

de Grappe en Grappe

n°10

Du débourrement à la vendange, tout sur la protection de la vigne

Oïdium : des répercussions importantes sur la qualité des vins rouges

Développement d'arômes soufrés, vins plus agressifs en bouche, couleur instable... L'oïdium entraîne des pertes de rendement importantes, mais a aussi un impact très fort sur la qualité des vins rouges. C'est ce qui ressort du programme de recherche conduit par Jacques Rousseau, responsable Recherche et Développement à l'Institut Coopératif du Vin (ICV) de Lattes dans l'Hérault en collaboration avec BASF Agro en 2006 et 2007. Explications.

L'oïdium est une maladie redoutée des viticulteurs pour les baisses de rendement qu'il provoque, mais aussi pour ses répercussions sur la qualité des vins. L'ICV a engagé depuis deux ans, en partenariat avec BASF Agro, un programme de recherche pour mesurer l'incidence de l'oïdium sur la qualité des raisins et des vins, sur cépage Carignan et cépage Chardonnay. Cette étude avait aussi pour objectif d'évaluer les possibilités de corriger les défauts liés à l'oïdium, par un process de vinification adapté.

Une perte de rendement très significative

Les travaux de l'ICV confirment la forte nuisibilité sur le rendement de l'oïdium. Sur cépage Carignan, la perte de poids des grappes est significative dès que 20 % des grains sont touchés par le champignon. Elle atteint 40 à 50 %, lorsque les attaques concernent plus de 50 % de la grappe.

Des incidences sur la qualité du raisin

En plus de son effet sur le rendement, l'oïdium modifie profondément la composition des raisins. Il provoque une augmentation du taux de sucres, des tanins et du pH, et une diminution de leur acidité totale, des anthocyanes, de l'acide tartrique et des arômes positifs. Il freine la coloration des baies, mais favorise la concentration des jus en limitant le développement des baies. Ces différents phénomènes se traduisent par un ralentissement de la maturation phénolique des raisins et un retard de leur croissance qui explique la concentration plus élevée. La pellicule des baies est fragilisée par les sucoirs du champignon, d'où une augmentation de l'extractibilité des polyphénols et du potassium. La présence d'oïdium contamine également

le raisin avec des arômes phénolés non désirés. Les arômes positifs disparaissent au profit d'arômes désagréables.

Répercussions sur la qualité des vins

L'oïdium a un impact marqué sur la qualité des vins rouges au-delà de 9 à 13 % de dégâts à la récolte, soit 5 à 10 % de grappes très touchées. On note surtout un développement d'arômes soufrés, des pertes d'arômes fruités, une agressivité des vins en bouche (sécheresse, astringence), une augmentation du pH et une instabilité de la couleur. Les répercussions les plus importantes proviennent des dégâts les plus précoces, en juin.

Process de vinification, des résultats limités

Sur raisin touché à 13 %, les process œnologiques économiques aggravent les défauts. Cela étant dit, même à des coûts de vinification élevés, aucun process de vinification ne permet de gommer complètement les défauts. Les bonnes pratiques de vinification peuvent améliorer nettement la qualité des vins dégradée par l'oïdium, mais avec un surcoût non négligeable (maîtrise des températures de fermentation, travail doux du marc par délestage, emploi de levures qualitatives, ensemencement de la fermentation malolactique). L'emploi de copeaux ne se justifie pas d'un point de vue économique et produit des vins assez déséquilibrés. Par rapport à un programme économique, les surcoûts de vinification nécessaires pour limiter les défauts du vin sont équivalents voire supérieurs aux coûts d'intrants de l'ensemble du programme oïdium. Pour prévenir des répercussions de l'oïdium sur le vin, la seule solution est de vendanger du raisin sain.

Edito



Aude Toulouse
Responsable marketing vigne
BASF Agro

« In Vino Veritas »

Au travers de cette nouvelle signature, nous avons voulu exprimer notre engagement de manière forte et volontariste dans la filière viti-vinicole. « In Vino Veritas » traduit quatre valeurs qui se déclinent en quatre engagements :

■ **Un engagement technologique**, au travers de notre recherche puissante pour apporter l'innovation utile.

■ **Un engagement dans la qualité**, parce que la vigne et le vin méritent toutes les attentions.

■ **Un engagement sur le terrain**, parce que vos compétences mobilisent l'énergie de toute notre équipe.

