



Surgreffer

Témoignages et conseils

Le changement climatique semble s'accélérer. Toutes aussi rapides sont les évolutions de la consommation de vin. Certaines de ces évolutions sont d'ailleurs engendrées par le climat, comme la recherche de vins plus frais et moins alcoolisés. Elles s'annoncent durables. Face à ces mouvements, le temps de

la vigne est naturellement plus lent. Le surgreffage est un moyen de faciliter l'adaptation par le cépage. En profitant de l'enracinement du cep, il fait gagner du temps. Plus souvent pratiquée dans les vignobles du Nouveau Monde, cette technique reste marginale en France. Mais elle s'affirme. Des précurseurs l'ont pratiquée et ont dix ans ou vingt ans de recul pour en apprécier l'intérêt.

Bien sûr, il n'est pas ici question de prétendre que le surgreffage va remplacer le classique renouvellement des vignes par des jeunes plants. Plusieurs conditions limitent la pratique du surgreffage. Mais notre dossier veut éclairer ce choix possible parmi d'autres pour résoudre certaines problématiques, alors que l'encépagement promet d'être l'un des points clés des années qui viennent. 🍷

P 30

Surgreffer
pour gagner
du temps

P 32

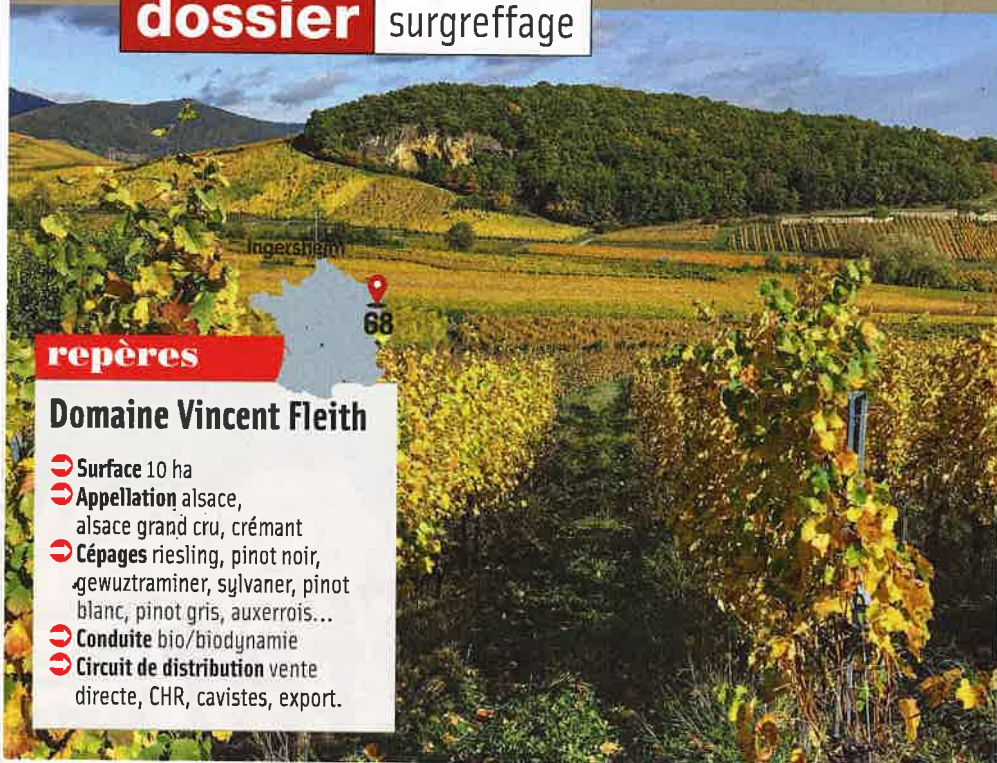
Adapter
l'encépagement lors
d'une installation

P 34

Une technique
exigeante
mais efficace

P 35

Un chantier
qui s'anticipe



repères

Domaine Vincent Fleith

- Surface 10 ha
- Appellation alsace, alsace grand cru, crémant
- Cépages riesling, pinot noir, gewuztraminer, sylvaner, pinot blanc, pinot gris, auxerrois...
- Conduite bio/biodynamie
- Circuit de distribution vente directe, CHR, cavistes, export.



