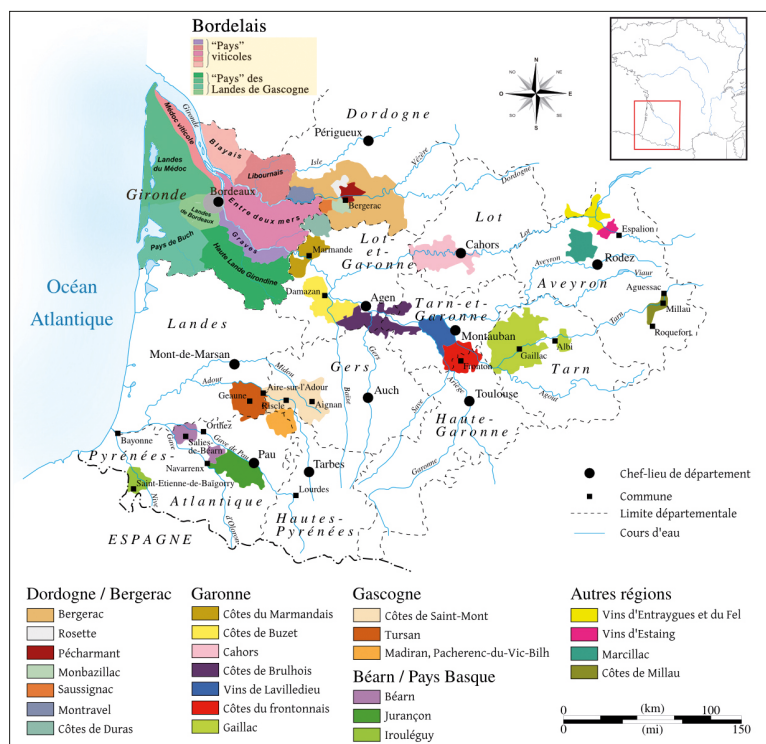


# Vins du Sud Ouest : 2400 ans d'histoire !

Dossier régional commun réalisé par les 7 titres :  
Action Agricole 82, Avenir Aquitain 33, Défense Paysanne 46, Trait d'Union Paysan 31,  
Voix de la Terre 47, Volonté Paysanne 32, Agriculteur des Pyrénées Orientales 66.



Rassembler les vignobles du bordelais à ceux du Sud-Ouest, c'est s'assurer d'une des plus belles vitrines du vin au monde. Si le vignoble de Bordeaux est le plus prestigieux, celui du sud-ouest a le privilège de l'âge. Des céramiques vinaires, datées du 2<sup>ème</sup> siècle avant JC, ont été découvertes à Montans, dans la région de Gaillac (Tarn). Elles montrent que les Rutènes, peuple celtique du sud du Massif Central, savaient déjà faire du vin avant l'arrivée des romains, soit 4 siècles avant notre ère !



Portée par les échanges commerciaux avec l'Angleterre, les Flandres, l'Allemagne, la Russie et l'Irlande depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, la renommée des vins de Bordeaux est aujourd'hui internationale. La grande qualité de ses vins et sa régularité font de ce vignoble une véritable locomotive des vins de France. Son chiffre d'affaires est estimé à 3,4 milliards d'euros. Le vignoble du Sud-Ouest a lui connu des débuts difficiles. Coïncé entre Pyrénées et Massif Central, il a pendant longtemps manqué d'axes de communication et ses petites productions restaient dans l'ombre de leurs voisins bordelais. Ce n'est qu'à partir des années 70 que le Sud-Ouest prend réellement son envol. Ayant aujourd'hui acquis ses lettres de noblesse, il fonde sa force sur une extraordinaire diversité de sols, de climats et surtout de cépages. Les 300 variétés référencées dans le Sud-Ouest, dont 120 cépages autochtones, sont ainsi sources de vins très différents, à la palette de saveurs très complète.

Identité marquée pour l'un et réjouissante diversité pour l'autre, ces deux bassins de production complémentaires ont de nombreux atouts à faire valoir. Mais aussi de nombreux défis à relever...

