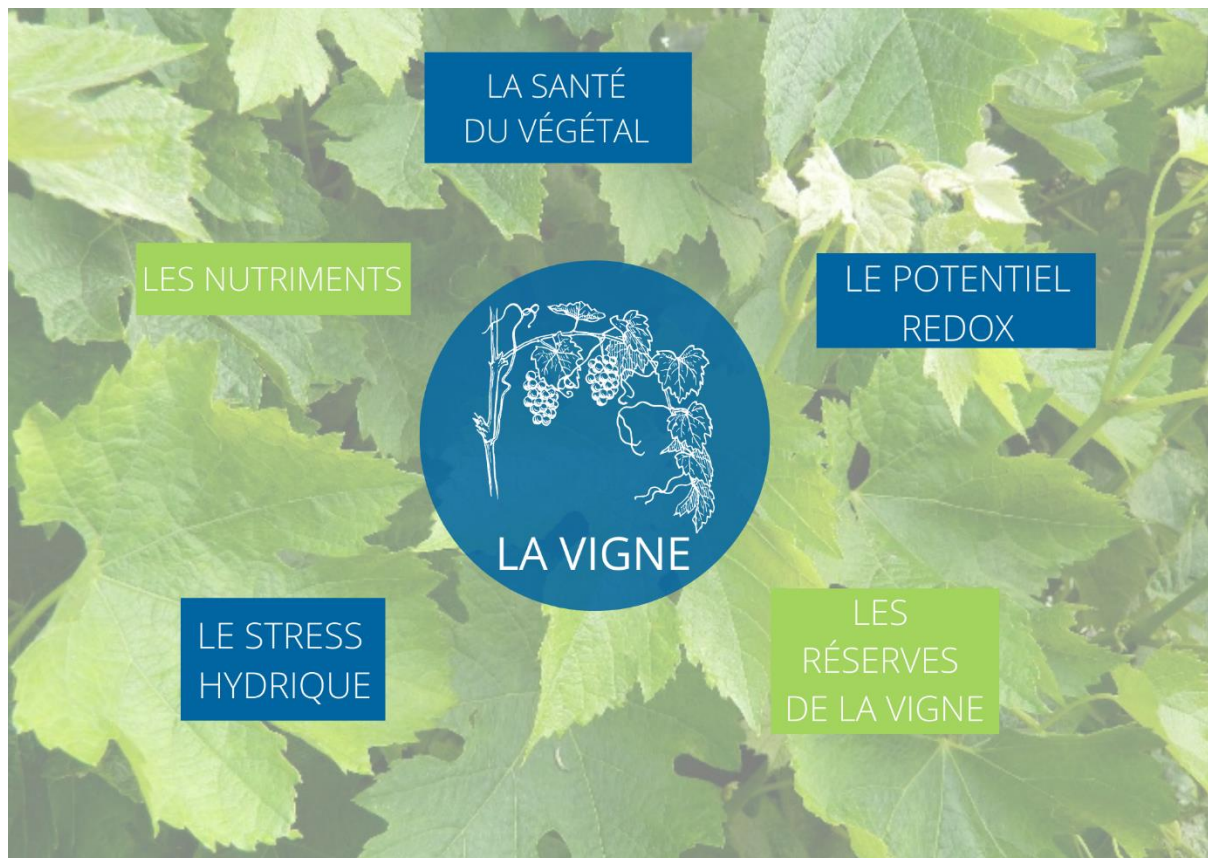


LES ANALYSES DE LA VIGNE

Les analyses des parties végétales de la vigne sont des outils indispensables pour assurer un pilotage optimal des parcelles. Une bonne connaissance du fonctionnement des plants, de leur niveau d'assimilation des nutriments ou encore de leur stress hydrique, peut amener le viticulteur à mieux anticiper les phénomènes de carences ou encore le développement de maladies fongiques.



1. L'ANALYSE DES LIMBES ET DES PETIOLES

Les analyses pétiolaires et de sarments sont des outils indispensables pour le suivi de l'assimilation des nutriments du sol par la vigne au cours d'une campagne.

LES PARAMÈTRES PROPOSÉS PAR LE LABORATOIRE

Essai	Méthodes	Quantité / Volume minimum	Délai
Macro-éléments (azote, phosphore, potassium, calcium, magnésium) et oligo-éléments (fer, cuivre, manganèse, bore et zinc) totaux	Séchage broyage, minéralisation, ICP et combustion sèche.	50 limbes ou 50 pétioles	7 JO
Potentiel Redox	Electrochimie	40 limbes ou 40 pétioles	48 H

POUR ALLER PLUS LOIN

Le potentiel RedOX et la conductivité fournissent des indications pertinentes sur l'état et le fonctionnement du végétal. Dans certains cas cela peut alerter sur des baisses de rendements et certaines sensibilités à des stress hydriques et cryptogamiques.

