



*Chers amis vigneron et amis des vigneron.*

### **Les mesures pour la rentrée des vendanges**

Maîtriser les processus de vinification passe par la gestion des rentrées de vendange. Mesurez et notez dans le journal de chai les masses de raisin avant foulage (raisin blanc) ou mise en cuve (raisin noir), le potentiel alcoométrique (mustimètre et éprouvette de 250 ml), la température d'entrée en cuve, l'acidité (pHmètre), le volume de moût (connaître le taux d'extraction obtenu lors du pressurage des raisins blancs), les quantités de soufre mises en oeuvre pour la protection des raisins pendant le transport, le cas échéant, des moûts (raisin blanc) et des marcs (raisin noir).

### **L'état sanitaire des vendanges**

Cette année, le mildiou et l'oïdium ont fait de gros dégâts. Certaines vignes ont perdu plus de 80% de leur récolte. Pour sauver le maximum de récolte possible, les vigneron trieront plus que d'habitude. L'état sanitaire des grappes doit être quasi parfait avant foulage ou mise en cuve. Premier tri dans la vigne pour éliminer les grappes sans valeur. Le raisin sera transporté en couches de moins de 20 cm de hauteur pour éviter son écrasement. Le jus écoulé dans les bacs sera jeté. Deuxième tri par baies en chai. Les vigneron professionnels utilisent des machines à tri opo-électronique débitant plusieurs tonnes à l'heure. En vigne patrimoniale, tout se fait à la main.

### **Les vins britanniques mis à l'honneur lors des jeux olympiques**

Pas gênés par de règles disproportionnées, les britanniques n'hésitent pas à mettre en valeur leur patrimoine viticole et leurs vins issus de leurs quelques 1 500 ha de vignes. Leurs vins blancs sont souvent d'excellente qualité, notamment les vins mousseux. Forts de ce succès, nul doute que leur vignoble va vite progresser, en continuant à sa faire aider par des experts français.

### **Droits de plantation, cela commence au moins en l'an 92**

Des temps les plus anciens (1er siècle) à nos jours, les documents historiques et l'actualité montrent que la vigne a toujours suscité des convoitises, des jalousie et un contrôle, souvent disproportionnés par rapport aux réalités. Convoitises car son fruit et surtout le vin a toujours été une source de richesse, donc de pouvoir. Jalousie car ce qui est vendu par l'un est considéré par l'autre comme un moins à vendre pour lui. Contrôle car la qualité fait la bonne adresse, la quantité fait la richesse et l'abus fait l'ivresse et les bassesses qui vont avec. En 92, l'empereur Domitien décrète l'arrachage de 50 % des surfaces plantées en Gaule pour réduire la concurrence faite aux vins de la péninsule italienne et conserver les meilleures terres aux céréales, édit mal appliqué puis levé en 276 par l'empereur Probus. Notons que les vétérans de l'armée romaine avaient eu le droit de conserver toutes leurs vignes. Toute nouvelle vigne était alors proscrite. Le parallélisme avec la situation actuelle est saisissant, la complexité juridique et administrative en moins.

### **Lecture pour vigneron**

**Les oxydations et les réductions dans les moûts et les vins**, de **Nicolas Vivas** (Féret, 1999, 280 p, 39,60 €) aidera les vigneron curieux et avertis à mieux comprendre la relation complexe du vin et de l'oxygène et les effets des phénomènes d'oxydo-réduction sur les arômes des vins. Il en tirera des éléments pratiques pour conduire ses vinifications.

**Le conseil du mois** par Emmanuel MONTEAU, conseiller viticole indépendant

Les notices des produits utilisés pour les traitements phytosanitaires comportent une indication de **décalé** d'application **avant récolte (DAR)**. Cela permet de respecter les **limites maximales de résidus (LMR)**. Pour la plupart des composés à base cuivre, DAR = 21 jours, et LMR du cuivre = 1 mg/kg pour le raisin de cuve (à vin) mais 50 mg/kg pour le raisin de table. D'où l'importance d'avoir commencé tôt les mesures de maturité. Consultez vos notices de produits, conservez-les dans vos journaux de vigne avec les dates et dosages utilisés.

Patrice BERSAC, Président