



❖ Château FORTIA :84230 Châteauneuf du PAPE

31,5 ha d'un seul tenant dont :

29 ha en rouge (Gre., Syr., Mour.)

2,5 ha en blanc (Clair.,Rous., Gre.)

❖ Age moyen des vignes :

Rouge : 25 ans

Blanc : 31 ans

❖ Produit exclusivement du Châteauneuf du Pape.

❖ Mode de culture classique.

❖ Ventes: 70 à 80 % export

OBJECTIFS

En collaboration avec :



et

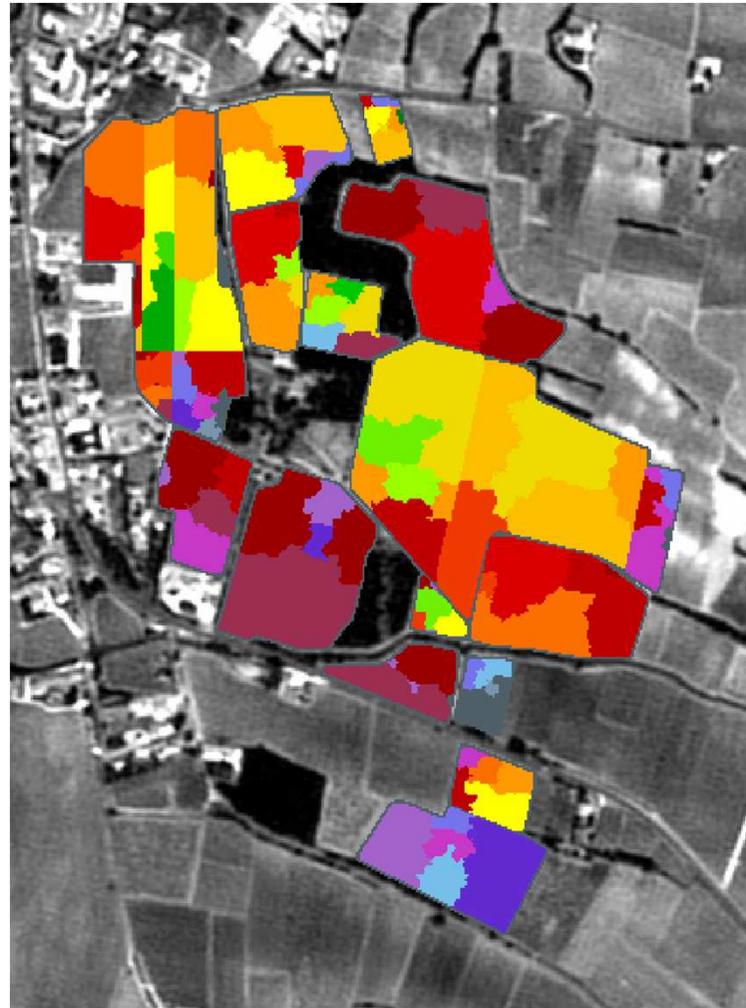


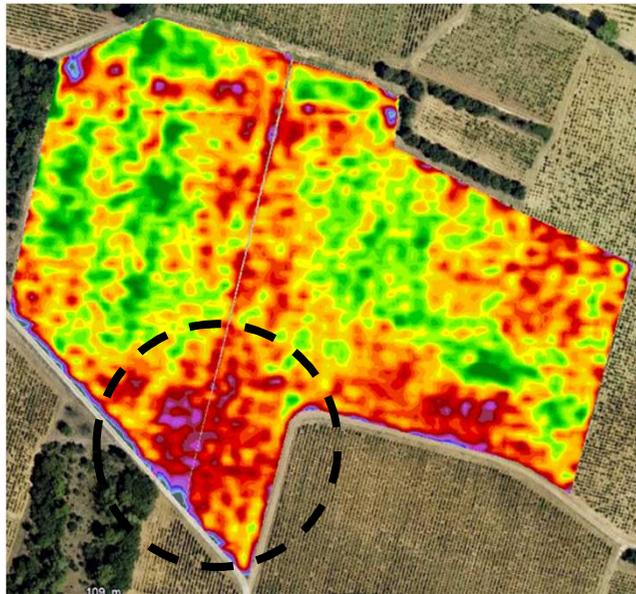
- **Établir une cartographie de la végétation des vignes à véraison**
- **Caractériser le niveau d'hétérogénéité des parcelles**
- **Proposer des axes d'amélioration et de valorisation**

