

POTENTIEL DE RECEPTIVITE DES BAIES DE RAISIN AU *BOTRYTIS* EN 2012

La Pourriture grise de la vigne, due au champignon *Botrytis cinerea*, est une maladie extrêmement redoutée. En effet, elle peut occasionner des dégâts quantitatifs importants et de graves altérations qualitatives, notamment sur raisins de cuve. 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. **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 précocement, dès le stade fermeture de la grappe, la sensibilité des baies au *Botrytis*. 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 (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 ci-après 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.

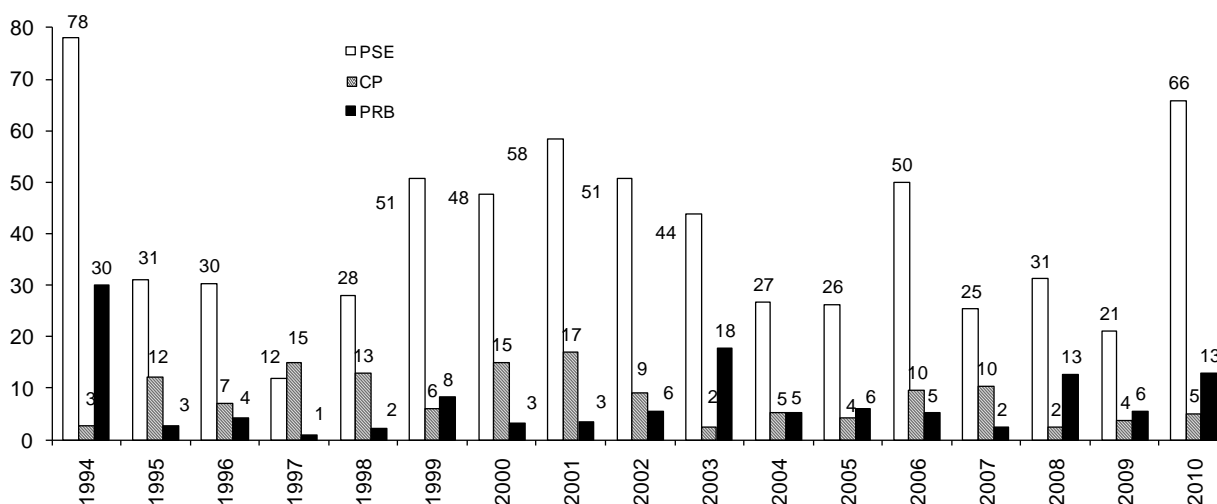


Figure 1. Evolution de « l'ancien indicateur PRB » spécifique du Sauvignon selon les teneurs en pectines hydrosolubles PSE et en composés phénoliques CP : respectivement, en mg d'acide galacturonique et de gäiacol par g de matières insolubles à l'alcool (MIA). Dosages réalisés avant « fermeture de la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

