



## Un dimanche au Domaine de Salisquet



Les convives de cette 6e journée dans le vignoble se sont régalés.

Photo Karine Chassenard

Audrey Chassenard est depuis sept ans une viticultrice convaincue par la biodiversité et produit dans son chai du domaine de Salisquet à Calezun, un vin de Buzet exclusivement biologique.

Depuis trois ans, elle pratique un apport régulier de bactéries, champignons humidificateurs et mycorhizes, excluant tout ajout d'amendements chimiques. Au printemps dernier, la société Sobac, fournisseur de cet apport biologique a réalisé, avec l'accord d'Audrey et de son voisin de parcelle (en culture traditionnelle), une étude comparative de deux sols de même nature distants de seulement 10 mètres.

Une tranchée de 2 mètres de profondeur a été creusée dans chaque parcelle contiguë, permettant de constater que les deux sols relevaient de la même nature. L'étude consiste à l'observation et aux mesures sur les deux lieux : de la couleur, de l'odeur, de la température, du pH, de l'enracinement, de la conductibilité, de la compaction à différentes hauteurs.

Le néophyte constate immédiatement que les deux sols n'ont pas la même odeur : de champignons dans la partie Salisquet contre une odeur désagréable de la terre voisine. Sans entrer dans de fastidieux résultats chiffrés, il résulte de ces tests une amélioration de la couche supérieure plus friable et chargée en humus, une stabilisation du pH et la température, une aération et une porosité avec la gestion de l'eau liée multipliée

[Visualiser l'article](#)

par 2. L'enracinement en profondeur va au-delà de 2 mètres, donnant un accès à plus de minéraux naturels pour une plus grande typicité du vin produit.

Un travail qui a du goût

Ce sont les papilles qui donneront, à Audrey la confirmation du bien-fondé de son engagement à produire un autre vin, raisonné et sain.

Le domaine de Salisquet sait aussi s'ouvrir à l'environnement social et touristique. Il participait dimanche soir, à l'opération « Un dimanche au vignoble » organisé par l'office de tourisme de l'Albret, au cours de laquelle plus de 200 convives ont visité le chai, expliqué par Audrey, avant de déguster le porcelet grillé farci, proposé par l'élevage La Peyroulère de porcs bio de Michel Grangeon à Montastruc (32). La partie artistique a été assurée par le groupe Minima Social Club.