“PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

2024

INTERVIEW CROISÉE P04

Contrer le black-rot dès les premiers traitements

QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ? P06

Un simulateur de taille hyper réaliste

PAROLE DE FEMME P08

Notaire de la famille vigneronne

DOSSIER P02

PENSER AVEC LE BLACK-ROT

BASF

We create chemistry

PENSER AVEC LE BLACK-ROT

AUTREFOIS PRÉSENT SUR LA SEULE FAÇADE ATLANTIQUE, LE BLACK-ROT CONCERNE AUJOURD'HUI LA PLUPART DES RÉGIONS VITICOLES. APRÈS UNE ANNÉE 2023 DIFFICILE ET UNE PHARMACOPÉE QUI SE RÉDUIT, LA MALADIE DEVIENT UN ÉLÉMENT À INTÉGRER DANS LA STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE, AU MÊME TITRE QUE LE MILDIOU OU L'OÏDIUM.

Il a suffi d'un printemps plutôt doux et pluvieux, en particulier au moment où la vigne était la plus sensible, et voilà que le black-rot refait parler de lui. Avec ses exigences physiologiques faibles, ce champignon peut en effet produire les premières contaminations sur feuille dès que la température atteint 9 °C. Puis la menace va demeurer tout au long de la saison.

Or l'an dernier, le printemps a connu des périodes de grande douceur, conjuguées à des précipitations fréquentes et souvent abondantes. *« Contrairement à 2022, plutôt sèche, 2023 a été une année très favorable au black-rot, avec de nombreux foyers repérés dans toute la France ou presque »*, confirme Pascale Gourmelin, responsable technique cultures spécialisées de la division agro de BASF France.

Historiquement, le black-rot est originaire d'Amérique du Nord. Identifié pour la première fois en France en 1885, *Guignardia bidwellii* s'est d'abord installé sur la façade Atlantique, où il a trouvé un terrain favorable avec le Merlot et l'Ugni blanc, deux cépages sensibles. L'épidémie s'est propagée dans le Sud-Ouest, la Vallée du Rhône, le Val de Loire, jusqu'en Bourgogne. Il est présent dans tous les vignobles désormais, jusqu'en Lorraine.

Pression réglementaire

Ces dernières années, plusieurs millésimes ont été marqués par la maladie : 2021, 2015, 2013... Les températures qui augmentent et les précipitations localement plus abondantes expliquent en partie la recrudescence de la maladie. Pascale Gourmelin attribue aussi cette évolution à la réduction de la pharmacopée : *« le mancozèbe a été retiré, le métirame va voir son profil réglementaire évoluer*

et il est amené à disparaître fin 2024. Ces deux matières actives multisites contribuaient à contenir le black-rot. Avec leur retrait, il va falloir composer avec ce qui reste », explique-t-elle. À cette pression réglementaire, s'ajoute celle des cahiers des charges qui, parfois, restreignent encore les molécules à disposition des viticulteurs. La maladie, difficile à contrôler une fois installée, en profite pour faire des dégâts.
Une attaque sur feuilles n'a pas d'incidence quantitative sur le rendement, mais les contaminations peuvent servir de réservoir pour un développement de la maladie sur grappes. Si le champignon s'installe sur grappe, la perte de rendement peut être significative, voire totale. Quant à l'impact qualitatif, une forte attaque de black-rot rendrait les vins moins colorés et plus secs en bouche.

La prophylaxie comme base

La vigilance est donc de mise dès la sortie des premières feuilles, surtout dans les parcelles avec un historique black-rot. *« Le black-rot peut se développer à tout moment de la saison, mais le pic de sensibilité de la vigne se situe de la fin floraison au stade petit pois, indique la responsable technique. Une attaque dans cet intervalle est la plus dommageable. »*
Pour éviter ce scénario, la recommandation n°1 est la prophylaxie, qui vise à éliminer le plus possible les sources d'inoculum pendant l'hiver : éviter de broyer les bois de taille porteurs de maladie et les momies de grappes, ne pas les laisser au sol mais les évacuer de la parcelle.
Au printemps, dès que les conditions redeviennent favorables, le black-rot peut apparaître très vite. *« Bien souvent, lorsque l'on voit la maladie, il est trop tard »* , souligne Pascale Gourmelin. L'objectif va donc être de protéger les feuilles en préventif. Dans cette optique, l'utilisation de modèle de prévision sera d'une aide précieuse, à l'exemple d'Agrigenius® by Horta. Ce service, proposé par BASF, sera accessible aux vignerons dès 2025 (voir encadré).
Si le risque est avéré, la stratégie de protection peut débuter par une application de dithianon, une matière active multisite qui assure une bonne protection des feuilles. Puis, si les conditions restent favorables à la maladie, avec une température de 25 °C et une longue durée d'humectation, il faudra renouveler le traitement avec des produits anti-oïdium ou anti-mildiou ayant une efficacité contre le black-rot, comme les strobilurines ou les IBS, qui stoppent la croissance du champignon.

