



*Chers amis vigneron et amis des vigneron. Au sommaire : vignes franches et vignes professionnelles de France, variétés de raisins, leurs usages et leur production, conseil du mois.*

### **Distinguer les vignes franches des vignes professionnelles pour mieux agir**

Les **vignes professionnelles** sont des vignes exploitées dans un but commercial. Celles qui sont destinées à l'élaboration des vins et des eaux-de-vie respectent les règles de l'organisation commune du marché (OCM) vitivinicole européennes et les règles nationales.

Les **vignes franches** sont des vignes exploitées dans un but autre que commercial, par exemple pour l'agrément, les activités pédagogiques, culturelles et touristiques, la conservation d'un patrimoine. Leurs productions présentées à un public, même restreint, sont concernées par les mêmes obligations de qualité et d'information que les vignes professionnelles.

### **Variétés de raisins de cuve, de table, pour eaux-de-vie et d'agrément**

Le ministère de l'agriculture autorise la culture de 251 variétés de raisin de cuve dont 14 sont aussi pour eaux-de-vie, 53 variétés de raisin de table dont 11 en commun avec cuve, 4 variétés d'agrément et 1 variété de conserverie. L'édition 2007 du catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France, éditée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), présente 288 de ces variétés et 30 des 31 porte-greffes. Comparé aux 10 000 variétés conservées en France, il y a encore beaucoup de possibilités à explorer, notamment parmi celles qui consomment moins de produits phytosanitaires. Pour l'Île-de-France, 157 variétés arriveraient à maturité en trois semaines maximum après la référence qui est la Chasselas (mûr au 14 août au Grau-du-Roi). Il y a donc place pour des productions originales. Les 4 variétés d'agrément sont un artifice pour donner satisfaction aux non-vignerons en respectant l'interdiction de plantation nouvelle de raisin de cuve. Cela ne présente qu'un très médiocre intérêt pour les vignes franches.

### **Le syndrome du phylloxéra, la protection biologique du territoire, le marché**

La catastrophe économique causée par le phylloxéra à la fin du 19<sup>e</sup> siècle et le coût économique des maladies observées depuis ont conduit l'État à mettre en place des règles très strictes de surveillance biologique du territoire. C'est pourquoi la production de plants de vigne et leur utilisation sont si encadrées. Il en résulte une extrême lenteur de l'arrivée de nouvelles variétés, moins consommatrices d'intrants, moins productrices de sucre et des retards par rapport aux attentes du marché. La pression écologique et celle des consommateurs poussent vers l'emploi de variétés européennes, de variétés issues de nos conservatoires et des travaux de certains chercheurs innovants qui avaient expatrié leurs centres de recherche.

### **L'Échoppée Locale à Paris vous aide à connaître les vins franciliens**

Les amateurs peuvent se rendre au magasin 100 % produits franciliens au 237 rue Saint-Martin à Paris (3<sup>e</sup>) pour avoir la possibilité de déguster chez eux, entre amis, une gamme de vins, en devant membres de VFR. C'est une réponse à la demande de nombreux consommateurs.

### **Lecture pour vigneron**

"France, ton vin est dans le rouge" écrit par Christophe Juarez et édité chez François Bourin en mai 2011. Presque nouveau venu dans le monde viticole, il y apporte une vision dynamique du secteur des produits de luxe et nous fait part de ses réflexions puisées dans une expérience de six ans de directeur général d'une société internationale de production et de négoce viticole, Laroche.

### **Le conseil du mois**

Les pluies et la chaleur provoquent l'apparition de l'oïdium et du mildiou qui ne connaissent pas les vacances. Faites ou faites faire les traitements au soufre et au cuivre sinon vous perdez votre récolte. Effeuillez près des grappes pour moins les exposer à une atmosphère humide. Assurez-vous avoir un réfractomètre et un pHmètre pour bientôt surveiller la maturité de vos raisins.

Patrice BERSAC, Président