



n°87 - décembre 2011

La Grappe d'Autan

www.vignevin-sudouest.com

Sommaire

Edito

Dossiers

*Stabilisation des vins par les CMC :
une très bonne efficacité sur blancs
et rosés mais une utilisation à
proscrire sur vins rouges*

..... p 2-4

*Mécanisation de la taille de la vigne :
le point sur les essais menés
par l'IFV Sud-Ouest*

..... p 5-6

*Vers un renouveau du Manseng Noir ?
bientôt un conservatoire et une
parcelle de multiplication*

..... p 7

*«Potentiel Système» s'attaque
aux vers de la grappe : de bons résultats
sur les vols de 2^{ème} génération*

..... p 8

Supplément

*Voyage de formation de l'IFV
Sud-Ouest en Espagne*

L'édition 2011 du SITEVI vient de s'achever. Cette grande rencontre des acteurs de la filière viti-vinicole autour de ses fournisseurs a été riche d'enseignements pour l'IFV. De nombreux contacts ont notamment été établis avec les entreprises autour d'une même volonté de mise en place de recherches et d'expérimentations pour développer l'innovation au sein de ces PME.

Cet élan est encourageant car il est le signe d'un dynamisme renaissant. Les entreprises de la filière investissent dans la R/D...notre profession, producteurs et metteurs en marché, doit accompagner ce mouvement et en profiter pour développer sa compétitivité.

La mission de l'IFV est justement de participer à l'organisation et à la rationalisation des projets de R/D menés sur le territoire national en lien avec ses partenaires. De nombreux programmes collaboratifs sont en route ou doivent voir le jour.

Dans ce cadre, le SITEVI a aussi été l'occasion de mettre en lumière quelques priorités de demain. Je ne reviendrai pas sur les maladies du bois qui demeurent la première. Un bilan d'étape du programme national vient d'être réalisé. Malgré quelques avancées, l'effort doit être poursuivi.

Il s'agit aussi d'être attentif aux luttes contre la Flavescence Dorée et contre l'Oïdium pour lesquelles les réseaux de surveillance mettent en avant une recrudescence préoccupante des symptômes. Des solutions sont à trouver. Des voies sont à explorer.

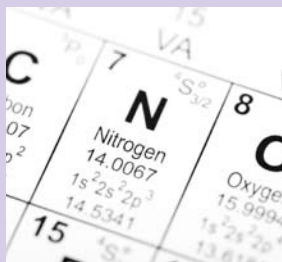
Le magnifique travail de publication qui vient d'être réalisé, sous la houlette de Gilles Sentenac de l'IFV Bourgogne, par l'ensemble des spécialistes français de la faune auxiliaire de nos vignobles nous encourage notamment à mieux raisonner la biodiversité qui nous entoure.

De très bonnes fêtes à tous !

Jean-François Roussillon
Président de V'Innopôle Sud-Ouest

Brèves...Brèves...

Plus de 150 personnes ont assisté au colloque IFV du jeudi 8 décembre sur l'azote en viticulture et en œnologie. Cette journée technique était l'occasion d'aborder, en compagnie d'experts, les dernières connaissances sur la thématique au vignoble en élargissant à la cave de vinification. Vous n'avez pas pu y assister ? Afin de pouvoir revivre le colloque dans son intégralité, les vidéos des interventions seront disponibles début janvier sur la vidéothèque de l'IFV Sud-Ouest ou sur sa chaîne Youtube.



Le SISQA, le Salon de la Qualité Alimentaire et véritable vitrine des produits de qualité de Midi-Pyrénées, s'est déroulé à Toulouse du 8 au 11 décembre. L'IFV Sud-Ouest y était associé afin d'organiser l'espace vin. A cette occasion, une exposition sur les cépages du Sud-Ouest et un film sur la récolte et la vinification ont été réalisés. Une cuve de démonstration en plexiglass, spécialement conçue pour l'occasion, était présentée afin d'expliquer la vinification en rouge aux toulousains.

Dans le cadre de l'événement «Sciences en fête», l'IFV Sud-Ouest a ouvert ses portes le 14 octobre dernier à une classe de CM1 de l'Ecole Primaire de Lapeyrière (Tarn). Espérons que cette visite ait pu susciter quelques vocations !

Stabilisation tartrique des vins par les CMC

Une très bonne efficacité sur blancs et rosés mais une utilisation à proscrire sur vins rouges



Depuis juillet 2009, l'Union Européenne a autorisé l'utilisation des carboxyméthylcelluloses (CMC) ou gommes de cellulose, à la dose maximale de 10 g/hl, pour la stabilisation des vins blancs, rosés et rouges. Cet inhibiteur de cristallisation, fiable, peu onéreux et facile à mettre en oeuvre comparé à d'autres procédés physiques, est en passe de révolutionner la stabilisation tartrique des vins. Depuis 2008, l'IFV coordonne un groupe de travail national sur la stabilisation tartrique des vins, dont l'objectif est d'évaluer l'efficacité du traitement des vins avec des CMC vis à vis des précipitations tartriques. Ce groupe est composé de six centres IFV, d'Inter-Rhône, de l'ICV, du CIVC et de l'INRA. L'occasion nous est donnée à travers cet article, de faire le point sur les principaux résultats dorés et déjà acquis à travers cette étude.