Soigner sa pulvé

En fonction des conditions climatiques, deux traitements contre le black-rot dans la saison peuvent suffire, à condition d'avoir choisi judicieusement les produits et de vérifier la qualité de la pulvérisation. *« Meilleure est la pulvérisation, meilleur est le résultat, car le produit, quel qu'il soit, va mieux atteindre sa cible »*, résume Pascale Gourmelin. Un objectif à la fois technique et sociétal.
Cet enjeu va se renforcer avec l'adoption de la dose LWA (Leaf Wall Area). À partir des prochaines homologations, BASF va indiquer en plus de la dose à l'hectare, une dose évolutive en fonction de la hauteur de haie foliaire. Ce nouveau système est rassurant pour les vignerons car il permet d'allier efficacité, qui sera aussi bonne avec la dose LWA et durabilité des produits. Mais il ne dispense pas de soigner la qualité de sa pulvérisation.

AGRIGENIUS®
POUR SURVEILLER LE RISQUE BLACK-ROT…
ET BIEN PLUS ENCORE

Connaître le risque lié au black-rot, mais aussi au mildiou, à l'oïdium, au botrytis en temps réel, avec des données issues de vos parcelles : c'est ce que propose Agrigenius®, un service commercialisé par BASF et coproduit avec les acteurs locaux de la viticulture.

Agrigenius® est le service de BASF qui intègre les modèles mis au point par Horta, une émanation de l'Université catholique de Piacenza (Italie). Sa particularité ? *« Plutôt que d'utiliser des données historiques de développement des maladies, liées à un endroit, le modèle se fonde sur des données mécanistiques, c'est-à-dire observées en conditions contrôlées, donc transposables dans toutes les situations »* précise Emiliana Carotenuto, responsable technique filières vigne et olive chez Horta. Après des essais en France, il s'est avéré que les modèles fonctionnent parfaitement sans recalibration. Le modèle est alimenté par les données météo des propres stations de l'utilisateur ou par « station météo virtuelle », à partir d'une station proche.
Rien à télécharger, il suffit de se connecter : le service en ligne est accessible depuis un smartphone ou un ordinateur. Après avoir renseigné dans la plateforme Agrigenius® les principales données concernant son vignoble (lieu géographique, type de sol, cépages…), l'utilisateur pourra accéder aux nombreuses fonctionnalités : météo du jour et prévisions horaires sur 72 heures, stade de croissance des plantes (120 cépages sont renseignés), prévisions du risque pour le mildiou, l'oïdium, le black-rot et le botrytis... à l'envoi d'alertes relatives au stress abiotique ou à l'apparition de maladies. Au-delà de l'aspect opérationnel, Agrigenius® se veut aussi pédagogique : avec des informations sur la biologie des champignons, il peut aider à rafraîchir ou approfondir ses connaissances.
À tout moment, l'utilisateur pourra visualiser le niveau de risque (passé, actuel et prévu) et le niveau de protection de ses parcelles, puisqu'Agrigenius® tient compte des traitements phytosanitaires effectués. Une fonctionnalité qui peut servir d'outil de traçabilité.
Outre les maladies, Agrigenius® modélise le développement de plusieurs ravageurs (eudemis, cicadelle de la flavescence dorée, cochenille farineuse). Il calcule le bilan hydrique et peut alerter sur les risques de gel et de forte chaleur. Dernier volet en date : la fertilisation NPK et la vigueur. Un vrai conseiller dans votre poche !