■ **Enfin, un engagement militant**, parce que le vin est le fruit de toutes les passions, tout en s'efforçant en permanence de contribuer à un plus grand respect de l'environnement et une plus grande protection des utilisateurs.

Cette quête permanente d'amélioration de l'impact des principales maladies de la vigne sur la qualité des vins, est le thème que nous avons choisi d'approfondir dans ce nouveau numéro de De Grappe en Grappe. Vous découvrirez également en page 4 du journal, les résultats du grand concours des Vins-Cœurs que nous avons organisé sur la campagne 2008, dans les différentes régions viticoles françaises. Il s'est terminé le 19 juin à Paris, avec la sélection de trois vins de très grande qualité. Toutes nos félicitations aux trois Vins-cœurs 2008, et bonne lecture à tous.

Aude Toulouse

Sommaire

p. 2 **Goûts moisissés terreux**
Une partie des processus en jeu élucidée

OTA
Intérêt des fongicides anti-botrytis

p. 3 **Rattraper une vendange botrytisée**
Tour de France des surcoûts à la cave

p. 4 **Premiers Trophées du concours "Les Vins-cœurs"**
Remise des prix à Paris

In Vino Veritas

BASF
The Chemical Company

Goûts moisis terreux

Une partie des processus en jeu élucidée

Plusieurs molécules peuvent être à l'origine de déviations aromatiques des vins, et en particulier des goûts moisis terreux (GMT). Béatrice Vincent, microbiologiste à l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) Unité de Beaune, fait le point sur les substances responsables de ce phénomène et les micro-organismes impliqués dans leur production. Elle s'est également penchée sur l'influence des traitements anti-botrytis en végétation et des mesures prophylactiques. Des résultats très encourageants.

Plusieurs molécules peuvent être impliquées dans la formation de goûts moisis terreux (GMT) des moûts et des vins. La géosmine, qui se caractérise par un goût de terre ou de betterave, a surtout été identifiée dans des vins issus de cépages de Gamay, Chenin ou Sauvignon, en Val de Loire, Bordelais ou Beaujolais... D'autres molécules, les MIB (2-méthylisobornéol) et IPMP (3-isopropyl-2-méthoxypyrazine), peuvent également être responsables de goûts de moisi ou de végétal, dans les moûts, mais ne se retrouvent pas dans le vin. L'octénol ou l'octénone peuvent en revanche être à l'origine de goûts de champignons frais, dans les vins de Champagne et d'Alsace.

D'autres défauts de goût de pourri, moisi, d'humidité ou de cave, dans les vins issus de pinot noir, en Bourgogne, n'ont pour le moment pas encore été précisément décrits. La faculté d'œnologie de Bordeaux, en partenariat avec le BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), conduit actuellement des travaux conséquents pour tenter de le faire.

Un ensemble de moisissures concerné

Les travaux engagés depuis plusieurs années, ont montré que les molécules concernées pouvaient être produites par une moisissure ou par un ensemble de moisissures. Elles peuvent être générées par *Botrytis*, par des *Penicillium* comme *P. expansum* ou *P. thomii*, par exemple, indépendamment des autres moisissures présentes sur le raisin. On parle dans ce cas, de **production primaire**. Elles peuvent aussi être produites par des *Penicillium* des espèces *P. expansum*,

P. purpurens par exemple, mais uniquement lorsqu'elles sont associées à *Botrytis*. On parle dans ce cas, de **production secondaire**.

Action des anti-botrytis sur les GMT

Les études conduites au laboratoire ont montré que les matières actives fongicides utilisées dans la lutte contre le botrytis pouvaient avoir un impact sur les moisissures incriminées. Mais leur efficacité est variable selon la matière active utilisée et les champignons présents.