Rappel sur les précipitations tartriques

L'acide tartrique réagit sous sa forme TH^- avec le potassium pour donner du tartrate de potassium (KHT) et sous sa forme T^{2-} pour former du tartrate neutre de calcium (CaT). Ces sels ont des solubilités qui leur sont propres et varient en fonction de la température notamment. Si les teneurs en sels (KHT ou CaT) sont supérieures à la solubilité limite à une température donnée, il y a risque de cristallisation. 3 situations peuvent être rencontrées en œnologie :

- le vin est stable pour des températures et/ou des teneurs basses en KHT. Il n'y a pas de risque de précipitations et le vin peut dissoudre des sels de KHT,
- le vin est dans un état métastable et il y a un risque de précipitation. Si des micro-cristaux existent, ils grossissent. Il s'agit de la sursaturation. C'est dans cette zone qu'agissent les inhibiteurs de cristallisation,
- le vin est dans un état labile et il y a toujours précipitation de KHT.

On peut utiliser plusieurs méthodes pour évaluer le risque de précipitation. Il peut s'agir d'essais de tenue au froid (4 jours à -4°C), de traitement au laboratoire de type mini-contact, de mesures de T_{sat} ou des outils de calcul comme le logiciel Mextar®. Un test cryocinétique, moins connu et nommé DIT pour Degré d'Instabilité Tartrique, a été développé récemment par l'INRA. L'échantillon est placé

dans les conditions les plus favorables à la cristallisation ; le suivi de la conductivité dans le temps permet de calculer, par modélisation, la conductivité à l'infini. L'expression en % de la différence entre la conductivité initiale et celle calculée à l'infini donne la valeur du DIT. On considère qu'un vin est fortement instable pour une $\text{DIT} > 20\%$. La température, la teneur en alcool, la présence de colloïdes sont autant de facteurs influant sur les précipitations tartriques. Avant tout traitement de stabilisation et encore plus avec les procédés physiques, il est nécessaire d'assembler les vins au préalable, de les clarifier par collages et/ou filtration afin d'éliminer les colloïdes qui pourraient avoir un effet retardateur.

Et sur les procédés validés de stabilisation

Les principaux procédés de stabilisation tartrique «traditionnellement» utilisés reposent sur des procédés physiques ou sur des propriétés inhibitrices :

- stabilisation à froid : le vin est refroidi à la limite de la congélation vers -4°C , puis maintenu à cette température pendant une semaine environ avant d'être filtré à froid. On améliore l'efficacité du traitement en ajoutant des cristaux de KHT micronisés (20 g/hl). Ce procédé peut entraîner une dissolution d' O_2 importante non souhaitable pour les vins blancs et rosés s'il est mal maîtrisé,
- la stabilisation tartrique membranaire ou électrodialyse (photo 1) : elle élimine sélectivement les ions K^+ , Ca^{2+} et tartrate par passage du vin sur des membranes électriquement chargées. La conductivité électrique suivie en continue, diminue alors de 7 à 25% selon les



Photo 1. Module d'électrodialyse (source Eurodia)

vins et l'intensité du traitement. Sans effet sur les autres constituants du vin, l'électrolyse entraîne une légère diminution du pH de l'ordre de 0,1 à 0,15 unité. Ce procédé est maintenant également autorisé pour modifier le pH du vin,

- procédé par contact : le vin est refroidi vers 0°C et est additionné d'environ 400 g/hl de KHT puis est maintenu sous agitation pendant 4 à 8h. En étant placé en très forte saturation, le KHT précipite jusqu'à stabilité finale. Il s'agit d'un procédé rapide mais qui requiert des durées supérieures pour les rouges (rôle des polyphénols). Le coût d'achat du KHT est élevé mais il y a possibilité de le recycler,

- l'acide métrartrique : il s'agit d'un polyester résultant de l'estérification intermoléculaire de l'acide tartrique au taux de 40% minimum. Il est utilisable à la dose maximale de 10 g/hl. Il agit en s'opposant au grossissement des germes submicroscopiques qui constituent le point de départ de la formation des cristaux. Il s'agit d'un produit qui n'est pas stable dans le temps, qui s'hydrolyse rapidement en fonction de la température. La stabilité d'un vin traité est considérée comme acquise pendant 2 ans à 10-12°C, 3 mois à 20°C et une semaine à 30°C, ce qui limite son emploi à des vins jeunes qui doivent être consommés dans l'année. Son coût d'utilisation est faible et de l'ordre de 0,06 à 0,09 €/hl,

- les mannoprotéines : il est connu que l'élevage sur lies pendant des mois confère une stabilité tartrique naturelle au vin. Les mannoprotéines (protéines associées au manose) libérées par les parois des levures possèdent un réel effet inhibiteur sur les précipitations tartriques. Il existe actuellement sur le marché 2 spécialités commerciales (Mannostab™ et Claristar™). Ces spécialités, entièrement neutres d'un point de vue organoleptique, s'utilisent avant ou après filtration à des doses variant de 10 à 40 g/hl de vin (spécialité solide) et de 1 à 1,25 litres / 10 hl de vin (spécialité liquide). La dose précise doit être déterminée par des essais préalables. Leur coût d'utilisation demeure assez élevé et revient environ à 6-8 €/hl.

Rappel sur les CMC ou gommes de cellulose

Les gommes de cellulose sont des produits utilisés depuis plus de 20 ans dans l'industrie agro-alimentaire sous le nom d'additif E466. D'origine naturelle, elles proviennent de la cellulose du bois. Ces gommes de cellulose ont la propriété d'inhiber la formation des

micro-cristaux de tartre en agissant comme des colloïdes protecteurs. Elles empêchent la formation et la croissance des microcristaux de tartre et préviennent ainsi les précipitations de sels tartriques. Les gommes de cellulose sont commercialisées sous la forme de poudre soluble ou plus souvent sous la forme de solutions de concentration variable, de 4 à 21% (photo 2). Ces gommes de cellulose ou CMC ont été autorisées sur vins blancs et effervescents par l'OIV en Juin 2008 dans la limite de 10 g/hl ou 100 mg/L. Sa transposition dans le droit Européen au travers du règlement 606/2009 autorise également son usage sur vins rouges et rosés à la même dose maximale (10 g/hl ou 100 mg/L).