INTERVIEW CROISÉE

CONTRER LE BLACK-ROT DÈS LES PREMIERS TRAITEMENTS

NICOLAS VILLESSÈCHE ET SON FRÈRE RÉMI
sont à la tête du domaine familial du même nom. Dans le Gard, sur 85 ha, ils produisent des vins en appellations Côtes du Rhône et Duché d'Uzès et en IGP Pays d'Oc.

DAVID BÉROUJON
dans le Beaujolais, cultive 11,5 ha de Chardonnay et de Gamay. Crémant de Bourgogne, Beaujolais-villages et Brouilly sont vinifiés sur le domaine.

Est-ce que la préoccupation black-rot a évolué dans votre secteur depuis ces dernières années ?

Nicolas Villessèche : Jusqu'en 2014, nous n'avions jamais eu à nous soucier du black-rot. Les premiers dégâts sont apparus après un épisode de grêle estival. Malheureusement, les symptômes ont été négligés ou confondus avec les impacts de grêle. Nous l'avons payé cher l'année suivante. Notre programme de protection n'intégrait pas ou peu de solutions phytosanitaires ayant une action contre le black-rot. Cette erreur, je ne l'ai pas reproduite !
Depuis, les souches témoins non traitées nous confirment la présence de black-rot à chaque campagne. Heureusement désormais, j'arrive à maîtriser la maladie sur l'ensemble de notre domaine de 85 ha situé à Pougnadoresse dans le Nord du Gard.

> « Jusqu'au stade fermeture de la grappe, nous ciblons en priorité la zone fructifère. »
> **Nicolas Villessèche**

David Béroujon : Chez nous aussi, dans le Beaujolais, 2014 est le premier millésime à black-rot. Sur le domaine de 11,5 ha, il n'y a jamais eu d'année catastrophique à cause de cette maladie mais elle est présente. Les suivis réalisés par la chambre d'agriculture sur 100 pieds de l'exploitation le montrent bien.

Comment prenez-vous en compte le black-rot dans votre programme de traitement ?

Nicolas Villessèche : Sur les premiers traitements, j'applique systématiquement des fongicides anti-mildiou ou anti-oïdium efficaces contre le black-rot. De la pyraclostrobine associée à du métirame, des IBS ou encore du folpel.
Le retrait du métirame cette année est source d'inquiétude pour la performance de mon programme.

David Béroujon : J'opte pour la même ligne directrice : des fongicides anti-mildiou et anti-oïdium avec une efficacité anti-black-rot. Et pour chaque passage, j'ajoute 5 kg/ha de soufre mouillable à ma bouillie*.
Cette année, ce sera sans métirame en effet et sans tétraconazole, lui aussi retiré du marché.
Le domaine est par ailleurs certifié HVE. Cette certification environnementale rajoute des contraintes supplémentaires. Nous sommes limités à trois molécules CMR2 par an**. Construire un programme efficace, qui ne favorise pas l'apparition de résistance, devient compliqué.

La présence du black-rot a-t-elle des conséquences sur le rendement ou la qualité de la vendange ?

Nicolas Villessèche : Pas depuis 2015. Même en 2018, année de forte pression, nous nous en sommes bien sortis. La clé, c'est la réactivité. Si la période de rémanence arrive à son terme, il faut pouvoir sortir le pulvérisateur dès qu'une fenêtre météorologique le permet. Pour cela, nous comptons sur la couverture des sols. Depuis 20 ans, des couverts naturels sont présents entre les rangs sur l'intégralité du domaine.
Depuis 2020, nous mettons en place des trèfles souterrains un rang sur deux. Vingt hectares sont désormais ensemencés. Ce type de trèfle apporte une très bonne portance grâce à son réseau racinaire dense. Nous souhaiterions convertir 10 ha de couverts naturels en trèfle par an. Mais la mise en pratique n'est pas simple. Le manque de pluie nuit à la levée des semis comme à la reprise et à la pousse des couverts plus anciens. On enchaîne des années climatiquement difficiles.
Pour ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier, nous avons donc semé l'automne dernier sur 10 ha un couvert temporaire, mélange de navette, de trèfle et de vesce.

