

Chapitre II

Evolution de la taille et des travaux viticoles/ 1

Rédigé par Richard Kermer, 1^{er} maître de taille

La taille du vignoble dès les premières années (1994)

La Confrérie a pu compter, dès le départ, sur les compétences de différents membres possédant déjà un (petit) vignoble.

Il s'agissait des vignobles¹ de Jean Leboutte, Omer Henrivaux, Pierre Struyf, Jean Pirlot. Chacun avait ses (très bonnes) méthodes de travail qui avaient fait leurs preuves.

Il fallait cependant harmoniser celles-ci afin de former au mieux les membres de la Confrérie.

J'étais à l'époque Président de la Confrérie. Après un rapide tour de table, je me suis rendu vite compte que personne, à ce moment, ne voulait prendre la responsabilité de la conduite de la taille :

- Laquelle choisir ?
- Comment former les membres ?
- Où trouver les bons renseignements ?

Malgré mon ignorance dans ce domaine, j'ai alors proposé de prendre cette responsabilité nouvelle.

Après avoir rencontré plusieurs vignerons en Belgique et en France, lu des textes s'y rapportant, regardé des émissions diverses je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas UNE méthode de taille, mais DES méthodes aussi bonnes les unes que les autres.

J'ai donc entrepris de rédiger une synthèse de ce que j'avais vu, entendu ou lu, afin de l'expliquer efficacement et plausiblement aux membres du Vignoble.

Cette formation à la taille devait être simple, facile à expliquer et tenir compte de l'âge moyen relativement élevé des confrères et consœurs enthousiastes de l'époque.

La taille en Cordon de Royat² double a été ainsi choisie au départ, avec une hauteur de tronc de 1,64 m ! (1,64m³ étant la moyenne arithmétique des différentes tailles proposées par tous ceux qui savaient ... !).

Chaque cordon mesurait 1m de part et d'autre du tronc.

Il fallut donc planter, dans le rang, un pied tous les 2 m.

Quant aux lignes, elles devaient s'écarter d'approximativement 1,93m.

Pourquoi 1,93m ? Simplement parce que, la hauteur de chaque cordon étant grande, il fallait suffisamment d'écartement entre les lignes pour que le soleil

¹ Tous situés dans la commune de Villers-la-Ville

² La taille de Cordon de Royat me semblait plus facile à expliquer à des vignerons novices.

³ La hauteur de 1,64 m permettait aux confrères et consœurs les plus âgés de ne pas trop se baisser pour tailler et vendanger !

atteigne et arrose de sa lumière l'ensemble des rameaux fructifères démarrant de chacun.

Fort de ces différents principes, je me suis lancé dans les premières formations en guettant les réactions (positives ou négatives) des membres présents.

Ouf, ceux-ci étaient patients et le message semblait bien passer.

On a néanmoins très vite réalisé que nos jeunes plants étaient rapidement rongés par les habitants permanents du vignoble et qu'ils avaient besoin de tuteur.