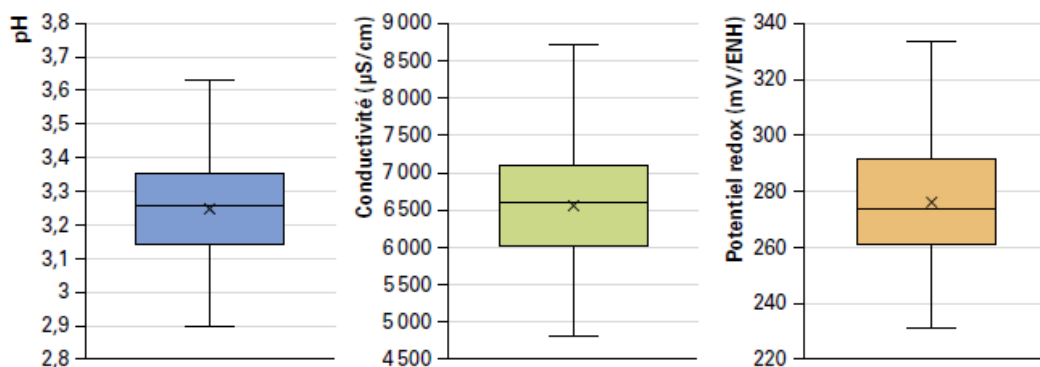


Figure 1 : Représentation statistique de la distribution moyenne de la conductivité et du potentiel RedOX pour les feuilles (Maingraud A.Dauphin T.Nicolato V.Renouf, 2022, La mesure du potentiel RedOX du sol et des feuilles, La Revue des Œnologues n°183, p27-29).

2. LE $\delta C13$ ET LA MESURE DU STRESS HYDRIQUE

La mesure du rapport des isotopes du carbone C13 et C12 dans un échantillon de matériel végétal, de vin ou de moût nous renseigne sur le **stress hydrique subit par la plante** au cours de la fructification.

Le laboratoire EXCELL est le premier laboratoire de la filière viti-vinicole à disposer du matériel analytique de référence (l'IRMS) pour réaliser le dosage du $\delta C13$. Cela assure une réactivité, et une interprétation précise des données obtenues.

Nous nous engageons sur une restitution des résultats sous 48H !

Essai	Méthodes	Quantité / Volume minimum	Délai
$\delta C13$	Spectrométrie de masse atomique	50 baies	48 H

3. LES ELEMENTS HORMONAUX IMPLIQUES DANS DES PHENOMENES DE RESISTANCE

La vigne est un formidable exemple de résilience face aux évolutions extérieures. Parmi les outils dont elle dispose, certains composés jouent des rôles prépondérants. C'est le cas notamment de [l'acide salicylique et de ses esters](#), de [l'acide jasmonique et du resvératrol](#). Dans certains cas, pour comprendre les états de stress ou objectiver certaines pratiques viticoles, ces dosages peuvent apporter des informations intéressantes au cours de la campagne ou bien lors des vendanges. Certains de ces composés peuvent également influencer les qualités du vins produits.

4. L'ANALYSE DES RAFLES

Les rafles jouent un rôle essentiel dans le profil aromatique des vins. Dans le cadre de vinifications en grappes entières, elles peuvent apporter une certaine fraîcheur au vin (via le salicylate d'éthyle et le salicylate de méthyl) ou des notes de verdure via les composés C6.

5. LES ANALYSES DE SARMENTS

Une fois les vendanges passées, la préparation de la campagne de fertilisation pour la reconstitution des réserves des pieds de vignes commence.

Pour cela, une connaissance parfaite de l'état des réserves des pieds est indispensable, afin de savoir où fertiliser et dans quelles quantités. Ainsi, le laboratoire met à votre disposition des outils vous permettant de [contrôler les teneurs en amidon, sucres et azote de vos pieds de vignes](#).

LES PARAMÈTRES PROPOSÉS PAR LE LABORATOIRE

Essai	Méthodes	Quantité / Volume minimum	Délai
Amidon et sucres totaux	Lyophilisation, broyage et analyse enzymatique/chromatographique	25 portions de sarments	7 JO
Azote total	Lyophilisation, broyage et combustion sèche	25 portions de sarments	7 JO