VINCENT ET BRIGITTE FLEITH ont fait le choix de surgreffer pour réorienter plus rapidement leur production vers des cépages plus porteurs.

Surgreffer pour gagner du temps

Vigneron sur 10 ha en Alsace à Ingersheim, Vincent Fleith a opté à plusieurs reprises pour la technique de surgreffage pour faire évoluer l'encépagement de son domaine. Des choix qui lui ont permis de résoudre des problèmes agronomiques et commerciaux.

Vincent Fleith a découvert la technique de surgreffage en Californie, en 1994, alors qu'il travaillait dans un domaine viticole. Après avoir repris le domaine familial en 1996, il a expérimenté cette solution en 2000 pour résoudre un problème agronomique sur une parcelle de 25 ares. « C'était du riesling qui ne mûrissait pas du fait d'une mauvaise adéquation entre le cépage tardif, le sol, et le porte-greffe tardif ». Plutôt que de se résoudre à récolter des petits degrés, il a décidé de surgreffer du cépage auxerrois, plus précoce. « J'en fais du crémant. » Il a travaillé avec Marc Birebent, de Worldwine Vineyards, dont il avait croisé le frère en Californie. Cette solution était aussi en phase avec son

orientation vers la bio et la biodynamie, avec la préoccupation d'avoir la meilleure synergie possible entre la vigne et son environnement et son intérêt pour des greffes alternatives à l'omega.

Une façon d'être réactif face au marché

En 2006, c'est pour une raison plus commerciale qu'il a lancé un nouveau projet de surgreffage. Constatant la difficulté de valoriser son pinot gris en grand cru Furstentum, il a décidé de surgreffer des pinots noirs sur des pinots gris sur 20 ares. Le pinot noir n'est pourtant pas autorisé en grand cru. Mais Vincent Fleith constatait la forte attraction pour ce cépage. C'est lui-même qui avait replanté ces

pinots gris dans les premières années de la reprise du domaine. « La vigne était impeccable, il ne manquait aucun pied », se remémore-t-il. Le bon état de la vigne est bien entendu une condition de base pour se lancer dans une telle opération.

Grâce à ce choix, Vincent Fleith a pu produire un pinot noir qu'il a appelé Pinot noir F. « Vingt ans après je vends mon Pinot noir F 10 € plus cher que mon pinot gris grand cru Furstentum, soit 35 € au lieu de 25 €. J'ai perdu cette surface en grand cru mais je n'ai aucun regret car c'est un super endroit pour les rouges », résume le vigneron.

Il prévoit de renouveler l'opération sur ce même grand cru. Cette fois-ci, il surgreffera du riesling sur des pinots gris sur 15 ares, car les rieslings grand cru sont plus demandés. La qualité du matériel est primordiale. « L'an dernier, j'ai renoncé à surgreffer parce que j'ai jugé que mon matériel n'était pas bon. »

Pour Vincent Fleith, l'intérêt de cette méthode permet un gain de temps

précieux. « On ne perd qu'un an de récolte en surgreffant. Dès l'année suivante, on a une année quasi normale, souligne-t-il. En replantant, il faut sept ans d'attente pour avoir un système racinaire développé. Là il n'y a pas de baisse qualitative. »

Un travail de précision et un protocole à suivre

Cette souplesse d'encépagement lui plaît. « Je connais des vignes qui ont été greffées 3 fois. » La démarche n'est pas spécialement compliquée sur le plan administratif. Il lui a suffi de déclarer le changement à la douane au préalable. Puis l'année suivante, la parcelle a été déclarée dans le nouveau cépage. Cette technique lui permet aussi de planifier, de prendre le temps de sélectionner le matériel végétal à greffer. Il prélève ce qu'il faut en janvier sur les plants de sa sélection, avant les grosses gelées, puis stocke au froid en prévision des futurs greffages.