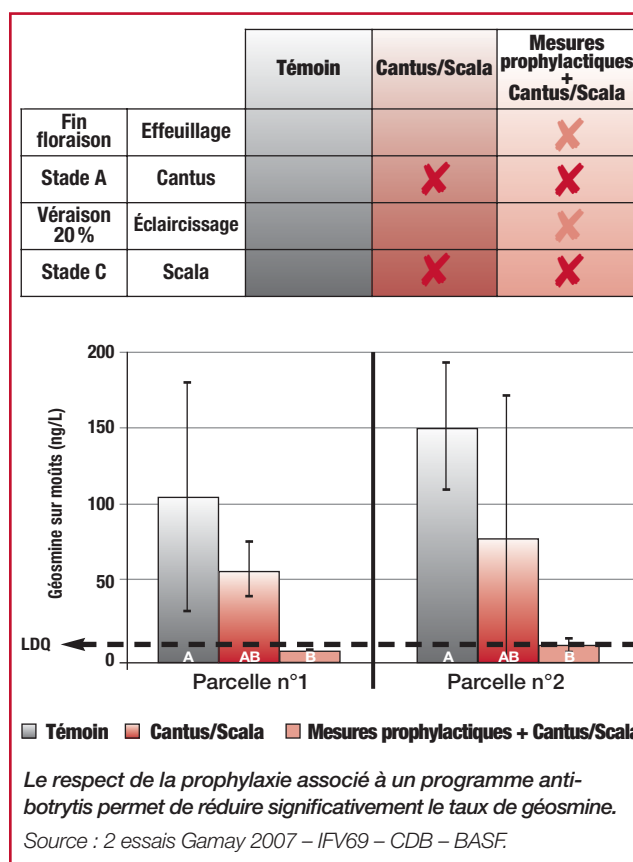
Les travaux mis en place par l'IFV, en collaboration avec BASF Agro, depuis 2004, ont mis en évidence deux cas de figure bien distincts. Une première série d'essais, sur Gamay, a montré que les matières actives anti-botrytis ont réduit l'intensité des attaques de *Botrytis*, ce qui est tout à fait logique, mais sans effet particulier sur la production de géosmine. Dans une deuxième série d'essais conduits sur pinot noir, le fait d'appliquer un traitement anti-botrytis a permis de réduire les GMT. Dans ce cas, les moisissures présentes étaient majoritairement des micro-organismes à production secondaire (*P. purpurens*). Ce qui explique que la lutte chimique contre *Botrytis* se soit traduite par une réduction des GMT.

De ces deux expériences, il ressort que les anti-botrytis peuvent réduire les GMT dans certaines situations mais pas de façon systématique. Il n'a cependant jamais été démontré que les fongicides anti-botrytis pouvaient provoquer les GMT ou même les amplifier.

Le rôle essentiel des mesures prophylactiques

Une nouvelle série d'essais mise en place en 2007, sur Gamay, a montré que lorsqu'elles étaient associées aux mesures prophylactiques, les applications d'anti-botrytis (Cantus® + Scala®) présentaient une efficacité beaucoup plus élevée contre les GMT. En respectant la prophylaxie, la quantité de géosmine produite après les interventions fongicides, est significativement moins importante.

Les différents essais conduits depuis plusieurs années, confirment que les traitements chimiques seuls ne sont pas suffisants pour réduire les GMT, et que leur efficacité est variable selon la microflore présente. Il sera donc essentiel pour limiter le développement de *Botrytis* et des moisissures, de mettre en œuvre toutes les mesures prophylactiques connues (maîtrise de la vigueur, effeuillage, éclaircissage ...).



Contre les GMT, des mesures à la récolte ou au chai

Pour éviter les GMT dans le vin, il est aussi important de récolter le raisin à maturité et non à sur-maturité et lorsque c'est possible, de trier la récolte. Des mesures œnologiques peuvent aussi être envisagées. C'est le cas de la limitation du temps de macération pelliculaire, la macération pré-fermentaire à chaud avec pressurage direct, l'utilisation de charbon autorisée sur vins nouveaux (avant la fin de la fermentation alcoolique)... Mais elles sont très lourdes à mettre en œuvre et coûteuses. Le plus sûr est de disposer d'une vendange saine, et de tout mettre en œuvre pour y parvenir.

OTA

Intérêt des fongicides anti-botrytis

Les expérimentations conduites en 2006 et 2007 dans le Sud-Est confirment l'intérêt de certains fongicides anti-botrytis, sur *Aspergillus carbonarius* et sur la synthèse d'OTA. Vincent Jacus, responsable Filière Vigne BASF Agro nous présente ces résultats.



Vincent Jacus, responsable Filière Vigne BASF Agro.

Les attaques d'*Aspergillus carbonarius*, champignon responsable de la production d'ochratoxine A (OTA), constituent une réelle préoccupation dans les vignobles méditerranéens. En l'absence de méthode curative totalement efficace sur vin, il est important de prendre des mesures préventives au vignoble, en associant mesures prophylactiques et parfaite maîtrise des vers de la grappe. On sait que la protection fongicide contre le mildiou et l'oïdium, présente aussi un effet positif.

