# ŒNOLOGUES DE FRANCE

ALSACE

ŒNOLOGUES DE FRANCE

# Etat Sanitaire du vignoble

**Frédéric Schwaerzler**

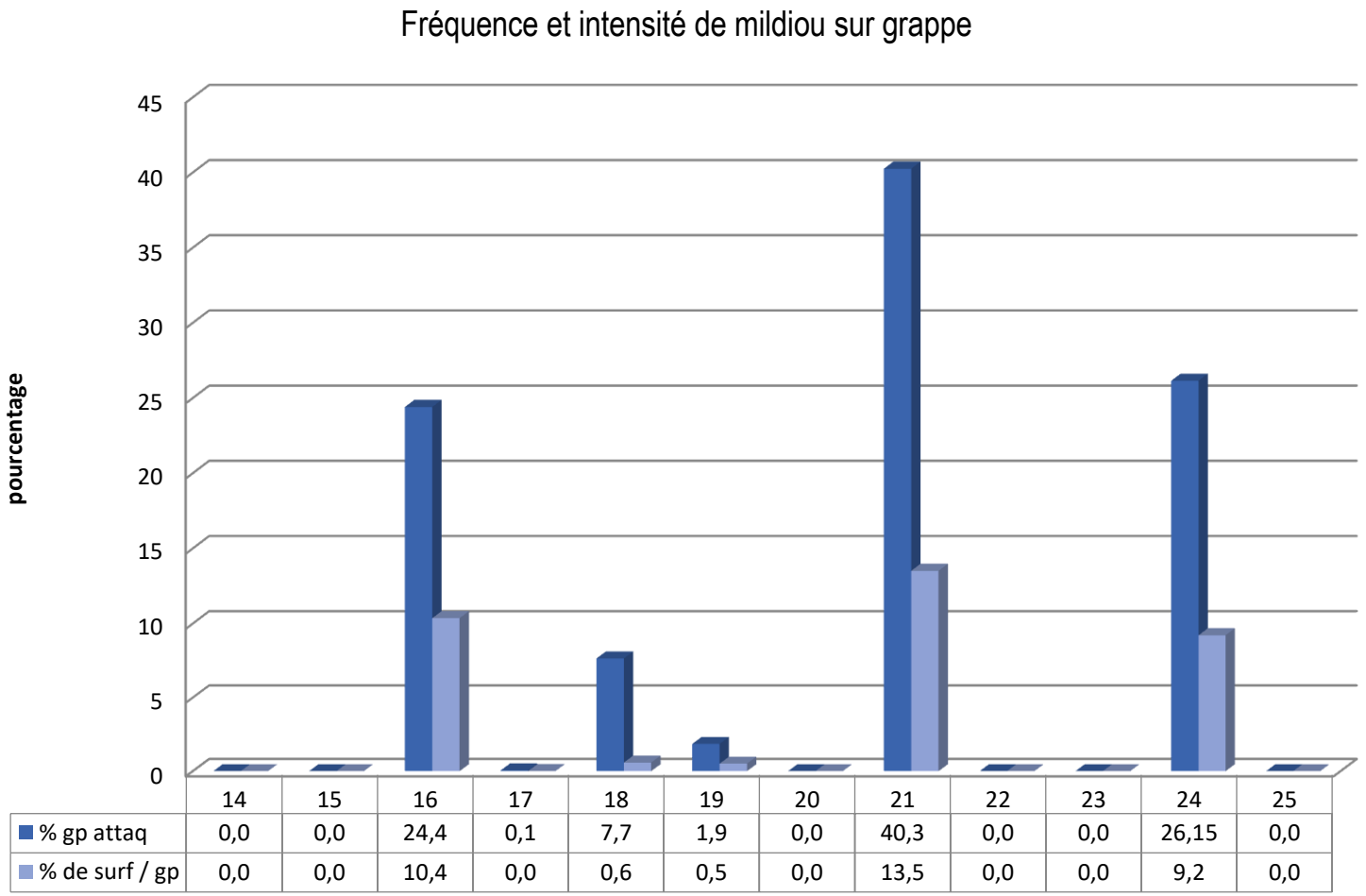
Chambre d'agriculture Alsace

# Etat des lieux  au 21 août  2025

- Mildiou absent de l’année
- Botrytis est pour l’instant faible, quelques grappes dans la famille des pinots en lien avec le climat plus perturbé de la fin juillet
- Quelques parcelles historiques avec de l’Oïdium (1 à 3 %)

