



n°36 - NOVEMBRE 2001

# la grappe d'autan

## SOMMAIRE

EDITO

DOSSIER

BILAN DE LA CAMPAGNE 2001

..... page 2

VOS RENDEZ-VOUS

..... page 4

Réuni à Paris le 8 novembre dernier, le nouveau Conseil d'Administration du Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin - ITV France -, a procédé à l'élection de son nouveau Président.

JEAN-MARY TARLANT, vigneron champenois, assumera cette fonction à la suite d'Alain Violet qui a souhaité se retirer après avoir su gérer les périodes tumultueuses d'ITV France avec beaucoup d'abnégation, de courage et de consensus. Nous lui adressons nos vifs remerciements dans les réformes qu'il a mises en place, dont la régionalisation de l'Institut et la gestion par projets.

Avec la volonté de préparer l'ITV aux enjeux de demain, Jean-Mary Tarlant a souhaité fermement s'entourer d'une équipe dirigeante, dont M. Bernard Nadal (vigneron-coopérateur héraultais, vice-président de l'ENTAV) est le premier vice-président.

Et les défis seront là : ensemble ils auront à organiser l'ITV dans la nouvelle réforme de l'ANDA avec la suppression des taxes parafiscales à l'horizon de décembre 2003.

D'ores et déjà, ils pourront compter sur la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées.

**J.François Roussillon,**  
Président de la Station Régionale

**Brèves... Brèves...**

**Hamdy Ibrahim** soutiendra sa thèse pour accéder au titre de Docteur INP en sciences agronomiques sur le thème **“La genèse et l'évolution des acides organiques dans les feuilles, les baies et le vin des cépages Cot et Négrette”**. Ce travail est l'aboutissement de 3 années de recherche sur les vignobles de Fronton et Cahors.

La soutenance, ouverte à tous, aura lieu le **Mercredi 28 novembre 2001 à 14 H à l'ENSAT**.

Contact : M. Garcia  
ENSAT - 05.62.19.39.68.

## PARUTIONS ITV FRANCE

### COUT DES FOURNITURES 2002

A l'occasion du SITEVI, la nouvelle édition du coût des fournitures en viticulture et oenologie, est parue. Les exemplaires sont disponibles au prix de **14 euros (91,83 F)**.

### MAITRISE DE LA FML

La FML est le thème du dernier numéro des “Cahiers techniques d'ITV France”. Ce cahier aborde plus particulièrement l'ensemencement bactérien des vins en tant que technique fiable pour maîtriser la FML. Prix : **7.50 euros (49,19 F)**.

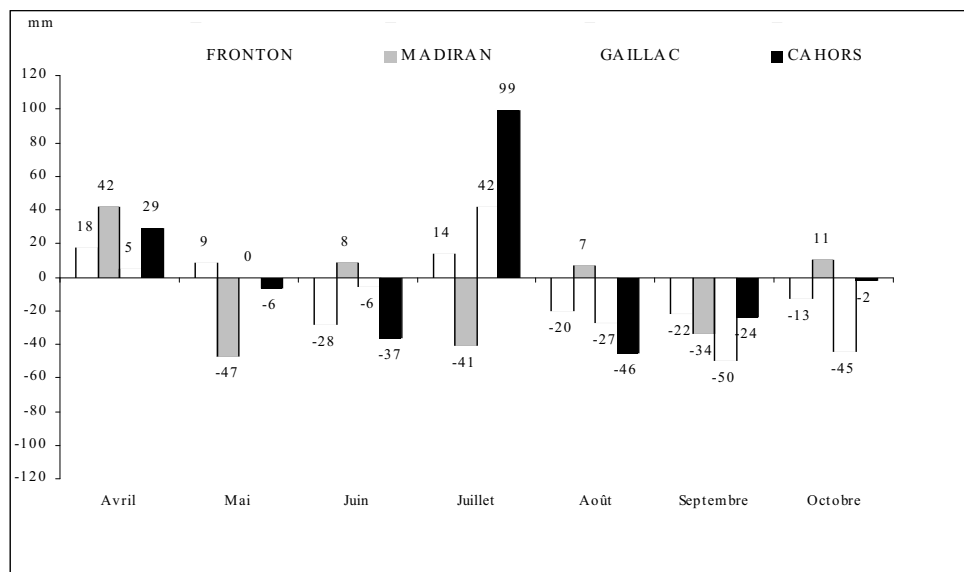
Contact : Claudine Plisson  
Tél. 04.99.23.33.00.

