

Rapport d'activités de l'Institut Rhodanien



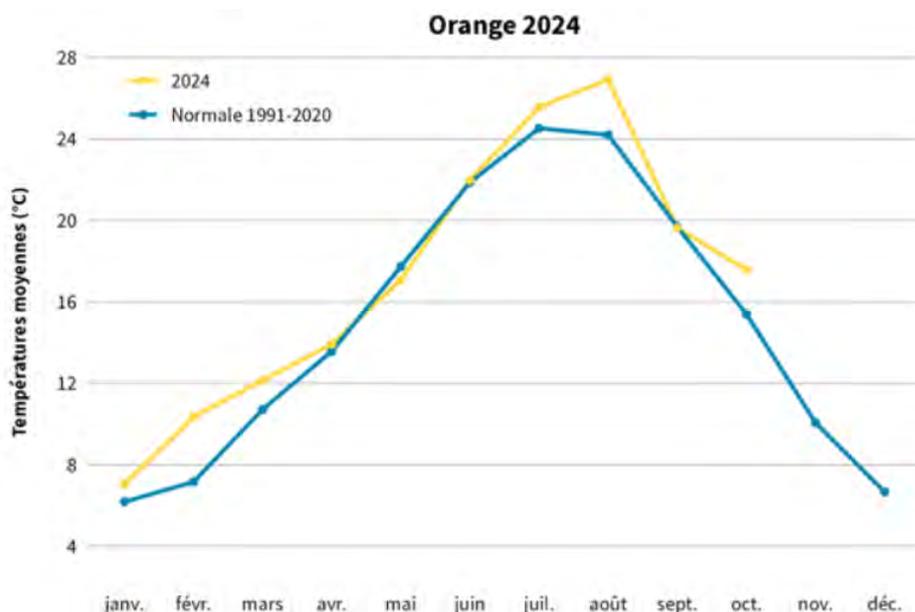
Synthèse des activités techniques 2024

Bilan du millésime

2024, un millésime d'efforts récompensés

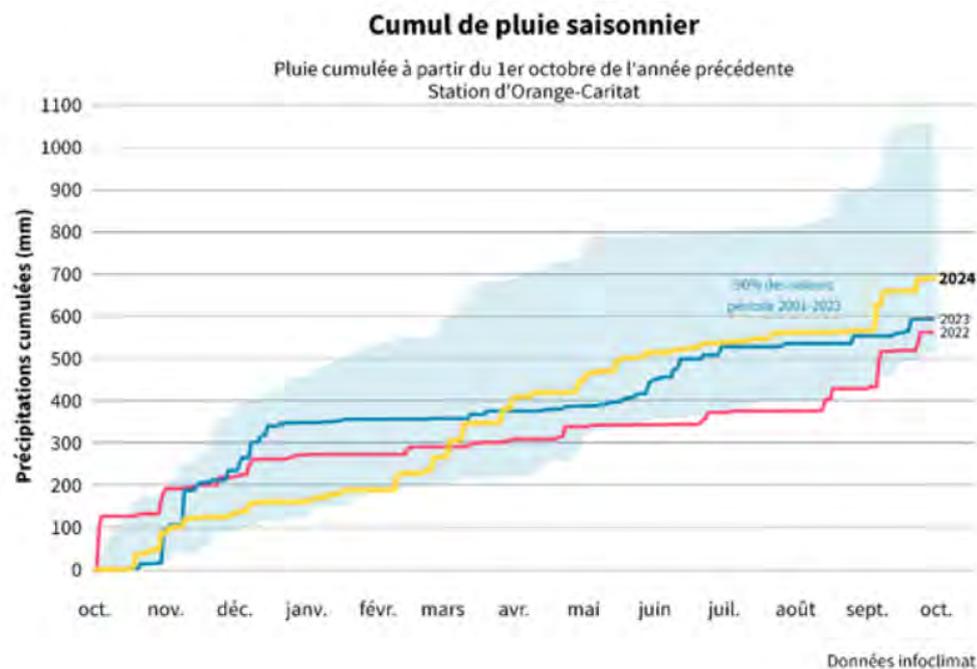
La fin de l'année 2023 a été douce, de même que les mois de janvier à mars 2024, avec notamment un mois de février très nettement au-dessus des normales. Cela a entraîné un débourrement relativement précoce et un retour à la norme « plus fraîche » entre les mois d'avril et juin a été le bienvenu, voire a pu inquiéter les viticulteurs avec des épisodes gélifs au cours du mois d'avril généralement circonscrits aux zones protégées du Mistral.

L'été 2024 a été le plus chaud jamais enregistré à l'échelle de la planète. En Vallée du Rhône, l'été a également été chaud, mais avec des périodes contrastées : juillet 2024 est légèrement au-dessus des normales tandis qu'août 2024 enregistre deux vagues de chaleur successives avec des températures maximales s'envolant à plus de 38°C. Septembre 2024 voit le retour d'une belle fraîcheur avec un épisode de mistral qui a drastiquement fait chuter les températures.



Dans la majorité des situations, la vigne n'a subi qu'un stress hydrique modéré. Mais des petites averses régulières ont surtout causé des dégâts par la création de situations très favorables pour les maladies fongiques cumulées à des sols parfois relativement instables qui ont fortement dégradé la capacité d'action des viticulteurs au moment où les grappes étaient en formation.

Si le début de la maturation est relativement épargné de précipitations, l'épisode cévenol de début septembre, couplé à une averse quelques jours plus tard a causé de grandes inquiétudes quant au pourrissement de la récolte. Fort heureusement, un Mistral salvateur a permis de sécher les raisins et de contenir les foyers tout en proposant des températures fraîches permettant une belle accumulation d'anthocyanes et le mûrissement des tanins. L'année hydrologique 2024 se termine avec le plus haut cumul depuis 2020 et des nappes bien rechargées pour la saison suivante.



Un débourrement précoce mais des vendanges qui s'évalent

À Orange, la vigne a commencé à débourrer très précocement autour de la mi-mars à la faveur de températures hivernales particulièrement douces. Avec une avance conséquente sur les normales, d'importants risques de gel se sont manifestés sans toutefois que le thermomètre n'atteigne les valeurs limites et surtout avec l'aide du Mistral dans les épisodes critiques.

Les pluies abondantes et des températures plus fraîches sur la période suivante ont participé à un développement régulier, mais peu hâtif conduisant à une période de floraison se situant dans les standards observés. La sortie de grappes a été globalement généreuse comme l'an passé malgré une coulure modérée à forte consécutive aux nombreuses averses durant la floraison.

L'été chaud a permis au Grenache d'atteindre le stade véraison avec deux jours d'avance sur la date médiane (1990-2023).

Les vendanges se sont étalées dans le temps, particulièrement du fait d'un mois de septembre alternant pluie et mistral qui ont rafraîchi l'atmosphère et ralenti la maturation des raisins.

Bilan maturité des raisins

Les précipitations régulières du mois de juin ont participé à un beau développement des baies qui classe ce millésime 2024 parmi les millésimes à grosses baies de ces dernières années.

Le TAVP moyen est plus élevé que la normale (1990-2023). Le fort Mistral qui a soufflé en septembre a fait profiter la vendange de son effet protecteur et a permis l'atteinte de belles maturités phénoliques.

Après 2 années compliquées du point de vue de l'acidité, les bonnes réserves hydriques et accumulations de minéraux ont maintenu l'acidité des moûts à des niveaux bien plus élevés qu'en 2022 et 2023.

Sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, on a pu constater une hétérogénéité au sein de la parcelle, mais aussi au sein d'une même grappe. De plus, la maturité phénolique a parfois été atteinte avant la maturité technologique.