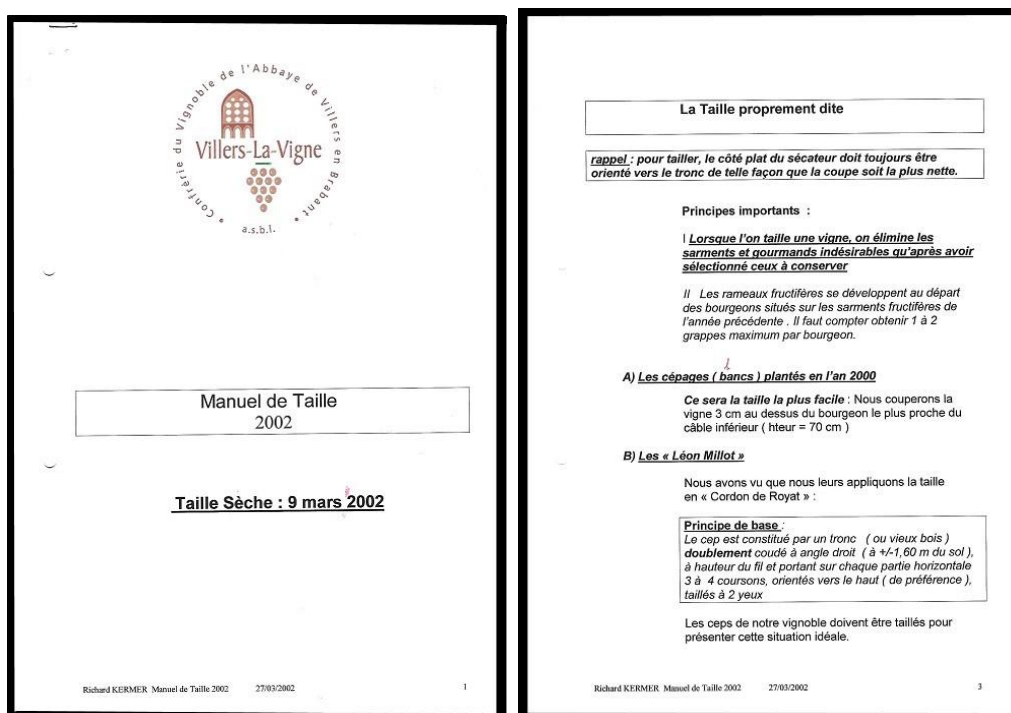
La solution pour le premier problème était de placer des manchons. Ce que nous avons fait rapidement.

Par contre, pour les tuteurs ? Pierre Struyf nous a suggéré d'utiliser des cordes à vaches que l'on attacherait aux câbles (déjà placés) portant les futurs cordons et de les relier à la base des manchons pour les rendre les plus rigides possibles.

Cela a « marché » pendant quelques années.

Ensuite, ces « cordes à vaches » ont été remplacées par des tuteurs métalliques ! Cela faisait tout de même plus sérieux vis-à-vis de nos confrères !

Pour permettre à chaque vigneron présent lors de la formation à la taille, de mieux visualiser et retenir celle-ci, j'avais réalisé, sur Excell, un dépliant qui permettait d'apporter une meilleure compréhension de ce que j'expliquais.



Extrait du manuel de taille réalisé en 2002

Nous avons vite constaté que planter les ceps tous les 2 m dans chaque ligne n'encourageait pas leurs racines et radicules à plonger dans le sol et à chercher le contact bénéfique du schiste local ⁴.

⁴ Le schiste rencontré dans notre sol se trouve à +/- 30 cm de profondeur sur les terrasses et à +/- 70 cm dans la plaine.

Nous avons donc décidé de planter un nouveau cep entre chaque pied existant et de ne plus avoir qu'un cordon par vigne.

Lequel ? Le gauche ou le droit ?

Là intervint le pouvoir tout puissant du Maître de Taille de l'époque : les cordons seraient tous orientés « vers le chemin de fer » !!

Ainsi, j'eus le plaisir de former la dizaine de vignerons présents chaque année pour ces réunions d'après hiver.

Au terme de ma responsabilité de Maître de taille, nous décidâmes de diminuer la hauteur du tronc.

On avait remarqué qu'ailleurs, leur hauteur n'était que de 70 cm, ce qui permettait aux raisins de gagner plus de sucre et donc pratiquement l'équivalent d'un degré naturel d'alcool dans le vin.⁵ Cette réduction de taille du tronc s'est réalisée en même temps que la plantation des premiers REGENT en 2003.

Et, jusqu'en 2008, date de remise de la fonction à Ivan Selmec, le travail de « Maître de Taille » s'est poursuivi d'une façon inlassable !

La Maîtrise des sols

Mais la taille ne représente qu'une partie de l'activité viticole !

L'amendement des sols en est une autre très importante !

Le besoin d'un (ou d'une) « Maître(sse) des sols » ne s'est réellement fait sentir qu'après la 1^{ère} vendange du notre clos en l'an de grâce 2000.

Les différentes pesées effectuées ligne par ligne, ont mis en évidence des disparités de production de raisins entre ces lignes. Pourquoi ?