## BILAN DE LA CAMPAGNE 2001

Après quatre années de précocité plus ou moins marquée selon les vignobles, le millésime 2001 qui vient de s'écouler renoue avec des dates phénologiques conformes à la moyenne. Et pourtant, 2001 aura été quelque peu cahotique à l'image de son petit frère 2000.

Après un départ “en fanfare” des pluies au mois d'avril, largement excédentaires sur l'ensemble de nos vignobles (+ 40 mm en moyenne), le froid, puis les faibles pluviosités de mai et juin ont permis de limiter de façon exceptionnelle la pression parasitaire. Peu de traitements anti-mildiou (1 voire 2) avaient été programmés dans les groupes lutte raisonnée, tandis que la floraison se réalisait rapidement et sans encombre.

Alors que sur certains secteurs on parlait (déjà !) de sécheresse, le mois de juillet venait regonfler de manière parfois spectaculaire les réserves hydriques des sols. Accompagnées de températures moyennes relativement hautes, les pluies ont favorisé une forte croissance de la végétation. “L'usine à sucre” était en place, saine, tout comme le raisin ; août et septembre allaient encore être décisifs pour définir la qualité du millésime.



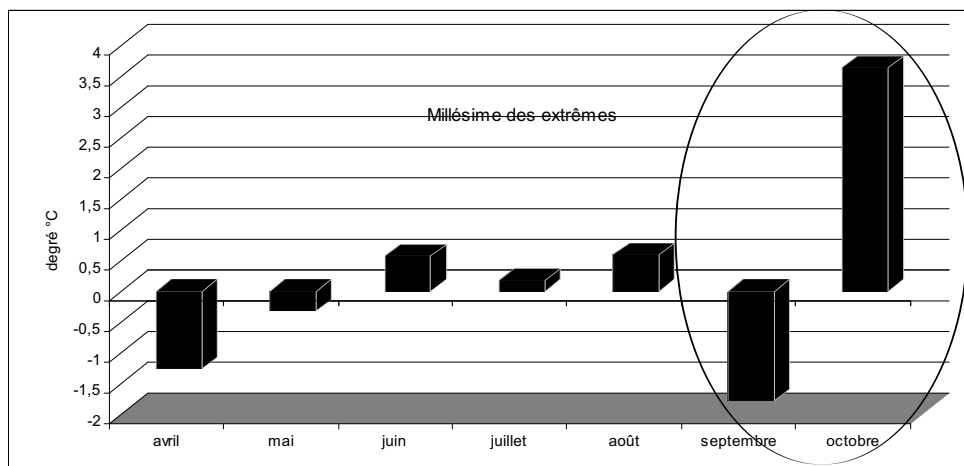
Graphique n°1 : Ecarts pluviométriques 2001 par rapport aux moyennes des cinq derniers millésimes - Données issues des réseaux des stations météorologiques des vignobles Midi-Pyrénéens

Exceptées les pluies du 15 août qui ont amené leur lot de mildiou mosaïque, les conditions climatiques des deux derniers mois de maturation ont été à nouveau très favorables à l'obtention d'une vendange saine, exempte de pourriture grise. L'arrêt de croissance de la vigne intervient fin août - début septembre, non sans une dernière attaque de cicadelles vertes, qui a atteint de façon spectaculaire certaines parcelles, affectant par là même leur potentiel photosynthétique. La véraison a cependant pu se dérouler très rapidement.

Sur le plan hydrique, malgré une pluviométrie très basse en septembre, aucun signe de forte sécheresse n'a été constaté sur les parcelles les plus sensibles, contrairement au dernier millésime. L'état hydrique des sols fin juillet, et surtout les faibles températures de septembre ont permis d'appliquer à la vigne un stress

modéré durant la période de maturation. Septembre est en effet marqué par des températures moyennes très basses par rapport à ces quatre derniers millésimes. Elles auront des répercussions non négligeables sur l'accumulation des sucres, et la composition acide des raisins.