Les rendements sont en baisse significative. Plusieurs raisons peuvent expliquer cette situation : une forte pression mildiou sur certaines parcelles, des situations de fort millerandage, et parfois des problèmes de concurrence par une difficulté à gérer le développement de l'herbe.

Carte d'identité analytique des vins du millésime 2024

Une très belle qualité au rendez-vous, mais des volumes faibles

Malgré un début incertain, le travail des vignerons a permis d'obtenir de beaux résultats.

Secteur méridional

La vinification a été, dans sa grande majorité, facile avec des fermentations qui se sont bien déroulées.

À la fin, les vins rouges présentent un très bel équilibre acide, des degrés pas trop élevés et une couleur bien présente avec des tanins soyeux.

La période de froid courant septembre a permis de ramasser des raisins à des températures fraîches et donc d'enclencher des fermentations à des températures relativement basses, propices à la production de notes fruitées.

Les blancs sont aromatiques avec de la fraîcheur, une robe plus claire que les millésimes précédents, un bel équilibre acide et des degrés très raisonnables.

Secteur septentrional

Les vinifications se sont plutôt bien déroulées.

Les degrés ne sont pas montés trop haut et l'acidité a été préservée sur l'ensemble des vins.

Les vins rouges présentent un profil élégant avec une belle couleur et des tanins mûrs et pas trop denses. On constate des notes d'épices et de fruits frais.

Les blancs montrent un bon potentiel aromatique sur des notes de fruits blancs avec une belle fraîcheur.

S'adapter au changement climatique : à la vigne

Au niveau viticole comme au niveau œnologique, différents leviers d'adaptation ou d'atténuation sont étudiés afin de proposer aux opérateurs rhodaniens des solutions à court ou moyen terme. En viticulture, différents leviers sont étudiés : pratiques culturales, sélection de matériel végétal adapté et conservation de cépages patrimoniaux.

Une cellule d'animation régionale Vallée du Rhône pour le projet Vitilience

Le projet national Vitilience dédié au changement climatique a vu le jour en 2024. Il a pour mission à la fois d'animer l'activité nationale sur le sujet dans les différents bassins viticoles, mais également de permettre la mise en place de « démonstrateurs » régionaux en matière de lutte contre le changement climatique. La Vallée du Rhône s'est donc dotée en 2024 d'une cellule d'animation Institut Rhodanien-IFV, qui, avec l'ensemble des partenaires techniques régionaux, a initié le montage et le dépôt d'un projet de « démonstrateur » pour la Vallée du Rhône Sud fin 2024. Il consistera à évaluer la faisabilité de s'adapter au changement climatique à l'aide d'une démarche système de cumul multi-leviers viti et oeno, puis à communiquer largement les résultats obtenus. Expérimentation, échanges et communication sont les maîtres mots de la démarche pour les 3 années à venir au moins. Le démonstrateur Sud est centré sur le duo Institut Rhodanien/ Domaine de Piolenc, complété par des sites de démonstrations pilotes pour couvrir l'aire géographique de la Vallée du Rhône.

Pratiques culturales pour s'adapter et atténuer le changement climatique

Un réseau de parcelles pour étudier les leviers viticoles

Les leviers d'adaptation ou d'atténuation du changement climatique (agroforesterie, vitipastoralisme, taille tardive, couvert végétaux...) peuvent difficilement s'envisager comme UNE solution en soi pris individuellement. C'est sans doute le couplage de différentes approches adaptées au contexte de la parcelle qui permettra de proposer des solutions.

11 parcelles sur le territoire ardéchois ont été sélectionnées afin de constituer un réseau d'observations et servir de test. Chaque parcelle a été sélectionnée car mettant en œuvre le couplage d'au moins 2 leviers différents sur chacune d'elles de type. Ces parcelles étant suivies agronomiquement toutes les semaines, elles constituent une base solide pour analyser les effets de ces pratiques sur la résistance de la vigne face au changement climatique. En complément, sur ce réseau, un calcul de l'empreinte carbone est réalisé.

Ce programme (ADAPTENUER, porté par la Région AURA) lancé en 2023, s'est poursuivi en 2024 pour une deuxième année de suivis agronomiques et de calculs de bilan carbone des parcelles du projet. Ainsi, un premier état des lieux de l'évaluation environnementale des pratiques étudiées a pu être réalisé.



Voiles d'ombrage en place le 23 août 2023

Sélection de matériel végétal adapté

L'encépagement diversifié est un atout pour répondre aux enjeux climatiques, sociétaux et environnementaux : les producteurs doivent pouvoir compter sur des cépages adaptés à la région, résistants aux maladies et/ou à la sécheresse et à la chaleur, et qui permettent de produire des vins au répondant à la typicité régionale.

La sélection de variétés résistantes aux maladies

Les cépages emblématiques Grenache, Syrah – pour la vallée du Rhône - et Muscat à petits grains - pour la Clairette de Die - ont été croisés avec des variétés de vignes résistantes au mildiou et à l'oïdium, sélectionnées par l'IFV et l'INRAE. Les premiers croisements, effectués en 2016, ont été plantés en 2019 et sont entrés en production en 2022. Ainsi plus de 200 variétés sont observées et sélectionnées pour leurs caractéristiques viticoles : résistance à la sécheresse, production, qualité des raisins. Entre 2022 et 2024, certaines variétés ont été vinifiées en tout petit volume (micro vinifications en cuves de 8L) et pourront être dégustées par les professionnels. La parcelle expérimentale d'observation est située au domaine expérimental de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse et est le support de nombreux autres projets de recherche portés par l'IFV et l'INRAE, notamment en génomique ainsi que pour tester de nouveaux outils terrain en cours de développement pour mesurer leur sensibilité à la sécheresse.



Certaines variétés sélectionnées semblent prometteuses



Avec 5 cepts par variété seulement, l'Institut Rhodanien teste les vinifications en très petit volume.

Nouveaux cépages croisements de Grenache et Syrah

En 2021, six cépages prometteurs, issus de croisements naturels entre la Syrah et le Grenache, ont été plantés sur deux parcelles d'observation au vignoble (une au Lycée Viticole d'Orange, une dans le Gard). Sélectionnés pour leurs aptitudes agronomiques et œnologiques, ils seront étudiés et vinifiés pendant au moins 3 millésimes afin d'être inscrits au catalogue des cépages français. Ces cépages rouges montrent un bon potentiel face au changement climatique : ils tolèrent bien la sécheresse et sont assez tardifs, et ont des aptitudes agronomiques et œnologiques intéressantes. Ces cépages ont été vinifiés en 2024.



Variété n°23 parmi les descendants de Grenache et Syrah

Les VIFA ou Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation

L'Institut Rhodanien accompagne sur le plan technique les ODG pour l'intégration de nouvelles variétés à fin d'adaptation dans leurs cahiers des charges. Pour cela nous mettons à disposition des connaissances techniques sur les différents cépages candidats et nous accompagnons les réflexions par la définition de critères de choix répondant aux problématiques propres à chaque appellation. Aujourd'hui les Côtes du Rhône et les Costières de Nîmes ont inscrit de nouveaux cépages en tant que VIFA dans leurs cahiers des charges. D'autres appellations de la vallée du Rhône ont entamé les démarches.

4 nouveaux cépages en appellation Côtes du Rhône et Côtes du Rhône villages

Variétés à fin d'adaptation des Côtes du Rhône



Carignan blanc



Rolle



Floreal



Vidoc

5 nouveaux cépages en appellation Costières de Nîmes



Piquepoul blanc



Tourbat



Souvignier gris



Montepulciano



Morristel

La conservation du matériel végétal

Des cépages anciens, rares ou disposant de peu de matériel clonal chez les pépiniéristes, sont préservés sur des parcelles « conservatoires ». Ce sont en quelque sorte des parcelles de sélections massales, garanties saines et régulièrement testées vis-à-vis des virus de la vigne. Ces parcelles sont une sauvegarde du patrimoine végétal, elles permettent de conserver une diversité intra-variétale : différentes versions d'un même cépage, récupérées lors de campagnes de prospection d'anciennes parcelles de vigne.

