

CONFÉRENCE DU MILLÉSIME
Narbonne 2014

Jeudi 5 mars, 14h – CCI de Narbonne

FRUITION
SCIENCES

LABORATOIRES
Dubernet
de n o l o g i e

SRDV
société
de recherche
et de développement
viticole


LAFFORT
l'œnologie par nature

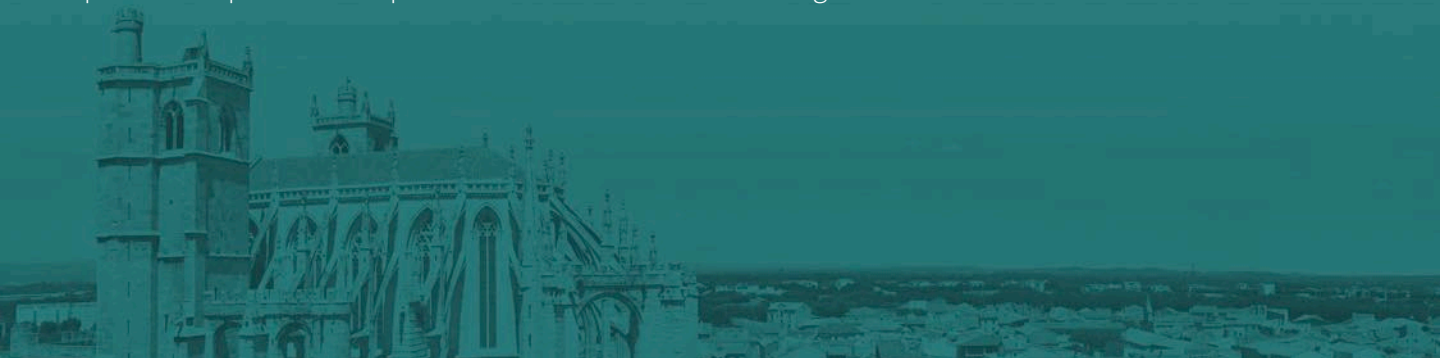
Le 5 mars dernier s'est tenue à Narbonne
la CONFÉRENCE DU MILLÉSIME 2014
Retour sur les principaux enseignements

La Conférence du Millésime 2014, organisée par Fruition Sciences, s'est déroulée le jeudi 5 mars à Narbonne, dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Au total, 120 personnes étaient présentes pour assister à cette 3^e édition : l'occasion pour des techniciens de l'industrie viticole et des scientifiques de faire un retour sur le millésime 2014 et d'évaluer le potentiel des dernières avancées scientifiques sur l'amélioration des pratiques culturales.

Bernard Pueyo (*Directeur de la cave coopérative de Castelmaure*) a démarré l'après-midi par une description de la cave coopérative de Castelmaure. Cette cave a la particularité d'évoluer dans un contexte difficile : des petites parcelles au rendement faible, non mécanisables. Les adhérents mettent donc en place en 2003 avec le laboratoire Dubernet un système de lutte raisonnée basée sur l'assurance qualité nommée BUVICA®. Ce cahier des charges a pour objectif principal de répondre aux exigences des consommateurs en améliorant la qualité organoleptique du produit tout en respectant l'environnement... Mr Pueyo a terminé sa présentation par la description de quelques outils analytiques qui lui ont permis d'améliorer les pratiques culturales tels que l'utilisation du delta C13 et l'analyse pétiolaire.

Manon Morlet (*Ingénieur AgrotIC du CIVC*) a présenté le Physiocap®, capteur optique permettant de compter le nombre de bois de taille et de mesurer leur diamètre. Ce capteur produit trois informations : la vigueur (diamètre des bois de taille), l'expression végétative (nombre de sarments) et la biomasse. Cette mesure se faisant l'hiver, a l'avantage d'être exhaustive, géolocalisée et donc de permettre la création de cartes. De plus, elle peut être également couplée à d'autres travaux comme la prétaille. Concrètement, cette mesure peut être utilisée pour illustrer la variabilité inter ou intra parcellaire à l'échelle annuelle et pluriannuelle afin d'optimiser la taille, l'enherbement, la fertilisation et de favoriser une production de qualité homogène.

Olivier Geoffrey (*chercheur de l'IFV Sud Ouest*) a parlé de ses récentes recherches sur l'arôme poivré des vins. Il a d'abord présenté la Rotundone, molécule aromatique au seuil de perception bas, découverte en 2008 et responsable de ces arômes poivrés. Il a ensuite montré, que les millésimes humides et frais sont favorables à son accumulation. Ainsi, l'irrigation a un effet positif alors que l'effeuillage aura tendance à diminuer sa teneur dans les vins. Il met également en évidence une corrélation entre la Rotundone et le delta C13 et des relations avec toutes les variables liées au niveau de contrainte hydrique telles que la circonférence des troncs. Des récoltes sélectives peuvent donc être mises en place à partir de ces dernières. Enfin, il conclut par une étude consommateur révélant que les vins poivrés sont préférés des connaisseurs au budget vin élevé.



" LE GÉNIE DU VIN EST DANS LE CEP", JULES GUYOT

Anne-Sophie Spilmont (*chercheuse à l'IFV*) a fait un bilan des connaissances et des dernières avancées sur le dépérissement de la Syrah. Elle a tout d'abord rappelé les symptômes de la maladie, identifiés par un rougissement du feuillage et un point de greffe gonflé et crevassé. Ce phénomène ne se cantonne pas qu'à la France mais également aux principaux pays producteurs. Cette maladie est fortement liée au clone et secondairement au porte-greffe. Le greffage est une solution efficace seulement si les clones utilisés sont peu sensibles. Il faut limiter les facteurs aggravants tels qu'une forte charge, une mauvaise alimentation hydrique et azotée. Aujourd'hui la piste pathologique semble peu probable et des études d'ordre génétique sont actuellement menées.

