

PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

LE MAGAZINE 2025

DOSSIER OÏDIUM

AGIR FACE À UNE PRESSION QUI S'INTENSIFIE

PAROLE DE PASSIONNÉES



GAILLAC VISIT
CENOTOURISME :
UN DUO GAGNANT

QUOI DE NEUF ?



UN ABRI CONTRE
LA MENACE
CLIMATIQUE

INTERVIEW CROISÉE



VIGILANCE
CONTRE LA
MENACE OÏDIUM



DOSSIER OÏDIUM

Oïdium : agir face à une pression qui s'intensifie

Avec des épidémies fortes à extrêmes tous les ans, l'oïdium est la maladie cryptogamique n°1 dans l'arc méditerranéen. Mais *Erysiphe necator* est bien présent dans l'ensemble des vignobles français. Pour éviter les pertes de rendement et l'impact négatif sur la qualité, il est recommandé de frapper tôt et fort sans attendre de voir la maladie.



RÉGIS MARTY
RESPONSABLE TECHNIQUE
ET RÉGLEMENTAIRE SUD-EST
BASF FRANCE DIVISION AGRO



MARIE NOËLLE LAUER
CONSEILLÈRE VITICOLE
CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE

ÉTAT DES LIEUX DE LA PRESSION OÏDIUM EN 2024

En 2024, pluviométrie oblige, l'attention des vigneron·s a été focalisée sur le mildiou dans la plupart des vignobles. Mais « l'oïdium a lui aussi exercé une forte pression sur tout l'arc méditerranéen de Carcassonne à Toulon, comme chaque année, ainsi que sur la partie Est de la France, du Beaujolais à la Champagne », indique Régis Marty, Responsable Technique et Réglementaire Sud-Est pour BASF France Division Agro.

« En Alsace, en 2024 nous avons traité à un rythme soutenu contre le mildiou, avec neuf passages en moyenne pour la région. L'oïdium a été discret, mais il a pu être vu dans les parcelles avec des trous de protection. À fermeture de la grappe, 2 % des grappes étaient touchées dans les parcelles suivies pour le bulletin de santé du végétal, contrairement à 2023, où 30 % étaient atteintes », témoigne Marie-Noëlle Lauer, conseillère viticole à la Chambre d'agriculture d'Alsace.

Côté Ouest, notamment en Bordelais, les nombreux traitements contre le mildiou et la pluviométrie ont limité l'oïdium sur feuilles. Il a néanmoins pu être ponctuellement présent sur les grappes dans les secteurs historiques, abrité au cœur de la végétation. En Cognac et Val de Loire, la maladie exerce une pression montante, favorisée par la présence de cépages blancs assez sensibles. « Dans ces régions, la maladie est de plus en plus à prendre en compte dans les calendriers de traitement », souligne Régis Marty.

L'oidium : une maladie redoutable difficile à maîtriser

Repéré en France il y a plus de 150 ans, l'oidium est une maladie fongique dont le cycle de vie est bien connu, mais qui peut se révéler difficile à maîtriser en pratique. Plutôt lié à la vigueur, il apprécie les parcelles productives qui lui fournissent des éléments nutritifs et une végétation abondante. Là, il pourra se mettre à l'abri des UV, de l'eau libre et de la pulvérisation, tout en profitant de l'humidité ambiante. « *Ce profil de parcelles que l'on retrouve souvent en taille mécanique rassemble la combinaison gagnante pour l'oidium* », prévient Régis Marty. « *Autant le mildiou est prévisible, autant l'oidium est "fourbe"* », renchérit Marie-Noëlle Lauer. « *Il est plus difficile à voir, son temps d'incubation est plus variable, il aime se cacher dans la végétation, il faut retourner les feuilles, se pencher de plus près pour le repérer.* »

