



Avec la forte hétérogénéité constatée depuis le gel d'avril dernier au sein d'une même parcelle et d'une même souche, les vignerons et leurs structures savent déjà que les vendanges 2021 seront "inhabituelles" et, *a priori*, plus tardives que l'an passé. D'ici là, le maître-mot est la sélection parcellaire, nécessaire pour bien anticiper l'organisation des vendanges à venir, qui seront sans nul doute plus longues et plus techniques.

PRÉPARATION DE LA VENDANGE



Les mois de juin et juillet ont été mis à profit par les vignerons pour cartographier leurs parcelles, afin d'affiner leurs sélections parcellaires, en vue de piloter le plus finement possible les vendanges à venir.

Sélectionner, classifier, protéger et préparer déjà 2022

Canicule, gel, grêle... Ces dernières années, la vigne et la nature en général sont soumises à rude épreuve. Et cela n'est pas sans conséquences sur le fonctionnement du végétal. Suite au gel d'avril dernier, les vignerons et techniciens ont ainsi pu constater que la vigne débourait en deux temps. "Nous avons vu des démarrages bloqués ainsi que des décalages très marqués", note Benoît Planche, de l'Institut coopératif du vin (ICV). Depuis mai, l'hétérogénéité est bien visible dans les vignes. "On a eu deux semaines d'écart sur une même souche que l'on retrouvera au moment des vendanges. Dans l'Hérault, nous avons en moyenne dix jours de décalage par rapport à 2020, sans compter l'hétérogénéité au sein d'une même parcelle. On a donc un cumul et des maturités variables au sein de la parcelle, et au sein d'une même souche." Un phénomène qui fait dire à l'expert de l'ICV qu'il sera donc primordial de bien classer les parcelles, afin de les orienter au mieux lors des vendanges et autres vinifications.

Mais cela ne sera pas la seule problématique à gérer cette année. En effet, outre cette hétérogénéité marquée, la couleur aussi fait des siennes. "Sur grenache, c'est assez habituel. Mais ça l'est moins sur cabernet-sauvignon, merlot, muscat... Et c'est dommageable pour la vendange et les rendements." Sur le potentiel de rendement justement, l'ICV a réalisé des comptages d'inflorescence, début juin, qui montrent clairement les conséquences du gel sur la vigne : "Habituellement, à cette date, nous sommes sur des niveaux compris entre 17 et 18 inflorescences par pied en moyenne. Cette année, nous en comptons plutôt 13 à 14, soit une baisse de 15 % par rapport à l'an dernier, et de 24 % sur la moyenne 2011-2020". Certes, des phénomènes de compensation seront peut-être à l'œuvre, mais pas forcément partout et avec une intensité suffisante.

Soutenir l'irrigation et la protection

Dans les vignes, les vignerons ont donc dû s'activer pour compenser

ces phénomènes divers et sauver ce qui pouvait l'être. Premièrement, il a fallu soutenir la croissance, en réduisant notamment les prélèvements réalisés par les couverts végétaux, via une maîtrise du développement de ces derniers ; mais aussi par l'appui de l'irrigation sur les vignes "et les plantiers en particulier", le tout dans le respect de la réglementation. Second point : ils ont dû s'assurer d'un bon état sanitaire de la vigne, pour réduire les dégâts des vers de la grappe, mais aussi garantir une protection optimale contre l'oïdium, le mildiou et le black-rot. Les vignerons doivent également limiter la compétition hydro-azotée. "Mais il faudra aussi se prémunir des attaques les plus tardives sur grappes." Enfin, sur la question spécifique des vignobles à forte valeur ajoutée, Benoît Planche conseille de réaliser un travail en vert pour sélectionner les grappes "et ramener de l'homogénéité dans les parcelles".

Classifier au plus près les parcelles

Afin de préparer au mieux les vendanges qui s'annoncent, le mot-clé sera donc "sélection parcellaire". Les mois de juin et juillet ont été mis à profit par les vignerons pour cartographier leurs parcelles, afin de les classer et de les orienter lors du pilotage des vendanges. "Il a fallu anticiper tout cela", reconnaît l'expert de l'ICV, en particulier pour les profils de produits types rosé : "Dans ce cas précis, il était conseillé d'identifier au plus vite les parcelles haut-de-gamme ou présentant une bonne homogénéité et un bon rapport feuilles/fruits". Une étape majeure qu'il fallait faire avant la fin de la véraison, afin de pré-orienter vers les rosés, pour les parcelles à plus forte hétérogénéité, et vers les rouges, pour les plus homogènes. "Il faudra également bien suivre l'acide malique qui reste un bon indicateur de la capacité résiduelle du raisin à mûrir. Ainsi, un haut niveau d'acidité associé à un faible niveau de sucre, doit alerter le vigneron que la parcelle est plus adaptée à un rosé qu'un rouge", explique Daniel Granès, directeur scientifique et responsable

des produits œnologiques à l'ICV. Pour parvenir à sélectionner les parcelles, les vignerons pouvaient s'appuyer sur des outils, type Ceno-view®, Terraview (testé cette année par l'ICV) ou autres images satellitaires permettant d'observer l'expression végétative. "Ces images facilitent ainsi le zonage et la catégorisation des parcelles, afin d'orienter par la suite les contrôles de maturité et les allotements."

