



*Chers amis vigneron et amis des vigneron.*

## **Vendanges en baisse à cause des maladies**

Les pertes causées par le mildiou et l'oïdium atteignent souvent 70 %. Et plus pour certains vigneron qui ne vendangent pas cette année. Nous avons souvent conseillé la surveillance continue et des traitements. Les vigneron amateur font le dur apprentissage de l'incompatibilité du bronzage à la plage et de la santé de la vigne qui appelle des traitements donnés à temps.

## **Recherche viticole Suisse, en marche vers la viticulture écologique**

En Suisse, les 14 et 15 du mois, rencontre avec Olivier Viret, responsable de la recherche viticole, Claude Lapalud et Philippe Borioli, pépiniéristes, et Valentin Blattner, obtenteur privé. Depuis plus de 40 ans, les Suisses visent une viticulture écologique en créant de nouveaux cépages peu consommateurs en intrants phytosanitaires et ayant des saveurs originales. On leur doit le Gamaret, croisement entre Gamay N et Reichensteiner B obtenu en 1970, qui a été inscrit au catalogue officiel des cépages en France le 18 avril 2008.

## **Phylloxéra, toujours la menace**

Ce puceron piqueur ravage toujours. Sur les feuilles sommitales, les galles phylloxériques affectent gravement le potentiel photosynthétique, diminuent l'accumulation des sucres dans les baies et des réserves dans les bois. Sur les racines, les nodosités et tubérosités phylloxériques empêchent l'absorption. Rentrant sous le périoderme, il ouvre la voie aux organismes pourrisseurs qui font périr les ceps. Responsable de la plus grave crise économique et sociale jamais connue en agriculture, il justifie nombre de mesures publiques visant à surveiller la qualité des vignobles.

## **Droits de plantation 2. De Probus en 276 à Charles X en 1567, liberté et croissance**

C'est 184 ans après l'interdiction édictée par l'empereur Domitien, que son trentième successeur, Probus, rétablit la liberté de planter la vigne en Gaule. De la lente agonie de l'empire romain jusqu'au 16<sup>e</sup> siècle, les historiens ne font pas état de nouvelles interdictions. Ils notent un très fort développement de la population et de la consommation des vins du 12 au 15<sup>e</sup> siècle. La vigne est toujours source de richesse et donc de taxations aux effets souvent discriminatoires et anti-concurrentiels. Les vignes se développent surtout en zone septentrionale, principalement dans la zone francilienne actuelle qui était la France d'alors. Leurs débouchés sont fonction de la proximité des voies de circulation fluviales et terrestres et des centres urbains où sont les organes des pouvoirs politiques et religieux. Ce n'est qu'en 1567, par un édit du 2 février, que Charles IX, jeune roi âgé de 17 ans, régleme en terme de répartition des surfaces entre les différentes cultures. Il veut réserver « *les deux tiers des terres pour le moins tenues en Blairie, & ce qui est propre & commode pour Prairie ne soit appliqué à vignoble* ». Il vise à lutter contre les risques de famine par insuffisance de production dans les mauvaises années.

## **Lecture pour vigneron**

**Les défauts du vin**, de Jean Lenoir (lenezduvin.fr pour connaître l'auteur, lenez.com pour acheter, format 172 x 247 x 35 mm, poids 600 g, 75,00 €) est un livre spécial puisqu'il contient des flacons d'arômes très bien réalisés et pratiques pour apprendre ou jouer. Il aide à détecter certaines déviations en vinification qui sont à l'origine de goûts désagréables.

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

La fermentation alcoolique a lieu soit avec les levures indigènes soit avec des levures exogènes. Les levures indigènes sont liées à la vigne et au chai. Certains vigneron les font analyser pour sélectionner et reproduire celles qui expriment bien les arômes de leurs terroirs. Le choix peut être philosophique ou raisonné tant pour le vigneron que pour le consommateur.

Patrice BERSAC, Président