

POTENTIEL DE RECEPTIVITE DES BAIES DE RAISIN AU *BOTRYTIS* EN 2015

La Pourriture grise de la vigne, due au champignon *Botrytis cinerea*, est une maladie extrêmement redoutée. Sur raisins de cuve, elle peut en effet occasionner des dégâts quantitatifs majeurs comme de graves altérations qualitatives. Les conséquences œnologiques sont irréversibles et peuvent s'avérer très dommageables dès un faible niveau d'attaque d'environ 5 % de baies pourries à la vendange (Lorrain *et al.*, Union Girondine, Mars 2013). **L'évaluation et la prévision du risque de Pourriture grise constituent donc des enjeux majeurs de recherche à l'UMR SAVE « Santé et Agroécologie du Vignoble » de l'INRA de Bordeaux (ISVV).** Grâce au soutien financier du CIVB, l'indicateur de risque « Potentiel de Réceptivité des Baies » (PRB) a été développé pour évaluer la sensibilité des baies au *Botrytis* dès le stade fermeture de la grappe, voire même un peu avant. Cet indicateur est évalué sur des baies de Sauvignon blanc et Merlot noir (cépages modèles sensibles) provenant toujours d'une même parcelle INRA de référence. Le PRB résulte de deux dosages biochimiques réalisés dans la pellicule du raisin. D'une part, la teneur en pectines hydrosolubles (PSE) correspondant à un substrat facilement dégradé par *Botrytis*, ce qui permet d'évaluer une certaine « appétence » des baies pour le pathogène. D'autre part, la concentration en composés phénoliques a été mesurée (1994-2010), et depuis 2010, la teneur en tanins pelliculaires. Ces tanins constituent, en effet, des molécules de défense de la baie vis-à-vis du *Botrytis* (défenses préformées).

Une plus grande sensibilité potentielle au *Botrytis* est ainsi associée à un PRB élevé. Pour les saisons 2004 à 2009, nous avons montré une corrélation significative entre l'intensité finale de Pourriture grise et le PRB dosé sur Sauvignon (Fermaud *et al.*, Union Girondine, janv. 2010). Cependant, **le PRB reste un indicateur de tendance dont l'interprétation doit toujours être pondérée et relativisée par les conditions climatiques en fin de saison qui demeurent essentielles pour expliquer le taux final de maladie.**

Nous indiquons dans la Figure 2 les résultats des dosages de cette saison avec le « nouvel indicateur PRB » adapté au Merlot et au Sauvignon. Au préalable, nous rappelons, en Figure 1, les résultats passés de 1994 à 2010 sur Sauvignon avec l'ancien dosage des composés phénoliques.

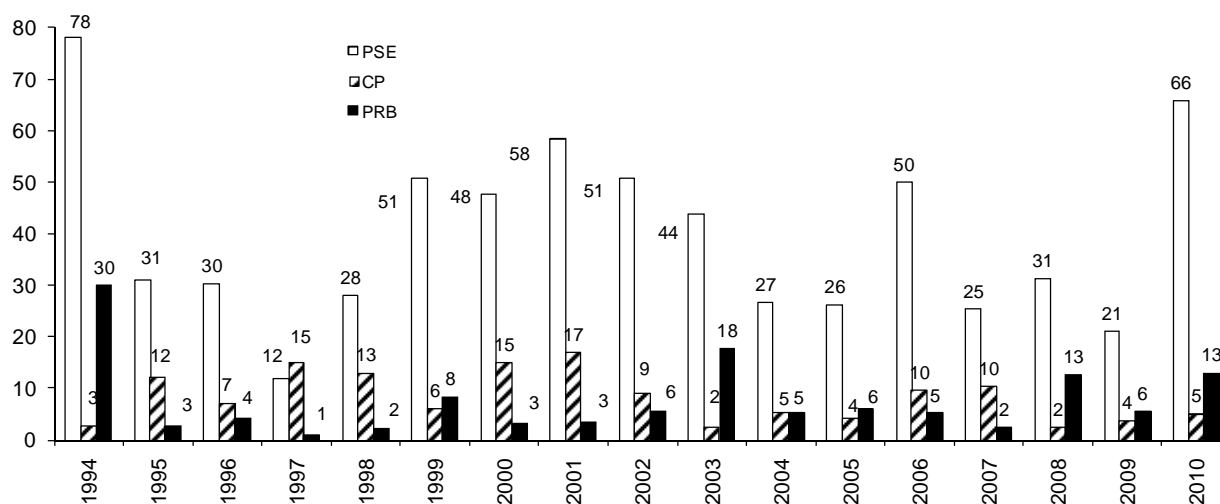


Figure 1. Evolution de « l'ancien indicateur PRB » spécifique du Sauvignon selon les teneurs en pectines hydrosolubles PSE et en composés phénoliques CP : respectivement, en mg d'acide galacturonique et de gâïacol par g de matières insolubles à l'alcool (MIA). Dosages réalisés avant « fermeture de la grappe ».

