

Compte rendu de l'Atelier-CONNECT du 07 Décembre 2020

Partenaires LBV



Présents « Cellule Nationale Agronomique » : Konrad Schreiber et Noël Lassus.

Présents « LBV - La Belle Vigne » : Konrad Schreiber, Éric Schmidt, Xavier Sarda et Antoine Mathias.

Présents « Membres La Belle Vigne Connect » : Noël Lassus, Damien Fradon, Gilles et Roger Jauré, Alain Kuehn, Stéphane Follin Arbelet, Luc Fonta, Bruno Bererd, Arnaud Ente, Alexandre Beaumont, Florian Curtet, Emmanuel Chety, Didier Espiaut, Cyril Esnault, Thomas Bontemps, Claire Villars Lurton, Gonzague Lurton et David Lefebvre.

Les points suivants étaient à l'ordre du jour :

- Témoignage de l'œnologue Pierre Millemann.
- questions diverses.

TEMOIGNAGE DE PIERRE MILLEMANN

Aujourd'hui je vais vous faire une présentation très axée sur la Bourgogne.

Avant le phylloxéra, les densités de plantation dans le Bourgogne étaient encore plus importantes qu'aujourd'hui : elles étaient entre 20000 et 30000 pieds/ha.

De nos jours les densités de plantation sont aux alentours de 10000 pieds/ha avec dans certains cas des densités allant jusqu'à 15000 pieds/ha.

Dans les années 70/80, les clones sont apparus dans le vignoble Bourguignon surtout pour les cépages Pinot noir et Chardonnay, cépages principaux en Bourgogne. Cette sélection clonale était plus basée sur le quantitatif que le qualitatif. A partir des années 80 la sélection est inverse : on recherche plus du qualitatif que du quantitatif.

A la fin des années 90, la sélection des cépages évolue sur la technique dite des « massale de clones » : on fait de la sélection massale à partir des clones existants. Ce travail a été réalisé principalement par l'Association Technique Viticole de Bourgogne (ATVB).

Depuis les années 2000, nous observons un retour à une sélection massale classique dans certains domaines avec des tests de viroses pour être sûr de ce qu'ils réimplantent.

Concernant les modes de taille présents en Bourgogne, c'est la taille Guyot simple qui est la plus pratiquée.

La taille en cordon est aussi fortement représentée dans certains secteurs de Bourgogne.

Un nouveau mode de taille est en train de se développer également : la taille Guyot-Poussard (respect des canaux de sève).

En ce qui concerne les travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, effeuillage/échardage et vendanges vertes) ils sont importants en Bourgogne à cause des vignes basses et étroites qui composent le vignoble. L'ébourgeonnage est tout le temps réalisé. Le palissage est réalisé avec une paire de fil releveur. L'échardage (suppression des entre cœurs) il est effectué précocement dans la zone des grappes en Bourgogne.

Lorsque les rendements estimés semblent trop importants, nous réalisons des vendanges en vert juste après la nouaison avec un effet de compensation assez marqué. Nous préférons donc les réaliser à la véraison mais l'on ne peut pas parler de vendange en vert stricto sensu.

Pour ce qui est de la gestion des sols, traditionnellement après les vendanges on réalise un buttage pour protéger les ceps du gel hivernal.

Au printemps, nous faisons un débutage ou décavaillonnage avec une ouverture des sols. Le désherbage est réalisé avec un mixte entre désherbage chimique et travail du sol. Néanmoins, c'est

principalement le labour qui est utilisé pour le désherbage dans de très nombreux domaines avec pour conséquence un effet sur la minéralisation de l'humus des sols.

Pour l'entretien estival, nous avons toujours un travail du cavaillon du fait des vignes basses caractéristique de la Bourgogne et une gestion variable de l'inter rang en fonction des domaines.

Ce qui conditionne le faible développement des couverts végétaux en Bourgogne c'est la forte densité de plantation des vignobles en Bourgogne.

Concernant l'approche phytosanitaire des Bourguignons, nous avons de plus en plus de domaines qui sont en Agriculture Biologique. De nombreuses universités (Danemark, Argentine, Bourgogne, etc...) ont travaillé sur le microbiote de la vigne auquel la Bourgogne est sensibilisée.

Pour rappel, ce microbiote est constitué par l'ensemble de la flore du sol (principalement des champignons et bactéries) qui est favorisée par les couverts végétaux et le non travail du sol.

Néanmoins, il y existe de nombreux domaines qui travaillent en conventionnel du fait principalement de l'influence importante des entreprises d'agrofourmiture présente dans la région.

Passons désormais aux méthodes de vinification en Bourgogne. Nous avons deux cépages majoritaires pour faire du vin blanc : l'Aligoté et le Chardonnay. Il y a aussi un peu de Pinot Blanc et de Pinot gris.

Concernant l'Aligoté, l'approche est assez technique. La récolte est principalement mécanique car le prix de vente sur ce cépage est relativement faible. Le pressurage de ce cépage est de type séquentiel car l'Aligoté est riche en composés phénoliques. En effet, ce type de pressurage limite l'extraction des polyphénols de la pellicule et il est donc à privilégier pour les cépages riches en polyphénols. La montée en pression se fait par paliers successifs avec ou sans rebêches entre chaque palier pour limiter l'extraction des bourbes et des composés phénoliques.

Nous apportons aussi des intrants dans les moûts pour des vinifications d'Aligoté un peu technique comme des enzymes (pectinases) qui peuvent limiter l'expression de certains cépages lors de la vinification.

