



La grappe d'Autan

Site Internet : www.itv-midipyrenees.com

SOMMAIRE

EDITO

DOSSIERS

VOYAGE D'ETUDE EN ARGENTINE

..... page 2

LE «SQUATTEUR DE SARMENTS»

..... page 5

VOTRE RENDEZ-VOUS

..... page 6

Plaquette

FORUM DE LA VIGNE

Les cinq commissions de travail du Comité de Bassin Sud-Ouest se sont réunies. Celle concernant la Recherche Innovation et Expérimentation a permis de réunir des professionnels responsables et ambitieux.

En cohérence avec la réalité, des propositions concrètes seront faites autour d'un pôle fédérant nos structures régionales de Recherche et Expérimentation. Et la question du financement de la recherche n'a pas été écartée !

Là où au niveau national il est difficile de prendre des décisions, gageons que les régions et les bassins plus proches de l'exigence des producteurs, montrent l'exemple.

Une dynamique se crée. Poursuivons-là. Soyons au service de tous. Respectons l'emploi, le travail et les compétences de nos collaborateurs.

A l'heure des pôles de compétitivité et de compétence, à l'aube du prochain Contrat de projets Etat-Région, là où les institutions sont prêtes à nous aider pour mieux s'organiser. Faisons prospérer notre outil de recherche.

Arrêtons les discours et construisons.

Jean-François Roussillon,
Président de la Station Régionale

Brèves... Brèves...

La "London Wine Fair", la solution ultime pour vendre son vin ? A eu lieu du 16 au 18 mai à Londres. Nous reviendrons prochainement sur cet événement.

Tatiana Paricaud, remplacera Virginie Viguès à la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées, pendant 6 mois, au poste d'Ingénieur Protection.

Les actes de colloque de la journée technique sur «L'innovation en viticulture et oenologie» (décembre 2005) sont en ligne.

(www.itv-midipyrenees.com)



Dégustations des essais 2006 c'est parti !! Le programme détaillé des dégustations est disponible depuis la page d'accueil de notre site Internet.

(www.itv-midipyrenees.com)

Le forum de la vigne, démonstrations de matériels, ateliers et forums, c'est le 4 juillet au V'innopôle.

(voir plaquette ci-jointe)

Voyage d'étude en Argentine

Pour la première fois, la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées a permis à des vignerons de la région de se rendre dans un pays du «nouveau monde» : l'Argentine. Découvrir, rencontrer, échanger, et comprendre la réussite récente d'un vignoble en pleine restructuration tels étaient les objectifs de ce voyage.

Notre regard curieux et critique s'est aussi penché sur le vignoble, la conduite de la vigne, les raisins de Malbec, un de nos cépages régionaux bien sûr. En ce mois de janvier austral, la récolte étant proche, la qualité et la quantité de la matière première étaient sous nos yeux.

Réalité d'une production nationale

Un regard attentif de l'état des surfaces plantées en 2004 (source INV : Instituto Nacional de Vitivinicultura) est très instructif sur la réalité de la production argentine. Avec 212.000 hectares, l'Argentine se situe au 10^{ème} rang mondial des pays qui cultivent la vigne. La production de raisin est à 94% destinée à l'élaboration de vin, à 4% à la production de raisin de table, et enfin à 2% à l'élaboration de raisin sec. Le pays se situe au 5^{ème} rang mondial pour la production de vins (15 millions d'hectolitres en 2004), et chose importante au 6^{ème} rang mondial pour sa consommation, avec 34 litres par habitant et par an en 2004. Consommation très largement en baisse puisque les argentins consommaient en 1970, 90 litres de vin par habitant et par an !

Un vignoble restructuré...

Depuis 15 ans maintenant, le vignoble s'est fortement restructuré sous l'appui de l'INV. Les cépages internationaux sont arrivés en force dans le vignoble et de nombreuses «bodegas» modernes, financées

par des capitaux étrangers (Europe, Etats-Unis, Chili) ont vu le jour. La grande crise financière qui a touché le pays en 2001 a calmé les ardeurs des investisseurs.... mais pour combien de temps ?

