Le vignoble scruté depuis l'espace

Le Luc Le château de Brigue utilise depuis trois ans, en amont des vendanges, des photos prises par un satellite sur une partie de son domaine afin d'affiner ses assemblages

Les images sont bien ancrées dans la mémoire des anciens. Outils et huile de coude pour travailler la terre. Fourmillement des vendangeurs dans les rangs de vignes. Certes, ces méthodes ancestrales sont encore chères à certains, mais la mécanisation a depuis apporté son lot de modernité. L'Homme a maintenant apprivoisé la machine, appréhendé de nouvelles techniques, pour tendre à une production de plus en plus qualitative. Cette évolution a pris une autre hauteur au château de Brigue au Luc.

Une partie des vignobles de la famille Brun est scrutée depuis l'espace. Des photos prises par un satellite posent un regard plus perçant. Apportent une vision en mode infrarouge sur les parcelles. La multitude de points colorés donnent de précieuses indications pour engager un travail spécifique dans les parcelles, guider les vendanges et envisager certains assemblages. Si cette technologie est appréciée par les vignerons du château de Brigue, leur savoir-faire garde in fine la main.

GÉRARD LEVA

« Ce procédé nous permet d'être plus précis »

Le château de la Brigue a opté depuis trois ans pour l'imagerie satellitaire. *« Nous sommes les seuls dans la région. Ce procédé est très utilisé du côté de Bordeaux. En Provence, il n'a pas convaincu, peut-être par manque de communication »*, précise Olivier Brun en charge de la vente des vins. *« Cette application nous a été présentée par l'ICV, le centre œnologique avec qui nous travaillons. »*
Un premier objectif est alors fixé. *« Si on produit 90 % de rosé, notre volonté était alors de porter nos efforts sur l'élaboration de nos rouges haut de gamme. Il faut dans ce cas sélectionner avec précision raisins et vignes. »*
La photo infrarouge prise par satellite – *« une fois dans l'année, fin juillet quand la véraison* [1] *débute »* – a permis d'affiner les choix sur une partie du vignoble du château de Brigue. *« Nous avons complètement segmenté une de nos deux cuvées de rouge en allant chercher les cépages les plus adaptés sur différentes parcelles. Déjà sur la qualité des jus, on voyait une nette différence. »*

