

## À Éauze le Syndicat des vins des Côtes de Gascogne est atterré devant les dégâts dus aux intempéries

Gabriel Dournes expose les résultats de sa thèse sur les effets du cuivre



À Éauze le Syndicat des vins des Côtes de Gascogne est atterré devant les dégâts dus aux intempéries

Jean-Pierre Drieux, président du Syndicat des vins des Côtes de Gascogne ouvre l'assemblée générale dudit syndicat le 13 juillet 2023 à la Maison Gascogne Armagnac à Éauze.



Jean-Pierre Drieux

Beaucoup de domaines viennent de subir de fortes attaques de mildiou « on n'a jamais vu cela de puis 130 ans ! ». Le président en parle avec beaucoup d'émotion et ses vignes personnelles ont été touchées à 50 %. Le chardonnnet et le merlot ont été les plus touchés. **Les vignerons bio ont perdu la totalité de leur récolte.** S'il n'y a pas 15 jours de bons d'ici le 30 juillet, les pertes vont augmenter.

« On est désespérés, dépassés, aucune solution technique n'est disponible ».

Voilà maintenant 4 ans que les aléas climatiques frappent la Gascogne : gel, grêle, sécheresse, pluies diluviennes suivies d'attaques des maladies cryptogamiques comme le mildiou, l'oïdium et le black-rot. « Le matin, en voyant monter le brouillard, on sait que le mildiou sera là ! ». Quelqu'un dans la salle : « Si l'on n'a rien vu de pareil depuis 130 ans, c'est que l'on nous a retiré les moyens de lutte efficaces ! »

À tout cela s'ajoute l'inflation, l'augmentation du prix des bouteilles, des étiquettes et autres matières sèches. Sans oublier l'augmentation du coût de l'énergie.

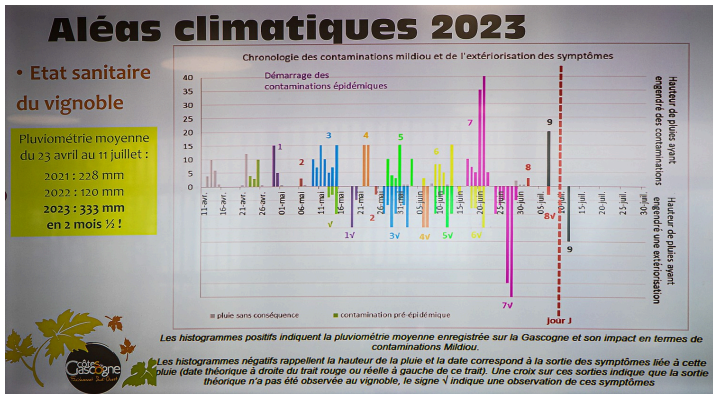
Il faut faire face à de gros problèmes de trésorerie et néanmoins assurer les marchés. D'où l'inquiétude et le désarroi.

**Alain Desprats décrit la situation et les demandes de la profession**



Alain Desprats

Le directeur du Syndicat constate qu'il a plu un jour sur 2 depuis la fin du printemps. La profession espérait regagner les parts de marché perdues l'année dernière à cause du peu de vin disponible : c'est raté.

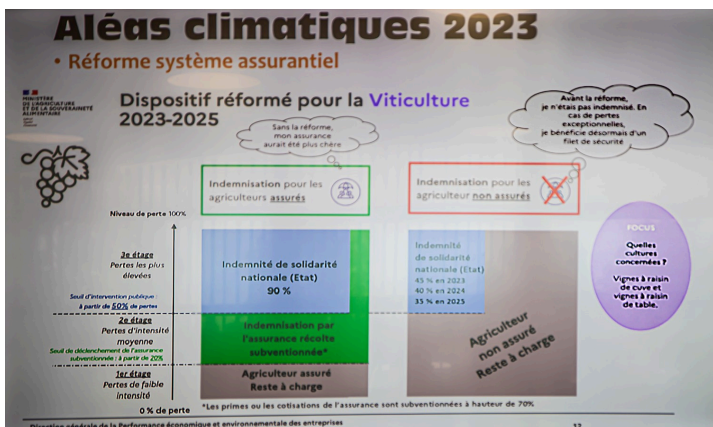


La demande est faite d'une prise en compte de tout ce sinistre au titre des aléas climatiques et du vignoble Gascogne-Armagnac comme zone sinistrée.