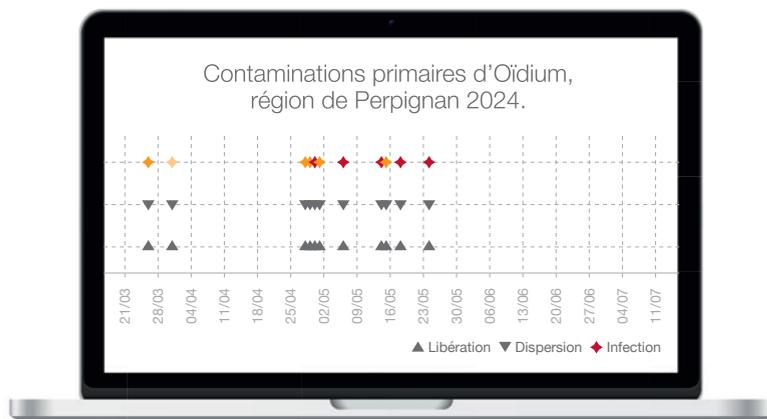
Quel impact qualitatif et quantitatif ?

La maladie peut causer des pertes de rendement importantes, avec par exemple, une diminution de 25 % de poids de grappe pour 25 % d'attaque. Cette perte reste très significative comparée à l'investissement d'un programme anti-oidium. Sans compter l'impact qualitatif sur les vins : dès 8 % d'oidium sur grappes, des défauts tels que l'astringence, des goûts de moisi, des notes végétales, de l'amertume ou une sensation asséchante sont perceptibles.

La vigilance s'impose donc. D'autant que les épidémies semblent évoluer. Est-ce un effet du changement climatique ? Une évolution du champignon en lui-même ? « *Jusqu'il y a dix ans, lorsque les parcelles arrivaient à fermeture de la grappe sans maladie, soit entre mi-juin et mi-juillet pour la région méditerranéenne, il était possible d'arrêter les traitements ou de passer au biocontrôle, car on savait que l'oidium passait sur sa forme de conservation à cléistothèces. Or depuis quelques années, il faut dans certains cas continuer la protection après la fermeture de la grappe, puisque les symptômes ne cessent de progresser* », témoigne Régis Marty.

Dans ce contexte, comment préparer la campagne 2025 ?

Comme le recommandent les principes de la viticulture durable, « *la lutte débute toujours par de la prophylaxie, c'est-à-dire une taille adaptée qui limitera les entassements de végétation, pas de baguettes qui se croisent et un bon ébourgeonnage* », conseille Marie-Noëlle Lauer, en Alsace. La maîtrise de la fertilisation azotée et le choix d'un mode de conduite qui favorise l'aération vont aider à créer des conditions défavorables à la maladie.



Source Agrigenius® by Horta

Puis, il s'agit de bien surveiller la vigne, afin de ne pas rater le top départ. Sur cépages sensibles, tels que le Chardonnay ou le Carignan, l'oidium peut apparaître très tôt. En 2024, en région méditerranéenne, les premières contaminations ascosporiques (invisibles) ont eu lieu à Perpignan le 23 mars au stade 5 feuilles et même au stade 3 feuilles à Massannes, dans le Nord du Gard, le 9 avril.

Sur ces cépages, l'objectif va être d'intervenir dès que possible, en fonction des stades d'application autorisés. « *Nous préconisons de positionner de bons produits dès le départ, surtout dans les régions où la pression a été forte en 2024* », explique Régis Marty. La métrafénone, par exemple, a une carte à jouer grâce à sa bonne action préventive et une curativité de quelques jours en début de programme.

Pour les cépages moins sensibles, la protection peut débuter un peu plus tard (au tour de traitement suivant). La décision peut aussi s'appuyer sur les outils d'aide à la décision afin d'affiner la période d'intervention. Une stratégie de protection allégée voire inexistante, en début de campagne, pourrait engendrer une sortie de symptômes très précoce sur grappes, dès le stade nouaison.



Présence d'oidium sur face externe des feuilles à Mornas (84) 2024.

Protéger la floraison : une étape cruciale

« *Les deux traitements d'encadrement de la fleur doivent être soignés à tout prix car ils font 80 % du travail* », insiste Régis Marty. C'est le moment d'appliquer les produits les plus robustes pour protéger la vigne qui met alors toutes ses ressources dans la reproduction. Une alternance avec les matières actives Xemium®* et Revysol®** va répondre à ces exigences, tout en apportant une solution en cas de problématique black-rot puisque Revysol® vient d'obtenir son homologation contre cette maladie. Concernant Xemium®, si le risque black-rot est avéré au moment du positionnement, il devra être associé à un anti-mildiou homologué sur celui-ci, à base de dithianon par exemple.

