

Segmentation et conduite du vignoble : quelques règles de bon sens

Comme pour toutes les autres cuvées, l'élaboration des cuvées "Sélection Fruitée" et "Sélection Corsée" nécessite l'application de règles de bon sens au vignoble.

> À première vue, la segmentation "fruité/corsé" des Côtes du Rhône régionaux paraît difficile à relier à des itinéraires techniques spécifiques. Cependant, les critères retenus pour cette gamme de vins ne seront pas forcément obtenus sans effort dans toutes les situations. En effet, si le grenache n'a pas de problème pour atteindre le niveau de maturité souhaité, son intensité colorante et sa structure laissent parfois à désirer. À l'inverse, la syrah, souvent colorée, a parfois du mal à mûrir.

Bien que les Côtes du Rhône régionaux soient des vins d'assemblage, il est plus que souhaitable d'amener l'ensemble des cépages au niveau requis plutôt que de miser sur une hypothétique compensation des faiblesses d'un cépage par le bon comportement d'un autre. Pour cela, rappelons quelques éléments de base de la conduite du vignoble que le vigneron doit mettre en œuvre afin de transmettre au vinificateur une vendange saine et de qualité.

Un préalable indispensable : une qualité sanitaire irréprochable de la vendange

Les articles suivants de ce Guide de la vinification rhodanienne précisent toute l'importance de l'analyse sensorielle des baies ainsi que du suivi de maturité. Ce travail visant à optimiser la date de récolte ne pourra néanmoins pas se faire dans de bonnes conditions si, à la moindre averse, le Botrytis s'installe dans la parcelle. Sur ce segment de marché, l'effeuillage sera sans doute une technique un peu coûteuse à mettre en œuvre mais pourquoi ne pas l'envisager dans certaines situations : syrah sur sol profond par exemple. De même, la mise en place d'une stratégie à trois anti-Botrytis, préconisée sur cépages blancs, paraît un peu excessive. Cependant là aussi, dans certaines situations et certaines années sensibles, l'utilisation des anti-Botrytis (deux traitements) pourra être d'un précieux secours.

Raisonnement de la fertilisation au plus juste

De façon beaucoup plus économique, rappelons que toutes les techniques qui permettent une diminution de la vigueur et l'aération des grappes seront favorables au maintien d'un bon état sanitaire. Le graphique 1 rappelle les effets néfastes d'une fertilisation azotée non appropriée. Attention donc de ne pas se laisser influencer par la faible récolte du millésime 2003. Les apports d'azote seront, de ce fait, réservés uniquement aux parcelles à très faible vigueur. De même, une fertilisation en potassium excessive est souvent la cause d'une baisse de l'acidité des vins, avec pour conséquence des couleurs peu soutenues et instables.

Qualité rime souvent avec un plan de feuillage suffisant...

Sur le plan des pratiques culturales, le palissage est indispensable sur les cépages à port retombant. Au-delà des aspects phytosanitaires évoqués précédemment, il permet de conserver une surface foliaire suffisante pour assurer une bonne alimentation des grappes. Sur grenache, on rappellera que les rognages sévères sont fortement pénalisants. Ils sont la cause de retard de maturité notable, associé à une diminution de l'intensité colorante (tableau 1).

[GRAPHIQUE 1] : EFFET DE L'AZOTE SUR LA QUALITÉ SANITAIRE DE LA VENDANGE (CHAMBRE D'AGRICULTURE 84, 1997).

Un apport modéré de 35 U/ha entraîne une dégradation très sensible de la qualité sanitaire de la vendange.





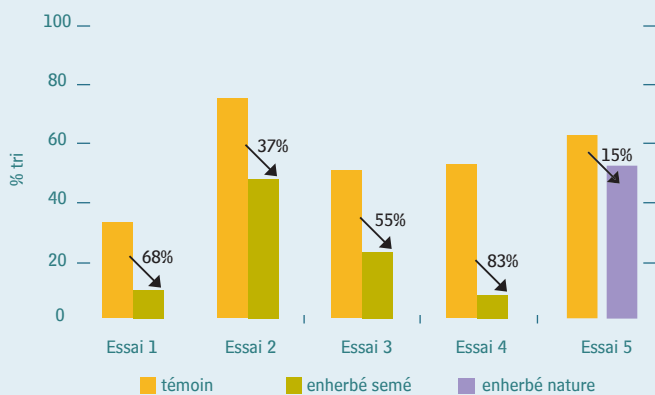
UNE FERTILISATION AZOTÉE NON APPROPRIÉE EST TRÈS NÉFASTE POUR LA QUALITÉ SANITAIRE DE LA VENDANGE.

