



MICROVARIOR

PROJET
EXPLORATOIRE
2020-2022

Vins bio de variétés résistantes : analyse du microbiote des baies et de sa capacité à conduire des fermentations spontanées en bio et zéro phyto

Coordination

Cécile Neuvéglise,
UMR SPO
cecile.neuveglise
@inrae.fr

Evelyne Aguera,
UE Pech Rouge
evelyne.aguera
@inrae.fr

Mots-clés

Vins biologiques
Cépages résistants
Microorganismes
Fermentation
spontanée
Qualités des vins

L'utilisation de variétés résistantes est une alternative d'actualité dans le contexte des pratiques bio guidées par la limitation des intrants, tant à la vigne qu'au chai.

Le recours aux fermentations spontanées est fréquent en vinification bio, mais leur réussite est en partie dépendante de la présence d'espèces fermentaires sur les baies de raisin à maturité.

Aucune donnée n'étant connue sur le microbiote associé aux variétés résistantes, sa composition en fonction des variétés (*Artaban*, *Floréal*, *G5* et *G14* résistantes versus conventionnelles) et des modes de conduites en bio, bas intrants ou zéro phyto a été étudiée dans ce projet.

Trois domaines expérimentaux ou dispositifs INRAE et un domaine privé ont été choisis dans trois régions viticoles afin d'évaluer également l'impact des facteurs régionaux agissant sur la pression des maladies.

Les analyses de microbiote des baies de raisin ont révélé un fort effet régional et un effet millésime sur l'ensemble des variétés. Un



Unités INRAE

MAIAGE, Jouy-en-

Josas

œnologie, Bordeaux

Pech Rouge,

Gruissan

SAVE, Bordeaux

SPO, Montpellier

UEAV, Colmar

Vigne, Bordeaux

Partenaires

Domaine viticole du
Château Coupe Roses
IFV

effet variétés résistantes versus conventionnelles a également été observé.



©INRAE / C. Maître

En revanche, les modes de conduite n'ont pas généré de différence majeure entre les microbiotes des baies, alors qu'au niveau des micro-fermentations, la cinétique fermentaire était différente. Par ailleurs, l'utilisation de petits volumes fermentaires (1 L) s'est avérée peu adaptée aux fermentations spontanées en conditions contrôlées.

Enfin, l'analyse des composés aromatiques fermentaires et l'analyse sensorielle des vins issus de la fermentation à une échelle pilote ont montré qu'il n'y avait aucun impact du mode de conduite (bio ou zéro phyto) sur la qualité finale des vins.

Ce projet exploratoire ouvre la voie à une analyse du microbiote des variétés résistantes à plus grande échelle. D'autres dispositifs viticoles devront être investis et d'autres paramètres tels que la maturité des baies ou l'environnement agro-écologique des parcelles devront être pris en compte afin de hiérarchiser les facteurs structurants de la variation du microbiote de la baie. Par ailleurs, afin d'expliquer l'effet variété observé, une piste serait d'étudier la variation de composition des pellicules des baies.

METABIO



Contact METABIO
metabio@inrae.fr