Cette combinaison permet d'assurer un haut niveau de protection contre les deux maladies car les périodes de sensibilité de la vigne sont similaires sur cette phase critique. Et elle amène un gain d'IFT, sans compromis d'efficacité.

*Xemium® est le nom commercial de la matière active fluxapyroxad nommée Yaris®
**Revysol® est le nom commercial de la matière active mefenftruconazole nommée Revyvit®



Quelles conditions pour l'oïdium ?

Ce qu'il aime

Le champignon responsable de l'oïdium sur vigne, *Erysiphe necator*, apprécie tout particulièrement des conditions tempérées (son optimum de germination se situe entre 22 et 28 °C) et humides (hygrométrie >60 %) ainsi qu'un temps couvert.

Ce qu'il n'aime pas

Les fortes chaleurs (supérieures à 35 °C) inhibent la germination des conidies, de même que la forte luminosité ne lui est pas favorable. Les fortes pluies lessivent l'oïdium qui, contrairement au mildiou, est un parasite externe de la vigne.

La gestion de l'oïdium en régions

Grand Est

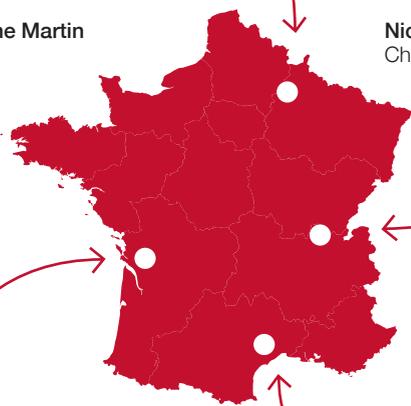


Christophe Martin
Oiry (51)

Bourgogne-Franche-Comté



Nicolas Laugère
Chardonnay, (71)



Des viticulteurs expliquent comment ils luttent contre l'oïdium.

Nouvelle-Aquitaine



Emmanuel Rahé
Juillac-Le-Coq (16)

Occitanie



Stephan Montariol
Lieurant-Les-Béziers (34)

L'avis de l'expert

La cave de Montagnac Domitienne vinifie les raisins cultivés sur 2 100 ha, principalement en IGP Pays d'Oc, IGP Côte de Thau et AOP Picpoul de Pinet. « *Le Picpoul est un cépage très sensible à l'oïdium, comme le Chardonnay, mis à part qu'il extériorise la maladie très tardivement, trois semaines avant récolte. Aussi, il faut rester mobilisé durant le mois d'août* », explique Frédéric Clérissi, technicien expert amont des Vignerons Montagnac Domitienne.

« Débuter de bonne heure et ne pas lâcher, que l'on soit en bio ou en conventionnel, avec ou sans biocontrôle »,

En 2024, l'oïdium a été bien présent. « *La pression a été plus forte dans la partie ouest de notre secteur qui s'étend de Montpellier à Pézenas, sans doute à cause de l'influence du fleuve Hérault et parce que c'est là que sont plantés le plus de cépages blancs* », poursuit Frédéric Clérissi. Toutefois, les symptômes ont été bien maîtrisés. Le risque mildiou a encouragé les vignerons à traiter tôt et à resserrer les cadences, deux facteurs-clés pour réussir aussi contre l'oïdium. « *Débuter de bonne heure et ne pas lâcher, que l'on soit en bio ou en conventionnel, avec ou sans biocontrôle* », voilà les clés du succès, selon le responsable. Chaque année, Frédéric Clérissi établit des propositions de programmes phytosanitaires adaptés aux différents labels et certifications. Les adhérents restent libres de se fournir selon leurs habitudes. Pour 2025, il intégrera le Revysol® en encadrement de la fleur ou en début de saison.

**FRÉDÉRIC CLÉRISSE - RESPONSABLE TECHNIQUE
VIGNERONS MONTAGNAC DOMITIENNE (HÉRAULT)**





INTERVIEW CROISÉE

VIGILANCE REQUISE CONTRE UNE MENACE SOURNOISE

CHRISTOPHE THOMAS
VIGNERON À SERVIAN (HÉRAULT)



Christophe Thomas gère un domaine de 58 ha en IGP Pays d'Oc, certifié HVE et labellisé Terra Vitis. Il cultive une dizaine de cépages avec l'aide de ses deux salariés et a rejoint la coopérative l'Occitane en 2020.

