

EDITO

L'année 2024 est bien repartie et l'activité ne manque pas.

Dans ce numéro, vous trouverez des articles techniques sur la qualité de la taille, l'intérêt du photovoltaïque dans les caves ou la stabilité de la couleur des vins rosés en mises précoces, mais nous sommes surtout très fiers de présenter plus en détail notre département de **Recherche et Développement**.

Ainsi, après 2 ans d'essais sur la Lifofer gérés par nos consultants, nous avons décidé de consolider une équipe dédiée à la Recherche, et Anna Li, docteur en Viticulture, nous a rejoints en janvier 2022.

Avec l'aide de Tiphaine Semadeni, Gabrielle Bellon, Emma Estrella, et l'ensemble des consultants impliqués à divers degrés, ce sont maintenant 3 équivalents temps pleins qui se consacrent à ces travaux.

Toujours sur la lifofer, mais aussi le biochar, la gestion de l'irrigation grâce à des sondes de nouvelle génération, l'impact des couverts végétaux ou encore les effets de la propolis dans les traitements phytosanitaires font maintenant partie de nos travaux.

Vous trouverez quelques informations dans ce numéro de Cultures CAP, mais n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez en savoir plus !

Bonne lecture,

Laurence BERLEMONT

Actualités

Cela fait 4 ans que nous expérimentons de nouvelles techniques très prometteuses et un travail incroyable a été réalisé par Anna et son équipe, sur les thèmes de la Lifofer, du biochar, des couverts végétaux et bientôt ... de la propolis !

Nous vous en dirons bientôt plus avec la publication d'un journal technique dédié à nos travaux de recherches et auquel vous pourrez vous abonner...

Et pour ceux que cela intéresse, nous organisons une après-midi de présentation de nos expérimentations, au cours de laquelle nous évoquerons une partie de nos résultats et les expérimentations prévues pour 2024 pour lesquelles les domaines intéressés pourront proposer leurs parcelles. Une implication que nous proposons à ceux qui souhaitent participer à ce type de réflexions innovantes et connaître les résultats de nos essais en temps réel !

RV donc le 21 mars de 14h à 18h pour vous présenter tout cela

N'hésitez pas à contacter Carole à info@cabagronomie.fr pour vous inscrire à cette réunion ou vous rapprocher de vos consultants pour plus de détails.

Essai 2023 de Biochar sur sol alcalin à St Tropez



Rappel des échéances à venir :

- **8 février au 30 avril :**
Dépôt des demandes d'aides à la restructuration du vignoble
- **15 mars au 15 mai :**
Demande d'autorisations de plantation nouvelle
- **1 avril au 15 mai :**
Déclaration PAC
- **Dans le mois qui suit l'opération :**
Déclarations de plantation, arrachage, surgreffage

La propolis pour réduire les matières actives anti-botrytis et anti-oïdium ?

Par Anna LI en collaboration avec Léopoldine CONSTANS-GAVARRY de l'OFA



Créée en 2013, l'OFA est une association française, à but non lucratif, déclarée d'intérêt général, qui agit en faveur de la sauvegarde des abeilles pour favoriser la préservation de la biodiversité

Parmi différentes actions, l'OFA s'intéresse à **LA PROPOLIS**, une substance résineuse collectée par les abeilles à partir de diverses sources végétales telles que les bourgeons ou l'écorce d'arbres.

La propolis possède des propriétés anti-septiques et antifongiques puissantes dues à des composés actifs tels que les flavonoïdes et les acides phénoliques qui aident à combattre les infections bactériennes, virales et fongiques.



Ces recherches ont ainsi permis le développement d'un produit de biocontrôle préventif (PROPOCARB), (à base de propolis) alternatif aux traitements phytosanitaires.

Ainsi le CAP et l'OFA vous proposent en 2024 de contribuer à l'étude de ce nouveau produit naturel en participant à des essais expérimentaux.

Pour mener à bien ce projet, l'OFA fournira la formulation en définissant avec le CAP un protocole précis d'application. Nous détaillerons le protocole et les critères d'éligibilités des parcelles testées au cours de la réunion d'information du 21 mars 2024.

Conception des caves et économies d'énergies : photovoltaïque ou pas ?

Par Matthieu MUSSO

L'activité viticole, se tourne de plus en plus vers des solutions éco-responsables pour répondre aux défis environnementaux croissants. La quête d'économies d'énergie est devenue un impératif pour les domaines viticoles et dans cette optique, l'énergie photovoltaïque peut être considérée comme une solution prometteuse. Malgré son attractivité, le choix de l'énergie photovoltaïque nécessite des études précises et personnalisées afin de minimiser les risques d'erreurs et d'inadéquations. Par exemple, le stockage de l'énergie générée s'avère souvent coûteux, et peut limiter la rentabilité de l'investissement initial. La nature du signal électrique délivré par l'installation peut endommager les installations viticoles sensibles et notamment les équipements équipés de cartes électroniques. Une adaptation technique sera alors nécessaire telle que l'intégration d'onduleurs à certains équipements viticoles (groupe de froid par exemple).