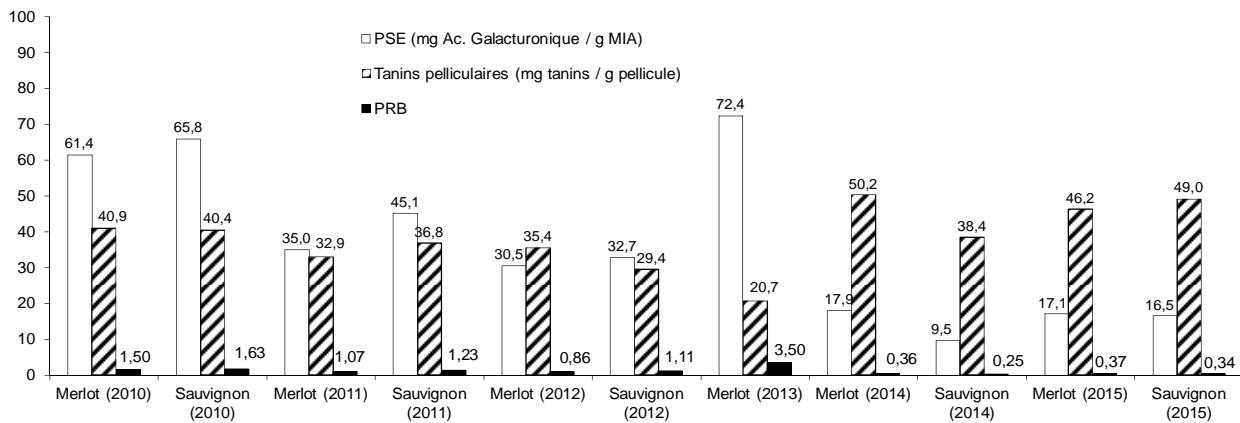


Figure 2. Valeurs du PRB de 2010 à 2015 sur Merlot et Sauvignon selon les teneurs en pectines hydrosolubles (PSE) et en tanins pelliculaires (mg de tanins par g de pellicule).

La figure 2 récapitule depuis 2010 les résultats des dosages pelliculaires, obtenus strictement sur une même base expérimentale, à partir de baies prélevées sur notre parcelle de référence située sur le domaine INRA de la Grande Ferrade à Villenave d'Ornon.

En 2015, le PRB déterminé sur Merlot noir et Sauvignon blanc atteint, respectivement, les valeurs de 0.37 et 0.34. **L'indicateur PRB montre donc cette année des valeurs plutôt faibles, très légèrement supérieures à celles observées en 2014. Ces valeurs indiquent une faible sensibilité potentielle des baies au *Botrytis*.**

Cette année, la teneur en pectines « PSE » atteint sur Merlot et Sauvignon environ 17 mg d'acide galacturonique par g de MIA, sans différence notable entre les deux cépages. En comparant avec nos dosages passés sur le cépage de référence Sauvignon (Fig. 1), on constate qu'il s'agit de valeurs faibles qui sont comparables à celles des millésimes 1997, 2009 et 2014.

Les teneurs précoces en tanins pelliculaires atteignent 46 et 49 mg de tanins par g de pellicule de Merlot et de Sauvignon respectivement. Il s'agit de valeurs élevées en comparaison des valeurs obtenues selon le même protocole depuis 2010 (Fig. 2). Ainsi, ces défenses préformées sont plutôt importantes dans la pellicule diminuant ainsi le risque de développement potentiel du *Botrytis*.

En conclusion, le PRB en 2015 indique un état de faible sensibilité potentielle des pellicules des baies de raisin au *Botrytis*. Cependant, d'autres facteurs de risque majeurs dans l'épidémiologie de la Pourriture grise seront aussi à prendre en compte au fur et à mesure de l'avancée en saison. Citons notamment, les conditions climatiques, la vigueur de la vigne et la pression des tordeuses de la grappe : Eudémis et Cochylys. C'est pourquoi, les conseils usuels de prophylaxie, ayant toujours montré leur bonne efficacité contre la Pourriture grise, restent d'actualité : effeuillage et/ou opérations en vert permettant l'aération de la zone fructifère (tout en évitant les risques de brûlure par temps trop chaud et sec) ; réduction de l'entassement des grappes ; protection soignée contre les générations estivales des tordeuses de la grappe. Le recours à une protection fongicide spécifique et raisonnée peut aussi être envisagé dans les parcelles à risque : au vu de leur sensibilité intrinsèque (cépage, porte-greffe), de leur historique et contexte agronomique (fertilité, proximité d'une zone humide, forte vigueur végétative...).

Enfin, rappelons que **tout indicateur précoce du risque *Botrytis*, tel le PRB, reste inféodé aux conditions climatiques de post-véraison qui conditionnent fondamentalement le développement épidémique du champignon au cours de la maturation des baies.**