JEAN MANCIAT
VIGNERON À CHARNAY-LES-MÂCON (SAÔNE-ET-LOIRE)



Jean Manciat poursuit l'héritage familial en cultivant 9,5 ha de vignes aux portes de Mâcon, avec son fils Quentin. Dans leur gamme : les appellations Mâcon, Mâcon-Charnay-les-Mâcon, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé, qu'ils commercialisent pour moitié en bouteilles.

L'oïdium est-il présent dans votre région et sur votre domaine ?

CHRISTOPHE THOMAS : Historiquement, c'est plutôt dans le Sud que l'oïdium peut faire des ravages. Sur mon domaine, c'est un fléau à prendre en compte, même si je ne cultive plus de Carignan, très sensible. Aujourd'hui, il faut être rigoureux surtout sur le Chardonnay et dans une moindre mesure, surveiller le Cinsault, le Cabernet-Sauvignon et la Syrah. J'ai découvert que le Chardonnay était très sensible à l'oïdium lorsque j'en ai planté il y a six ans : je n'avais jamais vu une attaque pareille début août sur mon plantier de deux ans que j'avais traité selon la cadence habituelle. Cette attaque m'a alerté et depuis je renforce les traitements sur Chardonnay.

JEAN MANCIAT : Oui, bien sûr, malheureusement, l'oïdium est bien présent en Mâconnais aussi, car ici, c'est du Chardonnay ! Ce cépage représente 97 % des surfaces chez moi et je confirme qu'il est particulièrement sensible à l'oïdium, plus que le Gamay. D'après mon expérience, l'oïdium est plus sournois que le mildiou. Il se développe de manière plus éparse : il va préférer les endroits avec une forte vigueur, un entassement de la végétation et de l'azote. Nous pouvons avoir des attaques au printemps sur feuille qui sont assez difficiles à déceler : la maladie se présente sous forme d'un petit duvet fin. Puis, elle peut se développer sur raisin jusqu'à ce que la baie se concentre en sucre, fin juillet début août. Il est souvent préconisé d'arrêter les traitements à véraison, mais je ne le conseille pas ! Comme tout ne mûrit pas en même temps, il faut rester vigilant au moins jusqu'à mi-véraison.



Présence d'oidium sur grappes.

Quel est l'impact de l'oidium sur le rendement et sur la qualité des raisins ?

JEAN MANCIAT : On peut perdre facilement une demi-récolte, même en ayant traité. Pour ma part, j'ai subi une grosse attaque en 2012 sur une de mes parcelles. En une semaine, les raisins sont passés du vert au blanc « *givré* » puis au marron après lessivage du mycélium, les pellicules se sont durcies, c'était impressionnant. J'ai tout de même essayé de sauver ce qui pouvait l'être en cave.

CHRISTOPHE THOMAS : Dans la région, si on ne faisait rien, les pertes pourraient aller de 80 % à 100 % du rendement, comme on peut le constater parfois dans des vignes abandonnées dans le voisinage. À la vendange, il y a une perte de jus, car les raisins sont éclatés et ceux qui restent sont recouverts de mycélium. Quant à l'impact sur la qualité, il se perçoit rien qu'en sentant les grappes ! Pour moi qui suis œnologue, je sais bien qu'il est difficile de rattraper une vendange oïdiée. Sur les blancs, la vinification à basse température et le débourageage peuvent « *nettoyer* » un peu, mais sur les rouges, c'est plus difficile.

Avez-vous constaté une évolution de cette maladie ?

JEAN MANCIAT : Je m'interroge. Il semblerait que la maladie a tendance à évoluer : par le passé, les années pluvieuses comme 2024 écartaient souvent l'oidium. Aujourd'hui nous ne sommes plus à l'abri d'une épidémie même en année humide, alors que c'était plutôt une maladie d'année sèche auparavant.

CHRISTOPHE THOMAS : La principale évolution que je constate est que nous nous retrouvons avec un panel de produits de plus en plus restreint, notamment en curatif. Si la pharmacopée continue à se réduire, nous aurons du mal à gérer la maladie.