Nous avons mis un certain temps à réagir et à trouver des solutions.

La Confrérie a tâtonné pendant l'année 2001 avant de convaincre, le 31 octobre 2001, un nouveau membre, **Jean-Luc Mélard**, médecin et ami rotarien de Christophe, de prendre la responsabilité de « Maître des sols » du vignoble.

Sous son initiative mais avec la complicité de Marc André ⁶, des échantillons de sols furent envoyés à Mr Balon, responsable des laboratoires de l'Office Provincial Agricole de la Province de Namur.

Grâce à l'influence de Marc André, le vignoble a bénéficié d'une réduction substantielle (25%) du coût des analyses de ces laboratoires.

Ceux-ci nous conseillèrent, sur base des analyses effectuées, un certain nombre d'amendements et de traitements à effectuer.

Dans son mail du 17 avril 2002, Jean Leboutte, administrateur et trésorier du vignoble, remercie Jean-Luc d'avoir épandu, seul, 200 kg de chaux.

Malheureusement, Jean-Luc quitta très rapidement la Confrérie.

La place de « Maître des sols » devenait donc vacante.

⁵ La plus grande proximité du sol permettait aux raisins de mieux bénéficier de la chaleur emmagasinée pendant la journée

⁶ également ami rotarien rencontré lors d'une présentation de Villers-la-Vigne par Richard et Christophe au Rotary Club de Wezembeek-Oppem le 17 janvier 2002

Mireille Charloteaux -Wauters ⁷ proposa alors ses services.

Dans son mail du 3 septembre 2002, adressé à Marc André, Mireille le remerciait non seulement de nous avoir offert du FOLUR mais aussi pour ses nombreux et utiles conseils.

Dans le même mail, elle disait attendre une décision du CA du vignoble suite à sa proposition de reprise de la responsabilité des sols.

Cette décision tomba avant le 17 novembre 2002 !⁸

Ce mail comportait également un passage prévoyant pour mai-juin 2003 les pulvérisations foliaires en magnésium et fer, donc avant la nouaison ainsi que les pulvérisations foliaires en magnésium, fer et azote entre la mi-juillet et les vendanges à adapter éventuellement en fonction de la météo.



Mireille et Paul-Henry en action

Ces séances de pulvérisation étaient harassantes et nécessitaient bien souvent un équipement de protection beaucoup moins léger que la tenue que vous voyez sur la photo !

En mars 2003, Mireille nous a remis un tableau synthétique reprenant le planning des actions à prendre en vue de la fertilisation du vignoble durant l'année 2003.

⁷ Mireille, Docteur en Chimie, était déjà membre du vignoble et de son Conseil d'Administration depuis de longues années.

⁸ Mail de Mireille à Richard conseillant de fertiliser le sol APRES le remplacement des poteaux en bois par des poteaux métalliques.



**Proposition de planning pour la fertilisation du vignoble
pour 2003**

PRODUITS	CHAUX *	SUPERPHOSPHATE et PATENTKALI **	HUMISTAR ***	FER-EDTA et MAGNESIUM Efi oligomagphor	FOLUR****
STADES DVPL VIGNE	UNIQUEMENT LES TERRASSES				
Bourgeon hivernal					
Gonflement des bourgeons	fin-février début mars				
Débourrement du bourgeon					
Première feuille		début-avril			
Deux à trois feuilles étalées					
Inflorescences. 5 à 6 feuilles			mi mai		
Grappes séparées. 8 à 9 feuilles					
Boutons floraux séparés. 11 à 12 feuilles				mi-juin	
Floraison			mi(fin)-juin		
Nouaison. Grains visibles				début juillet	
Grappes pendent. Grains :pts pois					
Fermeture de la grappe				fin-juillet, début-aôut	fin-juillet début août
Véraison. Début de coloration			mi-aôut		mi-aôut
Mi-véraison					fin-aôut début septemb.
Fin véraison				mi-septembre	Mi(fin)- septembre
Maturité et vendanges					

Prenant sa responsabilité à cœur, le 3 août 2003, Mireille envoya un mail à notre ami vigneron uclois, Marc De Brouwer, signalant avoir reçu sa réponse quant à nos problèmes de taches foliaires au vignoble (anthracnose).

