

La grêle s'abat sur les Graves



Le millésime 2017 n'épargnera décidément rien aux vignerons bordelais. Après le gel qui a fait des ravages fin avril, un violent orage agrémenté de grêlons s'est abattu hier en fin d'après-midi sur Podensac et ses environs.

« On avait été déjà assez violemment frappés par le gel, et hier en fin d'après-midi, le secteur des Graves et un peu celui des Côtes de Bordeaux ont été assez fortement touchés par la grêle. Les grêlons, accompagnés de rafales de vents monstrueuses, avaient la taille de balles de ping-pong », décrit Marie-Laurence Porte, œnologue au centre œnologique Enosens de Cadillac Podensac, qui, en ce lundi, prend des nouvelles des propriétés qu'elle conseille. Alors que les vendanges en blanc débutent à Bordeaux et sont imminentes en rouge, cet épisode est un nouveau coup dur.

« L'épicentre de l'orage se situait autour de Podensac et Virelade, où les vignes ont été littéralement hachées par la grêle » explique Marie-Laurence Porte. « En côtes de Bordeaux, autour de Rions et Béguey, ce ne sont pas les côtes qui ont été touchées, mais surtout les vignes du bas, en bordure de Garonne. » Ce violent épisode climatique tombe d'autant plus mal que « le gros des vendanges dans les Graves devait débuter cette semaine. Certains avaient déjà commencé les sauvignons ou allaient les commencer en ce début de semaine, et nombreux

attendaient encore une semaine pour les sémillons. Les vendanges des rouges, notamment les merlots, allaient aussi commencer rapidement. »

Cet épisode climatique vient à nouveau frapper des ceps parfois déjà impactés par le gel, et globalement fragilisés par les conditions climatiques aléatoires de ce millésime. « Les baies des blancs étaient quasiment à maturité, elles avaient une peau très fine, encore plus que d'habitude. Les grêlons en ont fait de la bouillie » décrit l'œnologue. Dans de telles circonstances, la réactivité est vitale pour les vigneron impactés. « Les sauvignons, qui sont pour la plupart à maturité, vont être ramassés aussi rapidement que possible. Quant aux sémillons, si dans l'idéal, il aurait fallu attendre une semaine de plus, il va falloir aussi les récolter, au risque de les perdre. Ils ne seront pas au maximum de leur maturité, mais les vins seront malgré tout agréables, frais et aromatiques »

Du côté des cépages rouges, « ils ne sont pas encore mûrs pour la plupart et certaines vignes, gelées en avril mais dont les contre-bourgeons sont bien repartis, affichent même un retard d'environ une quinzaine de jours. La peau des baies est encore rigide et la grêle n'a parfois fait que des fentes. » Pour atteindre la maturité, temporiser est impératif, mais les fortes chaleurs de ce début de semaine, avec près de 40°C annoncés, et un épisode pluvieux prévu pour la fin de la semaine, risquent d'induire des conditions idéales pour le développement du Botrytis. « Il faut que les baies cicatrisent avant que la pluie n'y rentre. Il faut trouver la fenêtre pour passer un produit cicatrisant, qu'il s'agisse d'un produit par vaporisation ou d'un produit de contact. Le traitement ne peut pas être effectué lorsqu'il fait trop chaud, il faudra attendre cette nuit ou demain matin pour traiter » explique Marie-Laurence Porte. Déjà appliquée par l'œnologue chez ses clients de Pessac-Léognan touchés fin août 2016 par la grêle, cette méthode a « donné de très bons résultats. » Reste à voir si la météo sera clémente d'ici à la fin de la semaine. « Terre de Vins » l'espère et adresse tout son soutien aux vignerons grêlés.

Auteur



Laura Bernaulte