

La production agro-écologique du domaine Les 3 mazets

VITICULTURE

Luc Fonta a privilégié une méthode biologique pour produire son vin.

Carla Llorens
cllorens@midilibre.com

Dans l'impasse d'une rue de Villeveyrac se situe le domaine Les 3 Mazets, encore fermé au public. Son propriétaire Luc Fonta bichonne encore son exploitation, qui n'est pas comme les autres. Sa particularité est son approche agro-écologique. « *J'ai toujours eu cette observation et réflexion pour comprendre comment fonctionne l'écosystème.* » Celui-ci a décidé de « *passer du côté spectateur à acteur* » en 2016. C'est seul qu'il a décidé de se lancer dans ce projet qui est encore en cours de création. Il fait de l'agroécologie : « *Je fais des expérimentations sur les sols vivants en attendant d'acheter mes propres parcelles.* »

Luc Fonta a une méthode bien précise pour s'occuper de ses vignes. « *Il y a des couverts végétaux, plusieurs espèces sont plantées, des légumineuses, crucifères et des laminés. Chaque espèce a une fonction particulière qui est bénéfique pour le soleil et notamment la canicule.* » Le producteur veut travailler « *main dans la main* » avec le sol. Cette technique permet de le restructurer, de relancer la biologie et de le nourrir, afin de « *basculer dans un équilibre des sols* ». De plus, les sols sont recouverts d'un paillage qui va climatiser la parcelle. « *J'avais fait des prélèvements à 15 cm du sol vers 18 h et j'avais 26 °C, ce qui est plutôt*



Luc Fonta tient le « food scanner », outil qui voit l'état de la vigne.

bien ». Pour le moment, il ne dispose que de deux parcelles expérimentales.

Prise de risques

En 2019, Luc Fonta se forme avec Olivier Husson, chercheur au CIRAD de Montpellier qui développe une approche sur le riz afin de voir son état de santé. « *Je connaissais déjà cette approche il suffisait de savoir comment on pouvait le faire sur la vigne.* »

Une production de rouge

PRODUCTEUR Luc Fonta ne produit que du vin rouge. « *Je ne suis pas assez équipé pour faire du rosé et du blanc* ». En 2021, il a réalisé trois rouges et compte en faire un de plus cette année. « *Mes rouges sont soyeux, très veloutés en première bouche et puissants en fruit. L'été ils sont moins consommés mais, sur les marchés que j'ai faits cet été, les gens ont été surpris et se sont mis à consommer du vin rouge fruité.* » Le producteur ne se précipite pas dans sa production. « *Je produis en fonction de mes capacités, je vais monter les rendements petit à petit. Cela fait six ans que je travaille sur ce projet mais ce n'est pas encore viable. J'espère pouvoir commencer à me verser un petit salaire cette année.* »

En 2020, il réfléchit à comment piloter la vigne avec cette approche et à la maintenir en bonne santé accompagnée de son groupe de travail. Un protocole est mis en place. « *Je devais l'essayer sur deux rangs mais je l'ai essayé sur un hectare et demi et sur un demi-hectare de raisin de table. C'était une très grosse prise de risque, mais si on n'essaie pas à grande échelle on ne peut pas savoir si ça fonctionne* », continue le vigneron.

Aucun traitement n'a été effectué cette année dans ses vignes. « *J'ai pu faire ma première cuvée qui est allée au-delà de mes espérances.* » L'année 2021 fut toute aussi concluante puisqu'il a démarché des professionnels comme des gastronomiques et des étoilés. « *J'ai pu faire ma cave avec la même signature et le même raisin qu'en 2020.* » Cette année Olivier Husson a travaillé pour mettre en place un objet de mesure infrarouge. « *L'idée est d'arriver sur une feuille et d'avoir directement les mesures* », déclare-t-il. Ce bijou high-tech permet de faire des dizaines de prélèvements sur la vigne afin de voir en quelques minutes son état de santé. « *Avant on mettait des heures pour le faire, il fallait ensuite aller dans un laboratoire.* » Son but est de trouver des solutions face au changement climatique ainsi qu'à toutes les problématiques rencontrées en viticulture.