David Béroujon : Je fais mon maximum pour que le black-rot n'ait pas d'impact sur mes vignes. Et pour l'instant j'y arrive.

Avez-vous des pratiques particulières pour le black-rot en matière de pulvérisation ?

David Béroujon : Pas nécessairement. Je traite tous les 10 rangs avec mon canon à oscillation vieux de 30 ans ! La qualité de la pulvérisation a été contrôlée sur papiers hydro-sensibles récemment. Mes réglages me confèrent une bonne couverture du feuillage. C'est un tout : le programme phyto, la qualité de pulvé, le suivi de la maladie et la réactivité. Ce dernier point n'est pas le plus simple. Depuis quelques années, il y a de plus en plus de vent sur le vignoble du Beaujolais.

Nicolas Villessèche : Nos deux pulvérisateurs ont aussi été testés. Notre qualité de pulvérisation est bonne. Nous sommes équipés de deux engins pneumatiques avec lesquels nous passons tous les quatre rangs.
Aussi jusqu'au stade fermeture de la grappe, nous ciblons en priorité la zone fructifère.

** : le soufre n'est pas homologué sur black-rot.*
*** : la certification HVE ne limite pas le nombre de CMR2 dans les programmes de traitement mais réduit le nombre de points obtenus.*

Avez-vous fait évoluer vos pratiques récemment ou pensez-vous évoluer dans les années à venir en fonction de l'évolution de la maladie ?

Nicolas Villessèche : Sur le domaine, nous utilisons un outil d'aide à la décision afin de piloter la protection fongicide de nos vignes. Cette année, il est enrichi d'un module black-rot. Nous verrons en fin de campagne si cet outil supplémentaire est bien paramétré et s'il améliore notre stratégie de lutte anti black-rot.

David Béroujon : Si avant je brûlais tous les sarments de taille, j'en laisse désormais au sol sur la moitié de mes surfaces. Certains disent que cette pratique favorise le black-rot mais en contrepartie, les bois apportent de la matière organique et limitent l'érosion. La vigne a aussi besoin de sol en bonne santé pour donner des raisins de qualité.

> Cette année, ce sera sans métirame en effet et sans tétraconazole, lui aussi retiré du marché.
>
> **David Béroujon**

THIERRY MASSOL

CONSEILLER VITICOLE À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU TARN

Après avoir débuté en Bordelais, Thierry Massol conseille trente domaines viticoles dans le Gaillacois et anime un groupe de douze fermes Dephy* en viticulture.

Quelle est la situation chez les vignerons que vous suivez vis-à-vis du black-rot ?

Thierry Massol : C'est une maladie qui progresse depuis 2014 pour plusieurs raisons : sans doute à cause de la disparition de certaines matières actives comme le mancozèbe, mais aussi parce que des traitements contre l'excoriose se font moins. La protection du vignoble débute en fonction de la modélisation du mildiou et les traitements débutent plus tardivement. Nous avons aussi des cépages très sensibles, comme le Fer. Mais surtout, nous voyons beaucoup de black-rot dans les parcelles en taille rase. Ce sont de vrais nids à black-rot, car elles conservent beaucoup de baies momifiées, sources d'inoculum.

> Le black-rot pose surtout problème dans les parcelles en taille rase.

Est-ce que vous constatez des évolutions par rapport aux dernières années ?

Thierry Massol : Le black-rot concerne environ 5 % des surfaces dans la région. Il est très lié à l'historique des parcelles, mais sa dissémination peut aller d'une parcelle à l'autre et c'est une maladie qui évolue. Contrairement à ce que l'on trouve dans la bibliographie, où il est dit qu'il ne présente plus de risque après fermeture de la grappe, nous constatons que la maladie peut encore progresser de grain en grain jusqu'à la récolte.

Est-ce que vous accentuez vos conseils sur cette maladie ?