# Mildiou

Absent durant toute la campagne cette année



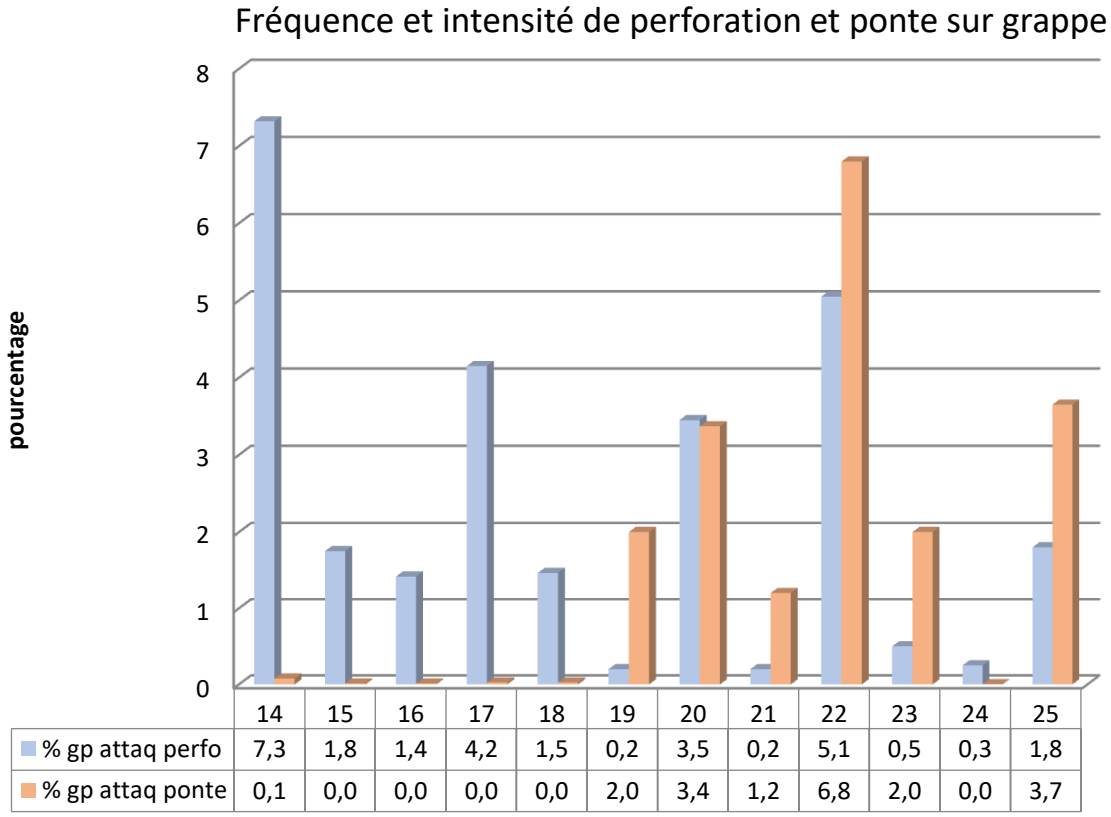

| | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| % gp attaq | 0,0 | 0,0 | 24,4 | 0,1 | 7,7 | 1,9 | 0,0 | 40,3 | 0,0 | 0,0 | 26,15 | 0,0 |
| % de surf / gp | 0,0 | 0,0 | 10,4 | 0,0 | 0,6 | 0,5 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0,0 |

