



J.L. et Loïc PUJOL
Mas PUJOL

Vignerons
Fourques

**« En moins de 40 ans, les effets du changement climatique sont visibles.
Les agriculteurs cherchent depuis toujours à s'adapter aux contraintes. »**

Aux côtés de son père, Loïc PUJOL est la 8^e génération du Domaine, il est témoin et désormais acteur d'une agriculture qui doit sans cesse s'adapter.

L'exploitation est passée en agriculture biologique en 1998, un élevage de cochons complète l'activité viticole depuis 2015 et les cépages résistants à la sécheresse sont la dernière évolution prise il y a 3 ans. La 1^{ère} vendange a eu lieu cette fin d'été.

Les constats du changement climatique sur les vignes sont visibles : avancement d'un mois de la date des vendanges en 40 ans, baisse des rendements les années les plus sèches et une eau peu disponible dans les Aspres. C'est pourquoi, 1 ha d'un cépage grec découvert au cours d'un voyage sur place et déjà testé localement par la station expérimentale, adapté à la sécheresse a été planté. La 1^{ère} vendange de cet *Assyrtiko* a été satisfaisante pour le vigneron. Reste à convaincre le consommateur en lui faisant découvrir ce vin connu pour sa vivacité.