### Demandes de la profession

- ➔ **Pour les pertes de récoltes :**
  - demande du vignoble Gascogne-Armagnac d'une reconnaissance de ce sinistre au titre des aléas climatiques (pour les opérateurs assurés) ;
  - demande du vignoble Gascogne-Armagnac d'une intervention du fonds ISN sur ce sinistre, conséquence directe des conditions météorologiques exceptionnelles de ce printemps et de ce début d'été 2023.
  - Au-delà de 50 % de pertes de récolte, l'ISN abonde le volet assurance et permet l'indemnisation très partielle des non assurés.
- ➔ **Concernant les opérateurs assurés et ayant déclarés des sinistres :** la prise en compte totale des dégâts observés (exemple : dégâts de grêle et dégâts dus aux maladies car ces dernières sont consécutives à l'aléa climatique et dues aux conditions climatiques exceptionnelles du millésime).
- ➔ **Pour les pertes de fonds :** demande du vignoble Gascogne-Armagnac d'une reconnaissance de ce sinistre en tant que Calamité agricole pour indemnisation des pertes de fonds (jeunes plantations).
  - ➔ Reconnaissance de tout le vignoble Gascogne-Armagnac en tant que zone sinistrée dans le cadre de l'arrêté ministériel du 4 août 2017 (autorisation de l'achat de vendanges/moûts suite à sinistre climatique).

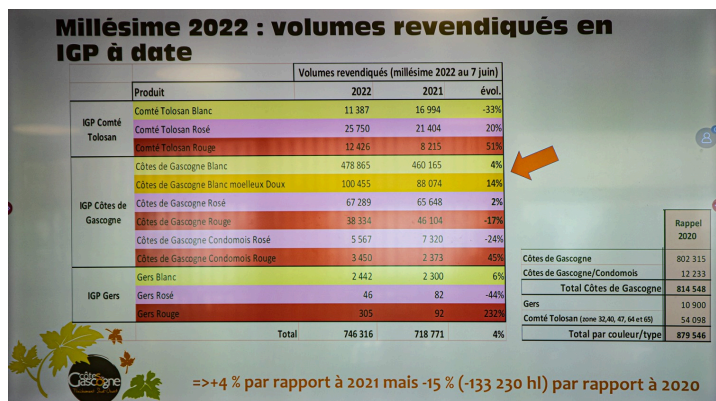
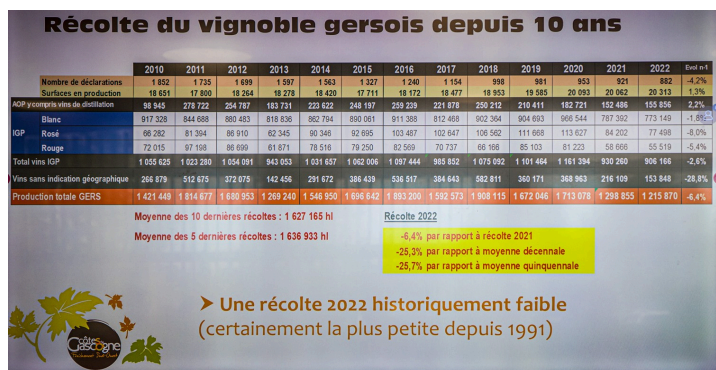
S'agissant des vignerons non-assurés, l'État et les assurances prendront une partie des pertes au-delà de 50 %.



On constate une baisse des sorties de chai, qui s'explique par le manque de vin à cause de la petite récolte de 2022, qui est de :

- 6,4 % par rapport à 2021

- 25,3 % par rapport à la moyenne décennale. dégâts dus aux intempéries



Pour l'avenir, on sait que les plants résistants (qui ne seront pas disponibles avant 15 ans) ne sont pas touchés par le mildiou et l'oïdium, mais par le black-rot.

« L'administration nous enlève les moyens de lutte contre le mildiou et l'Europe nous inonde de règlements, de contrôles intempestifs et d'objectifs inatteignables ! »

Les élus doivent nous aider à retrouver les moyens de lutte.

#### Intervention de Paul Fabre, directeur de l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO)



Paul Fabre

Paul Fabre invite les vignerons à se mobiliser pour l'export, pour la marque Sud-Ouest de cœur. Ainsi que pour la réussite des manifestations de Toulouse ville européenne du vin 2023.



### La Marque "Sud-Ouest de cœur"

Sept groupes de travail sont constitués à l'IVSO :

IGP régionale (Joël Boueilh/Christophe Bou)

Montée en gamme des AOP (Paul Dabadie)

régulation économique et produits (Christophe Bou)

Changement climatique (Joël Boueilh)

promotion (Géraud Arbeau)

Autres produits : bioéthanol, base mousse, spiritueux (Serge Tintané)

Champ des possibles (Serge Tintané).

