LA RECHERCHE VITICOLE AUJOURD'HUI, quelles orientations ?

La recherche actuelle est tournée vers l'adaptation de la viticulture aux changements, qu'ils soient d'ordre sociétal, réglementaire ou environnemental. La nécessité de réduction des intrants en viticulture et en œnologie ou l'adaptation de la filière à l'évolution climatique sont deux parfaits exemples des thématiques étudiées depuis quelques années.

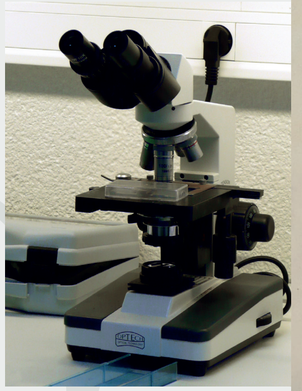
En Val de Loire et en Anjou particulièrement, la recherche et l'expérimentation se sont structurées depuis les années 2000 autour de partenariats scientifiques comme l'Unité mixte technologique vinitera. Elle regroupe l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), l'INRA, l'École supérieure d'agriculture d'Angers et la Cellule terroirs viticoles. Elle cherche à savoir si, dans un contexte d'évolution rapide du climat et de la contrainte environnementale, les adaptations des pratiques et des systèmes de production à l'échelle des terroirs viticoles sont compatibles avec la typicité actuelle et/ou future de nos produits.

Concrètement, ces organismes travaillent sur la spatialisation fine des variations du climat et sur sa modélisation à 50 ans, sur de nouveaux systèmes de production dans le cadre du plan Ecophyto 2018, sur l'alternative au désherbage chimique, sur la sélection de matériel végétal résistant aux maladies ou adapté à l'évolution climatique, sur la définition et la caractérisation des différentes typicités rencontrées dans nos appellations.

Microscope

Cet instrument reste l'un des instruments emblématiques de la recherche actuelle.

Crédit photo IFV



D'autres partenariats sont également noués avec le Lycée viticole de Montreuil-Bellay afin d'associer la formation à ces recherches. La Plate-forme régionale d'innovation initiée par le Conseil régional des Pays de la Loire associe ainsi le Lycée E. Pisani, l'IFV et l'INRA autour de thématiques liées à la réduction des intrants, ainsi qu'à la conservation et la sélection de matériel végétal. Enfin, la montée en puissance de l'Association technique viticole de la Chambre d'agriculture et l'évolution du conseil privé contribuent à transférer directement chez les producteurs l'ensemble des résultats scientifiques et techniques obtenus par la recherche et l'expérimentation.

La force principale du vignoble ligérien est l'implication des élus professionnels, viticulteurs ou négociants, dans l'orientation de la recherche. Le programme de recherche et d'expérimentation coordonné par l'IFV est en effet priorisé tous les ans par le Conseil technique de bassin animé par Interloire et les Associations régionales des fédérations viticoles.

Retrouvez le détail du programme 2014 sur http://www.techniloire.com/pdf/pdf.php?f=150.

Etienne Goulet

Institut Français de la Vigne

Bibliographie

Moreau M., Vinet E., *Guide de vinification rationnelle des raisins blancs*, Paris, 1929, 2ème édition, collection Musée de la vigne et du vin d'Anjou, 1978.13.5.
Marchais P., *La culture de la vigne en Anjou*, encyclopédie viticole, 1929, collection Musée de la vigne et du vin d'Anjou, 1978.24.1.
Clairouin J., *La vinification actuelle du chenin blanc en Anjou*, 1913, collection INRA
INRA, Anonyme, *La station d'œnologie d'Angers*, 2002, 4 pages.
Grands crus et vins de France, Revue technique, d'exportation et de défense professionnelle, n° 9, 1932
Mission nationale de sauvegarde du patrimoine scientifique et technique contemporain, site internet www.patstec.fr.
Musée de la vigne et du vin d'Anjou, dossier documentaire réalisé à l'occasion de l'exposition « 100 ans de vinification en Anjou-Saumur », 2002.
Julie Bourocher, *De l'art des jardins à la science du végétal : histoire de la recherche agronomique en Anjou, XIXe-XXe siècles*, mémoire de maîtrise sous la direction de Jacques-Guy Petit et Jean-Luc Gaignard, Université d'Angers, septembre 1999.
Feret, *Dictionnaire manuel du maître de chai*, 1896, collection INRA.

