

L'esca : la double peine

Pertes de pieds, pertes de rendement, pertes de qualité des raisins. La présence de l'esca a de lourdes conséquences. Selon une enquête conduite en 2012 à la demande de BASF, les pertes liées à l'esca étaient estimées, en moyenne, en France à 600 euros/ha, avec des régions davantage pénalisées que d'autres. Un chiffre qui grimpe à 2 300 euros/ha en tenant compte des pertes de récolte et de la main-d'œuvre.

Une influence sur le profil des vins dès 5%

Mais à ces pertes au vignoble, viennent s'ajouter des conséquences plus difficiles à chiffrer au chai. En effet, l'esca a également un impact sur la qualité du vin. Les expérimentations menées sur cabernet sauvignon en 2009 et 2010 par l'Institut des sciences de la vigne et du vin/université de Bordeaux ont montré que les raisins issus de pieds atteints par l'esca présentent un retard de maturité pour une même date de vendange, avec des teneurs en sucres plus faibles (de l'ordre de -10 %) et des acidités plus élevées (+20 %). La teneur en composés phénoliques, notamment les anthocyanes, s'avère également plus faible (-30 à -50 %). Les conséquences sur le profil du vin peuvent être notées à la dégustation dès 5 % de raisins issus de pieds touchés par l'esca, avec notamment des notes herbacées plus marquées, une baisse du caractère fruité et une augmentation de goûts moisissés terreux.

Décomplexer le vin

Audrey Martinez est ingénieur agronome, oenologue, vigneronne dans le Languedoc, blogueuse, rédactrice Web et community manager à Bordeaux. Son nom sur la toile ? La WINEista !

Multicasquette, Audrey Martinez est une femme du vin, une fille du vin, et une petite-fille du vin. « *Je suis née dans une cave coop, dont mon père était le directeur* », explique-t-elle. Agronome et œnologue, elle a fait ses classes dans divers univers de la filière. Puis, elle reprend ses études pour passer un MBA en communication et marketing du vin à l'Inseec de Bordeaux, avant de se mettre à son compte, car « *j'avais envie d'être vraiment moi* », confie-t-elle. Grâce à des vignes héritées de ses grands-parents, elle est aussi vigneronne. Chaque année, elle produit et vinifie des micro-cuvées dans son domaine familial de la Vivarelle** à côté de Pézenas dans le Languedoc. « *J'ai besoin de cette relation au terroir. Si je ne vinifie pas, ça me manque.* »

Casser les codes du vin

Mue par une envie de partage, une envie de parler du vin de manière décontractée, ludique, pour casser les codes et rendre le vin accessible à tous, le blog de la WINEista* est né. Au rythme de deux articles par semaine en moyenne, elle raconte le vin de manière décomplexée avec ses coups de cœur, et son coup de gueule annuel du 8 mars, journée de la femme, où elle dénonce les clichés du vin. « *Je ne regarde pas les statistiques du blog, je le fais au feeling ! Du moment que c'est réactif, ça me plaît, je n'ai pas besoin de chiffres pour être heureuse.* » Cette



Audrey Martinez, vigneronne et blogueuse sur la-wine-ista.com explique : « S'installer à son compte, c'est une prise de risques. Il y a des moments où je stresse. Mais cela me permet d'être complètement moi-même. Je ne le regrette pas. »

e-influenceuse reçoit de nombreux messages via les réseaux sociaux, montrant que son blog est apprécié.

Pour plus de visibilité pour les femmes dans le vin

Audrey Martinez participe à l'association récemment créée WomenDoWine, qui milite pour plus de visibilité pour les femmes dans la filière viti-vinicole, notamment dans certains métiers comme la sommellerie. « *Lors d'un repas à Vinexpo, on m'a prise pour une 'femme de'. À lui, on a demandé ce qu'il faisait dans la vie. Pas à moi. Lors d'une dégustation à Millésime Bio, mes deux accompagnateurs masculins ont été servis pour déguster, pas moi. Il y a encore des progrès à faire dans la filière ! J'ai vérifié les statistiques auprès de l'Union des œnologues, et par exemple, en 1956, 94 % des œnologues sortant étaient des hommes. Depuis 2015, récemment donc, c'est à parité. Mais le statut de maître de chai ou de régisseur est encore extrêmement masculin. C'est une lutte au quotidien. Quand j'ai participé à l'émission « une minute, un vignoble » qui a été diffusée à la télé, j'ai absolument tenu à bien préciser : "les vignerons et les vigneronnes du Languedoc". C'est avec ce qui peut sembler être un détail que j'espère, à ma façon, faire avancer les choses.* »

