



Vignes Bio
Ouvertes

Visite de domaine chez Champagne Marc Augustin

Mardi 18 juillet 2017 à 9h30
2 Route de Germaine - 51160 Avenay-Val-d'Or



Soigner les vignes par les plantes

Témoignage du viticulteur sur ses pratiques
Intervention de Céline Jolibois, conseillère viticulture
biologique à la Chambre d'Agriculture de la Marne

Le domaine en quelques chiffres ...

9 ha de vignes (3ha à Vertus et 6ha à Avenay-Val-d'Or)
45% de Chardonnay et 55% de Pinot Noir
Vinification de 2ha sur le domaine
15 000 bouteilles/an
Certifié en biodynamie depuis 2016
Tressage des vignes sur 50 ares



L'agriculture biologique, une solution efficace pour protéger la qualité de l'eau

«Ces moments d'échanges et de partage d'expériences, ouverts à tous les viticulteurs, sont l'occasion de découvrir d'autres pratiques, des visions différentes du métier. Ils permettent à chacun d'avancer sur les questions d'autonomie, d'agronomie, d'économie, de santé et d'environnement, notamment de qualité de l'eau. Pour toutes ces raisons et pour préserver l'image d'excellence du champagne, de plus en plus de domaines adoptent le savoir-faire de la viticulture biologique.»

Contact et Informations

Cellule Eau et AB

Claire VIDIE

FRAB Champagne-Ardenne

Complexe agricole du Mont-Bernard

Bât. France Luzerne

51 000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

Tél : 03 26 64 90 20

Email: c.vidie@biochampagneardenne.org

Une initiative de :



Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne



Association des Champagnes
Biologiques

Avec le soutien de :

