BARONNIE SUISSE
COMMANDERIE DES COSTES du RHÔNE

LE GRAPPILLEUR

N° 128 DU 08.08.2022

LA TAILLE TARDIVE POUR LIMITER LE GEL DANS LES VIGNOBLES

La lutte contre le gel dans les vignes est souvent polluante et coûteuse. En Bourgogne, région particulièrement affectée ces dernières années, des chercheurs testent une solution écologique : retarder l'apparition des bourgeons jusqu'à la fin des gelées en modifiant les pratiques de taille.

Au vu de la répétition quasi annuelle des périodes de gels touchant lourdement le vignoble bourguignon, certains se sont posé la question d'arracher leur vigne dans les endroits particulièrement exposés. La propriétaire des 21 hectares du Domaine Naudin-Ferrand fait alors appel à l'Institut de la Vigne et du vin (IVV, Université du vin, Dijon) qui pratique une série de relevés à trois, deux et un mètre du sol. Il en ressort des températures moins froides plus haut qu'au niveau du sol de l'ordre de 1 à 2 degrés.

En cas de gelée radiative, soit sans vent, l'air chaud, plus léger monte et l'air froid est en quelque sorte plaqué au sol. Le risque de gel est ainsi plus marqué au niveau du sol qu'en hauteur. La vigne en Bourgogne, et par ailleurs majoritairement dans les Côtes-du-Rhône, est taillée pour rester à environ 50 cm du sol, favo-

risant ainsi le risque de gel. De plus, la taille a généralement lieu en plein hiver, déclenchant ainsi l'éclosion précoce des bourgeons, formés à 90% d'eau et donc plus sensible au froid.

Une solution semble dès lors s'imposer: rehausser les bourgeons et empêcher autant que possible qu'ils n'apparaissent avant les gelées. Ainsi, en 2019, l'IVV suggère au Domaine Naudin-Ferrand d'expérimenter la taille tardive. Au lieu de passer le coup de sécateur en plein hiver, la vigne est coupée à fin avril quand le plus gros des gelées est derrière les vignerons.

La végétation est donc retardée et des branches plus hautes sont laissées. Ainsi, avant la taille, les bourgeons débourrés, sensibles au gel dès -2°, -3°, apparaissent en haut des vignes et on garde, plus près du sol, des bourgeons non débourrés qui résistent jusqu'à -6°, -7° environ.

Et si par malheur la gelée est advective, c'est-à-dire présente même en hauteur, la perte est limitée aux bourgeons du haut. Le sacrifice d'un peu de raisin est toujours mieux que de perdre de 60 à 80% d'une récolte avec un coup de gel. De plus, contrairement à l'utilisation de bougies ou d'hélicoptères, l'impact environnemental est nul. Le coût est également considérablement réduit.

La taille est une solution écologique. De plus, cette méthode fait d'une pierre deux coups. En freinant le développement de la vigne, on retarde sa maturation qui devient ainsi un atout dans la lutte contre la canicule.

Cette méthode se répand actuellement dans le vignoble français. Il est facile d'imaginer qu'il va faire de plus en plus chaud et que les gelées vont disparaître, mais ce n'est pas le cas. Dans les années soixante, le développement des bourgeons se faisait bien plus tard que de nos jours, mais les gelées étaient déjà bien présentes.

Source: la Revue des Vins de France

REJOIGNEZ-NOUS

Votre Petit Conseil recrute!

Intéressés à siéger parmi les membres du Petit Conseil? Soyez les bienvenus!

Nous recherchons activement auprès de nos Chevalières et de nos Chevaliers, des personnes qui souhaiteraient accéder à la fonction de Commandeur pour assumer l'une ou l'autre des tâches suivantes à repourvoir prochainement:

- Trésorier – trésorière
- Scribe – secrétaire
- Chancelier – chancelière

Si l'un ou l'autre de ces mandats vous tente, si vous souhaitez avoir plus de détails sur la fonction, n'hésitez pas un instant, appelez sans tarder notre consul Gérard Carrel au 079 607 71 07 ou envoyez-lui un e-mail à gerard.carrel@bschnider.com

Nous nous réjouissons de vous accueillir au sein d'une chouette équipe!