En termes d'organisation, la fenêtre de tir est relativement étroite. Idéalement, le surgreffage intervient au moment de la fleur, début juin. « On pratique une greffe en T-bud. Si les tissus ne se décollent pas ou si l'on intervient à une autre période, c'est une greffe en chip-bud qui se pratique », observe-t-il. Pour Vincent Fleith, faire appel à des spécialistes permet d'aller beaucoup plus vite et d'assurer une meilleure réussite. Mais ces spécialistes sont peu nombreux. « C'est une équipe de 5 à 8 personnes qui intervient. » Le succès tient à la dextérité de ces spécialistes mais aussi au travail d'entretien. Avant l'intervention de l'équipe, il passe enlever l'écorce. Après, le greffage, « il faut être méticuleux », considère Vincent Fleith. « On garde un sarment tire-sève et on le rabat à 1 à 2 feuilles. Il faut ébourgeonner régulièrement pour ne laisser que le bourgeon qu'on a greffé. L'œil débouffe au début en puisant dans ses réserves pour les premières et deuxièmes feuilles ». Il faut ensuite surveiller le développement du pampre et arroser s'il stagne. « Le premier jour, la greffe est fragile mais dès qu'il y a 10 à 15 feuilles ça tient bien. C'est une super soudure ». Il peut le constater dans ses rangs de pinot noir et d'auxerrois greffés, avec le recul du temps.

Cette technique pourrait se développer davantage selon Vincent Fleith, « si on laisse les spécialistes venir le faire ». 🍷 CATHERINE GERBOD

« Il y a une rigueur à avoir sur la première saison »

Patrick Schiffmann est vigneron-coopérateur pour la coopérative Bestheim sur 19 ha à Kaysersberg. En 2016, il a surgreffé 26 ares dans sa parcelle du grand cru schlossberg. « Ce grand cru est le fer de lance de la coopérative en riesling et moi j'avais une jeune parcelle de gewurztraminer. J'ai émis l'idée de changer de cépage par surgreffage pour profiter de l'enracinement des gewurztraminers. » Un choix qu'il ne regrette pas même s'il a été un peu déçu par le taux de réussite obtenu de 75 %: L'entreprise de surgreffage l'a attribué à une mauvaise conservation de bois ce qui l'a laissé un peu dubitatif. Faire revenir l'entreprise pour reprendre les 25 % qui n'avaient pas pris s'est avéré compliqué. Le viticulteur pointe le manque de souplesse induit par le fait que la main-d'œuvre venue de l'étranger a un planning très rempli sur la saison. Finalement, il a arraché et replanté des jeunes plants. « Il y a une rigueur à avoir sur la première



PATRICK SCHIFFMANN, viticulteur à Kientzheim, souligne le manque de souplesse due au planning chargé de la main-d'œuvre venant de l'étranger.

saison », souligne aussi le vigneron. « Pour que la greffe se fasse, il faut un apport d'eau. J'en ai mis 3 ou 4 fois dans la saison. Il faut un soin particulier au niveau des pousses, il faut les attacher, les surveiller. Si elles cassent, c'est perdu. » Mais au final, il juge que « l'opération est valable, même si ce n'est pas du 100 %. Économiquement on s'y retrouve ». Le coût a été de 2,40 €/pied. Dès l'année suivante, il a récolté. « Ce n'était pas une vendange pleine mais c'était qualitatif. » Il estime avoir ainsi gagné six à sept ans. 🍷

XAVIER-LUC LINGLIN, directeur des vins & vignobles des domaines François Lurton

« Quelle que soit la technique, il faut avoir le coup de main »

« Il y a deux ans et l'an passé nous avons fait une grosse campagne de surgreffage de cabernet sauvignon sur du sauvignon blanc au Chili, à Lolol dans la vallée de Colchagua où est situé notre Hacienda Araucano. Sur une vigne de moins de 10 ans je préfère un T-bud ou un écusson mais sur des pieds anciens de 20 ans comme à Lolol, le surgreffage en fente était la technique la plus appropriée. Elle peut s'utiliser sur une plage de temps plus grande. Elle permet d'éliminer le cas échéant les bois malades. Quelle que soit la technique, il faut avoir le coup de main et nos équipes sont familiarisées avec celle-ci, ce qui se retrouve dans le taux de reprise de 91 % que nous avons obtenu. On met deux greffons. Si les deux prennent,



le plus faible sera sacrifié à la taille. Cette technique a un gros inconvénient : la plaie de taille qui est importante. C'est une source d'entrée des maladies. Nous la protégeons avec un baume cicatrisant fait avec notre propre recette. Il est essentiel d'éviter le dessèchement du point de greffe. Ici on l'a recouvert avec du papier aluminium qui a l'avantage de bien prendre la forme des contours, mais sur les sols meubles on butte carrément le pied et la greffe avec de la terre ».