Trois conservatoires sont implantés sur le domaine expérimental de Châteauneuf-de-Gadagne : Cunoise, Muscardin et Brun Argenté, ainsi qu'un conservatoire de Bourboulenc dans le Luberon.



Cépage Bourboulenc

S'adapter au changement climatique : en cave

Le changement climatique a des répercussions concrètes sur le profil des vins rhodaniens : diminution de l'acidité et augmentation du degré d'alcool. L'Institut Rhodanien étudie les voies d'adaptation possibles et teste des solutions en cave expérimentale.

Moduler l'acidité des vins

Poursuivant nos études sur l'acidification des vins, nous avons travaillé à l'évaluation de différentes levures, dites acidifiantes, présentes sur le marché en utilisation seule ou combinées dans le cas des levures non-*Saccharomyces* comme avec *Lachancea thermotolerans*

L'acidification par certaines levures, en particulier des non-*Saccharomyces*, est flagrant tant d'un point de vue œnologique, avec une augmentation de l'acidité totale de 1.5 g/L, que sensoriel, avec des vins jugés plus acides. Certaines permettent aussi d'équilibrer les vins en leur apportant une note aromatique plus marquée.

Adapter la date de récolte aux produits visés

Faut-il récolter plus tôt pour avoir des vins rouges frais ?

Dans la continuité des essais de process développés en 2023 pour maximiser les arômes de fraîcheur dans les vins rouges, une expérimentation a été menée en 2024 sur différents cépages. Une seule date de récolte, la même, pour Grenache noir et Syrah, avec un objectif de TAV de 12.5%-13.5%. Les cépages ont été fermentés seuls (selon différents process) ou en co-fermentation. L'objectif étant de voir si ce type d'itinéraire était pertinent dans cet objectif de production de vins légers, frais, faciles à boire. Les résultats de dégustation ne montrent pas pour l'instant de tendance à suivre, l'impact des itinéraires technologiques comme la macération carbonique ou la macération préfermentaire à froid donnent de meilleurs résultats que l'avancée de la date de récolte ou que la co-fermentation à ce niveau de TAV.

Désucre et acidifier pour conserver un bon équilibre en bouche

Dans la continuité de l'année dernière et des projets ci-dessus, l'Institut Rhodanien expérimente de nouvelles pratiques pour tenter de maintenir l'équilibre alcool/acide des vins en conditions de réchauffement climatique. Ce travail, financé par la région AURA, est spécifiquement réalisé sur les cépages iconiques du nord de la vallée du Rhône. Cette année a permis de tester, sur Marsanne, l'intérêt de la récolte très précoce vinifiée en style "thiols". Avec ou sans fermentation malolactique, le profil obtenu n'a pas donné grande satisfaction, comparé à la récolte à maturité classique (13.5%) vinifiée de manière traditionnelle. Sur Syrah, l'objectif était de "rafraichir" une récolte trop tardive (15%) en corrigeant son acidité de plusieurs manières. Si tous les profils sont apparus intéressants et "frais", il n'a pas été possible de conclure vis-à-vis du témoin car il fut impossible d'atteindre un tel degré de sur-maturité en ce millésime 2024 sur le nord de la vallée du Rhône.

Maintenir le potentiel de production des vignobles de la Vallée du Rhône

Les aléas climatiques impactent les rendements de la vigne, les maladies affectent également la pérennité du vignoble. Des actions sont menées pour étudier le dépérissement, aider les opérateurs à maintenir un bon potentiel de production en leur proposant des outils pour piloter au mieux l'irrigation, les rendements et la maturité de leur raisin, le tout dans une optique de maintien de la qualité des vins.

Actions de maintien du rendement

Expérimentation sur l'irrigation

En 2023, l'Institut Rhodanien a mené une expérimentation, financée par la région Sud, portant sur la gestion de la ressource et la contrainte hydrique au vignoble.

L'expérimentation a pour but d'observer les impacts de la fréquence d'irrigation ainsi que les dispositifs d'apport d'irrigation au vignoble. L'irrigation préfloraison, alternative intéressante, a également été mise en place sur cet essai. L'essai se déroule sur une parcelle de Grenache, à Sainte-Cécile-les-Vignes. L'intérêt des différentes modalités explorées est de proposer des itinéraires techniques et des dispositifs d'irrigation permettant d'économiser la ressource en eau. La question d'efficacité de l'eau est également étudiée afin de connaître la période idéale pour irriguer, notamment en termes de stades phénologiques.

Cet essai a été reconduit en 2024, avec des modalités, des observations et des dispositifs de mesures plus fins : installation de sondes capacitatives, mesures de potentiels hydriques, etc. Le cumul important de pluies rencontré au printemps 2024 et durant l'été n'a pas permis de mettre en place toutes les modalités définies de base dans le projet (arrêt de la modalité irrigation préfloraison pour ajouter une irrigation post récolte, arrêt des micro-asperseurs qui n'avaient pas eu "d'effets concluants en 2023") et également d'avoir les conditions de millésimes séchants, idéales pour mesurer l'efficacité des apports en eau. Le projet ne sera pas renouvelé en 2025.

Bas rendements Syrah

Deux diagnostics des causes de bas rendements ont été conduits en Vallée du Rhône en 2022 (Côtes du Rhône Sud) et 2023 (Secteur Crozes-St Joseph) sur cépage Syrah. L'année 2024 a été dédiée à la communication des résultats, avec une restitution des résultats aux vignerons des réseaux du secteur du Nord ainsi qu'à l'occasion d'un atelier PNDV à Condrieu en fin d'année.

Des outils de pilotage à disposition des opérateurs

Suivi du Stress hydrique

Le journal du stress hydrique est une lettre d'information hebdomadaire de l'Institut Rhodanien publiée de mai à août. Elle permet de suivre l'apparition et l'évolution de la contrainte hydrique en vallée du Rhône sud sur un réseau de parcelles séchantes. Ce suivi hydrique est disponible en ligne sur le site de l'Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.github.io/jrsh/rsh2024/>

En 2024, ce réseau a été enrichi par l'installation de sondes capacitatives, donnant des informations sur le pourcentage d'humidité par horizon de sol. Ces éléments permettent d'accompagner les appellations de la vallée du Rhône dans leurs démarches de demande d'autorisation d'irrigation auprès de l'INAO, en fonction du stress hydrique constaté au vignoble.

Suivi cartographié de la contrainte hydrique à l'échelle d'un territoire

L'objectif de ces travaux est de développer une méthode permettant d'assurer le suivi d'un nombre de parcelles restreintes afin de proposer une cartographie de la contrainte hydrique à l'échelle d'un territoire. Ce projet a permis de développer, sur l'aire de l'appellation Gigondas, une plateforme collaborative agissant comme un outil d'aide à la décision, en réponse aux besoins de caractérisation de la sensibilité des parcelles à la sécheresse. Cette étude (MapX-Vigne) est portée par l'IFV, avec les partenaires Chambre d'Agriculture du Vaucluse et Montpellier SupAgro. Le but étant de mieux raisonner la conduite des vignobles et optimiser la gestion de la ressource en eau.