Les CMC ont un coût très compétitif par rapport aux autres techniques de stabilisation tartrique. Par exemple, pour une utilisation à la dose maximale autorisée de 10 g/hl, le coût du traitement ne dépasse pas 0,8 €/hl.



Photo 2. Les CMC sont souvent commercialisées sous la forme de solution et conditionnées en bidons de 5 à 20 litres

De bons résultats sur vins blancs et rosés...

Les vins blancs et rosés sélectionnés en 2008 et 2009 pour l'étude provenaient de plusieurs régions françaises (Muscadet, Provence, Côtes du Rhône) et possédaient des DIT entre 9,3 et 26% avec une majorité de vins présentant un DIT > 15% donc assez fortement instables. Les essais menés par le groupe de travail ont montré que les 3 gommes de cellulose testées, même utilisées à faible dose, permettaient de stabiliser les vins présentant une instabilité moyenne à faible (DIT <20%). Aucune différence d'efficacité n'a été mise en évidence entre les 3 produits commerciaux testés. Aucun trouble et aucune précipitation

Brèves...Brèves...

Nous vous informons de la sortie d'un ouvrage sur « **La faune auxiliaire des vignobles de France** ». Fruit d'un travail collaboratif sous la direction de Gilles Sentenac (IFV de Bourgogne), il est disponible aux Editions La France Agricole au tarif de 80 €.



Envie de tout savoir sur les cépages et les clones ?

Nous vous informons de la mise en ligne du site internet **PI@ntGrape** fruit d'un travail collaboratif entre l'IFV, l'INRA, Montpellier SupAgro, l'IRD, l'INRIA, le CNRS et le CIRAD. Basé sur le catalogue des variétés et des clones, ce site contient des informations synthétiques, validées et actualisées sur les variétés et les clones de vignes cultivés en France et plus largement en Europe et dans le monde. Un outil indispensable à retrouver sur :

<http://plantgrape.plantnet-project.org/>

L'IFV Sud-Ouest sera représenté au colloque Euroviti qui se déroulera à Angers le 18 janvier prochain. Alors que Christophe Gaviglio réalisera une présentation de Viticout®, l'outil en ligne de calcul des coûts développés par l'IFV Sud-Ouest, Laure Gontier présentera les résultats d'expérimentation sur l'enherbement sous le rang.

de matière colorante n'ont été mis en évidence lors de ces essais. La stabilité des gommages de cellulose dans le temps est actuellement en cours d'évaluation. Sur vins blanc ou rosé, l'utilisation des gommages de cellulose n'a pas modifié les caractéristiques organoleptiques des vins. Les essais sont poursuivis afin d'évaluer l'efficacité des CMC sur des vins très instables (DIT>20%).

Pour une mise en oeuvre qui nécessite cependant quelques précautions

La mise en oeuvre des gommages de cellulose ou CMC nécessite quelques précautions :

- la gomme de cellulose étant un liquide visqueux, **il est nécessaire de s'assurer d'une parfaite homogénéisation du produit dans la cuve** (remontage, ...). Le mieux est de l'incorporer avec un système de pompe doseuse ou de pompe à colle lors d'un transfert de vin,
- Il existe une incompatibilité d'utilisation des CMC avec un vin préalablement traité avec du lysozyme. Il y a un risque de formation de trouble,
- le vin doit être stable vis à vis de la casse protéique. Un test à la chaleur est nécessaire avant tous traitements. Il y a un risque de formation d'un trouble à basse température,
- l'incorporation doit être réalisée 48h minimum avant filtration finale car il y a un risque de colmatage prématuré des cartouches de filtration,
- sur vins rosés notamment les plus colorés, il est nécessaire de réaliser un test avec passage au froid de façon à vérifier l'absence de trouble.

Une stabilité plus difficile à obtenir sur vins rouges avec des effets secondaires notables

Sur vins rouges, l'obtention de la stabilité tartrique est plus difficile à obtenir que sur vins blancs et rosés. L'efficacité du traitement est proportionnelle à la dose d'inhibiteur utilisée. Sur vins moyennement et fortement instables, l'utilisation des CMC à la dose maximale autorisée (10 g/hl) améliore la stabilité tartrique des vins mais ne permet pas toujours d'obtenir une stabilité totale après test au

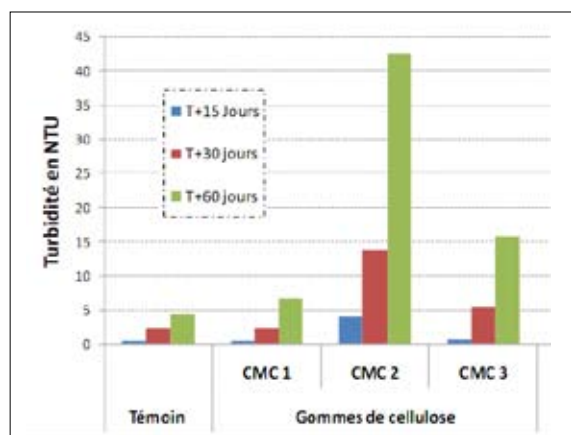


Figure 1. Illustration de l'augmentation de la turbidité des vins rouges traités avec des CMC après filtration et mise en bouteilles

