

Utilisateur :

M. Aurisset Jean -Joseph  
Clos Marie-Louise  
Route d'Oloron  
64360 Cardesse  
Tel : 05.59.21.32.01

Conseiller Plocher :

Econature

Produits utilisés :

VitalRacines, Plocher K, Plocher Plantes, VitalPlantes, VitalPlantes F1 ; Plocher Kaleaf.

Témoignage :

J'utilise le système Plocher depuis maintenant 4 années sur des parcelles conduites en bio et en non bio.

Après 4 années d'expérimentation je peux attester de l'efficacité de ce procédé améliorant d'années en années l'état sanitaire de mes vignes ainsi que la qualité des vins.

Sur le plan phytosanitaire, que ce soit en bio ou en conventionnel, le système Plocher me permet de diminuer par 2 les doses des autres produits employés (cuivre, purin d'ortie, soufre,...) sans problème particulier, la vigne se défendant très correctement contre les maladies (mildiou, oïdium, etc).

Avant le stade 3 feuilles j'utilise le Plocher Plantes mélasse, VitalPlantes et VitalPlantes F1 en forçant le dosage à 500 g/ha, puis j'applique systématiquement le Plocher Plantes mélasse combiné soit à du VitalPlantes soit du VitalPlantes F1 suivant le stade phénologique en utilisant 100 g/ha.

Pour terminer une semaine avant vendange je pulvérise à raison de 500 g/ha du Plocher Plantes, du VitalPlantes F1 une semaine avant les vendanges afin d'augmenter le sucre et limiter les problèmes de botrytis.

Ayant procédé à des tests comparatifs avec le Plocher kaleaf j'ai constaté effectivement une action sur la photosynthèse se traduisant par le développement de feuilles se recourbant vers le haut, signe d'une photosynthèse importante. En conséquence, cette année je compte utiliser ce produit en plus des trois autres.



*Photo de la vigne fin septembre 2003*

Sur le plan pratique il est intéressant de noter qu'il n'y a aucun problème de mélange des produits Plocher avec les autres produits utilisés. De plus, les produits se stockent facilement et se conservent d'une année sur l'autre sans problème (pas de date de péremption).

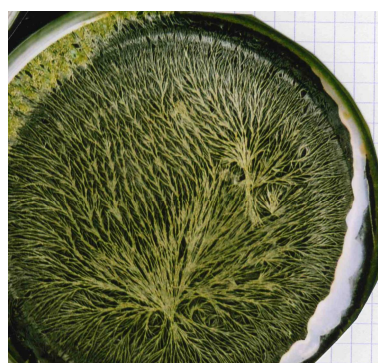
Sur le plan sanitaire depuis l'utilisation de la gamme Plocher, les grappes se développent avec des baies aérées ne favorisant pas le botrytis. La vigne réagit de mieux en mieux face à l'attaque des maladies.

Sur le plan qualitatif, les différentes phases de vinifications se passent sans soucis et les analyses œnologiques par cristallisation sensible confirment une amélioration d'années en années de la qualité des vins obtenus. L'équilibre acidité/degré ne cesse de s'améliorer et la tenue à l'air après ouverture est jugée, par notre œnologue, comme exceptionnelle. Il est à noter aussi que ces améliorations ont été renforcées par l'emploi d'oligo-éléments naturels utilisés en synergie avec les produits Plocher.

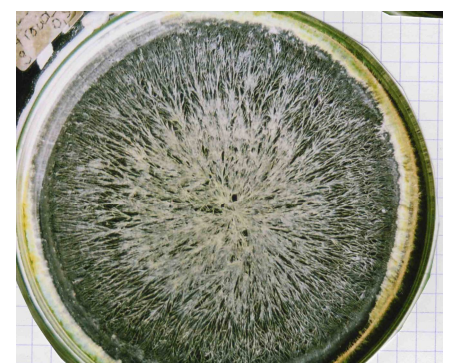
***Photos de cristallisations sensibles sur blanc sec 2002***



A l'ouverture de la bouteille



10 jours après



1 mois après avoir été conservé au froid