Données météorologiques

L'importance des données météorologiques dans le domaine agricole, notamment en viticulture, est cruciale à plusieurs niveaux. Les conditions météorologiques influent directement sur le cycle de croissance des cultures et peuvent avoir un impact significatif sur la qualité et la quantité des récoltes. Dans un contexte de changement climatique, la disponibilité de données météo fiables devient encore plus cruciale pour aider les agriculteurs et les viticulteurs à anticiper et à atténuer les effets des variations climatiques.

Les données météorologiques permettent de suivre les paramètres essentiels tels que la température, l'humidité, les précipitations, et l'évapotranspiration, qui sont tous des facteurs déterminants pour le développement des plantes. En viticulture, la connaissance approfondie de ces paramètres permet une prédiction relativement juste de certains stades phénologiques, de l'état hydrique des plantes, de la qualité potentielle des récoltes, ainsi qu'une prise de décision éclairée concernant l'irrigation. Dans le contexte du changement climatique, les données météo fournissent par ailleurs des informations précieuses pour comprendre les tendances à long terme, les variations saisonnières et les événements météorologiques extrêmes. Cela permet aux opérateurs de mettre en œuvre des pratiques d'adaptation, de choisir des variétés plus tolérantes et de prendre des mesures pour minimiser les risques liés aux futures conditions météorologiques.

En 2024, l'Institut Rhodanien a mis à disposition des opérateurs de la Vallée du Rhône des données de stations virtuelles CNIV en partenariat avec le PNDV. Des stations peuvent être créées.

Modélisation des maladies de la vigne

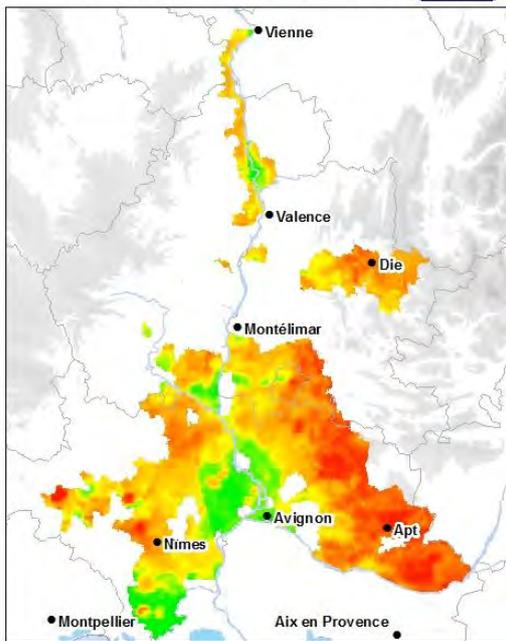
Sur la campagne 2023, la situation épidémiologique était relativement saine jusqu'à l'arrivée des pluies en mai. Les épisodes pluvieux abondants et répétés ont participé à la dégradation rapide de la situation et au 1er juillet, la **fréquence théorique d'attaque du mildiou** était de :

- entre 5% et 15% dans le Gard Rhodanien
- entre 5% et 30% dans les Côtes du Rhône septentrionales
- 15% dans les Costières de Nîmes
- 25% dans le Diois
- 70% dans l'enclave des Papes
- 80% dans le Ventoux
- 95% dans le sud Luberon

On a observé les mêmes dynamiques sur Oïdium et sur Black-Rot qui, cette année, ont été prépondérants.

Ces différentes données sont issues des modélisations IFV EPICURE que l'Institut Rhodanien met à disposition des opérateurs de la vallée du Rhône sous la forme d'un bulletin et de cartographiques de risque et de FTA sur les trois maladies cryptogamiques citées, le mildiou, l'oïdium et le black-rot.

MILDIOU - Fréquence Théorique d'Attaque
simulée par le modèle au 01/07/2023



fait le 02/07/2023
mini=0.0% - maxi=96.4%

Légende

Valeur
Elevée : 100
Faible : 0

Une étude approfondie du terroir et du potentiel des sols viticoles

Le changement climatique redéfinit les combinaisons sols, cépages, et climat, impactant la viticulture. La Stratégie de la filière viticole souligne l'importance de caractériser la résistance des sols au changement climatique. En Vallée du Rhône, l'Institut Rhodanien mène des études approfondies sur les terroirs viticoles pour mieux comprendre leur potentiel et leurs contraintes.

La cartographie des terroirs se concentre sur les composantes géologiques, agropédologiques, et paysagères. La géologie, déterminée par l'âge géologique et le type de roche mère, est appuyée par des cartes géologiques départementales. La composante agropédologique, plus variable, nécessite des travaux de terrain tels que des sondages à la tarière. La composante paysagère intègre les effets climatiques, évalués à l'aide de modèles numériques de terrain et de données climatiques.

L'Institut Rhodanien s'est donné pour ambition de compléter les données des années 1990-2000, acquises notamment dans les Côtes du Rhône méridionales. Les cartes générées permettront aux vignerons de superposer leurs parcelles, offrant une compréhension approfondie des sols et des conseils pour le choix du matériel végétal et des pratiques culturales. À terme, des cartes de fonctionnement des terroirs seront disponibles, fournissant des données sur la précocité, le réservoir en eau, les contraintes à l'enracinement, le calcaire actif, etc. Ces informations pourront aider les vignerons à adapter leurs pratiques aux caractéristiques spécifiques de leurs parcelles.

L'Institut Rhodanien a approfondi en 2024 la récupération, la numérisation et l'harmonisation des cartes pédologiques existantes. Une base solide couvrant une large fraction des Côtes-du-Rhône et certaines appellations périphériques est désormais en analyse pour pouvoir être proposée aux opérateurs sur le courant de l'année 2025.

Ce projet ambitieux offre aux viticulteurs des outils précieux pour comprendre leurs terroirs, choisir des pratiques adaptées, et anticiper les défis du changement climatique. Les cartes générées contribueront également à des projets de recherche et d'expérimentation pour les AOC de la Vallée du Rhône, favorisant une viticulture durable et résiliente.

Réduction du cuivre et alternatives en protection phytosanitaire

L'Institut Rhodanien a rejoint en 2023 un programme national qui propose de fournir aux viticulteurs une solution de diminution et d'optimisation des doses de cuivre pour lutter contre le mildiou en viticulture biologique. Il s'appuie sur la réalisation d'une expérimentation participative grâce au dispositif inédit d'un réseau conséquent déployé principalement en Nouvelle-Aquitaine et sur des sites pilotes dans d'autres régions viticoles. En région, un site test est hébergé par le Lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié à Orange. Le dispositif du lycée se compose d'un témoin, d'une modalité réduction de cuivre seule et d'une modalité réduction de cuivre combinée avec un stimulateur de défense des plantes (SDP), le Belvine[®] produit par Cérience. Les premiers résultats pour 2023 ont montré qu'il n'y avait pas de différences significatives sur la propagation du mildiou entre les modalités et donc entre l'itinéraire initial du vigneron et les itinéraires comportant une réduction de cuivre et/ou un SDP. 2024 a confirmé cette règle avec globalement peu de différences entre l'itinéraire initial du vigneron et l'itinéraire incluant une réduction de cuivre et le Belvine[®]. En 2024, la pression mildiou fut très importante et contrairement à 2023 n'a pas permis la réduction de cuivre. De nouveaux résultats seront attendus pour l'année 2025, dernière année de ce projet nommé RESAQ VitiBIO.

Des projets dans le cadre du Plan National Dépérissement Vignoble

Impact de la taille mutilante

Un essai a démarré en 2022 en collaboration entre l'Institut, l'IFV et la Chambre d'Agriculture de Vaucluse pour vérifier l'impact de plaies de taille rasantes sur les dessèchements et nécroses sous-jacents. 3 parcelles d'essai sont suivies en Vallée du Rhône, une sur le domaine expérimental de Piolenc, une autre dans le sud de la Drôme en relation avec un autre essai en Beaujolais. Sont comparées 3 modalités de taille rasante (mutilante), taille sur la couronne (préconisation) et une taille exagérément longue au-dessus du 1er œil du rameau du haut. Les coursons ont été découpés et les nécroses mesurées par analyse d'image.

