

Gironde : protection botrytis, les dégustateurs font la différence

Vigne

01.07.2016



Deux essais en grandes parcelles ont été suivis en 2013 et 2014 pour comparer la protection botrytis par rapport à un témoin sans protection.

Ce suivi a été réalisé en collaboration avec le service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. À la dégustation par un groupe d'experts, les résultats sont probants sur l'intensité colorante, la structure, le fruité...

Deux sites, deux années très différentes

La protection a été réalisée par le viticulteur selon son mode de production habituelle. Les techniciens de la Chambre d'Agriculture de la Gironde ont assuré les notations et les prélèvements pour les mini-vinifications. Deux terroirs différents : un sur sol limono-argileux de St Denis de Pile (en appellation Bordeaux Supérieur) et l'autre sur Graves profondes à Portets (en appellation Graves). Si les conditions sèches de l'automne 2014 ont permis une vendange de qualité sans soucis, 2013 restera l'année de référence de la décennie pour apprécier le comportement d'un programme de protection complet. Ce dernier comportait deux applications : une au stade A, puis une deuxième au stade C. [Switch](#) a été appliqué à 50% fleur et un autre anti-botrytis à 50% véraison. A la récolte, le résultat est net : entre 4 et 8 % d'intensité de [botrytis](#) sur les parcelles protégées contre 22 et 35% dans les témoins.

Témoin non traité

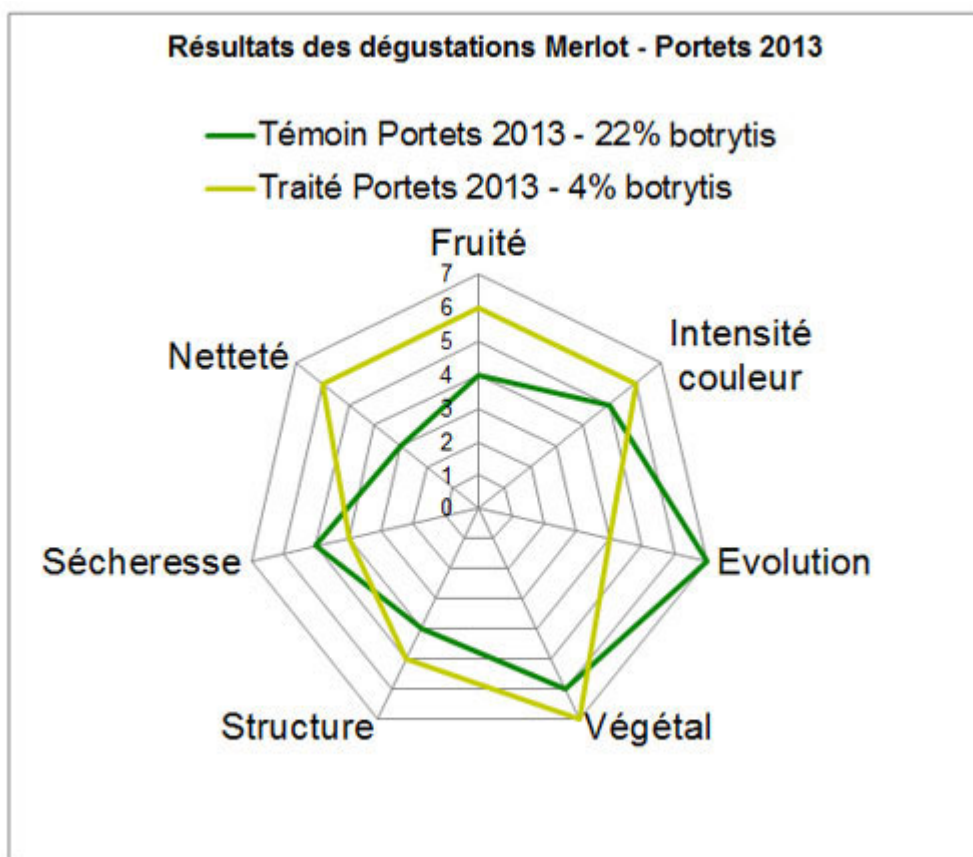


Programme botrytis



2013, sans programme anti-botrytis : des vins sans âme !

La pression a été très forte sur les deux sites. L'efficacité des programmes se situaient entre 80 et 85 % à la récolte. Les moûts ont été analysés par la Chambre d'Agriculture révélant des écarts marqués pour le taux d'anthocyanes allant jusqu'à 15 % en faveur de la partie traitée préventivement. La dégustation triangulaire, réalisée au sein du laboratoire de Mr Crachereau par 20 dégustateurs professionnels, a confirmé que les vins issus des raisins protégés étaient qualitativement meilleurs : plus équilibrés, plus d'arômes, plus de couleur, avec des notes globales de 11/20 contre 8,3 pour les témoins. Ceci confirme tout l'intérêt de la protection anti-botrytis, qui en plus de la prophylaxie générale, permet d'obtenir un raisin sain, de viser une maturité optimale et une qualité du produit fini appréciée par le consommateur.



Une appréciation bien différenciée !

Témoin : Intensité couleur faible avec des reflets tuilés. Foin sec, poussière, goûts terreux moisissés en bouche.

Note : 8,3 /20

Unité Laccase : 2,1

Traité : Couleur nette et vive, bouche plus remplie, saveur de fruits frais.

Note : 11 /20

Unité Laccase : 0

Tags:

Dossier Vigne et qualités

Produits:

SWITCH

Cibles:

Botrytis de la vigne