

DÉCRYPTAGE

**44,7
à 45,7
millions hl**

C'est la prévision
de récolte française
pour l'année 2020,
soit une hausse
de 6% par rapport
à 2019.

» Selon les premières prévisions du ministère de l'Agriculture, établies le 1er août, la production viticole française se situerait dans une fourchette comprise entre 44,7 et 45,7 millions d'hectolitres. Elle s'afficherait ainsi en hausse de 6 à 8% par rapport à 2019 et de 0,5 à 2,5% par rapport à la moyenne des cinq années passées. La hausse devrait profiter à la plupart des bassins de production et à toutes les catégories de vins (AOP, IGP, sans IG). Le millésime 2020 est marqué par une avance inédite des stades de végétation, pouvant atteindre jusqu'à un mois en Val de Loire. Cette précocité s'explique par un printemps se situant à la seconde place des températures les plus chaudes depuis 100 ans. La crise induite par l'épidémie de coronavirus pourrait inciter certaines appellations à mettre en œuvre le Volume Complémentaire Individuel.

Des vendanges techno, mais pas trop

La viticulture de précision est à portée des capteurs embarqués sur les machines à vendanger mais ses bénéfices encore peu matérialisables. Et puis en matière de vendange, l'œil et la main font encore ici ou là le jeu des sécateurs.

» Par l'antériorité, la diversité, la qualité et la notoriété de ses produits, la France peut s'enorgueillir d'être une nation de tout premier ordre dans le domaine des vins et spiritueux, ce que corrobore son statut de premier exportateur mondial du secteur. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est que notre pays cultive une autre singularité : celle d'être maître dans l'art de la vendange mécanique, dont l'émergence remonte au début des années 1970. En 2020, le marché mondial est dominé par des constructeurs français ou tout du moins fabriquant en France, deux des principaux acteurs étant passés sous pavillon italien. « En cinquante ans, la mécanisation de la récolte donne tous les gages en termes de productivité, de compétitivité et de respect des ceps et des baies », déclare Christophe Gaviglio, ingénieur spécialisé en agroéquipement à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV). « Les systèmes d'assistance à la conduite, ménageant les raisins, la vigne et le chauffeur renforcent l'arsenal électronique des machines. Les dispositifs d'égrenage associés à une table de tri embarqué leur confèrent par ailleurs une nouvelle fonctionnalité, jusque-là dévolue au chai ».

Deux trémies, deux cuvées

La polyvalence de certains modèles, capables de troquer une tête de récolte contre une de pulvérisation ou un outil de travail en vert, est un autre atout des châssis porteurs. Depuis quelques années, les machines à vendanger sont entrées dans une nouvelle dimension, celle de la précision, avec l'activation de capteurs capables d'analyser l'activité photosynthétique des feuilles voire certaines caractéristiques organoleptiques des baies et d'opérer ainsi une sélection non plus parcellaire mais intraparcellaire. « Le pesée géolocalisée est l'une des dernières innovations développées

par les constructeurs », poursuit Christophe Gaviglio. « Elle complète la batterie de données permettant d'optimiser la gestion agronomique des parcelles. Sur certaines machines, il est possible d'orienter le raisin dans la cuve droite ou dans la cuve gauche en fonction de critères prédéfinis. Cependant, l'adoption de ces technologies est encore très timide, car leur bénéfice peut apparaître très relatif aux yeux de certains ou trop dispendieux pour d'autres ». De là à dire que les constructeurs devancent les besoins des vignerons...

Hors sujet en Champagne

En quelques décennies, les constructeurs ont toutefois converti plus des deux tiers du vignoble français à la récolte mécanique. Quelques cahiers des charges AOC les bannissent toutefois, notamment dans le Beaujolais et en Champagne. Dans ce vignoble, la mécanisation n'est pas à l'ordre du jour, en dépit des tensions pour trouver de la main d'œuvre, dont l'origine est-européenne a passé le cap des 50%. « Les bassins de main d'œuvre locaux et régionaux se tarissent d'année en année », constate Thibaut Le Mailloux, directeur de communication au Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). « Pour autant, la récolte mécanique ne se pose pas en alternative et il n'y a aucune expérimentation menée sur le sujet car elle est incompatible avec la récolte en grappe entière puis leur transport en caisses spéciales. La vendange manuelle est par ailleurs un marqueur de l'authenticité et du caractère traditionnel perçu du Champagne ». Seules des égreneuses enjambreront, à l'issue de la récolte, les rangs de vigne, afin de faire tomber les surplus de production, les rendements étant cette année limités à 8.000 kg par hectare en raison de la crise induite par l'épidémie de coronavirus. ■