Les résultats montrent que les tailles « rasantes » entraînent la formation de plus de bois mort (« cône de dessèchement ») dans la zone située en aval de la plaie (photo) pouvant parfois rejoindre d'autres zones de nécroses et contribuant ainsi à plus de bois non fonctionnel. Une publication de la synthèse des résultats est prévue en 2025.



15 du plan : une dynamique qui commence à naître et à se poursuivre en 2025

En 2024, plusieurs événements se sont déroulés sur le territoire rhodanien et marquent le début d'une dynamique locale autour de ce plan : 2 matinées techniques dans le nord de la Vallée du Rhône, des interventions lors d'assemblée générale, de journées d'informations sur les vignes-mères de greffons, etc. Des rendez-vous entre « 15 du plan » et relais techniques (techniciens, etc.) ont été réalisés en 2024, avec l'objectif à terme de constituer un groupe technique d'échanges et de relai d'informations à diffuser dans le vignoble. En 2025, devrait voir le jour le premier groupe technique du PNDV. Au niveau du transfert d'informations et en particulier de la communication 8 articles portant sur des sujets relatifs au PNDV ont été

édités pour la newsletter de l'Institut et le journal Le Vigneron : Que faire après le gel ? Invitations aux Matinées du plan en nord Vallée du Rhône, aux PNDV Tour Vaucluse et Provence, des vidéos pour montrer les bons gestes de la taille respectueuse des flux de sève en différentes langues étrangères, retour sur le PNDV Tour pédagogique au Lycée d'Orange, une application météo disponible pour tous, dossier sur la flavescence dorée. Une autre action initiée en mai 2023 s'est concrétisée le 22 février 2024 à savoir, la réalisation d'un PNDV tour pédagogique avec le lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié d'Orange pour les 120 étudiants de BTS que compte l'établissement.

2024 : la fin de gros projets PNDV autour du court-noué et de la mortalité des Grenache Noir

En 2024 se sont terminés 2 gros projets nationaux, qui étaient tous deux déclinés en Vallée du Rhône associant les différents partenaires techniques de l'Institut Rhodanien. Ces deux projets ont donné des résultats riches, qui sont et vont être encore diffusés (Guide des Vignobles Rhône-Méditerranée, magazine Le Vigneron, PNDV Tours et autres journées techniques). Les résultats obtenus ont été à la fois une portée régionale, mais également nationale. Pour le Grenache par exemple, des pistes d'améliorations ont été identifiées, notamment pour réduire l'impact du court noué sur la production grâce à la taille tardive, ou encore en gérant les vigueur élevées des parcelles très atteintes par l'esca. Des investissements sur l'avenir ont été réalisés grâce à la mise en place d'essais comparant taille « douce » et taille standard sur des plantiers dès la plantation. Certains résultats visent à être poursuivis à travers de nouveaux projets en 2025.

Intérêt de la Diversification pour maintenir le potentiel de production : et si les effervescents étaient la solution ?

Pour tester cette hypothèse et faire suite à des expérimentations déjà réalisées en 2019 et 2020 sur blancs de blancs et effervescents en rosés, des essais ont été conduits sur la campagne 2024 en blancs de blancs et blancs de noirs. Ce sont ainsi les cépages Grenache N, Grenache B, Bourboulenc B, Clairette B et Marsanne B qui ont été vinifiés dans cet objectif.

Différentes méthodes ont ainsi été testées : méthode ancestrale (consommation des sucres lors de la fermentation alcoolique, ajout de MCR pour la deuxième fermentation en bouteilles), méthode hybride inspirée de la méthode dioise (arrêt des cuves pour conserver des sucres à la fin de la première fermentation), méthode avec réincorporation de moût pour la deuxième fermentation en bouteille. Deux niveaux d'effervescence sont également envisagés : pétillants (<3.5 bars) et effervescents (6 bars).

Les essais sont encore en cours d'élevage et ne pourront être dégustés avant fin 2025, après prise de mousse et élevage.

Vers la production de vins « sans » adaptés aux attentes sociétales

Des avancées sur les goûts de souris

Les goûts de souris restent un mystère, mais l'Institut Rhodanien travaille dur pour y remédier, faisant partie des leaders dans la recherche sur ce sujet complexe.

Il n'y a pas eu d'expérimentations spécifiques en 2023-2024, mais la participation à des projets d'autres organismes a permis de maintenir l'avancée (lente) des connaissances. Suffisamment pour programmer

l'expérimentation de nouvelles pistes dans le cadre d'un nouveau projet qui a commencé aux vendanges 2024. Ce projet, financé par l'Europe en région Occitanie (Feader), vise à tester, notamment :

- l'effet du cuivre résiduel issu des traitements phytosanitaires
- l'effet de la quantité de bourbes résiduelles après débouillage

Les premiers résultats de ces pistes prometteuses seront étudiés en 2025.

Le travail continue sur les performances de l'analyse chimique des molécules, qui montre encore trop de variabilité d'un laboratoire à un autre.

Un travail sur la sensorialité a été également mené, en aidant les collègues de l'IFV dans la création d'un coffret de sensibilisation au défaut.

La bioprotection comme alternative à l'usage des sulfites

La bioprotection consiste à utiliser des micro-organismes pour occuper la niche écologique et limiter le développement de micro-organismes d'altération pouvant impacter la qualité du vin. Cette méthode se développe depuis quelques années dans la filière viticole comme alternative au sulfitage. L'efficacité de cette technique a été évaluée en fonction de l'état de la matière première et des itinéraires techniques sur la qualité des vins dans le cadre d'un projet national (2021-2024 / fonds CASDAR). Pour mener à bien ce projet, ce sont 36 mini-vinifications qui ont été réalisées à la cave expérimentale sur des itinéraires de vinification rouges et blancs. Ces essais ont également été dégustés par le jury expert. Les résultats ont montré qu'en cas de baies trop altérées, la bioprotection ne suffit pas à limiter les risques. En effet, les levures de bioprotection n'affectent pas la population des microorganismes d'altération (*Hanseniaspora uvarum*, *Brettanomyces*, bactéries acétiques). La bioprotection permet d'éviter l'utilisation de sulfites en phase pré-fermentaire si le ratio levure de bioprotection/population de levures indigènes est d'au moins 10-100. D'un point de vue sensoriel, on ne note pas de grandes différences entre les modalités.

Evaluation de microorganismes pour réduire les résidus phytosanitaires dans les moûts et les vins

Certaines levures et bactéries seraient aptes à accumuler ou à dégrader certaines molécules toxiques. L'impact de deux souches de levures et d'une souche de bactérie utilisées en conditions pré-fermentaires sur la réduction de molécules phytosanitaires a été évalué dans le cadre d'un projet régional (2022-2024 – fonds FEADER). Pour mener à bien ce projet, ce sont 21 micro-vinifications qui ont été réalisées à la cave expérimentale sur un itinéraire rosé. Les analyses microbiologiques ont révélé la bonne implantation de la levure *M. pulcherrima* cependant les autres microorganismes testés ne se sont pas bien implantés. Les analyses de résidus et cuivre réalisés à 48 h dans les moûts débouillés et sur vin à la fin de la fermentation alcoolique montrent peu ou pas d'impact de l'ajout des microorganismes sur la réduction des résidus et du cuivre.