Malgré ces défis, plusieurs domaines viticoles ont déjà eu recours à l'énergie photovoltaïque avec succès en particulier dans le Sud de la France. Par exemple, au cœur de la Provence, la cave coopérative de Correns est équipée de panneaux photovoltaïques en toiture depuis 2009.

Actuellement, le Cabinet d'Agronomie Provençale accompagne son client le Château La Sable (AOP Luberon), dans la construction d'une cave intégrant l'énergie photovoltaïque.

L'avenir du photovoltaïque dans le secteur viticole semble donc prometteur et à moyen terme, cette technologie pourrait devenir une solution tout à fait adéquate pour réaliser de réelles économies d'énergie.

En conclusion, l'énergie photovoltaïque offre un potentiel intéressant pour répondre à certains besoins énergétiques d'un domaine viticole, tout en contribuant à sa durabilité et à son image de marque. Bien que des défis persistent, les exemples de succès déjà observés témoignent du rôle probable que le photovoltaïque est appelé à jouer dans le paysage énergétique viticole de demain.



Parmi nos découvertes intéressantes du moment...

Par Clément PRELAT

Rosé foncé, rouge léger, saignée d'une nuit... Peu importe l'appellation que vous lui donniez, ce Parisy 2016 est époustoufflant de justesse. Parisy, c'est le « rosé » que vinifie Emmanuel Reynaud, illustre propriétaire du mythique Château Rayas, sur sa seconde propriété en Côtes du Rhône. Issu d'un assemblage de Grenache et Cinsault, ce 2016 s'ouvre sur des notes intenses de fraises écrasées et d'orange sanguine. La bouche est d'une complexité rare, bâtie sur de magnifiques amers patinés par les quelques années de vieillissement en bouteille. Un rosé atypique à goûter au moins une fois dans sa vie !



Stabilité du vin rosé : un cas à part ?

Par Pierre GUERIN

La stabilisation des vins réalisée avant mise en bouteille est une étape indispensable à la bonne présentation tout au long de la conservation.

A moins de considérer que certains défauts de présentation n'en sont pas (notamment sur certains vins « naturels »), certaines opérations sont réalisées systématiquement pour stabiliser les vins avant mise :

On recherche ainsi la stabilisation microbiologique (favorisée par la réalisation de fermentations complètes, les soutirages, les filtrations, l'utilisation d'antiseptiques...) aromatique (gestion des gaz neutres, ajout d'antioxydants...), protéique (élevage sur lies, bentonitage, utilisation de colloïdes protecteurs...), tartrique (élevages longs au froid, additions d'inhibiteurs de cristallisation, traitements physiques...) de la matière colorante colloïdale (obtenue par la gestion de l'oxygène en élevage long, l'utilisation de gommes arabiques...)

Et on évoque assez rarement un sujet qui concerne pourtant directement les rosés : la stabilité de la couleur sur les vins très jeunes.

Pour pouvoir présenter les vins rosés dès la fin de l'année, on effectue régulièrement des mises précoces, dès le mois de Décembre.

Les vins ont alors souvent terminé leur fermentation quelques semaines avant.

Les assemblages sont réalisés rapidement après soutirage et filtration dégrossissante.

Les sulfites permettent de combiner l'éthanal et favoriser la stabilité microbiologique.

Cependant, très souvent, à ce stade de l'année, l'équilibre de combinaison du SO₂ est encore instable.

En conséquence, il est très fréquent d'observer des variations de couleur très importantes dans les semaines qui suivent les mises très précoces. Ces phénomènes sont d'autant plus importants que le rosé concerné est exposé à des températures relativement élevées et à la lumière (photosensibilité).

Malheureusement c'est très souvent le cas dans les salons des vins de début d'année !

De plus, pour certains dégustateurs, des notes de lies (même si le vin est parfaitement limpide) viennent perturber la gamme aromatique.

S'il est difficile de se passer de ces mises précoces, il est quasiment indispensable d'en limiter le volume pour s'assurer de n'avoir plus de stock quelques semaines plus tard...

Et bien retenir que dans la très grande majorité des cas, courant Janvier, les vins s'équilibrent naturellement, et ce phénomène disparaît.



A gauche : Témoin conservé à 20°C à la lumière pendant 3 semaines

A droite : Bouteille conservée à l'abri de la lumière et au froid pendant 3 semaines

Julia et Eléonore ont décortiqué pour vous...

PAC 2024, la nouvelle programmation :

2023 a été l'année de la réforme de la PAC. Outre l'introduction des éco-régimes et le durcissement global de la conditionnalité afin de mieux répondre aux objectifs de verdissement de l'agriculture, le critère d'agriculteur actif a eu un fort impact sur l'**éligibilité** des dossiers, **empêchant certaines structures de sociétés de bénéficier de ces aides**. Les DDT(M) finalisent actuellement l'examen des dossiers et commencent à communiquer auprès des demandeurs.

