

Potentiel aromatique du Sauvignon en Touraine : Influence de l'apport d'azote foliaire

Le contexte...

D'un point de vue viticole, on cherche à maîtriser vigueur et rendement pour gagner en qualité (état sanitaire, maturité ...). Du côté œnologique, on sait que les principaux arômes du Sauvignon (arômes variétaux responsables du buis, fruits exotiques ou pamplemousse) sont « fabriqués » par la levure à partir de précurseurs que la baie accumule au cours de la maturité, et dont un des éléments de base est...l'azote.



Les objectifs...

Tout en maîtrisant la vigueur (carence azotée), on essaie d'optimiser le potentiel aromatique à un moment où la plante est la plus réceptrice (véraison) par une pulvérisation foliaire d'urée pour que la source d'azote soit directement utilisée par la baie.

En apportant plus d'azote au niveau de la baie, l'impact sur la cinétique fermentaire et surtout sur l'expression aromatique est mesuré.

Bilan à la récolte Plus d'azote disponible pour la levure (+ 15 à 20%)

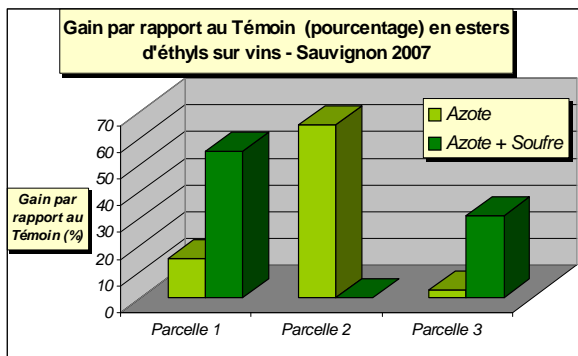
et une meilleure assimilation grâce au soufre associé (+ 20 à 40%).

Un comportement d'assimilation de l'azote lié à la nature du sol !

Bilan après la FA...

Des fermentations plus courtes par rapport à la modalité Témoin

Des fermentations plus courtes avec apport d'azote foliaire par rapport à l'apport d'azote dans les moûts

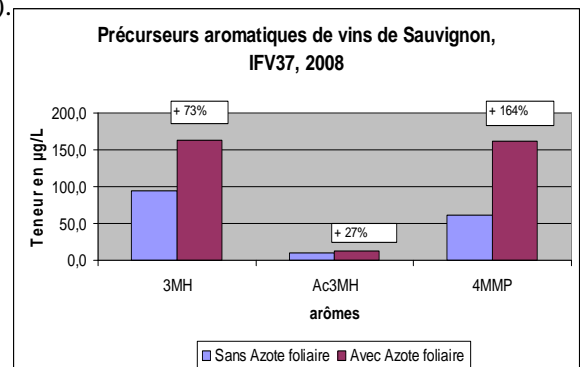


...et à la dégustation

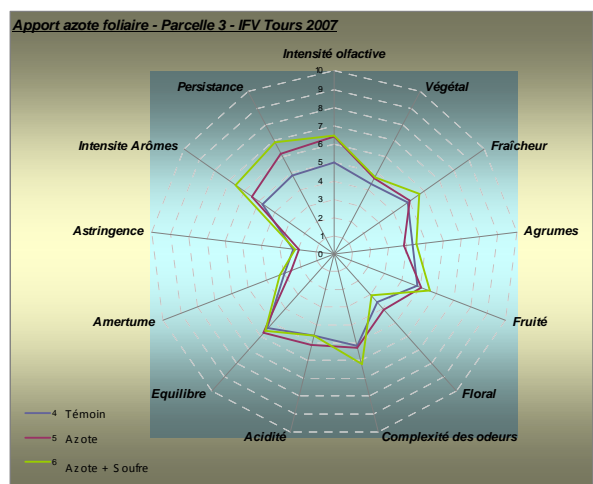
Une expression aromatique renforcée ; un vin significativement plus complexe, intense et persistant au niveau aromatique (jury de 25 professionnels).

Perspectives

2009 sera la troisième année d'essais sur Sauvignon (3 parcelles sur le 41, 1 parcelle à Amboise)



Des arômes variétaux et fermentaires en plus grande quantité



Potentiel aromatique du Sauvignon en Touraine : Influence de l'apport d'azote foliaire

Généralité sur les apports azotés foliaires

L'optimisation et les conditions de mise en œuvre cette pratiques sont reprises dans la note nationale 2009. Elle est la synthèse de récents travaux d'expérimentation .

(Cette note a été rédigée sous l'égide du Groupe National Fertilisation de la Vigne, auquel participent des représentants de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), des Chambres d'Agriculture, du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), de l'Agroscope Changins-Wädenswil (ACW)).

Contrairement à un apport d'azote au sol (destiné à la croissance de la plante) ou à un apport d'azote au moût (essentiellement pour aider la biomasse levurienne à dégrader la totalité des sucres), l'apport d'azote foliaire contribue à amplifier le caractère aromatique des vins.

Date d'apport

Le but étant d'orienter l'azote pulvérisée vers la grappe , l'apport se fera dès l'arrêt de croissance de la vigne pour une efficacité optimale à savoir dans l'encadrement de la véraison.

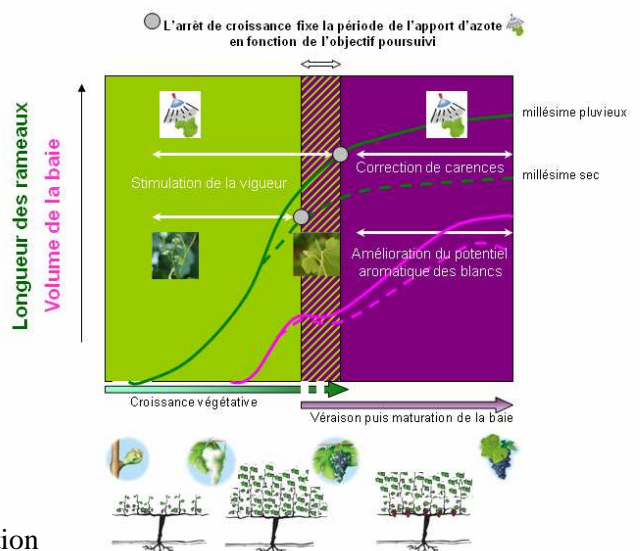
Dose et conditions d'apport de l'urée

L'urée est la forme d'azote la plus facilement assimilable.

L'association de soufre permet souvent de renforcer l'arôme variétal du Sauvignon .

Les apports sont à raisonner, pour chaque parcelle, en fonction de vigueur de la vigne , de sa sensibilité à la pourriture grise

On visera un apport total de 10 à 20 unités/ha/an.



Une telle pratique n'est envisageable qu'avec un état sanitaire satisfaisant.

Il est conseillé de fractionner les apports (5 à 10 unités/ha par apport , avec un délai de 7 à 10 jours entre deux apports) et de bien mouiller le feuillage (200 à 400L/ha) pour améliorer l'assimilation par les feuilles et éviter les risques de phytotoxicité et de brûlure du feuillage.

L'apport sera réalisé en début ou fin de journée