[TABLEAU 1] : IMPACT DES ROGNAGES SÉVÈRES SUR GRENACHE (CHAMBRE D'AGRICULTURE 84, 1998).

Le vin issu de la modalité "écimage léger" est préféré à la dégustation.

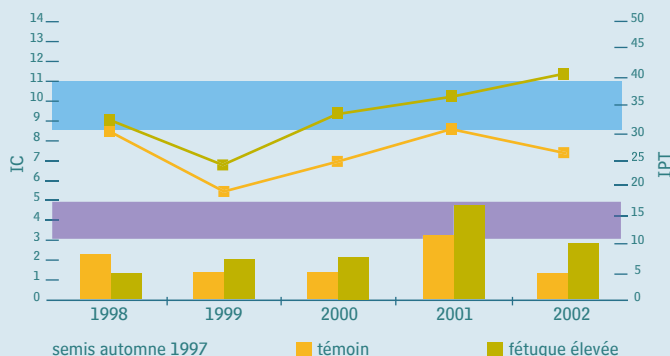
	Trois écimages légers	Un rognage sévère	Trois rognage sévères
Production par cep (Kg)	3	3,9	3,9
Poids d'une grappe (Gr)	265	355	370
Date de récolte	27 août	4 septembre	14 septembre
Intensité colorante sur vins	5,1	4,3	3,7

[GRAPHIQUE 2] : INFLUENCE DE L'ENHERBEMENT SUR L'ÉTAT SANITAIRE DE LA VENDANGE (CHAMBRES D'AGRICULTURE 26 ET 84, 2002).



[GRAPHIQUE 3] : ENGAGONNEMENT ET QUALITÉ SUR GRENACHE (CHAMBRE D'AGRICULTURE 30).

L'implantation de fétuque élevée permet à cette parcelle de grenache de répondre au cahier des charges "Sélection Fruitée" sur le plan de la structure des vins, même en 2002. Pour l'intensité colorante, le niveau qualitatif reste faible et nécessite sans doute un assemblage.



Lorsque le maintien de la végétation n'est pas possible par des écimages légers, l'installation d'un plan de palissage est alors également nécessaire sur ce cépage.

... et des rendements modérés

Quant au rendement et à la vigueur, bien évidemment ils doivent être maîtrisés. Sur les parcelles qui seraient un peu trop généreuses, une vendange en vert est toujours possible bien que relativement coûteuse. L'engazonnement permanent sera beaucoup plus souvent préférable. La concurrence exercée par l'herbe présente le double avantage d'une maîtrise des rendements mais aussi du développement végétatif. On obtient alors des arrêts de croissance précoces favorables à la maturation des baies. De plus, les grappes sont plus petites et surtout plus lâches. Ainsi, comme le montre le graphique 2 leur sensibilité au Botrytis diminue nettement.

En pratique, les variétés de graminées très concurrentielles seront bien adaptées au grenache, en particulier lorsqu'il se trouve dans des sols un peu profonds (graphique 3). Sur d'autres cépages, comme la syrah, il faudra être plus prudent. La fétuque élevée occasionne parfois des baisses de rendements excessives, avec le risque d'obtenir des vins très structurés et pas assez expressifs sur le plan aromatique pour ce segment de marché (mais rien n'empêche de faire du haut de gamme !). De ce fait, dans de nombreuses situations, un mélange ray-grass/fétuque rouge sera suffisant pour maintenir une vigueur modérée et une bonne aération des grappes. On pourra ainsi conserver toute la marge de manœuvre souhaitée lors du contrôle de maturité pour orienter la récolte vers le profil de vins souhaités.

Ainsi, à chacun de recenser les faiblesses de ses parcelles et de mettre en œuvre les éventuelles actions correctives. Ces conditions indispensables réunies, le développement des sélections parcelles devra s'accompagner d'une traçabilité des données agronomiques et œnologiques. Il s'agira ensuite dans les années à venir, de mieux cerner les aptitudes naturelles des différents terroirs des Côtes du Rhône à produire préférentiellement des vins fruités ou corsés.