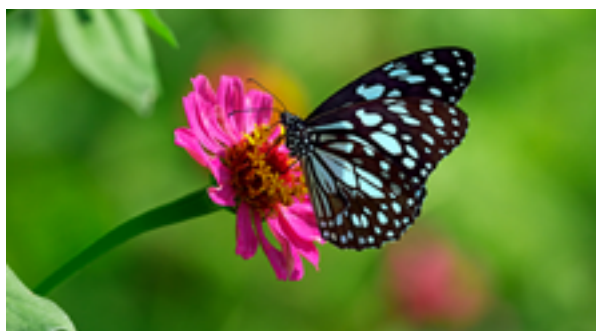
La biodiversité, cerise (ou baie) sur le château

Dans le Var, le Château de l'Escarille a placé la biodiversité au centre de sa stratégie d'exploitation. Le domaine a reçu le Grand prix d'or aux Trophées de l'œnotourisme 2020, dans la catégorie « pédagogie et valorisation de l'environnement ».

» Réhabiliter l'écosystème d'il y a un siècle : telle était l'ambition de son propriétaire, Yann Pineau, lorsqu'il fait l'acquisition du Château de l'Escarille, en 2014. Depuis, le domaine, qui couvre 100 ha de vignes dédiées à la production de vins AOP Coteaux varois en Provence et IGP Méditerranée, s'est lancé à bride abattue dans la reconquête de la biodiversité. La première étape a consisté à réaliser un diagnostic initial, en collaboration avec les représentants régionaux de la Ligue de protection des oiseaux (LPO). Les résultats sont plutôt encourageants puisque l'inventaire démontre, en matière de lépidoptères, la présence de 95 espèces de papillons de jour sur un total de 259 espèces recensées en France. Les oiseaux ne sont pas oubliés. Au fil des ans, une trentaine de nichoirs ont été installés sur l'ensemble du domaine pour accueillir chouettes, autres rapaces et oiseaux de jardin.

Jardin aux papillons

En 2016 est mis en place un projet de conservation des papillons, qui prend la forme d'un observatoire à ciel ouvert, il rassemble les biotopes adaptés aux espèces présentes et potentielles afin de les attirer et de les fixer pour mieux les conserver. Le Jardin aux Papillons a également pour objectif de faire du domaine de l'Escarille un lieu exemplaire d'éducation à l'environnement et de sensibilisation par la création et la mise en place d'outils et d'actions de sensibilisation au déclin de la biodiversité. Des formations consacrées à la connaissance et la reconnaissance des papillons de jour sont organisées, ainsi que des visites guidées du jardin par la LPO, de mai à août, à destination du grand public.



Deux à trois fois par an, le domaine organise également un « club nature » pour initier et sensibiliser les enfants au respect de la nature. C'est l'ensemble de cette démarche, qui mêle engagement et vulgarisation, qui a été reconnue par le jury des Trophées de l'œnotourisme, le Domaine de l'Escarille étant auréolé d'un Grand prix d'or.

HVE niveau 3

Fruit d'un partenariat entre Atout France, l'Agence de développement touristique de la France, le magazine Terre de Vins et le Crédit Agricole, les Trophées de l'œnotourisme, 2ème édition du nom, ont vocation à mettre en lumière les expériences les plus singulières en la matière, dans toutes les régions viticoles et sous toutes ses dimensions : architecture et paysages, art et culture, restauration, séjour etc. Le Domaine de l'Escarille a été consacré dans la catégorie « pédagogie et valorisation de l'environnement ». A cet égard, le vignoble a d'autres engagements à son actif. Depuis 2016, il s'est engagé dans le processus de certification Haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3, autrement dit le plus ambitieux, assorti d'obligations de résultat sur quatre paramètres que sont la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et celle de la ressource en eau. Outre l'inscription au palmarès des Trophées de l'œnotourisme, 2020, c'est aussi l'année où le millésime sera estampillé du logo AB. ■

FOCUS

WINALIST, À LA DÉCOUVERTE DES DOMAINES VITICOLES



Créée en 2017, Winalist est une plateforme digitale de mise en relation entre touristes et professionnels du vin. L'œnotourisme peut emprunter de nombreux détours tels que balades, visites champêtres, ateliers œnologiques ou encore pique-niques vigneron (sans oublier l'incontournable dégustation). Il peut aussi se muer en vendangeur d'un jour. La plateforme permet de réserver et de prépayer son expérience en ligne en toute sécurité. Winalist recense actuellement plus de 400 domaines répartis dans l'ensemble des régions viticoles. Le site www.winalist.fr offre par ailleurs aux vignerons une fenêtre à l'international, grâce à sa présentation en onze langues. Winalist est l'une des start-up hébergées au Village by CA de Reims.

AGENDA

■ 13-16 OCTOBRE 2020 | EPERNAY (51)
Salon Viti-Vini

■ 3-5 NOVEMBRE 2020 | BÉZIERS (34)
Dionysud – Salon technique des professionnels viti-vinicoles

Cet Agenda est susceptible d'être modifié en fonction de l'actualité