### Intervention d'Olivier Dabadie

Olivier Dabadie est à la fois président de la Section Interprofessionnelle Côtes de Gascogne et président de la Coopérative Producteurs Plaimont. « Les vignerons ont un sentiment d'abandon. (...) Ils ont fait de lourds investissements pour l'environnement, pour obtenir des labels, mais ces efforts ne sont pas répercutables dans les prix (...) Nous vivons notre grippe aviaire ! ». Nous essayons de mobiliser les assurances, les banques, les syndicats agricoles, mais « sans production, il n'y a pas de commerce ! ».

Nous avons besoin des parlementaires.

Jean-Pierre Drieux intervient pour dire que le Syndicat continue, qu'il y a des raisons d'être optimiste, mais qu'il faut de la production.

### Intervention du député David Taupiac



David Taupiac

Le député assure qu'il est à disposition des viticulteurs pour discuter et ne pas les laisser seuls. Il faut une campagne de com pour démontrer la légitimité des viticulteurs du Sud-Ouest ! Sinon, il risque d'y avoir beaucoup de casse à la fin de 2023. Il se dit prêt pour une réunion rapide et il termine en souhaitant « Courage ! »

<https://www.les-nouvelles-de-gascogne.fr/article/68453-a-eauze-le-syndicat-des-vins-des-cotes-de-gascogne-est-atterre-devant-les-degats-dus-aux-intemperies>



Xavier Vant

Xavier Vant représente le préfet. Il ne veut pas laisser dire aux viticulteurs qu'ils sont seuls. Il énumère les différentes aides à l'agriculture gersoise qui ont été allouées ces dernières années : « les Pouvoirs Publics sont répondu présent ! (...) Mais on ne reviendra pas sur l'interdiction des phytosanitaires ».

Gabriel Dournes : les effets du cuivre sur les thiols



Gabriel Dournes

Gabriel Dournes expose sa thèse sans s'attarder trop sur le détail de ses travaux scientifiques. Il a étudié les effets du cuivre sur les thiols du colombar et du gros manseng. Il en ressort que les thiols, qui donnent leurs arômes au raisin, sont accompagnés de précurseurs. Les uns comme les autres sont sensibles au cuivre avant les vendanges. Pendant la vinification également, mais à ce stade, il est possible d'éliminer le cuivre.

À noter

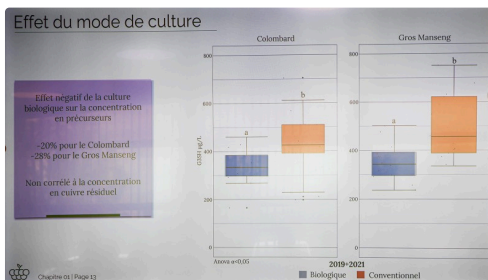
Le total des charges étant de 595 677 euros et le total des produits de 494 584 euros, le résultat est négatif (- 101 093 euros).

N.B. - Sur la photo du haut de page, de gauche à droite : Amandine Lalanne (chargée de la communication), Olivier Dabadie, Jean-Pierre Drieux et Alain Desprats.

**Les thiols variétaux**

	Seuil de perception
3-sulfanylhéxan-1-ol (3SH)	60 ng/L
Acétate de 3-sulfanylhéxyle (3SHA)	4 ng/L
4-méthyl-4-sulfanyl-pentan-2-one (4MSP)	0,8 ng/L

Les thiols variétaux présentés par Gabriel Dournes



Effet négatif de la culture bio sur les précurseurs des thiols

<b>Compléter les outils</b>	<b>Process</b>	<b>Levure</b>
Analyser plus finement le cuivre	Réduire le cuivre le plus tôt possible	Apporter une nutrition complète à la levure
Rendre accessible l'analyse des précurseurs de thiols	Optimiser les étapes pour extraire les précurseurs et produire des thiols	Utiliser des souches adaptées à la présence de cuivre
Atteindre les niveaux bas de cuivre (µg/L) ainsi qu'identifier les fractions de cuivre dans le milieu	Nettoyage des raisins avant pressurage, collage des moûts, bioprotection, adjuvant pré-fermentaire	Une nutrition adaptée (acide gras, soufre) permettrait une meilleure résistance aux effets du cuivre sur la levure
Permettre le pilotage des process avec ces analyses	Plus de précurseurs peut amener à plus de thiols et donc limiter les effets du cuivre	

Conclusions de Gabriel Dournes