

Avec ses 18 partenaires\*, l'Institut rhodanien coordonne les programmes de recherche/expérimentation viticole et œnologique des AOC de la Vallée du Rhône.

# L'avenir de la filière viticole passe par l'Institut rhodanien



Créé en 1994, l'Institut rhodanien est situé au quartier du Grès à Orange et jouxte le Lycée viticole.

© J Ubassy

Les Services d'Inter Rhône travaillent plus précisément sur la maîtrise de l'oxydation des vins et des problèmes microbiologiques.

© J Ubassy

► Jean CALABRESE

**E**NCÉPAGEMENT, analyse sensorielle, expérimentations œnologiques, contrainte hydrique et irrigation, pôle bouchage, analyses œnologiques, résidus de produits phytosanitaires, sélection de levures, Brettanomyces... Autant de champs d'action pour l'Institut rhodanien qui a été créé en 1994 par les professionnels de la Vallée du Rhône soucieux de l'avenir de leur filière viticole.

Installée au Grès à Orange près du Lycée viticole, cette structure est devenue au fil des ans une véritable machine de guerre, discrète mais efficace. Il s'agit pour les 18 partenaires\* réunis au sein de ce groupe de faire face aux attaques que peut subir

la vigne tout en mettant en place des stratégies de plantation pour que la production soit toujours en adéquation avec les besoins des marchés et le goût des consommateurs. Tout en anticipant éventuellement le changement climatique.

"Il fallait en fait mutualiser et regrouper les moyens des différents organismes qui font de la recherche et du développement - et de la technique plus généralement - sur la vigne et le vin", indique Patrick Vuchot, le directeur de l'Institut.

On retrouve donc sur le site du Grès une cinquantaine de personnes travaillant pour différents partenaires. Pas de salariés directs pour l'Institut rhodanien, l'action se fait à travers les partenaires ou par des mises à disposition de secrétaires, techniciens, ingénieurs et docteurs, pour mener ses actions. Une véritable dynamique s'est

## La Cave expérimentale

C'est le lieu fédérateur de l'Institut rhodanien. Car même si les moyens appartiennent à Inter Rhône, c'est là que sont vinifiés tous les essais des partenaires présents sur le site.

Dans cette cave expérimentale qui peut assurer jusqu'à 200 mini-vinifications par an, on retrouve en modèle réduit tout ce qui existe dans une cave traditionnelle: un pressoir pneumatique, des cuves en inox, une chaîne de mise en bouteilles, etc.

Sophie Vialis, œnologue de formation, en est la responsable: "Que ce soit la perméabilité des Bag-in-box®, la réduction des doses de SO<sub>2</sub>, l'impact des températures lors de l'export dans les containers ou encore l'influence du bouchon de liège sur les arômes du vin... Ce sont autant de problématiques qui sont suivies dans cette cave et son complément, le laboratoire d'analyses fines et de microbiologie".

Lors de ces micro-vinifications, on va tester et mettre au point divers process, des doses différentes, plusieurs enzymes ou levures... en fait, tous les types de produits que l'on peut utiliser au chai. Dans des conditions homogènes et avec le même jus, on peut ainsi mettre en évidence les variations et valider un produit, une démarche ou un mode opératoire.

► Sophie Vialis est responsable de la Cave expérimentale

© J Ubassy





## Le Jury expert

Les membres du jury expert dégustent des vins sur lesquels des composants ont été modifiés. © J Ubassy

Il a été mis en place par le Service technique de l'Interprofession afin de faire déguster tous les vins expérimentaux produits dans la cave par un panel suffisamment large.

Créé à l'origine pour l'Observatoire grenache, il regroupait uniquement des professionnels (œnologues et viticulteurs). On l'a recentré depuis sur des "civils", des consommateurs œnophiles, des gens qui n'ont pas forcément une formation de dégustateur au départ (ils bénéficient gratuitement par la suite d'une formation de haute qualité dans une salle entièrement informatisée) mais qui ont de la disponibilité.

Et que vont déguster les membres de ce jury expert? Des vins sur lesquels des composants ont été modifiés. Rajout d'acidité, de tanins ou encore d'arômes... de manière à ce que l'expression des vins soit différente. Ou des vins issus de cépages autres que ceux de la Vallée du Rhône. Ou encore des vins tirés de Bag-in-box® conservés dans différentes conditions de stockage, l'idée étant de déterminer si ces conditions de stockage ont eu un

impact ou pas sur le goût... Et cette liste n'est pas exhaustive

"Après tous les essais que nous menons dans la cave expérimentale, précise Sophie Vialis, il faut les déguster. Chaque personne individuellement n'étant pas forcément performante, nous nous appuyons sur ce jury d'une vingtaine de dégustateurs qui sera plus pertinent". Il s'agit donc après chaque essai de caractériser le produit...