Le rôle des anti-botrytis

Des tests fongicides conduits in vitro sur des souches d'*A. carbonarius*, en 2006, ont montré une très bonne efficacité du pyriméthanol (sur la germination des spores et l'élongation des filaments et du mycélium), ainsi que du boscalid (sur la croissance mycélienne). Dans des essais fongicides sur baies en terrine mis en place en 2005 et 2006, au laboratoire de Merville (31), sous contamination artificielle, l'application d'un fongicide (Scala) s'est avérée très efficace contre *A. carbonarius*. Des essais de contamination artificielle au vignoble par une souche d'*A. carbonarius* productrice d'OTA, suivis de vendange en micro-vinifications ont ensuite été réalisés.

Scala a montré une excellente efficacité contre *A. carbonarius* au champ. Enfin, les analyses ont mis en évidence la très forte réduction d'OTA enregistrée sur les vins issus des parcelles traitées Scala.



Test fongicide en terrine sur baies de raisins italia : à J+8, efficacité de Scala contre *Aspergillus carbonarius* démontrée.

Mode opératoire :

J : traitement Scala (base dose ha).

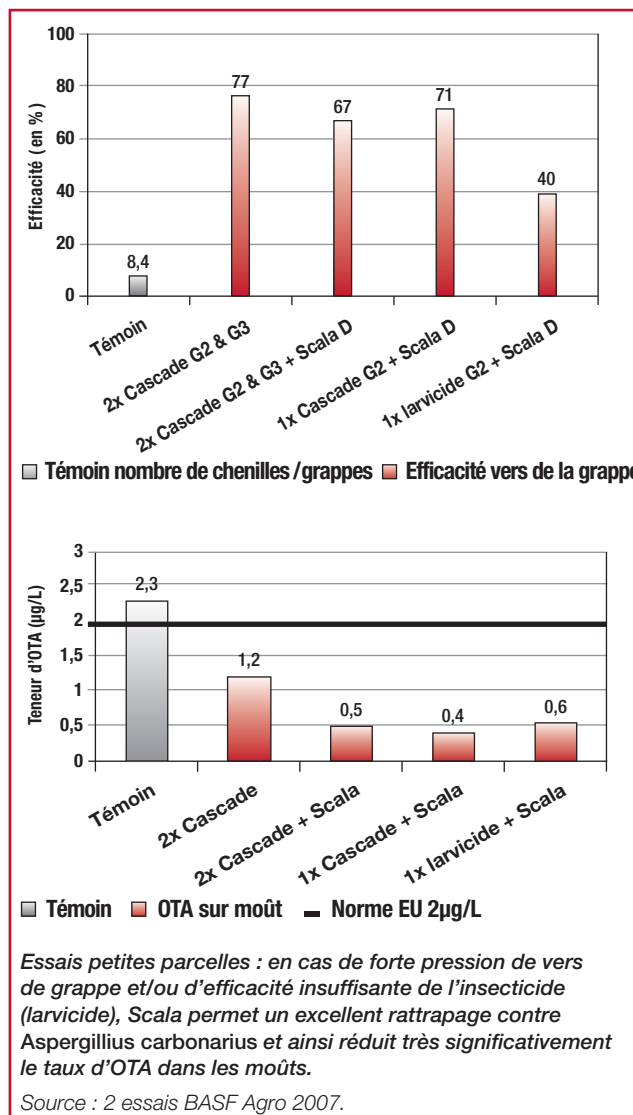
J+1 : micro-blessures et contaminations avec des souches d'*Aspergillus carbonarius*.

J+8 : observations.

Résultats confirmés en conditions viticulteurs

Des expérimentations conduites par l'IFV Nîmes 2002 à 2006, ont également confirmé la bonne efficacité, en conditions agriculteurs, du programme Cascade® (stades G2 et G3), et Scala (stade D), contre les vers de la grappe, *Botrytis* et *Aspergillus carbonarius*. Le contrôle de ces trois ravageurs et champignons de la vigne s'est traduit par une baisse significative du taux d'OTA dans les parcelles traitées. Ce qui a permis au vin de ne pas dépasser la norme de 2µg/L.