Quelles actions mettez-vous en place pour lutter contre l'oidium ?

CHRISTOPHE THOMAS : C'est la sensibilité du cépage qui guide ma stratégie. Tout commence par une bonne maîtrise l'année précédente, car l'historique de la parcelle compte. Si l'inoculum est là, je vais être plus vigilant en début de saison. Je pratique la lutte raisonnée, ce qui signifie prendre des risques et s'adapter en fonction de l'année. L'observation est absolument nécessaire.

En général, je ne fais pas d'impasse contre l'oidium, car la météo influe moins que sur le mildiou. Je commence relativement tôt mais pas très précocement, à 5-6 feuilles. Sur Chardonnay, j'alterne entre des produits de synthèse et du soufre, quitte à ajouter des biocontrôles pour diminuer la dose de soufre. Sur le Cinsault, je suis plus vigilant autour de la fleur : je resserre la cadence et j'effectue un rattrapage si nécessaire. Plus généralement, j'utilise les produits de qualité à la floraison. J'essaie d'alterner les matières actives à chaque traitement et d'année en année, pour éviter les résistances.

La réussite dépend de nombreux facteurs et notamment la qualité de pulvérisation. Pour les premiers traitements, j'ajuste la dose en fonction de la croissance de la végétation. Pour être cohérent, je fais attention à bien positionner le produit en orientant les canons en permanence, notamment sur mes parcelles où le dévers évolue entre le début et la fin du rang. Lors de l'achat de l'appareil de traitement, j'ai fait des tests de qualité de pulvérisation et je vérifie régulièrement le bon état de fonctionnement de mon pulvérisateur. Mes vignes sont palissées, ce qui facilite l'arrivée du produit au cœur de la végétation et contribue donc à l'efficacité des traitements.



**SI LA PHARMACOPÉE SE RESTREINT,
LES RÉSISTANCES RISQUENT
D'AUGMENTER.**

CHRISTOPHE THOMAS



JEAN MANCIAT : Il est certain que les appareils de traitement ont leur importance pour bien atteindre le raisin, ce qui est essentiel. Auparavant, j'avais un canon oscillant que j'ai changé pour des rampes face par face. Et j'ai bien vu la différence d'efficacité sur l'oïdium.

Ma stratégie est assez similaire puisque je pratique aussi la lutte raisonnée. Tout commence par l'observation des vignes. Je suis abonné aux conseils de la chambre d'agriculture, ce qui me donne une idée de la pression dès le début de la campagne, grâce aux modèles de prévision des risques maladies. Avec ces données, j'adapte les traitements en fonction de mon ressenti et de ce que j'estime de la météo à venir.

Pour l'oïdium, il ne faut pas attendre de voir les premiers symptômes et il n'est pas tellement possible de faire des impasses. Il faut rester vigilant surtout lors de la période de sensibilité maximale autour de la floraison.

En 2023, j'ai débuté avec du soufre associé à un biocontrôle, puis j'ai alterné les modes d'action avec des strobilurines, des IBS, de la métrafénone. J'adapte les doses en fonction de la croissance de la végétation.



Un feutrage blanc poudreux se révèle sur les baies, caractéristique de l'oïdium.

Avez-vous fait évoluer vos pratiques récemment ou pensez-vous les faire évoluer dans le futur ?

JEAN MANCIAT : Je suis en train de transmettre le domaine à mon fils qui souhaite passer en bio. Ces dernières années, j'ai essayé de me rapprocher des pratiques biologiques, notamment sur l'entretien des sols, en privilégiant le labour ou l'enherbement naturel maîtrisé par rapport aux herbicides, mais je n'avais pas franchi le pas pour la protection phytosanitaire. En 2024, nous avons commencé la conversion et ce n'était pas la meilleure année pour débiter, mais finalement, nous nous en sommes bien sortis avec une récolte proche de la normale. Il va falloir désormais réapprendre à gérer les maladies, comme par exemple l'arrivée du black-rot sur Chardonnay.