D'autres types de dégustation vont également se développer, où l'on cherchera cette fois à étudier le goût des consommateurs des différents marchés à l'export. Étant entendu qu'au niveau de la Vallée du Rhône, il existe un large éventail de vins. "En fonction des terroirs et des appellations, on a des vins plus légers, plus tanniques, avec plus de sucrosité, plus aromatiques, etc. Dans la gamme actuelle des Côtes du Rhône, il y a déjà suffisamment de diversité pour intéresser ces différents marchés. Le goût américain et le goût belge n'étant pas identiques, on ne proposera donc pas forcément les mêmes vins à l'export..."

ainsi mise en place. Un cas d'école pour les autres régions car c'est la seule structure de ce type en France à réunir autant de partenaires sur un même site...

Des partenaires qui peuvent être tous des porteurs de projets et monter dans la foulée des programmes de recherches susceptibles d'intéresser les autres membres de l'Institut, l'essentiel étant qu'au final les différentes commissions mises en place fassent remonter les priorités du vignoble qui tournent actuellement autour de quelques grandes thématiques parmi lesquelles on peut citer :

• **Les variétés résistantes aux maladies :** c'est une priorité. Mildiou, oïdum, botrytis, black-rot... autant de menaces sérieuses sur la pérennité du vignoble. En collaboration avec l'Inra et l'Institut de la vigne et du vin, il s'agit de créer, par croisement, des cépages plus résistants, l'objectif étant dans le même temps de réduire (voire supprimer) les traitements phytosanitaires. Un programme à l'échelle de 15 - 20 ans.

• **La problématique des rendements :**

tous les vignobles connaissent actuellement des baisses dans ce domaine et n'arrivent pas à produire suffisamment. Même si pendant longtemps, on a cherché à les réduire pour augmenter la qualité, la question aujourd'hui est de trouver un moyen de les augmenter tout en conservant la qualité. La plupart des facteurs à l'origine de cette baisse des rendements ayant été déterminés (des variétés qui produisent peu ; de nombreuses parcelles où les manquants n'ont pas été remplacés ; les maladies qui se développent dans le vignoble ; le changement de climat avec ses impacts sur le cycle de la vigne...). Par ailleurs, concernant le dépérissement, un Plan d'action national a été établi et devrait être validé en avril par les professionnels des différentes régions viticoles de France.

• **La maîtrise de l'oxydation des vins et des problèmes microbiologiques.** Au niveau œnologie, c'est le gros chantier sur lequel travaillent les Services d'Inter

Rhône. Dans une logique de réduction des intrants (les sulfites en particulier) qui va de pair avec une prise de risque.

Pour mener à bien tous ces chantiers, l'Institut rhodanien dispose de plusieurs outils, dont deux particulièrement pertinents : la Cave expérimentale et le jury expert. Ils illustrent bien la complexité de l'environnement dans lequel évoluent aujourd'hui les AOC de la Vallée du Rhône qui doivent anticiper pour pouvoir s'adapter au monde des consommateurs de demain.

\* Inter Rhône, les 6 Chambres d'agriculture concernées (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), le Syndicat général des Côtes du Rhône, les ODG des AOC Ventoux, Grignan les Adhémar, Clairette de Die, Luberon, Costières de Nîmes, le Lycée viticole d'Orange, l'Université du vin de Suze la Rousse / LACO, l'ICV (Institut coopératif du vin), l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) et le laboratoire Dioenos Rhône.



## Les Rencontres rhodaniennes

Une fois les travaux de recherche terminés, il faut les communiquer aux intéressés, à savoir principalement les vigneron et les techniciens qui travaillent dans diverses structures liées au monde de la vigne et du vin. Pour cela, l'Institut rhodanien publie régulièrement le résultat de ses travaux dans les colonnes du magazine "Le Vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est". Et organise tous les deux ans les Rencontres rhodaniennes. La 17<sup>e</sup> édition de cette manifestation, présentant six ateliers aux thèmes différents, s'est déroulée en avril 2015 selon une formule bien établie : une matinée de conférences en viticulture et œnologie ; une après-midi de démonstrations de matériels. En alternance avec ces Rencontres, l'Institut rhodanien organise dans l'année deux ou trois matinées techniques.