* <http://www.la-wine-ista.com/> ** <http://www.domainelavivarelle.com/>

■ PARLONS VIGNE
PARLONS FEMME ■
Décomplexer le vin



■ QUOIDENEUF ■
Du métissage
dans les
cépages



PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

■ ■ BASF
We create chemistry

■ DOSSIER FIERTE ■

Vignerons, vous pouvez être fiers !



Novembre 2017

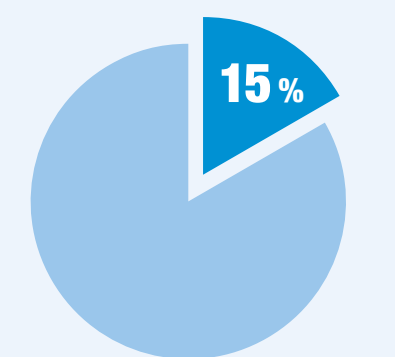
www.viticulture-durable.fr

■ ■ BASF
We create chemistry

Chiffres clés

558 000 acteurs
dans la filière

25,4 % viticulteurs

20,8 % emplois induits
(saisonniers, cavistes,
sommeliers, négoce...)53,8 % emplois
indirects (fournisseurs,
logistique, services...)Viticulture :
environ 1/6 de la
valeur agricole15 % de la production
agricole sur seulement

3 % des surfaces

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite de BASF France - Division Agro
 Directeur de la publication : Pierre-Antoine Lardier
 Comité de rédaction : Irène Aubert - Audrey Domenach
 Pierre-Antoine Lardier - Béatrice Bacher - Nathalie Colas-Courjault
 RCS Dijon : 518 212 717
 BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde
 69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45

Vignerons, vous pouvez être fiers !

Placés de plus en plus fréquemment sur le banc des accusés, les viticulteurs n'en demeurent pas moins une source de fierté pour la France, son économie, son patrimoine... Et ils peuvent être fiers, les vignerons ! Portrait d'une profession en marche vers une viticulture durable.

La France sans ses vignerons serait-elle encore la France ? Vu de l'étranger sans doute pas. Et même pour nos compatriotes. « Les Français peuvent être fiers car, si on se place au niveau macro-économique, la filière viticole est l'une des rares à être positionnée sur le premium au niveau mondial, avec le luxe, souligne Jean-Jacques Jarjanette, directeur des Vignerons indépendants de France. Cette création de valeur mérite d'être soulignée, car les autres produits français sont plutôt positionnés sur le milieu de gamme, ce qui est un problème puisque leurs coûts de production sont élevés. » En 2016, la filière viticole a généré un excédent commercial de 10,5 milliards d'euros, juste derrière l'aéronautique, mais devant les cosmétiques et les parfums.

La viticulture est la première filière agricole française : elle représente 15 % de la valeur des productions agricoles pour seulement 3 % des surfaces. Elle participe sans conteste au rayonnement culturel de la France dans le monde et à son attractivité. L'originalité et la beauté des paysages de plusieurs régions ont vu leur qualité reconnue comme remarquable, grâce à un classement au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco : St-Émilion, la vallée de la Loire, la Champagne et la Bourgogne. Les touristes ne s'y sont pas trompés, puisqu'ils sont dix millions d'œnotouristes à avoir parcouru les régions viticoles en 2016, dont 40 % en provenance de l'étranger. Un chiffre en progression constante. Au niveau local, un

domaine viticole fait vivre plusieurs familles et contribue à dynamiser le tissu rural, cela, même dans des zones pentues et sur des sols difficiles pour l'agriculture.

