

Atelier Sols

26 et 27 janvier au Musée du Vin d'Ehnen



Mercredi 26.01.2022 Musée du Vin à Ehnen

14h00 Accueil

Présentation d'organisateur et intervenant

Frayssinet - Céline Bredèche

- Fertilité des sols
- Comprendre la nutrition biologique de la vigne au long de l'année
- Comment nourrir la vigne selon le type de sols et les contraintes de l'année ?
- Comment nourrir la plante en fonction du profil de vin qu'on souhaite faire ?
- Lecture analytique

Jeudi 27.01.2022 Musée du Vin à Ehnen

08h00 Café d'accueil et viennoiseries

Présentation d'organisateur et intervenant

Rodrigo Laytte

- Terroir : Concept, facteurs, rôle et importance du sol
- Climat & matériel végétal & travail humain
- Le sol Pourquoi est-ce si important Comment procéder pour étudier un sol
- Facteurs importants dans une analyse de sol
- Applications des résultats
- Implications dans le choix du matériel végétal, la préparation du sol, les corrections, la fertilisation, la gestion des sols
- Exemples de Terroir du Monde : France, Italie, Canada, Mexique, Chili



12h15 PAUSE DE MIDI (+-30min) Déjeuner

13h30 Travail de terrain :

- 3 fosses pédologiques (Wormer Elterbiere, Ahn Palmberg, Haff Remich)

Invités: Simone Marx, Serge Fischer

Présentateurs: Céline Bredèche (Frayssinet), Rodrigo Laytte

Participants: tous les vignerons de la Moselle luxembourgeoise

Invitations/Communication: via Newsletter IVV

Heures LWPP : 26.01: 2 heures de théorie / 27.01: 2 heures de théorie, 2 heures de pratique