



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS



ROQUENEGADE
DOMAINE

LE DOMAINE DE ROQUENÉGADE, premier domaine viticole lauréat du prix national de l'innovation en agroécologie

Installé à Val-de-Dagne, au cœur de l'AOC Corbières, le Domaine de Roquenégade développe depuis quatre ans un modèle agricole autonome, fondé sur la biodiversité, l'agroécologie et la polyculture. Porté par un couple de paysans-vignerons, ce projet ancré dans son territoire vient d'être salué par le Prix national de l'Innovation, remis par le ministère de l'Agriculture, une première pour un domaine viticole.

UNE VITICULTURE AGROÉCOLOGIQUE AU SERVICE DU TERRITOIRE DES CORBIÈRES

Replantation de cépages anciens et méditerranéens (Terret noir, Picpoul noir, Lledoner Pelut), enherbement permanent, agroforesterie, pâturage tournant... Sur ses 15 hectares certifiés bio, le Domaine de Roquenégade place la vigne au centre d'un système agricole diversifié. Il y déploie un modèle viticole régénératif, sans irrigation, sur des sols vivants. Pensée pour être sobre et résiliente face au changement climatique, cette viticulture s'appuie sur des pratiques durables et l'adaptation variétale aux contraintes du climat méditerranéen.

Cette démarche innovante s'inscrit pleinement dans la dynamique de l'AOC Corbières, qui encourage une viticulture expressive, durable et enracinée. Ici, la vigne n'est pas isolée : elle cohabite avec des oliviers, pistachiers, plantes aromatiques, orges brassicoles, et s'intègre à une ferme élevant brebis Rouge du Roussillon et chèvres Rove. Chaque activité soutient les autres dans un système cohérent et sobre.



Cérémonie de remise des prix des trophées de l'agroécologie au ministère en charge de l'agriculture avec le président de jury, Périco Légasse | Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

AUTONOMIE TECHNIQUE

ET ANCRAGE LOCAL DANS LES CORBIÈRES

Au-delà du travail sur les sols et les cépages, le domaine pousse l'innovation jusqu'à la construction de ses propres outils agricoles, adaptés à ses pratiques. Véritable ferme agroécologique des Corbières, il développe également une activité brassicole et accueille visiteurs et curieux dans ses gîtes, pour transmettre sa vision d'une agriculture vivante.

Son ancrage territorial se traduit par des partenariats solides avec le programme européen LIFE Biodiv'Paysanne, le Parc naturel régional Corbières-Fenouillèdes, le Conservatoire des Espaces Naturels d'Occitanie, ainsi que plusieurs Groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE).



UNE RECONNAISSANCE NATIONALE

POUR UNE VITICULTURE PIONNIÈRE

Remis au ministère de l'Agriculture en présence du journaliste Périco Légasse, le Prix national de l'Innovation 2024-2025 consacre une démarche viticole inédite. Jusqu'ici, cette distinction ne concernait que des fermes en grandes cultures, élevage ou maraîchage. C'est donc une première à l'échelle nationale, très belle reconnaissance pour ce domaine viticole ainsi que pour l'AOC Corbières dont le respect de la Nature est au centre de toutes les pratiques.



« Ce prix est pour nous une reconnaissance importante pour les efforts et le travail effectué depuis 4 ans, mais aussi un levier pour faire progresser l'agroécologie dans les Corbières. Il montre que la diversité agricole et la vigne peuvent avancer main dans la main, vers une viticulture résiliente, expressive, et profondément reliée à son terroir. »

— **Émilie Gal et Alexis Gaudin**, fondateurs du Domaine de Roquenégade