Des professionnels formés

Et pourtant, avec l'urbanisation des campagnes, l'arrivée de néo-ruraux, la diffusion d'informations anxiogènes, des inquiétudes naissent et les viticulteurs sont montrés du doigt. Des inquiétudes reprises et montées en épingle par des émissions à sensations. Or les viticulteurs sont des professionnels formés, qui travaillent à leur échelle depuis longtemps à améliorer leurs pratiques,

bien avant qu'ils ne soient rattrapés par les attentes de la société. L'essor de la lutte raisonnée, qui date de la fin des années 80, le montre bien. Habitant eux-mêmes sur les lieux de production, les viticulteurs sont, en effet, les premiers concernés par la qualité de leur environnement, pour leur famille, leurs voisins, leurs amis.

« Collectivement, les vignerons ont fait des efforts considérables pour diminuer les intrants, notamment les herbicides. Il suffit de se promener dans les vignes pour voir ces changements. » Les domaines, qui se transmettent souvent depuis plusieurs générations, montrent chaque jour qu'ils savent aussi faire évoluer leurs savoir-faire, en utilisant de nouveaux outils, qui les aident à traiter à bon escient, que ce soit les stations météo connectées

“ Collectivement, les vignerons ont fait des efforts considérables pour diminuer les intrants, notamment les herbicides. Il suffit de se promener dans les vignes pour voir ces changements. ”



ou les études sur les stratégies de protection, telle celle menée sur l'oïdium par BASF, pour préciser à quoi sert la lutte et comment gérer au mieux son programme. Autre témoin de cette évolution : l'ensemble de la profession a passé le Certiphyto, ces dernières années.

Des progrès permanents

Avec l'homologation progressive de nouvelles solutions, le biocontrôle prend une part croissante dans les méthodes de lutte. Rappelons-nous que la confusion sexuelle contre les vers de la grappe a été développée dans les années 80 par BASF, avec une mise en marché dans les années 90. Des années après, des études montrent que l'utilisation des Rak favorise la biodiversité. BASF aide aussi les viticulteurs à mettre en pratique une viticulture durable en gérant les modes d'action, de manière à préserver le plus longtemps possible leur efficacité, et en fournissant des outils d'aide à la décision, tels qu'Evidence, pour régler au mieux les pulvérisateurs. Des progrès sont accomplis en permanence par la profession, y compris sur le front de la

communication. Il n'est pas rare actuellement, de rencontrer des vignerons qui préviennent leurs voisins de l'heure des traitements en envoyant des SMS, par exemple. D'autres adaptent les horaires des traitements en fonction des activités du voisinage, afin de limiter les risques d'exposition, comme ceux qui effectuent les traitements de nuit, dans le Sud de la France. Des chartes de bien vivre ensemble sont signées en Bourgogne ou en Bordelais...

« Aujourd'hui, 38 % de nos 7 000 adhérents sont engagés dans une démarche environnementale, détaille le directeur des Vignerons indépendants. Et ça change tous les jours ! Nous sommes aussi très fiers de nous être saisis de la démarche HVE (haute valeur environnementale). Parmi les 800 producteurs français certifiés au niveau 3, 550 sont des vignerons indépendants.

Nous croyons que ce signe officiel, s'il disposait demain d'une forte notoriété, en étant commun à toutes les filières agricoles, pourrait permettre aux producteurs de mieux faire reconnaître leurs efforts auprès des consommateurs. »

“ Nous sommes très fiers de nous être saisis de la démarche « haute valeur environnementale ». Nous croyons que ce signe officiel pourrait permettre aux vignerons de mieux faire reconnaître leurs efforts par les consommateurs. ”

Enfin, les vignerons passent à la télé !

Vous avez peut-être fait partie des 2 millions de personnes qui ont suivi chaque soir « Une minute, un vignoble » ? Ces 18 petits films courts, d'une minute chacun environ, ont en effet connu un succès d'audience lors de leur diffusion à une heure de grande écoute sur France 2 et France 5 au printemps dernier. À tel point qu'une deuxième diffusion est cours ! Enfin, les Français ont pu voir à la télévision des vignerons de six régions viticoles présenter leurs richesses œnotouristiques avec fierté. Une preuve supplémentaire, s'il en était besoin, de l'attachement des Français au vin et à ses producteurs. Selon une étude Ifop – Vin et société de 2014, 86 % des Français déclarent que le vin est l'un des composantes de l'art de vivre à la française.