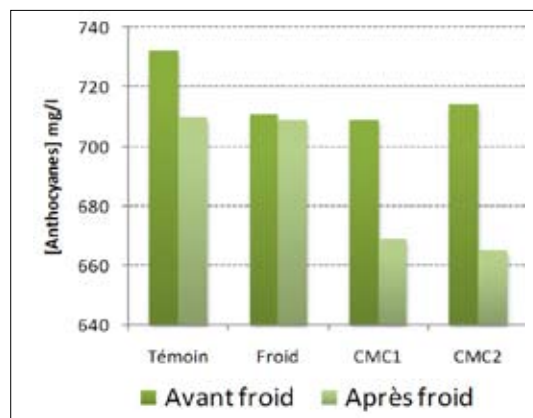


Figure 2. Influence des gommages de cellulose sur la teneur des vins en anthocyanes après un passage au froid. La modalité «Froid» désigne un vin stabilisé par passage prolongé au froid

froid. Seuls les vins rouges faiblement instables sont stabilisés par les CMC. L'utilisation des gommages de cellulose sur vins rouges entraîne, dans certains cas une déstabilisation de la matière colorante. Cette déstabilisation entraîne souvent une augmentation plus ou moins élevée de la turbidité du vin (figure 1) avec pour conséquence des pertes de couleur et des risques de colmatage lors de la filtration. La turbidité qui peut être engendrée est très variable selon le vin considéré, le temps de stockage et la température. L'intensité du phénomène possède un caractère aléatoire. L'exposition à de basses températures semblerait accroître le phénomène et l'importance des troubles (figure 2). Les études sont poursuivies afin de connaître les origines de ce trouble et établir les conditions optimales d'utilisation.

Pour conclure

Les CMC ou gommages de cellulose ont montré un intérêt évident et une réelle efficacité afin d'assurer la stabilité tartrique des vins blancs et rosés même lorsqu'elles ont été utilisées à faibles doses. Leur coût avantageux et leur simplicité d'utilisation - même si leur mise en oeuvre nécessite quelques précautions - en font une technique d'avenir dont l'usage devrait se généraliser très rapidement dans les chais. Par contre, en ce qui concerne la stabilisation des vins rouges, leur utilisation est à proscrire car ces gommages génèrent d'importants troubles à l'origine encore inconnue.

Contact :

François Davaux
 Coordinateur du Groupe National
 Stabilisation Tartrique
 IFV Sud-Ouest
 V'innopôle
 81 310 Lisle Sur Tarn
 tel.: 05 63 33 62 62
 fax.: 05 63 33 62 60
 francois.davaux@vignevin.com

Mécanisation de la taille de la vigne :

Le point sur les essais menés par l'IFV Sud-Ouest



La maîtrise des coûts de production via la mécanisation des opérations manuelles est plus que jamais d'actualité pour la production de vins d'entrée de gamme. Après la récolte et l'entretien du sol il y a déjà plusieurs décennies, la taille demeure la dernière opération à échapper à cet élan. Les dynamiques locales et le fort taux de participation - vous étiez plus de 100 vigneronns présents - à la journée technique organisée par l'IFV Sud-Ouest et le Groupe Vinotalie sur la thématique témoigne de l'intérêt que suscite la mécanisation de la taille dans nos vignobles du Sud-Ouest. En dehors des nouvelles plantations, les vignobles existant bien souvent en guyot simple doivent passer par une phase de transformation afin d'établir un cordon unilatéral droit plus adapté au passage des machines de taille rase. C'est pendant cette phase de transformation que l'IFV a souhaité acquérir quelques références sur le comportement de la vigne. Depuis 4 ans, plusieurs modalités de taille mécanisée sont suivies sur le plan agronomique et économique sur une parcelle de Négrette à Fronton conduite dans une optique IGP. A travers cet article, nous vous proposons de faire un point à mi-parcours sur cette étude et d'évoquer d'autres essais qui seront mis en place cette année dans le Gers.

Présentation des 3 systèmes testés

3 modalités ont été mises en oeuvre sur la parcelle d'essai et comparées à la taille traditionnelle (TEM) correspondant à un guyot long à 10 yeux :

- Taille Rase de Précision (TRP) : le guyot d'origine a été transformé en cordon unilatéral droit avec allongement pour permettre à la tailleuse de Pellenc de travailler. Une reprise manuelle de 16 heures/ha a été réalisée. Environ 50 yeux sont conservés par pied (photo 1),

- Taille en haie (HAIE) : le guyot d'origine a été transformé en cordon sans allongement particulier. Une coupe au plus ras, à environ 20 cm du cordon, est réalisée chaque année à l'aide d'une prétailleuse classique. Une reprise manuelle de 16 heures/ha a été réalisée. La charge en yeux par pied est supérieure à 100,



Photo 1. Illustration d'une vigne taillée à l'aide de la TRP Pellenc à Gaillac.

- Système alterné (ALT) : la première année, le guyot est prétaillé au plus ras à l'aide d'une prétailleuse classique avec une reprise manuelle de 16 heures/ha. La seconde année, une taille manuelle est réalisée de façon à revenir au guyot.

Et de leur intérêt économique

L'estimation des coûts annuels de taille, associés aux 3 systèmes et au témoin, a été simulée sur une exploitation de 20 ha typique de la zone, grâce à Viticoût®, le logiciel de calcul développé par l'IFV Sud-Ouest. Ces calculs prennent en compte pour la modalité «TRP» l'amortissement sur 7 ans lié à l'achat à titre individuel du matériel spécifique de Taille Rase de Précision associé à un module de prétaille pour un montant total de 25 000 €. La taille est réalisée en une seule fois à la vitesse de 2.5 km/h. En ce qui concerne les modalités TEM, ATL et HAIE, les calculs intègrent l'achat d'une prétailleuse classique d'une valeur de 13 500 € et son utilisation à la vitesse de 6 km/h. Pour la modalité ALT, les coûts proposés sont une moyenne sur deux ans : l'année de prétaille étant bien entendu moins onéreuse que l'année de retour au guyot. Les coûts calculés pour les différents systèmes sont présentés ci-dessous (figure 1).