Les mêmes essais, reconduits en 2007, ont montré qu'en cas de forte pression de vers de la grappe ou d'efficacité insuffisante d'une stratégie larvicide, une intervention fongicide avec Scala permet un excellent rattrapage. La lutte mixte (insecticides + fongicides) a entraîné une baisse significative du taux d'OTA dans les parcelles traitées et un maintien à un niveau inférieur à 2µg/L, du taux d'OTA dans le vin.



Rattraper une vendange botrytisée

Tour de France des surcoûts à la cave

Même s'il est possible de corriger une vendange botrytisée, par un process de vinification adapté, les interventions à la cave sont coûteuses et surtout ne permettent pas de corriger tous les défauts du vin engendrés (risque de déclassement et vieillissement difficile). Quelque soit la région, il est préférable de privilégier une approche préventive de la lutte contre *Botrytis*. Point de vue de quatre œnologues dans quatre vignobles français différents.

Centre-Ouest

Christophe Marchais, œnologue* : « Un surcoût économique de plus de 4 €/hL, plus 200 à 300 €/ha ».

« La présence de *Botrytis* à la vendange se traduit à la fois par une solubilisation des cellules par l'action d'un système enzymatique puissant, une libération de glucanes et une perte de couleur, associés le plus souvent à un développement de goûts moisis terreux. Ces différentes répercussions sur le raisin, le moût et le vin peuvent être corrigées, en partie, en cours de vinification. L'action des laccases va conduire à une lutte de tous les instants contre l'oxydation, de la récolte à bouteille. Le viticulteur doit mettre en œuvre un véritable « Plan Vigie-Oxygène », en ayant recours à du CO₂, de la glace carbonique, du SO₂, de l'acide ascorbique... La libération des glucanes, provoque la présence de polysaccharides colmatants qui s'opposent à la clarification des moûts et des vins. Elle rend plus difficile le débouillage et complique la filtration. Nous évaluons en moyenne à 4,21 €/hL, le coût des mesures correctives (CO₂, glace carbonique, traitement des jus, collage...) qui peuvent être prises. Sans compter l'utilisation de matériel supplémentaire, le temps passé à des manipulations supplémentaires (double-débouillage, filtration...) ou les pertes de moût ou de vin occasionnées par les différentes manipulations ; des coûts supplémentaires qui peuvent être estimés de 200 à 300 €/ha. Le surcoût économique est une chose, mais aucune mesure corrective ne peut remplacer les pertes de qualité aromatique et structurelle des vins. Quelque soit le montant investi pour tenter de rattraper une vendange botrytisée, l'impact sur la clientèle est inévitable ».

*Chaigneau ADN à Sainte Gemmes sur Loire (Loire Atlantique).

Étape de vinification	Calcul théorique du surcoût œnologique
Récolte mécanique	Protection de la vendange à la glace carbonique (15 kg/benne) 1,00 €/hL
Protection du moût	Pressoir CO ₂ : 4 kg Cuve CO ₂ : 2 kg 0,12 €/hL 0,06 €/hL
Débouillage	Béta glucanase : 1 gr/hL CO ₂ : 2 kg 0,28 €/hL 0,06 €/hL
Traitement des jus	Caséine + bentonite 1,15 €/hL
Collage	Gel de Silice (5 cL/hL) Gélatine (5 cL/hL) 0,18 €/hL 0,16 €/hL
Filtration	1,35 €/hL
TOTAL	4,21 €/hL



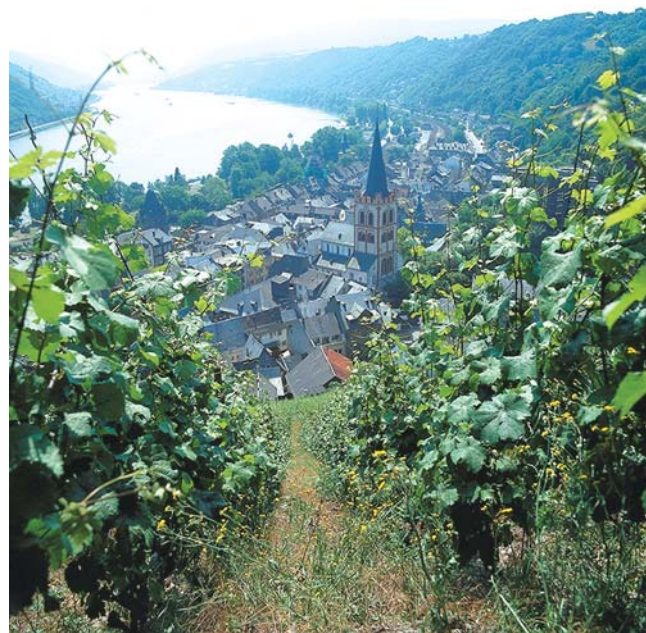
Sud-Ouest

Damien Berlureau, œnologue consultant dans le Bordelais : « Coût du botrytis dans une propriété du Bordelais en 2004, près de 1 500 €/ha »