Perpétuer et innover : un duo pour avancer

Tous deux issus d'une famille vigneronne, Frank Hartweg et Olivier David ont fait de leur histoire un point fort. Les deux vignerons maintiennent certains savoir-faire mais ne se privent pas d'en intégrer de nouveaux. En prenant les rênes de leurs domaines, ils ont fait évoluer les façons culturelles et leurs stratégies d'entreprise. Ces changements font leur fierté.

QUELQUES CHIFFRES

- > **16 %** : c'est le poids de la France dans la production mondiale de vin (en volume, en 2016, source : OIV), alors que le territoire français ne représente que 0,4 % des surfaces émergées de la planète.
- > **10 millions** : c'est le nombre d'œnotouristes venus visiter les vignobles français en 2016. Ils étaient 7,5 millions en 2009 (source : Atout France).
- > **Divisé par 34** : c'est le facteur de diminution des doses de produits phytosanitaires nécessaires à l'hectare entre 1950 et nos jours. Dans le même temps, la toxicité des produits a été divisée par 8,5 (source : UIPP).
- > **Près de 120** : c'est le nombre de concours des vins agréés par la DGCCRF actuellement, un nombre croissant, signe de la vitalité de la filière.
- > **12 %** : c'est la réduction moyenne d'IFT qui a pu être obtenue par les viticulteurs du réseau Dephy Ferme du plan Ecophyto entre leur entrée dans le réseau et la récolte 2015.



Frank Hartweg est à la tête d'un domaine de 10 ha à Beblenheim, en Alsace (à gauche). Olivier David est vigneron dans l'aire d'appellation Gaillac, sur une propriété de 130 ha.

■ **Vigneron est un métier de contact avec les consommateurs, par ailleurs citoyens. À l'occasion de ces rencontres et dans votre quotidien, ressentez-vous une pression par rapport aux traitements phytosanitaires, à la teneur en alcool ou encore à la présence de sulfites dans le vin ?**

Frank Hartweg : Impossible de passer à côté, mais au caveau où nous vendons la quasi-totalité de nos vins les clients particuliers nous questionnent surtout sur la qualité des vins et les aspects positifs de notre métier.

Olivier David : C'est la même chose chez nous. Ces sujets sont surmédatisés, mais lorsqu'ils sont sur une propriété, les visiteurs qui ont fait le choix de venir à notre rencontre n'en font pas une priorité dans les discussions.

■ **L'émergence de ces sujets vous a-t-elle néanmoins fait raisonner votre métier différemment ?**

Olivier David : Notre métier est en mouvement permanent. Le vin est un produit ancestral qui a évolué et que l'on peut continuer à faire évoluer. En dix ans sur le château Clément Termes, l'IFT a été réduit de 30 %. La lutte contre les vers de la grappe se fait désormais par confusion sexuelle. Nous privilégions les produits phyto ayant un profil toxicologique favorable. Il y a cinq ans, nous avons investi dans des pulvérisateurs

à panneaux récupérateurs et récemment nous avons racheté une poudreuse pour appliquer du soufre. Côté gestion de l'enherbement, un inter-rang sur deux est enherbé quand l'autre est travaillé.

En prenant cette décision nous avons réduit l'utilisation de désherbant, réservé désormais à l'entretien du cavaillon. Mais même sur ce point, nous ne sommes pas arrêtés. Avec un semencier, nous faisons des tests d'enherbement du rang avec des variétés pérennes de trèfles souterrains.

La philosophie est la même à la cave où nous essayons au maximum de réduire les doses de sulfites.

Frank Hartweg : Mon objectif numéro un est de faire des vins de qualité. Pour y arriver certaines techniques sont en phase avec les attentes médiatisées de certains consommateurs, d'autres un peu moins. Par exemple, nous avons totalement arrêté les herbicides.