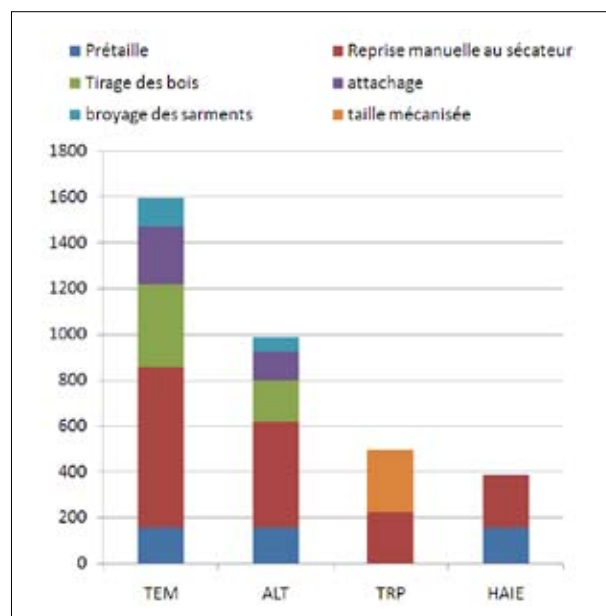


Figure 1. Estimation à l'aide de Viticoût® des coûts liés à la taille en €/ha pour les différents systèmes testés au cours de cet essai

Impact agronomique des 3 systèmes

Conséquence du nombre supérieur d'yeux laissés à la taille, les mesures réalisées sur les millésimes 2009, 2010 et 2011 en début de saison montrent qu'il y a plus de rameaux par cep sur les modes de taille mécanisée que sur le témoin. Ces rameaux sont en revanche presque deux fois moins fertiles que ceux du guyot. Pour le rendement, les mesures réalisées témoignent d'une certaine irrégularité de la production (figure 2) des modes de conduite

mécanisés vis-à-vis du témoin taillé en Guyot Long. Peu de différences sont observées entre les différents systèmes de taille mécanisée testés. La composition du rendement est par contre différente entre les systèmes mécanisés. La modalité TRP se distingue par un nombre moyen de grappes par pied supérieur (24) mais par un poids moyen inférieur aux autres modalités.

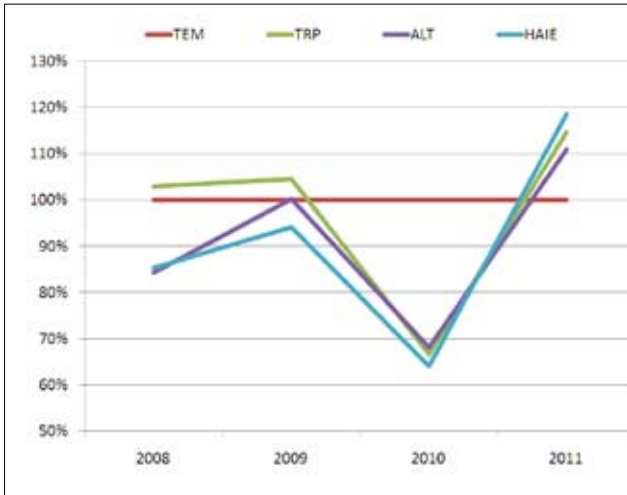


Figure 2. Niveau de rendement en base 100 par rapport au Guyot long (TEM) mesurés pour les 3 systèmes testés. Seules les valeurs mesurées en 2010 sont significativement différentes du témoin au seuil de 5%

Impact sur la qualité de la récolte

Aucun retard de maturation n'a pu être observé au cours de cet essai. Les grappes des systèmes de conduite à taille mécanisée étant plus petites, à degré potentiel équivalent, nous avons pu observer une augmentation de l'IPT sur l'ensemble de ces modalités (Figure 3).

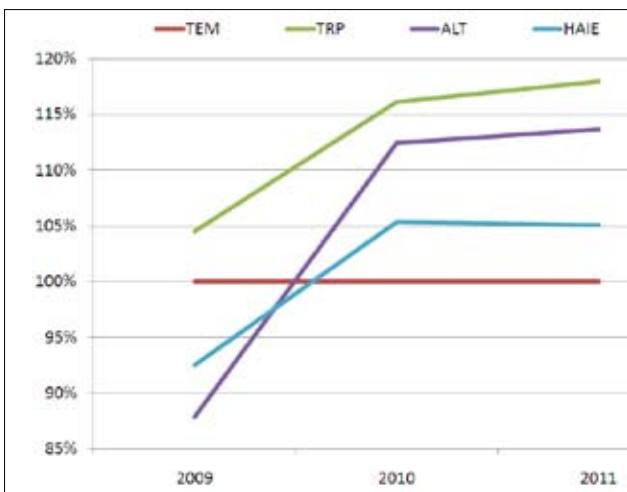


Figure 3. Niveau d'IPT en base 100 par rapport au Guyot long (TEM) mesuré sur raisin à la récolte pour les 3 systèmes testés

Conclusion

Parmi les systèmes de conduite testés, les plus intéressants permettent d'économiser jusqu'à 75% des coûts liés à la taille. Après 4 années de suivi, nous pouvons conclure que la mécanisation, à travers notamment le nombre d'yeux laissés à la taille, possède un impact fort sur la produc-

Suite au colloque organisé par l'IFV et Vinovallée...

