



Chers amis vigneron et amis des vigneron. Au sommaire : situation des vignes franches de France, dynamisme des nouveaux planteurs, vendanges en avance, lecture et conseil du mois.

Les vignes franches ont besoin d'un cadre juridique adapté

Depuis l'an 2000, VFR réclame un espace de liberté pour les vignes franches. Le seul acquis est un arrêté du 8 juin 2004, destiné aux *vignes expérimentales*, qui englobe implicitement les vignes franches en *sauvegarde de la biodiversité et du patrimoine végétal viticole*. Ce cadre juridique n'enlève hélas rien aux contraintes disproportionnées et inadaptées qui affectent cette viticulture.

La dynamique irrésistible des nouveaux planteurs voisins nous interpelle

Nos voisins européens de Belgique et de Grande-Bretagne sont plus libres. Ils développent une viticulture très dynamique et innovante et un bel oenotourisme. Londres fait tranquillement un *vin des jardins*. Flamands et Wallons plantent des cépages très résistants aux maladies et accueillent des oenotouristes par cars entiers. Il nous faut aussi observer nos amis québécois

Les classements phénologiques pour mieux observer et mieux gérer sa vigne

Plusieurs classifications permettent de repérer les stades du développement végétal de la vigne. Celle du suisse Mario Baggiolini, en 16 stades repérés de A à P, date de 1952. Celle de Eichhorn et Lorentz, en 50 stades repérés en chiffres, date de 1977. Depuis les années 90, une classification méthodique, dite BBCH, pour un grand nombre de plantes cultivées est de plus en plus utilisée (BBCH : Biologische Bundesanstalt, Bundessortenamt et Chemische Industrie ; BBCH a amélioré le travail de plusieurs instituts et centres de recherche de divers pays). Repérer les stades de croissance de la vigne et les relier à des données météorologiques et calendaires permet de mieux la gérer.

Les vendanges franciliennes de 2011 sont en avance

Les vignes franciliennes, comme les autres vignes de France, sont en avance de 2 à 3 semaines suite à un printemps exceptionnellement chaud et un été jusque là normal. Les vendanges franciliennes commenceront donc vers le 10 septembre. Il n'y a bien sûr pas de bans publiés. Chaque vigneron est en principe maître de la date de sa date de vendange. **VFR vous remercie de l'informer de vos dates de vendanges et de vos dates de fête des vendanges.**

Troisième fête des vignes et des saveurs au Parc du Sausset le 9 octobre 2011

Dans les vignes du Parc départemental du Sausset, à Villepinte (93), venez découvrir l'univers de la vigne. Ce sera 2 à 3 semaines après les vendanges techniques mais il restera des raisins.

Bien mesurer la maturité des baies pour vendanger à la date optimale

Deux maturités sont observées. La *maturité technologique* vise un équilibre entre la richesse en sucre mesurée avec un réfractomètre gradué en % vol. d'alcool potentiel et l'acidité mesurée au pHmètre (vers 3,20 pour les raisins blancs et 3,7 pour les raisins noirs) ou aux réactifs pour l'acidité totale. La *maturité phénologique*, très importante pour élaborer des vins rouges, s'appuie principalement sur la dégustation de la pellicule, de la pulpe et des pépins ; il s'agit d'obtenir des pellicules riches en tanins et anthocyanes extractibles et des pépins pauvres en tanins.

Lecture pour vigneron

Tout vigneron, même de vignes franches, trouvera intérêt à se plonger dans *L'Oenologie* de Colette Navarre (éditions Tec & Doc) pour se préparer à bien vinifier : principaux composants du raisin, biochimie de la vinification, hygiène, processus de vinification, élevage etc.

Le conseil du mois

L'oïdium sur les baies a provoqué la fissure de la pellicule. En grossissant et murissant les baies libèrent du jus qui attire des insectes et peut fermenter en pourriture acide. Trier la vendange devient impératif. Efforcez-vous de rentrer dans les cuves moins de 1 % de baies atteintes.

Patrice BERSAC, Président