Les principaux cépages encore cultivés, Malbec et Bonarda en rouge, Torrontes en blanc, sont là depuis l'origine et l'arrivée de la vigne au cours des migrations espagnoles, italiennes et aveyronnaises (!) du XVI^{ème} au XX^{ème} siècle.



Jeunes vignes irriguées au pied de la cordillère (Doña Paula)

La moitié des surfaces reste occupée par des variétés indigènes dont les vins sont principalement destinés au marché local.

Premier producteur mondial de moût concentré....

Autre fait majeur à signaler, l'Argentine a produit en 2004, 4.7 millions d'hectolitres de moûts concentrés. Ces derniers doivent être élaborés selon des quotas fixés à 30% des volumes. L'INV y voit ici une manière efficace de réguler la production totale de raisins, en sortant du marché des excédents non qualitatifs, ou difficilement valorisables. L'Argentine est le premier producteur mondial de moût concentré.

L'explosion des exportations

Les exportations de vin représentaient 1.5 millions d'hectolitres en 2004 avec pour principaux destinataires le Paraguay voisin, l'Europe

(100.000 hl), la Russie, les Etats-Unis, le Japon pour les vins de table. Les vins de cépages sont principalement exportés vers l'Europe du nord principal destinataire, les Etats-Unis, le Brésil et le Canada. Au total, l'Europe (principalement du nord) écoule 35% des exportations argentines, sans compter les exportations de moûts concentrés.

Tout ceci fait que le pays a vu ses revenus d'exportation quintupler en 10 ans pour se situer à environ 230 millions de dollars US en 2004.

Un plan stratégique à 2020...

La vision de l'avenir préoccupe aussi les acteurs de la filière et, à l'image de l'Australie, un plan stratégique de développement d'ici à 2020 est en place. Ses objectifs sont « *de permettre à l'Argentine de peser 10% des exportations mondiales, par la progression des parts de marché dans l'hémisphère nord (EU, Canada), par l'adaptation de la production au souhait du consommateur... Il s'agit aussi de développer le marché national et d'orienter les moyens vers la Recherche/Développement de la filière* ». Juan Carlos Pina, Bodegas de Argentina.

Le vignoble, entre tradition et modernité

La région de Mendoza où s'est déroulé notre voyage, représente à elle seule 70% du vignoble argentin. Les autres régions productrices sont San Juan (22%), Cafayate, La Rioja et Rio Negro.



La parral : mode de conduite traditionnel

Mendoza se situe au pied de la Cordillère des Andes, dans une région très aride où les précipitations dépassent rarement les 220 mm par an. La domestication de l'eau des Andes a

permis de créer une véritable oasis au milieu du désert. La vigne dont la culture nécessite de 400 à 600 mm de précipitation par an est irriguée. L'irrigation par inondation est encore largement pratiquée bien que peu précise en volume et en période (le producteur n'a accès à l'eau qu'à des périodes définies), et peu économique puisqu'il est nécessaire de transporter 5L d'eau pour en apporter 1L au champ. Cette pratique permet de maîtriser le phylloxera et un grand nombre de vignoble est planté franc de pied.

Conséquence de la restructuration engagée dans les années 1990, l'irrigation par goutte à goutte, plus économique mais plus coûteuse à l'installation, s'est largement répandue.

La faible pluviométrie limite les risques de maladies cryptogamiques et la présence d'insectes ravageurs. En Argentine, les pratiques et les vins sont facilement définis comme biologiques (*organico*).

Le climat «mendocino» est continental, froid à glacial l'hiver, chaud à brûlant l'été. Pour rechercher les variations climatiques, l'altitude est un atout important. La vigne est cultivée de 700 à 1700 mètres d'altitude, composante affichée du terroir que l'on retrouve sur les bouteilles pour justifier leur originalité.

Le mode de conduite traditionnel, (60% du vignoble) est la parral, sorte de pergola qui permet de protéger les grappes du soleil estival.

Les nouveaux vignobles sont conduits en espaliers (*espaldero*) palissés avec des écartements de 2 m à 2.5 m. La grêle est responsable chaque année de la perte de 10 %

L'Argentine : morceaux choisis



Catena Zapata : bodega ou temple maya?