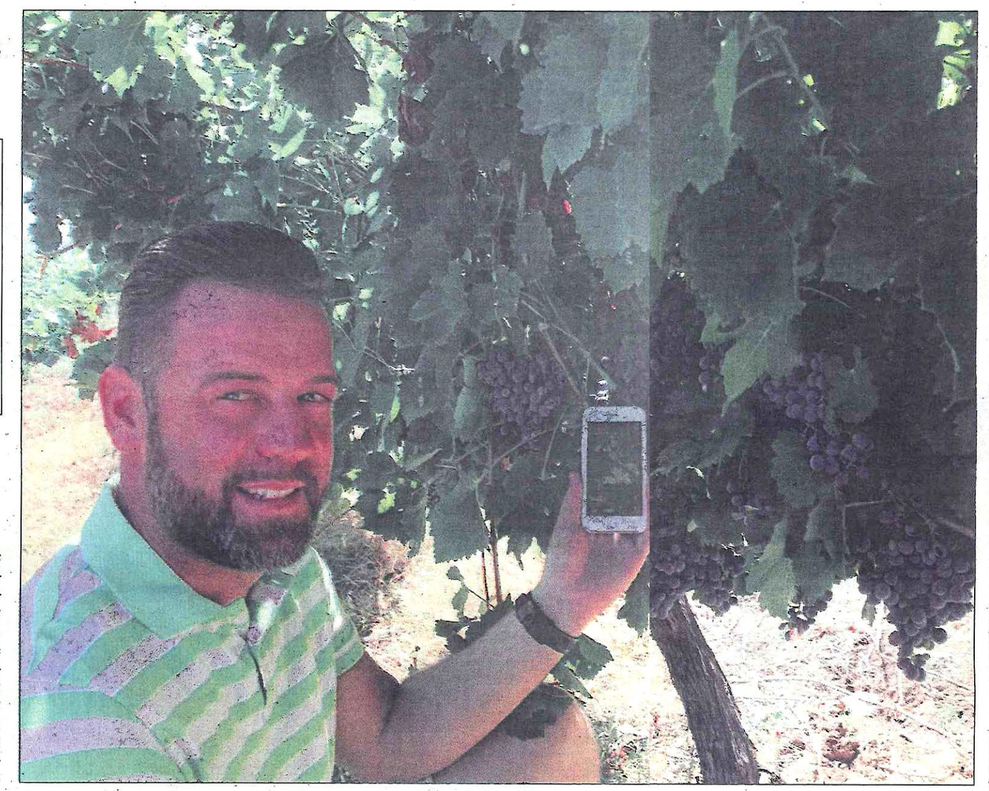
Du rouge au vert fluo

Il a fallu en amont remplir un fichier *« avec un maximum d'informations sur chaque parcelle : cépages, densité à l'hectare, arrosage ou non, enherbement, âge de la vigne, espacements entre les rangs et les pieds, l'orientation… Au plus il y a de renseignements, au mieux on peut exploiter la photo. »*
La constellation de points colorés sur la prise de vue marque *« les taux de chlorophylle dans le feuillage »*. Les couleurs vont du rouge au vert fluo. *« Donc logiquement, les zones marquées en rouge, indiquant de petits rendements, sont destinées aux rouges. Mais aussi aux rosés amyliques, c'est-à-dire tendance fruit rouge. Le jaune et vert fluo correspondent au profil de rosés thiolés, aux parfums très puissants, agrumes et fruits exotiques »*.
Grâce à une application sur smartphone avec géolocalisation, ces données sont également appréciées sur place. *« C'est parfois trompeur. Il faut toujours faire le lien entre la photo et le terrain. »* La connaissance et l'œil du vigneron permettent *« de mettre les infos en commun »*. Fort de cette première expérience positive, l'imagerie venue de l'espace a aussi été, la deuxième année, un peu utilisée pour les rosés. Cette saison, ces deux couleurs sont pleinement ciblées.

« C'est une autre vision »

« On met en relation les analyses de baies de raisins – qui indiquent notamment le taux de sucre, l'acidité, l'acidité volatile – et la photo satellite. On peut ainsi établir un ramassage commun sur telle ou telle parcelle. Ça nous permet d'être plus précis. » Et de composer ainsi de nouveaux assemblages. De travailler plus finement sur les profils et les process. *« C'est une autre vision »*. La photo satellite peut apporter d'autres indications *« pour la fertilisation et je crois les maladies. Nous ne l'avons pas encore utilisée pour ces critères. »* *« Après, si on va encore plus loin dans la technologie, on pourrait imaginer dans un futur proche, des machines équipées de GPS très précis avec des trieurs embarqués. Ainsi, les raisins seraient sélectionnés en fonction des couleurs sur la carte satellitaire. »*

1. Mûrissement du raisin.



(Ci-dessus) Grâce à l'application sur smartphone et la géolocalisation, Olivier Brun peut affiner sur le terrain les informations de la photo satellite. (Photo G. R.)

(Ci contre à gauche) Du vert foncé au rouge, les différences de couleurs correspondent *« à une différence de quantité de feuilles et donc de vigueur. La vigueur est corrélée à une quantité de raisins »*. (Photo DR)

L'experte Laurence Santiago, œnologue-consultante du groupe ICV, centre œnologique de Provence

« La précision des capteurs est unique »

(Photo DR)

Comment s'appelle cette technologie ?
Œnoview®. Elle est proposée par le groupe ICV [1] en partenariat avec la société Terranis. Ce service existe depuis 2009 et a obtenu la même année au Sitevi [2] un trophée de bronze d'agriculture et nouvelles technologies. Il est historiquement très utilisé dans le Bordelais. Aujourd'hui, cette technologie s'est vraiment démocratisée et peut venir appuyer l'expertise au niveau de l'ensemble de la filière. Dans l'offre de services, nous fournissons des cartes mais aussi du conseil associé. Nous sommes les seuls à faire le lien entre la cartographie et l'expertise sur les vins. Je chapeaute le suivi commercial et technique de ce procédé sur toute la Provence. Si c'est demandé dans la prestation, j'apporte du conseil en relation avec l'œnologue qui va faire le lien avec la vinification.

Quels sont les services apportés ?
Nous aidons les vignerons à aller au bout du style des produits qu'ils veulent élaborer. On est capable de répondre à un objectif donné en caractérisant mieux la qualité des raisins et en identifiant avec précision les hétérogénéités dans les parcelles.

Quels sont les atouts de la photo satellite ?
D'une part, la qualité de capteurs sur les satellites est bien plus intéressante que celle des drones ou des avions. D'autre part, la précision est aussi en lien avec la prise de vue unique – de l'ordre de 25 km x 25 km – et à la verticale. De surcroît, les images sont corrigées par le logiciel Overland® – co-développé par l'INRA, le groupe ICV et le groupe Airbus *(propriétaire du satellite, NDLR)* – tenant compte de données agronomiques. Ce qui assure une cartographie fiable et opérationnelle du vignoble.

Quel est le principe ?
Entre fin fermeture de la grappe et début de véraison, le capteur prend une photo dans le proche infrarouge et dans le visible. Trois semaines avant les vendanges, le vigneron dispose d'une cartographie de la surface foliaire exposée de ses parcelles. Les différences de couleurs correspondent à une différence de quantité de feuilles et donc de vigueur. La vigueur est corrélée à une quantité de raisins. Au plus il y a de vigueur au plus il y a de raisins. Dans le code couleur, le vert foncé indique une vigueur élevée. Ensuite on descend dans l'échelle, sur le vert clair, le jaune, l'orange et le rouge. On va ainsi pouvoir observer si une parcelle est homogène ou hétérogène, et comparer les niveaux de vigueur entre les différentes parcelles.