Catherine Reynaud (station expérimentale La Tapy) a présenté ses travaux sur la pourriture acide et l'implication de la *Drosophila Suzukii*, considérée aujourd'hui comme un ravageur potentiel des vignobles. Au même titre que la drosophile commune, elle peut propager la pourriture acide par dissémination des levures et bactéries. Le risque global de pourriture acide est accru quand les baies sont touchées par l'oïdium ou que les grappes sont compactes. L'implication directe de *Drosophila suzukii* par perforation de la pellicule lors de la ponte n'est démontrée que dans les dégâts tardifs sur les raisins de table, quand ils sont très mûrs et la pellicule fine. Les hivers doux semblent accentuer la pullulation de *Drosophila suzukii* dans les vergers et plus tard dans les vignobles. Pour limiter la population de drosophiles, toutes espèces confondues, des méthodes prophylactiques telles qu'une bonne aération des grappes sont conseillées. Enfin, les produits homologués sur l'ensemble des drosophiles ne permettent pas de les éradiquer.

Matthieu Dubernet (*Laboratoires Dubernet, SRDV*) a présenté l'analyse pétiolaire comme un outil dynamique de caractérisation du fonctionnement de la vigne. Grâce à un réseau de parcelles de référence, il a présenté l'importance de l'assimilation de certains éléments (N, K) au printemps et fait un retour sur le millésime 2014. Malgré la forte hétérogénéité des épisodes climatiques dans le Languedoc, l'année a été globalement très sèche avec de gros épisodes pluvieux. Ainsi, 2014 se caractérise par un hiver doux, un débourrement plutôt précoce mais un mois de mai frais qui a induit des blocages d'assimilation. Typiquement, pour une bonne assimilation, un printemps chaud et arrosé est préférable. En outre, ces conditions auront également un impact positif sur la récolte de l'année suivante (dû à une initiation des bourgeons favorisée). Pour remédier à une situation où l'assimilation fonctionne mal, deux solutions directes peuvent être envisagées: (1) des apports foliaires au printemps et (2) une modulation de l'enherbement. En conclusion, Matthieu a souligné le rôle crucial de la décharge potassique dans la maturation induite par des phénomènes de chaleur.



“ L'ART DE FAIRE DU BON VIN EST D'UNE SIMPLICITÉ PRIMITIVE”, JULES GUYOT

Sébastien Payen (*co-fondateur de Fruition Sciences*) a présenté l'effet du déficit hydrique 2014 sur la maturité de la Syrah à partir d'un réseau de quatre sites situés dans des régions contrastées. Les parcelles sont suivies par des capteurs qui mesurent le flux d'eau à travers la plante de manière continu. Ces capteurs ont permis de révéler des scénarios très différents selon le terroir et le coefficient cultural (Kc) du cépage. En effet, dans les zones où l'irrigation est autorisée, il est nécessaire de maintenir des apports d'eau réguliers sur les parcelles au développement foliaire important pour éviter des stress hydriques trop forts en fin de saison. En outre, Sébastien a souligné l'impact du sol, notamment des argiles, sur l'efficacité des irrigations. Enfin, il conclut sur l'importance du vécu hydrique sur la maturation. Ainsi, des parcelles trop stressées présentent des blocages de maturité alors que d'autres, sans contraintes, ont des maturations technologiques et phénologiques difficiles. Le secret est dans la création d'un optimal de déficit hydrique.

Enfin, **Tatiana Paricaud** (*Laboratoires Dubernet*) a exposé un ensemble de données œnologiques relatives au millésime 2014. Elle a confirmé la rupture des profils des vins du Languedoc depuis 2012, illustrée par une baisse des degrés alcooliques et une augmentation des acidités, par rapport aux vingt dernières années. 2014 se caractérise par une situation contrastée selon les appellations et le cépage notamment pour la Syrah. Le Grenache a globalement produit des gros rendements avec au final peu de couleur. La production de rosé a été également très importante mais moins expressive qu'en 2013. Les blancs présentent quant à eux un bel équilibre avec une acidité marquée due aux faibles températures estivales. Les parcelles vendangées après les pluies diluviennes ont produit des vins dilués avec une présence d'acide gluconique causé par les apparitions de botrytis.





En conclusion

Le profil climatique du millésime correspond à un hiver et un printemps très secs suivis d'un été relativement frais et arrosé sachant que la forte hétérogénéité du Languedoc nécessite une grande prudence quant aux analyses globales. Cette fraîcheur a permis de produire des blancs équilibrés. La qualité des rouges est beaucoup plus variable selon le cépage et la date de récolte. En effet, Les parcelles ayant eu le malheur de ne pas être vendangées avant les pluies diluviennes ont produit des vins dilués et botrytisés.



À PROPOS DE VINTAGE REPORT

Depuis 2010, Fruition Sciences a lancé le concept de la Conférence du Millésime. Cette conférence annuelle a pour but de rassembler œnologues, viticulteurs et scientifiques pour parler des innovations susceptibles d'impacter les pratiques de l'industrie dans le contexte d'un terroir et d'un millésime. Ainsi, la conférence est déclinée à Napa (Californie) depuis 2010, Bordeaux depuis 2011, Narbonne depuis 2012 et maintenant Paso Robles (Californie).

www.vintagereport.com