## Les vignobles du grand Sud-Ouest en chiffres

	Vignobles du Sud-Ouest	Vignobles de Bordeaux
<b>Situation</b>	Ariège (09), Aveyron (12), Dordogne (24), Haute-Garonne (31), Gers (32), Landes (40), Lot (46), Lot-et-Garonne (47), Pyrénées-Atlantiques (64), Hautes-Pyrénées (65), Tarn (81) et Tarn-et-Garonne (82)	Gironde (33)
<b>Type de climat</b>	Tempéré océanique et semi-continental	Océanique
<b>Superficie</b>	57.500 hectares classés en AOC-AOP	117.500 hectares classés en AOC-AOP
<b>Vins produits</b>	20% de vins blancs secs 80% de vins rouges et rosés	11% de vins blancs secs et doux 89% de vins rouges et rosés
<b>Cépages</b>	<i>Vin rouge</i> : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec, duras, tannat et négrette. <i>Vin blanc</i> : gros manseng, petit manseng, mauzac, sauvignon et arrufiac.	<i>Vin rouge</i> : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. <i>Vin blanc</i> : sauvignon, sémillon et muscadelle
<b>Production en 2010</b>	4.570.000 hectolitres 450 millions de bouteilles	5.983.000 hectolitres
<b>Types de sols</b>	Sols argilo-calcaires, sables fauves, galets, argiles et calcaires gréseux	Sols argilo-calcaires, graves et sables
<b>Appellations</b>	30 AOC-AOP et 13 IGP	40 AOC-AOP et 2 IGP
<b>Rendement moyen</b>	De 40 hl/ha pour le vin du Jurançon à 72 hl/ha pour le vin de Bergerac	De 25 hl/ha pour le Sauternes à 53 hl/ha pour le Saint-Émilion
<b>Domaines et Châteaux</b>	6.150 domaines, 150 maisons de négoce, 23 caves coopératives et 1.000 caves particulières	8.650 châteaux, 300 maisons de négoce, 45 caves coopératives et 93 courtiers
<b>1<sup>ère</sup> appellation reconnue par l'INAO</b>	11 septembre 1936	30 juillet 1935
<b>Les plus grandes années</b>	1985, 1987, 1998	1900, 1929, 1949, 1961, 1982, 1990, 2000, 2005
<b>Routes des vins</b>	Plus de 800 km de Bergerac au nord à Jurançon au sud	110 km d'est en ouest et 130 km du nord au sud

AOC-AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée ; IGP : Indications Géographiques Protégées

## Entretien des sols viticoles

# Evolution des pratiques

Au cours de ces quinze dernières années, on a encouragé et quasiment généralisé l'enherbement des inter-rangs et des tournières. Cette méthode culturale présente des avantages notables, notamment sur le plan environnemental. Elle a abouti à diviser environ par trois le recours aux désherbants et joue un rôle fixateur des différentes molécules, que ce soit l'azote ou les produits phytosanitaires. Elle a également permis d'augmenter la portance des sols, d'en limiter les tassements et l'érosion mais aussi de favoriser la vie de leur microfaune.

L'enherbement collait bien également aux objectifs de nombreuses exploitations, à savoir, diminuer la vigueur des vignes et en limiter les rendements. Pour ce faire, deux solutions ont été utilisées. La première, qui est la plus répandue, est l'enherbement naturel maîtrisé, qui consiste à laisser se développer la flore autochtone des parcelles et à la contrôler par le broyage. La seconde est l'enherbement semé, qui permet de maîtriser un peu plus l'impact sur la vigueur de la vigne suivant l'espèce implantée. Cette dernière présente cependant l'inconvénient de réduire fortement la biodiversité.

### L'enherbement c'est bien, c'est « écophyto », mais...

Les évolutions climatiques et la succession de périodes de sécheresse estivale ont cependant mis en évidence les limites du système. Au cours de millésimes tels que 2003 par exemple, les vignobles du département, étant majoritairement implantés sur des sols relativement superficiels, ont payé un lourd tribut à la sécheresse. Ainsi, de nombreux producteurs du département ont choisi un retour au travail du sol 1 rang sur 2, voire même 2 rangs sur 3. Ce système permet de diminuer grandement la concurrence hydrique du couvert végétal, tout en conservant le rôle tampon des bandes enherbées et la diminution du recours aux désherbants. On combine donc écologie et productivité même si les temps de travaux à l'hectare s'en trouvent un peu augmentés.

