|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Après la grêle, le mildiou ampute les récoltes à venir du Bordelais**Actualité publiée le 14/08/18 09:39https://www.abcbourse.com/img/5de8bd0781b6da4954bf9ad1d147f670c592fb59.jpgJoël Tauzin viticulteur au domaine de Merlet, à Leognan, près de Bordeaux, montre une grappe de raisin attaquée par le mildiou, le 11 juillet 2018 (AFP/MEHDI FEDOUACH)Des grains de raisin petits et desséchés, des feuilles tâchées: "c'est la première fois que je vois une telle attaque de mildiou, même en 2008, il n'y en avait pas autant", se désole Joël Tauzin du domaine de Merlet, à Léognan, près de Bordeaux.Ce viticulteur, qui table sur une perte de récolte de 15 à 20%, surtout pour les cabernet, remonte sur son tracteur pour effectuer un des derniers traitements contre ce champignon friand d'humidité et de chaleur.La situation aurait pu être pire: porté par les pluies abondantes du printemps, le mildiou a vu sa progression freinée par la canicule, avec son temps chaud et sec. Et une fois la véraison passée, quand la couleur des grains passent du vert au rouge vif, il ne peut plus attaquer le raisin.Reste aujourd'hui à traiter sur ses parcelles les jeunes feuilles car une fois touchées, elles ne fabriquent plus de sucre et retardent du coup la maturité des fruits."Ce n'est pas catastrophique", nuance-t-il après avoir perdu l'année dernière 90% de sa récolte en raison du gel. "J'ai fait des traitements tous les 14 jours comme d'habitude, il aurait fallu tous les 10 jours", estime ce vigneron, installé depuis 1989.Selon le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB), presque la totalité des 6.000 exploitations viticoles dans le Bordelais sont touchées à des degrés divers, et la récolte qui s'annonçait très élevée pourrait être amputée de 15 à 25%, toutes appellations confondues, après déjà une petite récolte en 2017 (-40%).https://www.abcbourse.com/img/4a3d70e01464b3ab99b0d35b8142099b1b48a198.jpgJoël Tauzin traite les vignes contre le mildiou à bord d'un tracteur sur le domaine de Merlet, à Leognan, près de Bordeaux, le 11 août 2018 (AFP/MEHDI FEDOUACH)"Sur le volume, on sait qu'on n'aura pas une très grosse récolte, parce qu'on a près de 10.000 hectares (sur un total de 114.000 ha) qui ont été grêlés totalement ou partiellement (en mai et juillet), et des propriétés qui auront leur récolte amputée par le mildiou", souligne le vice-président du CIVB, Bernard Farges."Le mildiou est dû à une pluviométrie et hygrométrie de mai et juin comme rarement on en a connues. Dans certaines propriétés, c'est plus qu'une inquiétude. C'est sur tout le territoire du vignoble girondin, mais avec des parcelles, des propriétés plus touchées que d'autres, selon qu'on a pris des risques ou pas en termes de protection", a-t-il précisé.- "Exceptionnel" -https://www.abcbourse.com/img/929494a16b245d25dda3cee61419a992c120a1b2.jpgLe Bordelais n'est pas la seule région viticole à connaître cette année une forte attaque de mildiou, les vignobles du Rhône et du Languedoc sont également impactés (AFP/Archives/MEHDI FEDOUACH)Ceux qui ont subi une faible attaque de mildiou ou ont fait les traitements suffisants s'en sortent bien. D'autres, en limitant les traitements, peuvent perdre jusqu'à la quasi-totalité de leur récolte, selon la chambre d'agriculture de la Gironde."Ces dernières années, les produits utilisés sont moins virulents, les doses plus faibles et les fréquences (de traitement) moins rapprochées pour limiter les effets sur l'environnement", explique-t-elle. Car 85% des traitements phytosanitaires dans la vigne concernent le mildiou et l'oïdium, deux maladies qui se développent à la même période.Le Bordelais n'est pas la seule région viticole à connaître cette année une forte attaque de mildiou, les vignobles du Rhône et du Languedoc sont notamment impactés, selon les deux interprofessions.A noter que la vingtaine d'hectares de vignes plantées à titre expérimental au printemps avec des cépages résistants n'ont pas été atteintes par cette maladie, selon le délégué général du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL) Jérôme Villaret.En agriculture biologique, les vignerons éprouvent les mêmes difficultés qu'en conventionnel et traitent avec du cuivre plus fréquemment. Dans l'appellation Graves, les blancs du château Bichon Cassignols à La Brède ont été en général préservés contrairement aux merlots, selon le propriétaire Jean-François Lespinasse, qui a interrompu ses vacances pour venir traiter. "C'est exceptionnel", reconnaît-il tout en se demandant si cela "préfigure notre quotidien dans les années à venir".