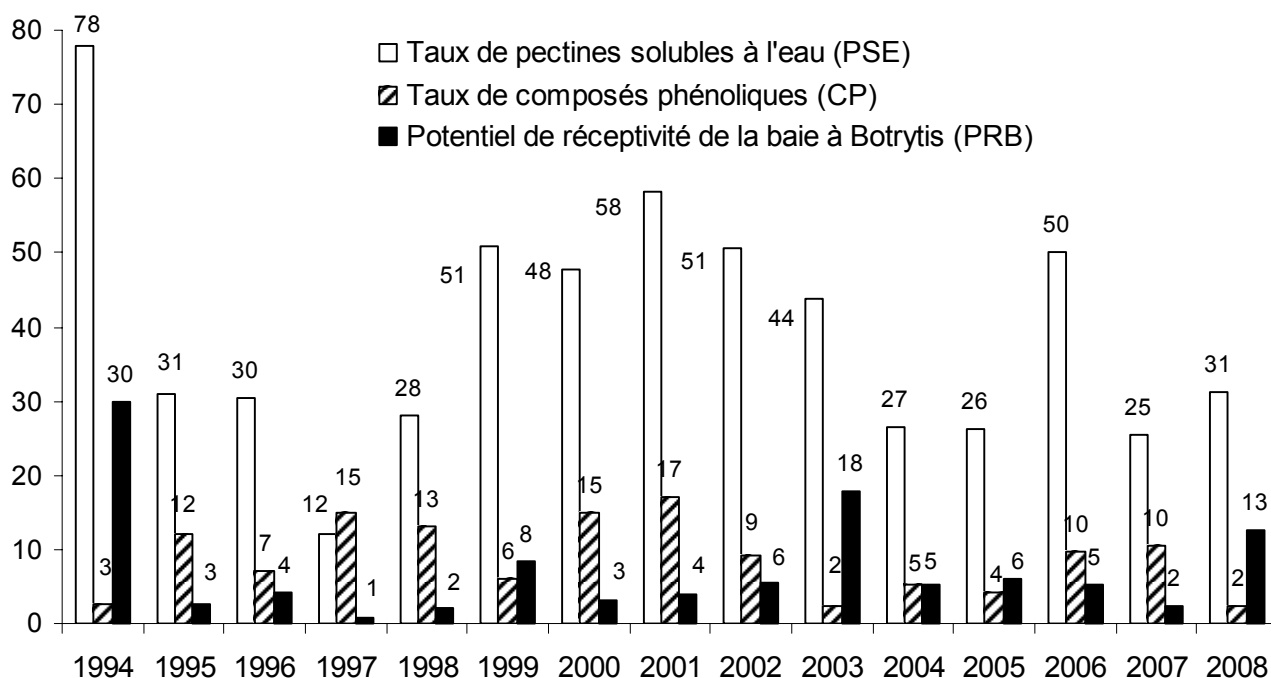


## Potentiel de Réceptivité des Baies de raisin à *Botrytis* en 2008

L'UMR Santé Végétale de l'INRA de Bordeaux a développé grâce au CIVB un indicateur, le Potentiel de Réceptivité des Baies (PRB), qui permet d'évaluer précocement la sensibilité des baies de raisin au *Botrytis* au stade « fermeture de la grappe ». Le PRB est un indice qui résulte de dosages biochimiques dans les parois des cellules de la pellicule du raisin. Sur le cépage modèle sauvignon blanc, les teneurs en pectines hydrosolubles (PSE) et en composés phénoliques (CP) sont quantifiées. La fraction pectique dosée est un substrat facilement dégradable par *Botrytis*. A l'inverse, les composés phénoliques constituent un facteur de défense de la baie contre le champignon pathogène. Une plus grande sensibilité potentielle au *Botrytis* est associée à un PRB élevé qui peut provenir d'une forte teneur en pectines ou d'un faible taux de composés phénoliques. Le PRB doit être considéré comme un indicateur de tendance dont l'interprétation nécessite d'être pondérée par les conditions climatiques qui prévalent durant la maturation des raisins et dont l'importance épidémiologique est primordiale. La figure ci-dessous rend compte chez le Sauvignon des variations observées selon les années.

*Evolution du PRB et des teneurs en pectines hydrosolubles et composés phénoliques (resp. en mg d'acide galacturonique et de gâiacol par g de matières insolubles à l'alcool) dosées à la fermeture de la grappe*



En 2008, le PRB prend une valeur de 12.6 qui s'avère plutôt élevée par rapport aux années antérieures. La teneur en pectines hydrosolubles (PSE) est de 31.2 mg/g, se situant parfaitement dans la moyenne par rapport à l'ensemble des années passées. En revanche, la teneur en composés phénoliques (CP) est de 2.5 mg/g laissant présager de défenses préformées peu actives dans la pellicule du raisin. Ces résultats sont acquis dans un contexte climatique qui, jusqu'à ce jour (11 juillet 2008), s'avère globalement favorable au *Botrytis*. Le champignon pourrait aussi bénéficier des conditions de vigueur plutôt élevée au vignoble cette année, comme d'ailleurs en 2007. A l'inverse, en particulier sur le cépage Merlot noir, lorsque les grappes sont plus lâches suite à des phénomènes de coulure et/ou millerandage, il peut être considéré que ce facteur d'éclaircissement naturel des grappes les rendra d'autant moins sujettes à la Pourriture grise. La vigilance, des mesures prophylactiques soignées et le recours à une protection fongicide spécifique restent donc les bases essentielles de la stratégie, surtout dans les parcelles vigoureuses et sur cépage sensible (aération de la zone des grappes par effeuillage et/ou suppression des entre-coeurs, lutte efficace contre les tordeuses de la grappe, enherbement ...).