### Et après...

Le recours aux désherbants a donc été fortement réduit en viticulture au cours de ces 15 dernières années. Cependant, la réglementation en la matière devient de plus en plus draconienne et plusieurs molécules devraient encore prochainement être retirées du marché. Heureusement, avec l'essor de la viticulture biologique, de nombreux constructeurs se sont penchés sur les outils de travail du sol sous le rang. Ces derniers ont énormément progressé et de plus en plus de solutions se présentent aux viticulteurs. Le travail du sol sous le rang présente un réel intérêt écologique mais reste cependant plus onéreux, de par le coût des outils et les temps de travaux à l'hectare.

### Les nouvelles tendances d'entretien des sols viticoles, inter-rang et rang

Afin d'illustrer ces nouvelles pratiques, le 20 mars dernier, nous sommes allés à la rencontre de trois viticulteurs du Tarn-et-Garonne. Ils nous parlent de leurs méthodes culturales.



L'intercept de Boisselet au travail chez MM. Miramont.

tion du stress hydrique sur ses parcelles, avait repris depuis quelques années le travail du sol un rang sur deux. Pour la première fois à l'automne 2014, il semé de l'avoine et des fèvesoles un rang sur deux sur ses 9 hectares de vignes, principalement dédiés à la production d'AOC Coteaux du Quercy qu'il vinifie lui-même. « Il y a quelques années que je le remettais, faute de temps et de matériel adéquat, il a fallu trouver un semoir que j'ai un peu bricolé » explique-t-il. Il a choisi de semer les fèvesoles sur les vignes jeunes et vieilles, elles apportent de l'azote et de la matière organique. Il les broiera au printemps, relativement tôt afin d'éviter le risque de gelée si la végétation est trop haute. L'avoine a été choisie parce qu'elle aide à décompacter les sols. En mai-juin, elle séchera et ne concurrencera plus la vigne. Elle sera broyée pour former un mulch et ne sera pas travaillée afin de conserver une bonne portance pour les vendanges. Pour l'entretien sous le rang, il a recours au désherbage chimique. Il apporte tous les ans des engrais organiques, « ils ont un impact sur la structure des sols qui sont plus faciles à travailler » observe-t-il.

### Désherbage mécanique sur le rang et enherbement naturel à l'EARL Terre et Soleil, AOP Saint-Sardos

A Sérignac, Romain et Jacques Miramont, adhérents à la Cave des vigneronnes de Saint-Sardos, cultivent 10 hectares de vigne. Depuis quatre ans, lors de la conversion du vignoble en agriculture biologique, ils ont choisi le désherbage mécanique sur le rang. Pour limiter les herbes qui concurrencent la vigne et montent dans les grappes, ils utilisent un intercept : « On passe quatre à cinq fois dans l'année. Tout dépend de la météo, du sol. On a quatre modules différents pour un même cadre, on n'a pas de programme défini » précise Romain. Il estime que ce travail prend trois heures/hectare minimum, la vitesse d'avancement étant faible et le temps consacré aux réglages important. Dans l'inter-rang, qui est en enherbement naturel et travaillé un rang sur deux avec un vibroculteur, ils aimeraient faire des semis : « La fèveole serait intéressante ici pour son action de décompactage et l'apport non négligeable de bio-masse, mais il faudrait arriver à trouver le temps et que la météo s'y prête, ici c'est souvent sec à l'automne. » Ils apportent des engrais organiques tous les ans.

