



Publié sur L'Union (http://www.lunion.presse.fr)

Accueil > Le vignoble vitryat s'en sort bien

Le vignoble vitryat s'en sort bien

Par *Anonyme* Créé le *08/09/2012 10:39*

Et Aussi

Url:

http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/une-sage-decision

Titre:

« Une sage décision »

TANDIS que dans plusieurs secteurs de la champagne, les vignerons pourraient peiner à récolter les 11 000 kg de raisin par hectare sur lesquels se sont mis d'accord le syndicat général des vignerons et l'union des maisons de champagnes (voir notre édition de mercredi), la région devrait offrir des rendements inespérés. « Vous êtes un peu bénis par les dieux », a même glissé Jean-Louis Normand, président de l'association viticole de Champagne, à 35 exploitants du secteur réunis cette semaine à Vitry-en-Perthois.

Beaux potentiels

« Nous allons vers 13 000 kg par hectare en moyenne », venait d'annoncer fièrement Bernard Lonclas, viticulteur de Bassuet. Dans les communes touchées par le gel en avril dernier comme Merlaut, Lisse-en-Champagne Saint-Amand, on devrait récolter entre 10 000 et 11 000, conformément aux prévisions du mois de juillet. « On devrait se situer autour de 13 000 kg », ont annoncé les exploitants de Bassu et Bassuet. Enfin, Vavray-le-Grand, Couvrot et Val-de-Vière présentent les plus beaux potentiels de récolte avec des rendements attendus de 14 000 à 16 000 kilos.

Le poids moyen des grappes observé dans les villages du secteur ne dépasse jamais les 100 grammes, et les degrés potentiels d'alcool du raisin calculés sont très hétérogènes ; ils variaient en début de semaine de 4,8° pour les plus faibles observés à Saint-Amand-sur-Fion à 8° pour les plus élevés à Bassuet, ou Vavray-le-Grand.

Si l'on n'observe pas de pourritures dans les rangs, les vignerons s'inquiètent tout de même de la progression de certaines maladies.

La présence d'écrivains, un coléoptère qui abîme le raisin et rend le pressurage plus difficile, a été constatée, de même que celle de la cicadelle, un autre insecte.

Parasites secondaires

« Ce sont des parasites secondaires qui n'auront que peu d'impact sur les rendements », relativise Sébastien Debuisson du CIVC.

Lors de cette réunion technique, les exploitants ont également fait part de leurs difficultés à gérer la présence de l'oïdium, un champignon dont la présence a explosé même sur les vignes traitées à la fin du mois de juillet.

« On ne connaît pas très bien le cycle de contamination et de développement de cette maladie. Le problème, c'est qu'il faut lutter avant qu'elle n'apparaisse. Les traitements curatifs n'ont qu'un effet limité », selon Dominique Moncomble, directeur technique du CIVC. Malgré les soucis météorologiques et les maladies, le vignoble vitryat affiche toutefois une santé qui fait des envieux. « C'est un vignoble jeune, essentiellement planté en chardonnay, un cépage qui a été moins touché », analyse Sébastien Debuisson. « Avec ce qu'il reste, on va faire du très bon », assure Bernard Lonclas.

Les vendanges devraient débuter entre le 15 et le 17 septembre.

R.H.

Photos / vidéos

Auteur:

Légende : Lors de son passage dans les vignes de Vitry-en-Perthois, Dominique Moncomble, directeur technique du CIVC,

Visuel 1:



URL source: http://www.lunion.presse.fr/article/marne/le-vignoble-vitryat-sen-sort-bien