

JEAN-MICHEL MONNIER,
œnologue, a testé Lalvigne
Mature dans quatre
propriétés d'Anjou, en 2017.
S. AUBINAUD

Un extrait de levures pour une meilleure maturité

Lalvigne Mature accélère la maturité des raisins et permet d'obtenir des vins plus ronds. Certains œnologues sont enchantés par ce produit original à base de levures

inactivées. D'autres attendent plus de preuves de son efficacité.

Lancé en 2014 par Lallemand, Lalvigne Mature est unique. C'est en effet le seul produit à base de levures *Saccharomyces cerevisiae* inactivées qui s'applique en pulvérisation foliaire sur les vignes. Son but ? Améliorer la maturité phénolique. « Selon les cépages, on peut avoir un gain de couleur, mais surtout celle-ci est plus stable. Dans des vins de pinot noir issus de vignes non traitées, il arrive que des nuances orangées apparaissent après six mois à un an. Pas avec les vignes traitées », affirme Sandra Escot, responsable du marché Œnologie France chez Lallemand.

Lalvigne Mature augmente la quantité de tanins dans les pellicules. « Or, les tanins des pellicules sont moins agressifs que ceux des pépins. Les vins sont donc plus souples », ajoute Sandra Escot. Vu ses effets, ce produit est donc plutôt dédié à l'élaboration de vins rouges, « même si on peut l'appliquer sur tous les cépages », précise Sandra Escot. Philippe Gabillot, conseiller vi-

ticole et œnologue à la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, a testé Lalvigne Mature en 2012, à Chinon, sur du cabernet franc, avant que ce produit ne soit mis sur le marché. « Il est intéressant pour obtenir des vins plus ronds, plus souples », rapporte-t-il. En revanche, il émet des réserves dans les parcelles très sensibles au botrytis. « Si le produit accélère la maturité, il accélère peut-être aussi le développement du champignon en cas de pluie. Je

préfère ne pas le recommander dans ces situations », indique-t-il. Mais, pour Lallemand, c'est tout l'inverse qui se produit. « Nous avons fait de nombreux essais et n'avons jamais vu d'accélération du botrytis. En revanche, comme on gagne entre quatre et six jours sur la maturité, on peut vendanger plus tôt et donc éviter les attaques », précise Sandra Escot. Éric Filipiak, œnologue à Cahors, est convaincu, lui aussi, par Lalvigne Mature. En 2015, il

a suivi un essai sur une parcelle de malbec scindée en deux : une partie traitée avec le stimulant, l'autre non. Le viticulteur les a récoltées au même moment, puis les a vinifiées séparément. « Lorsqu'on goûtait les baies pour suivre la maturité, on sentait déjà que la pellicule était plus épaisse dans la partie traitée. Au final, on a obtenu des vins présentant plus de volume en bouche, plus de gras, avec des tanins moins agressifs. »

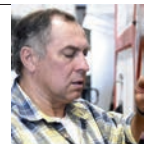
ARNALDO DIMANI, VITICULTEUR À SAINT-VINCENT-RIVE-D'OLT (LOT), 18 HA

« Les raisins arrivent à maturité un peu plus tôt »

« J'ai testé Lalvigne Mature depuis trois ans sur quatre hectares de malbec en laissant un témoin non traité dans chaque îlot. J'ai appliqué le produit selon les recommandations de la firme et récolté la partie traitée et la partie témoin aux mêmes dates. Puis, j'ai fait des vinifications séparées car j'ai la chance d'avoir de l'espace et la cuverie nécessaire pour pouvoir

le faire. Dans la parcelle traitée, les raisins sont arrivés à maturité un peu plus tôt. Lorsque les conditions climatiques sont favorables, on peut donc pousser un peu plus la maturité sans toutefois aller jusqu'à la surmaturité. J'ai noté une meilleure extractibilité de la couleur et des arômes avec des notes de cerise griotte confite. Cela donne des vins très gourmands.