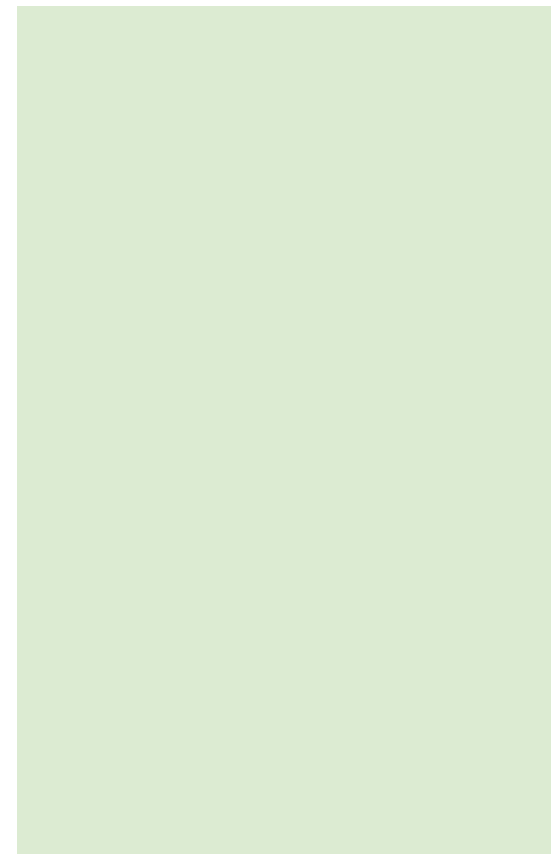
### Avoine un rang sur deux et désherbage mécanique sous le rang au Château Boujac, AOP Fronton

Dans la zone d'appellation de l'AOP Fronton, à Campsas, Philippe et Michelle Selle cultivent 29 hectares de vigne. Ils ont leur chai particulier et en sont à leur



Jean-Claude Lartigue a semé des fèvesoles dans ses vignes.

cinquième campagne en viticulture biologique. « Le bio oblige à intervenir sur le sol, la tonie intégrale n'est pas possible ici à cause du climat » explique Philippe Selle. Il travaille un inter-rang sur deux, il est semé en avoine après les vendanges, si le sol le permet, « l'avoine est un très bon décompacteur du sol qui aide à drainer. Elle reste en place jusqu'à la fin du mois d'avril. Je passe un coup de disque ou le cultivateur, il n'y a pas d'entretien et ça avance ! Je n'ai pas d'outil rotatif. » L'inter-rang, en enherbement naturel, est tondu, « j'intervient tous les quatre ans ». Sous le rang, il fait quatre à cinq passages dans l'an-



Maladies du bois

# Etat des recherches en France

Face à l'inquiétante progression des maladies du bois et à l'impasse technique dans laquelle se trouve le vignoble hexagonal, le MAAF a apporté en 2009 une enveloppe de 1,5 millions d'euros pour la réalisation de cinq projets de recherche sur ces maladies.

Ces projets initiés sur trois années (2010-2012) ont livré leurs premières conclusions.

## Champignons pathogènes impliqués et réponse de la plante :

Les champignons Botryosphaeria impliqués dans l'expression de l'Esca/BDA ont été isolés et inoculés artificiellement dans divers cépages. Cela a permis de mieux comprendre les mécanismes de contamination des ceps : ces champignons présents dans le tronc produisent des **toxines qui elles sont responsables de l'apparition des symptômes foliaires.**

L'étude des réponses physiologiques et moléculaires de la plante à l'infection est aussi essentielle pour comparer le comportement de cépages et de clones actuellement cultivés et pour sélectionner des cépages plus tolérants aux agents pathogènes impliqués.

L'étude portant sur l'interaction d'Eutypa lata, agent de l'eutypiose, avec la vigne a permis d'identifier deux gènes en tant que bons candidats de marqueurs potentiels de tolérance.



## Epidémiologie de l'Esca/BDA et caractérisation du microbiote colonisant le tronc

La caractérisation spatiale et spatio-temporelle liées à l'expression de la maladie, a permis d'avancer les conclusions suivantes :

- l'expression des symptômes est aléatoire, il existe un phénomène d'agrégation si la contamination croit

- la mort du cep provient le plus souvent au bout d'un délai de 3 à 4 ans durant lequel la maladie se serait exprimée à plusieurs reprises (2/3 fois). La plante met donc en place des **mécanismes de lutte** durant un court laps de temps.
- certains cépages ont une **capacité**

## Flavescence dorée

# Une lutte à renforcer

Les vignobles du sud-ouest subissent une recrudescence de flavescence dorée. Cette maladie incurable de la vigne est provoquée par un phytoplasme pathogène (bactérie sans paroi). Celui-ci est véhiculé par un insecte piqueur-suceur inféodé à la vigne : la cicadelle.

