



AMAP « Les Paniers d'Epinais »

16 juin 2021

vigne de l'AMAP d'Epinais-sur-Orge présentation pour COCORICO

ORIGINE DU PROJET

L'AMAP d'Epinais-sur-Orge (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) est chargée de l'entretien d'un terrain appartenant à l'Etoile – association paroissiale, au 14 rue de la Terrasse 91360 Epinais sur Orge.

Il a été décidé d'y implanter une vigne formant barrière entre la partie 'parking' et les la prairie mellifère, le carré d'aromatiques, et le rucher au fond du terrain.

La plantation a été effectuée en novembre 2018

PRINCIPE DU PARRAINAGE DES CEPS

Des membres de l'AMAP intéressés par la vigne sont devenus parrain / marraine d'un ou plusieurs ceps.

Les devoirs des parrains / mairaines :

Mise de fonds : 18€ par cep, trou et plantation en octobre/novembre 2018, chantier de palissage en 2019.

Puis désherbage deux ou trois fois par an, taille, ébourgeonnage, palissage, vendange.

Les droits des parrains / mairaines :

Prétendre que son cep est plus beau que les autres, participer aux vendanges, partage du raisin dès la troisième année, ou choix de grouper son raisin pour le vinifier avec d'autres. Aller se faire voir à Oléron pour les mairaines et à Corleone pour les parrains.

CHOIX TECHNIQUES

Nous avons choisi des cépages à double usage : aussi bons en raisin de table que pour faire du vin.

Ces cépages considérés comme producteurs de raisins de table ne nécessitent pas d'autorisation de plantation, ni de déclaration annuelle de récolte aux douanes, ni de gestion de la paperasserie imposée aux cépages dits 'de cuve'.

Nous n'avons planté que des cépages résistants aux principales maladies de la vigne (mildiou et oïdium).

Cette vigne est conduite sans aucun traitement, ni engrais, ni amendement.

Etant donné l'espace disponible nous limitons cette vigne à 40 ceps. L'écartement des ceps doit éviter l'effet monoculture et renforcer la résistance de notre vigne. On pourra envisager d'intercaler quelques arbres fruitiers de petite taille pour la diversité du biotope.

Pour en rendre l'entretien plus facile et agréable l'écartement des rangs est de 2m.

CHOIX DES CEPAGES

Opaline

Cépage blanc, version résistante du chasselas doré obtenue par la recherche allemande. Plus précoce et plus aromatique que le chasselas classique non-résistant. Excellent raisin de table. Pour la vinification, il devrait donner un vin du type Fendant ou Pouilly-sur-Loire.

Feuillage vert foncé brillant, esthétique.

Maturité : fin septembre



Phoenix

Hybride résistant d'origine allemande. Cépage vigoureux, bon producteur. Gros raisin juteux à peau fine, sucré, léger arôme de muscat. Se vinifie bien. A besoin d'un endroit aéré.

Maturité : mi-septembre



Excelsior

Hybride complexe résistant (Othello x Herbemont). Petite grappe, raisin rond et ferme, saveur de type chasselas. Rustique et facile à cultiver en toute situation. A été utilisé en viticulture en Loire, Bourgogne et Alsace avant que les hybrides ne soient délaissés.

Maturité : fin septembre



Palatina

Croisement fait en Suisse de Seyve-Villard 12-375 x Reine des Vignes. Bonne résistance, grandes grappes, très bon raisin de table, grain ovale, ferme et d'un beau jaune doré, arôme de muscat.

Maturité : mi-septembre



Rondo

Cépage rouge, obtenu en Allemagne en 1964. Vigoureux et résistant au froid. Cépage teinturier, juteux, déjà utilisé en Allemagne et en Angleterre par la viticulture professionnelle.

Maturité : mi-septembre



Perdin

Cépage blanc très résistant obtenu en France par l'INRA pour raisin de table, il peut aussi être vinifié. Bien adapté au climat de la région parisienne.

Gros producteur de raisin : vendanges en vert à prévoir.

Maturité : début octobre



Chambourcin

Variété très vigoureuse, résistante au froid mais sensible à la sécheresse. Très bonne résistance au mildiou et à l'oïdium. Les grappes et les baies bleu-noir sont de taille moyenne. Le Chambourcin permet d'élaborer des vins colorés de bonne qualité, vieillissant bien.

Maturité : fin septembre



Oberlin

Cépage rouge, hybride résistant développé il y a plus de 100 ans pour la résistance au phylloxera. Il a récupéré au passage une très bonne résistance au mildiou et à l'oïdium. Taille longue nécessaire pour une bonne production. Très précoce, ses excellents petits grains attirent les oiseaux. Il peut faire un vin rouge riche et coloré.

Maturité : fin août



Baco

Hybride de Folle Blanche x Riparia Grand Gloire obtenu par François Baco en 1902. Très vigoureux, parfait pour les pergolas. Résistant aux maladies et au froid.

Petits grains bleu-noir, excellents en tarte aux raisins.

C'est le cépage que nous avons planté le long de la haie du nord-ouest dès les débuts de l'AMAP en 2015.



DEVELOPPEMENTS FUTURS

L'AMAP pourrait envisager dans les années futures de s'équiper de quelque matériel de vinification.

En plus de son vin elle pourrait alors proposer de vinifier les raisins des jardins des Amapiens, et/ou de vinifier les raisins des amateurs des environs.



exemple de vinification participative à Clamart

Contact : Denis Boireau, 06 8016 2506, denis.boireau@excelitas.com