L'absence de contrainte hydrique estivale a joué un rôle majeur dans le grossissement des grappes. Les poids moyens des baies et des grappes sont supérieurs en moyenne de 10 à 15 % par rapport à 2000. Une nouaison favorable et un mois de juillet pluvieux expliquent ces poids de grappe supérieurs à la moyenne.



Graphique n°2 : Ecart des températures moyennes mensuelles 2001 par rapport aux moyennes des cinq derniers millésimes sur Madiran -

Données de Midi-Pyrénées issues des réseaux de stations météorologiques

L'année 2001 est marquée par une maturation lente mais progressive au cours des mois de septembre et octobre. L'absence de pluies a permis de mener plus avant la maturation. Les températures basses de septembre n'ont pas favorisé une accumulation rapide des sucres, mais aussi une dégradation rapide de l'acide malique en règle générale.

Sur les secteurs les plus précoces de la région, où les vendanges se sont déroulées dernière décade de septembre, la maturation a été progressive et régulière. En revanche, sur les secteurs plus tardifs, l'accumulation des sucres et la synthèse des anthocyanes sont marquées par deux phases très distinctes. Alors que jusqu'à l'équinoxe (22 septembre), viticulteurs et oenologues, inquiets, observaient l'évolution lente des indices de maturité, les premiers jours de l'automne ont été synonymes d'une forte accélération de la maturation.

#### L'ÉTÉ INDIEN DU MOIS D'OCTOBRE

Des bilans hydriques encore négatifs mais surtout des températures moyennes hors normes en octobre (+ 3,6° de moyenne par rapport à ces 5 dernières années à Madiran !), ont permis d'atteindre des niveaux de maturité inespérés à la mi-septembre, avec des degrés potentiels très élevés (jusqu'à 15, 16° sur Tannat).

Mais, ce mois d'octobre aura surtout été exceptionnel pour la production de vins doux et liquoreux sur Gaillac, et le piemont pyrénéen. Faible pluviosité, températures moyennes élevées, nuits fraîches, le tout alimenté par un vent sec, ont favorisé l'obtention de moûts très prometteurs, avec des acidités encore bien présentes.

## Brèves... Brèves...

### FORMATION

En collaboration avec la CRAMP, la Station régionale ITV Midi-Pyrénées met en place une formation sur la **production intégrée (PI)**. Elle est destinée aux techniciens des Chambres d'Agriculture, des coopératives ou autres groupements de producteurs. Elle se déroulera sur 3 jours fin **mars 2002**.

