

## L'excès de vigueur entraîne une baisse de qualité

*Il est acquis aujourd'hui que les excès de vigueur entraînent de fortes baisses qualitatives, tout particulièrement avec le cépage grenache. Démonstration.*

**Les points faibles** du grenache ressortent très vite dès que sa vigueur augmente : insuffisance de l'intensité colorante, mauvaise tenue de la coloration dans le temps et manque de structure tannique. Dans les situations vraiment vigoureuses, la finesse des arômes du grenache devient même un handicap par manque d'expressivité, voire de typicité et son fort pouvoir alcoogène donne dans ce cas là des vins déséquilibrés. Si les progrès des techniques œnologiques permettent aujourd'hui de compenser quelques faiblesses, ils ne permettent

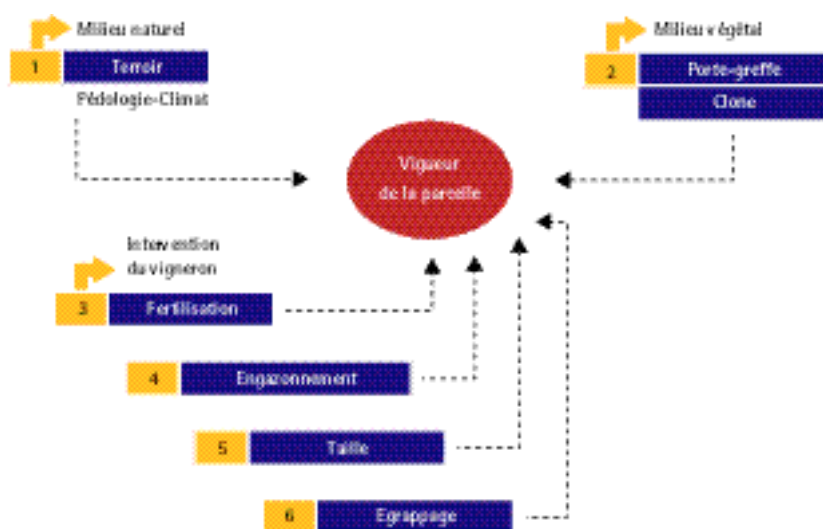
toujours pas d'élaborer de grands vins avec une matière première diluée.

Tout l'art du vigneron va résider dans la façon de conduire ses vignes pour atteindre une vigueur modérée et surtout un équilibre de cette vigueur au fil des années. De nombreux paramètres intervenant sur la vigueur, nous ne pouvons pas proposer de recette miracle simple, qui fonctionne à tous les coups et dans n'importe quelle situation. Le schéma 1 montre la complexité des interférences.

Ainsi, le vigneron va devoir adapter son mode de conduite à chaque parcelle :

- La fertilisation azotée est un élément majeur dans ce schéma. Dans un premier temps, pour corriger un excès de vigueur, l'arrêt total d'apport azoté est largement conseillé, quels que soient les cépages. Cet arrêt peut se prolonger sur plusieurs années en fonction de la réaction de la vigne. Parallèlement, la suppression temporaire de certains éléments minéraux (potassium notamment) et l'apport d'autres éléments (magnésium) vont permettre de réajuster l'équilibre des composants de la baie de raisin. A ce niveau, signalons que le pilotage de la fertilisation sur la base d'analyses foliaires ou pétiolaires donne de très bons résultats.

- Dans certaines configurations extrêmement vigoureuses, seule la mise en place d'une forte concurrence vis-à-vis de la vigne peut rattraper la situation. C'est ici qu'interviennent les engazon-



Objectif : mettre en place un système de conduite cohérent pour aboutir à la vigueur souhaitée

Schéma 1

nements. Ceux-ci sont à installer après discussion avec un technicien maîtrisant ce procédé, afin d'éviter tout accident et surtout optimiser la technique d'engazonnement.