Château FORTIA — 31,5 ha Carte brute



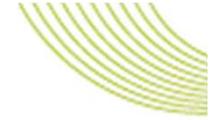
Zonage : outil de travail



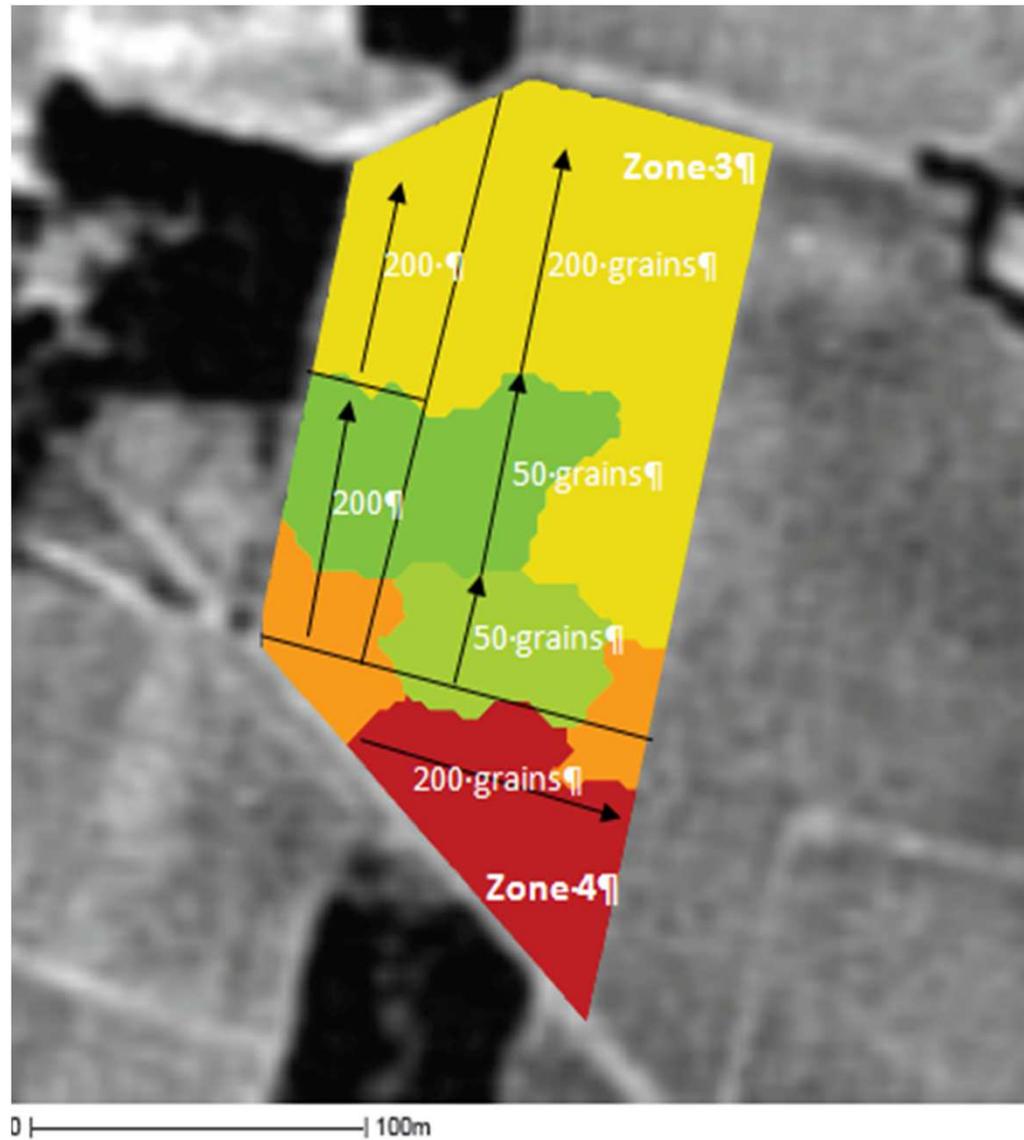


Secteur rouge bleu rouge:

