ces vins d'exception



Séverine Schlumberger : « Nous ne faisons aucune concession sur la qualité ». Photo Jean-Michel Hell

au sein même de l'entreprise. « Cette journée est pour eux une sorte de ré-

compense. Nous l'organisons et nous la voulons conviviale. Nous proposons toute la journée une dégustation de la gamme, mais également une visite de l'entreprise, de la cave et du vignoble. Nous expliquons comment nous travaillons. C'est un moment rare. Nous avons également proposé une dégustation verticale de Pinot Gris Grand Cru Kitterlé qui, pour moi, est le plus beau vin de notre vignoble car il associe remarquablement le terroir et le cépage. On l'a donc sorti du lot pour le mettre en valeur car il représente bien le domaine », explique Séverine Schlumberger qui représente la septième génération de la famille.

« Il ne doit pas y avoir de surprise dans la bouteille »

Toute la journée, plus de 250 professionnels se sont donc succédés à la propriété. Malgré le vent et des épi-

sodes pluvieux, une grande partie du public présent a pu profiter du buffet proposé et du cadre du jardin du domaine pour la dégustation. « Ce sont souvent les mêmes et fidèles clients qui reviennent, mais également quelques nouveaux. Cette journée est très demandée car les professionnels peuvent apprécier la constance de nos vins. C'est d'ailleurs, à nos yeux, le bon moyen de pérenniser l'entreprise et poursuivre sa croissance: ne faire aucune concession sur la qualité! On met du temps à relâcher nos vins. Nous voulons avoir la certitude qu'ils sont bien éduqués. Il ne doit pas y avoir de surprise dans la bouteille », ajoute Séverine Schlumberger. Un travail effectué au quotidien par l'ensemble des 56 salariés de chez Schlumberger.

La qualité, est le maître mot en cette période économique compliquée. « La saison écoulée n'a pas été facile non plus. Elle était correcte jusqu'à l'été. Ensuite, il y a eu trop d'eau et les vendanges ont été difficiles comme partout dans le vignoble alsacien. Mais, ces vendanges ont également été intéressantes pour de jeunes professionnels qui ont tout eu et ont ainsi pu apprendre rapidement la réalité de la viticulture. Au final, nous avons réalisé de beaux vins. Nos Rieslings notamment qui sont parmi les plus beaux depuis 30 ou 40 ans. En revanche, les Gewurztraminer ont souffert. Le gros avantage que nous avons ici au domaine, c'est que ce qu'on mettra en bouteille sera à la hauteur de ce qui est attendu par nos clients. On fera le tri pour rester dans l'excellence », conclut Séverine Schlumberger. Un gage de confiance pour les clients.

Jean-Michel Hell



Les clients de l'entreprise ont pu déguster toute la gamme des vins. Photo Jean-Michel Hell

Démonstration société Atiben

Déminéraliser l'eau avant traitement phytosanitaire

Atiben, société spécialisée dans le traitement des eaux pour réduire les épandages de produits phytosanitaires, a convié les viticulteurs à venir découvrir une installation à Saint-Hippolyte, au domaine Muller-Koeberlé. Le jeune vigneron David Stinner-Koeberlé applique la méthode Atiben depuis 2 ans sur les 27 hectares de vigne conduite en viticulture conventionnelle. Ce qui lui a permis d'abaisser les doses de 30 %.

■ Le traitement de l'eau avant pulvérisation consiste en trois opérations: Une bi-déminéralisation pour éliminer les cations et les anions et arriver à une eau quasiment douce. Puis un ajustement de l'eau à une acidité précise en fonction des produits phytosanitaires qui seront appliqués, pour diminuer leur hydrolyse. Et enfin, un traitement physique de l'eau modifiant sa tension superficielle, en diminuant les liaisons hydrogènes qui assurent la cohésion entre les molécules H₂O. « Je vois vraiment une différence après les passages, observe David Stinner-Koeberlé. Les produits sont mieux appliqués, la couverture est améliorée et on voit à l'aspect général du feuillage un meilleur étalement des gouttes, qui restent sur les feuilles et ne ruissellent pas ».



Benoît Pintat (Atiben) explique l'intérêt de déminéraliser une eau avant traitement phytosanitaire. Photo DL

Benoît Pintat, d'Atiben, qui ne fait pas mystère de sa démarche commerciale, souligne que son unité de traitement se développe parmi les applicateurs de produits phytosanitaires, les communes, la SNCF... Un développement assuré notamment sous l'impulsion des objectifs environnementaux Éco-phyto, mais pas seulement, souligne-t-il. La station permet de diminuer le coût des traitements en améliorant leur efficacité. En situation de pression classique, on diminue les doses.

