

INFLUENCE DE LA STRUCTURE VÉGÉTATIVE SUR LE COMPORTEMENT PHYSIOLOGIQUE DE LA VIGNE ET LA QUALITÉ DES VINS ISSUS DE SAUVIGNON

I- Influence des travaux en vert



Introduction

- ➡ 5 années d'essai (2007-2011)
- ➡ 2 parcelles, 2 dispositifs expérimentaux
- ➡ Impact connu des travaux en vert sur quantité / état sanitaire / ...
- ➡ Rapport feuille/fruit très étudié
- ➡ Impact méconnu sur le potentiel aromatique des vins de la région
- ➡ Rôle des surfaces foliaires primaires et secondaires



Sommaire

I. Modalités et mesures

1. Parcelle et modalités
2. Mesures réalisées

II. Résultats

1. Variation de surface foliaire
2. Statut hydrique et azoté
3. Maturation et récolte
4. Dégustation

III. Conclusion



MODALITÉS ET MESURES



I.1. Parcelle et modalités

- Une parcelle : St Romble
 - plantée en 1996, sol argilo-calcaire, clone 108 (Sauvignon) sur Fercal
- 6 modalités dont 1 témoin : 3 répétition, 18 rangs d'essai

	T	EB	EFF	RAB	RAB T	ECL
	Témoin	Ebourgeonnée	Effeillée	Rabiotée ou écœurée	Rabiotée totale ou écœurée totale	Eclaircie
Travaux en vert	-	8 rameaux (au lieu de 12)	Feuilles primaires éliminées jusqu'à 60 cm au dessus de la baguette	Suppression d'entre-cœurs Obj : $SFT_{RAB} = SFT_{EFF}$	Suppression de tous les entre- cœurs	Suppression de grappes Obj : même nb que EB



I.2. Mesures



Statut hydrique, azote et vigueur

- Potentiel hydrique de tige
- Ntester : intensité de la couleur verte du feuillage
- Azote assimilable
- Surface Foliaire Totale : longueur des rameaux et entre-cœurs
- Vigueur : poids des bois de taille

Raisin : contrôles maturité & vendanges

- Volume et teinte des baies (Dyostem)
- Contrôles maturité
- Rendement
- Etat sanitaire