Elle lui signalait que la Confrérie avait supprimé début juillet les feuilles atteintes (une petite partie du vignoble avait été atteinte).
Ensuite le vignoble a été pulvérisé avec du Milcozèbe (produit fongicide qu'on lui avait conseillé).

Mireille demanda alors à Marc De Brouwer comment agir à l'avenir et quels produits utiliser pour « rester écolo ». Elle lui demanda également de lui donner les références d'ouvrages qui aideraient le vignoble à mettre en œuvre les futures mesures prophylactiques.

Evolution de la taille et des travaux viticoles/2

Rédigé par Ivan Selmeci

Lorsque j'ai rejoint la Confrérie du Vignoble de l'abbaye, j'ai tout de suite été séduit par cet écrin de verdure entouré de murs chargés d'histoire. Un véritable clos où les amis se retrouvent autour d'une passion. Plein de partages, de découvertes et de bons moments passés ensemble.

Comme mon prédécesseur, j'étais passionné, je lisais beaucoup et j'étais avide d'informations... Pendant des années de vendanges, j'observais les différentes tailles et questionnais les vignerons... J'ai fini d'ailleurs par planter un peu plus de 300 pieds, en terrasse, plein sud, à la maison. Plus tard, je me suis aussi occupé du vignoble de Trazegnies et j'ai pu participer à des tailles dans plusieurs vignobles.

A mon arrivée au vignoble, il y avait encore deux hauteurs de taille : les premiers cépages (Léon Millot) en taille très haute, en cordon de Royat. Et plus bas, les nouveaux cépages (Régent) plantés entre deux anciens pieds, en taille basse.

Les sarments de l'année étaient attachés au fil supérieur à l'aide de ficelles... J'ai immédiatement proposé l'installation de doubles fils pour faciliter le palissage.

Cela nous a permis de gagner du temps utile pour d'autres travaux. Plus tard, on a remplacé les poteaux en bois par des modèles professionnels adaptés à la vigne.

On s'est rendu compte que les jeunes plants avaient du mal à se développer à l'ombre des anciens pieds, en taille haute. La décision a été prise d'arracher ce cépage hybride de la première heure pour y planter également le nouveau cépage interspécifique, le Régent. Ainsi, on commençait à avoir un vignoble plus harmonieux, plus facile à gérer et plus "professionnel".

Pour la maîtrise du sol :

Jusqu'à présent la couverture de celui-ci était tondue régulièrement entre les rangs. Le chiendent avait colonisé tout le site, cela créait une concurrence, tout en gardant l'humidité et sans doute asphyxiait aussi le sol. Nous avons commencé à dégager sous le rang pour que nos jeunes plants ne soient plus envahis. Heureusement, nous étions nombreux et ce travail, fait manuellement, avançait bien.

Entre les rangs, nous avons aussi fait des essais de fraissage du sol et de semis d'engrais verts fleuris, choisis parmi les plantes favorisant la culture de la vigne.

Nous avons eu une période très fleurie du vignoble.



Pour les amendements et traitements phytosanitaires :

Comme pour la gestion du sol, nous avons eu une réflexion au niveau de l'amendement et des traitements nécessaires. On a fait des analyses de sol, de sarments... on a pris conseil auprès de professionnels.

Notre choix a toujours été le plus raisonné possible, en utilisant des amendements d'origines naturelles plutôt que chimiques.

Les traitements phytosanitaires étaient également réduits au minimum, suivant les conditions climatiques de la saison.

Grâce aux cépages interspécifiques, on a pu minimiser les traitements, ce qui est toujours une bonne chose.

Pour la taille, j'ai aussi fait un petit manuel, avec les rappels des deux types de taille (Cordon de Royat et Guyot), ainsi que les précautions à prendre, comme évaluer la vigueur du plant et la charge acceptable sur celui-ci... Il fallait une taille simple, facile à comprendre et à appliquer sur le terrain.