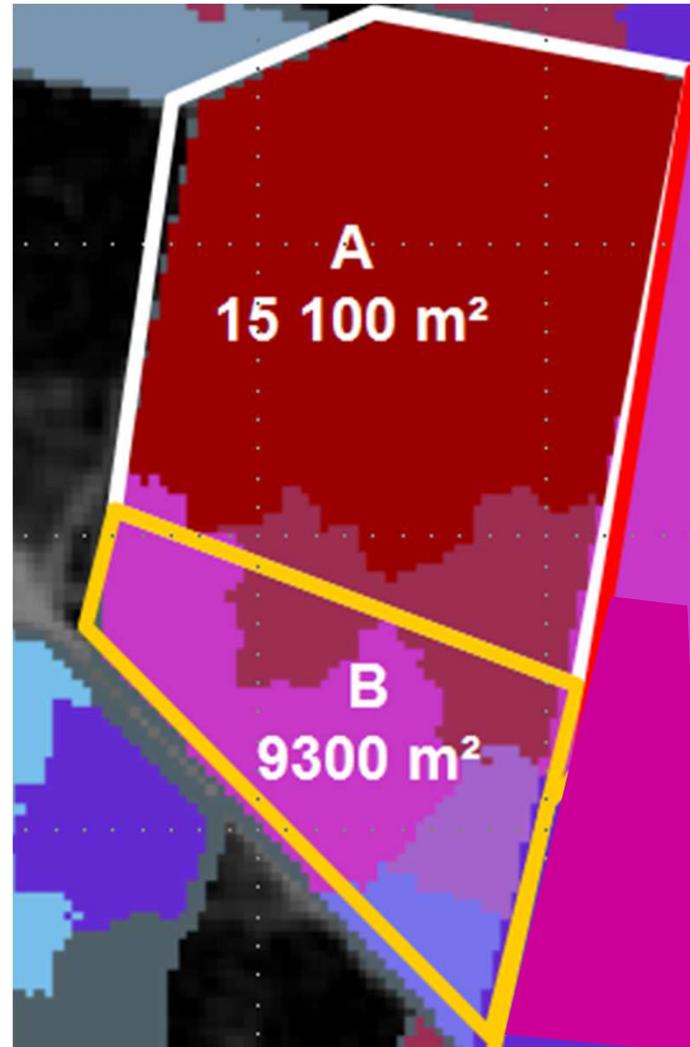
la pointe sud de la parcelle présente une mortalité plus importante. Le raisin accuse un retard de maturité par rapport au reste de la parcelle.



