



# CONFÉRENCE DU MILLÉSIME **Narbonne** 2015

*Le 9 février 2016, 14h – CCI Narbonne*



**FRUITION  
SCIENCES**  
CULTIVER LA CONNAISSANCE

LABORATOIRES  
**Dubernet**  
œ n o l o g i e

**SRDV**  
société  
de recherche  
et de développement  
viticole



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*



# CONFÉRENCE DU MILLÉSIME Narbonne 2015

Le 9 février dernier s'est tenue à Narbonne  
la **CONFÉRENCE DU MILLÉSIME 2015**  
Retour sur les principaux enseignements

La conférence du millésime 2015 organisée par Fruition Sciences et les Laboratoires Dubernet s'est déroulée le mardi 9 février à Narbonne. Au total 100 personnes étaient présentes pour assister à cette 4<sup>e</sup> édition. L'occasion pour des techniciens de l'industrie viti-vinicole (vignerons et œnologues) et des scientifiques de faire un retour sur le millésime 2015 et d'évaluer le potentiel des dernières avancées scientifiques pour améliorer les pratiques dans le contexte du changement climatique.

## PERSPECTIVES ET CHANGEMENT CLIMATIQUE :

**Jean-Marc Touzard** de l'UMR Innovation de Montpellier a présenté le projet Laccave qui regroupe 24 laboratoires et 70 chercheurs à travers toute la France. Ce projet a pour objectif d'étudier l'impact du changement climatique sur la viticulture en s'intéressant aussi bien à la génétique, l'écophysiologie, l'œnologie mais également la sociologie et l'économie de l'industrie vinicole. Mise à part l'augmentation de la température entre +1,5 et +5°C d'ici 2100 selon les modèles, Jean-Marc a insisté sur le renforcement de la variabilité des phénomènes climatiques avec des vagues de chaleurs et des sécheresses plus fréquentes et une intensité plus marquée des épisodes cévenols. Sur la vigne et le vin, nous mesurons déjà l'impact du réchauffement avec l'avancement des dates de vendange de 2 à 3 semaines sur les 30 dernières années, une augmentation du taux d'alcool et une baisse de l'acidité. A court terme, des techniques correctives existent aujourd'hui au chai mais l'innovation viendra surtout du vignoble en exploitant au mieux le matériel végétal existant, en jouant sur les modes de conduite et en tirant profit de l'hétérogénéité du terroir. Il existe donc deux variables pour répondre au changement climatique : innovation et/ou relocalisation sachant qu'il n'y a pas de solution unique et l'important sera de raisonner en capacité d'adaptation.

**Loïc Le Cunff** chercheur à l'INRA de Montpellier a présenté l'intérêt de l'innovation variétale pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires et répondre, entre autre, aux réglementations européennes. Actuellement deux voies sont envisageables : nous pouvons utiliser la diversité du matériel végétal ou créer de la diversité (nouveau cépages). Suite à la diminution des coûts du séquençage du génome qui a été divisé par 100 000 en 15 ans, il devient de plus en plus simple d'étudier le polymorphisme moléculaire et donc, dans notre cas, de connaître les gènes résistants aux maladies de la vigne (mildiou, oïdium). Aujourd'hui, l'hybridation naturelle assistée par marqueurs facilite la création de nouveaux cépages résistants. La puissance de calcul informatique permet ensuite, très rapidement, de sélectionner les caractères cibles. Enfin, le pyramidage qui consiste à multiplier les gènes de résistance, met en place une résistance durable des variétés en évitant le contournement rapide des champignons par des mutations génétiques. Loïc a conduit son intervention sur l'importance de la définition des idéotypes lors de créations variétales par la profession, c'est à dire définir les caractères cibles d'intérêt au vignoble comme au chai. Enfin, en 2017, deux à quatre nouveaux cépages résistants polygéniques, les « RESDUR » vont être inscrits au catalogue.

## CROISSANCE FOLIAIRE ET ETAT HYDRIQUE :

**Éric Lebon** de l'UMR Ecophysiologie de Montpellier a discuté des différents modes d'adaptation de la vigne à la sécheresse. Il a d'abord présenté l'eau comme une monnaie d'échange du carbone ce qui, par conséquent, provoque un assèchement progressif de la réserve hydrique de la vigne. Heureusement, celle-ci est capable de répondre à des périodes de sécheresse en limitant d'abord sa croissance puis sa transpiration et enfin sa photosynthèse. Ces réponses visent à améliorer l'efficacité de l'utilisation de l'eau (WUE). Éric a ensuite expliqué la relation extrêmement forte qu'il y avait entre l'énergie disponible au niveau du feuillage, directement liée aux conditions climatiques, et les niveaux de transpiration quelque soit l'état hydrique de l'environnement racinaire. Il a détaillé les phénomènes de régulation stomatique permettant de réduire la consommation en eau, limiter les phénomènes d'embolie mais réduisant également l'entrée de CO<sub>2</sub> et augmentant les risques de stress thermiques au niveau des feuilles. Enfin, Éric Lebon a terminé par les leviers d'action autorisant l'adaptation du vignoble au déficit hydrique. Il est aujourd'hui possible de travailler sur les systèmes de conduite en réduisant la densité de plantation et/ou en augmentant la surface des feuilles exposées en vue d'améliorer le WUE. Il est aussi possible de faire évoluer l'encépagement vers des cépages plus tardifs et isohydriques, c'est à dire des cépages capables de réguler leur transpiration dès que des déficits hydriques apparaissent dans la zone racinaire. Il reste maintenant à approfondir nos connaissances sur le lien entre vécu hydrique, maturité et rendement.