**Contacts :**  
**CRAMP - B. Clément**  
**05.61.75.26.00.**  
*(inscriptions)*

**ITV MP - C. Mandroux**  
*(programme)*

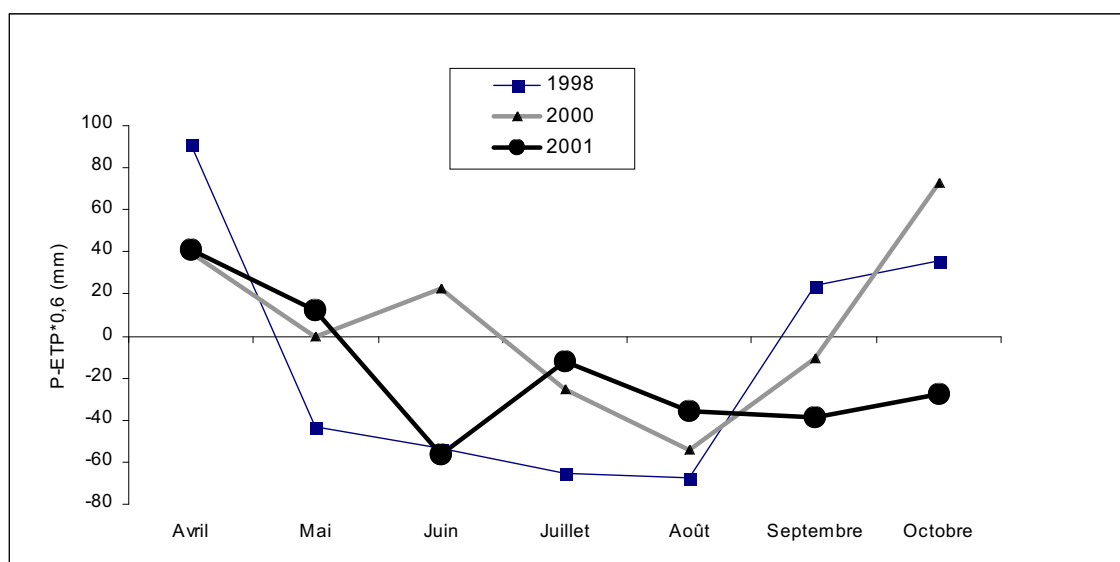
### OENOLOGIE INTEGREE

#### Le référentiel national est paru

Le référentiel national des pratiques oenologiques intégrées a été présenté au cours des conférences EUROVITI. Ce référentiel vient compléter celui de la production intégrée. Il permettra aux caves de se positionner par rapport aux objectifs des pratiques oenologiques intégrées. Les 8 chapitres du référentiel serviront de base à la rédaction de cahiers des charges, et à l'harmonisation des documents régionaux. Une fiche d'auto-diagnostic est en cours d'élaboration, et sera testée dans les caves de la région Midi-Pyrénées.

**Contacts : JL. Favarel,**  
**C. Feilhès - ITV MP**

**Responsable ITV France :**  
**Ph. Cottreau - ITV Nîmes**



Graphique n°3 : Bilan hydrique théorique (différence entre la pluviométrie et le besoin en eau de la plante exprimé par l'évapotranspiration) sur le Gaillacois - Données issues des réseaux des stations météorologiques des vignobles Midi-Pyrénéens

### DES POTENTIELS POLYPHÉNOLIQUES DIFFICILES À MAÎTRISER

Le suivi de la maturité polyphénolique met une nouvelle fois en évidence des différences d'évolution entre les secteurs précoces et tardifs de la région.

A Fronton et Gaillac, on enregistre rapidement des potentiels en polyphénols élevés (supérieurs en moyenne à 2000), caractérisés notamment par une bonne extractibilité. Sur les secteurs plus tardifs, Cahors et Madiran, il a fallu là encore, attendre le mois d'octobre pour enregistrer une forte évolution de la composition polyphénolique des raisins.

Alors qu'au 20 septembre le potentiel était relativement bas, par rapport à l'année 2000, les conditions climatiques d'octobre ont favorisé une forte synthèse des anthocyanes pour atteindre à maturité des concentrations très intéressantes.

.../...