GUIGAL : LES MAITRES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

La maison Guigal fait figure d'excellent dans la Vallée du Rhône depuis plus de 50 ans. Tenue par la même famille, elle produit des vins de haute volée à partir de son domaine mais également à partir d'achat sélectifs de raisins en provenance de nombreuses appellations de la région.

Atteignant de hauts niveaux, de belles récompenses des plus grands critiques professionnels du vin et d'une régularité rare, les vins du domaine suscitent un intérêt large et international.

Cette maison, située à Ampuis, berceau de la Côte-Rôtie, a bâti sa réputation sur les vins de cette appellation, dont les fameuses Landonne, Turque et Mouline. Elle possède également un statut de négociant et éleveur dans le sud sur des appellations telles que Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ou Côtes-du-Rhône.

Fondée en 1946 par Etienne Guigal, connu pour avoir vinifier 67 récoltes, la maison Guigal est ensuite passée dans les mains de son fils Marcel en 1961. Aujourd'hui, c'est Philippe, représentant de la troisième génération et œnologue de formation, qui est à la tête du domaine.

Depuis 1980, le domaine n'a cessé de grandir, avec d'abord l'acquisition de la maison Vidal-Fleury puis, en 1995, du Château d'Ampuis et de bien d'autres domaines encore. Le domaine s'étend aujourd'hui sur toutes les appellations prestigieuses de la Vallée du Rhône avec quelque 75 hectares. Le rêve de la famille de signer de grands crus sur Châteauneuf-du-Pae se réalise enfin en 2017 avec l'acquisition du Château Nalys, une pépite confidentielle de 77 hectares, voisine de Rayas, au terroir similaire.

Parallèlement à l'accroissement de ce patrimoine familial, la maison Guigal possède sa propre tonnellerie artisanale. Les chênes de haute futaie et de grains fins proviennent de forêts françaises et son travailler de façon à ne jamais dominer les vins mais toujours dans le but de rehausser les arômes et en relever l'authenticité. Avec près de 800 pièces produites par année, c'est un pari audacieux qui permet à la maison Guigal d'assurer la maîtrise de la production et le respect de l'identité des terroirs.

Source : iDealwine

QU'EST-CE QU'UN VIN TANIQUE ?

Le tanin, c'est la matière du vin, sa carrure et sa puissance. Trop ou pas assez, c'est une affaire de goût, de technique aussi.

Les tanins, ou tannins, sont des macromolécules faisant partie des polyphénols, de la famille des antioxydants et proviennent principalement du raisin lui-même, plus précisément de sa pellicule, de ses pépins et de la rafle. Tous les vins rouges en contiennent, de même que les rosés dans une proportion bien plus faible, et même certains blancs peuvent en présenter.

La concentration en tanins varient selon les cépages. Ils sont très présents dans des variétés telles que la syrah, le cabernet-sauvignon, le malbec et bien entendu le Tannat de Madiran, qui doit son nom à cette propriété.

À contrario, des cépages tels que le gamay, le pinot noir ou le cinsault, par exemple, en contiennent très peu. Ces cépages donnent des vins plus légers mais également moins colorés.

Les tanins apportent au vin une sensation de rugosité, voire d'astringence. C'est pour cette raison que ces vins sont lissés et polis durant l'élevage. Plus les tanins sont marqués, plus ils nécessitent un élevage prolongé, que ce soit en cuve ou en barrique, pour leur permettre de s'affiner. Au cours du vieillissement en bouteille, les tanins se polymérisent et continuent de faire évoluer le vin et sa structure.

Selon les cépages et les millésimes, et bien entendu la maturité du fruit, la quantité de tanins peut varier. Elle dépend également du travail d'extraction effectué en cours de vinification. Cette valeur s'exprime en IPT (indice de polyphénols totaux). Plus cette valeur est élevée, plus le vin est puissant.

Généralement, l'indice tanique va de pair avec une bonne garde. Toutefois, ce n'est pas le seul paramètre à prendre en compte puisque l'acidité et l'équilibre d'ensemble comptent tout autant.

Source : Le Figaro

LES CÔTES DU RHÔNE
2000 ANS D'HISTOIRE

Dès l'Antiquité, la vigne et le vin sont présents en Vallée du Rhône. Du vin antique à l'appellation d'origine contrôlée, histoire (très) exhaustive des vins de cette grande région viticole.