CHRISTOPHE THOMAS : Mes pratiques ont énormément changé depuis 40 ans que je me suis installé. Concernant l'oïdium, ma stratégie va évoluer avec l'évolution des produits. Une autre possibilité est de choisir des vignes qui ne sont pas sensibles. J'espère seulement que nous ne serons pas obligés de traiter avec des tunnels de pulvérisation, car ce serait un vrai casse-tête sur mes parcelles en dévers ou aux formes biscornues. Je suis inquiet pour l'avenir, si la pharmacopée se restreint, les résistances risquent d'augmenter aussi. Dans la situation économique de la viticulture, tout ce qui diminuera notre compétitivité peut être fatal pour l'exploitation.

POUR L'OÏDIUM, IL NE FAUT PAS ATTENDRE DE VOIR LES PREMIERS SYMPTÔMES ET IL N'EST PAS TELLEMENT POSSIBLE DE FAIRE DES IMPASSES. IL FAUT RESTER VIGILANT SURTOUT LORS DE LA PÉRIODE DE SENSIBILITÉ MAXIMALE AUTOUR DE LA FLORAISON.

JEAN MANCIAT



QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ?

Un abri contre les menaces climatiques croissantes

Comment s'adapter aux risques de grêle, de fortes chaleurs ou de gel en augmentation avec le changement climatique ? Les filets posés sur les vignes peuvent constituer une réponse.



ELISABETH BESNARD
CHARGÉE DE MISSION
EXPÉRIMENTATION
À LA FERME
DÉPARTEMENTALE
D'ANGLARS-JUILLAC
a pu constater l'efficacité
des filets paragrêle

Inspirée par l'arboriculture où ils sont largement utilisés, la viticulture commence à adopter les filets. Contre la grêle, mais aussi en ombrage l'été ou pourquoi pas, contre le gel de printemps.

Dans le Lot, l'équipe de la ferme départementale d'Anglars-Juillac a commencé à tester les filets paragrêle de la société Texinov depuis 2022, sur une parcelle de Malbec (AOP Cahors). « *Le premier orage de grêle a eu lieu cette année, juste pendant une journée technique avec des vignerons. Tout le monde a donc bien pu constater leur efficacité* », explique Elisabeth Besnard, chargée de mission expérimentation, pour qui cette technique « *donne de très bons résultats* ».

De multiples avantages

Non seulement les vignes ont été protégées des grêlons, mais le mildiou et les attaques de cicadelles ont été moindres sous les filets. « *Nous pensons que c'est lié à un effet barrière du filet et ses propriétés déperlantes et peut-être une moindre dérive des produits phytosanitaires* », poursuit-elle. Aucune recrudescence d'oïdium n'a été constatée, comme cela a pu être le cas dans d'autres régions, mais le Malbec est un cépage peu sensible.

« *Pour nous, c'est aussi un gain de temps, car nous posons les filets dès que les bourgeons apparaissent et nous les laissons jusqu'à la récolte.* » Pas de relevage, donc. Les traitements phytosanitaires se font à l'identique. « *Nous avons testé différents appareils avec un colorant fluorescent : avec le pulvérisateur qui génère le plus de turbulences, le produit pénétrait bien sous les filets, c'était plus difficile avec des modèles moins puissants* », résume Elisabeth Besnard.



Comparé à un témoin, le feuillage sous les filets paragrêle a été protégé.



Des vins plus frais et plus fruités

Les filets testés à Anglars-Juillac sont pensés pour protéger de la grêle, ils apportent néanmoins 20 % d'ombrage. « *Nous avons mis en évidence un petit effet en vinification, avec 0,5 % vol. en moins dans les vins issus des vignes sous filets et une intensité colorante légèrement inférieure. Mais c'était positif. À la dégustation, ces vins étaient appréciés et jugés comme plus frais et fruités.* »

Dans la région, les températures ont déjà atteint 40 °C en 2022 et 42 °C en 2023, avec de longues périodes sans pluies. « *Même avec nos sols profonds, nous avons connu des problèmes de flétrissement. Ce type de filet peut aider* », constate-t-elle, d'autant qu'il est possible d'adapter le pourcentage d'opacité au moment de l'achat.

Et demain, contre le gel ?

