

Sélection parcellaire

Les Vignobles de Vendéole repèrent les thiols depuis le ciel

Lundi 01 juin 2020 par Marion Bazireau



L'ICV travaille avec des images satellitaires d'une précision d'1,5m². - crédit photo : Pixabay

Les Vignobles de Vendéole ont testé le service Oenoview pour mieux segmenter leurs cuvées de sauvignon. Après analyses et dégustations, la cave est convaincue de l'efficacité des satellites pour détecter les parcelles à thiols.

« Nous avons souhaité profiter du rapprochement des caves d'Arzens et de La Malepère pour améliorer nos sélections parcellaires et mieux segmenter nos cuvées », pose Marc Duffo, responsable technique des nouveaux Vignobles de Vendéole, à Routier (11).

Pour les cinq techniciens de la cave, le travail est titanesque. En deux mois, ils doivent arpenter 4700 hectares dans une cinquantaine de communes.

Un test sur 185 ha de sauvignon

Pour les soulager, Marc Duffo a souhaité tester le service de télédétection satellitaire Oenoview proposé par l'Institut Coopératif du Vin (ICV). Il a retenu 185 hectares de sauvignon pour la première année d'essai.

« La consigne était de leur proposer de vendanger deux lots, un lot « thiols » et un lot « basique ». Pour respecter leurs contraintes logistiques, le premier devait représenter au minimum 40% du volume total », relate Jérôme Hourdel, à l'ICV.

Les consultants de l'ICV se sont basés sur une photo prise par satellite fin juillet. Elle leur a donné des indications sur la densité de la surface foliaire des vignes. Ils ont ensuite sélectionné les plus vigoureuses, en écartant les extrêmes, pour constituer le lot le plus thiolé.

"Le découpage préconisé par l'ICV

D'abord sceptiques quant à l'utilisation des satellites, les techniciens ont constaté que le découpage des lots préconisé par l'ICV

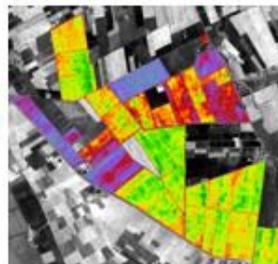
A LIRE AUSSI

PRODUITS OENO

L'ICV vinifie vite et de gros volumes

AUDE

Les Vignobles de Vendéole prennent leur envol



**était à 90% le même
que celui des
techniciens "**

était à 90% le même que celui qu'ils auraient proposé.

« Nous avons rentré le raisin sur 5 jours. Toutes les cuves remplies avec le lot « thiols » ont été stabulées à froid. Les autres ont été flottées » poursuit Marc Duffo. Après débouillage, des analyses de thiols ont définitivement permis à la cave de valider la technologie. Les moûts

du lot « thiols » affichaient une teneur en précurseur 3MH supérieure à 500µg, contre 300 pour celle du lot « basique ».

Des vins vendus au caveau

« Cet écart s'est confirmé à la dégustation pendant toutes les vinifications » rapporte le responsable technique. Une partie de ces sauvignons thiolés est vendue au caveau des Vignobles de Vendéole. Le reste a été réassemblé à d'autres lots pour répondre précisément à la demande des acheteurs en vrac.

Cette année, la cave a demandé un devis pour 1800 ha. *« Nous souhaitons généraliser l'utilisation des images aériennes sur sauvignon, et commencer à travailler sur d'autres cépages. Elles pourraient aussi nous permettre de mieux segmenter les rouges et les rosés »* détaille Marc Duffo.

Selon la taille du projet, l'ICV vend la prestation Oenoview entre 30 et 40€/ha.

La vigueur plus pertinente que le rendement

Ces 185 hectares de sauvignon présentaient des rendements hétérogènes. Marc Duffo et son équipe doivent encore éplucher quelques données. *« Mais pour l'heure nous ne voyons pas de vraie corrélation entre la charge des ceps et le potentiel thiol des raisins »* rapporte-t-il.

Selon Jérôme Hourdel, c'est normal. *« Le rendement est une bonne donnée complémentaire lorsque l'on travaille sur les rouges. En revanche pour segmenter des blancs ou des rosés la vigueur est plus pertinente. Pour obtenir des raisins riches en précurseurs aromatiques et en glutathion, il faut une bonne vigueur, un bon état sanitaire, et une faible contrainte hydrique. »*