Adapter l'encépagement lors d'une installation

Au Château Cazebonne, Jean-Baptiste Duquesne construit sa stratégie de marque autour du renouveau des cépages historiques de Bordeaux. Grâce au surgreffage, il va pouvoir produire ses premières cuvées à partir de cépages oubliés seulement trois ans après l'acquisition du Château.

Lorsqu'il reprend les rênes du Château Cazebonne fin 2016, Jean-Baptiste Duquesne imagine de suite un domaine qui s'attacherait à remettre au goût du jour les cépages historiques du vignoble bordelais. « *Ma rencontre avec Robert Plageoles vigneron dans le Gaillacois en 1997, a été une révélation. C'est là que j'ai compris qu'il y avait en France une diversité de cépages énorme quand on ne se réduit pas seulement à ceux autorisés dans les appellations* », explique Jean-Baptiste Duquesne. Peu après le rachat du Château Cazebonne, il se lance dans une véritable chasse aux cépages oubliés. « *Je cherche tous ceux dont il est fait mention dans les ouvrages qui parlent du vignoble bordelais au cours des siècles passés* », expose-t-il. Ceci, y compris si la mention n'est pas valorisante pour le cépage. « *Il y a plus d'un siècle, dans un contexte notamment climatique complètement différent de celui d'aujourd'hui, on a jugé que ces cépages n'étaient pas bons. Mon objectif est de challenger les décisions de 1880.* » En fonction de leur potentiel, le viticulteur espère un jour pouvoir obtenir leur intégration dans le cahier des charges des appellations bordelaises.

Comblent au plus vite l'attente créée par le marketing

Après plusieurs années à arpenter les vignobles à la recherche de ce matériel végétal disparu, Jean-Baptiste Duquesne parvient à créer sa propre pépinière. Sur 5 ha, il dispose de 26 variétés différentes à hauteur de 1000 pieds par cépage. Mais ces plants ne sont pas encore prêts à entrer en production. En communi-

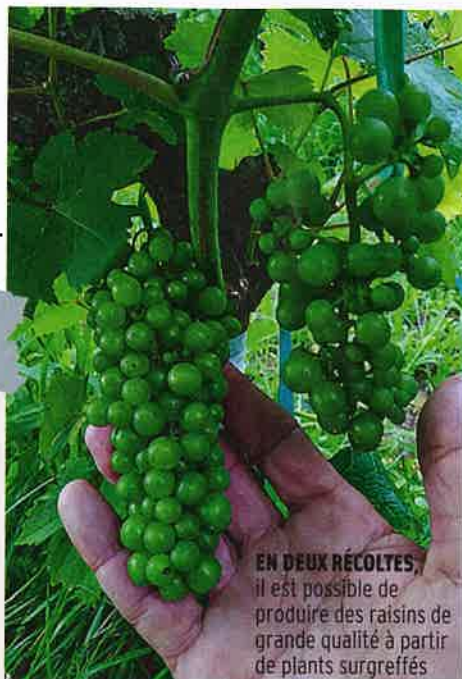
repères

Château Cazebonne

- ➔ Localisation Saint-Pierre-de-Mons en Gironde
- ➔ Surface 40 ha
- ➔ Appellation Graves/vin de France
- ➔ Cépages merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, sémillon sauvignon blanc et 26 cépages anciens
- ➔ Conduite bio/biodynamie
- ➔ Circuit de distribution vente directe principalement

Saint-Pierre-de-Mons

33



EN DEUX RÉCOLTES, il est possible de produire des raisins de grande qualité à partir de plants surgreffés

quant largement sur son site internet et ses réseaux sociaux, l'entrepreneur est parvenu à créer une communauté d'amateurs de vins qui le suit dans sa quête. Car Jean-Baptiste Duquesne, qui a lancé le site de cuisine 750g, est un vrai pro de la communication. « *Le marketing et la marque sont des axes stratégiques pour le développement d'une entreprise, d'autant plus dans le monde du vin où il y a de vraies belles histoires à raconter* », note-t-il. La réponse des consommateurs ne se fait pas attendre: ils sont très vite nombreux à manifester leur désir d'acheter les bouteilles du domaine. Mais la cuvée à base de cépages oubliés n'existe pas encore. « *C'est là que le surgreffage est intéressant. Car si je plante je dois attendre cinq ans, peut-être plus, avant d'avoir une récolte de qualité. Alors que là, en deux récoltes je vais pouvoir offrir à ma clientèle la possibilité de découvrir des cépages qu'elle n'a jamais eu l'occasion de goûter* », se