Mais en cas de pression forte, Atiben conseille les doses normales, « mais l'efficacité étant améliorée, on sécurise les productions », indique Benoît Pintat. Particulièrement controversée dans l'univers des distributeurs de produits phytosanitaires, une controverse appuyée par l'avis des instituts scientifiques agricoles et viticoles, qui se montrent très perplexes à l'égard de cette technique de réduction des doses, la méthode de déminéralisation préliminaire de l'eau avant adjonction et application des produits dispose néanmoins de solides arguments scientifiques. De nombreuses publications indiquent que les molécules actives pesticides sont soumises

à des phénomènes physico-chimiques de précipitation ou d'hydrolyse, qui les rendent inactives au moment des préparations par le vigneron où le céréalier. En cause, des paramètres tels que la dureté de l'eau, sa teneur en cations tels que le fer, le calcium, le magnésium, la température qui accélère l'hydrolyse des molécules, et les mélanges incompatibles entre produits conduisent à des hydrolyses.

Le sujet est d'autant plus complexe que pour des raisons de confidentialité de brevet, les firmes ne divulguent pas la composition des coformulants de produits phytosanitaires. Des coformulants (EDTA, nonylphénols, tampons acido-basiques, antifloculants) supposés contrecarrer ces phénomènes. Seulement voilà, les homologations ne se déroulent pas dans les mêmes conditions d'application sur le terrain. Bien souvent, agriculteurs et viticulteurs mélangent leurs produits insecticides, fongicides et fertilisants foliaires, une application par produits étant irréalisable sur le terrain. Donc, vigneron et céréalier cherchent par tous les autres moyens de diminuer d'autres facteurs d'altération de l'efficacité. C'est le cas avec ce traitement proposé par Atiben. Et depuis qu'il s'est équipé, David Stinner-Koeberlé a aussi modifié sa façon de faire: sa cuve tampon qu'il emmène à la parcelle est uniquement remplie d'eau. Les produits sont ajoutés dans le pulvé. Il réduit de ce fait les risques d'hydrolyse consécutifs aux mélanges.

DL

Vin & société

Un amendement propose de durcir le message sanitaire sur le vin

L'association Vin & Société a signalé le 18 mars qu'un amendement durcissant le message sanitaire sur le vin a été adopté dans la nuit du 17 au 18 à l'Assemblée nationale. Cet amendement modifierait, selon Vin & Société, l'actuel message sanitaire « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé » et donnerait au ministère de la Santé la possibilité d'adapter ce message selon sa volonté.

■ « Cette nuit, en commission des affaires sociales, l'amendement (n°AS247) du député PS de l'Isère Olivier Véran a été adopté. Cet amendement modifie l'actuel message sanitaire ("l'abus d'alcool est dangereux pour la santé") et donne au ministère de la Santé la possibilité d'adapter ce message, selon sa volonté », a signalé Vin & Société le 18 mars. « Cet amendement remettrait en cause le pouvoir du législateur », a alerté son président, Joël Forgeau. Il durcirait le cadre de la Loi Évin, traduisant « une volonté de passer d'une politique de modération à une logique d'interdit ».

Le risque d'une interprétation restrictive par les juges

En revanche, un deuxième amendement (N°AS1207) porté notamment par le député PS du Loiret-Denis Robiliard, a été adopté au même moment. Cet amendement prévoit une définition de la publicité afin de clarifier la Loi Évin. Vin & Société « soutient cette initiative ». En effet, « l'esprit initial de la loi Évin visant à encadrer la publicité, éviter les abus et protéger les populations à risque, est dévoyé en raison d'une confusion entre publicité et information et d'une interprétation très restrictive faite par les juges ». L'association souligne que sa position n'est pas de supprimer la loi Évin, « mais au contraire de la clarifier pour éviter toute confusion entre information et publicité ». « À un moment où notre pays est en quête de réveil économique et questionné sur ses valeurs et son identité, les professionnels de la filière viticole espèrent être entendus par les élus et les pouvoirs publics », a commenté Joël Forgeau, président de Vin & Société. L'association rappelle que la production de vin est présente dans 66 départements, 17 régions sur 22 et « contribue au maintien de 500 000 emplois dans notre pays ». Vin & Société représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin en France: production, négoce et interprofessions. Son but est de donner sa place à un savoir-faire traditionnel et à un secteur d'activité « qui contribue à la fois à la vitalité économique et au rayonnement de la France ».