Mais pour la protection fongicide, je maintiens une protection « conventionnelle et raisonnée », car c'est pour moi un des moyens nécessaires pour récolter des raisins de qualité. Les efforts déployés à la vigne sont payants par la suite lors de la vinification. Ainsi, le pH et l'acidité de mes vins me permettent de travailler avec le minimum de sulfites nécessaires.

À la vigne comme au chai, je limite l'usage du panel d'intrants qui est à ma disposition. Si faire « sans » ne nuit pas à la qualité de mes

vins, je teste. L'expérience s'est d'ailleurs montrée positive avec le travail du sol. J'aime être honnête sur ma façon de travailler et faire comprendre pourquoi je fais tel ou tel choix. L'écoute va dans les deux sens entre le producteur et le consommateur, permettant d'établir ainsi une relation de confiance. Il me semble que c'est au travers de la discussion qu'il est possible de trouver des solutions de bon sens aux sujets sensibles. En Alsace, les vignes sont proches des maisons et vice-versa. Lorsque je fais des traitements à cinq ou six heures du matin, avant les grosses chaleurs, je commence toujours par les parcelles éloignées des habitations, afin de respecter au maximum la tranquillité des habitants. De leur côté, nous attendons de nos voisins qu'ils comprennent et acceptent les contraintes de notre métier.

“ **Je représente la 7^e génération de vignerons de la famille. Je suis dans une continuité, avec une histoire et des savoir-faire à transmettre, mais j'ai la possibilité d'évoluer !** ”

Olivier David.

Olivier David : Je représente la 7^e génération de vignerons de la famille. Je suis dans une continuité, avec une histoire et des savoir-faire à transmettre mais j'ai la possibilité d'évoluer, de faire des choix pour engager des changements. Rien n'est figé, sur le domaine, comme sur les appellations. Comme je le disais précédemment, j'aime faire un métier en perpétuel mouvement.

Pour ne citer qu'un exemple de plus, récemment le cahier des charges de l'AOC gaillac a été modifié. Des cépages autochtones sont remis en avant pour apporter plus de typicité aux vins. D'ici trois à quatre ans, je vais saisir cette opportunité et replanter quelques hectares de prunelard et de duras.

Frank Hartweg : Ma plus grande fierté ? Quand des clients me disent que le « fruité » de mes vins est unique, qu'ils n'ont jamais



■ **Concernant l'application de produits phytosanitaires, prenez-vous vos décisions de façon autonome ou vous faites-vous conseiller ?**

Frank Hartweg : Les deux. Je vais beaucoup dans mes vignes et mon conseiller technico-commercial a une vision des pressions dans le vignoble. Nos deux regards et expertises sont complémentaires.

Olivier David : Pareil. Mes observations, le BSV, les prévisions météo et l'avis du technicien me permettent de décider des traitements.

■ **La question finale n'est pas simple, mais de quoi êtes-vous le plus fier dans votre métier ?**

goûté un gewurztraminer avec un tel profil aromatique. Quand j'ai repris le domaine, plusieurs stratégies s'offraient à moi : j'ai choisi de développer les ventes en proposant d'autres vins, car je voulais me démarquer et ne pas faire des vins standards. À ce jour, toute la production du domaine est embouteillée et vendue directement aux particuliers. Pour quelques références de notre gamme Tradition, j'ai choisi de privilégier un approvisionnement extérieur d'excellente qualité. En adoptant cette stratégie, j'ai pu diminuer le rendement de mes propres vignes, les orienter vers une production très qualitative. Je suis fier de cette orientation et j'espère avoir donné envie à de nouveaux clients de venir découvrir mes vins !

« Le point de vue de l'expert »

Une image toujours positive à l'international



Les vins français ont toujours la cote à l'étranger. Mais au fil des ans, la concurrence vient effriter cette bonne image de marque. Sylvain Rouchy, de Sopexa, plaide pour redynamiser ce capital.

Selon Sylvain Rouchy, spécialiste des marchés d'Europe du Nord à Sopexa, agence indépendante de communication et de marketing international, le vin reste l'un des fleurons français à l'international. Il véhicule une image de tradition, de savoir-faire et d'art de vivre. D'après l'étude Wine Trade Monitor, menée par Sopexa en 2016, les vins français demeurent au niveau international, les plus performants (69 %), tous critères confondus pour les 1 100 opérateurs interrogés.