réjouit le vigneron. Au-delà de cette idée « d'aller plus vite », le vigneron a quelques doutes sur la greffe oméga. « *Elle est parfois incriminée dans le développement des maladies du bois, donc si la santé financière du domaine me le permet, j'aimerais m'en passer* », explique Jean-Baptiste Duquesne en soulignant toutefois la compétitivité de la greffe omega en termes de prix.

Le surgreffage est pour le moment assuré par un prestataire

En 2018, il surgreffe de la sauvignonasse issus de plants préphylloxériques de 1882 sur des sémillons. Mais l'expérience se révèle peu convaincante. « *On l'a fait via une méthode à l'ancienne basée sur la greffe en fente, qui a généré beaucoup de nécroses* », rapporte Jean-Baptiste Duquesne. L'année suivante, il fait appel à Marc Birebent, dirigeant de Worldwide Vineyards, l'une des rares sociétés spécialisées dans la prestation de surgreffage

T-bud ou Chip-bud: pour quelle greffe opter ?

Il y a deux types de greffe principalement utilisés pour le surgreffage, que l'on choisira en fonction de la morphologie du cep et du stade phénologique de la vigne.



GREFFE EN T-BUD

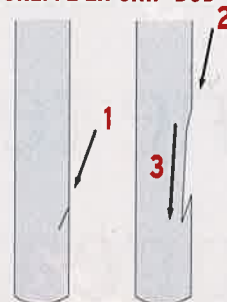
Incision sur le tronc en forme de "T"

➔ La greffe en T-Bud doit être réalisée au moment de la floraison, alors que la montée de sève est particulièrement intense. Ce qui laisse une fenêtre de tir assez courte, d'environ 15 jours. Par ailleurs cette greffe ne peut être

effectuée que sur des porte-greffe de diamètre supérieur à 2 cm. Sous l'écorce, il s'agit de réaliser une incision en T et d'y insérer le greffon. Ensuite, il faut ligaturer l'ensemble pour éviter les risques d'oxydation des tissus, et prévoir de scier le bas du cep afin de réduire le risque de rejet de la greffe en cas d'afflux trop important de sève. Relativement simple, elle requiert tout de même une bonne technicité, mais la greffe T-Bud est celle qui offre les meilleurs résultats. « Un greffeur qui maîtrise le T-bud peut atteindre 95 % de reprise », indique Olivier Yobregat, ingénieur à l'IFV.

➔ La greffe en Chip-bud, aussi appelée Chip-budding, offre davantage de flexibilité puisque le chantier peut s'étaler de début avril à fin juin. Si l'automne est chaud et pluvieux, il est même possible de greffer via cette technique sous œil dormant. Le diamètre du porte-greffe doit être supérieur à celui des greffons pour que la greffe fonctionne. Sur le tronc, il s'agit de réaliser une première encoche

GREFFE EN CHIP-BUD



d'environ 1 cm avec un angle de 25° par rapport à l'axe du cep. Puis, il faut réaliser une seconde entaille d'un angle réduit de moitié qui débute environ 2 cm au-dessus de la première et qui la rejoint à son extrémité. On y insère ensuite le greffon découpé selon la même forme, et on ligature l'ensemble. Cette technique nécessite donc davantage d'expertise que le T-bud, mais offre de bons résultats.