...le 27 octobre dernier sur la mécanisation des systèmes de conduite de la vigne, nous vous informons que les vidéos des interventions de Thierry Dufourcq sur les systèmes de conduite à taille mécanisée, de Christophe Gaviglio sur les acteurs du marché et de Cesare Intrieri sur 30 années de travaux en Italie, sont disponibles sur notre vidéothèque (www.vignevin-sudouest.com - rubrique Services aux Professionnels) ou sur notre chaîne Youtube. Vous trouverez également les vidéos des tailleuses Terral, Pellenc et Chabas - Tanesini.



La tailleuse Chabas - Tanesini : un modèle encore rare en France à voir fonctionner sur notre vidéothèque

tion. La qualité des raisins obtenus par les trois systèmes mécanisés est satisfaisante. Le temps de reprise à la taille doit permettre une meilleure maîtrise de la production.

Des essais élargis avec la plantation d'une nouvelle parcelle dans le Gers

La Chambre d'Agriculture du Gers, sur le site du château de Mons, va implanter une plateforme dédiée à la mécanisation de la taille. L'objectif de ce programme est double. Il s'agira dans un premier temps de mettre en démonstration un plantier établi pour optimiser le travail des machines, mais aussi de mettre en place et d'étudier différents systèmes de conduite associés à la taille mécanisée. Faut-il préférentiellement palisser les vignes ou les conduire en cordon libre ? Quelle charge en bourgeons optimale doit-on conserver pour assurer une production régulière et qualitative ? Quel impact sur la matière première et notamment son potentiel aromatique ? L'échelle de plantation choisie, environ 1 hectare, doit permettre d'assurer également des démonstrations de matériels, des calculs de temps de travaux ou des vinifications en grand volume. Le Colombard, cépage emblématique des vins de Gascoigne, sera à l'honneur sur cette parcelle expérimentale.

Contacts :

Christophe Gaviglio
IFV Sud-Ouest
V'innopôle
81 310 Lisle Sur Tarn
tél. : 05.63.33.62.62
christophe.gaviglio@vignevin.com

Thierry Dufourcq
IFV Sud-Ouest
Domaine de Mons
32 100 Caussens
tél. : 05.62.68.30.39
thierry.dufourcq@vignevin.com

Vers un renouveau du Manseng Noir ?

Bientôt un conservatoire et une parcelle de multiplication



Le cépage Manseng noir, décrit dans l'ampélographie de Viala et Vermorel (1902-1910) comme formant la base de l'encépagement rouge des vignobles de Jurançon et du Gave de Pau, n'est quasiment plus cultivé aujourd'hui. On en trouvait cependant encore 790 ha dans les Basses-Pyrénées en 1958, ce qui représentait 8% de l'encépagement [recensement général du vignoble, 1965]. Dans l'ensemble des zones où on pouvait le rencontrer, il a aujourd'hui été supplanté par le Tannat, avec lequel il partage un lien de parenté très proche. Les deux variétés présentent d'ailleurs de nombreuses ressemblances morphologiques (photos 1 et 2), au point d'avoir parfois été confondues (Jules Seilhan, dans sa Topographie des Vignobles du Gers et de l'Armagnac en 1872, cite un « Tannat Gros Mansenc », par exemple).

Quelques souches de ce cépage ont été retrouvées lors de prospections dans le Gers et les Pyrénées-Atlantiques, et il a naturellement intégré la collection ampélographique des Producteurs Plaimont, ainsi que le Conservatoire de vieilles variétés de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques. Depuis 2008, un partenariat entre l'IFV Sud-Ouest et les Producteurs Plaimont a permis la réalisation de nombreuses vinifications sur les variétés rares (voire uniques) du conservatoire gersois riche de 39 cépages, en vue d'acquiescer des références sur leur comportement et leur potentiel qualitatif. Le Manseng noir s'est révélé une nouvelle fois très proche du Tannat (maturité, potentiel de production, concentration des polyphénols), avec des composantes aromatiques très intéressantes (fruits rouges mûrs, fruits noirs, notes grillées).

Quelques plantations récentes ont été réalisées dans les Pyrénées-Atlantiques sur des petites surfaces, et un intérêt commence à se faire sentir chez certains producteurs du Gers, en complément du Tannat sur des produits de la même gamme. Il existe un clone agréé, le 897, mais les surfaces en multiplication sont minimes. L'agrément de parcelles en matériel standard est problématique en raison de la faiblesse des plantations, et de l'état sanitaire des vieilles souches. Enfin, excepté une implantation ancienne d'étude de 9 clones réalisée par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, il n'existe pas de conservatoire de la diversité génétique de ce cépage.

C'est pourquoi, à l'initiative de Daniel Vergnes (Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques), une journée de prospection a été organisée le 24 septembre dernier, avec pour objectif de marquer un certain nombre de souches destinées à intégrer un nouveau conservatoire génétique prévu en 2013. Après un premier travail fastidieux, mais important, de recensement des parcelles encore susceptibles de renfermer quelques pieds du cépage, puis de validation par une première visite de Daniel Vergnes, une équipe s'est rendue sur place afin de réaliser les observations et marquages sur les parcelles. Outre Daniel Vergnes, elle se composait de Louis Bordenave (INRA de Bordeaux),

Pierre Blanchard (ancien responsable viticole de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques), Alain Cottet (ancien de FranceAgriMer), Laurent Audeguin et Olivier Yobrégat (IFV). La journée a été consacrée à l'identification des souches du cépage sur les différentes parcelles (avec la détermination de critères permettant d'éviter la confusion avec le Tannat, décidément très ressemblant), et au marquage de nombreux individus destinés à la future collection. Les vieilles implantations ont également permis l'observation de variétés devenues aujourd'hui très rares, telles que le Canaril N, le Morrastel N, le Lauzet B ou l'Ar-donnet N (parfois identifiées a posteriori grâce aux tests génétiques, et dont certaines rejoindront d'autres conservatoires).



