



**CHATEAV**  
**SMITH HAVT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

## DÉMARCHE BIO-ORGANIQUE

### **2008 - STIMULATEUR DE DEFENSE NATURELLE**

Utilisation de stimulateur de défense naturelle de la vigne contre le mildiou : on aide la vigne à se défendre elle-même contre ses agresseurs.

### **2006 - ANTIBOTRYTIS BIOLOGIQUE**

Nous avons mis en place l'utilisation d'un nouvel ennemi naturel de la pourriture grise : le bacillus subtilis, qui empêche de manière naturelle le développement du botrytis. Cela nous permet de faire des traitements complètement naturels et en total respect de notre terroir.

### **2005 - SELECTION MASSALE**

Nous développons nos propres plants à partir de nos vieilles vignes de sauvignon blanc. Nous produisons également nous-mêmes nos porte-greffes sur l'Ile de la Lande (à 10 minutes de Smith Haut Lafitte sur la Garonne) en milieu clos dépourvu de viroses.

### **1998 – LABOUR A CHEVAL DANS NOS VIGNES**

Afin de protéger les sols très sensibles à l'érosion et à la compaction de notre coteau de vieilles vignes blanches, nous avons choisi de faire les travaux du sol (labour, griffage, disquage) par Pirate et Rosier, deux superbes chevaux bretons.

### **1997 - FABRICATION DE NOTRE PROPRE COMPOST**

Les sarments issus de la taille des vignes sont broyés et mis à composter avec des marcs de raisin et du fumier de vache et de chevaux. Ce système naturel de fumure permet de recréer une vie dans les sols viticoles trop longtemps gérés en "chimiques", et de compenser les exportations réalisées par la vigne lors de chaque vendange

### **1996 - RÉINTRODUCTION DES TYPHLODROMES**

Pour lutter contre les araignées rouges, nous avons réintroduit les typhlodromes, leurs prédateurs naturels.

### **1995 - CONFUSION SEXUELLE D'EUDÉMIS**

La diffusion de phéromones de synthèse sur l'ensemble du domaine permet de lutter contre Eudémis, (papillon vecteur du ver de la grappe), sans utiliser d'insecticides. Les papillons ne peuvent pas se reproduire, faute d'identification des femelles par les mâles.

### **1992 - STATION MÉTÉO INTÉGRÉE**

Une station Météo située au cœur du vignoble, contrôlée en permanence par le réseau de l'INRA de Bordeaux, permet grâce à des logiciels de modélisation, d'estimer en temps réel les risques pour la vigne

### **1991 - SUPPRESSION TOTALE DES HERBICIDES ET STATION MÉTÉO INTÉGRÉE**

Un retour aux façons culturales traditionnelles (labour, chausage, décavaillonnage).



CHATEAV  
SMITH HAVT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

NOTRE DEMARCHE « BIO ORGANIQUE

*« Pour qu'un vin soit harmonieux, équilibré, expressif de son terroir, il est fondamental que le raisin soit issu d'une vigne vivante, en équilibre avec son environnement »*

Fabien TEITGEN, Directeur Technique du Château Smith Haut Lafitte.

Pour guider et mener les vignes de Smith-Haut-Lafitte vers cette harmonie vivante entre le sol et la vigne, nous avons mis en place une démarche à plusieurs niveaux.

Le sol, principale composante du terroir, n'est pas géré comme un substrat qu'il convient de tenir propre. L'apport de compost organique, élaboré depuis 1997 sur la propriété à partir d'un processus totalement naturel (fumier, bois de taille, marc de raisin, déchets végétaux) a relancé la vie des sols et redynamisé les populations de micro-organismes qui conditionnent son fonctionnement.

Une approche très minutieuse et des techniques culturales adaptées nous ont permis de laisser se développer un pâturin autochtone qui couvre d'un manteau vert notre vignoble de Septembre à Mai chaque année. Cette couverture herbacée renforce la dynamique de vie du sol ainsi que sa structure et son fonctionnement hydrique. La vigne plonge alors ses racines au plus profond de cet espace de vie et peut ainsi révéler le terroir. Il ne s'agit donc pas d'un enherbement classique qui se contente de concurrencer la vigueur de la vigne au milieu du rang.

Dans le souci de protéger certains sols (coteaux des vieilles parcelles de blanc) fragiles, sensibles à l'érosion et à la compaction, nous avons choisi, en 1998, de labourer à cheval. Le cheval, moins lourd et plus délicat qu'un tracteur, respecte mieux le sol et réalise un travail du sol tout en douceur.

L'approche purement scientifique ne prend pas complètement en compte cet aspect dynamique de vie des sols en viticulture; le sol n'est pas seulement le garde-manger de la plante, c'est un lieu d'échange vertical entre la roche mère, le sol et la plante. Et seule une démarche pas à pas et nos observations de terrain nous ont conduit à des résultats qui renforcent chaque année les défenses naturelles de nos vignes.

Sur ce même principe de démarche empirique, en tâtonnant, nous sommes arrivés sur certaines parcelles de vignes, à réaliser une protection viticole uniquement basée sur du cuivre et du soufre (à dose homéopathique) additionnée de tisane d'orties, châtaigniers, prêles et de décoctions de plantes. Cette démarche risquée nous a donné entière satisfaction : la vigne est belle et saine.

Quelles explications à ceci ? Un meilleur fonctionnement du végétal, un meilleur équilibre de la vigne (qui ne génère pas d'appétence pour les ravageurs), un végétal plus résistant, des cycles de vie respectés, une taille en lune descendante, l'application de compost, ... »

L'ensemble des travaux viticoles est réalisé à la main avec une minutie extrême pour positionner la plante et les grappes dans la situation la plus favorable à une bonne maturation. Taille, pliage, attachage, épamprages, levages, suppression des entrecoeurs..., c'est la somme des détails et de la précision de ces travaux, de ces « petites façons » qui aboutit à une bonne production de raisins très qualitatif.