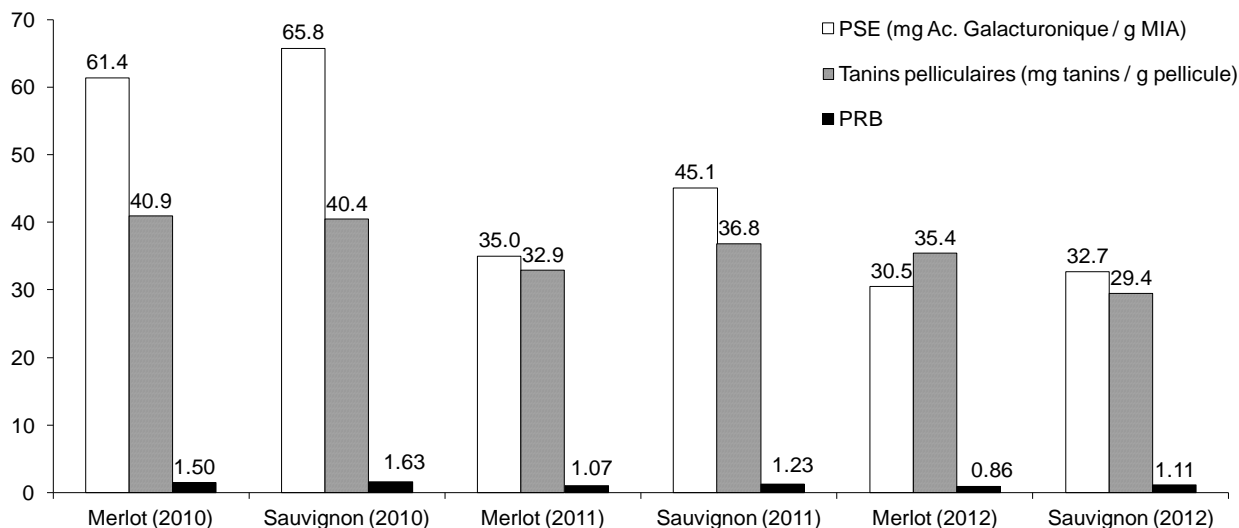


Figure 2. Valeurs du PRB de 2010 à 2012 sur Merlot et Sauvignon selon les teneurs en pectines hydrosolubles (PSE) et en tanins pelliculaires (mg de tanins par g de pellicule).

En 2012, le PRB atteint environ 0.9 et 1.1 respectivement sur les deux cépages Merlot et Sauvignon (Figure 2). Le PRB est donc un peu supérieur sur Sauvignon ; ce qui tend à confirmer la sensibilité au *Botrytis* un peu plus marquée chez ce cépage blanc par rapport au Merlot.

Cette année, pour les deux cépages, la teneur en pectines « PSE » vaut de l'ordre de 30 mg d'acide galacturonique par g de MIA. Si l'on compare cette teneur à nos dosages passés sur Sauvignon (Fig. 1), on constate qu'elle se situe plutôt parmi les valeurs les plus moyennes. Pour ce qui est de la composition en tanins, la teneur pour le Merlot avoisine 35 mg de tanins par g de pellicule. Une telle concentration s'avère proche de la teneur en 2011, ce qui laisse présager un niveau de défense des baies sensiblement identique (mais plutôt inférieur à celui de 2010). Cependant, sur Sauvignon, la teneur précoce en tanins pelliculaires est plus faible, de l'ordre de 29 mg / g de pellicule. Ainsi, les défenses préformées plutôt faibles dans la pellicule du Sauvignon augmentent donc le risque potentiel de développement du *Botrytis*, notamment chez ce cépage.

La sensibilité globale (PRB) des baies au *Botrytis* peut donc apparaître comme légèrement inférieure à celle de 2011. Cependant l'analyse plus fine du niveau des défenses phénoliques préformées, notamment chez le Sauvignon, montre que ce niveau est plutôt faible laissant présager un risque potentiellement accru de Pourriture grise. De surcroît, les conditions climatiques depuis la floraison (début juin) dans le bordelais sont très propices à l'installation de l'agent pathogène *Botrytis cinerea* au sein des grappes. Comme l'an dernier, **il reste donc souhaitable en 2012 de maintenir une gestion du vignoble qui limite significativement le risque de Pourriture grise : i) par la mise en œuvre de méthodes prophylactiques ayant démontré leur bonne efficacité anti-*Botrytis* (effeuillage notamment et/ou opérations en vert favorisant l'aération de la zone fructifère), ii) par la réduction de l'entassement des grappes.** La protection contre les générations estivales des tordeuses de la grappe est également un facteur clef dans la maîtrise de la maladie. **Enfin, le recours à une protection fongicide spécifique ne doit pas non plus être négligé, notamment sur les parcelles sensibles : forte à très forte vigueur, grappes (très) compactes** Ces parcelles à risque seront d'autant plus à protéger qu'elles n'ont pas encore fait l'objet d'une telle application spécifique depuis la floraison.

Enfin, rappelons que **tout indicateur précoce du risque *Botrytis*, tel le PRB, reste inféodé aux conditions climatiques de post-véraison : il ne devient donc vraiment effectif qu'en cas de météorologie pluvieuse et humide favorable au champignon au cours de la maturation des baies.**