La lutte contre cette maladie est obligatoire en tous lieux et en permanence. Elle doit être mise en oeuvre par les propriétaires des vignobles. Tout cep de vigne contaminé doit être arraché et détruit, d'où la nécessité de cam-



Les maladies du bois doivent faire l'objet d'une vigilance particulière de la part des vignerons.

té de résilience liée le plus souvent à la conduite du vignoble (taille respectueuse des trajets de sève)

- les sols ayant une forte réserve utile en eau sont favorables à l'installation de la maladie.
- Les champignons impliqués sont déjà présents au sein des souches saines, la présence de bactéries pourrait influencer sur leur action pathogène.
- Chez des cépages âgés ne présentant pas de symptômes foliaires, une forte **proportion de champignons protecteurs ont été mis en évidence** (*Trichoderma spp.*).

## Impacts des facteurs culturels :

Le rôle des plants contaminés dans la propagation de l'Esca/BDA au vignoble reste un sujet d'étude pour l'instant sans réponse claire. Néanmoins, lors du processus de fabrication des plants à la pépinière l'étape de **stratification et celle de l'élevage au champ favorisent la dissémination et l'infection des plants par les champignons impliqués.**

Un outil de détection (de type PCR) de quatre champignons associés aux maladies du bois a été mis au point, il servira pour améliorer les étapes de production de plants et pour la recherche de nouveaux moyens de désinfection.

Le suivi pendant 10 ans au vignoble des plants traités ou non à l'eau chaude n'a pas montré de

différence significative dans le taux d'expression des maladies du bois entre les deux lots.

De plus l'étude des facteurs culturels a montré :

- Des **différences de sensibilité entre clones** (doit être validé)
- La **moindre expression de symptômes sur des parcelles à forte densité**
- Les **parcelles vigoureuses à forte productivité sont plus exposées** quelque soit le type de sol
- La **taille précoce** en saison, les plants provenant de pot, le sol travaillé sous le rang et l'absence de prophylaxie, sont **reliés à une plus forte expression de maladies.**

Un nouvel appel à projet a été lancé en 2013 (toujours sur une durée de trois ans) permettant d'approfondir les recherches initiées précédemment. Les thèmes retenus sont les suivants :

- Microflores pathogènes et protectrices du bois de la vigne et réponses adaptatives de la plante. Développement de marqueurs de tolérance et de diagnostic.

- Etudier l'agressivité des champignons impliqués dans les maladies du bois de la vigne et comprendre le mode d'action de l'arsénite de sodium afin de proposer de nouveaux moyens de lutte efficaces.

- Evaluer l'impact de techniques agricoles et des facteurs environnementaux pour prévoir et lutter contre les maladies du bois de la vigne.



Pyrénées-Orientales

# L'irrigation pour sauver la viticulture

Trois projets collectifs d'irrigation des vignes sont en cours dans les Pyrénées-Orientales, totalisant une superficie minimale de 550 hectares. Des démarches qui restent rares et compliquées. Mais qui, localement, peuvent être une solution pour diminuer le stress hydrique et optimiser un trop faible rendement.

Dans les Aspres, un terroir sec gorgé de soleil, les vignerons sont confrontés à une problématique de faibles rendements.

« En moyenne, nous avons produit 33 hectolitres/hectare en 2013, 40 en 2014... Si l'irrigation nous permettait de passer à 60 hectos/hectare, ça ne serait pas du luxe » estime Patrick Mauran, président de la cave coopérative Constance Terrassous, à Terrats. « L'objectif est d'irriguer uniquement les surfaces consacrées au vin de pays, dans une politique de vignobles dédiés », précise-t-il.