Car cette année encore, les contrôles de maturité seront primordiaux pour qualifier le millésime 2021 comparativement aux autres années, et déterminer les dates de vendanges optimales. Des dates que l'on attend en retard par rapport à l'an passé, "en raison du fort ralentissement des végétaux suite au gel, entraînant des sorties échelonnées. Sur une même souche, nous avons différents stades qui cohabitent, avec environ deux semaines d'écart sur une même grappe". C'est pourquoi les vignerons sont invités à être très précautionneux concernant leurs prélèvements à venir. "Il faudra qu'ils soient bien représentatifs", alerte Benoît Planche. En complément, une analyse de Glories pourra être faite, en particulier pour le marché des rouges de garde, afin d'apprécier au mieux l'extractibilité des anthocyanes et des tanins. "L'analyse de Glories permet d'évaluer à la fois la maturité technologique et la maturité phénologique. C'est appréciable, en particulier cette année ou l'on aura a priori moins de rouges haut-de-gamme." Enfin, dernier outil permettant d'affiner et de préparer les dates de vendanges, l'observation de maturité, et les bulletins techniques diffusés par les organismes, bulletins qui repositionnent le millésime par rapport aux précédents.

"Dans tous les cas, on sait déjà que les vendanges 2021 seront inhabituelles, et que les chantiers de taille à venir seront plus longs et plus techniques. Nous aurons notamment des formes buissonnantes plus nombreuses, qu'il faudra reprendre pour mettre la vigne dans les meilleures dispositions pour 2022", conclut Benoît Planche. ■

Céline Zambujo



En rosé, bien déguster tous les jus

Pour sélectionner les parcelles à rosé cette année, une présélection parcelle est conseillée, avec une attention particulière sur trois critères : l'acide malique, le pH et le taux de glucose+fructose, "au minimum réalisé quelques jours avant la récolte", explique Daniel Granès, directeur scientifique et responsable des produits œnologiques à l'ICV.

Second point d'attention : l'analyse complète des moûts, avec tous les paramètres pour rééquilibrer les jus, pour lesquels il est recommandé de viser les couples acide-fraîcheur et douceur-volume en bouche. "Là, le premier défi sera d'équilibrer l'acidité et la douceur. Pour cela, il faut réaliser une dégustation de tous les jus, en évaluant la rugosité. Plus on aura une acidification précoce, au mieux elle s'intégrera." Le pH devra également être surveillé : "Dans le premier tiers de la fermentation, on aura une libération de protons qui viendra modifier la balance acide dans le moût, en abaissant le pH. Cette balance se rééquilibrera dans une seconde phase, mais on ne retrouvera pas forcément le niveau initial. Il faut donc viser, a minima, une frontière comprise entre 3,40 et 3,45 pour le pH. Si le niveau est inférieur à 3,40, on aura tendance à finir en dessous, et donc à acidifier le moût. Au-dessus, on aura une tendance à désacidifier", rappelait Daniel Granès. "Mais attention, ce n'est qu'une tendance et, dans tous les cas, nous ne sommes pas capables aujourd'hui de dire quelle sera l'intensité du phénomène." Ainsi, côté pilotage, il ne faut donc pas trop acidifier, "ne pas se précipiter lorsqu'on entre un moût à 3,35", et utiliser l'acidification biologique, tout en travaillant le volume, "avec des levures de fermentation alcoolique, un élevage sur lies légères ou des levures inactivées".

Le 2^e défi visera plus spécifiquement la rugosité et l'amertume. "Vue l'hétérogénéité constatée, il va falloir séparer les qualités des moûts, les déguster pour corriger au plus tôt, avec la polyvinyl-pyrrolidone (PVPP), des protéines végétales sur presses... L'oxygénation contrôlée des moûts est possible, à condition de ne pas aller trop loin, sinon l'oxygène dissous va perdre en potentiel aromatique. Viser en 6 et 8 mg/l en débouillage, sans resulfitage, est suffisant et permet d'atténuer les défauts taniques des presses. Le problème sera alors d'éliminer une grosse partie du glutathion, que l'on pourra rééquilibrer au moment du levurage."

Enfin, le chauffage des jus, pour limiter le végétal et la rugosité, voire ne pas avoir à utiliser de bentonite, peut être intéressant cette année. Pour cela : chauffer vite ; stabuler 12 heures à 18 h ; corriger le jaune ; aider la levure lors de conditions fermentaires compliquées.