Mais commercialiser ce produit devient plus difficile qu'il y a 15 ou 20 ans. La concurrence est vive. Dans les rayons, les vins français se retrouvent face à des vins espagnols, italiens, australiens, californiens, sud-africains ou encore néo-zélandais. Les vins français souffrent d'un manque de lisibilité du fait d'une offre trop riche et surtout trop complexe pour le non-initié. Pour le grand export, la tendance est la même.

40 % des professionnels interrogés par Sopexa s'attendent à une progression des ventes de vins espagnols d'ici à 2018. « Comme par le passé, relève Sylvain Rouchy, de grandes campagnes de communication générique sur le vin français pourraient aider à redynamiser ce capital en friche. » Mais les acteurs de la filière en feront-ils une priorité ?



■ Concernant le solde net de la balance commerciale française, la filière vins et spiritueux est le :

- 1 : 1^{er} contributeur
- 2 : 2^e contributeur
- 3 : 3^e contributeur

Réponse : 2. Avec un solde positif de 10,5 milliards d’euros en 2016, les vins et spiritueux français sont le 2^e contributeur net à la balance commerciale de la France (tous secteurs confondus). Qui dit mieux ? Seulement l’aéronautique (+18,6 Mds €). Même le luxueux secteur des parfums et cosmétiques doit s’incliner (+9,4 Mds €). En 2016, les exportations de vins et spiritueux ont représenté 11,9 milliards d’euros, ventilés en 4,7 milliards pour les vins tranquilles, 3,0 milliards pour les spiritueux et 2,8 milliards pour les champagnes et vins mousseux (source : Douanes).

■ Combien peut-on économiser en rinçant un bidon ?

- 1 : 0,03 €
- 2 : 0,30 €
- 3 : 3,00 €

Réponse : 3. Supposons qu’un produit soit vendu 60 €/l et conditionné en bidon de 5 l. Si le bidon n’est pas bien rincé, il peut rester 1 % du produit sur les parois, soit 50 ml. En effectuant un rinçage efficace, il est possible de récupérer l’intégralité du produit et d’éviter cette perte de 3 €. CQFD !

■ Comment qualifie-t-on l’action d’un fongicide qui intervient dans les toutes premières phases de l’infection d’une plante par un champignon ?

- 1 : Anti-sporulante
- 2 : Préventive
- 3 : Curative.

Réponse : 2. S’il agit avant ou lors de la pénétration du champignon dans la plante, l’action du fongicide peut être qualifiée de préventive. Le positionnement en préventif est d’ailleurs recommandé, car il permet d’éviter les dégâts des maladies, tout en limitant la pression de sélection de souches résistantes.

■ En combien de temps le mildiou peut-il réaliser son cycle biologique complet ?

- 1 : Quatre jours
- 2 : Dix jours
- 3 : Une semaine

Réponse : 1. Si toutes les conditions sont optimales pour la maladie, seulement quatre jours suffisent au mildiou pour finaliser un cycle de contamination ! Selon les années, il est donc possible de trouver tous les stades de développement du champignon dans une même parcelle. Pour éviter cette situation, la meilleure solution est de traiter tôt et de gérer sa cadence de traitement pour ne pas avoir de trous dans sa protection, si possible. Ainsi, le traitement est toujours préventif.



Jérémie Ducourt présente « Métissage », sa cuvée issue des cépages tolérants au mildiou et à l'oïdium.

En 2014, les Vignobles Ducourt en Gironde ont mis en place 3 ha de cépages tolérants au mildiou et à l'oïdium, à titre expérimental. Les résultats sont satisfaisants d’après les vignerons. Les premières bouteilles vendues depuis juin reçoivent un très bon accueil. En avril 2018, 4 ha supplémentaires de nouveaux cépages tolérants seront plantés.