Le projet d'irrigation du secteur, porté par la Communauté de communes des Aspres, concernerait, dans un premier temps, 330 hectares de vignes, appartenant à une vingtaine de coopérateurs de Terrassous, mais aussi aux caves voisines, y compris particulières.

« Le projet consiste en un stockage de l'eau du canal de Thuir, sur différentes retenues maillées entre elles, qui descendraient en cascade », explique Marc Guichet, responsable de la filière viticole à la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

Restent deux obstacles à franchir : les autorisations administratives et les financements. Le projet coûterait, selon de premières estimations, entre 6,5 et 10 millions d'euros.

## REMEMBREMENTS

De l'autre côté de la plaine de Roussillon, sur les communes de Cases-de-Pène et Calce, 73 hectares devraient être irrigués à compter de l'année prochaine. Porté par l'ASA du Canal de la Plaine de Montner, Latour de France et Estagel, ce projet chiffré à 1 million d'euros financé à 80 % par les fonds FEADER et les collectivités, concerne une vingtaine de viticulteurs coopérateurs et de vignerons indépendants.

Enfin, un troisième projet est en cours, porté par la coopérative Dom Brial, sur les communes d'Espira de l'Agly, Baixas et Peyrestortes.

« 150 hectares sont concernés, et la future Ligne à Grande Vitesse passera au milieu... Il faudra de toutes façons faire de la réorganisation foncière » explique Marc Guichet.

Sur certaines communes des Pyrénées-Orientales, l'irrigation peut être une solution pour sauver la viticulture, seule activité économique locale.

Mais cette solution reste très limitée géographiquement, de nombreux coteaux restent impossibles à irriguer.

Article rédigé par Fanny Linares



Sur la commune de Baixas et ses voisines d'Espira de l'Agly et Peyrestortes, un projet d'irrigation de 150 ha est en cours.

## Viticulteurs gersois

# Chais d'armagnac : Déclarez-vous avant le 1<sup>er</sup> juin

Au-delà de 50 m<sup>3</sup> de stockage, les chais d'armagnac sont considérés comme des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) dans la Rubrique 2255 "Stockage des alcools de bouche d'origine agricole, eaux-de-vie et liqueurs" et doivent être déclarés ou autorisés en Préfecture.

A partir du 1<sup>er</sup> juin, cette rubrique va être supprimée au profit de la rubrique 4755 "Alcools de bouche d'origine agricole et leurs constituants présentant des propriétés équivalentes aux substances classées dans les catégories 2 et 3 des liquides inflammables". Par ailleurs, un arrêté de prescriptions nationales est en cours de préparation pour le régime de la déclaration (qui au 1<sup>er</sup> juin deviendra déclaration avec contrôle périodique). Pour ces raisons, le BNIA, la

Chambre d'Agriculture et les Vignerons Indépendants de Gascogne ont coordonné leur action pour vous informer et vous proposer de régulariser votre situation administrative le cas échéant. Les opérateurs pouvant être concernés ont donc reçu en mars tous les documents pour faire cette déclaration en Préfecture avant le 1<sup>er</sup> juin. Soyez-y très attentif.

Nous vous recommandons de vérifier si le total des capacités de stockage de votre chai (tous

propriétaires confondus\*) dépasse ou avoisine 50 m<sup>3</sup> (500 hl volume). Si c'est le cas et que vous n'avez rien reçu, demandez à la Chambre d'Agriculture, au BNIA ou aux Vignerons Indépendants les documents et la marche à suivre.

\* Un chai abritant le stock de plusieurs propriétaires, doit être déclaré uniquement par l'exploitant du bâtiment en comptabilisant l'ensemble du volume d'armagnac. (Il n'y aura qu'une seule déclaration à réaliser).

## Pour tout renseignement :

- Chambre d'Agriculture du Gers - Services Techniques - Virginie Humbert - Tél. 05.62.61.77.13. ca32@gers.chambagri.fr
- BNIA - Marie-Claude Ségur - Tél. 05.62.08.11.00. - marieclaude.segur@armagnac.fr
- Vignerons Indépendants de Gascogne - Marie Vincent - Tél. 05.62.08.15.10 - vigascogne@wanadoo.fr