Lalvigne Mature permet d'optimiser tout le travail que l'on fait en amont pour obtenir des raisins de qualité : taille appropriée, épamprage, effeuillage, traitements pour éviter les maladies... Grâce à ce produit, j'arrive à regrouper les dates de maturité entre les parcelles les plus précoces et les plus tardives. Cela me permet de gagner du temps. »



JEAN-MICHEL MONNIER,
œnologue, a testé Lalvigne
Mature dans quatre
propriétés d'Anjou, en 2017.
S. AUBINAUD

Un extrait de levures pour une meilleure maturité

Lalvigne Mature accélère la maturité des raisins et permet d'obtenir des vins plus ronds. Certains œnologues sont enchantés par ce produit original à base de levures

inactivées. D'autres attendent plus de preuves de son efficacité.

Lancé en 2014 par Lallemand, Lalvigne Mature est unique. C'est en effet le seul produit à base de levures *Saccharomyces cerevisiae* inactivées qui s'applique en pulvérisation foliaire sur les vignes. Son but ? Améliorer la maturité phénolique. « Selon les cépages, on peut avoir un gain de couleur, mais surtout celle-ci est plus stable. Dans des vins de pinot noir issus de vignes non traitées, il arrive que des nuances orangées apparaissent après six mois à un an. Pas avec les vignes traitées », affirme Sandra Escot, responsable du marché Œnologie France chez Lallemand.

Lalvigne Mature augmente la quantité de tanins dans les pellicules. « Or, les tanins des pellicules sont moins agressifs que ceux des pépins. Les vins sont donc plus souples », ajoute Sandra Escot. Vu ses effets, ce produit est donc plutôt dédié à l'élaboration de vins rouges, « même si on peut l'appliquer sur tous les cépages », précise Sandra Escot. Philippe Gabillot, conseiller vi-

ticole et œnologue à la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, a testé Lalvigne Mature en 2012, à Chinon, sur du cabernet franc, avant que ce produit ne soit mis sur le marché. « Il est intéressant pour obtenir des vins plus ronds, plus souples », rapporte-t-il. En revanche, il émet des réserves dans les parcelles très sensibles au botrytis. « Si le produit accélère la maturité, il accélère peut-être aussi le développement du champignon en cas de pluie. Je

préfère ne pas le recommander dans ces situations », indique-t-il. Mais, pour Lallemand, c'est tout l'inverse qui se produit. « Nous avons fait de nombreux essais et n'avons jamais vu d'accélération du botrytis. En revanche, comme on gagne entre quatre et six jours sur la maturité, on peut vendanger plus tôt et donc éviter les attaques », précise Sandra Escot. Éric Filipiak, œnologue à Cahors, est convaincu, lui aussi, par Lalvigne Mature. En 2015, il

a suivi un essai sur une parcelle de malbec scindée en deux : une partie traitée avec le stimulant, l'autre non. Le viticulteur les a récoltées au même moment, puis les a vinifiées séparément. « Lorsqu'on goûtait les baies pour suivre la maturité, on sentait déjà que la pellicule était plus épaisse dans la partie traitée. Au final, on a obtenu des vins présentant plus de volume en bouche, plus de gras, avec des tanins moins agressifs. »

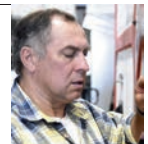
ARNALDO DIMANI, VITICULTEUR À SAINT-VINCENT-RIVE-D'OLT (LOT), 18 HA

« Les raisins arrivent à maturité un peu plus tôt »

« **J**e teste Lalvigne Mature depuis trois ans sur quatre hectares de malbec en laissant un témoin non traité dans chaque îlot. J'ai appliqué le produit selon les recommandations de la firme et récolté la partie traitée et la partie témoin aux mêmes dates. Puis, j'ai fait des vinifications séparées car j'ai la chance d'avoir de l'espace et la cuverie nécessaire pour pouvoir

le faire. Dans la parcelle traitée, les raisins sont arrivés à maturité un peu plus tôt. Lorsque les conditions climatiques sont favorables, on peut donc pousser un peu plus la maturité sans toutefois aller jusqu'à la surmaturité. J'ai noté une meilleure extractibilité de la couleur et des arômes avec des notes de cerise griotte confite. Cela donne des vins très gourmands.