« Nous avons mesuré les conséquences économiques de *Botrytis* à partir de l'exemple concret d'une attaque qui s'est produite en 2004, dans une propriété du Bordelais de 20 ha (Merlot, Cabernet-sauvignon et Sauvignon blanc). L'attaque de botrytis a obligé le vinificateur à passer de techniques œnologiques qualitatives à une œnologie dite corrective. Mais le coût du botrytis s'est surtout chiffré en perte de rendement et en déclassement de la production. Cette année là, pour la récolte en blanc, entre le tri avant la vendange machine, les



pertes dues aux bourbes et lies plus importantes, et le colmatage des filtres, il n'a été commercialisé que 50 hL/ha, contre 58 hL/ha en moyenne les autres années, soit 15 % de perte nette de production et de chiffre d'affaires ! Sur 4 ha de blanc, 32 hL ont été perdus, soit 4 200 bouteilles. Valorisée à 4,3 € la bouteille, la perte de chiffre d'affaires s'est élevée à 18 000 €. En rouge, du fait de la vendange plus abondante, l'effet n'a pas été perceptible. Le manque de maturité phénolique a cependant obligé le propriétaire à vendre en vrac 135 hL de vin au lieu des 60 hL habituels ! Soit un nouveau manque à gagner de 8 000 €. Sur l'ensemble du domaine, la perte s'est élevée à 26 000 €, soit près de 1 500 €/ha. Au-delà de l'impact économique direct, c'est la difficulté de vendre les produits et la déception de certains clients qui sont les conséquences les plus dommageables. Dans l'Ouest de la France, l'impact d'une attaque de botrytis a des conséquences si lourdes que l'on ne peut pas se dispenser des traitements anti-botrytis ».



Champagne

Laurent Panigai, du CIVC** : « Ne pas prendre le risque de laisser s'installer le botrytis »

« Compte tenu de la position géographique septentrionale de notre vignoble, le botrytis est présent de façon régulière et avec une pression forte, en Champagne. Les attaques de botrytis ont deux incidences majeures chez nous : une détérioration de la qualité et une perte de volume à la récolte. Dans notre AOC, le rendement est contingenté ; les pertes sur le rendement ne grèveraient pas vraiment les volumes autorisés. Mais les répercussions sur la qualité (défauts de mousse et de coloration, arômes de champignon frais...) sont telles que les viticulteurs ne prennent pas le risque de laisser s'installer le botrytis. On sait qu'en cas de souci, on dispose de mesures correctives pour rattraper une vendange abîmée, mais en général la question ne se pose pas, car les viticulteurs préfèrent prendre le problème à la racine au niveau du raisin, par des mesures préventives dans la vigne. Le travail de la vigne en Champagne, exige beaucoup d'interventions manuelles : ébourgeonnage, relevage, palissage... Des interventions qui réduisent l'entassement de la végétation et minimisent la pression botrytis. La lutte contre les tordeuses de la grappe par confusion sexuelle ou préventive avec des RCI s'est aussi bien développée. Les années à risque, deux interventions spécifiques avec des anti-botrytis sont également réalisées. Enfin, la vendange est réalisée à la main, ce qui facilite le tri à la récolte ».

** Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.



Sud-Est

Laurent Joussain, œnologue à l'ICV*** : « Le coût de la vinification est multiplié par trois »