Brettanomyces : développement de moyens de lutte préventive

Les nouvelles avancées sur la levure *Brettanomyces* démontrent sa capacité à adhérer aux surfaces sous forme de biofilms. Elle devient donc plus difficile à éliminer, notamment au sein du chai. Pour lutter contre cette levure d'altération, L'Institut Rhodanien conduit jusqu'en 2025 un projet FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) en partenariat avec L'ICV, l'Université de Bourgogne ainsi que quelques caves de la vallée du Rhône. Les objectifs de ce projet sont d'une part, de mettre à disposition des professionnels des outils d'aide à la décision permettant de réduire les interventions curatives. D'autre part, d'accompagner les professionnels vers des procédures de nettoyages permettant de réduire l'utilisation de produits chimiques nocifs pour l'environnement et pour l'homme. Pour mener à bien ce projet, plusieurs axes de travail ont été menés.

Tout d'abord, la croissance de *Brettanomyces* et la production de phénols volatils ont été suivies pour 80 modalités au laboratoire de microbiologie en fonction de différents paramètres œnologiques. Ces données ont permis de compléter une base de données pour la création d'un outil d'aide à la décision (OAD) : [PreviBrett](#). La première version de cet OAD a été finalisée cette année sous la forme d'une application. Le résultat indique le risque qu'une matrice devienne phénolée en fonction des paramètres du vin.

Dans un autre axe, des prélèvements de surface de matériels vinaires ont été réalisés avant et après nettoyage dans deux caves partenaires, c'est au total 5 cuves ayant contenu du vin phénolé qui ont été analysées. Ainsi, *Brettanomyces* a été mise en évidence sur la surface de 4 de ces cuves après nettoyage. Elle est détectée par cytométrie en flux mais pas sur boîte de Petri. L'hypothèse est que la levure est en état Viable mais Non Cultivable à la suite du traitement de nettoyage (réponse au stress). Les résultats de ces travaux de recherche viendront compléter les connaissances existantes sur cette levure d'altération *Brettanomyces* et seront transférés à la filière vinicole.

Orientation vers une diversification des produits



Vins blancs rhodaniens

Des vinifications ont été conduites dans le but de produire des vins dans chacun des profils précédemment relevés :

- **Profil Vif et Frais** : arômes d'agrumes et fruits blancs avec structure vive et acide en bouche
- **Profil Fruité et Rond** : arômes de fruits jaunes et fruits exotiques avec un équilibre sur la rondeur en bouche
- **Profil Généreux et Complexe** : vins complexes, fruités et avec des notes boisées, et une bouche plus structurée

Ces vins ont été réalisés à partir de cépages locaux principaux ou secondaires et pourront servir de démonstration dans le cadre d'évènements techniques pour illustrer les différents profils. Les itinéraires de production de ces vins étant maîtrisés, il sera alors plus facile de conseiller les vignerons qui voudraient se rapprocher de ce type de produits.

Vins blancs et stabilité oxydative

Après avoir travaillé sur la stabilité des vins blancs durant les étapes pré-fermentaires du processus de vinification, les essais 2024 ont porté sur l'amélioration de la stabilité et de la conservation des vins blancs par l'élevage. À l'issue des fermentations, les vins ont été élevés sur lies avec ou sans ajout d'enzyme pour une durée d'élevage de 6 mois. Au cours de cette période d'élevage, les différents vins ont été soumis à des analyses et dégustations régulières. De nouvelles analyses œnologiques et dégustations seront réalisées après la mise en bouteille et plusieurs mois la mise afin d'évaluer la stabilité des vins dans le temps.

Une Vinothèque pour mieux étudier le potentiel des cépages

Lancée en 2022, la vinothèque de cépages purs de l'Institut Rhodanien s'enrichit d'un troisième millésime. Nouveaux cépages et nouveaux profils sont à la disposition des acteurs de la filière pour mieux connaître nos cépages, clés pour relever les défis de demain liés au changement climatique, mais aussi redécouvrir le travail des assemblages.

La vithèque se concentre sur l'étude approfondie des caractéristiques individuelles et des performances de chaque cépage. En explorant différents profils pour les cépages, elle ambitionne d'apporter une aide au développement de nouveaux assemblages innovants pour les vificateurs. La collection de cépages purs constituée par l'Institut Rhodanien vise également à promouvoir la diversité d'encépagement en permettant de redécouvrir des cépages oubliés, à nouveau prometteurs dans le contexte de changement climatique.

Au cours des millésimes 2022 et 2023, en collaboration avec 49 exploitants de la région ainsi que l'IFV Rodilhan, l'Institut Rhodanien a réalisé 69 mini-vifications. Cette initiative nous permet de vous proposer 89 références de 53 cépages différents. Parmi ceux-ci, des cépages étrangers d'intérêt, des cépages locaux parfois délaissés, des cépages résistants, mais également les principaux cépages de la région.

Des cépages traditionnels ont été vifiés en blanc et rosé pour explorer de nouvelles perspectives de diversification.

Sur ce millésime 2024, l'Institut Rhodanien a travaillé essentiellement sur les cépages accessoires en rouge et sur des variétés manquantes mais demandées par les professionnels. Parmi les 25 références de cette année, seront disponibles :

- En blanc, les Clairettes blanche et rose, du Floreal, du Picardan, Piquepoul B, Grenache Gris, Bourboulenc, Chenin et Verdelho ;
- En rosé, le Vidoc ;
- En rouge, l'Aubun, le Brun Argenté (Vaccarèse), le Muscardin, le Piquepoul noir et le Terret noir.

Les nouvelles références seront ouvertes à la dégustation pour tous les opérateurs de la Vallée du Rhône fin 2025, les anciennes le sont dès à présent. Toutefois, à des fins pratiques, les demandes de dégustation devront être organisées par des structures représentatives (ODG, caves coop) ou des collectifs de vigneron. Ces sessions de dégustation peuvent concerner une liste de cépages en particulier, seuls ou en assemblage avec d'autres vins de la vithèque ou avec des vins apportés par les vigneron. Ces ateliers peuvent être animés avec une expertise viticole et œnologique et ont véritablement pour but de créer une dynamique collaborative avec les vigneron, favorisant une connaissance approfondie des différents cépages et terroirs de nos appellations. En 2024, 8 dégustations ont ainsi été réalisées dans des caves coopératives de la Vallée du Rhône pour présenter les cépages d'intérêt pour les vigneron locaux.

Une première étude sur le recensement de dispositifs "vitiforestiers"

En 2024, dans le cadre d'un financement de la région sud, un premier projet de recensement de parcelles contenant des dispositifs agroforestiers de type : arbres intra parcellaires, haies, etc. a été réalisé dans l'objectif de réfléchir et de monter un dispositif plus conséquent pour étudier l'influence de ces pratiques sur la vigne (contrainte hydrique, partage des ressources, etc.). Seulement 2 parcelles ont pu être recensées et sur lesquelles quelques capteurs de température et d'hygrométrie ont pu être installés. Cependant en raison d'un nombre peu important de dispositifs implantés et en raison de l'âge peu avancé des éléments forestiers, le projet ne sera pas lancé en 2025 pour laisser du temps aux arbres de gagner en maturité.

Des outils dédiés à la Recherche et au Développement

Le Réseau maturité



Vision de vignes

Situation générale des vignobles de la Vallée du Rhône

Accédez aux résultats des prélèvements du 4 Septembre 2023

Retrouvez les résultats de maturité
tous les mercredis
[ICI](#)

Le Réseau Maturité, lancé en 1969, se poursuit toujours avec le prélèvement de plus de 100 parcelles sur l'ensemble de la Vallée du Rhône. De nombreuses informations œnologiques sont collectées dans le but de générer une banque de données et pouvoir ainsi comparer les millésimes entre eux. Ce réseau, géré par l'Institut Rhodanien, s'appuie sur de nombreux partenaires de la filière viticole, tels que les laboratoires d'œnologie et les Chambres d'Agriculture du bassin vallée du Rhône.

