

## ■ CHOIX DU PORTE-GREFFE

### POURQUOI ?

Le porte-greffe a comme mission première de permettre la culture de la vigne en présence (éventuelle) du phylloxéra.

Du choix du porte-greffe dépendent donc l'alimentation, la vigueur mais aussi la sensibilité au stress hydrique, aux carences minérales induites, etc...

C'est le porte-greffe qui est l'interface entre le sol et le cépage, il est donc un élément-clé de la qualité du produit final, du niveau de production et de la sensibilité aux diverses maladies.

### COMMENT ?

Le **premier élément du choix** de porte-greffe est donc la nature du sol.

On distinguera 2 grandes catégories :

- sols carbonatés (réaction à l'acide visible)
- sols non carbonatés (réaction à l'acide non visible)

La présence de carbonate de calcium en surconcentration s'accompagne souvent d'une faible disponibilité en fer, d'où un risque de chlorose (vraie ou induite).

La résistance à la chlorose est appréhendée à la fois par la tolérance au calcaire actif et par le niveau de l'Indice Pouvoir Chlorosant (IPC) de chaque porte-greffe.

Si le niveau d'IPC est connu pour chaque porte-greffe, il ne l'est pas forcément pour les terrains à planter.

Aussi est-il nécessaire de faire une analyse de terre des sols calcaires à planter et de calculer l'IPC dont la formule et la suivante :

$$\text{IPC} = \frac{\text{Calcaire actif en \%}}{(\text{Fer extractible en mg/kg})^2} \times 10\,000$$

Les **critères secondaires de choix** se déterminent selon le type de vins souhaité et le niveau de production choisi économiquement. Ils concernent en premier lieu la vigueur conférée au greffon, ainsi que des aptitudes plus ponctuelles (mais parfois prioritaires) telles que la résistance à la sécheresse ou à l'humidité.