### VOS RENDEZ-VOUS

## Colloque du COLUMA ENTRETIEN DES SOLS VITICOLES

**6 décembre 2001 - 14 H 30 - TOULOUSE (Centre des congrès)**

*Participation sur inscription*  
*Contact : 01.43.44.89.64.*

-----

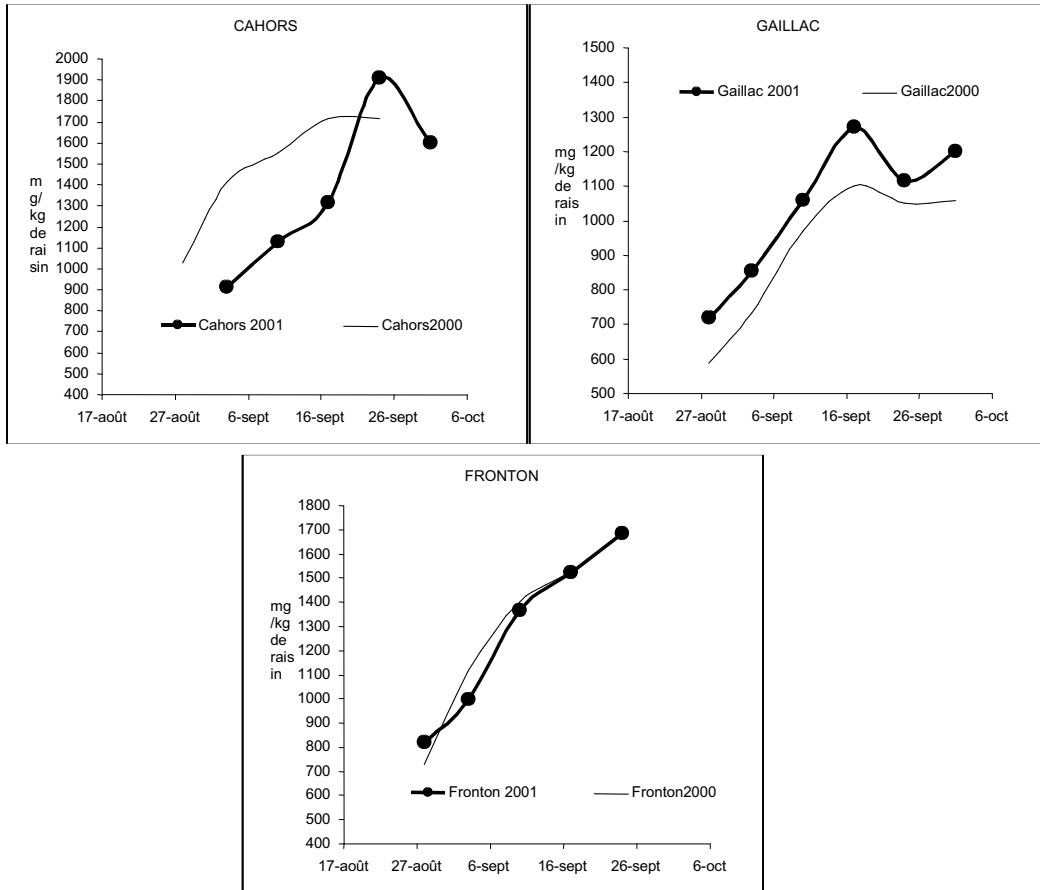
**“COMMENT MAÎTRISER L'ACIDITÉ DU VIN”**

**Journée technique régionale**

**29 novembre 2001 - 9 H 00 - ENSAT - amphi Paul Sabatier**

**Contacts : L. Fonvieille / Ch. Mandroux : 05.63.41.01.54.**

.../...



Graphiques n°4 : Evolution moyenne des anthocyanes en 2001 - parcelles d'essais ITV Midi-Pyrénées

Cependant, malgré des niveaux élevés de polyphénols, le millésime 2001 met en évidence un nouveau fait marquant en terme de maturité polyphénolique. Alors que le suivi quantitatif des anthocyanes annonçait, rapidement sur les secteurs les plus précoces, un optimum théorique de maturité (quelques jours après un pic quantitatif), la dégustation des vins (ou des baies de raisin) révélait des tanins durs et astringents, laissant supposer une maturité non atteinte. La question est alors de savoir si en différant la date des vendanges, une meilleure qualité de tanins aurait pu être obtenue. Lorsque cela a été possible, des maturités poussées à l'extrême se sont souvent soldées par des acidités relativement basses, compromettant l'équilibre futur des vins. En contre partie, sur d'autres secteurs, lorsque la vendange a été réalisée à "l'optimum phénolique" théorique, de fortes concentrations en acide malique, mais aussi en acide tartrique après FML, sont enregistrées sur les vins mettant en avant la perception astringente de tanins.

Dans les deux cas de figure, c'est tout l'art du vinificateur qui déterminera en 2001 la qualité finale du produit. Même si les règles de base liées à l'équilibre de la souche, qui prévalaient en 2000, sont toujours d'actualité cette année, la gestion du potentiel polyphénolique à travers la date de vendange et la vinification (remontage, pigeage, durée de cuvaison,...) aura une grande importance sur le futur du vin.

Ce premier millésime du siècle met ainsi en avant la prépondérance de la dégustation, aussi bien au niveau de la baie de raisin que du moût en fermentation. Comme nous vous en parlions en 2000, l'approche qualitative des tanins est à privilégier, en complément à l'approche quantitative. Suivre l'évolution gustative des polyphénols au cours de la maturation et de la vinification, pour mieux la relier à l'analyse, est un des axes de recherche privilégié par la Station Régionale depuis 2001.

Contacts : Eric Serrano - Station Régionale ITV Midi-Pyrénées  
05.63.41.01.54.