

Comment passer du pinot noir au chardonnay !

Chronique Viticulture, Revue Bourgogne Aujourd'hui, 1996

La maison Beaunoise Bouchard Père et Fils vient de procéder au surgreffage en chardonnay de 0.5 ha de beaune 1^{er} cru les Tuvilains, planté en pinot noir. Mais encore ? D'apparence, la technique très rarement employée à ce jour en Bourgogne est simple.

D'apparence seulement, puisque Bouchard dut faire appel à des techniciens venus spécialement du sud de la France et qui écumant ainsi les quatre coins du globe viticole. En juin dernier, les pieds de pinot ont d'abord été « décapités » de leur végétation, à 30 cm environ de hauteur. Dans la foulée, les techniciens sont greffé, sous l'écorce de chaque pied, entre 5 et 20 cm du sol, un bourgeon de chardonnay conservé en chambre froide pour ne pas qu'il pousse. Un suivi important va maintenant s'opérer : arrosages éventuels, ébourgeonnages réguliers afin de concentrer le flot de sève sur le bourgeon greffé et palissage de la jeune pousse pour éviter qu'elle soit cassée par les intempéries.

Enfin, la prochaine taille d'hiver permettra de reformer un cep « normal ». Les ex-vignes de pinot noir donneront donc dès la récolte 97, des vins blancs de chardonnay. Le grand intérêt de la technique est de permettre la transformation rapide d'un vignoble tout en évitant l'arrachage donc la perte de cinq années de récolte.

22/08 1996 70126 47 L'AVRIL HUBERT VINS 81

Saint-Etienne de Joux, 1996

VITICULTURE

Comment passer du pinot noir au chardonnay !

La maison Beaunoise Bouchard Père et Fils vient de procéder au surgreffage, en chardonnay, de 0.5 ha de beaune 1^{er} cru les Tuvilains, planté en pinot noir. Mais encore ? D'apparence, la technique, très rarement employée à ce jour en Bourgogne, est simple. D'apparence seulement, puisque Bouchard dut faire appel à des techniciens venus spécialement du sud de la France et qui écumant ainsi les quatre coins du globe viticole. En juin dernier, les pieds de pinot ont d'abord été « décapités » de leur végétation, à 30 cm environ de hauteur. Dans la foulée, les techniciens ont greffé, sous l'écorce de chaque pied, entre 5 et 20 cm du sol, un bourgeon de chardonnay conservé en chambre froide pour ne pas qu'il pousse. Un suivi important va maintenant s'opérer : arrosages éventuels, ébourgeonnages réguliers afin de concentrer le flot de sève sur le bourgeon greffé et palissage de la jeune pousse, pour éviter qu'elle soit cassée par les intempéries. Enfin, la prochaine taille d'hiver permettra de reformer un cep « normal ». Les ex-vignes de pinot noir donneront donc, dès la récolte 97, des vins blancs de chardonnay. Le grand intérêt de la technique est de permettre la transformation rapide d'un vignoble, tout en évitant l'arrachage, donc la perte de cinq années de récolte.

CHABLIS

La Chablienne sur Internet

La Chablienne crée son service sur Internet « Bourgogne, vins, gastronomie ». Associée à trois partenaires chabliens, la Chablienne se place dans l'environnement du commerce électronique et veut amplifier la communication de Chablis aux quatre coins du monde. Les internautes trouveront sur le service des informations sur les terroirs chabliens. Code d'accès (provisoire) : HTTP://www.bvg.bourgogne.fr/

La maison Laroche certifiée

Le domaine Laroche, producteur et négociant à Chablis, vient d'obtenir sa certification ISO 9002 par la Llyod Register Quality Assurance. Le domaine Laroche est ainsi à ce jour, la seule entreprise viticole chablienne à revendiquer la certification ISO 9002. Cette opération qualifie à été conduite par Florence Gras, oenologue. A il s'agit d'assurer la qualité dans toutes les activités du domaine.

MAISON DE LA BOURG

Sur l'autoroute

Pour l'instant, tous les vins proposés sur France, la Bourgogne, 100 points et moins sont issus de vignes chabliennes de haut de gamme de vignes de France. En un regard de vin, cette maison de la Bourgogne a déjà écrit de son nom sur les vins.

RULLY

Secours catholique

Le Secours catholique a annulé ses cinquante à célébrer cet anniversaire à France ses équipes. L'un met en vente une cinquantaine de sacs et emballages spéciaux d'un rully rouge. Vint à son 1996, vinifié par le Docteur, à Rully, il n'est pas en vente. Le Secours catholique est proposé à un prix unique de 20 F.

PRODUIT

Mirabelle

La maison Végétale, à Nuits-Saint-Georges, vient de sortir une crème de mirabelle. Soitement aromatisée, alcoolisée à 19 degrés, elle est la seule à être vendue sur le marché. Cette nouvelle crème est fraîche et pleine de finesse. A boire pure, sur glace, en apéritif ou en digestif. Elle peut également accompagner des glaces, des sorbets ou des salades de fruits frais.

RECHERCHE

L'INRA à 50 ans

L'Institut national de la recherche agronomique a choisi la Bourgogne pour célébrer, en juin dernier, son cinquantième anniversaire. En Bourgogne, l'INRA a regroupé 400 personnes, à Dijon et dans sa banlieue, dont 180 scientifiques. En vignes et vins, l'INRA Dijon travaille notamment en liaison avec des vigneronnes, sur la micropologie des sols et les effets des traitements sur l'équilibre des sols. Autre thème important, les actions des viticulteurs pour améliorer les rendements et la qualité des vins. Les chercheurs cherchent tout simplement à mieux connaître les molécules qui déterminent les arômes. Mieux les connaître, pour mieux les maîtriser et, peut-être un jour, mieux les reproduire.