Photos 1 et 2. La ressemblance est incontestable entre les feuilles de Manseng noir à gauche et de Tannat à droite. Notez le sinus pétiolaire fermé pour le Tannat et dégarni d'un côté pour le Manseng Noir

Au total, 34 souches ont été marquées, issues de 6 parcelles inventoriées. L'ensemble des origines déjà conservées dans différents sites (collection nationale de l'INRA-Domaine de Vassal, collections régionales) seront également collectées. Seules seront greffées les différentes accessions saines vis-à-vis des viroses graves (court-noué et enroulements types 1, 2, et 3) pour constituer le futur conservatoire.

Parallèlement, une parcelle de multiplication de matériel certifié devrait voir le jour en 2012 dans les Pyrénées-Atlantiques, afin de répondre aux éventuelles demandes de matériel végétal pour ce cépage, peut-être promis à un certain renouveau.

Contacts :

Olivier Yobrégat
IFV Sud-Ouest
81 310 Lisle Sur Tarn
olivier.yobregat@vignevin.com

Daniel Vergnes
Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques
124 Boulevard Tourasse
64078 Pau
daniel.vergnes@pa.chambagri.fr

«Potentiel Système» s'attaque aux vers de la grappe !

De bons résultats sur les vols de 2^{ème} génération



Avant 2010 et la réforme des avertissements agricoles, le modèle LOB/EVA était utilisé sur une dizaine de stations météorologiques de la DGAL pour modéliser la pression des vers de la grappe en Midi-Pyrénées. Lors de la création du Bulletin de Santé du Végétal (BSV), le groupe Vigne Midi-Pyrénées a demandé à l'IFV d'adapter «Potentiel Système», le modèle utilisé depuis plus de 10 ans pour modéliser les risques liés aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium et Black Rot), à la problématique vers de la grappe. L'intérêt d'un modèle appliqué aux vers de la grappe n'est pas de décider d'une intervention mais d'optimiser la date de traitement en fonction des caractéristiques de l'insecticide choisi. Le modèle doit être en adéquation avec trois stades clés liés aux ravageurs : les vols, les pontes et les stades larvaires. L'accent a surtout été porté sur la validation de la dynamique et de la quantification des vols. La modélisation est réalisée à partir des données des 42 stations météorologiques réparties sur les vignobles de Midi-Pyrénées. La validation repose sur le réseau de piégages mis en place dans le cadre de la Surveillance Biologique du Territoire. En 2011, 60 pièges dans le Gaillacois et 29 à Cahors ont été suivis par les viticulteurs, les techniciens des Chambres d'Agriculture, syndicats et autres partenaires. Ils ont permis de réaliser un premier «débroussaillage» des données de modélisation.

En 2010, les résultats de modélisation avaient été encourageants sur les deux premières générations de Fronton et de Gaillac. Pour le vignoble de Cahors, même si un léger décalage était observé en G1, le modèle était synchrone avec les observations réalisées en G2. En G3, le manque de données de piégeage a rendu difficile toute conclusion concernant la pertinence du modèle.

En 2011, l'étude a aussi porté sur la comparaison des modèles LOB/EVA et Potentiel Système utilisés dans le cadre du BSV. Les deux modèles affichent des résultats similaires en ce qui concerne la simulation des vols. La G2 est bien calée mais en G3, les deux modèles sont décalés, en avance ou en retard suivant les secteurs par rapport aux observations (figures 1 et 2). En ce qui concerne la modélisation des pontes et des populations larvaires, même si nous ne possédons que peu de données, «Potentiel Système» n'est à ce jour pas pertinent. LOB, actuellement en cours de transfert vers notre institut, semble un outil intéressant pour ces stades.

Le principe d'un modèle étant d'évoluer, en intégrant les résultats des campagnes passées, nous espérons pouvoir vous proposer prochainement un modèle fiable pour la gestion des populations des vers de la grappe.

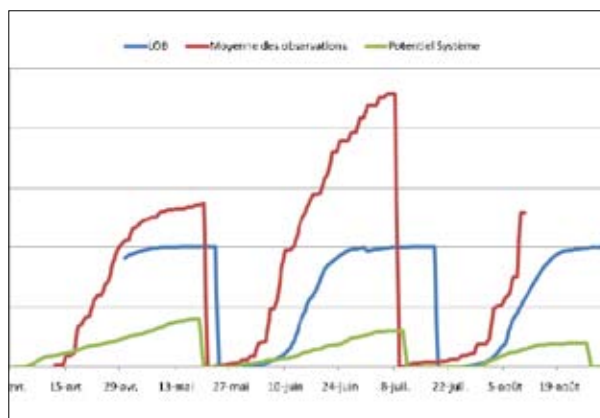


Figure 1 : Confrontation des courbes de vols observés et modélisés par LOB et Potentiel Système à Gaillac en 2011 sur la plaine de Lisle sur Tarn. Alors que la G2 est bien calée, Potentiel Système anticipe la G1 et les deux modèles sont en retard sur la G3.