Thierry Massol : Oui, dans tous les plans de traitement que je fais, la lutte contre le black-rot est obligatoire. Je suis inquiet pour l'avenir car un changement de classement des IBS compliquerait encore la situation sur les parcelles très sensibles. Il reste la prophylaxie qui est efficace. Je le vois chez deux vignerons qui repassent à la main pour enlever toutes les momies de leurs parcelles en taille rase. Mais cette opération fait perdre tout le gain de temps de travail qu'amène la taille rase. Un travail pourrait aussi être envisagé au niveau variétal : sans aller forcément jusqu'aux variétés résistantes, peut-être faudrait-il éviter de planter des variétés très sensibles. Le soufre reste un allié de choix pour la protection contre le black-rot à condition de respecter un dosage minimum et un renouvellement des traitements avec des cadences courtes, positionné avant les pluies qui permettent aux ascospores de se disséminer.

Quelles évolutions voyez-vous dans votre métier de conseiller ?

Thierry Massol : Depuis vingt ans, j'ai vu un changement flagrant dans la manière d'envisager la protection phytosanitaire chez les vignerons. Il y a beaucoup plus de variabilité d'une année sur l'autre. Par exemple, ici, entre 2022 et 2023, le nombre de traitements et les IFT ont varié du simple au double. Cela montre bien que les traitements sont raisonnés en fonction de la pression des maladies et c'est une réussite, le systématique n'existe plus !

**Les fermes Dephy participent à tester et éprouver des itinéraires techniques réduisant l'usage de produits phytosanitaires, tout en promouvant des techniques performantes au plan économique, environnemental et social.*

QUOI DE NEUF DANS LES VIGNES ?

UN SIMULATEUR DE TAILLE HYPER RÉALISTE

LORSQUE LE SÉCATEUR A COUPÉ LE SARMENT, IMPOSSIBLE DE REVENIR EN ARRIÈRE. AVEC AMPELOS, LE SIMULATEUR DE TAILLE EN 3D, L'APPRENTI TAILLEUR PEUT TENTER UNE COUPE AUTANT DE FOIS QUE NÉCESSAIRE, TOUT EN CORRIGEANT SA POSTURE. UN CONCENTRÉ DE TECHNOLOGIES AU SERVICE DE LA QUALITÉ DE TAILLE, BIENTÔT DISPONIBLE.

Transmettre les bonnes pratiques de taille, ainsi que les bonnes postures : pas toujours simple ! En hiver, dans le froid, les stagiaires ou les ouvriers sont éparpillés dans les rangs... La taille conditionne pourtant en grande partie le rendement et la longévité des ceps. Autant dire, la rentabilité d'une parcelle. Sans compter que la lutte contre les troubles musculo-squelettiques doit être une priorité pour tous. Et si un outil numérique pouvait faciliter le travail des formateurs ou des viticulteurs qui doivent former leurs équipes ? C'est l'idée qui a présidé à la création d'Ampelos, un simulateur de taille en 3D au rendu saisissant de réalisme.

Capsules vidéos pédagogiques

Équipé de gants et d'un casque de réalité virtuelle, l'utilisateur va se retrouver face à un vrai cep numérisé, avec force détails. Et à lui de jouer ! Nulle crainte de se tromper, il peut recommencer tant qu'il le souhaite. Une option lui propose de visualiser les flux de sève, afin de le guider selon les principes des maîtres tailleurs Simonit et Sirch et des seize centres de formation impliqués.
« Ampelos intègre deux dimensions : technique et prévention/santé », résume Hadrien Crampette, de Studio Nyx, co-concepteur du simulateur. Tout en taillant, l'utilisateur visualise si sa posture est correcte ou non et peut la corriger en temps réel. Il accèdera aussi à des capsules vidéos pédagogiques, par exemple sur la nécessité de garder sa lame bien affûtée.

Un transfert de technologie

Derrière cet outil qui ressemble à un jeu vidéo, se cache un concentré de haute technologie, porté par le programme Vinum, un consortium public-privé qui regroupe une cinquantaine de partenaires, dont la fondation Unit, Studio Nyx, la Maison Hennessy et le CEA List. Le centre de recherche a conçu le logiciel qui permet à la caméra de traquer les corps. Il a aussi développé spécialement un processus qui accélère le passage d'un nuage de points scannés à une vision 3D réaliste d'un cep de vigne. *« Un transfert de technologie directement issu de la recherche »*, se réjouit Hadrien Crampette.
Ampelos a remporté la médaille d'or de l'innovation au Sitevi 2023. L'équipe de conception, qui travaille avec de nombreux centres de formation viticoles, cumule actuellement les retours d'utilisateurs. Plusieurs ajouts sont prévus : accélération du temps pour voir le cep pousser en fonction de la manière dont il a été taillé, taille en vert, présence d'excoriose, affinage de l'avatar, traduction dans d'autres langues… La version finalisée, qui intégrera de nombreux ceps sains, malades, bien ou mal taillés, doit être commercialisée mi-2024. Pour apprendre à tailler toute l'année, de manière ludique.