Concernant la fermentation alcoolique de l'Aligoté, il y a peu de personnes qui travaillent en fût mais plutôt en cuveries inox qui sont faciles à thermoréguler lors de la fermentation. Parfois lors de cette phase il y a des apports de levures sélectionnées qui vont apporter un certain type d'arôme que l'on recherche.

Passons désormais aux différentes étapes de vinification pour le Chardonnay. Il est le cépage « roi » de la Bourgogne. Il existe différentes écoles pour le produire et le travailler. Cela commence par la date de récolte : pour des vins blancs plus « gras » la date de récolte sera tardive, pour des vins blancs plus

« frais » la date de récolte sera plus précoce. Cela dépend du « style », de la « signature » que le vigneron veut donner à ses vins.

Néanmoins le Chardonnay a besoin d'un minimum de maturité (de pellicule) pour que les composés phénoliques (présents aussi dans les blancs) puissent s'exprimer.

Au niveau du pressurage du Chardonnay, nous avons des pressurages séquentiels (extraction extrêmement douce avec peu de composés phénoliques extraits) qui donnent des vins frais.

A l'inverse, il y a également des extractions très poussées avec beaucoup de bourbes produites et donc de composés phénoliques. Ce type d'extraction permet de mieux gérer le potentiel réducteur dans la cuve (gestion de la turbidité).

Comme pour l'Aligoté, on peut utiliser des levures sélectionnées pour réaliser la fermentation alcoolique. L'inconvénient c'est qu'elles peuvent induire une standardisation d'un point de vue aromatique et gustatif. Par ailleurs, si l'on a une fermentation alcoolique à température plus élevée cela va permettre de produire des composés sulfurés qui auront pour effet d'éviter l'oxydation prématurée des vins blancs.

Traditionnellement en Bourgogne nous réalisons une fermentation malolactique sur les vins blancs ce qui a l'avantage de limiter la filtration par la suite, voire de la supprimer.

Pour finir je vais évoquer les deux derniers cépages pour faire des vins blancs en Bourgogne : le Pinot gris et le Pinot blanc. Ce sont des cépages qui sont plus riches en composés phénoliques que le Chardonnay.

En résumé, je vais faire le lien entre la viticulture et les vins blancs principalement sous l'axe du travail du sol. Comme vous le savez, le travail du sol va progressivement diminuer le taux de matière organique du sol par minéralisation. On trouvera ainsi des quantités plus importantes d'azote assimilables dans les moûts si les conditions climatiques sont favorables au moment de la véraison (pluie en particulier). Par ailleurs, les pH légèrement alcalins des sols Bourguignons entraînent des blocages de certains éléments (oligo éléments et phosphore). Une carence en phosphore va rendre la vigne plus sensible aux attaques d'Oïdium par la suite. Les couverts végétaux permettront une alimentation plus équilibrée et plus régulière de la vigne, limitant ainsi les problèmes de carences nutritionnelles.

Concernant les problèmes d'oxydations prématurées, les labours successifs sans apports d'intrants (organiques ou minérales) dans le sol ont eu pour conséquence une diminution des azotes assimilables dans les moûts. La baisse de l'azote assimilable et principalement de l'azote aminé (constitué d'acides aminés et de peptides) a eu pour conséquence une diminution de la formation de glutathion. Ce dernier est un anti oxydant qui lutte naturellement contre les problèmes d'oxydation prématurées

dans les moûts. Je suis persuadé qu'une bonne gestion de la nutrition de la vigne et des couverts végétaux conduira à des moûts plus riches en acides aminés favorables à la formation ultérieure de glutathion.

Concernant les vins rouges le cépage « roi » est le Pinot. Le Pinot contient des tanins très simples comparés à d'autres cépages. Les cuves sont chargées en grains entiers ce qui permet de décaler l'extraction des tannins et ainsi permettre à l'alcool de favoriser les réactions de condensation des tannins. Les fermentations malolactiques sur les cépages rouges permettent de limiter les filtrations par la suite.

QUESTIONS DES ADHERENTS LBV CONNECT

Alain Kuehn : concernant le management des vignes et de la vinification pour les vins natures, y a-t-il des pratiques qui se précisent ?

Pierre Millemann : pour le moment pas encore. Avec les vins natures nous sommes dans une approche d'aucun apport d'intrants. Il faut donc une capacité de résistance supérieure. Je fais l'hypothèse que les couverts végétaux participent à l'augmentation des acides aminés dans les moûts et donc une formation plus importante de glutathion et ainsi une meilleure protection contre l'oxydation (non utilisation du SO₂ par la suite).

Konrad Schreiber : le phosphore et l'azote assimilable conditionnent donc l'évolution des moûts ?

Pierre Millemann : oui. La composition des moûts va prédéterminer la fermentation alcoolique et malolactique. On sait que les problèmes de déclenchement de la fermentation malolactique sont dus à des problèmes de nutrition de la vigne.

Konrad Schreiber : il existe une interrogation des producteurs utilisant la pourriture noble. Ils craignent que la couverture des sols limite son développement. Qu'en penses-tu ?

Pierre Millemann : j'ai pu observer qu'en Allemagne les vignerons qui recherchent la pourriture noble pratiquent les couverts végétaux.

Florian Curtet : quelles sont les conditions de déclenchement de la fermentation malolactique ?
Si la fermentation alcoolique et malolactique se produisent simultanément cela est bien préjudiciable pour le vin ?

Pierre Millemann : il existe une induction plus précoce des fermentations malolactiques dans les zones plus chaudes. Pour limiter ce phénomène, il est possible de jouer sur le pH en apportant de l'acide tartrique.