

EXPÉRIMENTATION

# Les vignes champenoises, théâtre d'innovation permanente

Pour améliorer le confort de travail, réduire l'impact sur l'environnement ou mener une viticulture de précision, les expérimentations sont nombreuses. Petit florilège.

**L'ESSENTIEL**

- En 2016, Moët avait prévu de tester une machine pour la récolte, finalement annulé.
- Le Comité Champagne travaille en permanence sur des sujets de recherche liés à de nombreux domaines : météo, ergonomie, dépérissement du vignoble, innovation variétale sur les cépages...
- Les entreprises connexes au champagne, comme les machinistes Ravillon ou Kremer par exemple, peuvent aussi adapter leur matériel aux demandes des vigneron ou inventer de nouveaux systèmes.
- La connectivité et les nouvelles technologies permettent de faire progresser la viticulture dans le sens de la précision, pour traiter moins et de façon plus efficace.



Nicolas Dubois, du champagne Jeoper, devant les caissettes expérimentées cette année sur une parcelle pour une vendange « cep par cep ». Claire HOHWEYER

**LA VENDANGE « CEP PAR CEP »**

Au pas de course, Nicolas Dubois est un homme pressé et son cerveau fonctionne à mille à l'heure. « Une idée par seconde », plaisante sa collaboratrice Anne Macquet. À bord de sa Mehani électrique, le dirigeant du champagne Jeoper explique son expérimentation de l'année. Après le test de levures « maison » en 2016 déployé sur de plus grands volumes cette année, il teste « la récolte pied par pied ».

Une équipe de quatorze vendangeurs a troqué les caisses traditionnelles de 45 à 50 kg par de plus petites, des cassettes en somme. Objectif : remplir chacune des raisins d'un seul cep. Dans la parcelle, les caissettes s'échelonnent tout au long du rang. Une fois rentrées, « elles sont pesées, triées » et les raisins regroupés pour faire des marcs de 2 000 kg dans le petit pressoir conservé par la maison.

Des lots vinifiés à part et suivis jusqu'à l'assemblage « pour observer si, avec cette méthode, on constate un écart qualitatif ». « On pose ainsi la question de la charge par pied », reprend Nicolas Dubois. Un travail de fourmi inédit que le champagne Jeoper mène seul. Verdict dans quelques mois.



**« Nous étudions le stress hydrique avec des capteurs d'humidité »**

Clément Pierlot, chef de cave et directeur du vignoble de Pommery

sence de maladies (mildiou, pourriture)... Un dispositif qui permet de cibler plus efficacement les zones à traiter et limiter ainsi l'utilisation de pesticides. « On ne peut pas être partout. Si je peux être aidé par des machines, volontiers. »

**3 VITIBOT**

On le voit partout. Start-up live, Foire de Châlons, bientôt Viteff... Cédric Bache, 25 ans, ne cesse de

faire découvrir sa technologie permettant d'automatiser les équipements de travail viticole, travaillant alors en autonomie grâce aux logiciels et techniques développés par sa start-up, VitiBot, installée à Châlons. Parmi les solutions : chenillards conventionnels automatisés pour le travail du sol (désherbage mécanique), la tonte, l'effeuillage de printemps et même les traitements phytosanitaires. Un bon moyen pour éloigner les ouvriers et vigneron des produits chimiques.

**4 EFFIBOT**

Il avait été primé lors de la précédente édition de la Foire de Châlons, ce robot de l'entreprise Effidence permet de porter des charges de façon autonome. Mieux, il suit « à la trace » son « maître » grâce à un système d'autoguidage. Le Comité Champagne l'avait expérimenté. Le robot peut remplacer la brouette portée par les débardeurs, chargés de plusieurs caisses de 45 à 50 kg.

**5 CHARGEMENT AUTOMATIQUE DES PRESSOIRS**

La coopérative vinicole Louis-Dupont de Cumières s'est équipée l'année dernière, celle de Villemomange l'est déjà depuis quatre ans. La robotisation n'est plus une nouveauté pour la partie vinicole mais avec une ligne de chargement automatique de pressoirs, permet d'accélérer le mouvement pendant la récolte et alléger le poids sur le dos des équipes. Le robot prend des caisses sur les palettes de douze amenées par les vendangeurs, les pose sur un des deux convoyeurs qui les amène jusqu'au pressoir pendant que les caisses sont acheminées vers le lavage.

**6 NEPTUNE SUR LE STRESS HYDRIQUE**

Au sein du Clos Pompadour, au domaine Vranken-Pommery, une parcelle expérimentale est surveillée de près par le tout nouveau chef de cave de Pommery (le 10), Clément Pierlot. « Nous étudions le stress hydrique avec des capteurs d'hu-

midité. Nous avons pour la première année d'expérimentation utilisé un produit naturel à base de silice pour voir si la résistance était meilleure dans cette année très sèche », jusqu'à mi-juillet. « Il s'agit d'un programme sur cinq ans mené ici, dans notre vignoble du sud et au Portugal. » Quatre ou cinq produits naturels sont ainsi testés pour constater leur effet. Par ailleurs, pour la vendange de cette année, Clément Pierlot a également utilisé un appareil, Dyostem, pour le coup pas né cette année, mais allant dans le sens d'une viticulture de précision. « L'outil photographie les grappes, mesure la taille des baies, leur teinte et observe la charge en sucre. » Histoire de cueillir le raisin le plus mûr possible. ■

CLAIRE HOHWEYER Claire@hohweyer

sur le web

LUNION.FR/LARDENNAIS.FR

RETROUVEZ NOS INFOS, LES PHOTOS, LES VIDÉOS, ET PLUS...