

CHRONIQUE

La viticulture roumaine est repartie !

Alain Carbonneau

Professeur de Viticulture de Montpellier SupAgro

carbonne@supagro.inra.fr

Le 36^{ème} congrès mondial de la vigne et du vin associé à l'OIV qui s'est tenu à Bucarest du 3 au 7 juin 2013 a été l'occasion de faire mieux connaître les recherches et expérimentations de la Roumanie, mais aussi de révéler le redémarrage actuel de sa vitiviniculture. Il faut rappeler que la Roumanie était dans la période 1970-1980 un des grands pays producteurs situé selon les critères aux alentours du 5^{ème} rang mondial. Elle avait en particulier organisé les deux premiers congrès sur l'Ecologie de la vigne dans cette même période et accueilli l'OIV en 1968, notamment dans la région de Dragasani. Des souvenirs laissés par nos anciens collègues Jean Branas, Denis Boubals, Pierre Huglin, Michel et Claude Flanzly en attestent.

Voici quelques impressions personnelles recueillies lors de ce congrès et de la visite de la région de Dragasani. La figure 1 qui reprend la photo de couverture présente la carte des vignobles roumains ; nous remercions pour cela notre collègue V. Cotea.



Figure 1. Carte des vignobles de la Roumanie d'après l'ouvrage de V. Cotea « La Roumanie, le pays de la vigne ».

1) Le 36^{ème} Congrès Mondial de la Vigne et du Vin de l'OIV à Bucarest :

Les sessions de la *commission de Viticulture* ont concerné les thèmes de la génétique et de la sélection, du raisin de table, des systèmes de culture, de l'adaptation au changement climatique et de la protection du vignoble. Des résultats relativement intéressants ont été présentés sur ces divers sujets, traités oralement ou par affiche.

J'ai présenté au début de la session sur les systèmes de culture la conférence « Conduite des vignes pour la production de vin de Champagne : intérêt de la Lyre », résultat d'une exploitation éco-physiologique du réseau expérimental du CIVC sur la conduite du vignoble où la Lyre a présenté divers avantages par rapport à l'Espalier traditionnel ou plus large ; les points originaux ont concerné la validation de notre modèle de qualité du raisin [(Surface Foliaire Exposée / Production) (coefficient de vigueur estivale)], le microclimat des grappes, les effets de l'enracinement sur les métabolismes de l'azote et des acides organiques.

Parmi les résultats les plus nouveaux, j'ai noté des travaux sur les outils de mesure de l'état hydrique des vignes (conductivité électrique des rameaux), sur l'allopathie au niveau des interactions entre diverses espèces de plantes naturelles utilisée en entretien du sol, sur la biodiversité des prédateurs ou antagonistes de certains bio-agresseurs, sur la prospection de vignes sauvages (*Vitis vinifera silvestris*) dans la région du Danube.

Au niveau des débats, je suis intervenu pour préciser la distinction entre 'gène et locus' qui est source de confusion dans des résolutions, l'utilité de l'approche multivariée de notre méthode de Classification Climatique Multicritères, l'intérêt d'investir dans des retenues d'eau au niveau des territoires.

NB : Cette méthodologie a été à la base de l'ouvrage sur le zonage vitivinicole de l'Amérique latine dont j'ai été co-auteur avec

Jorge TONIETTO, Vicente SOTES et d'autres collègues et qui a reçu le prix du jury de l'OIV.

Les résolutions en cours ont été l'objet des dernières améliorations.

L'*Assemblée Générale* a réuni la totalité des 44 Etats membres et accepté le 45^{ème}, l'Azerbaïdjan. Le prochain congrès mondial de la vigne et du vin se tiendra en 2014 à Mendoza avec la présidence de Claudia QUINI.

Le nouveau directeur général a été élu au premier tour : Jean-Marie AURAND, actuel secrétaire général au Ministère français de l'Agriculture. Son expérience en management et à l'international a convaincu environ les 2/3 des pays membres, la majorité en nombre de voix ayant été un peu moins nette, ce qui montrerait un impact un peu plus faible chez les pays viticoles les plus importants.

J'ai noté un bon argument sur lequel son concurrent Reiner WITTKOWSKI, biochimiste-œnologue allemand, a insisté davantage et qui a pu porter auprès des pays les plus importants en production et en recherche : la volonté de développer l'implication des experts scientifiques. Ceci autorise de proposer un lien plus étroit entre d'un côté les scientifiques et les groupes d'experts, et de l'autre les représentants des ministères concernés des pays. De tels liens pourraient être formalisés lors de ces congrès.

En conclusion, l'organisation de ces journées par l'organisation roumaine a été d'une grande qualité. J'en ai profité pour prendre un maximum de contacts nécessaires dans le cadre de notre groupe le GiESCO qui va faire une proposition de coopération avec l'OIV, et du réseau Wine Mosaïc.

Les réunions se sont tenues dans le grand palais de prestige de Bucarest, le Parlement, dont le style illustre selon moi davantage le potentiel de Ceaucescu que l'image de la Roumanie.

2) Aperçu de la vitiviniculture de la Roumanie :

Divers conférenciers ont permis d'avoir une idée plus précise du redéveloppement actuel de la vitiviniculture de la Roumanie et de la Moldavie. La figure 1 qui est celle de la couverture de ce numéro présente la carte des régions viticoles roumaines. Egalement au cours des repas, la dégustation de vins a été l'occasion de dresser un premier constat, complété par les visites du 6 juin :

- Vins blancs : certains manquent de caractère et d'équilibre notamment pour les cépages internationaux comme le Sauvignon; cependant il faut noter la bonne qualité des vins des cépages autochtones Feteasca alba et surtout Feteasca regala.
- Vins rouges : le Merlot tend à produire des vins un peu trop rustiques ou bien un peu trop riches en alcool; le Cabernet-Sauvignon semble mieux adapté et développe des arômes de poivron rouge et une structure riche ; certains vins de cépages autochtones sont agressifs et manquent de maturité phénolique ; cependant le Babeasca neagra produit un vin fruité et rond ; et surtout la **Feteasca neagra** produit un vin fruité et équilibré grâce à ses 'tannins mûrs' et une bonne acidité, moyennement concentré, certains vins étant bien typés avec des notes fines florales et balsamiques (thym), et des arômes fruités bien présents en bouche (prune rouge, cassis).