Vignes palissées équipées de filets paragrêle chez Doña Paula.



"Bloody" : un rosé pétillant à 40 g/L de sucre résiduel de chez Bodega Bianchi. A consommer uniquement en discothèque !!



L'irrigation des vignes par inondation est encore très largement pratiquée.



Du vin en canette !! Pourquoi pas ?? Nous avons testé pour vous !

des récoltes agricoles alors que seulement 20% des vignes sont protégés.

Le vin : un produit agro-alimentaire destiné à un client

Les investissements réalisés dans les chais de vinification sont considérables. La «bodega» est une entreprise agro-alimentaire de transformation qui intègre dans son fonctionnement la conception et l'élaboration de sa matière première, avec pour objectif d'obtenir un vin ciblé sur un marché déterminé. La production est réalisée sous assurance qualité, plan d'hygiène et marche en avant. Le concept «nouveau monde» des produits pour l'exportation prend place avec sa gamme triptyque : *basic*, *roble*, *reserva*. A chaque gamme, un choix technique est défini du vignoble au prix de la bouteille.



Chai de vinification ultra moderne

Pour les produits entrée de gamme (*basic*), les vignes sont menées dans un rapport feuilles/fruits de 1 m²/kg, les raisins rouges sont boisés à l'encuvage en cuve inox, avec macération préfermentaire. Les durées de macération sont courtes, et les vins sont microoxygénés. Les bouteilles sont obturées avec des bouchons synthétiques ou des capsules à vis. A l'opposé les vins *reserva* sont élaborés pour être la vitrine de la production. Les vignes présentent un rapport feuilles/fruits de 2 m²/kg minimum, la vendange subit un double tri sélectif et l'élevage est réalisé en barriques neuves de chêne français.

Tout ceci n'est pas très original mais efficace et surtout lisible pour le consommateur. Les objectifs des bodegas sont identiques : cerner les besoins du consommateur et y répondre, innover, proposer des nouveaux produits. Le surgreffage devient une pratique d'adaptation du vignoble à la demande du marché. De nouveaux cépages (Marselan, Caladoc..) sont testés en échelle de production, et les vins d'expérimentation sont commercialisés. Des marques ciblent la consommation des jeunes à coup de spots télé (!!), et d'affiches. Les effervescents secs, sucrés ou colorés sont consommés en discothèque. Les vins sont nets, élaborés sans

défauts bien que légèrement stéréotypés. Les vins rouges sont riches en alcool, souples avec des tanins fondus. Le fruité, souvent annoncé en opposition au boisé, se rapproche plus de notes confiturées, de pruneaux et cerises à l'eau de vie, que de cassis ou framboise. En blanc, les vins de Torrontés, melant arômes muscatés et fruits blancs, sont particulièrement intéressants.



Le Torrontés, l'une des agréables surprises et découvertes de ce voyage

Conclusion

Nous sommes partis en Argentine avec des questions et des interrogations : comment expliquer le succès fulgurant d'un vignoble en restructuration? Nous sommes revenus avec certaines réponses. La réussite argentine repose essentiellement sur:

- des institutions efficaces préoccupées par l'avenir et qui ont su favoriser la restructuration du vignoble au moment opportun
- des styles de vin qui séduisent les consommateurs et correspondent à leurs attentes
- une réactivité impressionnante et de l'audace à travers le surgreffage et l'expérimentation de nouveaux cépages
- une maîtrise technique de plus en plus pointue,
- une adaptation de chaque produit à un marché déterminé
- un marketing efficace

"L'Argentine viticole a su conjuguer les traditions de ses ancêtres européens et l'agressivité, la fraîcheur des pays du Nouveau Monde".

*Enrique Luis Thomas
Directeur National de l'INV*

Nous vous donnons rendez-vous l'an prochain pour une nouvelle destination.

Contacts :
Olivier GEFROY - Tél. 05.63.33.62.62.
(olivier.geffroy@itvfrance.com)

Thierry DUFOURCQ - Tél. 05.62.68.30.39
(thierry.dufourcq@itvfrance.com)

Une synthèse plus complète de ce voyage est disponible sur le site Internet de la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées rubrique «Publications - voyage d'étude».

