



— Institut Rhodanien —

Institut de Recherche et d'Expérimentation Viticole
et Œnologique des Vins d'A.O.C. de la Vallée du Rhône

Lettre de la Veille Scientifique Internationale N° 3

MARS 2013

Le troisième volet de la veille technologique internationale est consacré à la recherche en viticulture, et aborde quatre thèmes d'importance : les capteurs vignes de dernière génération, les technologies modernes en terme de suivi de la maturation, les avancées en viticulture de zone chaude et la diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires. Cette veille fait la part belle aux nouvelles technologies comme la géo-détection et nous laisse entrevoir de nombreuses applications à court terme.



Les capteurs vigne

L'ère de la viticulture de précision est entamée depuis quelques années, grâce à l'amélioration des techniques de géo-détection. Ces technologies sont déjà utilisées pour estimer la variabilité inter et intra-parcellaire sur des critères comme la vigueur (Tisseyre, 2007), et permettent d'envisager l'utilisation de nouveaux capteurs pour piloter les apports et les traitements phytosanitaires. En Champagne, plusieurs capteurs sont testés [Lire la suite](#)



Nouvelles technologies pour le suivi de la maturation

Les contrôles de maturité ont bien évolué dans les 20 dernières années, avec notamment une large utilisation de tests de maturité phénolique (Glories, IFV,...) et l'arrivée des **techniques non destructives**, qui permettent de contrôler plus de grappes donc d'améliorer la représentativité de l'échantillonnage. En ce qui concerne l'évolution des **techniques destructives**, la détermination plus fine de la couleur et de la qualité des tanins a été développée en Australie (AWRI, 2012) avec notamment un test [Lire la suite](#)



Avancées de la viticulture en zones chaudes

Le réchauffement climatique est une réalité en Europe et nous amène à vinifier certains millésimes dans des conditions que connaissent déjà des pays comme l'Afrique du Sud, l'Australie,... On peut résumer l'approche spécifique par ces mots-clés : **stress hydrique**, **température des raisins**, **rayons UV-B**. Du Toit (2011) décrit en détail les méthodes employées pour assurer la qualité des vins issus de vendanges chaudes. La mesure de la **température** des raisins se pratique largement avec des thermomètres infrarouges et permet de voir de grandes différences entre les grappes ensoleillées ou protégées par les feuilles. La vendange se fait mécaniquement souvent en 2^{ème} partie de nuit et jusque 11h du matin. En région chaude, la température peut passer de 21 à 47°C de 7h à 10h sur des grappes exposées, et de 20 à 36° [Lire la suite](#)



Outils d'aide à la diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires

Le plan ECOPHYTO 2018 prévoit une diminution de moitié de la quantité de produits phytosanitaires utilisés en viticulture. De nombreuses équipes travaillent sur le sujet dans toute l'Europe, et le dernier MondiaViti présentait en détail le programme **ECOVITI**, et les trois axes principaux de recherche-développement :

- la recherche de **nouvelles variétés de vignes résistantes** aux maladies [Lire la suite](#)

Les demandes d'inscription ou de désinscription à cette news letter sont à adresser à newstech@institut-rhodanien.com