Même s'ils ne sont plus éligibles, les exploitants qui bénéficient des aides à la restructuration sont toujours soumis à l'obligation de faire un dossier PAC pendant les 3 années suivant l'octroi de l'aide.

Le dépôt des dossiers aura lieu du 15/04 au 15/05/2024.

Aides à la restructuration, les nouveautés de 2024 :

Peu de modifications ont été apportées à l'aide à la restructuration. Les montants sont restés les mêmes ainsi que le fonctionnement global. Toutefois, **le volet irrigation évolue**. En effet, suite aux années de sécheresse et de chaleur, ainsi que dans le climat de tension autour de l'utilisation de la ressource en eau, France Agrimer durcit son approche. Désormais, pour tout dossier incluant de l'irrigation (qu'elle soit concomitante à une plantation ou non) devra faire l'objet d'une vérification par la DDT(M) qui devra fournir une attestation confirmant les trois points suivants : la masse d'eau prélevée est en bon état quantitatif, l'investissement n'aura pas d'impact négatif important, un compteur d'eau est présent et fonctionnel. De plus, l'investissement devra être conservé au moins 5 ans.

Si les intentions sont louables, on peut noter la lourdeur de la démarche qui, si elle n'est pas complexe en soi, ajoute un interlocuteur avec le risque de ne pas obtenir à temps l'attestation réclamée par France Agrimer. **L'anticipation** sera ici le maître mot pour faire aboutir les dossiers.

Taille : Pensez (physio)logique !

Par Clément PRELAT

Alors que la campagne de taille bat son plein, il est délicat de compiler ou synthétiser les différentes techniques à potentiellement mettre en œuvre concrètement dans son vignoble.

Depuis que le lien entre dépérissement du vignoble et taille mutilante s'est avéré exister, plusieurs courants de taille émergent : taille Poussard, taille douce physiologique, méthode Simonit etc...

Difficile de se positionner au sein de ces débats prenant parfois l'allure de guerre de gourou !

Avant tout, il faut rester logique et pragmatique et rappeler quelques règles et concepts clefs :

1- Pérenniser les plants :

Arrêter avec l'idée de vouloir à tout prix rabaisser les pieds.

Les plaies de taille sur le bois vieux sont les plus mutilantes pour le cep. Une ramification bien contrôlée permet la création de bois sain et vivant et donc une meilleure mise en réserve.

Bien sûr, il faut rester logique, si les entre-nœuds du courson sont longs, on taillera le nouveau courson sur le bois inférieur mais en cas d'entre-nœuds courts, on doit tailler le nouveau courson sur le bois supérieur, cela permet à la plante de « créer du bois ».

Conserver impérativement des chicots lors de la taille du bois de deux ans ou plus. Bien que la règle de base soit de tailler à une distance correspondant au diamètre du rameau à éliminer, dans le doute conserver des chicots plus longs. Pensez à éliminer les chicots lors de la taille N+1.

Arrêter avec l'idée de vouloir à tout prix rabaisser les pieds

Ne pas tailler ras les rejets provenant du vieux bois. Faire la coupe au niveau du diaphragme (sur la couronne) ou juste au-dessus. Eborgner les bourgeons de la couronne pour limiter le temps d'ébourgeonnage.

2- Garantir la production :

Raisonner la production à la parcelle.

Adapter la charge en fonction du potentiel de production de chacune de vos parcelles. Une règle globale ne peut pas être appliquée uniformément sur toutes les parcelles. Lors de la formation, favoriser l'établissement de 2 x 3 porteurs plutôt que 2 x 2 porteurs afin d'anticiper le dépérissement éventuel d'un des porteurs.

Pensez à tailler long vos Syrah, Cabernet et Viognier si possible.

3- Favoriser une bonne architecture :

Former vos plants le plus droit possible et dans un plan palissé, cela afin de faciliter la mécanisation et d'éviter la casse lors de l'utilisation des outils interceps.

Vous pouvez vous rapprocher de votre consultant pour une formation personnalisée.



Des nouvelles du Potager



Après Tourettes, Rocbaron, Brignoles, le rythme s'accélère...

Ce sont maintenant de plus en plus de communes qui nous confient les créations et accompagnements de leurs potagers communaux.

Sainte-Maxime, les Arcs, Gardanne, Plan de Cuques pour le service public mais aussi des entreprises et des restaurants qui font appel aux services de Potagers et Compagnie pour créer une activité maraîchère au sein de leurs structures !

Les paniers de la ferme Saint-Georges font donc une pause pendant quelques semaines afin de coordonner lesancements de tous ces nouveaux potagers (et préparer la nouvelle saison) pour un retour mi-avril sur nos bureaux... Bravo aux équipes et tout particulièrement, Julien, Rachel, Marion, Chloé et Eloïse !