© 2018 AFP ————————————————————————————————————Publié le 14/08/2018 à 03:49, Mis à jour le 14/08/2018 à 07:37Et si l'avenir de la vigne se trouvait en forêt ?<https://www.ladepeche.fr/article/2018/08/14/2850972-si-avenir-vigne-trouvait-foret.html>Robert Plageoles a passé le relais à son fils et aux petits-enfants. Mais il reste un infatigable chercheur. Après le temps des archives, celui de la prospection en forêt de Grésigne continue. À la recherche des vignes sylvestres./ Photo DDM                                            Robert Plageoles a passé le relais à son fils et aux petits-enfants. Mais il reste un infatigable chercheur. Après le temps des archives, celui de la prospection en forêt de Grésigne continue. À la recherche des vignes sylvestres./ Photo DDMDans le vignoble gaillacois et au-delà, Robert Plageoles est quelqu'un de respecté, d'écouté, attaché à son terroir et à une certaine façon de travailler la vigne et fabriquer le vin. Depuis plus de 30 ans, il s'intéresse à la vigne forestière, sauvage synonyme d'avenir.«Mon père m'a laissé deux messages : «il y a des vignes sauvages Grésigne, tu devras t'y intéresser. Et : l'ondenc, ça pourra toujours servir.»Robert Plageoles, 83 ans, cite souvent Marcel et s'est appliqué à suivre ses conseils. De l'ondenc, cépage oublié, il a fait une cuvée célèbre. Souvent imitée ensuite, pas souvent égalée. Et dès 1982, solitaire d'abord, rejoint depuis peu, Robert Plageoles prospecte, recense, observe les vitis sylvestris, la vigne forestière. Ce travail de patience et de silence, il a dû le faire connaître pour convaincre des institutionnels de prendre le relais, avec leurs moyens plus dimensionnés. «L'ONF a fait un gros travail de recherche, avec Clément Auriac qui a pris le dossier. Le Conservatoire de Puycelsi également, avec Isabelle Calvière, la directrice, et Benoît Ourliac».Utopie et réalitéL'Université de Toulouse a filmé les prospections, Jean Albert photographié les spécimens.Le mouvement, parti de Grésigne, a attiré l'attention des pouvoirs publics qui ont donné consigne de répertorier les pieds sauvages.Sur 4 000 hectares de forêt, il y en a une centaine. Elle donne peu de raisin, la fécondation est faible. «Le seul pied hermaphrodite, qui s'autoféconde, a été rasé par une épareuse». Aujourd'hui, les arbres porteurs de vitis sont signalés, l'épareuse, avec sa géolocalisation, peut les éviter, et les bûcherons, qui les connaissent, les préserver.Ces vignes sylvestres ont résisté aux maladies, jusqu'à donner des lianes montant vers la canopée. Il leur arrive de bifurquer si l'arbre porteur est malade. «Nos vignes actuelles se fragilisent au bout de quelques dizaines d'années s'il n'y a pas une revitalisation régulière». Plageoles, qui a planté une soixantaine de pieds sylvestres sur porte-greffe il y a vingt ans, admet que la recherche, pour passionnante, reste aléatoire. «Il faudra encore vingt ans pour voir le résultat. Ces espèces sauvages existant depuis 140 millions d'années sont peut-être notre dernier allié pour revitaliser nos vignes.» Plageoles a déjà prouvé, en exhumant des cépages abandonnés, que le passé pouvait préparer l'avenir, et l'utopie devenir réalité.Pionnier et franc-tireurAujourd'hui, Robert Plageoles a passé la main sur le vignoble de Tres Cantous (Cahuzac sur Vère). Son fils Bernard, puis ses petits-fils Florent et Romain ont pris les commandes du domaine. Mais la trace que Robert Plageoles