

Communiqué de presse

Climat et vins

Changement climatique : viticulteurs et œnologues adaptent leurs pratiques

A côté du mildiou, ennemi de la vigne toujours présent, un autre ennemi historique, l'oïdium, continue de s'étendre suite à l'évolution actuelle du climat.

Par ailleurs, l'explosion du black-rot (ou pourriture noire) dans certains vignobles du Sud-Est en 2015 constitue un nouvel enjeu pour les viticulteurs.

Paris, le 17 février 2016 - L'Institut Coopératif du Vin et l'entreprise BASF avec la participation de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) ont réalisé aujourd'hui à Paris un point sur les conséquences du changement climatique sur le développement des attaques de champignons et d'insectes ravageurs sur les raisins et les impacts sur la vendange et la qualité du vin.

Les conséquences du changement climatique sont visibles sur la physiologie de la vigne (avancées des dates de floraison et de vendange...). Avec des températures supérieures à 1°C par rapport à la normale, 2015 figure au troisième rang des années les plus chaudes depuis 1900. Pour le seul mois de décembre, les températures ont été de 3,9°C supérieures à la normale. Les évolutions climatiques modifient le cycle biologique des ravageurs et les conditions de conservation des champignons à l'origine des maladies de la vigne.

Contre les agresseurs de la vigne, la vigilance s'impose

Parmi les nouveautés dans les vignes en 2015, une ancienne maladie fait son retour : **le black-rot**. En forte recrudescence l'an dernier, la pourriture noire a entraîné, à titre d'exemple, la **perte sèche de 5 millions de bouteilles dans le département du Gard**. Les techniciens sont sur le qui-vive : s'agit-il d'un épiphénomène ou d'une maladie à considérer comme majeure ? Les maladies historiques de la vigne restent malheureusement toujours d'actualité : le mildiou et l'oïdium. Depuis le début des années 2000, l'oïdium s'est étendu des vignobles méridionaux aux vignobles septentrionaux (Beaujolais, Bourgogne, Champagne) et atlantiques (Bordelais), réclamant une grande vigilance des viticulteurs dans ces vignobles. A ces préoccupations s'ajoutent des insectes : l'un entraînant de manière indirecte la mort des ceps dû à une cicadelle, insecte piqueur véhiculant un phytoplasme (voisin d'un virus). 65% du vignoble français est ainsi touché. L'autre, une chenille perforant les baies du raisin, l'*Eudémis*, dont la pression augmente d'années en années pouvant entraîner la perte de récolte et de qualité en absence de protection.

Tout se joue à la vigne !

Un bon vin se prépare à la vigne. C'est ce qu'a montré le programme de recherche « In Vino Qualitas » mené par l'ICV et BASF pendant 6 ans. Ce programme a permis de mieux connaître l'oïdium et de mesurer l'impact de cette maladie sur la vigne et la qualité du vin. Des seuils de nuisibilité au-delà desquels les vins ne peuvent plus être « marchands » ont été définis. L'oïdium a des effets négatifs en cascade sur la vinification. Le champignon parasite affecte la qualité des vendanges. La composition des raisins est altérée. Ils connaissent une mauvaise maturation. Les arômes indésirables sont plus nombreux et plus forts. Conclusion : c'est la qualité des vins qui est directement attaquée. L'intérêt majeur de l'expérimentation consiste à mesurer les seuils de nuisibilité de l'oïdium sur la qualité des vins grâce à des dégustations réalisées à l'aveugle par un jury d'œnologues. Pour le vin rouge par exemple, **la qualité des vins se dégrade à partir de 8% d'oïdium dans la vendange**. L'effet de l'oïdium provoque des arômes de type moisi et diminue fortement les arômes fruités.

Au-delà de 17% d'attaques de la vendange par l'oïdium, la qualité du vin est fortement altérée. En bouche, la sécheresse augmente pour finir de façon très agressive avec de fortes astringences et amertumes. Pour les professionnels, les défauts en bouche sont jugés rédhibitoires à partir de 13% d'oïdium.

Le Groupe ICV (Institut Coopératif du Vin)

Le Groupe ICV est le plus grand laboratoire œnologique de France (et du monde). Il intervient auprès de 250 caves coopératives et 1200 domaines du Sud de la France, auxquels il fournit différentes prestations : analyses de vin par ses 9 laboratoires accrédités COFRAC, conseil technique (en vinification, viticulture, conditionnement, management de la qualité), formation, mise au point et distribution de produits œnologiques, appui dans le domaine de la recherche-développement. L'ICV fête ses 70 ans cette année, avec 150 salariés et 15 M € de Chiffre d'affaires. De statut coopératif, l'entreprise a toujours su préserver ses valeurs : assurer le meilleur service pour ses sociétaires et clients, innover en permanence, afin d'accompagner les caves dans un développement durable. Les bénéfices sont régulièrement investis dans l'entreprise, qui peut ainsi rester en permanence à la pointe en matière d'équipement et de formation des salariés. Près de 5 % du chiffre d'affaires est affecté à la recherche-développement. Notre mission, mettre notre savoir-faire au service des projets de nos clients, leur faire bénéficier de notre art et notre expertise du vin. Pour plus d'informations, visitez notre site internet www.icv.fr

Le groupe BASF

BASF crée de la chimie, et ce depuis 150 ans. Son portefeuille d'activités comprend des produits chimiques, des matières plastiques, des produits d'ennoblissement, des produits pour l'agriculture ainsi que du pétrole et du gaz. En tant que leader mondial de la chimie, nous associons succès économique, responsabilité sociale et protection de l'environnement. Avec notre recherche et notre innovation, nous aidons nos clients de presque toutes les industries à répondre aux besoins actuels et futurs de la société. Nos produits et solutions système aident à préserver les ressources, à assurer une alimentation et une nutrition saines, à améliorer la qualité de vie. Cette contribution de BASF, nous l'avons résumée dans notre objectif d'entreprise : nous créons de la chimie pour un avenir durable. En 2014, BASF a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 74 milliards d'euros et employait environ 113 000 collaboratrices et collaborateurs. BASF est cotée aux bourses de Francfort (BAS), de Londres (BFA) et de Zürich (AN). Pour plus d'informations : www.basf.com ou www.basf.fr.

La division Protection des Plantes de BASF

Avec un chiffre d'affaires de plus de 5,4 milliards d'euros en 2014, la division Protection des Plantes de BASF fournit des solutions innovantes en matière de protection des cultures, d'horticulture, d'espaces verts et de lutte antiparasites pour la santé publique. Son portefeuille comprend une gamme de fongicides, insecticides et herbicides, mais également des technologies biologiques de protection des plantes, des traitements de semences, ainsi que des solutions pour la gestion de l'eau, des nutriments et du stress des plantes. La division Protection des Plantes de BASF est un leader mondial en termes d'innovation. Elle soutient les agriculteurs dans l'optimisation de leurs rendements et de la qualité des denrées alimentaires, afin de contribuer à la qualité de vie de la population mondiale croissante. Plus d'informations sur www.agro.basf.com ou suivez-nous sur [les médias sociaux](#).