

ANGLARS-JUILLAC

# La ferme départementale : un outil pour le cahors

L'association d'expérimentation de la ferme départementale, poursuit son travail sous la responsabilité de son directeur Francis Laffargue. Il s'agit d'un travail de recherches et d'expérimentations viticoles et œnologiques du vignoble lotois. Le conseil général et la chambre d'agriculture du Lot, soutiennent cette démarche de recherche.

Cette ferme départementale a été implantée sur le domaine agricole du château d'Anglars. Créée en 1979, l'association est devenue le conservatoire clonal du Côt noir (ou Auxerrois ou Malbec). Elle en assure la sélection, travail indispensable pour préserver la qualité sanitaire et la diversité génétique du végétal.

L'association travaille sur les relations qui existent entre les différents terroirs, cépages, clones, portes greffe et les vins qui en sont issus. C'est ainsi que la recherche de cépages de vins blancs, depuis 1980, a permis la production locale de vins blancs IGP dans le Lot.

En parcourant les locaux on peut comprendre ce travail de clonage par greffe à travers plusieurs planches illustrées et détaillées. Avec Francis Laffargue, travaillent Élisabeth Besnard, œnologue docteur en science du sol et François Reilhé, chef de culture, formateur taille et conduite du vignoble ainsi



Francis Laffargue, donnant des explications sur les recherches effectuées à la Ferme expérimentale d'Anglars.

que des stagiaires par période.

Fin 2010 une demande d'agrément a été déposée pour 2 clones. Cette demande vient d'être acceptée, ainsi aujourd'hui le nombre de Côt noir agréés au CTPS est passé à

18.

Il est précisé qu'une parcelle de ces clones sera prochainement mise en culture, ici même sur la ferme afin de fournir les vignerons désireux d'en planter.