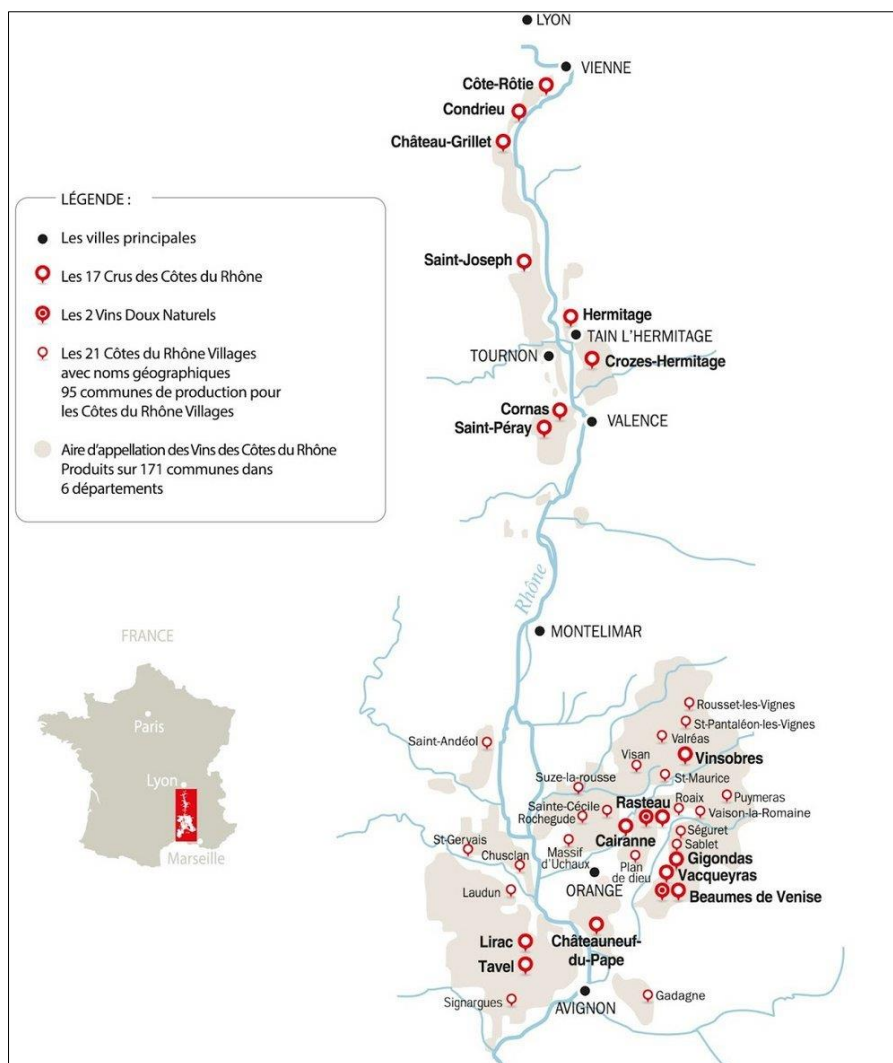


Voyage d'étude - Viticulture biologique Le 26 et 27 mars 2024

- **Localisation** : Vallée du Rhône Nord et Sud (France)
- **Thématiques** : Couverts végétaux, éco-pâturage, adaptation au changement climatique, alternatives au cuivre, pratiques biodynamiques, vinification douces, macérations...
- **Types d'exploitations** : domaines viticoles indépendants certifiés AB et/ou Demeter
 - **Accompagnement technique** : FiBL, Agribiodrôme



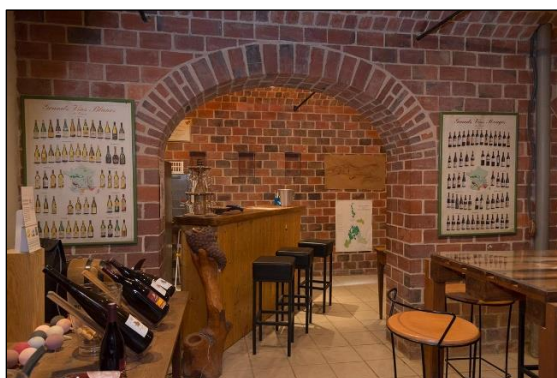
Mardi 26 mars – Visite Vallée du Rhône Nord

- Rendez-vous Lausanne : **5h45**
- Départ : **6h**



Source : Domaine Laurent Habrard

	10h-12h	14h-16h
Nom de la structure	Domaine Barou	Domaine Laurent Habrard
Localisation	966, route de Picardel à Charnas	11, route des Blancs à Gervans
Certification	AB	AB
Appellations	IGP Collines Rhodaniennes, AOP Saint-Joseph, AOP Condrieu	AOC Crozes-Hermitage, AOC Hermitage, AOC Saint-Joseph
Cépages	Chardonnay, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Viognier, Merlot, Syrah	Marsanne, Roussanne, Syrah
Pratiques particulières	Couverts végétaux, pratiques biodynamiques, renforcements protection cuivre-soufre, macération pelliculaire sur blanc, fermentation en barrique sur certains blancs et rouges	Pratiques biodynamiques, implantation d'arbres, Syrah rosé avec don pour ASPAS



Source : Domaine Barou

- Déjeuner : *(à définir)*
- Visite d'un éco-pâturage à 17h au **domaine Peylong** (Chemin de Peylong à Suze) avec le FiBL France *(à confirmer)*
- Dîner : *(à définir)*
- Nuitée : *(à définir)*

Mercredi 27 mars – Visite Vallée du Rhône Sud

- Petit-déjeuner : *(à définir)*
- Départ : *(à définir)*



Source : Domaine Pique-basse

	10h-12h	13h30-15h30
Nom de la structure	Domaine Pique-Basse	Ferme des Arnaud
Localisation	445, route de Buisson à Roaix	1001, route de Roaix à Villedieu
Certifications	AB et Demeter	AB et Nature et Progrès
Appellations	IGP Vacluse, AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages Roaix, AOC Côtes du Rhône Villages, AOC Rasteau	Vin de France, AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine, AOC Vacqueyras
Cépages	Chenin, Grenache blanc et gris, Petit Manseng, Sauvignon blanc, Vermentino, Carignan, Cinsault, Grenache rouge, Mourvèdre, Syrah	Clairette, Marsanne, Muscat de Hambourg, Muscat petit grains, Roussanne, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Pratiques particulières	GIEE Graine de vigne, couverts végétaux, pratiques biodynamiques, macération et fermentation longue, levures indigènes, cuvée non filtrée	GIEE Graine de vigne, macération pré-fermentaire à froid, refermentation naturelle, vins sans sulfites, jus de raisin, oliveraie



Source : Ferme des Arnaud

- Déjeuner : *(à définir)*
- Départ pour Lausanne : **15h30**
- Retour à Lausanne : **20h30**