Visite de la région viticole de *Dragasani* dans la zone sub-Carpathes à environ 300km à l'ouest/nord-ouest de Bucarest sous une latitude voisine de 45°. Le contraste est saisissant entre l'immense plaine du Danube et de ses affluents comme l'Olt (figure 2),



Figure 2. Région de Dragasani. Vue du contraste entre le coteau viticole depuis le domaine Stirbey et la plaine céréalière de la vallée de l'Olt.

et les coteaux assez escarpés modelés dans du sable et du limon sur fond géologique argileux (figure 3).



Figure 3. Région de Dragasani. Vignoble du domaine Avincis établi sur sol sablo-limoneux avec de petites graves rappelant des dépôts de mers tertiaire.

La riche plaine agricole est dévolue aux céréales et à l'élevage avec encore des parcelles inoccupées en raison de problèmes fonciers (restitutions inachevées suite au communisme, déprise), alors que ces coteaux, très boisés, montrent un bon développement de la viticulture orientée vers la qualité. Le climat est continental relativement chaud, mais avec des nuits tempérées, des pluies d'automne et de printemps avec des orages d'été réguliers, et un vent léger quasi permanent qui assèche après les orages.

Le gel d'hiver est sur les coteaux à la limite de la possibilité de la viticulture (-15 à -20°C), ce dont attestent certains dégâts de gel (figure 4) et rédhibitoire en plaine (-20 à -25°C).



Figure 4. Région de Dragasani. Vieille parcelle avec de nombreux ceps chétifs et manquants à cause du gel d'hiver.

Deux entreprises privées modèles appartenant à des familles importantes ont été visitées : Stirbey et Avincis.

Les vignobles ont été restructurés en Espaliers à feuillage haut, bien palissé, avec un écartement entre rangs de 2,5m (figure 5),



Figure 5. Région de Dragasani. Espalier à 2,5m entre rangs, palissé haut avec du matériau solide sur un coteau du domaine Stirbey.

et des tailles Guyot (figure 6).



Figure 6. Région de Dragasani. Espalier avec taille en Guyot double largement pratiquée au domaine de Stirbey.

Certaines petites parcelles sont conduites sur Echelas traditionnel (figure 7)



Figure 7. Région de Dragasani. Conduite sur Echelas des cépages traditionnels au domaine de Stirbey.

avec un petit cordon vertical (figure 8).



Figure 8. Région de Dragasani. Taille en petit cordon vertical des cépages traditionnels conduits sur Echalas au domaine de Stirbey.

Une place importante est faite aux cépages roumains (figure 9) à côté des cépages internationaux.



Figure 9. Région de Dragasani. Cépage traditionnel conduit en Espalier au domaine Avincis.

Les caves sont bien équipées (figures 10, 11 et 12)



Figure 10. Région de Dragasani. Cave Stirbey avec vue sur la vallées de l'Olt.



Figure 11. Région de Dragasani. Cave Stirbey de dimension moyenne avec équipement moderne ; noter à l'entrée l'épouvantail en chauve-souris contre les oiseaux.



Figure 12. Région de Dragasani. Cave Avincis de grande dimension isolée par buttage avec de la terre et des pierres.

et l'accueil des visiteurs attractif (figure 13).



Figure 13. Région de Dragasani. Cave Avincis offrant un circuit œnotouristique avec une belle maison traditionnelle roumaine restaurée.

Le point le plus original a été la dégustation des vins. Certaines de mes conclusions précédentes ont pu être vérifiées. Mais surtout nous avons noté :

- ✓ Cépages internationaux :
- ✓ Pinot noir : bel équilibre et typé 'cerise mûre' ;
- ✓ Cabernet-Sauvignon : belle structure équilibrée, notes de cassis, ou plus complexes au vieillissement;
- ✓ Rosé d'assemblage 'Cabernet-Sauvignon / Merlot' : fraîcheur et typé 'petit fruit rouge'.
- ✓ Sauvignon et Pinot gris : simplement acceptables

- ✓ Cépages roumains :
- ✓ Novac noir : arômes originaux de petits fruits et de fumé, mais manque de 'maturité phénolique'.
- ✓ Negru de Dragasani : potentiel phénolique élevé, mais végétal et rustique.
- ✓ **Cramposie** blanc : vin délicat et fin développant des arômes de citronnelle, pêche blanche, frais malgré 13% d'alcool, pas très long cependant.
- ✓ **Tamaioasa** blanc : type muscat délicat, frais, bien assemblé avec le Muscat Ottonel.

Je terminerai par ma rencontre à Avincis avec le vieux professeur Gheorghe Condes qui m'a fait l'honneur de me féliciter de mes ouvrages et de me présenter les photos souvenirs de visites de collègues français et du congrès de l'OIV de 1968 où nos glorieux anciens étaient présents : Jean Branas, Denis Boubals, Pierre Huglin, Michel et Claude Flanzky !

La vitiviniculture roumaine renoue avec son passé de grand pays producteur ; il y a encore un long chemin de rénovation et une image à créer autour des terroirs et cépages originaux.