NB : la modélisation ne tient pas compte du niveau de capture, seule la chronologie du vol importe pour la modélisation

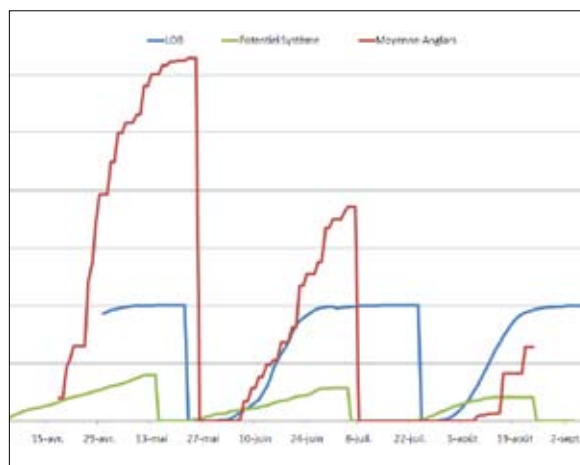


Figure 2 : Même confrontation sur les données d'Anglars dans le vignoble de Cahors en 2011. Les deux modèles ont anticipé les vols en G3. Lob paraît plus pertinent que Potentiel Système en G2 sur ces données

Contact :

Virginie Vignes
IFV Sud-Ouest
V'innopôle
tél.05.63.33.62.62
virginie.vignes@vignevin.com





VOYAGE DE FORMATION EN ESPAGNE

Institut Français de la Vigne et du Vin

IFV POLE SUD-OUEST

V'INNOPOLE - www.vignevin-sudouest.com

Madame, Monsieur,

Comme vous le savez, chaque année l'IFV Sud-ouest organise un voyage technique dans un pays étranger. Ce voyage, ouvert à tous les viticulteurs et techniciens, permet d'appréhender, à travers de nombreuses visites techniques, l'organisation professionnelle du pays visité, son approche vis-à-vis du marché mondial. Après l'Australie et la Nouvelle Zélande l'an passé, le prochain voyage qui se déroulera du **4 au 14 mars 2012** nous conduira en Espagne, du vignoble catalan à celui de Castilla La Mancha en passant par l'Aragon, La Rioja, La Navarre, Ribera del Duero et Rueda.

Comme l'an passé, nous étudions la prise en charge, pour les salariés et exploitants agricoles, des frais pédagogiques liés à ce voyage par vos fonds de formation habituels (FAFSEA, OPCA2 et VIVEA). Cette prise en charge devrait approcher 1400 €. Le coût total de ce déplacement s'élève, quant à lui, à 1750 € TTC.

Les points forts et les thématiques des visites techniques prévues au cours de ce déplacement en Espagne :

- la visite du Groupe Codorniu, un producteur reconnu de vins effervescents (Cava), qui a intégré depuis de nombreuses années la viticulture de précision dans son fonctionnement
- la visite du vignoble de Rueda, spécialisé dans la production de vins blancs à partir du cépage Verdejo dont le potentiel aromatique s'exprime par la présence de thiol variétaux
- la visite de groupes industriels reconnus dont la production occupe le devant de la scène sur les marchés internationaux (Marques de Riscal, Miguel Torres)
- la visite de la cave Alta Moncayo dans le vignoble de Campo de Borja, spécialisée dans la vinification des meilleures sélections de Grenache de la coopérative locale
- la visite de petits producteurs dans les régions du Priorat et de Ribera del Duero avec dégustations notamment de cuvées élaborées à partir du célèbre clone de Tempranillo « tinto fino »
- la découverte au milieu des moulins à vent dans les paysages de Don Quichotte, du plus grand vignoble du monde avec 450 000 ha dans la province de Castilla La Mancha, de ses orientations stratégiques dont la viticulture « bio »

Si vous souhaitez participer à ce voyage, merci de remplir et de nous retourner le bulletin d'inscription au verso. **Le nombre de places étant limité à 40 participants, les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre de réception des bulletins.**

N'hésitez pas à nous contacter au 05 63 33 62 62 si vous souhaitez obtenir de plus amples informations. **Vos inscriptions doivent nous parvenir impérativement avant le vendredi 16 décembre 2011 dernier délai. Merci de joindre à votre courrier une photocopie recto-verso de votre carte d'identité.**

Nous espérons pouvoir compter sur votre présence.

Olivier GEFFROY – responsable communication de l'IFV Sud-Ouest



VOYAGE DE FORMATION EN ESPAGNE



Institut Français de la Vigne et du Vin

IFV POLE SUD-OUEST
V'INNOPOLE - www.vignevin-sudouest.com

Du 4 au 14 mars 2012
11 jours/10 nuits

Coût total de la formation: 1750 € TTC
(Aide possible des fonds de formation estimée à 1400 €)

(Base chambre double – ½ pension – Nous consulter pour le supplément chambre simple)

Le nombre de places étant limité à 40 participants

Les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre de réception des bulletins

Bulletin d'inscription à retourner avant le **Vendredi 14 janvier**

A : IFV Pôle Sud-Ouest – V'innopôle – BP 22 – 81310 Lisle sur Tarn

Nom : Prénom :

Fonction : Société :

Adresse professionnelle ou personnelle :
.....

Téléphone : Fax :

Adresse e-mail :

SOUHAITE PARTICIPER au voyage en Espagne (*)

NE SOUHAITE PAS participer au voyage en Espagne (*)

PRISE EN CHARGE PAR LES ORGANISMES DE FORMATION SOUHAITEE OUI NON (*)

Si oui, merci d'indiquer le nom de votre organisme :

(Sous toute réserve. La prise en charge, qui pourrait atteindre 1400€, ne sera confirmée qu'après établissement du programme définitif de formation)

() Cocher la(les) case(s) correspondante(s)*

Merci de joindre à votre inscription une photocopie recto-verso de votre carte d'identité
Ainsi qu'un chèque de 500 € (à titre d'acompte) établi à l'ordre de l'IFV Sud-Ouest