en France. Avec son équipe venue d'Amérique Latine, ils surgreffent un hectare de sémillon avec du mancin et du castets dans le courant du mois de mai. « J'ai choisi ces variétés car j'ai eu l'occasion de les goûter et je pense qu'on peut faire de très grands vins avec », développe Jean-Baptiste Duquesne. Les bois utilisés en tant que greffons ont été prélevés l'hiver précédent sur les pieds issus de sa pépinière. « Selon la pied et le flux de sève, on utilise soit la greffe T-bud soit la Chip-bud », relève Jean-Baptiste Duquesne (voir encadré). S'ensuivent plusieurs mois d'entretien en espérant que la greffe prenne. « Il faut apporter beaucoup d'eau, 10 à 20 litres par pied jusqu'à ce que l'on voit les premières feuilles », précise-t-il. Une année chaude comme 2019 n'est donc pas favorable au surgreffage. Au Château Cazebonne, près de 30 % des pieds surgreffés n'ont pas résisté aux fortes chaleurs du mois de juin dernier. « L'avantage du surgreffage est qu'on ne tue pas la vigne, ce qui permet de recommencer au printemps suivant si ça n'a pas fonctionné », relativise le vigneron. En effet, il faut laisser la végétation se développer sur la baguette pour assurer le rôle de tire-sève tout au long du processus, ce qui fait que le plan reste en production. Outre l'irrigation, le vigneron note l'absolue



PLUS D'UN QUART des pieds de sémillon surgreffés de mancin et castets n'ont pas résisté à la canicule de juin 2019.



LE LIGATURAGE DU GREFFON est indispensable pour éviter l'oxydation des tissus.

nécessité d'épamprer régulièrement pour concentrer le flux de sève vers la greffe. Enfin la fragilité des jeunes pousses a contraint le vigneron et son équipe à les attacher au fil de palissage, notamment pour les préserver du vent. D'après Jean-Baptiste le coût du surgreffage est d'environ 2,50 €/ pied, incluant le coût de la prestation et celui de la main-d'œuvre pour l'entretien. Marc Birebent et son équipe devaient revenir en avril dernier refaire les greffes qui n'ont pas fonctionné en 2019. Mais

le coronavirus et la fermeture des frontières ont contrecarré ce plan. « Il est question qu'il vienne nous former afin que nous puissions être autonomes sur cette technique », confie Jean-Baptiste Duquesne. Les premières vinifications de cépages anciens à partir des pieds de sa pépinière lui permettront de déterminer les prochains cépages qu'il surgreffera. À terme, il ambitionne d'avoir une majorité de cépages oubliés de Bordeaux dans son vignoble. 🍷

JUSTINE GRAVÉ

Une technique exigeante mais efficace



Olivier Yobregat est ingénieur à l'IFV Sud-Ouest. Spécialiste du matériel végétal, il a l'expérience du surgreffage. Pour lui, c'est un investissement en temps et en argent, mais qui pourrait être davantage employé, notamment pour des questions de marché.

OLIVIER YOBREGAT est le référent à l'IFV en ce qui concerne le surgreffage. Il estime que cette pratique est parfois injustement boudée par les vignerons.

↳ Le surgreffage de la vigne est-elle une technique éprouvée, que l'on peut pratiquer sans appréhension ?

C'est indubitablement une pratique intéressante. Elle est d'ailleurs employée à tour de bras par les viticulteurs en raisins de table. Elle est plus ancrée dans les mentalités car il y a une grosse pression du marché, à cause des modes sur les variétés. En raisin de cuve, elle n'est pas traditionnelle et peu connue, mais elle mériterait d'être plus souvent intégrée dans les réflexions technico-économiques. La pratique est onéreuse certes, mais dans certains cas ça peut valoir le coup financièrement, même en dehors d'appellations prestigieuses. Il faut savoir en revanche que le surgreffage marche très bien quand il est correctement exécuté, mais qu'il demande beaucoup de travail de préparation et de suivi au viticulteur. C'est une opération lourde.

↳ Quels sont ces lourds travaux auquel le viticulteur doit se plier ?

Il y a d'abord la préparation des vignes en amont du greffage. Il faut écorcer les ceps pour que le greffeur ait une zone lisse où réaliser la greffe. Cela peut se faire à la main ou avec une machine à lanières ou à broches. Une fois que le greffage est réalisé sur le tronc, au printemps, il faut retailler la vigne en ne laissant qu'un seul rameau de l'année,

que l'on appelle un « tire-sève ». Dès que le nouveau bourgeon est parti le viticulteur doit passer une nouvelle fois pour ne laisser qu'une feuille au rameau de l'année. Puis il doit revenir toutes les semaines pour épamprer, car il ressort des pousses de partout ! Et en fin d'année il faut décapiter les ceps pour laisser la place au nouveau sarment.

↳ Peut-on surgreffer tous types de vignes et de parcelles ?