Quel travail est alors engagé ?
Les cartographies, pour un même vignoble, vont varier d'une année à l'autre puisque la vigueur est totalement en lien avec le climat et notamment le régime hydrique de la vigne. Elles permettent un gain de temps sur le suivi des maturités et de faire des pré-allotements. Grâce à l'application Terraview® pour smartphone, on peut se *géolocaliser* sur le terrain. Ça permet d'orienter la dégustation des baies, de visualiser les secteurs vigoureux ou moins vigoureux. Après les vendanges, une deuxième approche consiste à comprendre pourquoi il y a une hétérogénéité et tenter à terme de la gommer dans le but d'avoir une parcelle avec des raisins homogènes et donc de même qualité. Dans cette optique, on peut engager un travail spécifique au niveau des pratiques culturales : taille, application des engrais, travaux en vert *(tomber les raisins, le débourgeonnage, l'effeuillage… NDLR)*.

Quel gage apporte l'homogénéité ?
Pour être précis sur l'objectif produit, il faut maîtriser la qualité des raisins et leur maturité. Ce pour toutes les couleurs de vins. Vous n'arrivez pas à la demande qualitative souhaitée si vous mélangez dans une même cuve des raisins de qualité différente. On peut faire du correct, du bon vin mais pas du haut de gamme. D'où l'intérêt donc d'avoir une homogénéité parcellaire et interparcellaire pour une même cuve de vinification. Œnoview® apporte une précision et un gain de temps appréciable pour orienter le suivi au vignoble.

Quel est le coût ?
Le premier prix en Œnoview® Start (*cartographie seule, NDLR*), entre 10 et 30 ha, s'élève à 43 euros de l'hectare. Ensuite, les tarifs sont dégressifs en fonction du nombre d'hectares cartographiés. On avait commencé en 2009 avec des prix supérieurs car on proposait alors systématiquement du conseil. Maintenant, ces cartes sont accessibles à tout vigneron, technicien vignoble ou consultant.

1. - Centre œnologique de Provence à Brignoles : 04.94.37.01.90 ou icv_brignoles@icv.fr
2. Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-légumes.

De génération en génération

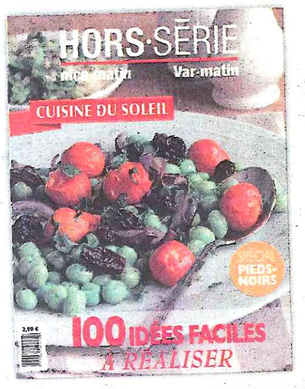
« On a retrouvé des actes de ventes de terrains de famille datant de 1779. Il y avait déjà de l'activité viticole, oléicole et maraîchère », précise Olivier Brun. La famille Brun est donc attachée à la terre depuis des siècles. Le domaine a été créé par Roger Brun dans les années soixante-dix. *« Notre grand-père avait une vingtaine d'hectares et portait les raisins à la coopérative. La viticulture n'était pas son seul travail. Il avait un magasin de vente de produits agricoles* (en lieu et place du caveau actuel au Luc, NDLR). »
Fernand et Martine Brun ont ensuite repris les rênes du château de Brigue. *« Ils ont agrandi le domaine. Aujourd'hui nous avons 85 ha de vignes en production. Notre typicité est la répartition du vignoble sur quatre terroirs différents. »* Deux au Cannet-des-Maures (route du Thoronet et Vieux-Cannet), un au Luc et un autre à Gonfaron. Les quatre enfants de Fernand et Martine veillent maintenant sur les terres familiales. En se répartissant les tâches. L'aîné, Jean-Michel est en charge de la culture ; Christian du secteur financier et administratif ; Olivier s'occupe de la partie commerciale et Frédéric gère la vinification et l'œnologie.

Les chiffres

85 C'est le nombre d'hectares de vignes du château de Brigue, répartis sur quatre terroirs.

4 300 C'est le nombre d'hectolitres produits en moyenne par an.

90 C'est le pourcentage de rosé par rapport au total de la production ; 8 % en rouge, le reste en blanc.



Un hors-série nice-matin Var-matin

Cuisine du Soleil

Spécial Recettes Pieds-Noirs

Un guide pratique de 80 pages consacré à l'une des plus chaleureuses des cuisines : la cuisine pied-noir

De très nombreuses recettes incontournables
la kémia, les couscous, la loubia, les brochettes, les makroud, la mouna, les cornes de gazelle…

En vente chez votre marchand de journaux

2,90€