Vin

- Analyses vin fini
- Dégustation

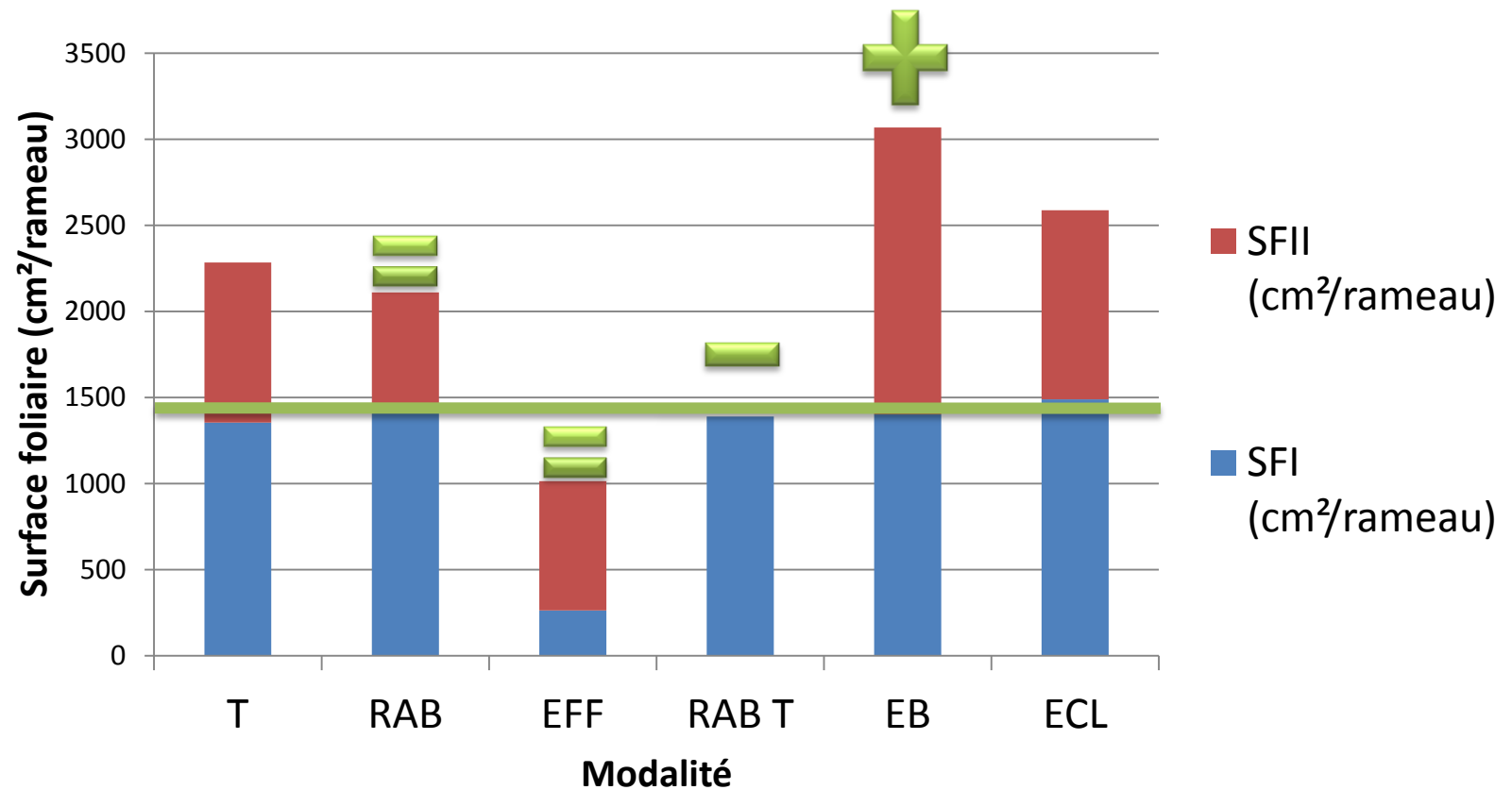


RÉSULTATS



II.1. Variation de surface foliaire

Répartition de la surface foliaire totale par rameau à la fermeture de la grappe en 2011



II.1. Variation de surface foliaire

- ☞ La surface foliaire primaire dépend du nombre de rameaux par cep et de la hauteur de rognage.
- ☞ La surface foliaire secondaire, à vigueur égale dépend du nombre de rameaux. L'ébourgeonnage est compensé par le développement des entre-cœur.
- ☞ L'effeuillage et l'écœurage à la nouaison ne sont pas compensés.