Les données recueillies sont diffusées aussitôt aux opérateurs rhodaniens, via le bulletin Vision de Vignes, pour leur permettre de

connaître l'avancée de la maturité par cépage et par secteur.

Sept bulletins ont été diffusés cette année sur le site de l'Institut Rhodanien (<https://www.institut-rhodanien.com/liste-articles/vision-de-vigne>).

Le Suivi Aval de la Qualité



Crédit photos : Grilhé

Le Suivi Aval de la Qualité a pour objectif de vérifier la conformité des vins au niveau du consommateur final. L'Institut Rhodanien gère cette démarche initiée par Inter Rhône.

Au cours de la campagne 2024, un prélèvement France en GMS et caviste, portant uniquement sur des vins rouges, a été mené. Au total, 293 échantillons des vignobles de la Vallée du Rhône ont été dégustés par des juges professionnels (producteurs, négociants et techniciens) qui s'assurent de l'absence de défauts.

Cette veille technique entretient un véritable relationnel avec le terrain et les différentes problématiques rencontrées par nos Appellations. Elle permet de mettre en œuvre les projets et outils nécessaires à l'amélioration constante de la qualité de nos vins.

De plus en plus de dégustations avec le jury expert



Crédit photo C. Puig

Grâce à la mise en place d'une aromathèque, d'un suivi de performances régulier et de sessions d'entraînement hebdomadaires, le jury expert est devenu un véritable outil reconnu pour ses compétences de discrimination. Ce groupe d'experts composé de plus de 20 personnes s'est réuni 22 fois sur la campagne 2024, permettant ainsi l'évaluation de 268 vins expérimentaux et commerciaux. L'ensemble de ces données a permis, entre autres, d'étudier les caractéristiques de cépages méconnus et de déterminer l'impact de différents itinéraires, process ou produits sur le profil organoleptique des vins d'essais.

La cave expérimentale, un outil de pointe pour répondre aux problématiques de la Vallée du Rhône

Durant la campagne 2024, 210 cuves ont été remplies à la cave expérimentale. Ce chiffre est en légère augmentation par rapport à l'an passé et reste en adéquation avec les moyens humains et techniques.

Près de 20 projets, dont la plupart sont subventionnés au niveau régional ou national, et 2 prestations ont été menés au cours de cette campagne. Tous les raisins nécessaires à ces essais ont été vendangés manuellement. Une trentaine de cépages différents sont représentés, parmi lesquels les classiques rhodaniens, mais aussi des cépages résistants, des VIFA et des cépages étrangers d'intérêt.

Les raisins sont encuvés dans des cuves de 1 hL mais aussi, dans une proportion de plus en plus importante, dans des contenants plus petits (3L) pour des essais où les raisins sont rares. On observe une proportion toujours importante de blancs qui représentent 37% des cuves (contre 41% en 2023), les rosés augmentent pour atteindre 17% (contre 6% en 2023) et les rouges passent à 46% (contre 53 % en 2023).



La communication technique de l'Institut Rhodanien

Le site internet de l'Institut Rhodanien

Toutes les actualités techniques sont consultables sur notre site internet. Des articles exclusifs y sont déposés pour approfondir certaines thématiques, ainsi que des comptes-rendus d'expérimentations.

Le site internet de l'Institut Rhodanien est également le lieu où vous pouvez accéder à des outils mis à disposition des opérateurs :

- [Modélisations phénologiques](#)
- [Bulletins](#)
- [Cartes interactives des parcelles des opérateurs et des zones de traitement Flavescence Dorée](#)
- [Application météo du CNIV-PNDV](#)
- [Fiches techniques](#)
- [PreviBrett](#)



Actualités - ACTUALITES

ACTUALITES



Le recépage, une solution pour les Grenaches déprimés ?
24/02/2025

Que peut-on faire pour les ceps où les symptômes d'esca et BSA sont déjà apparus ? Étude de la possibilité de recéper ces ceps, voire à les recéper puis cureter le bas du cep.



Découvrez PreviBrett, votre nouvel allié contre les risques Brettanomyces !
03/02/2025



Flavescence dorée : focus sur la lutte insecticide, les alternatives et la prospection
20/01/2025

La flavescence dorée impose une lutte obligatoire contre la cicadelle vectrice. Découvrez les traitements en vigueur, les pistes alternatives et les bons gestes pour limiter la propagation.



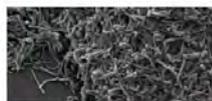
Nouvelles variétés rhodaniennes, tolérantes au mildiou et à l'oïdium
06/01/2025

Pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques, de nouvelles variétés adaptées aux maladies sont à l'étude en Vallée du Rhône.



Flavescence dorée : comprendre l'origine des foyers, les facteurs et les risques de contamination
17/12/2024

La flavescence dorée continue de menacer le vignoble français. Comprendre ses foyers et ses vecteurs est essentiel pour protéger les vignes.



Lutte contre les Bretts sur le matériel viticole : importance de la détection et du nettoyage
16/12/2024

Comment prévenir son apparition et lutter contre son développement ?

Les Rencontres Rhodaniennes



RR Rencontres Rhodaniennes

Dépérissement —
Diagnostic et maintien de la productivité en Vallée du Rhône.

Diversification —
Orientations possibles pour nos vins blancs et rosés rhodaniens.

— Institut Rhodanien —

Mardi ←
26/03/24
de 8H45 à 15H00

Espace Daudet
Avenue Antoine Pinay
ORANGE

www.institut-rhodanien.com

Les Rencontres Rhodaniennes se sont tenues pour la deuxième année consécutive sous la bannière SAS Institut Rhodanien le 26 mars 2024 et ont réuni plus de 100 personnes en présentiel. Les causes de bas rendements et la diversification vers des vins blancs et rosés, thèmes de ces rencontres, ont été abordées sous différents angles par des techniciens spécialistes du sujet et des acteurs de la profession. Une table ronde a permis aux experts de débattre et de répondre aux questions de l'auditoire. Une dégustation de vins blancs et rosés a permis d'illustrer les propos tenus lors de la table ronde.

Les échanges de cette journée ainsi que les présentations sont accessibles sur la chaîne YouTube de l'Institut Rhodanien [Institut Rhodanien - YouTube](#) ainsi que sur le site internet [Institut Rhodanien - Institut de Recherche et d'Expérimentation Viticole et Oenologique des Vins d'A.O.C. de la Vallée du Rhône](#)





L'Info Technique, la newsletter de l'Institut Rhodanien

Une newsletter technique mensuelle, l'info technique, est diffusée aux opérateurs de la Vallée du Rhône chaque premier jeudi du mois. Elle contient des fiches pratiques, articles techniques et informations d'actualité dans les domaines de l'œnologie, de la microbiologie et de la viticulture.



ACTUALITES

Fin de campagne à la cave expérimentale de l'Institut Rhodanien



Les vendanges se finissent à la cave expérimentale de l'Institut Rhodanien et les fermentations sont déjà bien avancées ou terminées pour la plupart des cuvées. Au cours de cette campagne, 210 cuves, de 3 à 100 L, ont été vinifiées, avec plus de la moitié en blancs et rosés : 36% de blancs, 17% de rosés, 46% de rouges. Ces essais correspondent à une quinzaine de projets suivis sur des thèmes comme l'adaptation au changement climatique, l'irrigation, l'étude des cépages résistants rhodaniens, les résidus, la création d'une diversité de profils blancs, rouges et effervescents ...