La taille était choisie au cas par cas, suivant la vigueur du pied de vigne. Avec un pied vigoureux, on pouvait faire un cordon et sans doute prolonger d'une baguette, tandis qu'en présence d'un pied plus faible, on privilégiait la taille Guyot, une simple baguette avec quelques yeux, plus adaptée.

Toujours en Guyot simple, orienté vers la voie de chemin de fer.

C'était aussi un des vignobles précurseurs dans notre région. Il n'y avait pas encore de structure en place, au niveau réglementation, appellation protégée, ... L'implantation de nouveaux vignobles professionnels est venue bien après. En attendant, on a dû se débrouiller, prendre des conseils, chercher des informations...

On a tâtonné, fait des essais, appris de nos erreurs, pris du temps.

Mais tout cela fait partie maintenant de notre expérience, de l'histoire du vignoble.

Et à présent, notre micro vignoble est toujours là, rassemble toujours des passionnés et le produit final est reconnu internationalement par les prix remportés en Allemagne.

Merci à tous du travail fourni toutes ces années, tant sur le terrain qu'au chai, évidemment.

Evolution de la taille et des travaux viticoles/3

Rédigé par Marc Debock

C'est au printemps 2011 que je découvre le vignoble lors d'une visite tout public et c'est l'évidence. Je participerai au développement de la confrérie. A cette époque, je suis déjà très engagé dans l'animation d'un jardin potager associatif selon les méthodes permaculturelles et c'est tout naturellement que lors des séances de travail il m'arrive de suggérer telle ou telle idée pour progressivement orienter la culture de nos vignes avec plus de respect pour elles et le sol qui les supporte.

Lorsqu'en fin de saison 2011, le CA charge le Maître de Chai de me proposer de succéder à Ivan pour la saison 2012, je n'hésite pas un seul instant et profite de l'opportunité qui m'est offerte d'apprendre la taille de la vigne au Domaine du Chenoy

de Philippe Grafé.

Une première réunion se fera au vignoble le 13 novembre entre Ivan, le CA et moi. John Bras et Michel Landron seront également invités.

Saison 2012

-Création d'un groupe viti et formation au sein de ce petit groupe d'une dizaine de motivés avec l'ambition de mieux encadrer les confrères et consœurs lors des matinées de travail du samedi.

-Présentation début mars de la taille en cordon de Royat amélioré à la mode « Balland » méthode¹²³) structurée en 7 étapes. Objectifs principaux : limiter le vieillissement du cep et son développement dans l'espace qui lui est réservé, faciliter les tâches futures au fil de la saison pour maîtriser au mieux l'évolution des raisins.

-Achat et plantation de 102 pieds supplémentaires de Régent et 18 de Phoenix afin de remplir certains rangs dégarnis, amendement avec de la farine de plumes et introduction d'un nouvel outil : la grelinette pour le travail des sols sans bêchage et donc avec un meilleur respect de la vie organique.

-Traitement local de l'érinose par décoction de prêle/ortie.

-Achat et épandage de BRF.⁹

-Echanges fréquents avec Joseph Mazy, mon homologue du vignoble de Genval. Dans nos deux vignobles, nous sommes confrontés aux mêmes difficultés, à savoir les conséquences d'un printemps froid et d'un été archi humide : le mildiou. Les traitements à la bouillie ne suffisent pas à enrayer le mal qui n'a sans doute pas été suffisamment anticipé.

Les vendanges 2012 n'auront pas lieu. Par contre, nous aurons beaucoup de marc.

-Mesures conservatoires. Notre priorité consistera dès lors à protéger nos vignes pour que la saison suivante ne soit pas compromise elle aussi. Toute l'attention est portée aux nouvelles feuilles pour qu'elles puissent prendre le relais des feuilles malades et poursuivre la photosynthèse, indispensable pour la régénération des vignes et leur donner toutes les chances pour l'année 2013 ... Ce sera mission accomplie sur ce plan.