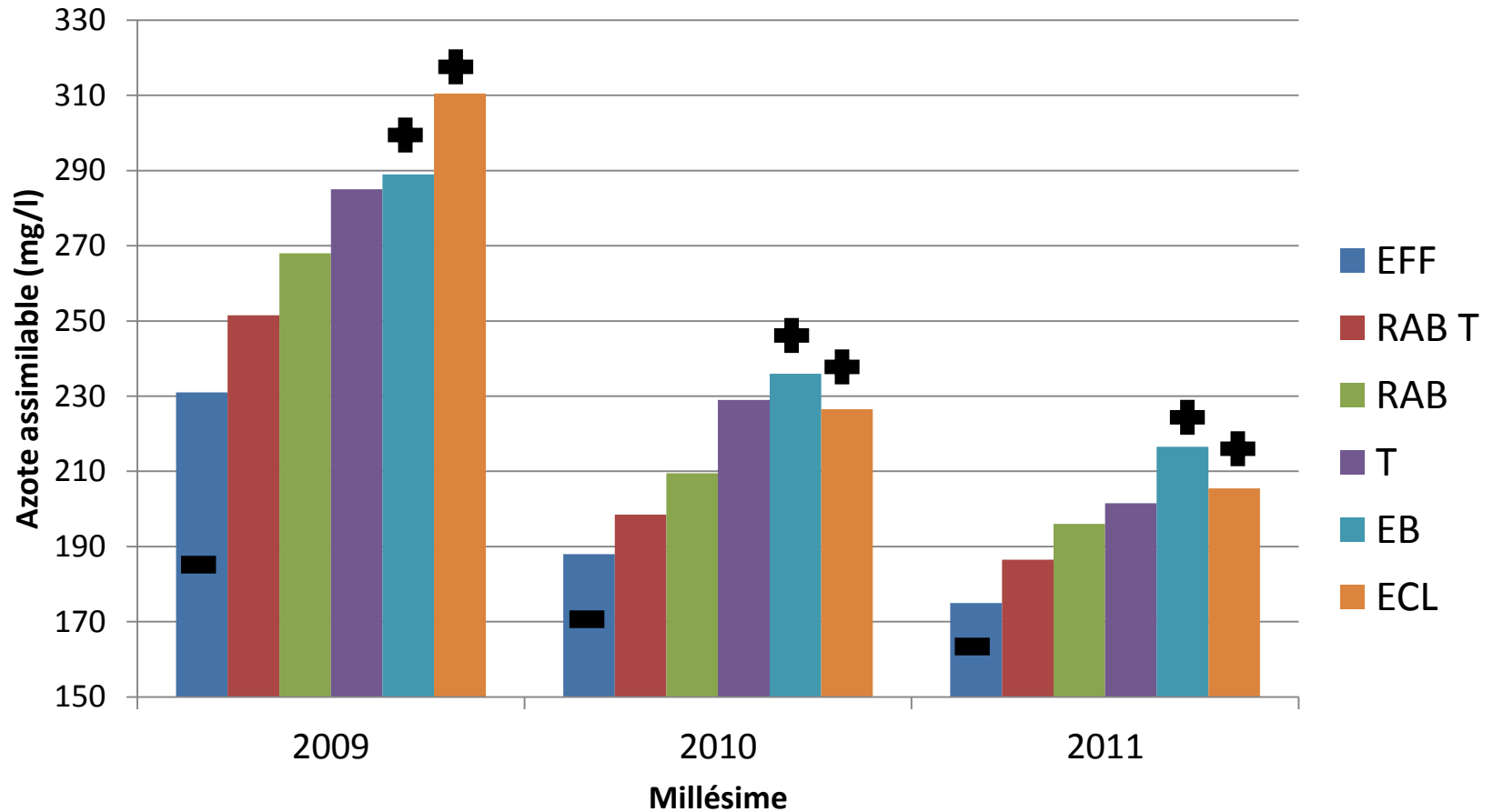
II.2. Statut hydrique et azoté

- 👉 Le millésime a plus d'effet sur l'alimentation en eau que les travaux en vert
- 👉 Le N-tester ne permet pas de différencier les modalités
- 👉 L'alimentation en azote n'est pas limitante sur cette parcelle
- 👉 Les travaux en vert ont un impact sur l'azote assimilable des moûts