« La présence de *Botrytis* se traduit d'abord par une diminution du volume de la récolte et un rendement en jus moins important. Pour limiter les conséquences du *Botrytis* sur la qualité, il est possible en vendange manuelle, d'éliminer les grappes abîmées par un tri à la parcelle ou sur table de tri. Cette opération accroît de 20 à 50 % (200 à 500 €/ha) le coût de la vendange. En cas de correction à la cave, le coût de la vinification est aussi supérieur. Pour réduire les effets de *Botrytis*, le sulfitage renforcé, l'ajout d'enzymes, l'inertage des jus, les débouillages plus délicats, le levurage à des doses supérieures, le rajout d'azote organique, les soutirages et filtrations plus fréquents, l'inoculation de bactéries, l'incorporation d'additifs, de tanins ou de copeaux de bois... multiplient par trois le traitement de la récolte. Le coût moyen de la vinification passe de 1,7 à 5,51 €/hL, de 111 à 320 €/ha. Si l'on intègre les pertes de rendement, 58 hL au lieu de 65 hL, par exemple, la marge brute en vins de moyenne gamme, chute de plus de 500 €/ha. Pour les vins plus haut de gamme, l'écart est encore plus important. Malgré les mesures de rattrapage, les vins restent fragiles et déficients en couleur et en arômes. Les risques de non labellisation, de non accréditation par les acheteurs et par conséquent de perte de marchés, ne sont pas écartés. La présence de *Botrytis* peut aussi entraîner un risque de non-conformité sanitaire si l'OTA dépasse 2 µg/L ».

*** Institut Coopératif du Vin.

Etude comparative du rattrapage à la cave et surcoûts occasionnels sur une vendange botrytisée (source : ICV).

	Vendange saine	Vendange botrytisée
Rendement atteint	65 hL/ha	58 hL/ha
Degré à la récolte	13°C	14,30°C
Interventions à la cave		
Enzymage	0,18	0,37
Levurage	0,58	1
Usage d'activateurs	0,18	0,48
Ecorce de levures	0	0,72
Alternatifs bois	0,76	2,94
Total coût interventions à la cave (€/hL)	1,7	5,51
Total coût interventions à la cave (€/ha)	111	320
Vente vrac (65 €/hL)	4 225	3 770
Marge nette (€/ha)	Vendange saine	Vendange botrytisée
Frais viticoles classiques (3100 €/ha)	1 014	350
Frais viticoles renforcés (3900 €/ha)	214	-450

Perte de 664 €/ha pour une vinification classique d'une vendange botrytisée.

Marge nette négative avec une vinification renforcée d'une vendange botrytisée.



Premiers Trophées du

Remise des prix à Paris



Le 19 juin dernier, à l'Espace Drouot Montaigne à Paris, Jacques Pourcel, chef 2 étoiles au guide Michelin et Henry Comolet, directeur commercial de BASF Agro ont remis à trois viticulteurs et à leurs trois distributeurs, les premiers Trophées des « Vins-cœurs ».

Ce concours des vins « plaisirs » de France organisé par BASF Agro s'est déroulé sur plusieurs mois, avec une première étape à l'échelle régionale. Cinquante vins ont ainsi été mis en compétition dans les quatre grandes régions françaises, à Brézé pour le Centre-Ouest, Pierry pour le Nord-Est, Cransac, pour le Sud-Ouest et au Mas du Pont, pour le Sud-Est. Les trois lauréats de ces épreuves régionales se sont retrouvés le 19 juin à Paris pour se confronter en Finale Nationale, au cours d'une soirée très conviviale.

Un engagement fort de BASF

Avant de passer aux épreuves de dégustation à proprement parler, cette réunion a été l'occasion pour BASF Agro de rappeler son engagement dans la production de vin de qualité. « De la vigne jusqu'au produit final », précise Pierre-Antoine Lardier, chef du pôle cultures spéciales chez BASF Agro. Cet engagement de BASF Agro en France, est tout aussi fort à l'échelle du groupe BASF... et depuis très longtemps. « BASF a dans sa culture l'intérêt du vin » souligne Bernhard Wolff, oenologue à la Cave du Groupe BASF en Allemagne, qui a été créée en 1865 et qui rassemble aujourd'hui pas moins d'un million de bouteilles !

Une dégustation à l'aveugle

Comme à l'échelle régionale, le concours a consisté en une dégustation à l'aveugle, par l'ensemble des concurrents et des distributeurs, et quelques invités extérieurs, amateurs de bons vins. Chacun a attribué une note aux douze vins qu'il a dégusté et déterminé son propre trio gagnant. La compilation de l'ensemble de ces notations a permis d'identifier les trois lauréats des Trophées des « Vins-cœurs » 2007-2008.

