

Comment gérer le mildiou en vendange ?

Mise à jour : **06/09/2021**

Les grappes desséchées des raisins atteints de mildiou nécessitent de prendre des précautions lors de leur mise en œuvre.



En effet, même si les grains secs tombent souvent au moment de la cueillette, les grappes mildiousées présentent une forte **proportion de rafles, par rapport à la quantité de baies aptes à donner du jus**. Le pressurage peut donc s'avérer plus difficile, notamment lors de l'extraction des tailles, comme pour des raisins échaudés.

La première préconisation concerne la cueillette : un **tri des grappes atteintes** doit être effectué, dans la mesure du possible, en coupant le cas échéant les parties desséchées ne présentant plus de baies saines, afin de limiter un maximum le volume excédentaire de rafles.

Pour éviter d'accentuer la trituration, on fera attention à ne pas « forcer » pour remplir les pressoirs (pas d'utilisation de pelle ou de balancement de la cage). Pour ceux ne disposant pas de consoles décisionnelles automatiques, les **programmes de pressurage seront à adapter** afin de respecter les objectifs d'extraction (voir la fiche technique [programme_pressurage.pdf \(comitechampagne.fr\)](#)).

Pour des raisins atteints seulement de mildiou, **l'autopressurage ne devra pas être écarté**. En effet les jus qui s'écoulent du pressoir lors du chargement présentent une composition identique à celle de la cuvée. Si les volumes sont écartés, ce sera autant de moût qu'il faudra extraire en fin de pressurage, avec le risque de décaler l'extraction vers une qualité de « tailles » pour la cuvée, et de « qualité » rebêches pour les tailles.

Les tailles pourront être mises de côté et vinifiées à part, pour décaler la décision de les intégrer ou non aux assemblages.

Comme pour les moûts sains, un ajout d'enzymes de clarification (pectinolytiques - à la dose de 1g/hL) permettra d'assurer un débouillage efficace et rapide, avec une turbidité homogène quelque soient les raisins. De même, l'ensemencement en LSA sélectionnées garantira une vinification de qualité.

Evidemment, des dégustations et analyses régulières permettront de s'adapter au cas par cas et d'isoler, s'il le faut, les jus défectueux.