Lalvigne Mature permet d'optimiser tout le travail que l'on fait en amont pour obtenir des raisins de qualité : taille appropriée, épamprage, effeuillage, traitements pour éviter les maladies... Grâce à ce produit, j'arrive à regrouper les dates de maturité entre les parcelles les plus précoces et les plus tardives. Cela me permet de gagner du temps. »





« Je suis assez bluffé par les résultats. »

ÉRIC FILIPIAK,
ŒNOLOGUE À CAHORS

L'œnologue a renouvelé l'essai en 2016 dans une soixantaine de parcelles et sur de plus grandes surfaces. Cette fois, il a ajouté du merlot au malbec. « À Cahors, pour que le merlot soit mûr, sans arômes de poivron vert, il faut parfois attendre longtemps. On se retrouve alors avec des vins qui font 15 ou 16°. Avec Lalvigne, on a pu récolter plus tôt avec un degré de moins. »

Quant aux essais sur le malbec, en 2016, ils ont donné les mêmes résultats qu'en 2015, à savoir des vins plus gras, avec des tanins moins puissants.

L'an dernier, Éric Filipiak n'a pas pu poursuivre ses essais à cause du gel. « Mais, cette année, on va relancer une campagne de tests. Je suis assez bluffé par les résultats. Je crois beaucoup en ce produit. En revanche, compte tenu de son coût [un peu moins de 100 €/ha pour les deux applications, NDLR], les viticulteurs le réservent à leurs cuvées haut de gamme », explique l'œnologue.

Jean-Michel Monnier, son confrère angevin, a pu tester Lalvigne Mature l'an passé, au sein

de quatre propriétés, sur du cabernet franc et du cabernet-sauvignon, en grandeur réelle (75 à 150 hl de macération). Les vignerons ont récolté les raisins traités et les témoins à la même date et les ont vinifiés dans les mêmes conditions. « Habituellement, on fait de l'anjou rouge dans ces parcelles. Là, on voulait voir si on pouvait pousser les maturités et élaborer des anjou-villages, des vins plus complexes avec des notes de fruits noirs », explique cet œnologue.

2017 a été un bon millésime grâce à une belle arrière-saison. « Tout a été ramassé entre 13,8 et 14,6°. Nous n'avons eu aucune peine à obtenir les degrés souhaités dans les deux modalités. Lors des contrôles de maturité, on n'a pas vu de grosses différences au niveau analytique entre les témoins et les parties traitées. Dans l'un des domaines, la cuve issue des raisins traités a basculé en anjou-villages tandis que l'autre est restée en anjou rouge. Mais dans les trois autres domaines, on a pu faire de l'anjou-villages avec les deux modalités. » L'œnologue et les vignerons vont renouveler leurs essais pour éprouver son efficacité lors d'un millésime plus compliqué.

Les Champenois s'intéressent également au produit de Lallemmand, bien qu'ils soient situés dans une région de blancs. Pierre-Yves Bournerias, œnologue chez IOC, met cette année en place des essais avec le Comité Champagne. L'objectif : voir si Lalvigne Mature permet d'avancer la date de maturité de trois à cinq jours, ce qui permettrait de prendre le botrytis de vitesse. « Mais on ne s'interdit pas de regarder les autres paramètres. » Les essais sont menés en priorité sur le pinot meunier, cépage le plus sensible à la pourriture grise.

CHRISTELLE STEF

Deux applications à la véraison

Lalvigne Mature est un produit liquide qui s'utilise à la dose de 2 l/ha en deux applications: la première au stade début de véraison (5 % de baies vérees), la seconde dix à douze jours plus tard. Pour une efficacité optimale, il ne faut pas de pluie au moment de l'application ni dans les 48 heures qui suivent. « La vigne reconnaît les levures comme des agresseurs et réagit en mettant en route son métabolisme secondaire pour accélérer la maturation », explique Sandra Escot, chez Lallemmand. Selon la firme, ce produit augmente l'épaisseur des pellicules des baies et réduit les notes herbacées. Le tout sans modifier le rendement en jus ni les paramètres physico-chimiques (teneur en sucre, pH et acidité).