Saison 2013

-Mise en place au sein du groupe viti d'une stratégie taille avec mise à disposition de tous d'une marche à suivre parfois très spécifique selon les cas rencontrés. Objectif principal : rétablir petit à petit une certaine homogénéité dans la taille.

-Epandage d'un engrais composé de farine de plumes et de fumier de volaille/ bovins d'excellente qualité ainsi que d'algues marines de Noirmoutier.

-Binage d'un interligne sur deux de la plaine avec le motoculteur de Paul D afin de

⁹ Le **B.R.F** ou Bois Raméal Fragmenté est du **broyat** de jeunes rameaux ligneux de feuillus

bien préparer le sol pour le semis d'un mélange floral.

-Premier traitement préventif à la bouillie dès le 27 mai et pulvérisations répétées de purin de prêle pour « booster » le système immunitaire des vignes et ainsi tendre vers une réduction des traitements de bouillie.

-Au fil de la saison : ébourgeonnage, palissage, épamprage, rognage.

-Les vendanges :

- le 28 septembre pour le Phoenix, sous un beau soleil d'été indien, nous donneront 130 kg de raisins ... et 101 bouteilles en perspective.
- le 12 octobre pour le Régent avec 210kg de raisins de très bonne qualité après le tri et l'élimination des impuretés ... et 156 bouteilles en perspective.

Au final, une expérience inoubliable et riche d'amitiés viticoles.

Merci à tous

Evolution de la taille et des travaux viticoles/4

Rédigé par Jean-Jacques Herremans

Arrivé au vignoble durant la saison 2002-2003, je découvre la passion du travail de la vigne lors de matinées de travail du samedi matin avec les anciens du vignoble de la Confrérie.

Avec eux, je reçois les bases des soins à apporter à la vigne pour qu'elle produise un beau raisin tout en restant en bonne santé.

Durant cette période enrichissante, je pars suivre plusieurs formations sur la taille et la conduite de la vigne chez plusieurs amis vignerons français.

Après 10 années de travail actif au sein du vignoble, je me sens enfin prêt à reprendre la fonction de chef de culture que Marc De Bock laisse en mai 2013.

En 2012, avec Marc, le vignoble repasse à la taille en Cordon de Royat, plus facile à enseigner aux néo-vignerons.

Durant l'hiver 2012, constatant que le vignoble présente un taux de mortalité assez élevé et une vigueur très variable sur la plaine et les 2 dernières terrasses de Phoenix, nous procédons ensemble à l'inventaire général de l'état des pieds du vignoble.

Les conclusions sont significatives:

1. Un taux de mortalité assez élevé de 16.5%, surtout des jeunes plants localisés principalement sur le centre de la plaine

2. Une vigueur hétérogène générale avec près de 60% des plants à vigueur faible mais avec vigueur accrue à proximité des murs (effet rayonnant des pierres de schiste)
3. Une grande hétérogénéité de taille

En reprenant, en mai 2013, l'ensemble des activités de la viticulture avec la taille, la conduite de la vigne et la gestion des sols, je propose un plan à long terme comprenant:

- la densification du vignoble passant de 732 pieds à 1034 pieds, soit le passage d'un rendement de
5400 pieds/Ha à 7250 pieds/Ha
- le retour général progressif à la taille Guyot en arcure
- l'apport massif de substrat organique sur les terrasses carencées en azote avec 15 tonnes de compost de l'InBW (plateforme de Basse-Wavre)
- la construction d'un cabanon durable et sécurisé en bois de mélèze pour l'entreposage de nos produits et de notre matériel.
- l'élaboration de nos propres purins d'ortie, de prêle et de consoude...et plus récemment de tanaïs
- l'élaboration de notre propre compost constitué par broyage de toute matière végétale récoltée dans l'enceinte du clos (bois de taille, taille en vert, nettoyage des murs)

Et surtout... la poursuite de la méthode culturale biologique initiée par Ivan et poursuivie par Marc...et dont le calendrier des travaux tient compte dans la mesure du possible des cycles de la lune.

