

## COMPTE RENDU : CONFÉRENCE DU MILLÉSIME 2013 - LANGUEDOC ROUSSILLON

La Conférence du millésime 2013 - Languedoc Roussillon s'est déroulée le 18 Février 2014 dans les locaux de la CCI de Narbonne. Organisée par Fruition Sciences, la SRDV et les Laboratoires Dubernet, la Conférence a réuni 110 personnes. L'occasion pour les scientifiques et techniciens de l'industrie viticole de faire un retour sur les spécificités du millésime 2013.

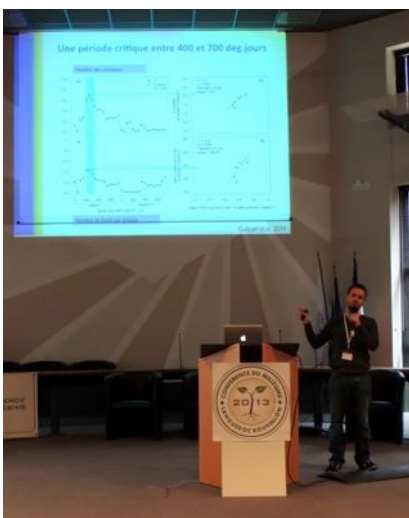


### POURQUOI ORGANISER UNE CONFÉRENCE DU MILLÉSIME ?

Pour introduire la Conférence, **Louis Fabre**, agronome et oenologue, est revenu sur l'importance du climat, révélateur des spécificités de la région et du terroir. Pour le vigneron, la compréhension des variables climatiques et son influence sur la production viticole sont essentielles pour agir.

### UTILISER LA SCIENCE POUR MIEUX COMPRENDRE ET ANALYSER LE VIGNOBLE

Dans un premier temps, **Léo Pichon** (SupAgro - AgroTIC Services), a expliqué comment la viticulture de précision aide à rendre compte des mesures d'intérêts au vignoble à partir de mesures indirectes. L'acquisition de ces mesures (NDVI, Conductivité, Altitude) et leur agrégation sous forme d'indice a permis de classer des parcelles en fonction de leurs potentialités agronomiques (réserve hydrique, profondeur de sol, vigueur, rendement). Ces données sont ensuite utilisées pour orienter les itinéraires techniques en fonction des objectifs de production du vignoble.



**Christian Gary** et **Nicolas Guilpart** (UMR System) ont ensuite exposé des résultats de thèse, portant notamment sur les facteurs explicatifs des variations de rendement. L'approche consiste à évaluer l'influence de chacun de ces facteurs (taux de nouaison, nombre d'inflorescences, irrigation, ...) sur les composantes du rendement.

Ainsi, les expérimentations menées sur Syrah montrent que le rendement de l'année n peut être expliqué par les pratiques et variables climatiques (statut hydrique notamment) de l'année n-1.

Enfin, **Aurélie Rolland** (Nyséos) a présenté le projet Pilotype, qui vise à renforcer la compétitivité des vins à l'export grâce à la mise en place d'un outil d'aide à la décision (OAD) à destination des vignerons et coopératives. L'OAD se compose d'un module "plante" permettant d'améliorer le profil de la matière première par la gestion de la contrainte hydrique et un module "cave" préconisant les opérations oenologiques en fonction du type de produit souhaité. Les premiers résultats d'expérimentations menées sur 3 cépages (Merlot, Grenache, Chardonnay) en zone méditerranéenne montrent qu'il existe un lien fort entre la contrainte hydrique et la composition du fruit.

## RETOUR SUR LE MILLÉSIME 2013

Différentes approches ont ensuite été présentées permettant de tirer les enseignements caractéristiques du millésime 2013.

**Jérôme Fil** (Cicovi) est revenu sur la problématique Botrytis et les conditions favorables à son développement : humidité, eau libre et débris végétaux. En 2013, trois périodes ont été propices à son développement, dont la fin du mois de Septembre qui a provoqué l'apparition brutale de raisins fragiles avec une mauvaise tenue de la pellicule à la vendange.

**Sébastien Payen** (Fruition Sciences) a quant à lui présenté les caractéristiques climatiques du millésime 2013. Un printemps très froid a provoqué un retard physiologique jamais rattrapé et un VPD élevé fin Août a induit un ralentissement de la maturité. Pour rendre compte de ces événements, il est revenu sur l'importance de l'acquisition de données météorologiques, du suivi du statut hydrique et de la cinétique de maturité.

En plus de ces données, **Matthieu Dubernet** (Laboratoires Dubernet) a montré que l'analyse pétiolaire est un outil efficace permettant de comprendre le millésime et d'adapter ses pratiques. Ainsi, le millésime 2013 a été marqué par des plantes à teneurs en azote très faibles, lié à une faible minéralisation au printemps froid. Le phénomène de décharge potassique rencontré en 2011 n'a pas eu lieu en 2013, induisant de plus faibles concentrations en potassium dans les baies.



Enfin, **Tatiana Paricaud** (Laboratoires Dubernet) a exposé un ensemble de données oenologiques relatives au millésime 2013. Ce millésime se caractérise par des valeurs de TAV et pH faibles à l'arrivée en cave. Les maturités ont été tardives. Le millésime 2013 est un millésime de garde, tout en finesse aux équilibres "septentrionaux".

## EN CONCLUSION ...

La Conférence s'est clôturée par une table ronde au cours de laquelle vigneron, agronomes et oenologues se sont accordés sur le fort potentiel qualitatif du millésime 2013 en Languedoc Roussillon. Tous ont également souligné l'importance de comprendre la variabilité climatique et son impact sur la production viticole.

### **À propos de Fruition Sciences**

*Depuis 2008 et après 7 ans de recherches, Sébastien Payen et Thibaut Scholasch ont lancé Fruition Sciences, un véritable outil d'aide à la décision pour les domaines viticoles. Grâce à des capteurs de flux de sève placés sur les vignes et à un logiciel de traitement de données, Fruition Sciences permet de suivre l'évolution physiologique des vignes afin d'optimiser leur qualité et leur rendement.*

Site Internet : [www.fruitionsciences.com](http://www.fruitionsciences.com)