INFORMATIONS LÉGALES
Lettre éditée par l'Association des Amis de la vigne et du vin
N°20, novembre 2014

Directeur de publication : Luc Arenou
Recherches et rédaction : Karine Chevalier
Documentation : Catherine Beneville
Photo de couverture : extrait de publicité Salleron-Dujardin, Musée de la vigne et du vin d'Anjou
Remerciements à Valérie Joyaux, mission PATSTEC
Etienne Goulet, IFV

Conception graphique : Guillaume Fouin
Impression : Connivence
ISSN 1638-4202

Musée de la vigne et du vin d'Anjou
Cellier de la Coudraye - Place des vignerons
49750 Saint-Lambert-du-Lattay
Tél : 02 41 78 42 75
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr
www.musee-vigne-vin-anjou.fr

Ouvert d'avril à novembre.
(en dehors de ces périodes, ouverture sur demande)

Graphisme : guillaumefouin.fr

POURQUOI CONSACRER UNE LETTRE DU MUSÉE À LA RECHERCHE VITI-VINICOLE EN ANJOU-SAUMUR ?

Dans le cadre de la thématique développée cette année par le Musée sur les métiers liés à celui de vigneron, le chercheur apparaît comme incontournable. Il anticipe les demandes des vignerons, des organismes professionnels et des consommateurs pour proposer des évolutions. Son rôle consiste également à lutter contre certaines maladies de la vigne et défauts du vin. Cette « Lettre » propose de retracer l'évolution de la recherche viticole, plus particulièrement en Anjou-Saumur, depuis la création de la station œnologique en 1902 jusqu'à nos jours, en s'appuyant sur les collections et le fonds documentaire du Musée, notamment le dépôt fait par l'INRA en 2002.

EN 1902, création de la station œnologique de Maine-et-Loire

LES ORIGINES DE LA RECHERCHE VITICOLE EN ANJOU

Dès le XVIIIe siècle, l'Anjou a présenté un terrain de recherche propice aux expérimentations végétales, favorisées par l'acclimatation d'espèces horticoles étrangères rares.

Concernant la vigne, Auguste Courtiller, vigneron de Saint-Cyr-en-Bourg, crée en 1834 un conservatoire de cépages, qui donne naissance en 1843 à une école de viticulture et un jardin botanique. Cette Station viticole de Saumur marque le début de la recherche viticole en Anjou.

À Angers, dès 1830, un laboratoire agricole est également créé. Il s'intéresse essentiellement aux recherches sur la chimie, avec les débuts de l'utilisation des engrais.

LES TRAVAUX DE RECHERCHE ET DE CONSEIL

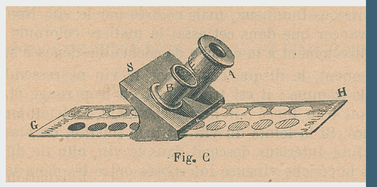
Sous l'impulsion de son directeur M. Moreau, le laboratoire agricole devient le 29 mars 1902 Station œnologique de Maine-et-Loire, avec le soutien de la Société industrielle et agricole d'Angers et l'Union des viticulteurs de Maine-et-Loire.

Cet établissement scientifique est chargé de mener des recherches et études spéciales sur la vigne et le vin, mais aussi de prodiguer des conseils aux viticulteurs sur la vinification, la conservation des vins et les traitements à appliquer en cas de maladie. La station s'installe dans le laboratoire de chimie agricole de l'École supérieure d'agriculture.

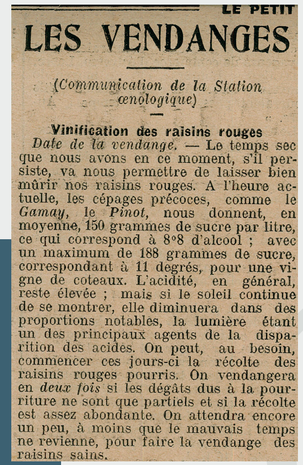
Sous l'égide de Moreau et Vinet, responsables de la station, les travaux se spécialisent sur l'œnologie, les insectes ravageurs, les maladies de la vigne et la fertilisation.

Colorimètre
Fabricant Salleron-Dujardin
Collection INRA, dépôt au Musée D.2003.1.15.

Au tournant du XIXe et du XXe siècles, la couleur du vin a une grande importance dans l'évaluation de la valeur marchande du vin. Le vino-colorimètre, mis au point par Salleron vers 1885, permet de déterminer le pouvoir colorant des vins. Sous la lunette mobile emplie de vin, un nuancier composé de dix teintes étalon qui vont du violet rouge au rouge orangé est déroulé. La lunette emplie de vin est mise en correspondance avec l'une de ces dix nuances. Pour obtenir une parfaite ressemblance avec la gamme, il s'agit de diminuer l'épaisseur de la couche vineuse interposée entre les deux verres de la lunette : l'intensité de la couleur diminue et permet de déterminer l'épaisseur de la couche vineuse. Plus la couche vineuse est épaisse, moins le vin est coloré.



Colorimètre
Extrait de Salleron et Dujardin, « Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie », 6e édition
Fonds documentaire du Musée - DOC.1995.4.169.