Apparition d'un nouvel intrus sur les ceps de vigne : le "squatteur de sarments"

Autopsie d'une enquête par Virginie Vigùès...

1^{ère} constatation : des perforations au niveau des bourgeons ont été observées par le technicien des Vignerons de Rabastens, J.Noël Barrau, au moment de la taille (février 2006).



1^{ère} indice : ces vignes étaient peu vigoureuses et avaient eu du mal à pousser en 2005.

1^{er} suspect : les apates des sarments. Ces insectes sont des coléoptères (ailes antérieures dures, autre exemple : les scarabées ou les coccinelles appartiennent à cet ordre) de la famille des Bostrychidae, l'espèce la plus présente en vigne étant *Sinoxylon sexdentatum*. Les larves de cet insecte sont des petits vers blancs qui rongent l'intérieur du bois. Ils peuvent aussi s'attaquer à des souches dont la végétation est languissante.



2^{ème} constatation : après découpage des sarments, une surprise nous est apparue...



L'intrus en question n'était pas un ver blanc mais une « chenille » verte.

Autres indices :



Présence de 3 paires de pattes thoraciques

Présence d'une seule paire de stemmates (= organes sensibles à la lumière)



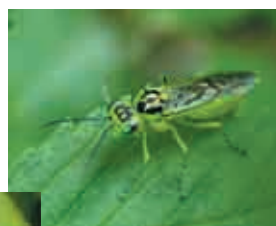
Présence de plus de 5 paires de fausses pattes abdominales

Il ne s'agit donc pas d'une « vraie » chenille. Une « vraie » chenille possède 3 paires de pattes thoraciques mais moins de 5 paires de fausses pattes abdominales et 6 paires de stemmates.

Ces indices, après consultation des clés de détermination, nous conduisent à identifier l'intrus comme une larve d'hyménoptère symphyte.

Le sous-ordre des symphytes comprend plusieurs genres tels que les céphides, les siricides, les cimbicides, les dirionides, les pamphiliides et les tenthredinides.

Nouvel indice : le tome 2, « Les maladies et les parasites de la vigne » de P. Galet mentionne « *La tenthrede de la vigne avait été décrite par V. Mayet (1890) mais en réalité cette espèce vit dans les galeries abandonnées par les apates dans les sarments. Ce n'est donc pas en fait un parasite de la vigne.* »



Quelques exemples d'adultes de tenthrede

Conclusion : l'intrus semble donc être un tenthrede : insecte déjà mentionné par nos collègues des unités ITV France Rhône-Méditerranée et Alsace. Il n'occasionne pas de dégâts sur la vigne mais s'attaque, généralement, à des cultures telles que le cassissier ou le groseillier.

Petits rappels d'entomologie...

1

2

L'ordre des hyménoptères compte parmi ces représentants les plus connus des insectes tels que les guêpes (1) ou les fourmis (2). Mais ces exemples appartiennent au sous ordre des apocrites s'opposant au sous-ordre des symphytes.

Les apocrites se distinguent par la présence d'un étranglement entre le thorax et une partie de l'abdomen, les symphytes ne présentant pas cet étranglement.

la grappe d'Autan

Bulletin bimestriel de la Station régionale Midi-Pyrénées du Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV France)

V'innopôle - BP 22
81310 LISLE SUR TARN
Tél. 05 63 33 62 62
Fax 05 63 33 62 60

Directeur de la publication
Jean-François Roussillon

Rédacteur en chef
Eric Serrano

Secrétaire de Rédaction
Liliane Fonvieille

Comité de rédaction
François Davaux
Flora Dias
Thierry Dufourcq
Christophe Gaviglio
Olivier Geffroy
Laure Gontier
Philippe Saccharin
Virginie Viguès

VOTRE RENDEZ-VOUS

Potentiel aromatique des Petit et Gros Manseng : contribution à l'arôme des vins de pays des Côtes de Gascogne

Thèse de doctorat de Laurent DAGAN

Soutenue le **MARDI 13 JUIN 2006 A 14H30**
ENSA Montpellier

La soutenance de cette thèse est ouverte à tous.
Nous sommes heureux de vous inviter à y assister.