Derniers arrivés sur le site : les filets contre le gel. Blancs et épais, ces filets ressemblent à des voiles d'hivernage et doivent être relevés en saison. « *2024 a été notre première année de test* », précise Elisabeth Besnard. Une année où des dégâts de gel ont pu être constatés. Mais qui s'expliquent par des conditions trop extrêmes : la végétation était déjà bien avancée, avec des pousses de 50 cm et des grappes visibles. Difficile à protéger d'une température de -3,7 °C, après une chaude journée à 28 °C. L'essai se poursuivra cette année, en tenant compte des difficultés de 2024.



Les filets antigel sont en test depuis 2024 sur une parcelle de la ferme départementale d'Anglars-Juillac.



À gauche les rangs protégés par les filets et à droite le témoin non protégé.

Expérimenter et produire

Créée en 1979, la ferme départementale d'Anglars-Juillac a pour principal objectif la sélection du Malbec. Elle est aussi un lieu d'expérimentation de nouvelles techniques en réponse aux besoins des vignerons, notamment l'adaptation au changement climatique. Sur 13 ha de vigne, l'équipe produit du rouge en AOP Cahors (Château d'Anglars), mais également du rosé et du vin blanc.

Bientôt des filets multifonctionnels ?

Suite à l'autorisation des filets paragrêle par l'INAO (Institut national des appellations d'origine) en 2018, plusieurs centaines d'hectares de vigne ont été équipés en France. « *Nous pensons que la protection physique de la vigne va continuer à se développer* », indique Francis Moinereau, directeur Commercial chez Texinov. La PME iséroise coordonne un projet de recherche européen baptisé VinoShield. Avec six partenaires, dont l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin), elle va tester des filets textiles multifonctionnels innovants contre les aléas climatiques (gel de printemps, grêle, pluies intenses et canicules) sur dix sites en France, Espagne et Italie pendant quatre ans. L'Union européenne vient d'accorder une aide de 2,4 M€ à ce projet de 4,1 M€.



Plus d'informations
sur la ferme viticole
d'Anglars-Juillac
et ses expérimentations



En savoir plus
sur la protection
physique de la vigne



PAROLE DE PASSIONNÉES

Gaillac visit, le duo qui réinvente l'œnotourisme

Apéro-bateau ou challenge vigneron ? Avec Fanny Anaya-Lacassagne et Mathilde Delmas, vous n'aurez pas à choisir. Comptez sur elles pour inventer de nouvelles activités à proposer aux touristes ou aux entreprises qui souhaitent souder leurs équipes. Avec un fil conducteur : le vin de Gaillac.

Comment deux jeunes femmes qui se sont rencontrées durant leur formation au tourisme en viennent à lier leur activité avec le vin ? Par volonté de mettre en valeur leur territoire ! Toutes deux originaires de la région de Gaillac, « nous avons profité de l'engouement naissant autour de l'œnotourisme pour créer notre agence en 2012 », raconte Mathilde Delmas. Depuis, les deux associées inventent et proposent un large éventail d'activités avec le vin comme fil rouge.

Quel accueil avez-vous reçu dans ce milieu viticole ?

« Comme nous sommes issues du vignoble, nous connaissons déjà les vigneron, tout s'est mis en place naturellement », résume Fanny Anaya-Lacassagne, qui constate une féminisation croissante dans les domaines viticoles.

L'œnotourisme à la croisée des chemins

Au départ orientée vers les loisirs (associations, groupes de seniors...), l'entreprise s'est adaptée à l'évolution de la demande avec le tourisme d'affaires. Sa toute dernière nouveauté : le challenge vigneron, « hybride entre jeu de piste et escape game », explique Mathilde. Les clients doivent parcourir un des domaines viticoles partenaires pour résoudre des énigmes. La quête se termine par une dégustation, bien entendu.

La formule a bien marché pour son lancement l'an dernier. Deviendra-t-elle un best-seller, comme les apéros bateau, leur activité emblématique qui réunit chaque année les amateurs sur une gabarre ? Ces dernières années, covid, puis crise politique et économique n'ont pas épargné le secteur du tourisme. Tout récemment, « nous avons vu apparaître des demandes d'entreprises qui souhaitent organiser des repas sans alcool », observe Fanny. Malgré tout, « les années se suivent et ne se ressemblent pas » souligne-t-elle. Souhaitons que 2025 soit propice à l'œnotourisme.

