
Synthèse de suivi des variétés résistantes

en Loir-et-Cher 2023

Depuis 2019, année de plantation de 2 parcelles de Floréal par 2 vigneronns du Loir-et-Cher, un suivi est mis en place afin de caractériser à la parcelle les avantages et les défauts de l'implantation de ces variétés au vignoble. Ont été ajoutées en 2023, 2 parcelles de Floréal complémentaires et 3 parcelles d'Artaban.

Les modalités de suivi sont les suivantes :

- Stades phénologiques
- Pressions bioagresseurs
- Facilité d'entretien à la vigne
- Rendement
- Satisfaction des vigneronns
- Qualité du vin (à dire de vigneron)
- Commercialisation

Les modalités 'stades phénologiques', pressions bioagresseurs et rendement sont comparés avec un cépage de référence (Sauvignon blanc) sur une parcelle jouxtant la parcelle de Floréal dans les deux cas.

Stades phénologiques :

Les stades phénologiques du Floréal en Loir-et-Cher sont comparables aux stades du cépage de référence (Sauvignon). Le millésime 2023 fut précoce mais un peu plus tardif que 2022.

A noter que le déclenchement de la vendange pour le Floréal se fait en fonction de l'acidité et non du degré potentiel mais également en fonction de la dégustation des baies afin d'estimer le potentiel aromatique. L'acidité totale diminue vite avec la maturité, il est donc intéressant de ne pas trop pousser celle-ci.

Pour l'Artaban, la récolte se fait après le Sauvignon et le Gamay si l'on veut une belle maturité et une belle couleur.

Cépage	Localisation	Rendement	Date de vendange	TAV en %	Acidité T en g/IH2SO4
Floréal	Oisly	90 hl/ha	10/09	12,5	3.4
Floréal	Thésée	40 hl/ha	10/09	12,8	3.0
Floréal	Couddes	100 hl/ha	28/09	11,6	
Floréal	Montou/Cher	75 hl/ha	12/09	12,0	3.4
Artaban	Oisly	90 hl/hl	15/09		
Artaban	Couddes	Pas de récolte			
Artaban	Monthou/Cher	40 hl/ha	20/09	12,2	4

NB : pas de dégât de gel ou grêle, rendements très satisfaisants entre 40 et 110 hl/ha



Pression bio agresseurs et traitements phyto :

L'année 2023 fut à faible pression fongique (BSV VITI CVL). Néanmoins dans tous les cas, il y eu entre 0 et trois traitements réalisés sur les parcelles de Floréal et Artaban mais avec une majorité de deux traitements en entourant la fleur.

Les traitements réalisés sont généralement à base de cuivre et soufre et parfois un traitement couvrant aussi le Black Rot comme Dynali.

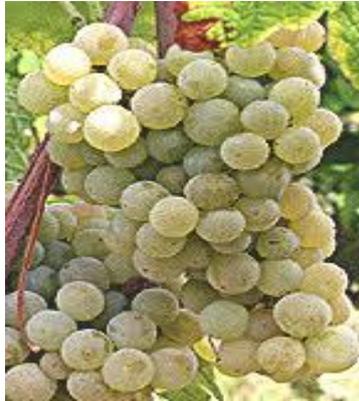
Quelques symptômes de Black-rot ont été néanmoins observés sur certaines parcelles. Il faudra donc être extrêmement vigilant quant au développement de cette maladie sur cette variété, qui on le rappel, ne possède pas de gène de résistance au Black-rot.

Aucun symptôme de Mildiou ni Oïdium ont été observés.

Pas de dégât de ravageurs.

Les carences magnésiennes observées sur Floréal les premières années ont disparues.

Pas de piqûre acétique sur pied sur le Floréal, ni sur l'Artaban.



Conduite de la vigne :

La première observation faite par les vignerons est que le Floréal ne nécessite que peu d'ébourgeonnage, il n'y a quasiment aucune repousse sur le pied ou dans la tête de cep. Et cela même avec une vigueur importante.

Cependant après un épisode de gel il semblerait que les bourgeons secondaires soient fructifères.

Ce cépage produirait peu de feuilles dans la zone des grappes, ce qui permettrait sans effeuillage une aération de grappes.

Le rognage du Floréal est assez fastidieux et doit être réalisé après un bon palissage. Le port retombant est le principal point négatif relevé par tous les vignerons.

Une taille en cordon pourrait permettre de réduire la vigueur et de faciliter le tirage des bois, certains vignerons ont déjà réduit la distance inter-piquetée afin de contenir le port retombant.

L'Artaban ferait peu de feuilles dans la zone des grappes, attention aux coups de chaud.

Dégustation et commercialisation :

A la dégustation, les vignerons sont très satisfaits du vin produit en 100% Floréal. Ils le trouvent un léger manque d'acidité, mais cela est compensé par la faible teneur en alcool ainsi qu'une aromatique complexe et intéressante. L'intérêt est grandissant sur certains nouveaux marchés et une bonne valorisation se profile.

L'Artaban, vinifié en rosé ou rouge est intéressant.

Le rosé est cependant assez coloré mais peut se présenter sous un profil fruité ou amylique.

Vinifié en rouge, la couleur est franche et de belle intensité et l'aromatique est sur le croquant de fruits rouges. La petite acidité maintient une belle fraîcheur.

Conclusion :

Pour conclure, ces variétés sont très intéressantes dans le contexte du Loir-et-Cher afin de proposer des gammes complémentaires avec des coûts moindres et des réductions d'utilisations de produits phytosanitaires.

Les vignerons sont en train d'adapter leurs modes de conduites à ces nouveaux cépages mais sont globalement très satisfaits des produits vinifiés.

Aujourd'hui, les vinifications se font en mono-cépages afin de maîtriser le produit pur mais il sera intéressant de travailler ensuite sur d'éventuels assemblages.

A suivre...