laissera sur le vignoble est immense et déjà reconnue. Avant tous les autres, il s'est passionné pour l'ampélographie, la science des cépages. Dans le vignoble et au conservatoire de Vassal (Hérault), il a retrouvé et réimplanté à titre expérimental des cépages oubliés, ou sacrifiés sur l'autel de la productivité. Ainsi sont nées des cuvées de référence : le Vin d'Autan (ondenc), le Prunelart (1997), le Verdanel, sa déclinaison des mauzac de couleurs (rose, vert, noir).Pionnier des monocépages, il reste un franc-tireur dans la recherche sur la vigne sauvage. Robert Plageoles, le plus connu des vignerons gaillacois en France et à l'étranger, doit d'abord sa notoriété à son goût pour l'étude. Rien du passé local - culture, patrimoine - ne lui est étranger.JAL——————————————————————————Le cognac bat son record d'exportations pour la quatrième année consécutivePlus de 200 millions de bouteilles ont été expédiées en un an. Le chiffre d'affaire annuel du cognac représente plus de trois milliards d'euros.franceinfoRadio France.  <https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/le-cognac-bat-son-record-d-exportations-pour-la-quatrieme-annee-consecutive_2894923.html>Mis à jour le 13/08/2018 | 20:36publié le 13/08/2018 | 20:36Le cognac a battu cette année son record d'exportations pour la quatrième année consécutive, a appris lundi 13 août [France Bleu La Rochelle](https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/le-cognac-bat-encore-son-record-d-exportations-1534175709) auprès du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC).Au total, 205,9 millions de bouteilles ont été expédiées à l'étranger entre le 1er août 2017 et le 1er août 2018, soit une augmentation de 8,2% par rapport à la campagne précédente.Le chiffre d'affaires du cognac sur cette année s'élève à 3,2 milliards d'euros, c'est-à-dire une augmentation de 5,4% en un an. Grâce à ces bons résultats, le cognac représente aujourd'hui près d'un quart de la valeur totale des expéditions de vins et spiritueux français.Les États-Unis et la Chine amateurs de cognacLe cognac a vu son marché progresser dans le monde entier, notamment en Extrême-Orient, où la progression est la plus forte sur un an, avec une augmentation du nombre de bouteilles exportées de 13,5% pour atteindre 60,9 millions de bouteilles expédiées. Dans cette zone géographique, c'est la Chine qui porte le marché avec près de 26,2 millions de bouteilles.Le principal marché du cognac à l'étranger reste cependant les États-Unis. Avec 86,5 millions de bouteilles, le pays reste un territoire historique pour le spiritueux charentais. Selon le BNIC, certains marchés constituent un fort potentiel de croissance pour les années à venir. Il s'agit notamment de l'Afrique du sud, du Vietnam, de l'Océanie et des Caraïbes. Le cognac est presque totalement exporté, la consommation nationale restant faible par rapport aux volumes mondiaux.L’Expérience Cahors Malbec est lancée !13 restaurants proposent ce concept oenogastronomique.   <https://medialot.fr/lexperience-cahors-malbec-est-lancee/>« « Passer à table », voilà une des raisons essentielles à la venue de touristes gourmets dans les régions viticoles. En effet, qui dit vin dit bonne table dans leur imaginaire. Il est donc stratégique pour les vignobles de disposer d’une offre oenogastronomique attractive vis-à-vis de cette cible. Bref, l’enjeu n’est plus de créer des « routes des vins », wine tourism, mais des « routes épicuriennes », food & wine tourism, à l’instar de l’Australie du Sud, Epicurean Way, ou encore de certaines régions françaises. Naturellement, ce positionnement peut et doit être renforcé par de l’évènementiel. C’est ainsi que l’UIVC a créé un carnet de dégustation « vins – mets » proposant aux gourmets de passage de vivre une Expérience Cahors Malbec dans plusieurs restaurants partenaires  du vignoble. Poinçonné « Expérience Cahors Malbec »,  ce carnet est diffusé via le Cahors Malbec Lounge mais aussi les Offices de tourisme situés sur le territoire de l’AOC