« Métissage ». Voilà le nom de la première cuvée des Vignobles Ducourt issue des cépages résistants, commercialisée depuis juin 2017. « Le succès est au rendez-vous, se félicite Jérémie Ducourt, un des co-propriétaires du domaine et œnologue de l’exploitation. Nous avons produit 3 000 bouteilles de vin blanc et 6 000 de vin rouge sans IG. Nous sommes en passe de tout vendre en quelques semaines à nos clients cavistes et restaurateurs, à un bon prix et sans l’aide de la mention " AOC bordeaux ". L’accueil est très bon, tant sur la qualité du produit que sur la démarche. »

C’est en juin 2014 que les Vignobles Ducourt à Ladaux, dans l’Entre-deux-Mers, ont planté leurs premiers cépages résistants, ou plutôt tolérants au mildiou et à l'oïdium : 1,7 ha de cabernet-jura en rouge et 1,3 ha de cal 604 en

Du métissage dans les cépages !

blanc. Une démarche réalisée avec l’appui de l’ODG Bordeaux. « Ces plantations ont pu se faire à titre expérimental avec une dérogation exceptionnelle, car ces variétés ne sont pas inscrites au catalogue français. »

Traiter un minimum

Ce choix vise avant tout à valoriser l’innovation face aux changements climatiques et à une pression sociétale qui augmente. « Nous devons réfléchir aux variétés de demain pour continuer à proposer des vins de Bordeaux, tout en traitant moins ! »

Et la promesse est tenue. Sur les campagnes 2014, 2015 et 2016, seuls un à deux traitements anti-mildiou et oïdium ont été réalisés sur les cépages résistants, contre sept à huit sur les cépages traditionnels. « En tout, nous avons traité cinq fois en trois campagnes, soit une réduction de 80 % de nos traitements. Mais traiter un minimum nous semble important, pour accompagner l’efficacité des gènes de

résistance et assurer leur pérennité », résume Jérémie Ducourt.

Évolution du cahier des charges

La vinification s’est déroulée de façon identique aux autres vins du domaine. Le vin rouge final s’approche davantage d’un vin du Sud par sa coloration bien marquée, avec un bon équilibre. « Le blanc est très aromatique, avec

une bonne acidité », détaille l’œnologue, satisfait des deux cuvées.

Sur les douze cépages résistants validés fin avril 2017 par le ministère de l’Agriculture, la famille Ducourt souhaite planter 2 ha de souvignier gris et 2 ha de muscaris. « L’objectif sera ensuite de faire évoluer les cahiers des charges des appellations, en vue d’intégrer, dans une certaine mesure, ces nouveaux cépages », juge Jérémie Ducourt. Et comme l’écrit sur Twitter son frère Jonathan, chargé de la commercialisation des vins Ducourt : **#Drinkresistant !**

13 %

C’est le pourcentage de ceps improductifs car touchés par l’esca en 2016, selon la DGAL. Une maladie contre laquelle la R&D de BASF est actuellement mobilisée.

2,6 %

C’est la baisse du prix de l’hectare de vigne en Champagne entre 2015 et 2016 selon la Safer. À relativiser néanmoins car entre 1993 et 2015, le prix de l’hectare de vigne avait été multiplié par quatre pour s’établir à 1 113 500 €.

1989

C’est la date du premier décret français qui met en place une norme pour les résidus phytosanitaires dans l’eau potable. En parallèle, les premiers produits respectueux de la faune auxiliaire apparaissent. L’environnement devient une préoccupation de premier plan.



Choisissez un Vin-cœur pour vos tables de fête !

Avec la fin de l’année qui approche, vous ne savez pas quel vin choisir pour accompagner vos repas de fêtes ? Notre suggestion : plongez dans le palmarès des Vins-Cœurs depuis 2008... Vous trouverez votre bonheur ! Nous vous recommandons particulièrement la cuvée La Tourie du Domaine de Massereau, par Arnaud Freychet (AOP languedoc-sommières). Ce vin rouge a été désigné Vin-Cœur de l’année 2017, emportant la décision du jury lors d’une dégustation un peu spéciale : pour fêter la dixième année du concours, une sélection des lauréats des neuf dernières années avait été réunie. Organisés par BASF, les Vins-cœurs visent à mettre en lumière le talent des vignerons français et la qualité de leurs vins, dans une ambiance conviviale.

