

Influence des rognages sur la qualité des vins

Depuis 1996, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse conduit des essais sur la gestion du feuillage et donc des rognages. Les résultats montrent l'influence négative que peuvent avoir les rognages sur la qualité des raisins et des vins.

Les rognages de la végétation peuvent avoir une influence sur le comportement de la vigne, la qualité des raisins et des vins. La gestion du feuillage doit permettre de garder la plus grande surface foliaire possible, favoriser le maintien de feuilles âgées et éviter l'entassement du feuillage. Les essais menés à Châteauneuf du Pape en 1996, 1997 et 1998 avaient pour but de cerner l'influence des rognages sur le comportement de la vigne.

Quatre types de gestion du feuillage étaient testés :

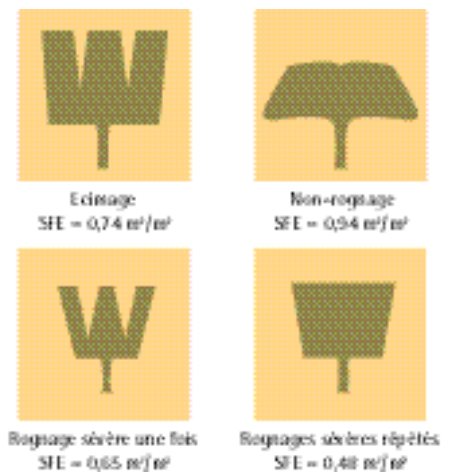
- Non rognage : aucune intervention sur le feuillage,
- Écimage : trois suppressions des derniers centimètres de végétation entre la floraison et la véraison,
- Rognage : aux environs de la floraison (environ 25 mai), rognage pour laisser environ 80 cm de végétation par la suite, la pousse des entreceurs est laissée libre,
- Rognages répétés : trois rognages effectués à la floraison, courant juillet et courant août en laissant environ 80 cm de végétation.

Ces différentes gestions du feuillage ont induit des conséquences qui restent constantes d'une année sur l'autre.

■ La surface foliaire et la forme de la végétation (figure 1)

Le remplacement des rognages par l'écimage permet de diminuer l'entassement de la végétation, d'ouvrir le cœur de la souche au soleil et surtout d'augmenter la surface foliaire exposée.

Le taux de nouaison est amélioré par les rognages durant la floraison. Le poids des grappes, donc la production, est augmenté.



Conséquences des rognages sur la vigne
Formes de végétation obtenues et surfaces foliaires exposées (SFE).

Figure 1

L'arrêt de croissance est retardé par les rognages. Les vignes rognées continuent à pousser et ont un équilibre physiologique orienté vers la croissance alors que les vignes non rognées ou écimées s'arrêtent plus précocement de pousser et ont un équilibre physiologique orienté vers l'accumulation des sucres et des anthocyanes.

■ La sensibilité au stress hydrique

Aucune différence observée. En 1998, pour la première année, il a été possible de mesurer le stress hydrique des différentes modalités. Aucune différence de sensibilité ou stress hydrique n'a été mis en évidence.



QUELQUES PRÉCISIONS SUR LE PROTOCOLE EXPÉRIMENTAL

LA PARCELLE EXPÉRIMENTALE SE SITUE À CHÂTEAUNEUF DU PAPE.

- SOL CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION,
- CONTRAINTE HYDRIQUE EN ÉTÉ,
- GRENACHE CLONE 224/R 110,
- PLANTATION EN 1983,
- CONDUITE EN GOBELET À 4 PORTEURS, À 2 YEUX,
- TRAVAIL DU SOL ENTRE LE RANG ET DÉSHÉRBAGE SUR LE RANG,
- ESSAI BLOC À TROIS RÉPÉTITIONS,
- QUATRE MODALITÉS TESTÉES : NON ROGNAGE, TROIS ÉCIMAGES LÉGERS, TROIS ROGNAGES ET UN ROGNAGE,
- NOMBRE DE GRAPPE HOMOGENÉISÉ ENTRE LES QUATRE MODALITÉS,
- RÉCOLTE À UN DEGRÉ IDENTIQUE.

■ L'accumulation des sucres

Les modalités rognées accusent un retard d'accumulation des sucres de l'ordre d'un degré par rapport aux modalités écimées et non rognées.

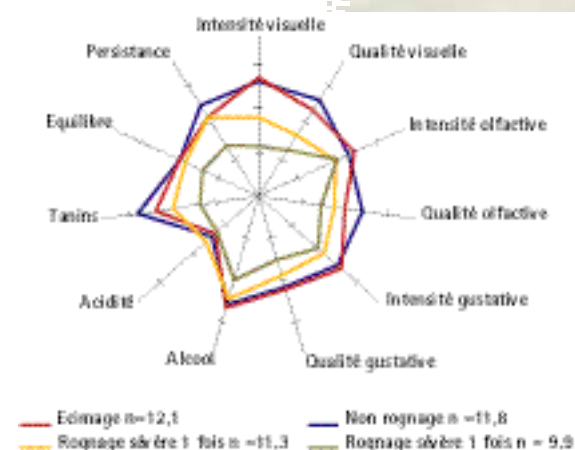
■ Accumulation des anthocyanes

Le rognage retarde l'accumulation des anthocyanes. A maturité identique, les modalités rognées ont des raisins moins concentrés en anthocyanes que les modalités non rognées.

■ Appréciation des vins dégustés (graphique 1)

Avantage à l'écimage et au non rognage.

Les quatre types de rognage ont été récoltés au même degré puis vinifiés dans des conditions identiques. Les meilleures notes de dégustation sont obtenues par les modalités écimées et non rognées. Les travaux conduits depuis trois ans mettent donc en évidence l'intérêt de remplacer les rognages par des écimages, pour conserver une surface foliaire exposée importante. Celle-ci est le gage de raisins mûrs précocement, riches en anthocyanes qui seront aptes à produire des vins colorés et structurés ●



Dégustation des vins 1997 par 24 œnologues

Graphique 1