Lauréats des Trophées des « Vins-cœurs » 2007-2008

C'est Jacques Hilaire, Président des Vignerons de Roquemaure dans le Gard qui a obtenu le **Vin-cœur d'Or** 2007-2008 pour son Lirac Terra Ancestra de 2005. Un vin issu de l'assemblage des trois cépages de Grenache, Syrah et Mourvèdre présenté par Patrick Sciacca de la Coopérative Agricole de Provence Languedoc et qui a fait l'unanimité.

Le **Vin-cœur d'Argent** a été attribué à Laurent Daheullier du Domaine des Varinelles à Varains (Maine-et-Loire) pour son Saumur Champigny « Laurientale » de 2005. C'est la Coopérative Agricole des Pays de Loire qui avait choisi ce vin élaboré à partir de Cabernet Franc, pour représenter sa coopérative.

Le **Vin-cœur de Bronze** est revenu à Philippe Chamayrac de Fleury d'Aude (Aude), pour son Coteaux du Languedoc, La Clape, Château Mire l'Etang, Réserve du Château 2005. Produit à partir de Syrah et de Grenache, il a été proposé aux Trophées des Vins-cœurs 2007-2008 de la région Sud-Est par Jean-Christophe Mascou du négoce Magne SA.

Félicitations aux trois « Vins-cœurs » !



Trophées des « Vins-cœurs » Douze vins sélectionnés pour la Finale Nationale

Nord-Est

- Champagne Bonnaire, Blanc de Blancs Grand Cru 2002, Domaine Jean-Louis Bonnaire.
- Pouilly-Fuissé, Les Crays 2006, Domaine des Vieilles pierres.
- Côte-Rotie, La Sarrazine 2005, Domaine de Bonserine.

Centre-Ouest

- Saumur Champigny, Laurientale 2005, Domaine des Varinelles.
- Saumur Rouge, Moulin des Quints 2005, Domaine de la Paleine.
- Bourgueil, Cuvée Lucien Lamé 2005, Domaine Lamé-Delisle-Boucard.

Sud-Ouest

- Bordeaux, Cuvée Prestige 2005, Château Cablanc.
- Saint Emilion, Grand Cru 2005, Château Gaillard.
- Côtes du Marmandais, Clos de l'Adret 2006, Domaine Bonnet-Laborde.

Sud-Est

- Lirac, Terra Ancestra 2005, SCA Les Vignerons de Roquemaure.
- Côtes du Roussillon, La Ronde des Vents 2005, Mas Camps.
- Coteaux du Languedoc, La Clape, Réserve du Château 2005, Château Mire-L'étang.



**Vin-cœur d'Or
2007-2008 :**
Lirac Terra Ancestra,
présenté par Jacques
Hilaire des Vignerons
de Roquemaure et Patrick
Sciacca de la Coopérative
Agricole de Provence
Languedoc.



**Vin-cœur d'Argent
2007-2008 :**
Saumur Champigny
« Laurientale » de Laurent
Daheullier du Domaine
des Varinelles présenté
par la CAPL (49).



**Vin-cœur de Bronze
2007-2008 :**
Coteaux du Languedoc,
La Clape, Château Mire
l'Etang présenté par
Philippe Chamayrac
de Fleury d'Aude et
Jean-Christophe Mascou
de Magne SA.



La culture de BASF Vigne est une quête constante de la perfection, une obsession de la qualité. Parce que le « toujours plus » n'a aucune valeur s'il n'est accompagné du « toujours mieux ».

Engagement N°1

• La qualité en amont

Dans sa quête d'innovation, BASF mesure très tôt l'impact de ses solutions — produits ou programmes — selon les différents critères de qualité avec un objectif : permettre le développement harmonieux de la vigne et au-delà ne pas perturber les process de vinification et de distillation mis en œuvre en cave.

• La qualité en pratique

Une priorité pour BASF, réunir toutes les conditions pour que les viticulteurs produisent des raisins à l'origine de vins et alcools de qualité, en limitant l'impact des agresseurs directs tels que le mildiou, les tordeuses de la grappe ou l'oïdium, mais aussi indirects, comme la laccase et autres géosmines.

• La qualité en application

Apporter la réponse qualitative appropriée pour construire, préserver et transmettre un patrimoine, autant de volontés qui représentent un travail de précision de tous les jours, tout au long de l'année.

Engagement N°2

Accompagner les acteurs de la filière

Engagement N°3

La vigne est notre culture, défendons-la !

Engagement N°4

L'innovation et la performance au service des acteurs de la filière vigne