

## Édito

**Que de mildiou !** Cette année a été marquée par une pression historique du mildiou. Les pluies de la fin mai et début juin, accouplées aux fortes températures, étaient propices au développement de la maladie. Les vendanges se sont tout de même bien déroulées avec une qualité exceptionnelle.

Du côté des expérimentations, les attaques de mildiou répétées ont permis de tirer des conclusions intéressantes sur les essais bas-intrants avec l'ATV49 et Mildiou Plantes II avec la Chambre Régionale d'Agriculture.

Un nouvel essai en œnologie, avec l'IFV, est mis en place. L'objectif est de comparer des méthodes d'apport d'oxygène (cliquage ou micro-oxygénation) sur vins rouges issus de Cabernet Franc.

## Agenda

22 Février 2019

**COFIL PlacoHB à Paris**

26 Février 2019

**COFIL RMT FIDÈLE à Paris**

6 mars 2019

**Journée technique  
BSTA Viticulture-Œnologie  
à Montreuil-Bellay**

## La photo de la PRE

**Floraison du Thym longicaulis** sous le cavaillon en avril 2018 après 18 mois d'implantation (projet PlacoHB).



## Surgreffage Resdur1

Partenaire du projet de création de variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium de l'INRA, le domaine expérimental de l'IFV de Montreuil-Bellay a terminé en 2017 le suivi des variétés candidates du programme RESDUR 1.

Quatre variétés issues de ce programme ont été inscrites au catalogue (Floreal B, Voltis B, Artaban N, Vidoc N), dont l'une, le **Floreal B** était étudiée sur le site de Montreuil-Bellay parmi d'autres variétés candidates. Les variétés non sélectionnées ont été surgreffées en 2018 par du Voltis B, Artaban N et Vidoc N. Ces variétés donneront une demi-récolte dès l'année prochaine.

Avec ces « matières premières », le projet Valoeres porté par l'IFV permettra donc dès 2019 :

- d'étudier les potentialités œnologiques des nouvelles variétés résistantes (tranquilles ou effervescentes, secs ou moelleux, différentes couleurs)
- de caractériser le profil organoleptique des nouveaux produits élaborés et définir leur espace sensoriel par rapport aux vins produits traditionnellement dans le vignoble ligérien
- d'étudier l'intérêt des assemblages avec nos cépages ligériens traditionnels
- de définir l'acceptabilité des acteurs quant à l'utilisation de ces nouvelles variétés



Variété résistante inscrite

Variété résistante non retenue

Porte-greffe

## Programme de création variétale résistante à typicité régionale

En réponse à la demande d'InterLoire, Interprofession des Vins du Val de Loire, l'IFV et l'INRA ont démarré en 2018 un **programme de création variétale** devant aboutir à des descendants résistants aux principales maladies cryptogamiques de la vigne (Mildiou, Oïdium voire Black Rot), issus de croisements entre des géniteurs résistants provenant des programmes Resdur (INRA) et Génovigne (IFV), et des cépages emblématiques du Val de Loire.

Les cépages choisis par la profession sont le **Melon, le Chenin et le Sauvignon** (le programme de création variétale à partir du Cabernet franc est déjà mené sur Bordeaux). Les croisements ont lieu sur trois sites, au pôle matériel végétal de l'IFV (Grau du Roi), à l'INRA de Colmar et sur le domaine expérimental IFV de Montreuil-Bellay.

Sur ce dernier site, **les castrations et la pollinisation ont débuté fin mai 2018** pour se terminer mi-juin ; il faut à une personne environ une heure pour castrer une grappe, suivi d'environ 8 jours de pollinisation (à raison d'une application de pollen par jour sur les grappes ensachées).

**Une seconde année d'hybridation aura lieu en 2019** avec les mêmes croisements, afin d'obtenir une quantité de pépins suffisante. Les plantules ayant les gènes de résistances donneront des plants (de quoi faire une piquetée) qui seront étudiés au champ dans une phase de présélection. Les variétés les plus intéressantes seront alors plantées en plus grand nombre selon le dispositif voulu (VATE : Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale), pour 3 années d'étude en vue de leur inscription au catalogue officiel.

Pour rappel, le processus d'obtention est long et nécessite une quinzaine d'années (de l'hybridation à l'inscription d'une variété).

## Le saviez-vous ?

La bioprotection est un moyen de lutte contre les micro-organismes indésirables sur moûts et sur vins tels que les *Brettanomyces* qui produisent des phénols aux odeurs animales. C'est également un **moyen pour diminuer le sulfitage sur moûts** qui devient de plus en plus compliqué avec la hausse des pH. Un levurage est nécessaire pour que la fermentation alcoolique se déroule normalement.

La bioprotection est l'utilisation de levures non-*Saccharomyces* que l'on intègre directement sur la vendange ou au pressurage afin d'occuper le milieu. Cela permet aux organismes nuisibles de ne pas se développer par manque de place, par une compétition accrue.

Plusieurs levures ont été sélectionnées. Elles ont un très faible pouvoir fermentaire et ne produisent pas d'éléments néfastes comme l'acidité volatile. Les levures, ayant cette fonction de bioprotection, les plus utilisées sont *Torulaspora delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*. D'autres levures peuvent avoir des intérêts œnologiques comme la libération de thiols ou la production d'acide lactique à partir des sucres. En général, on remarque une plus grande complexité aromatique et finesse dans les vins finis, en relation avec un sulfitage moins important.

## Portrait de pro

Ingénieur de l'Institut National de l'Horticulture et du Paysage d'Angers (Agrocampus Ouest), **Guillaume Gastaldi** a suivi la filière de la santé du végétal et de l'environnement. Très vite, il se spécialise en viticulture. Après un passage à Syngenta, il intègre l'Association Technique Viticole 49 de la Chambre d'Agriculture du Maine-et-Loire en 2010. Il y occupe aujourd'hui la fonction de coordinateur de l'équipe viticole mais il est surtout le conseiller référent de la protection phytosanitaire et de l'environnement auprès des professionnels (formateur Certiphyto et expert Phytobac). Guillaume Gastaldi est également Ingénieur Réseau fermes de références du dispositif DEPHY FERME dans le cadre d'Ecophyto 2018. L'exploitation du lycée est membre de ce réseau. C'est d'ailleurs dans ce cadre que la PRE participe à l'essai bas-intrants où l'objectif est de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires au minimum en s'aidant de différentes modélisations (résultats dans le bulletin INFO Viti 49 – [bilan de la saison 2018](#) – publié par l'ATV49).

## Contacts

PRE Montreuil-Bellay  
axes techniques

Laurent DUTRUEL  
Ingénieur

Tél. 02 41 40 19 29

laurent.dutrue@educagri.fr