Contact et informations : Laurent MORARD l.morard@institut-rhodanien.com

MICROBIOLOGIE

Risque de déviations microbiennes : étude de la bioprotection



L'utilisation de la bioprotection est un outil intéressant pour la maîtrise des altérations microbiennes dans le cas des vinifications sans sulfites. Elle doit se raisonner en fonction du process réalisé et doit s'accompagner d'une bonne hygiène au chai. Voici quelques résultats majeurs d'un projet national mené sur 3 ans.

[Consulter l'article complet ICI](#)

VITICULTURE

Atténuer et s'adapter au changement climatique : quel intérêt de cumuler les leviers ?



Depuis plusieurs années des travaux ont permis d'identifier des leviers viticoles et œnologiques en vue de limiter l'effet du changement climatique sur les vins de la Vallée du Rhône (ombrage, taille, date de récolte, microbiologie en cave...).

L'enjeu dans les années à venir est de bâtir des systèmes évaluant un cumul de leviers. L'objectif est de produire des vins rouges et blancs avec un rendement, un profil de maturité adaptés aux marchés et dans le respect de nos cahiers des charges tout en évaluant son coût économique et environnemental (atténuation) et en prenant en compte la ressource en eau.

C'est l'objectif du projet national *Vitilience*, et de son petit frère rhodanien qui vient d'être déposé, visant à développer un « démonstrateur » en Vallée du Rhône méridionale. Ce projet est en partenariat entre l'Institut Rhodanien, l'IFV, les Chambres d'Agriculture des 3 départements, le GRAB et l'ICV.

Contact et informations : Marion CLAVERIE marion.claverie@vignevin.com

AGENDA

Reandez-vous au Salon Med'Agri



La 4ème édition du salon professionnel Med'Agri et du Rendez-vous Tech et Bio Cultures Méditerranéennes se tiendra du 15 au 16 octobre 2024 au Parc des Expositions d'Avignon.

[Consulter le Programme](#)

[Inscription badge visiteur](#)

Des brèves techniques

En complément, 2 brèves techniques sont diffusées chaque mois à travers la newsletter Elix'IR qui est adressée à un public plus large et moins technique.



LA TECH' DU MOIS



2024, UN MILLÉSIME D'EFFORTS RÉCOMPENSÉS

Les vignerons ont dû fournir un important travail durant ce millésime 2024 récompensé par des raisins et des vins de bonne qualité.

Des petits rendements, des degrés raisonnables, une belle acidité, de la fraîcheur, de la couleur font ce millésime 2024.

[LIRE LA SUITE](#)

[CONTACTS](#)

Carole PUECH

c.puech@institut-rhodanien.com

Romain LACROIX

r.lacroix@institut-rhodanien.com

NOUVEAUX CÉPAGES À TESTER EN CÔTES DU RHÔNE

L'INAO a validé les variétés à fin d'adaptation pour les Côtes du Rhône et Villages. Les viticulteurs ont la possibilité de tester ces cépages grandeur nature tout en revendiquant l'AOC. Les variétés choisies pour les Côtes du Rhône devraient répondre aux attentes climatiques, environnementales et à la diversification des produits. Carignan Blanc, Rolle, Floreal et Vidoc.

[LIRE LA SUITE](#)

[CONTACT](#)

Viviane BÉCART

v.becart@institut-rhodanien.com



Carignan blanc



Rolle



Floreal



Vidoc

Des articles techniques

17 articles ont été publiés en 2024 dans la presse écrite à travers le magazine mensuel **Le Vigneron des Côtes du Rhône**.



RÉALISER UN CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE, QUAND EST-CE INDISPENSABLE ?

Découvrez comment prévenir les germes indésirables, en identifiant les situations où une analyse microbiologique est nécessaire.

Le vin est un produit vivant. Sa qualité est directement liée à la présence de micro-organismes. Certains sont bénéfiques, d'autres peuvent nuire à la santé ou à la conservation du vin. Il est donc essentiel de maîtriser le microbiote du vin à chaque étape de sa production, de la vendange à la bouteille.

Des analyses précises à des moments stratégiques permettent d'optimiser chaque fermentation.

14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite



« Une surveillance microbiologique peut vous aider. »

La surveillance microbiologique est un outil précieux pour le vigneron. Elle permet de détecter précocement les contaminations et d'adapter les pratiques de vinification en conséquence.



Chaudie Duperron

Chaudie Duperron est une entreprise spécialisée dans la production de matériel agricole de qualité. Leur expertise est reconnue dans le monde entier.



Maintenir l'équilibre des vins : l'acidité, un enjeu crucial

L'acidité rhodanienne explore plusieurs solutions innovantes afin de réajuster l'acidité des moûts. Lisez la seconde année d'études.

Les solutions innovantes pour maintenir l'équilibre acide

La profane des vins va forcément évoluer

14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite



Le diagnostic des maladies est pratiquer culturale en passant par la gestion de l'eau et la prévention des aléas climatiques.

Les maladies des vignes ont plusieurs paramètres complexes des enjeux techniques et environnementaux auxquels sont confrontés les acteurs de la viticulture en vallée du Rhône.

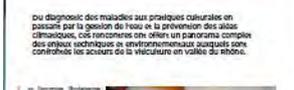
Le diagnostic des maladies est pratiquer culturale en passant par la gestion de l'eau et la prévention des aléas climatiques. Les maladies des vignes ont plusieurs paramètres complexes des enjeux techniques et environnementaux auxquels sont confrontés les acteurs de la viticulture en vallée du Rhône.

14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite



RENCONTRES RHODANIENNES 2024, PERSPECTIVES ET SOLUTIONS POUR LE VIGNOBLE RHODANIE

14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite



« Il faut considérer le triangle eau - herbe - azote »

14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite

VITICULTURE

LES BIENFAITS DE LA TAILLE DOUCE ET PRINCIPE DE TAILLE NON-MUTILANTE

Quelques conseils pour établir les ceps en limitant au maximum les plaies, les traumatismes et en respectant les flux de sève.



Un protocole d'établissement précis à l'approche dans le cadre d'exploitations sur le terrain

Les grands principes à respecter



14 **Le Vigneron des Côtes du Rhône** - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite - 100% de presse écrite

Viticampus Rhône Orange : le lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié et l'Institut Rhodanien, un partenariat toujours d'actualité

Quelle que soit leur formation, des étudiants du lycée viticole d'Orange prennent part aux activités techniques de l'Institut Rhodanien.

Au cours de l'année 2024, les élèves ont pu participer aux différentes dégustations du SAQ ainsi qu'à différentes manifestations autour de la découverte et de la présentation des vins de la Vallée du Rhône.

Différentes classes de Bac Pro et de BTS Viti-oeno ont été accueillies à la cave expérimentale pour découvrir les activités et les projets menés à l'Institut Rhodanien.

Le mercredi 11 septembre 2024, les élèves de première année de BTSA viticulture et œnologie en formation initiale ont participé pour la deuxième année consécutive à la vendange « expérimentale » d'un essai sur la réduction et les alternatives au cuivre menée par l'Institut Rhodanien et en partenariat avec le domaine viticole du lycée, le Château Mongin. Cette matinée marque une nouvelle fois le début et la poursuite d'une collaboration à intérêt pédagogique entre les deux institutions pour former les futurs vigneronnes et vigneronnes de la vallée du Rhône.

Un autre fait marquant dans ce récent partenariat est la tenue d'un PNDV TOUR pédagogique début 2024, au sein des locaux du lycée et à destination des 120 élèves de BTS viticulture-œnologie que compte l'établissement. L'objectif étant de les informer et de les sensibiliser aux nouvelles problématiques qu'ils risquent de rencontrer dans le futur (ravageurs et maladies émergentes, changement climatique, etc.) et de les projeter dans la viticulture de demain : pari réussi !