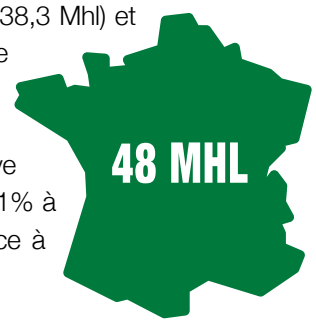
SE FORMER… ET DÉCOUVRIR LES MÉTIERS

Les outils numériques comme Ampelos participent à l'attractivité des métiers viticoles. Aucun doute lorsque l'on voit les utilisateurs d'E-cab, le simulateur de conduite d'engins agricoles lancé en 2021. Plus de 25 000 personnes ont déjà pu le tester. Prochaine étape ? E-maint, un simulateur dédié à la maintenance des engins agricoles et forestiers. Sortie prévue en 2025.

Les utilisateurs font face à un vrai cep, scanné in vivo.

PLANÈTE VIN

La France est redevenue première productrice mondiale de vin en 2023, grâce à la récolte de 48,0 Mhl. Elle se classe devant l'Italie (38,3 Mhl) et l'Espagne (28,3 Mhl). Côté consommateur, la France représente 11 % de la consommation mondiale de vin en 2023, soit le 2e marché mondial (24,4 Mhl selon l'OIV), derrière les États-Unis (33,3 Mhl). Le vin conserve une place importante auprès des Français : ils sont 71% à en boire au moins une fois dans l'année. La tendance à consommer moins mais mieux se confirme. Tchin !



(Source : Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - 2024)

ŒNOTOURISME

Plus de 10 000 personnes ont participé à la tournée des terroirs alsaciens organisée pour fêter les 70 ans de la route des vins l'été dernier. La note de satisfaction des visiteurs a atteint 18,48/20. Forts de ce succès, les organisateurs ont déjà prévu une édition 2024. Qui a dit que le terroir était ringard ?

(Source : Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace)

BONNES PRATIQUES

88 % des viticulteurs affirment porter systématiquement des EPI (équipements de protection individuels) lors de la phase de préparation de la bouillie. S'ils ne sont plus que 39 % pendant l'application -sans doute à l'abri dans les cabines des tracteurs- ils sont encore 83 % à se protéger pour le nettoyage du matériel.

(Source : SSP – Agreste – Enquête sur les pratiques culturales en viticulture en 2019)

APPLICATION

Dans 93% du vignoble, les viticulteurs prennent la décision de traiter parce qu'ils sont allés observer les maladies dans leurs parcelles. C'est le deuxième critère pris en compte après la météo.

(Source : SSP – Agreste – Enquête sur les pratiques culturales en viticulture en 2019)

Votre avis est précieux, partagez-le !

Pour que ce magazine «Parlons Vrai Parlons Vigne» continue de répondre pleinement à vos attentes et à la filière vigne : donnez-nous votre avis !

PARTAGEZ VOS IMPRESSIONS SUR LE MAGAZINE ET RECEVEZ **GRATUITEMENT** CHEZ VOUS **LE POSTER « CYCLE DE DÉVELOPPEMENT BLACK-ROT ».**

Je donne mon avis :
https://www.basf-agro.fr/vigne/2024/pvpv-enquete

*Poster format A1 (59,4x84,1cm) envoyé à l'adresse communiquée dans le formulaire indiqué ci-dessus. Limité à un seul poster par répondant.

PAROLE DE FEMME

ME SOPHIE MAMELLI
NOTAIRE DE LA FAMILLE VIGNERONNE

NOTAIRE À ST-FLORENT (CORSE), ME MAMELLI A ÉPOUSÉ LA VITICULTURE EN MÊME TEMPS QUE SON MARI, FRANCK, VIGNERON DU CLOS SANTINI. FORTE DE CETTE ALLIANCE ET AVEC L'APPUI DU GROUPEMENT JURISVIN, ELLE CONSEILLE ET ACCOMPAGNE LES VIGNERONS DE L'APPELLATION PATRIMONIO… ET AU-DELÀ.