**Sébastien Payen**, cofondateur de Fruition Sciences, a fait un retour sur le millésime 2015 et particulièrement sur le vécu hydrique de la vigne dans trois terroirs distincts : La Livinière, La Clape et Roquebrun. Il a démarré sa présentation en montrant que la pluviométrie a été excédentaire sur la période juillet-août 2015 mais que depuis octobre 2015 elle est largement déficitaire. Il a ensuite exposé des courbes de déficit hydrique calculées à partir de capteurs qui mesurent le flux d'eau à travers la vigne de manière continue. C'est ainsi que l'on remarque que les précipitations ont eu lieu à des périodes clés et ont ainsi relâché le déficit avant que celui-ci ne devienne néfaste pour la vigne et la qualité. Selon les sites, le déficit a été modéré (La Clape, La Livinière) à fort (Roquebrun) avant véraison puis faible à modéré après véraison. Enfin, Sébastien a montré grâce à ces courbes que ce sont les parcelles avec un coefficient cultural important qui ont connu les déficits hydriques les plus forts. Ce constat peut sembler paradoxal mais en réalité il est expliqué par le fait qu'une plante vigoureuse a une capacité à capter la lumière plus grande et donc à transpirer de l'eau plus importante qu'une vigne faible. Ainsi elle va utiliser plus rapidement l'eau du sol et donc connaître des déficits hydriques plus forts.



## **MATURATION ET VENDANGE :**

**Charles Romieu** chercheur à l'INRA Montpellier, a consacré sa présentation aux processus physiologiques ayant lieu non plus à l'échelle de la vendange mais d'une baie. Il a insisté sur l'importance de suivre l'évolution des quantités plutôt que des concentrations qui sont dépendantes des variations de volume des baies. Il remet ainsi en cause la définition du stade mûr qui pour lui est très conceptuelle et impactée par l'hétérogénéité de la vendange. De même, la véraison est un stade phénologique difficile à définir quand on sait que l'expression des gènes intervenant dans ce phénomène se règle baie par baie. D'un point de vue physiologique, il décrit ainsi trois stades lors de la maturation. Le premier est l'atteinte du plateau herbacée qui correspond au début d'accumulation des sucres dans la baie. A ce stade le poids de la baie est égal à la moitié de son poids maximal. Le chargement en sucre et le grandissement des baies sont alors maximaux. Ensuite, arrive un stade où il y a chargement sans grandissement des baies. La vitesse d'accumulation est alors ralentie. Enfin, le troisième stade de maturation est seulement dû aux phénomènes de concentration ou de dilution.

**Mathieu Dubernet** (Laboratoire Dubernet) a d'abord montré que les températures ont été au-dessus des moyennes saisonnières de mars à aout et qu'ensuite, septembre et octobre furent frais. Mathieu a ensuite rappelé l'importance de suivre l'assimilation azotée au printemps qui a un rôle déterminant dans la croissance, la photosynthèse et le métabolisme de la baie. Ainsi au niveau azoté, 2015 est paradoxalement dans la moyenne basse alors que les conditions d'une bonne assimilation au printemps étaient réunies (chaleur et humidité du sol). En réalité, quand on observe les données non plus en concentration mais en quantité on remarque qu'elles sont largement au-dessus de la moyenne. Cela est expliqué par une très forte croissance foliaire au printemps et donc un effet dilution. Il en est de même pour les autres éléments tel que le potassium. Mathieu s'est ensuite penché sur l'analyse de sarment et particulièrement sur les réserves glucidiques des bois. 2015 révèle ainsi des réserves en amidon assez faibles. Sachant qu'il existe une bonne corrélation entre la quantité d'amidon dans les organes et le développement foliaire au printemps et que le déficit actuel des précipitations, s'il se prolonge, limiterait l'assimilation minérale, il va être indispensable de suivre de très près la croissance active printanière pour pallier à d'éventuelles carences.

**Tatiana Paricaud** œnologue au laboratoire Dubernet a fait un bilan œnologique du millésime 2015. Elle a d'abord rappelé que 2015 est le 3<sup>e</sup> millésime le plus chaud depuis 1987. D'après les données du laboratoire, elle nous a fait remarqué que les AT et le pH des vins était proche du millésime 2011. Il y avait peu de malique dans les mouts mais l'acidité était portée par l'acide tartrique ce qui soulève le problème de la stabilité des vins et donc des remontées de pH. Les teneurs en potassium et en azote étaient quant à elles moyennes à faibles. L'originalité du millésime 2015 repose sur le regroupement des maturités puisque les cépages précoces ont eu un peu de retard et que les cépages tardifs de l'avance. Excepté la Syrah décevante en terme de degré et de qualité, le millésime 2015 est typiquement méditerranéen avec des registres de fruits mûrs, des tannins fins et élégants. C'était une année propice aux tardifs avec plus de densité qu'en 2014. La récolte 2015 est également très bonne avec 13,6 Mhl en Languedoc. Les blancs montrent une belle aromatique avec des acidités faibles typique de la région. Enfin, les meilleurs rosés sont issus des Grenache malgré des problèmes d'oxydation qui pouvait être évité par un collage à la caséine.



# En conclusion

Le millésime 2015 s'inscrit finalement comme un bon millésime dans le Languedoc. Après une croissance active au printemps et un fort développement foliaire, un déficit hydrique modéré à fort s'est installé dans la région avant véraison, intéressant d'un point de vue qualitatif. Suite aux pluies de juillet et août le déficit est devenu faible à modéré évitant les blocages de maturité. Ainsi, 2015 a produit des vins puissants, typiquement méditerranéens, en favorisant de manière significative les cépages tardifs. Aujourd'hui le manque de précipitations depuis octobre pourrait devenir préoccupant pour la croissance foliaire printanière sachant que les réserves du bois ne sont pas très élevées.



## 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](http://www.vintagereport.com)