Une gamme complète d'activateurs à base de produits de levure

PREFERM S

PREFERM OPTIMO AR

OXYPROTECT

PREFERM EC

PREFERM OPTIMO

ZA de Lalande - 33450 MONTUSSAN - FRANCE

Tél. +33 (0)5 56 38 93 93 - Fax. +33 (0)5 56 38 87 87

www.predel.com - contact@predel.com



« Je suis assez bluffé par les résultats. »

ÉRIC FILIPIAK,
ŒNOLOGUE À CAHORS

L'œnologue a renouvelé l'essai en 2016 dans une soixantaine de parcelles et sur de plus grandes surfaces. Cette fois, il a ajouté du merlot au malbec. « À Cahors, pour que le merlot soit mûr, sans arômes de poivron vert, il faut parfois attendre longtemps. On se retrouve alors avec des vins qui font 15 ou 16°. Avec Lalvigne, on a pu récolter plus tôt avec un degré de moins. »

Quant aux essais sur le malbec, en 2016, ils ont donné les mêmes résultats qu'en 2015, à savoir des vins plus gras, avec des tanins moins puissants.

L'an dernier, Éric Filipiak n'a pas pu poursuivre ses essais à cause du gel. « Mais, cette année, on va relancer une campagne de tests. Je suis assez bluffé par les résultats. Je crois beaucoup en ce produit. En revanche, compte tenu de son coût [un peu moins de 100 €/ha pour les deux applications, NDLR], les viticulteurs le réservent à leurs cuvées haut de gamme », explique l'œnologue.

Jean-Michel Monnier, son confrère angevin, a pu tester Lalvigne Mature l'an passé, au sein

de quatre propriétés, sur du cabernet franc et du cabernet-sauvignon, en grandeur réelle (75 à 150 hl de macération). Les vignerons ont récolté les raisins traités et les témoins à la même date et les ont vinifiés dans les mêmes conditions. « Habituellement, on fait de l'anjou rouge dans ces parcelles. Là, on voulait voir si on pouvait pousser les maturités et élaborer des anjou-villages, des vins plus complexes avec des notes de fruits noirs », explique cet œnologue.

2017 a été un bon millésime grâce à une belle arrière-saison. « Tout a été ramassé entre 13,8 et 14,6°. Nous n'avons eu aucune peine à obtenir les degrés souhaités dans les deux modalités. Lors des contrôles de maturité, on n'a pas vu de grosses différences au niveau analytique entre les témoins et les parties traitées. Dans l'un des domaines, la cuve issue des raisins traités a basculé en anjou-villages tandis que l'autre est restée en anjou rouge. Mais dans les trois autres domaines, on a pu faire de l'anjou-villages avec les deux modalités. » L'œnologue et les vignerons vont renouveler leurs essais pour éprouver son efficacité lors d'un millésime plus compliqué.

Les Champenois s'intéressent également au produit de Lallemmand, bien qu'ils soient situés dans une région de blancs. Pierre-Yves Bournerias, œnologue chez IOC, met cette année en place des essais avec le Comité Champagne. L'objectif : voir si Lalvigne Mature permet d'avancer la date de maturité de trois à cinq jours, ce qui permettrait de prendre le botrytis de vitesse. « Mais on ne s'interdit pas de regarder les autres paramètres. » Les essais sont menés en priorité sur le pinot meunier, cépage le plus sensible à la pourriture grise.

CHRISTELLE STEF

Deux applications à la véraison

Lalvigne Mature est un produit liquide qui s'utilise à la dose de 2 l/ha en deux applications: la première au stade début de véraison (5 % de baies vérees), la seconde dix à douze jours plus tard. Pour une efficacité optimale, il ne faut pas de pluie au moment de l'application ni dans les 48 heures qui suivent. « La vigne reconnaît les levures comme des agresseurs et réagit en mettant en route son métabolisme secondaire pour accélérer la maturation », explique Sandra Escot, chez Lallemmand. Selon la firme, ce produit augmente l'épaisseur des pellicules des baies et réduit les notes herbacées. Le tout sans modifier le rendement en jus ni les paramètres physico-chimiques (teneur en sucre, pH et acidité).



Une gamme complète d'activateurs à base de produits de levure

PREFERM S

PREFERM OPTIMO AR

OXYPROTECT

PREFERM EC

PREFERM OPTIMO

ZA de Lalande - 33450 MONTUSSAN - FRANCE

Tél. +33 (0)5 56 38 93 93 - Fax. +33 (0)5 56 38 87 87

www.predel.com - contact@predel.com