Loin du cliché du vieux monsieur dans son étude, Sophie Mamelli accompagne au quotidien les vignerons.

Par hasard, c'est ainsi que Me Sophie Mamelli décrit avoir rencontré le vin. Un hasard un peu dirigé toutefois puisqu'après ses études sur le continent, elle a été nommée notaire à Saint-Florent, à la suite de son père… au cœur du vignoble de l'AOC Patrimonio. *« J'ai côtoyé les vignerons de la région et j'ai fini par me marier avec l'un d'eux »*, raconte-t-elle, non sans humour, s'installant ainsi aux premières loges de la vie de l'appellation. Une proximité qui fluidifie les contacts : les réunions familiales, les évènements viticoles sont autant d'occasions pour des demandes de renseignements, de manière informelle. Qui donnent lieu ou non à des rendez-vous professionnels par la suite. *« Je fais partie du paysage, en quelque sorte ! »*

Des personnes de confiance

Loin du cliché du vieux monsieur dans son étude, Sophie Mamelli accompagne au quotidien les vignerons dans l'évolution de leurs exploitations, par exemple lors des transmissions. Elle consigne les donations, gère les successions et enregistre ponctuellement des ventes de terres et de vignes. *« Ici, à la différence d'autres régions viticoles, nous n'avons que très rarement à traiter de ventes à des « non-locaux ». Les principales mutations à titre onéreux se réalisent par des échanges pour regrouper des parcelles ou constituer des unités d'exploitation »*, résume-t-elle. Le fait d'être une femme n'est pas un élément déterminant dans sa pratique professionnelle. Pour elle, c'est la personnalité de l'individu qui joue avant tout. « Nous sommes des personnes de confiance, un peu comme le médecin de famille », compare-t-elle.

Les notaires du vin

Alors qu'elle n'avait pas suivi de formation spécifique au droit de la vigne et du vin, Me Mamelli a affuté ses compétences au fil du temps, notamment grâce à l'entraide avec les autres notaires du réseau Jurisvin. Créé en 1999, le groupement est composé de 46 études notariales présentes dans les dix bassins de production viticole français. Cette répartition géographique positionne le réseau comme un conseiller privilégié des vignerons et un interlocuteur des institutions en matière de prospective juridique. *« Faire partie de ce réseau m'a permis de me perfectionner, m'a conféré une reconnaissance et une visibilité, qui fait que je reçois parfois des appels de vignerons d'autres régions de la Corse. Pour ne rien gâcher, nos échanges sont conviviaux. Ne sommes-nous pas les notaires du vin après tout ! »*, se réjouit-elle. À la vigne et à la cave aussi, sur le domaine familial, *« j'apprends avec grand plaisir »*. En participant par exemple à la dégustation des jus et aux assemblages des sélections parcellaires. Elle a même mis à contribution les collaboratrices de l'étude pour élaborer une cuvée rosée. *« Plus léger et très fruité, pour en faire « un rosé de filles » ! »*

SA RÉGION COUP DE CŒUR ?

Sophie Mamelli apprécie tout particulièrement les vins « qui ont du corps », issus de Corse, de Provence et de la vallée du Rhône, avec une mention particulière pour la Syrah. Et bien sûr, les vins que son mari a baptisés en son honneur : la cuvée Sophie du Clos Santini, qui existe en blanc (100 % Vermentino) et en rouge (100 % Nielluccio), issue d'une vieille vigne et élevée en foudre.

« Parlons Vrai Parlons Vigne » est une publication gratuite de BASF France - Division Agro
Directeur de la publication : Violaine Jaunâtre, Elise Petitdemange
Comité de rédaction : Irène Aubert
RCS Dijon : 518 212 717 BASF France - Division Agro - 21, chemin de la Sauvegarde 69134 Ecully Cedex - Tél. : 04 72 32 45 45
Réf. : 409VIEE0524R. 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. Crédit photo : Getty Images. Juin 2024.

BASF
We create chemistry

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