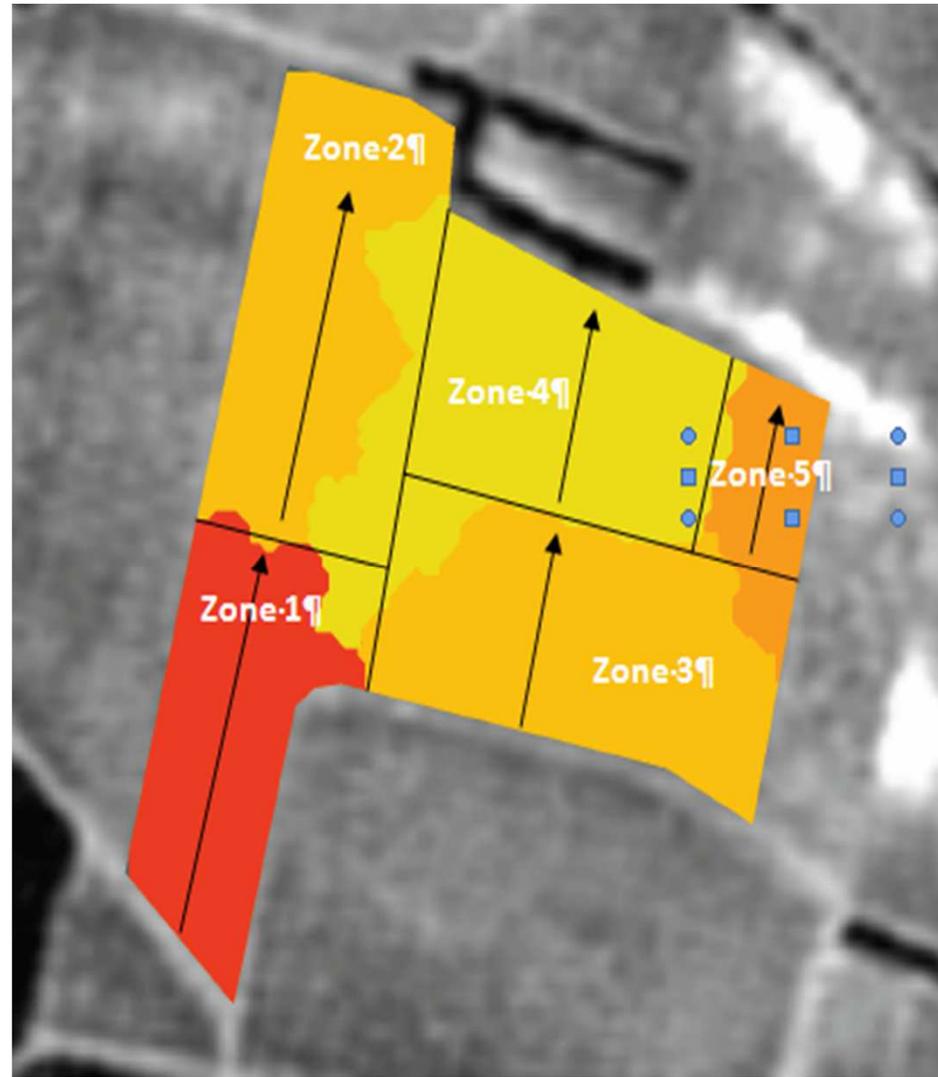
Grand Plantier 1 – 2011 – 2,54 ha



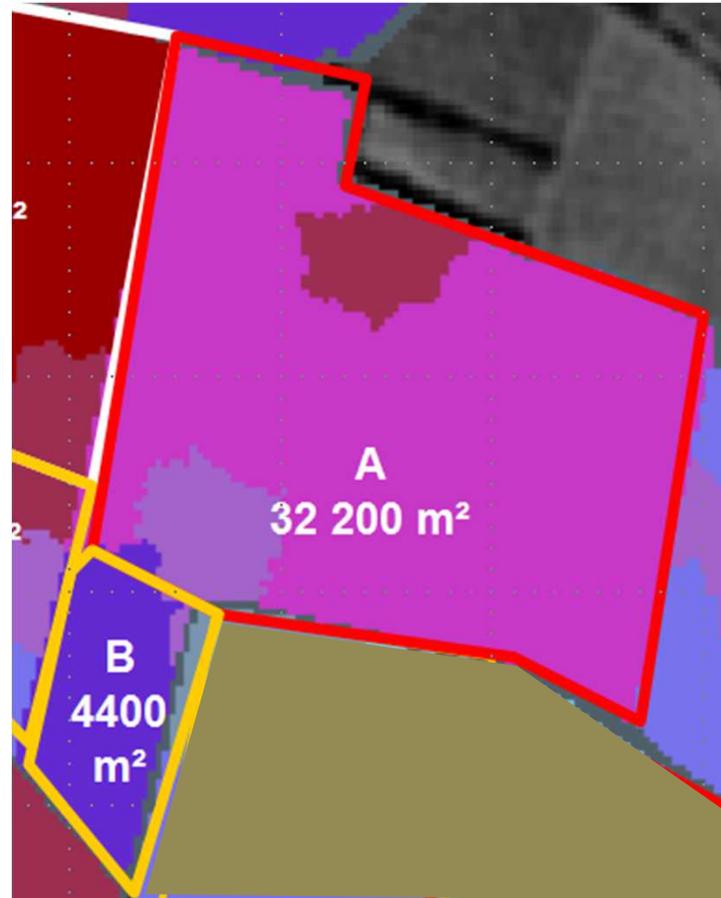
Grand Plantier 1 – 2013 – 2,54 ha

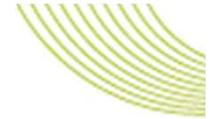


Grand Plantier 2 – 2011 – 3,60 ha

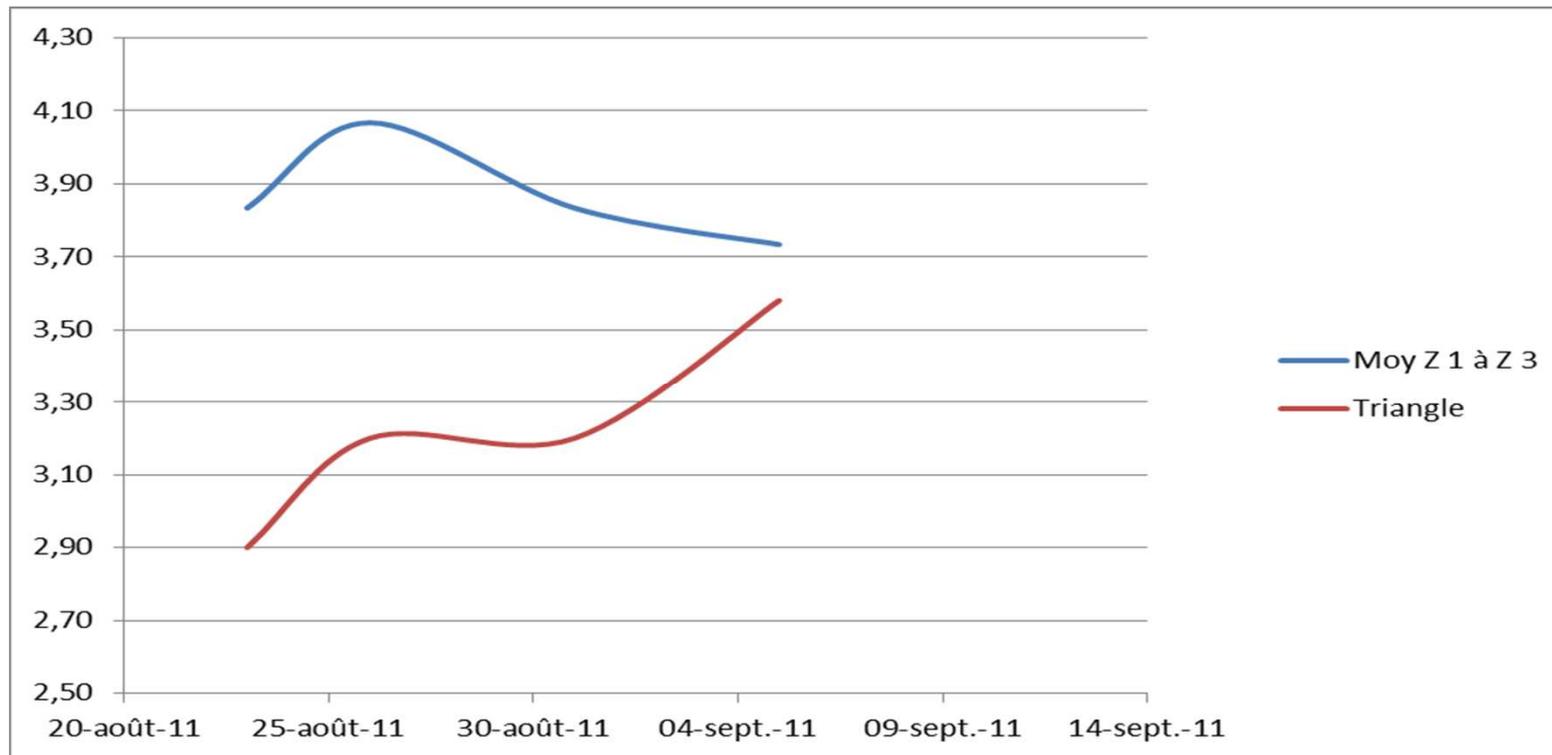


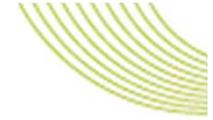
Grand Plantier 2 – 2013 – 3,60 ha



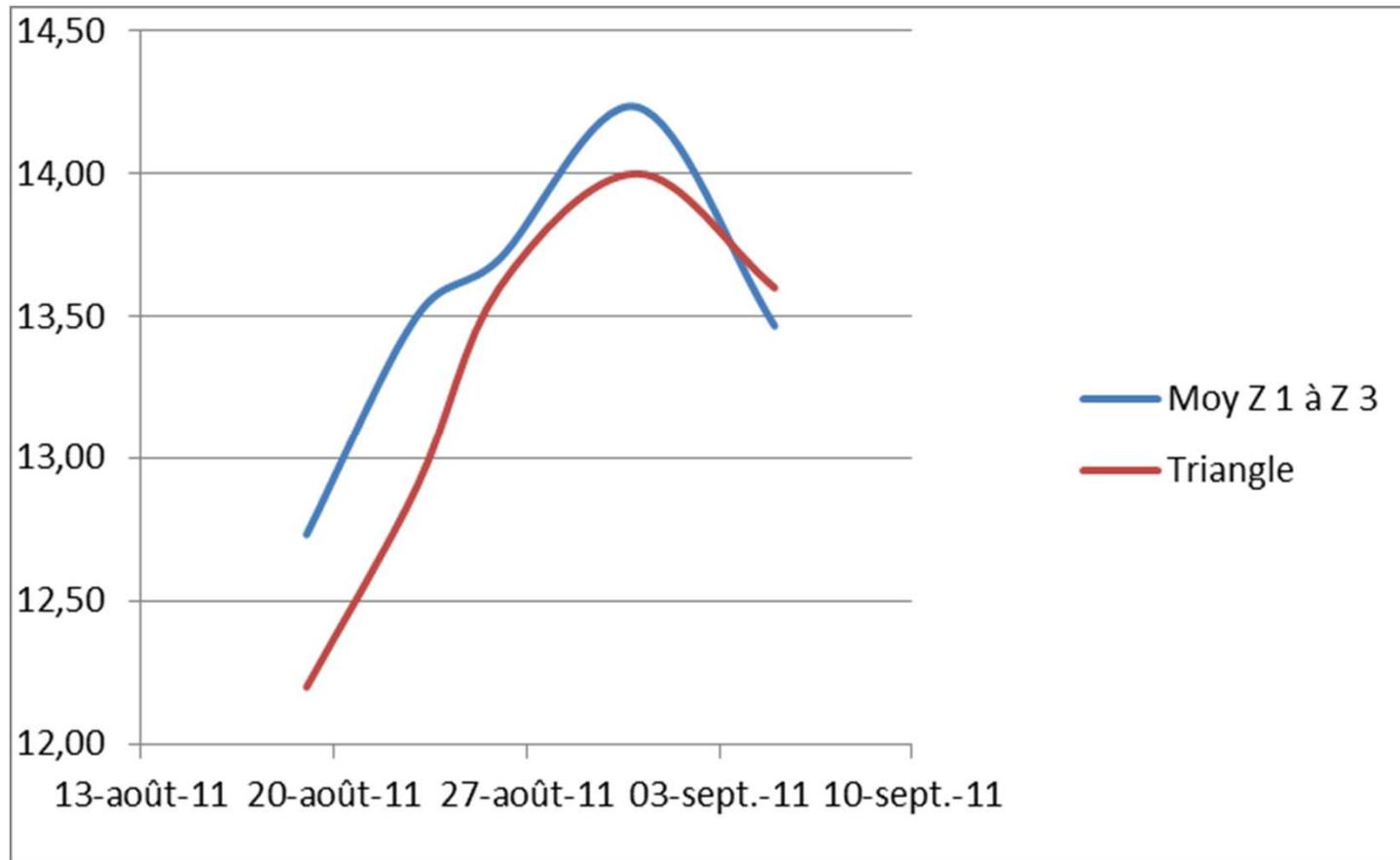


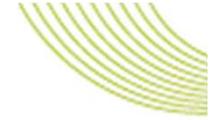