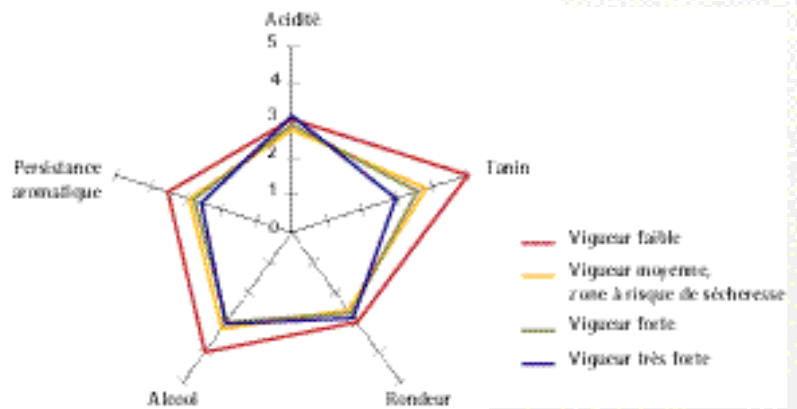
– La limitation de la charge à la taille et la suppression de grappes ne sont que des interventions d'appoint qui, en aucun cas, ne résoudront à terme un problème d'excès de vigueur permanent. Il ressort d'ailleurs que le grenache ne réagit pas forcément favorablement, d'un point de vue qualitatif, à la suppression de grappes. Ces techniques doivent donc être limitées à des excès passagers : vigueur forte liée à un millésime particulièrement pluvieux par exemple, ou réajustage de la charge suite à une nouaison exceptionnelle.

## Une problème différent à l'échelle d'une coopérative

Nous étions là au niveau de l'exploitation, avec une prise de décision individuelle sur les actions à conduire. Quand on passe à l'échelle de la cave coopérative, le problème est différent : comment repérer et contrôler la qualité de la vendange, son niveau de maturité au-delà du simple degré ?

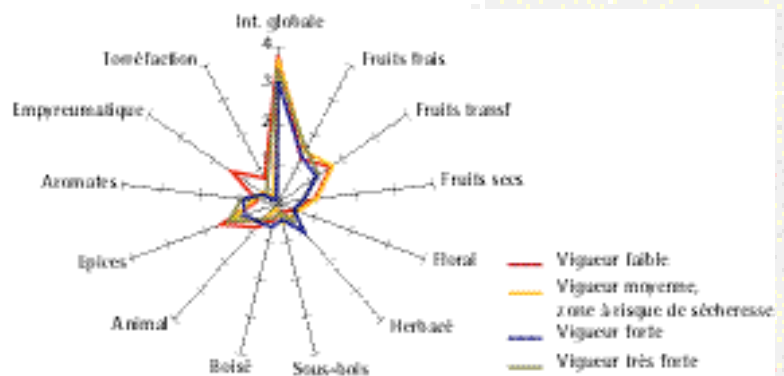
Lors de la récolte, ou en phase de préparation de la récolte, la seule mesure du degré ne montre pas forcément la diminution de qualité générée par un excès de vigueur. En effet, le fort pouvoir alcoogène du grenache lui permet d'atteindre des degrés supérieurs aux autres cépages, tout en ayant une production élevée. De ce fait, même si l'obtention d'un degré suffisant (supérieur à 13° pour des produits de haute qualité) reste une condition indispensable, ce critère n'est pas suffisant. Il est donc nécessaire d'utiliser d'autres marqueurs, tels que les teneurs en anthocyanes et en composés phénoliques par exemple pour compléter l'information donnée par la mesure du degré.

Des essais conduits depuis 2 ans sur 20 parcelles de grenache de vigueur différente montrent quelques pistes intéressantes. L'objectif de ces travaux est de proposer aux œnologues une méthode fiable de hiérarchisation qualitative des parcelles afin d'optimiser leur vinification. Ainsi, en fonction de valeurs analytiques obtenues sur baies, les vignes sont classées dans plusieurs catégories supposées correspondre à des niveaux qualitatifs différents. Cette méthode est en cours de mise au point et paraît prometteuse comme le montrent les figures 1 et 2. Les dégustations montrent des profils orga-



Résultats de dégustation (Jury expert Institut Rhodanien).  
Récolte 1998

Figure 1



Caractéristiques olfactives  
(Jury expert Institut Rhodanien) Récolte 1998

Figure 2

noleptiques sensiblement différents en fonction de la vigueur des parcelles. Si on pouvait effectivement s'attendre à obtenir des vins plus structurés et colorés dans les parcelles les moins vigoureuses, il ressort aussi que les profils aromatiques sont différents : notes animales, épicées plus marquées et surtout apparition des notes emphyreumatiques à la place des arômes herbacés ●