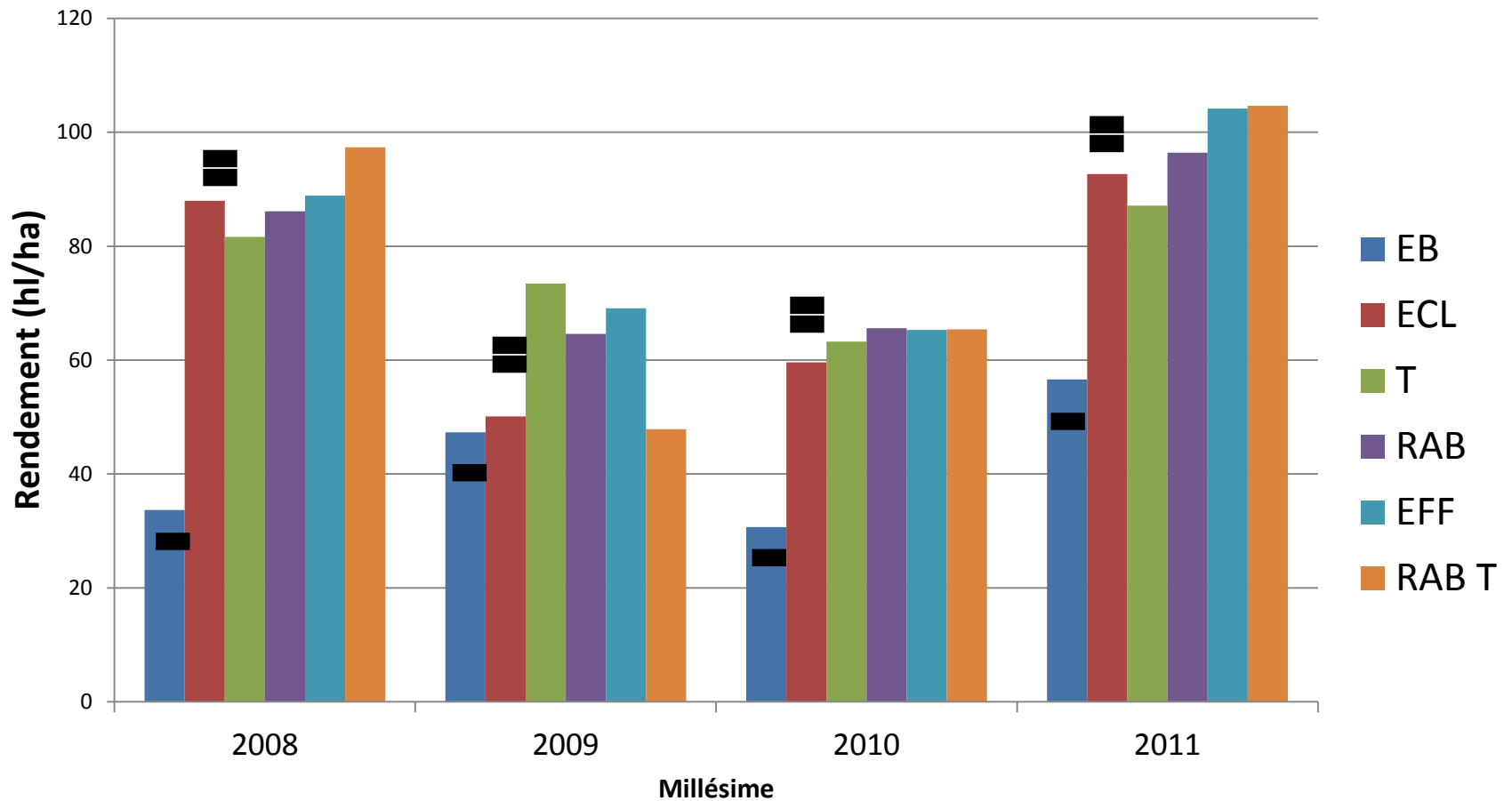
II.2. Statut hydrique et azoté

Azote assimilable des mouts



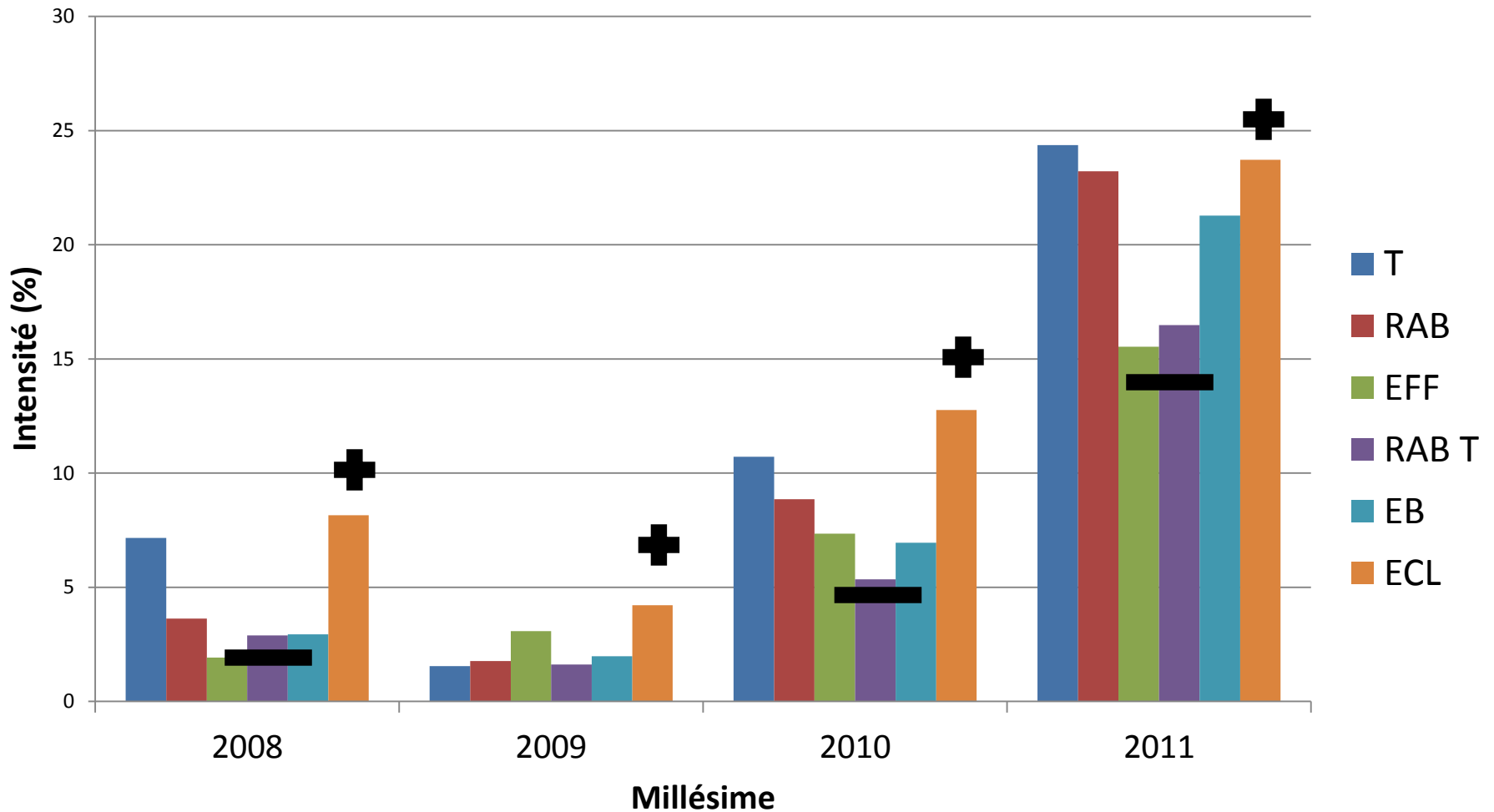
II.3. Maturation et récolte

Rendement théorique