Anthocyane 2011



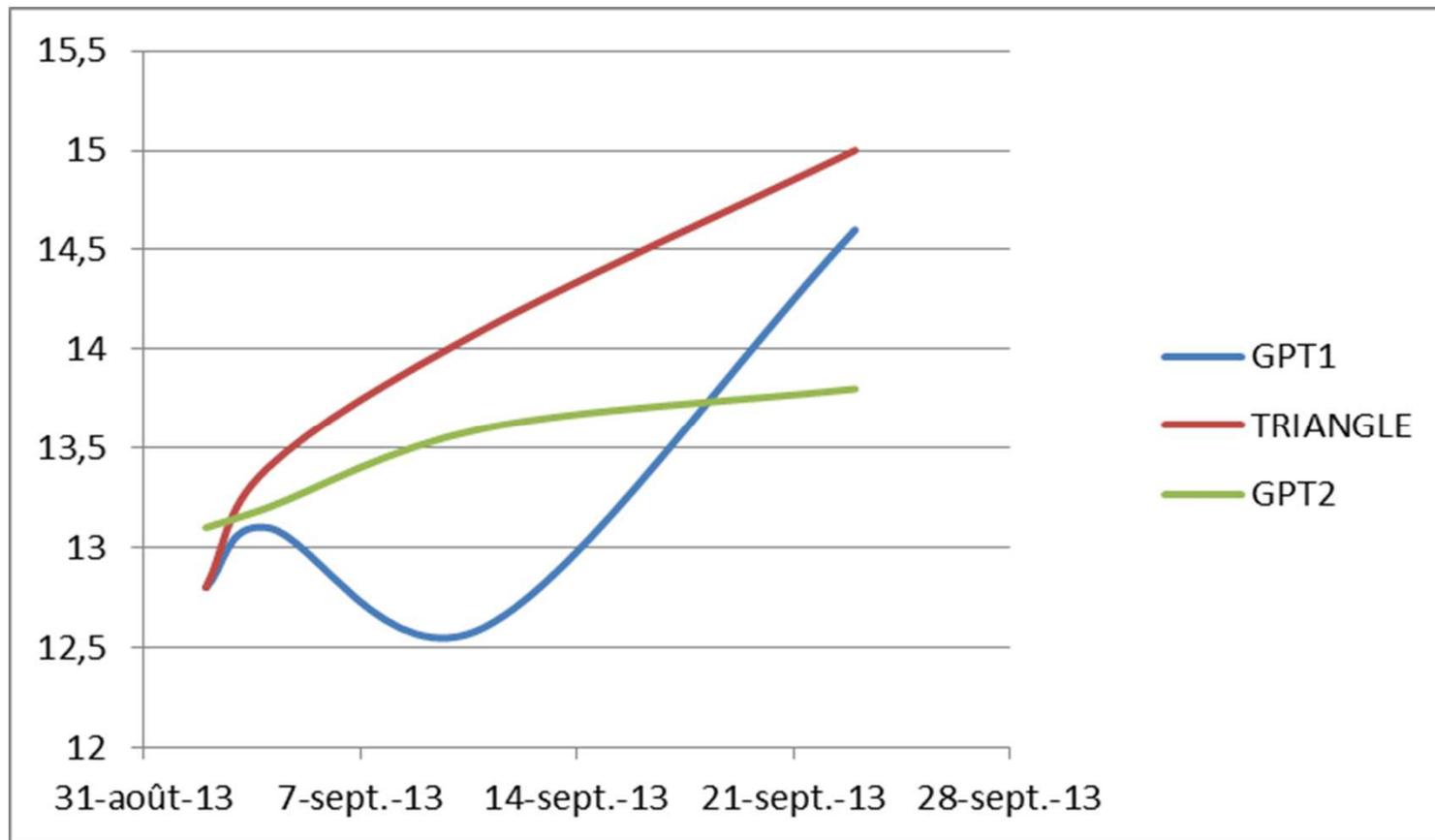


Degré 2011





Degré 2013



Amélioration et valorisation (1)

REGLE D'OR : ON VA SUR LE TERRAIN

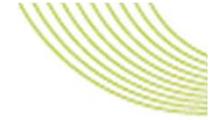
- ❖ **Amélioration des méthodes culturales.**
 - Analyses de sol pour plan de fumure.**
 - Compostage du 1/3 de la surface chaque année**
 - Taille plus réfléchie: nb d' yeux par souches.**
 - Ebourgeonnage adapté.**
 - Vendanges en vert plus précises.**

- ❖ **Amélioration de la qualité des vendanges**
 - Meilleure précision de la date de début de vendanges**
 - Gestion plus fine des vendanges (arrêt, demi journée, etc...)**
 - Segmentation des parcelles**
 - Vinification adaptée**

Amélioration et valorisation (2)

- ❖ **Valorisation : Destruction de 50% de nos capacités de fermentation obsolètes, pour les remplacer par des installations aptes à fermenter des sous-unités de parcelles (Invest.1,2 million d' euros)**

- ❖ **Valorisation du produit final.**
 - Essayer de limiter les effets millésimes.**
 - Améliorer la qualité moyenne de notre production.**



Remerciements

Les acteurs de l'ICV à savoir :

Monsieur Didier ROBERT

Monsieur Cédric HALLEREAU

Monsieur Jacques ROUSSEAU

et

**Mademoiselle Sandra ROCHEL élève Ingénieur ISARA
de Lyon qui a conduit ce projet pendant 2 ans dans le
cadre de son diplôme**