 @GaillacVisitVignobleEtPatrimoine

 @gaillacvisit



En emmenant les touristes passer de bons moments un verre à la main, Fanny et Mathilde mettent en valeur leur territoire et ses vins.

Les Z'Elles apportent leur pierre à l'édifice

En tant que membres de l'association « Les Z'Elles gaillacoises », qui regroupe des femmes du vin, Mathilde et Fanny participent chaque année à l'organisation d'un week-end de festivités œnotouristiques : apéro, concert, randonnées, yoga et vigne... Point d'orgue de ce moment convivial au service de la région et ses vins : une vente aux enchères caritative de cuvées offertes par l'association. Les bénéficiaires aident à rénover des pigeonniers, spécificités du patrimoine régional.

Leur vin coup de ♥

Sans hésiter, les bulles gaillacoises brut ! « Ce sont des vins frais, fruités, pas trop sucrés, festifs », s'enthousiasme Mathilde. « Ils peuvent très bien se boire à l'apéritif ou au dessert », renchérit Fanny. La plupart des domaines gaillacois proposent ces vins issus de méthode ancestrale, 100 % mauzac, qui plaisent beaucoup à la clientèle.



ACTUALITÉS



100 ANS



20

C'est l'âge de l'OIV, l'organisation internationale de la vigne et du vin, dont le siège se situe en France, à Dijon.

Créée en 1924 autour de huit pays fondateurs, l'OIV rassemble 51 états membres aujourd'hui.

« *En 100 ans, le secteur du vin a traversé la prohibition, la guerre, la décolonisation, le Covid-19,... mais il a toujours réussi à se relever et a même accru sa valeur.* »

John Barker, directeur de l'OIV.

C'est le nombre d'adhérents de la toute récente association des vignerons des Hauts-de-France. Après la Bretagne, la vigne continue à s'implanter dans de nouveaux territoires plus septentrionaux. Seuls les vignerons ayant déjà planté ou ayant un projet de plantation avec pour objectif de vinifier eux-mêmes peuvent rejoindre l'association.

Bienvenue aux Ch'tis dans la grande famille du vin!



440 000 EMPLOIS



10,52

Malgré une chute historique de la consommation de vin (-70 % en 60 ans), la filière vitivinicole soutient 440 000 emplois en équivalent temps plein (ETP) en France, soit plus de 2 % des emplois nationaux. Des emplois répartis dans les villes et campagnes de 90 départements! Vignerons, cavistes, tonneliers, sans oublier banquiers, imprimeurs, transporteurs... tous contribuent à ce que le vin arrive jusqu'au verre du consommateur.

La viticulture demeure un acteur économique majeur pour notre pays.

Source : Deloitte

C'est le nombre moyen de traitements par hectare en 2024. La météo exceptionnellement pluvieuse a généré une forte pression des maladies, mildiou en tête.

Conséquence :

Les viticulteurs ont dû réaliser un nombre de passages record pour protéger leur récolte. Davantage même qu'en 2018 : 8,4 traitements contre le mildiou (7,95 en 2018) et 7,8 contre l'oïdium (6,8 en 2018).

Source : Panel AdQuation 2024



Parlons Vrai, Parlons Vigne fait peau neuve!

Le magazine Parlons Vrai, Parlons Vigne se présente avec un nouveau logo et une mise en page améliorée pour cette édition 2025.

Pourquoi cette évolution ?

Tout simplement pour continuer à vous proposer un contenu authentique animé par des témoignages de viticulteurs, des avis d'experts et la mise en lumière d'initiatives innovantes. Une recette toujours d'actualité depuis 2013!

 **BASF**

We create chemistry

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite distribuée par BASF France - Division Agro - Directrices de la publication : Violaine Jaunâtre, Elise Petitdemange - Comité de rédaction : Irène Aubert, Régis Marty - RCS Dijon : 518 212 717 BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde 69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45 - Réf. : 509VIEE0325R. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. BASF France SAS - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde - 69134 Ecully Cedex. N° agrément : IF02022 Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Crédits photos : BASF, Shutterstock, Chambre d'Agriculture d'Alsace, Vignerons de Montagnac Domitienne, Éric Banon, Irène Aubert, Ferme départementale d'Anglars-Juillac, Laurie Escrouzailles. Avril 2025.

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.