

## Atelier Œnologie 16 janvier 2020

Nous poursuivons l'étude de la conduite de la vigne après la taille.

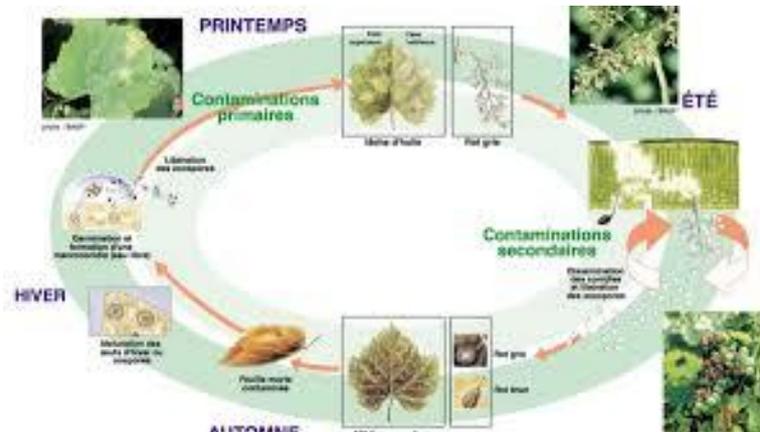
### Aujourd'hui les maladies !

- le Mildiou, ennemi public n° 1 de la vigne !

Importé des USA au 19ème siècle, c'est un champignon parasite spécifique de la vigne - *Plasmopara Viticola* - qui aime l'humidité et la douceur. Il s'attaque au « vert », contamine tous les organes verts de la vigne (spores sous la feuille).

Au printemps, tout est vert sauf le bois (le grain, la rafle, le sarment). La spore, peu sensible au froid, se réveille. Sans traitement, on peut perdre l'ensemble de la récolte et pour les survivants, la qualité est moindre. Après 14 jours de contamination, à 24° de température, la maladie s'installe, comme une tache d'huile, blanc et jaune, mosaïque sur la feuille et boursouflure du grain ...

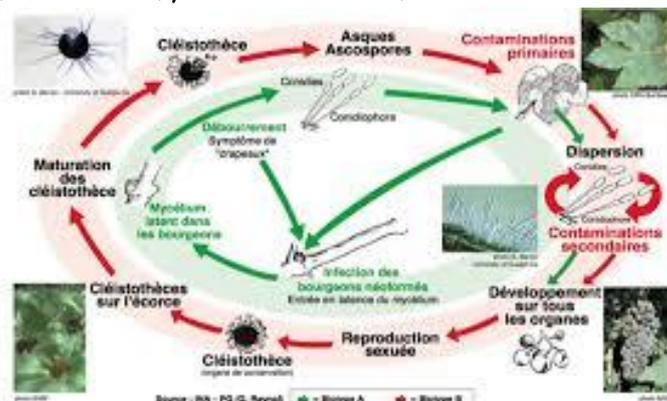
Aujourd'hui, en 1<sup>er</sup>, on nettoie la parcelle en enlevant les feuilles infectées et on pratique les traitements préventifs et curatifs, en quantité réglementée (sur une année) : bouillie et soufre, à faire au bon moment. Le rosier reste un témoin car il est plus sensible que la vigne au départ !



- l'Oïdium, maladie cryptogamique, latente, insidieuse :

Le responsable, un champignon, *Erysiphe Mecator* qui aime le vert, surtout les feuilles en surface, plus rapide que le mildiou, à température plus basse, dès 12° jusqu'à 24°. Il aime aussi l'humidité - plus de 50 % jusqu'à 100% et la lumière. Mais il aime aussi l'écorce en hiver, en mycéliums. Au printemps, c'est l'explosion avec un liseré noir autour de la feuille et une odeur de moisissure !

Le traitement, préventif et curatif, bouillie et soufre !

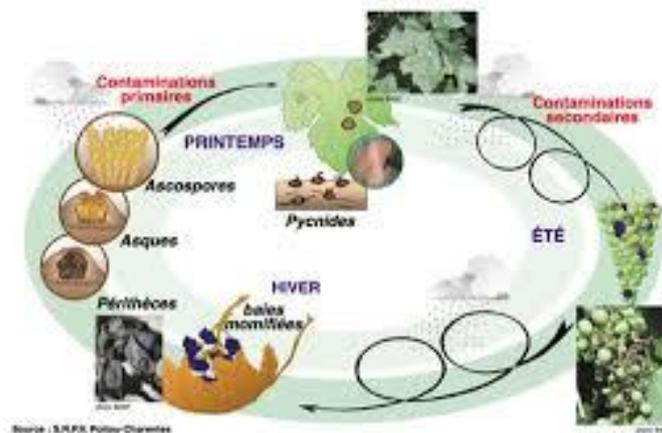


## - Le Black Rot

Encore un champignon, *Guignardia Bidwelli*, qui sévit plus au sud, en Espagne souvent, par le sol, dans les baies tombées au sol par douceur et humidité- 15 à 20° - Il aime la pluie qui libère les spores. Aspect : taches brunâtres avec pustules !

Les cépages les plus sensibles : l'Aligoté, le Carignan, La Folle Blanche, le Sémillon, la Syrah du Rhône et aussi le Merlot !

Toujours les mêmes traitements, la bouillie et le soufre !



## - Le Botrytis, la pourriture grise (naturelle du raisin )

Le champignon *Botrytis Cinerea*, coriace sur parcelles non entretenues. Sclérotés à la base du pied ; contamine en 2 jours toute une parcelle. On peut en faire aussi de la pourriture noble- ex le Sauternes - mais peut virer en 1 jour !

## Dégustation

Deux Champagnes (même maison), un vin blanc, un vin rouge

- **1<sup>er</sup> Champagne**, Henri Blin, 100 % Pinot Meunier, AOC Brut, (Blanc de Noir), Edition limitée, 12°,5 % prix sympa pour la qualité !

- **2<sup>ème</sup> Champagne**, Henri Blin, cuvée Simon Blin, Millésime 2011, assemblage Chardonnay 50 % et Pinot meunier 50 %, 12,5 % (la norme). Prix très sympa aussi !

- **un vin blanc** : De Limoux, Chardonnay et Chenin, Domaine de Courme- Lumet, le Maset de Lumet, IGP Haute Vallée de l'Aude, 2018, 17 HA, 350m d'altitude, 13°.

- **un vin rouge** : Côtes du Rhône méridional, regroupement de viticulteurs - les vigneron d'Estezargues, Cuvée Rive droite/ Rive gauche, syrah 10 %, grenache 70 %, Cinsault 10 %, Mourvèdre 10 %, 2017, 13,5°.

Un atelier Champagne est prévu cette année si demande !

CR CI Foreaux