Au sein du groupe viti, reconstitué chaque année en début de saison afin d'impliquer les vignerons les plus motivés dans la gestion de la viticulture du vignoble, plusieurs cellules sont ainsi formées: les purineurs, les composteurs, les tailleurs...

Les membres du groupe ViTi, soit une bonne vingtaine de vigneron(ne)s, sont ainsi régulièrement amenés à travailler de février jusqu'après les vendanges, en dehors des matinées de travail du samedi matin inscrites à l'agenda, en fonction de l'urgence d'une tâche ou d'une phase de travail à terminer ou à initier.

Pour la taille, retour au Guyot en arcure avec, en alternance sur la tête du pied de charpente, la sélection d'une baguette arquée et d'un courson de rappel pour la baguette de l'année suivante. Ce choix exige la pose d'un second fil de palissage au-dessus duquel s'arquera la baguette fructifère pour une meilleure répartition du flux de sève.

Le nombre de bourgeons conservés sur la baguette s'établit en fonction de l'âge et de la vigueur du plant.

En 2014, la nouvelle analyse du sol révèle une légère carence en sodium et un pH généralisé assez élevé de 7,3 sur tous les secteurs, plaine et terrasses. Rien de grave, la vigne s'accommode assez bien d'un sol alcalin.

L'analyse de l'eau de source révèle son bon usage pour l'irrigation ou l'arrosage.

L'amendement saisonnier, effectué en février sous le rang, est composé uniquement de matières organiques: purins de prêle et d'ortie, de compost de broussailles et de fumier composé (cheval, bovin, volaille).

Le nettoyage sous le rang est réalisé une seule fois après la taille de mars par un travail de surface à la griffe pour stimuler sans bouleverser la vie microbienne du sol.

Le groupe ViTi poursuit l'initiative d'Ivan, c'est-à-dire: semis un inter-rang sur deux d'un mélange d'engrais vert 100% bio, dit «mélange Wolff».

Composé de 70% de légumineuses et 30% de trèfles et de plantes compagnes de la vigne, il permet de garantir l'apport lent d'azote dans le sol par voie racinaire et d'empêcher la prolifération d'adventices de surface.

L'ensemble des traitements contre les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, botrytis...) se font toujours préventivement et de manière homéopathique à base d'un mélange d'oxychlorure de cuivre et de soufre mouillable à la 3ème feuille et, selon les circonstances climatiques, un second avant la floraison.

Depuis 2016, nous alternons une année sur deux par un traitement à base de bicarbonate de soude pour ses excellentes propriétés antifongiques.

Le Phoenix, sensible à la pourriture grise (botrytis) est traité à la nouaison et avant la fermeture de la grappe par poudrage au lithothamne, algue marine aux vertus asséchantes.

En 2017, nouvel apport massif de compost de 25 tonnes sur l'ensemble de la plaine et des 2 premières terrasses comme amendement organique de fond sur 3-4 ans.

Il se révélera être, en plus de son apport en matières organiques, un bon élément tampon contre les deux vagues caniculaires des étés 2018 et 2019.

Nous procédons en fin de véraison à l'effeuillage systématique autour de la grappe sauf en cas d'été caniculaire.

Durant cette même année, la décision est prise de remplacer à l'avenir tout Phoenix manquant par le cépage Muscaris, interspécifique de la 3ème génération présentant une meilleure résistance au botrytis et des propriétés organoleptiques plus marquées. 21 plants de muscaris sont ainsi complantés en 2018.

Après plus de 10 années de viticulture biologique, la saison 2019 voit logiquement le passage du vignoble à la biodynamie avec l'utilisation des préparations 500P et 501 dynamisées à l'eau de source suivant le calendrier lunaire et planétaire.

L'aventure viticole se poursuit avec toujours autant d'enthousiasme et de motivation à la simple vue de la fréquentation à nos matinées de travail.

La vie du vignoble tient à ceux qui le font vivre au fil des saisons et à ceux qui perpétuent la transmission de leurs savoirs.

Merci à tous mes prédécesseurs et aux membres actifs du groupe viti de me permettre de poursuivre dans cette voie.

Longue vie au clos de Villers-la-Vigne®