Cahors » explique Jérémy Arnaud, terroir manager pour l’UIVC, avant de dévoiler les restaurants partenaires : « Cet été, l’Expérience proposée par ce carnet implique 13 restaurants, 7 à Cahors, Le Balandre, Côté Sud, Le Sud, Le Coin des Halles, Le Marché, L’Ô à la Bouche, le Courson, et 6 dans le vignoble, Les Jardins, Le Clau del Loup, Le Médiéval, Côté Lot, Le Caillau, Le Gindreau. Elle pourrait être renouvelée à chaque saison, via de nouveaux accords, et donc de nouveaux vins. »Et de conclure : « Positionner le vignoble parmi les destinations oenogastronomiques tout en cherchant à valoriser l’évolution qualitative et stylistique des vins de Cahors par un nouvel imaginaire culinaire, plus large et plus créatif que jamais, tel est donc ici l’objectif poursuivi. »**Le cuivre est utilisé pour lutter contre le mildiou et la nécrose bactérienne qui peuvent toucher les vignes. Bien qu'autorisé en agriculture biologique, il est accusé d'être toxique pour des micro-organismes du sol. C'est pourquoi il doit être employé avec mesure.**<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/feuille-vignes-cuivre-lutter-mildiou-9097/>Le [mildiou](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/plante-mildiou-17335/) [Plasmopara viticola](https://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/mildiou.php) est un [champignon](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/classification-vivant-champignon-14469/) originaire d'Amérique du Nord qui est arrivé au XIXe siècle dans les vignes du [Bordelais](https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/terre-secrets-vin-geologie-vignoble-francais-1342/). Le mildiou a tendance à se propager dans des conditions d'humidité. Sur la face externe de la feuille de [vigne](https://www.futura-sciences.com/planete/actualites/agriculture-viticulture-drones-surveiller-vignes-68392/), ce champignon apparaît sous forme de taches huileuses décolorées ; de l'autre côté de la feuille, un duvet blanc est visible. Les autres organes ([inflorescences](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/botanique-inflorescence-6113/)...) de la plante sont aussi touchés.Le [cuivre](https://www.futura-sciences.com/sciences/definitions/chimie-cuivre-14798/) est un [fongicide](https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/medecine-parkinson-piste-pesticides-toujours-suivie-pres-43841/) qui permet de lutter contre les maladies fongiques ou cryptogamiques. Il tue les spores de mildiou et de black-rot. Le cuivre existe sous différentes formes : sulfate de cuivre dans la [bouillie bordelaise](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/agriculture-bouillie-bordelaise-17333/), hydroxyde de cuivre, oxyde cuivreux ou oxychlorure de cuivre. L’utilisation de la bouille bordelaise La [bouillie bordelaise](https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/terre-secrets-vin-geologie-vignoble-francais-1342/) se prépare à partir d'une poudre bleue qu'il faut diluer dans l'eau. Elle est pulvérisée sur les feuilles de vigne pour éviter la propagation du champignon. Tolérée dans l'[agriculture biologique](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/developpement-durable-agriculture-biologique-5413/), la bouillie bordelaise contient du sulfate de cuivre et de la [chaux](https://www.futura-sciences.com/maison/definitions/maison-chaux-5840/). Ce produit est aussi utilisé dans d'autres cultures comme les [arbres](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/classification-vivant-arbre-14137/) fruitiers et les [tomates](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/botanique-tomate-7375/). Mais la bouillie bordelaise est controversée en raison de la [toxicité](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-toxicite-6517/) du cuivre pour l'environnement. Il est donc conseillé de bien respecter les doses, de ne pas pulvériser lors des épisodes de pluie (car le produit sera lessivé et ira dans la nature) et de l'utiliser uniquement contre les maladies cryptogamiques. |

 |