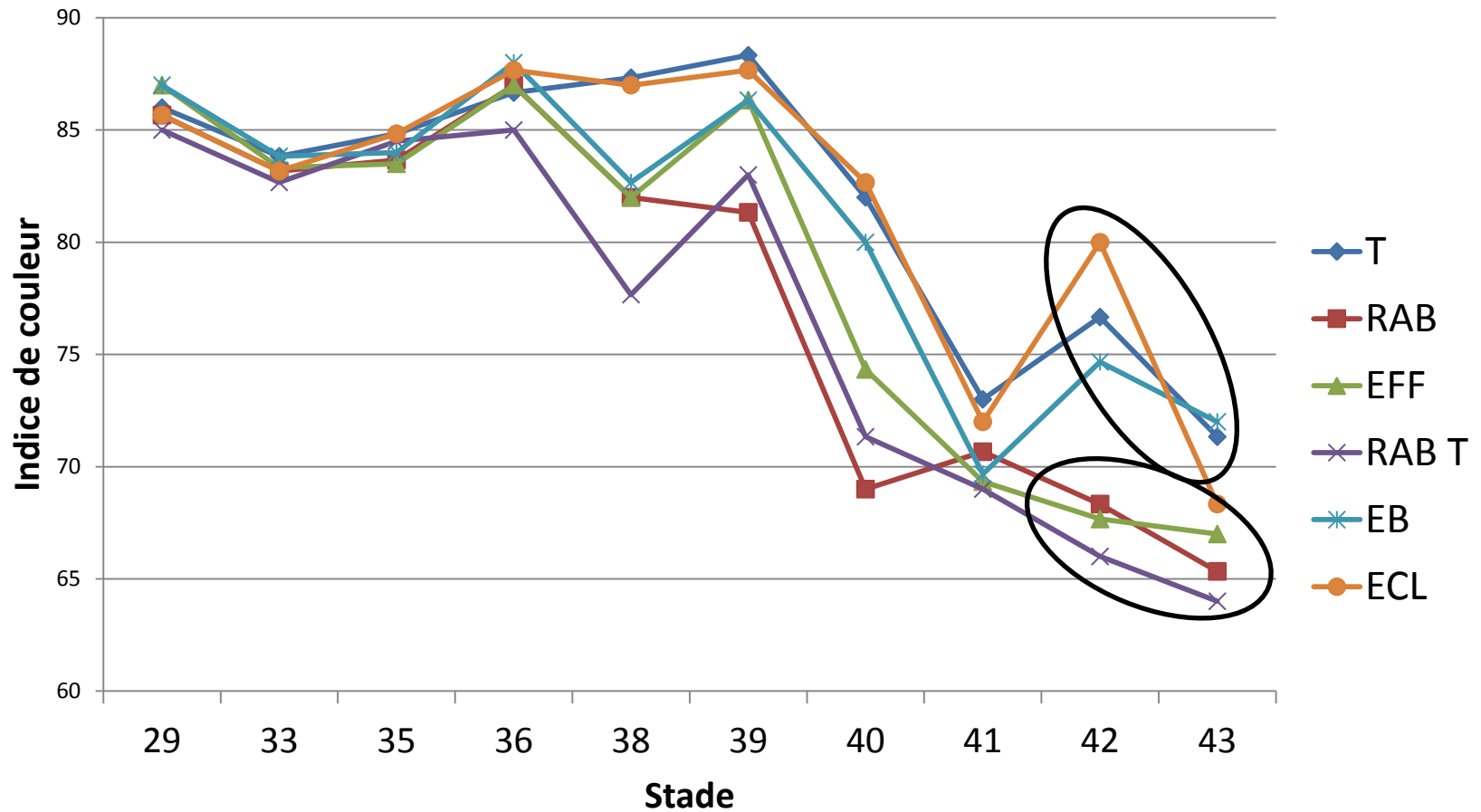
II.3. Maturation et récolte

Intensité de Pourriture grise

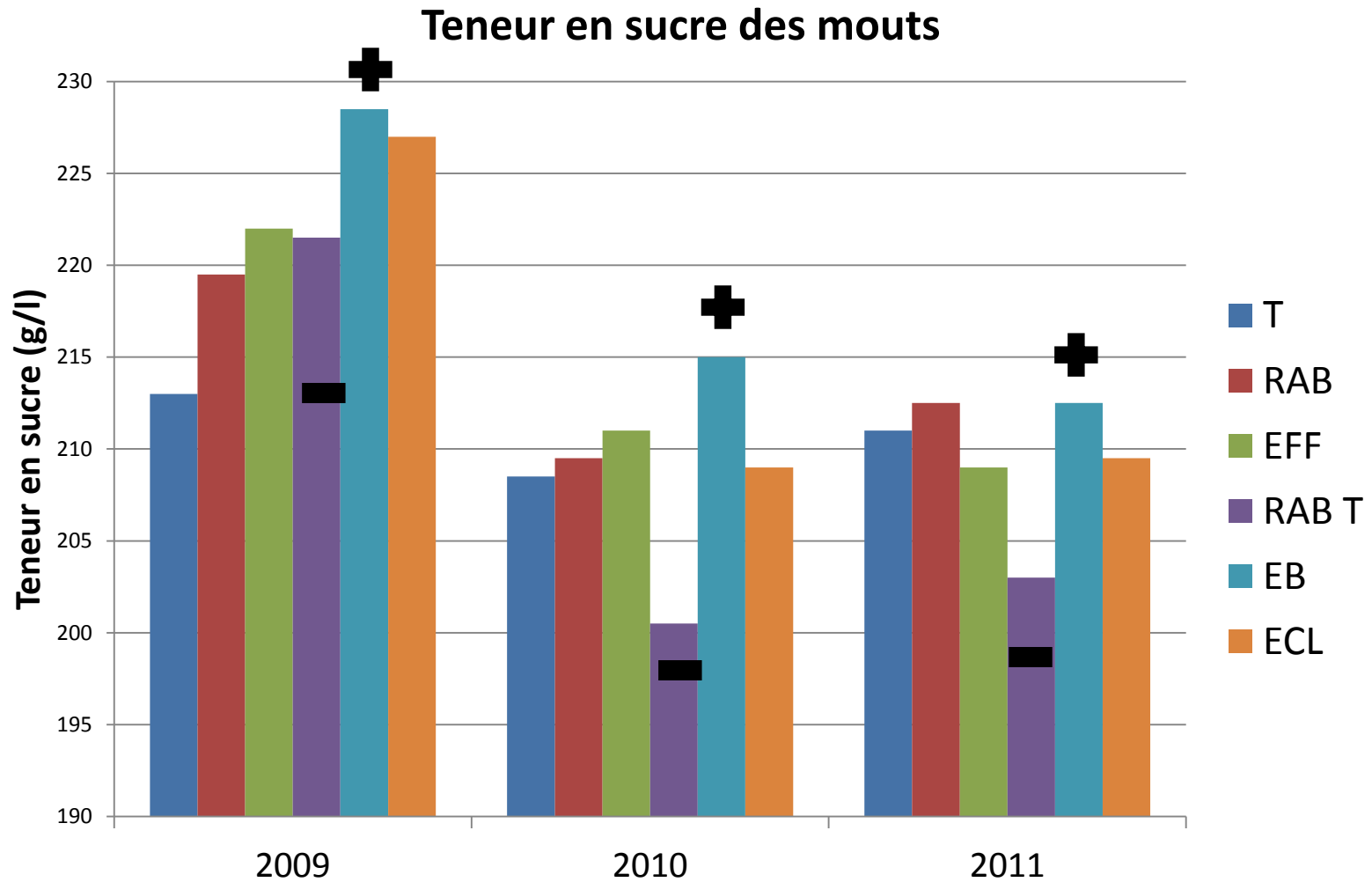


II.3. Maturation et récolte

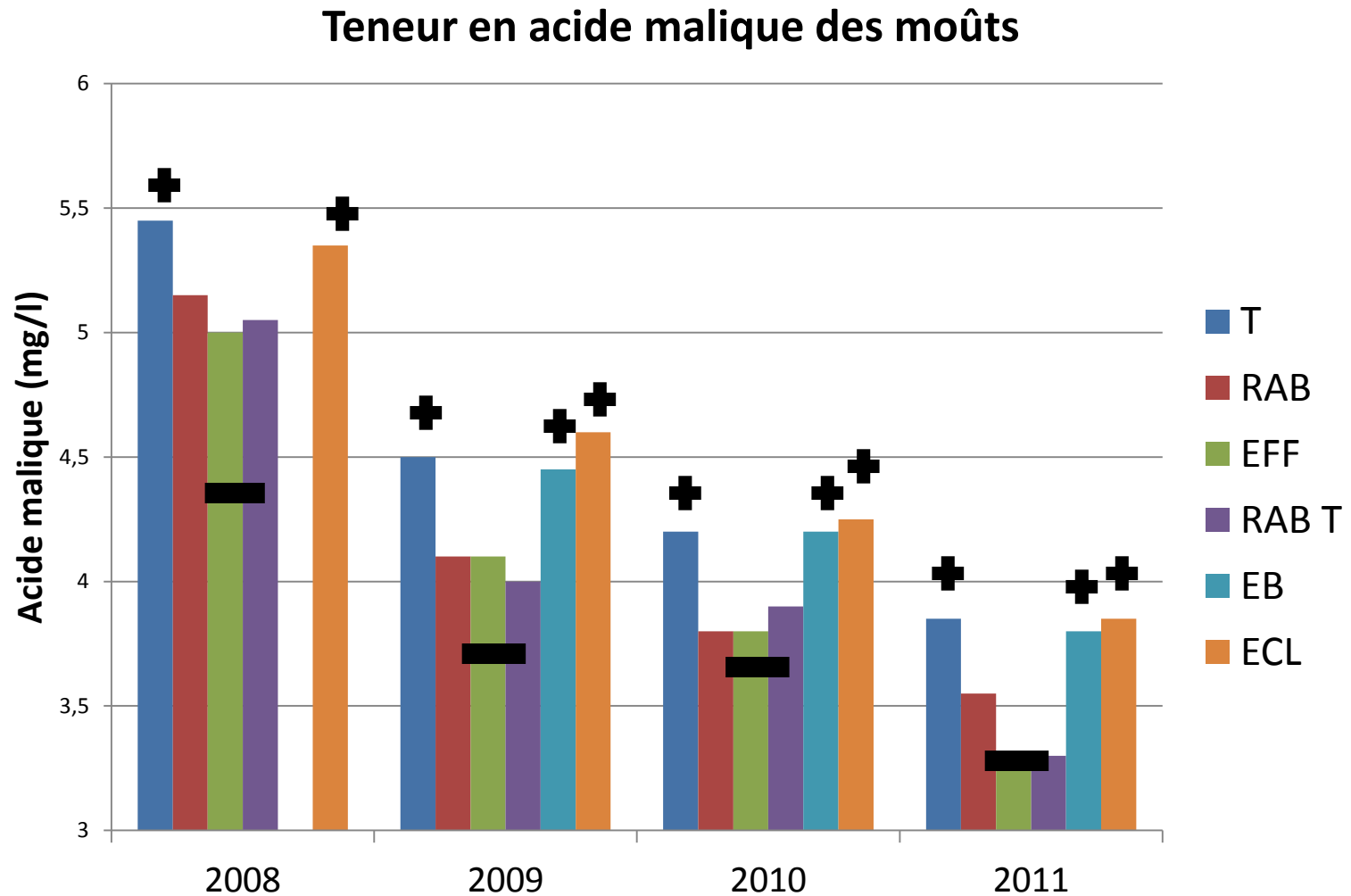
Evolution de la couleur des baies en 2009



II.3. Maturation et récolte



II.3. Maturation et récolte



II.3. Maturation et récolte

Modalité/Stade	Poids de grappes (kg/cep)	SFT au stade 33 (cm ² /cep)	Sucre moûts (g/l)	Rapport feuille/fruit (m ² /kg)
EFF	1,64	20370	204	1,35
RAB T	1,58	14840	200	1,08
RAB	1,56	27030	207	1,92
T	1,53	31810	206	2,20
ECL	1,45	32820	208	2,49
EB	0,84	29240	211	3,81

