

Agriculture | Rencontres Viticoles d'Aquitaine: la chasse aux intrants est ouverte, de la vigne à la vinification



Pour leur 5ème édition, ce 31 janvier, Les Rencontres Viticoles d'Aquitaine qui suivent d'une édition à l'autre le fil rouge de l'innovation, se tenaient dans les murs du lycée agri-viticole de Blanquefort. Et pour cause, ces Rencontres, sont organisées par le Vinopôle Bordeaux Aquitaine, lui-même issu d'un partenariat entre la Chambre d'agriculture de Gironde, l'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole de Bordeaux-Gironde (EPLEFPA) qui regroupe les lycées agricoles de Gironde, et l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Une occasion biennale de présenter aux professionnels les travaux de recherche de ces structures et leur avancement en termes d'expérimentation. Au total une vingtaine d'intervenants pour contribuer en autant de briques à la construction active d'une viticulture durable, de la vigne à la vinification.

Au travers de l'ensemble des aspects abordés par les intervenants des 5èmes Rencontres Viticoles d'Aquitaine, il est évident que la "durabilité" de la viticulture, autant dire sa capacité à être respectueuse de l'environnement et de la santé tant des consommateurs que des riverains et des producteurs, tout en garantissant à ces derniers de pouvoir vivre de leur activité, ne se joue pas seulement à l'étape de la protection du vignoble par application d'intrants, mais bien comme une approche systémique englobant aussi bien des leviers d'actions agronomiques, que de types environnementaux, s'appuyant sur le constat que l'environnement paysager a un effet sur la biodiversité fonctionnelle. Sans oublier le facteur économique via les outils d'aide à la décision sur les changements de pratiques.

Souffre vs lampe à UV

Mais la recherche et les expérimentations en matière d'intrants ne se cantonnent pas à la mise en œuvre de nouvelles pratiques au niveau du vignoble. Le processus de vinification est lui aussi par exemple passé à la loupe des chercheurs. En effet, la connaissance en matière de micro-biologie du vin s'affine. De meilleures connaissances des micro-organismes qui s'allient à la « découverte » de nouveaux procédés de stabilisation du vin. L'ISVV a notamment mis au point un procédé innovant permettant de se passer de sulfites... Pour ce faire, l'ISVV a utilisé une « lampe émettant une lumière germicide, déjà utilisée dans le traitement de l'eau pour diminuer

les traitements chlorés », explique le chercheur Rémy Ghidossi. Mais pour plus d'efficacité, le vin, n'étant pas de l'eau, il a fallu modifier cette lampe, jusque-là semblable à un tube néon, en un vortex de Dean, afin « d'optimiser le contact entre le liquide et la lampe ». Un élément qui permet de diminuer la longueur d'onde émise et ainsi d'éviter un risque de déviation organoleptique en « goût de lumière », explique le chercheur.

Une trouvaille de laboratoire à partir de laquelle l'IFV a pu mener des essais pilotes, sur site ou en chai expérimental, pour valider les résultats des chercheurs de l'ISVV, et notamment l'efficacité et l'incidence de cet « UVC » sur les vins ainsi traités. « La stabilisation se fait au bout de 10 jours, les vins testés (blanc et rouge) conservent des profils homogènes 10 mois après le traitement. Quant à l'analyse sensorielle il n'y a pas de différence significative, tout en permettant un coût énergétique inférieur aux autres techniques de stabilisation », constate Emmanuel Visonneau, responsable projet œnologie à l'IFV. Pour autant, mesure-t-il, « l'utilisation de cette méthode doit continuer à être raisonnée au cas par cas ».

Les résistantes Artaban, Vidoc, Floreal et Viltis déployées au début du mois

Mais avant même le vignoble et plus encore avant la vinification, une des solutions imaginées par la recherche pour diminuer les intrants, est d'agir directement sur les variétés par la création de variétés résistantes à l'oïdium et au mildiou. Si à l'heure actuelle il existe déjà 12 variétés résistantes étrangères, les 4 premières variétés résistantes françaises s'apprêtent à être déployées sur le territoire en ce début février, « Artaban et Vidoc pour les rouges, Floréal et Viltis pour les blancs » présente Marie-Catherine Dufour, Directrice du pôle Aquitaine-Charentes IFV. Un bémol, tout de même, elles ne pourront pas, pour l'heure, être utilisées dans le cadre d'AOC, celles-ci n'étant pas (encore...) admises dans les cahiers des charges. Mais « les discussions sont en cours », assure-t-on. « Avec ce type de variétés résistantes, on estime la diminution des produits phytosanitaires de l'ordre de 80 à 90% ».

D'autant que ces 4 variétés françaises, ont, contrairement aux autres variétés déjà créées, « des résistances polygéniques ». « Elles ont deux gènes de résistance au mildiou et 2 gènes de résistance à l'oïdium. Quand il n'y a qu'un seul gène de résistance, il y a un risque de contournement par la maladie assez rapide », précise la chercheuse qui complète : « l'idée n'est pas d'arrêter entièrement les traitements mais de les réduire à un par an. Sur nos expérimentations nous avons noté la présence d'un peu de mildiou sur quelques feuilles, mais c'est très faible. Aucune perte de récolte n'est à déplorer, même si ces variétés présentent une plus grande sensibilité au black Rot, à l'exception de Floreal qui a une résistance partielle. » Au total tout de même, un sacré bénéfice environnemental et économique.

Une première vague de variétés résistantes qui sera suivie dans une deuxième vague issue de croisements entre génotypes résistants et variétés typiques de nos régions (à l'horizon 2021) puis une 3ème vague à partir de 2024. « On peut imaginer que nous allons continuer, peut-être sur d'autres gènes que la résistance au mildiou et à l'oïdium ».

Vers de nouveaux vins hors AOC?

Mais l'apparition de ces nouvelles variétés, avec leur propre qualités fermentaires et gustatives, parfois éloignées des variétés « classiques », posent également la question des changements des pratiques de vinification et des processus œnologiques à mettre en œuvre, si l'on veut pouvoir conserver une certaine typicité de terroirs... Et pour ce faire des expérimentations sont déjà en cours, notamment par exemple au sein de la cave des Vignerons de Tutiac, de même que la Région finance, d'ores et déjà, un projet sur l'optimisation de la vinification des variétés résistantes, soit dans l'optique de conserver les typicités, soit à l'inverse de toucher de nouveaux consommateurs, par la création de nouveaux vins hors AOC. Au total donc, un chantier qui pourra encore nourrir plusieurs éditions des Rencontres Viticoles d'Aquitaine. La sélection variétale ayant un pas de temps d'environ 15 ans.



Solène Méric

Credit Photo : Aqui.fr
Publié sur aqui.fr le 01/02/2018
[Url de cet article](#)