



NOTRE  
**VIGNOBLE**

une richesse nationale

**à protéger**

**Dans la nature, la vigne est soumise à tout un cortège de maladies**

**L'oïdium**



**La pourriture grise**



**Le mildiou**



**Les conséquences de ces maladies sur des vignes non protégées**

- Pertes de vendanges pouvant aller jusqu'à 100%
- Impacts sur la qualité des vins

→ **En matière d'arôme :**

- Réduction des arômes floraux, fruités et confiturés, de la typicité variétale
- Augmentation des arômes désagréables : moisi, animal, végétal

→ **En matière de goût :**

en bouche, les vins sont plus :  
tanniques, astringents, amers, secs

→ **Pertes de couleur**

→ **Moindre potentiel de vieillissement**



**“ PARLONS  
VRAI  
PARLONS  
VIGNE**





NOTRE  
**VIGNOBLE**

une richesse nationale

“**Donnez moi de bons raisins  
et je vous ferai de bons vins**”

Emile Peynaud, père de l'œnologie moderne, « Le goût du vin »

Pour obtenir ceci



...et éviter cela



la vigilance s'impose tout au long de la pousse de la vigne  
jusqu'à la maturation du raisin

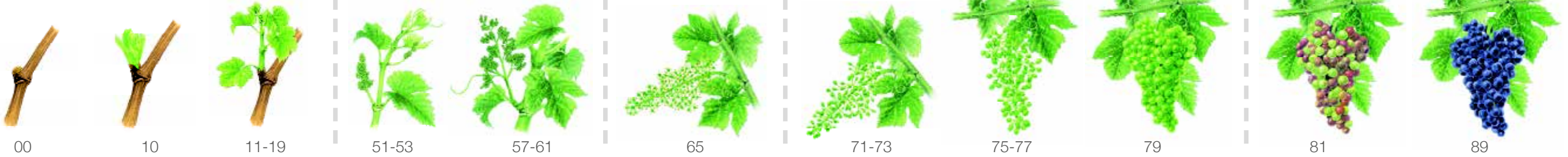
Développement des feuilles

Pré-floraison

Floraison

Développement des grappes

Maturation des baies



**Vigilance mildiou**

**Vigilance oïdium**

**Vigilance pourriture**



“**PARLONS  
VRAI  
PARLONS  
VIGNE**”