En principe oui, je ne connais pas de quelconque phénomène d'incompatibilité. Et les cépages sont théoriquement égaux face au surgreffage. Il faut bien réfléchir en revanche à si cela vaut le coup ou non, car il faut garder à l'esprit que l'on repart sur une base qui a le même âge, ce n'est pas une renaissance. Sur une très vieille parcelle par exemple ce n'est pas du tout pertinent car elle arrivera vite en fin de vie. Plus une vigne est âgée et moins cela vaut la peine. Et c'est de même pour une parcelle déperissante. L'état des souches doit être globalement bon, il ne faut pas qu'il y ait de blessures, de nécroses, de maladies du bois et pas de viroses. Certains terroirs s'y prêtent plus que d'autres également : un manque important de vigueur peut être préjudiciable à la pousse du greffon. De même pour une vigueur trop excessive, qui pourrait conduire à un rejet de la greffe.

↳ Qu'est-ce qui conditionne la réussite d'une opération de surgreffage ?

Il y a plusieurs éléments qui sont essentiels. La maîtrise du greffeur tout d'abord. Il faut qu'il soit expérimenté. Quand c'est le cas, on peut espérer plus de 90 % de reprise. Il y a ensuite la qualité et la fraîcheur des greffons. Il faut les prélever en hiver, en plein repos végétatif, les emballer immédiatement dans un sac étanche et les mettre au frigo entre 2 et 5 °C. Puis les réhydrater la veille du greffage. Ne surtout pas les mettre dans du sable à la cave, comme on le lit parfois, ce n'est pas suffisant ! Enfin, si l'on est dans une zone sèche, il vaut mieux être en capacité d'irriguer pour éviter des défaillances.

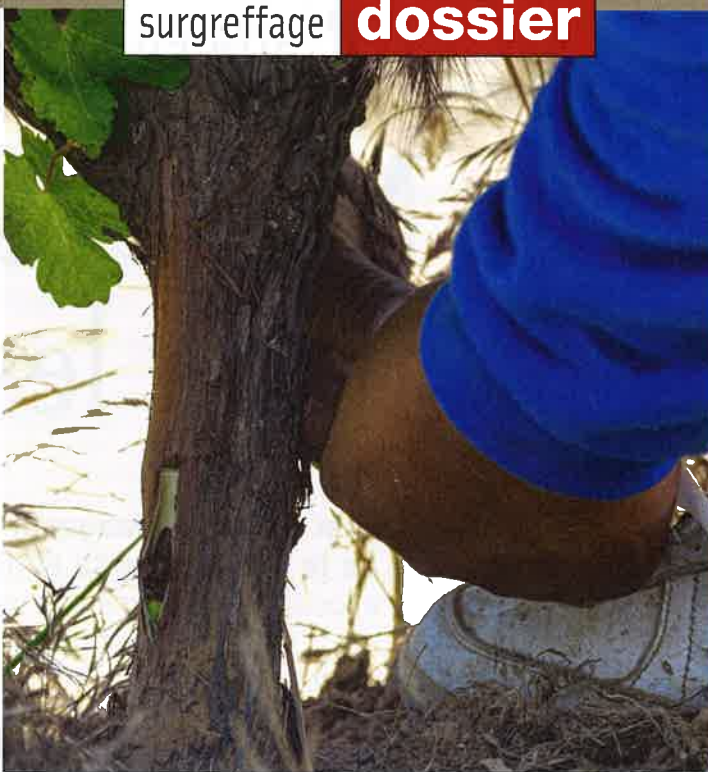
↳ Comment se déroulent les années suivant le surgreffage ?

L'hiver qui suit l'opération, on se retrouve avec un sarment qui fera office de baguette. C'est d'ailleurs elle qui assurera une production dès l'année qui suit le surgreffage. Ainsi on ne perd qu'une seule récolte. C'est à partir de cette baguette que l'on pourra reformer un cordon ou bien relancer un système en guyot. En revanche, il est recommandé de ramasser à la main pendant deux ou trois ans, le temps que la baguette et le point de greffe se solidifient. Cela évite de les casser. 🍷
PROPOS RECUEILLIS PAR XAVIER DELBECQUE

UN GREFFEUR PEUT RÉALISER jusqu'à 17 000 greffes par an. C'est donc un travail long, il est préférable de contacter le prestataire un an à l'avance.