# Botrytis et pourriture acide

Pression vers de la grappe moyenne à importante cette année en G2

Présence faible de Botrytis, Piqûre acétique anecdotique pour l'instant

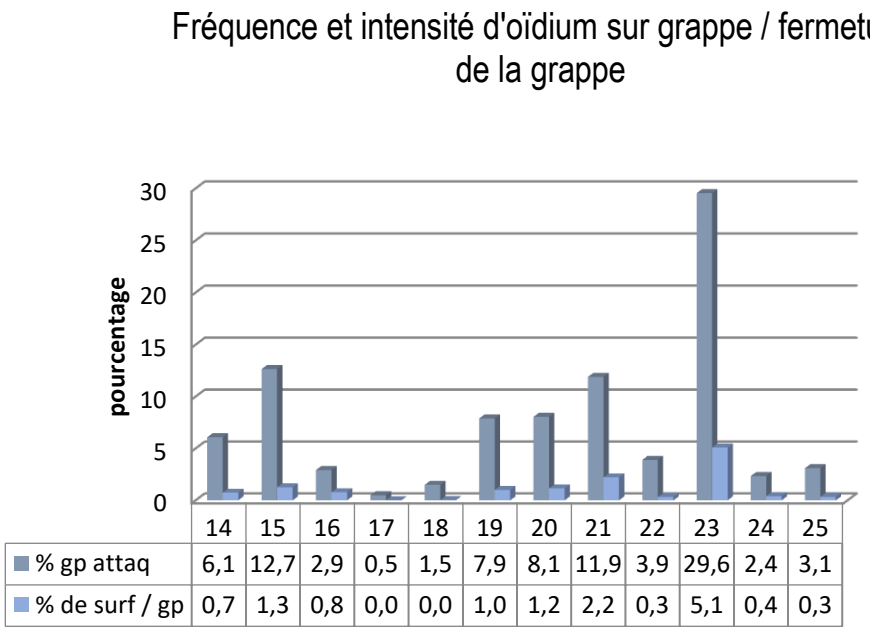
Prévisions météorologiques à partir du 22/08 et notamment les températures seront à surveiller de très prêt




| | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| % gp attaq perfo | 7,3 | 1,8 | 1,4 | 4,2 | 1,5 | 0,2 | 3,5 | 0,2 | 5,1 | 0,5 | 0,3 | 1,8 |
| % gp attaq ponte | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 3,4 | 1,2 | 6,8 | 2,0 | 0,0 | 3,7 |

# Oïdium

Très peu de parcelles concernées uniquement mais dans des secteurs historiques




| | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| % gp attaq | 6,1 | 12,7 | 2,9 | 0,5 | 1,5 | 7,9 | 8,1 | 11,9 | 3,9 | 29,6 | 2,4 | 3,1 |
| % de surf / gp | 0,7 | 1,3 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,2 | 2,2 | 0,3 | 5,1 | 0,4 | 0,3 |

# Contrainte  hydrique 2025

Contrainte hydrique marquée dans la sous région de Guebwiller et surtout le Bollenberg avant la fermeture de la grappe

Plus au nord des fortes précipitations orageuses début juin et mi juin contribuent à la qualité du millésime et ont limité le stress

Le stress s’installe de plus en plus jusque fin juillet puis se résorbe avec les pluies de fin juillet début août

Echaudage visible dès le début juillet puis vers le 8 -9 août

# VIFA :

## Variétés d’intérêt à fin d’adaptation

## Les variétés inscrites dans le dispositif en Alsace

**Blanc :**

Vermentino/Rolle
Chenin
Voltis
Opalor
Selenor
Souvignier gris
Johanniter

**Rouge :**

Coliris
Syrah
Nebbiolo

# Cadre réglementaire pour bénéficier de l'AOC Alsace ou Crémant d'Alsace:

- 5% de la surface de l'exploitant
- 10% de la cuvée
- Pressurage et élevage de la variété en pure, assemblage à la mise
- Revendications possibles : Crémant d'Alsace, Alsace Blanc (sans mention de cépage), Alsace Rouge (sans mention de cépage).
- Durée de l'expérimentation : 10 ans
- Convention entre l'AVA, l'INAO et l'exploitant avec deux types de protocole : collaboratif ou pilote.
  - Suivi phénologique (débourrement, floraison, véraison,…)
  - Composantes du rendement
  - Notation maladies
  - Comportement agronomique
  - Echantillonnage pour stockage en œnothèque (24 X 3 bouteilles)
- CIVA référent technique pour le suivi des parcelles VIFA (et OSCAR)

# Coliris N
*Inscription 2021*

**Variété rouge** à résistance **polygénique**

Croisement de Bronner et variété résistante INRAE Montpellier.

Port semi érigé.

Débourrement un peu plus tôt que le Gewurztraminer. Maturité 1ere époque : récolte un peu après le pinot noir.

Résistante au Mildiou( 2 gènes) et Oïdium ( 3 gènes) résistance partielle au Black Rot. Très bonne tolérance à la pourriture.

Fertile, forte charge grappes peu compactes avec des baies de petites tailles le style de vin se rapproche de la syrah avec un IPT plus marqué que le pinot et de belles acidités.

Profil fruité, puissant et charpentés, forte intensité colorante.

# Syrah N

Cépage rhodanien rouge vinifié également en rosé.

Sensible à la pourriture, forte charge, grosses grappes.

Bonne résistance à la sécheresse.