Épisode 8 – Une lente reconstruction

La reconstruction débute à la fin du 19e siècle avec des pratiques bien différentes. Finie l'association vigne, blé et olivier ou arbres fruitiers, terminé le provignage qui permet de remplacer un cep mort par une repousse d'un cep voisin.

Moins rustiques et donc plus fragiles, les cépages greffés ont en effet besoin d'engrais, de pratiques culturales répétées, sans compter les traitements pour lutter contre les nombreuses maladies. Le paysan doit désormais consacrer de longs jours à son vignoble qui accapare la plus grande partie de son temps. À côté des petites propriétés qui, dans le Vaucluse, vivent de la polyculture, se développent de grands domaines viticoles, la plupart du temps grâce à des investisseurs disposant de moyens importants.

Les rendements progressent en même temps que le vignoble algérien commence à concurrencer sérieusement les vins français. Certaines pratiques douteuses enrichissent les producteurs les moins scrupuleux.

Bref, les prix baissent et le remède de la distillation, déjà utilisé avant 1870, n'est plus opérationnel sur le plan économique car les betteraviers proposent désormais un alcool nettement moins onéreux. C'est la crise de 1907, particulièrement vive sur la rive droite du Rhône.

Même si la consommation de vin reprend lors de la Grande Guerre – en 1916, la ration du soldat est fixée à un ½ litre de vin par jour – cette crise a des conséquences importantes pour la viticulture rhodanienne. Tout d'abord, le regroupement des vignerons en caves coopérative s'accélère mais, contrairement au Languedoc, les caves ne sont pas enfantées dans la douleur. On se regroupe dans la crainte de difficultés futures.

Le mouvement démarre dans le Gard (on compte six caves coopératives en 1924), s'étend dans le Vaucluse (une vingtaine de caves entre 1950 et 1966) et dans la Drôme (une dizaine sont créées durant les années soixante).

Source : Syndicat des Côtes-du-Rhône

LA HAUSSE DE PRIX DU VERRE PÉNALISE LES VIGNERONS

Le prix du verre augmente sensiblement à cause de la reprise économique et de la guerre en Ukraine, ce qui inquiète les vignerons et autres producteurs de boissons alcoolisées.

Même vides d'alcool, les bouteilles flambent. Le principal facteur de stress pour l'embouteillage réside dans la hausse des prix du gaz, qui affecte nombre d'industries et, en particulier, celle du verre, qui l'utilise pour chauffer les fours verriers à quelque 1 300°. Le gaz représente 75 à 80% de la consommation d'énergie de ce secteur, le reste étant principalement l'électricité.

Cette situation engendre une hausse moyenne des prix de l'ordre de 25 à 50% depuis le début de l'année. Le marché subit également la répercussion de l'inflation par les fabricants de cartons. Ces hausses sont ressenties différemment selon que l'on produise un vin d'entrée de gamme ou un grand cru.

Leader européen et troisième producteur mondial d'emballage en verre, le groupe Verallia voyait la part d'énergie représenter 20 à 30% des coûts de fabrication avant l'explosion des coûts. Cette part est aujourd'hui beaucoup plus importante.

Le prix des matières premières pour produire du verre, comme la soude, à également augmenté, sans compter le prix du carburant pour le transport et les emballages plastique pour protéger la marchandise. Autre facteur non-négligeable suite à la pandémie lors de laquelle il y a eu de nombreuses interruptions de production, la demande est aujourd'hui plus forte que l'offre.

La filière du vin se voit aujourd'hui particulièrement pénalisée et de nombreux producteurs peinent à trouver de quoi embouteiller leur production. Les gros producteurs sont souvent priorisés alors que les petits acteurs de la filière peuvent se voir desservis.

Compte tenu du contexte de guerre, Verallia anticipe une hausse significative de ses prix de production et se verra obligé d'ajuster ses prix de vente afin de refléter la pression venant de l'inflation des coûts. Les producteurs de vins n'auront certainement pas d'autres choix que d'en faire de même sur le prix du flacon.

Source : RVF

BARONNIE SUISSE
COMMANDERIE DES COSTES du RHÔNE
REDACTION : THIERRY ASSAF, COMMANDEUR
MISE EN PAGE : DE VISU STANPROD