Un chantier qui s'anticipe

Le surgreffage est un geste technique qui demande dans la majorité des cas l'intervention d'une entreprise extérieure. Voici quelques informations sur la démarche.



Les raisons de surgreffer ne manquent pas. Que ce soit pour rééquilibrer son encépagement après un achat de vignes, s'adapter au changement du climat ou encore implanter des variétés résistantes, les motivations de ceux qui franchissent le pas sont diverses. « J'ai également des vigneronnes sur de grands terroirs qui sont déçus par un clone, mais dont les vignes sont en plein dans l'âge qualitatif et ne souhaitent donc pas arracher », remarque François Chaudière, gérant de la société de surgreffage L'Epibiote dans l'Hérault, et qui surgreffe en travaillant seul près de 17 000 souches par an. Marc Birebent, gérant de la société Worldwide Vineyards, dans le Var, réalise avec ses équipes près de 600 000 greffes par an dans le monde entier. Plus de 70 % de ses interventions sont d'ailleurs faites à l'étranger. Il observe que les grandes maisons sont plutôt sur des logiques de cépages internationaux pour coller aux marchés, alors que les petits vigneronnes travaillent davantage sur la valorisation à l'aide de cépages oubliés ou délaissés.

Pensez à demander toutes les autorisations en amont

Attention toutefois si vous souhaitez vous lancer, un chantier de surgreffage ne s'improvise pas. Lorsqu'on est décidé mieux vaut s'y prendre à l'avance, d'autant plus que peu de greffeurs maîtrisent la technique. « L'idéal c'est de nous contacter qua-

simement un an avant », indique Marc Birebent. Car il y a des démarches à entreprendre, autant administratives que techniques. Pour ce qui est des formalités, la déclaration d'intention de travaux à envoyer aux douanes a disparu en 2019, seule la déclaration de fin de travaux doit être réalisée, en ligne sur la plateforme Parcel, au plus tard un mois après l'opération. Dans le cas d'une zone d'appellation, il faudra également l'autorisation de l'Inao.

Le prestataire se rend généralement trois fois sur la parcelle

En ce qui concerne la technique, le greffeur va venir visiter les parcelles, pour voir si l'opération est réalisable et pertinente. « Au-delà de l'aspect sanitaire, on regarde aussi la morphologie des souches », explique Marc Birebent. Les vignes basses par exemple font beaucoup plus de nœuds, le tronc ne s'y prête pas toujours. « Je profite de la visite pour bien expliquer aux vigneronnes comment ça va se passer et quel sera le travail », ajoute François Chaudière. Avec l'opération et la visite de suivi, cela fait en général trois déplacements pour les prestataires. François Chaudière propose de son côté un prix au forfait par cep, compris entre 2,50 et 3 € selon la quantité et l'éloignement, et ne se déplace qu'à partir de 1 000 souches. Ce forfait ne comprend pas toutefois la reprise des greffes qui ont échoué. « Certains vigneronnes sont négligents

voir plus loin

Le surgreffage sur vignes âgées

François Chaudière a réalisé entre 2008 et 2012 des essais de surgreffage en chip-budding sur vignes âgées. Pour lui, greffer une vigne de 40 ans est plus difficile que pour une vigne de 25 ans, mais ce n'est pas impossible. Dans le Médoc, il a même réussi à obtenir un taux de réussite avoisinant les 75 % sur des vignes sexagénaires. Il faut toutefois apporter pour cela une attention toute particulière à plusieurs facteurs, dont la date d'intervention, le régime hydrique (des arrosages hebdomadaires de 80 m³/ha sont nécessaires jusqu'à fin juillet en l'absence de pluie), la qualité physiologique des greffons et la précision du greffeur.

et ont davantage d'échecs, justifie le greffeur, ce ne serait pas juste vis-à-vis de celui qui a fait l'effort de favoriser la reprise. » Marc Birebent quant à lui s'engage par contrat à un taux de réussite supérieur à 90 %. « Et on ne facture que le taux réel de reprise, dit-il. Généralement, on repasse l'année suivante pour faire le solde. » Il faut compter chez lui entre 1,70 et 2,70 €/cep selon la quantité demandée. Et l'entreprise se déplace sans minimum de surface, dans la limite du raisonnable et au cas par cas. **XAVIER DELBECQUE**