Maturité 2ème époque, date de récolte comparable au Riesling. Sensible au Botrytis. IPT très important de nuance bleutée.
Palette aromatique large épices violette à cuir animal à tendance réductive.

# Nebbiolo N

Cépage italien bien implanté dans le Piemont italien
Cépage très ancien, conditions climatiques particulièrers
Très difficile à cultiver, palissage soigné, ébourgeonnage,

Utilisé pour les grands vins de Barolo et Barbaresco

Maturité 2ème époque, petites baies acides très tanniques et moyennement colorés

Prévoir un vieillissement relativement long en fûts, foudres, cuves. Vin très riche et très complexe.

Ne pas confondre avec le Sangiovese/Toscane ( Niellucciu/ Corse)

Un seul clone agrée en au catalogue français, sinon passer par des pépinières étrangères.

# Voltis B
*Inscription 2018*

**Variété blanche** à résistance **polygénique**

Croisement de Villaris et variété résistante INRAE Montpellier.

Resistance totale à l'Oïdium
Très bonne résistance au mildiou
Sensible au Black Rot

Yeux de la base peu fertile, privilégier une taille longue.

Comparaison au Pinot blanc  Chardonnay en plus tardif
Débourrement 4 à – jours plus tardif que chardonnay
Bonne vigueur port dressé

Maturité 2ème époque, intéressant en vin de base, pas très aromatique, bonne acidité en 2022.

# OPALOR B
# Inscription 2022

**Variété blanche** à résistance **polygénique**
Croisement de Bronner et variété résistante INRAE Montpellier.

Résistance totale à l'Oïdium
Resistance très élevées au mildiou
Resistance partielle au Black Rot
Très bonne tolérance à la pourriture

Débourrement comparable au Pinot blanc port assez érigé, bonne vigueur, avec rendement inférieur (-20-25% par rapport au Pinot Blanc).
Maturité 2ème époque.

Au niveau des vins : bonne aptitude à l'élaboration des vins de base neutre, acide, charge importante. Amertume parfois assez marquée en dégustation, importance de la maitrise du pressurage. Arôme de fruits à chair blanche.

# Selenor B
*Inscription 2021*

**Variété blanche** à résistance **polygénique**
Croisement de Bronner et variété résistante INRAE Montpellier.

Résistance totale à l'Oïdium
Resistance très élevées au mildiou
Resistance partielle au Black Rot
Assez bonne tolérance à la pourriture, prévoir un effeuillage ciblé en cas de forte pression.

Débourrement 4 à 5 jours après Chardonnay, vigueur moyenne, port étalé peu productive(petites grappes aérées) (1/3 de récolte en moins/chardonnay) bonne acidité. Maturité 1ère à 2ème époque (proche Pinot blanc/Chardonnay).

Expression aromatique florale, parfois avec des notes exotiques, apprécié en vin tranquille et en vin de base.

# Johanniter B

**Variété blanche** à résistance **polygénique**

Croisement à base de Riesling obtenu en Allemagne en 1968
Classé en France depuis 2017.

Résistance totale à l'oïdium (2 gènes)
Resistance moyenne au mildiou (1 gène)
Sensible au Black Rot
Tolérance moyenne au botrytis)

Débourrement comparable au Pinot noir
Maturité entre le Pinot blanc et le Riesling

Intéressant pour vin de base

# Souvignier gris B

**Variété blanche** à résistance **polygénique**

Croisement Cabernet Sauvignon/ Bronner obtenu en 1983

Bonne résistance à l'oïdium (1 gène)
Resistance forte au mildiou (2 gènes)
Sensible au Black Rot
Bonne tolérance au botrytis

Débourrement similaire au Pinot blanc, maturité 2ème époque, récolte entre Pinot blanc et Riesling
Grappe peu compacte, pulpe très ferme pellicule épaisse

Vigueur forte, port érigé.

Variété aromatique typé agrumes et fruits exotiques rendement élevé bonne acidité.

# Vermentino /Rolle B

Cépage bien implanté en Corse et en Provence

Bien adapté aux sols acides et au stress hydrique, grosses baies grosses grappes

Cépage tardif

Vins fins de qualité avec du gras aromes floraux

# Chenin B

Cépage originaire du Val de Loire

Débourrement précoce, récolte plutôt tardive

Bonne résistance mildiou sensible Oïdium et maladies du bois

Apte à l’élaboration des effervescents, vins secs et liquoreux, bon potentiel aromatique