LE PETIT

LES VENDANGES

(Communication de la Station œnologique)

Vinification des raisins rouges

Date de la vendange. — Le temps sec que nous avons en ce moment, s'il persiste, va nous permettre de laisser bien mûrir nos raisins rouges. A l'heure actuelle, les cépages précoces, comme le *Gamay*, le *Pinot*, nous donnent, en moyenne, 150 grammes de sucre par litre, ce qui correspond à 8°8 d'alcool ; avec un maximum de 188 grammes de sucre, correspondant à 11 degrés, pour une vigne de coteaux. L'acidité, en général, reste élevée ; mais si le soleil continue de se montrer, elle diminuera dans des proportions notables, la lumière étant un des principaux agents de la disparition des acides. On peut, au besoin, commencer ces jours-ci la récolte des raisins rouges pourris. On vendangera en *deux fois* si les dégâts dus à la pourriture ne sont que partiels et si la récolte est assez abondante. On attendra encore un peu, à moins que le mauvais temps ne revienne, pour faire la vendange des raisins sains.

LA DIFFUSION DES TRAVAUX DE LA STATION D'ŒNOLOGIE

Pour diffuser les résultats des recherches auprès des vignerons, des conférences sont proposées et de nombreux articles sont communiqués dans le bulletin de la Société industrielle et agricole, la Revue de viticulture et les journaux locaux. Ces articles permettent de voir l'évolution des sujets de recherches.

Sujets abordés durant les premières années de la station :

1904 : étude sur les rouges et les blancs, les moûts, la pasteurisation, la casse ferrique, la chaptalisation

1905 : la pasteurisation, la filtration, l'acidité, la désacidification

1906 : la lutte contre le cochylis

Article « Les vendanges »
Extrait du « Petit courrier » rédigé par M. Moreau de la Station œnologique de Maine-et-Loire pour donner des conseils aux vignerons en septembre 1912. L'article intégral et une sélection d'articles issus du fonds documentaire du Musée sont présentés sur le site internet du Musée (www.musee-vigne-vin-anjou.fr).
Collection du Musée - A.2014.0.108.

LE DÉVELOPPEMENT de la Station d'œnologie entre 1920 et 1969

DE LA STATION D'ŒNOLOGIE RÉGIONALE À L'INRA

Après 1920, la station devient Station d'œnologie régionale et se trouve rattachée à l'Institut des recherches agronomiques (IRA). Elle conserve ses missions d'analyse et de conseil mais développe son activité de recherche. Celle-ci porte plus spécifiquement sur l'encépagement des blancs et la vinification des chenins. En 1933, elle étend son activité à l'arboriculture fruitière.

Après 1942, la Station œnologique s'installe sur le site de Belle-Beille et connaît de nouvelles évolutions : une cave expérimentale, une parcelle de vignes et un laboratoire d'œnologie y sont installés avec l'aide du Conseil général.

En 1946, la Station intègre l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) tout récemment créé.

« Guide de vinification rationnelle des raisins blancs »
Édité en 1928 par Moreau et Vinet.
Collection du Musée - 1978.13.5.

EN 1969, UN SECOND PÔLE DE RECHERCHE À MONTREUIL-BELLAY

En 1969, une collaboration est développée entre l'enseignement agricole et la recherche grâce à un rapprochement entre l'INRA et la Direction de l'enseignement du Ministère de l'agriculture. Elle permet la création d'un second pôle de recherche sur la vigne et le vin au collège agricole, à Montreuil-Bellay[1].

1. Le collège agricole de Montreuil-Bellay est devenu Lycée agricole Edgard Pisani.

DANS LES ANNÉES 1970, de nouvelles orientations pour vaincre la baisse des ventes

Doseuse à mousseux
Collection INRA - dépôt au Musée - D.2003.1.7.

LA RECHERCHE DE LA QUALITÉ

Dans les années 1950, la production prime sur la qualité des vins pour répondre à la demande des consommateurs. Le vignoble angevin se transforme : les cépages rouges se développent au détriment des cépages blancs. Mais les ventes ne cessent de diminuer. Pour cette raison, de nouvelles orientations sont prises : elles visent à améliorer la qualité des vins.

Des recherches portent également sur l'encépagement, pour développer les blancs secs, les vins effervescents, et améliorer la coloration des vins rouges et rosés.

UN TRAVAIL INÉDIT SUR LES TERROIRS

En 1975, la Station œnologique est transférée à Beaucouzé et rejoint ainsi les autres unités de recherche de l'INRA. À cette période, débutent les travaux sur la vinification des rouges.

En 1988, la Station œnologique devient Unité de recherche sur la vigne et le vin. C'est une unité interdisciplinaire qui aborde l'œnologie, l'agronomie et l'amélioration des plantes. Elle entame à cette période un travail inédit sur la caractérisation des terroirs viticoles. Il a donné lieu en 2013 à la mise en ligne d'un outil unique, « e-terroir ». Cette interface (http://www.techniloire.com/eterroir/eterroir.php) permet une consultation libre et interactive de toutes les cartes levées depuis les années 1990, avec une précision à l'échelle de la parcelle.