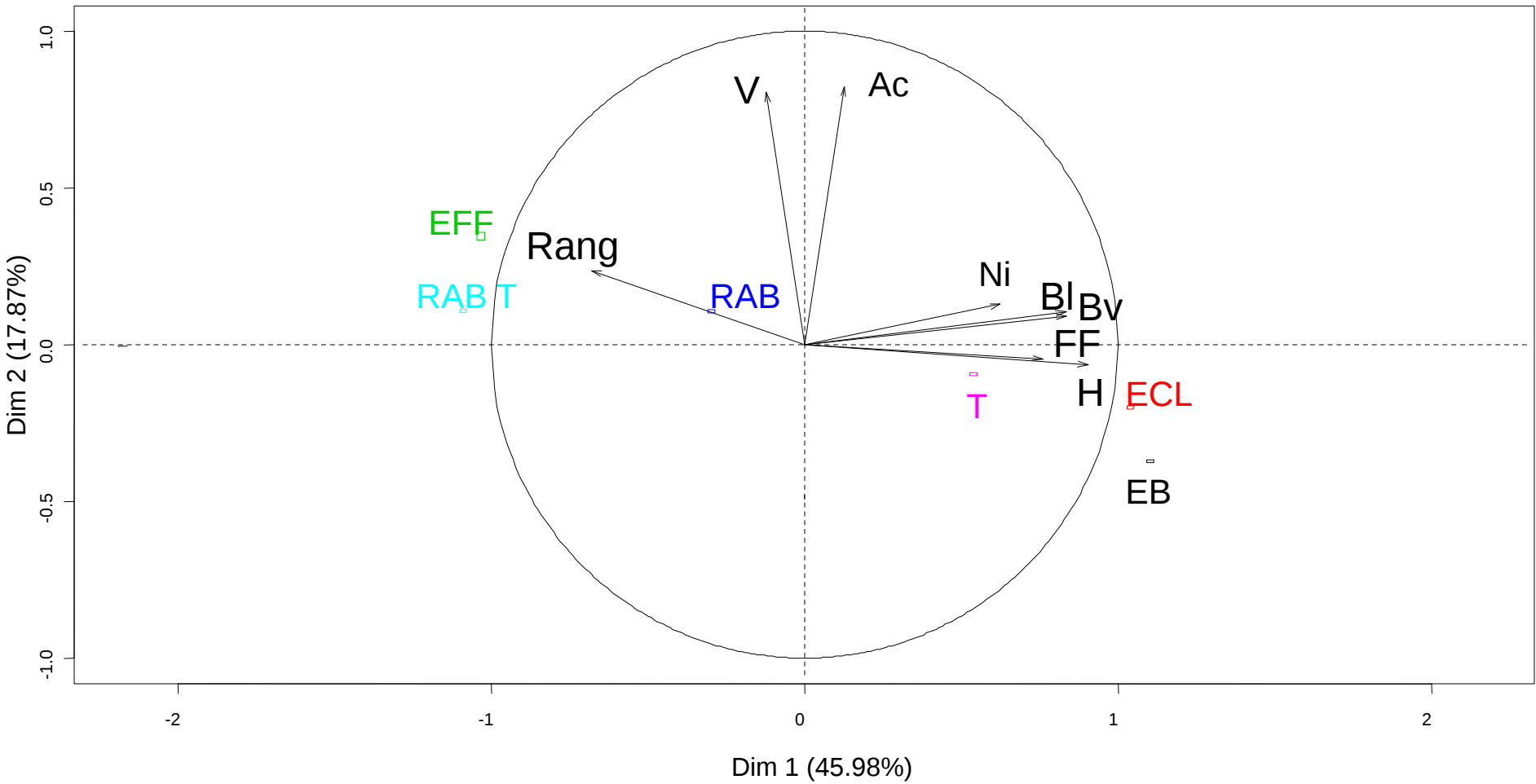


II.3. Maturation et récolte

- 👉 Les pratiques améliorant le microclimat des grappes (EFF, RAB, RAB T) permettent d'améliorer l'état sanitaire des grappes, d'accélérer la chute d'acidité totale et l'évolution de la teinte des baies.
- 👉 Par contre la suppression importante de surface foliaire limite l'accumulation de sucres dans les baies
- 👉 L'ébourgeonnage et dans une moindre mesure l'éclaircissage permette une teneur en sucre plus élevée.



II.4. Dégustation



II.4. Dégustation

👉 L'effeuillage et le rabiottage sont le plus souvent rejetés

👉 Contradiction avec les paramètres viticoles

👉 EFF : plus de « végétal »

👉 RAB T : peu aromatique et peu fruitée

👉 Le témoin est dans la moyenne

👉 T : typique de l'appellation

👉 L'éclaircissage et l'ébourgeonnage sont appréciés

👉 Nez intense, beaucoup d'arômes fruités et floraux



Conclusion

- ➡ Importance du rapport feuille/fruit
- ➡ Corrélation entre azote assimilable des mouts et qualité des vins
- ➡ Aspects positifs mais aussi négatifs des travaux en vert
- ➡ La suppression tardive de feuillage doit être raisonnée et non systématique
- ➡ L'ébourgeonnage et l'éclaircissage sont des pratiques qualitatives



MERCI DE VOTRE ATTENTION

