

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
E5 CHOIX TECHNIQUES**

Spécialité : Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Durée : 150 minutes

Matériel et document autorisés : Aucun

Le sujet comporte 8 pages

SUJET

Les deux parties du sujet peuvent être traitées de manière indépendante, dans l'ordre qui vous convient.

Pour traiter la partie viticulture, il convient de mobiliser ses connaissances tout en s'appuyant sur les informations présentées dans l'introduction et dans les documents 1 et 2.

Pour traiter la partie œnologie, il convient de mobiliser ses connaissances tout en s'appuyant sur les informations présentées dans l'introduction et dans les documents 3, 4, 5 et 6.

Les réponses aux différentes questions doivent être rédigées sous forme de phrases complètes et argumentées.

PARTIE : VITICULTURE (10 points)

Dépérissement du vignoble

Le dépérissement se traduit par une baisse de la productivité des ceps et/ou par leur mort prématurée. Il est lié à une multitude de facteurs dont :

- le stress environnemental (sécheresse, températures...) ;
- les agressions biologiques (champignons, virus, phytoplasmes...).

Les maladies du bois causées par un cortège d'agents pathogènes sont un des facteurs du dépérissement de la vigne. En l'absence de moyens de lutte curatifs, les pratiques viticoles doivent être adaptées.

Monsieur ALEDO observe dans ses parcelles une mortalité importante de ceps présentant des symptômes liés à l'esca.

1.1 Présentez, en les justifiant, deux techniques prophylactiques au vignoble qui pourraient limiter le développement de cette maladie du bois sur ses parcelles.

Une parcelle de monsieur ALEDO présente 35 % de ceps manquants.

1.2 Déduisez deux conséquences négatives de ce taux de manquants important dans cette parcelle.

Monsieur ALEDO ne souhaite pas arracher cette parcelle. Il choisit la complantation pour les 35 % de ceps manquants, et il souhaite adopter une technique pour « sauver » les pieds atteints par l'esca.

1.3 Proposez à monsieur ALEDO une technique lui permettant de « sauver » les pieds atteints d'esca, **justifiez** votre proposition.

Monsieur ALEDO souhaite arracher une autre parcelle qui présente d'importants symptômes de court noué, dans le but de la replanter.

1.4 À l'aide du document 1 et de vos connaissances, proposez, en les justifiant, deux choix techniques que monsieur ALEDO peut adopter sur cette parcelle pour limiter un retour rapide du court noué.

Monsieur ALEDO observe pour la première fois dans une autre de ses parcelles une souche atteinte par la flavescence dorée. Son technicien l'informe qu'il doit respecter les obligations réglementaires.

1.5 Justifiez les trois mesures réglementaires obligatoires, présentées dans le **document 2**, dans le cadre de la lutte contre la flavescence dorée.

PARTIE : ŒNOLOGIE (10 points)

Qualité des vins

Cette année, la météorologie et le manque de main d'œuvre ont imposé à monsieur ALEDO des conditions de vendanges manuelles qui ne sont pas optimales.

Une parcelle destinée à élaborer un vin blanc sec sans sulfites, a subi un orage de grêle quelques jours avant la vendange. On compte 15 % de grappes atteintes de pourriture grise.

2.1 Présentez quatre risques ou conséquences négatives de la présence de *Botrytis* sur cette vendange.

2.2 Argumentez deux choix techniques à mettre en œuvre pour limiter les effets négatifs de la pourriture grise sur le moût de la récolte au pressurage.

Monsieur ALEDO souhaite utiliser la colle GreenFine® Must pour traiter son moût lors du débourbage statique.

2.3 À l'aide du document 3, montrez deux intérêts de l'utilisation de cette colle dans le contexte de monsieur ALEDO.

Les prévisions météorologiques des jours à venir annonçant, beaucoup de pluies, Monsieur ALEDO a vendangé en urgence une parcelle de rouge. La maturité n'est pas suffisante et les tanins sont verts et astringents. Il souhaite donc élaborer un vin rouge léger et fruité. Il doit donc modifier son itinéraire de vinification habituel, présenté dans le **document 4**.

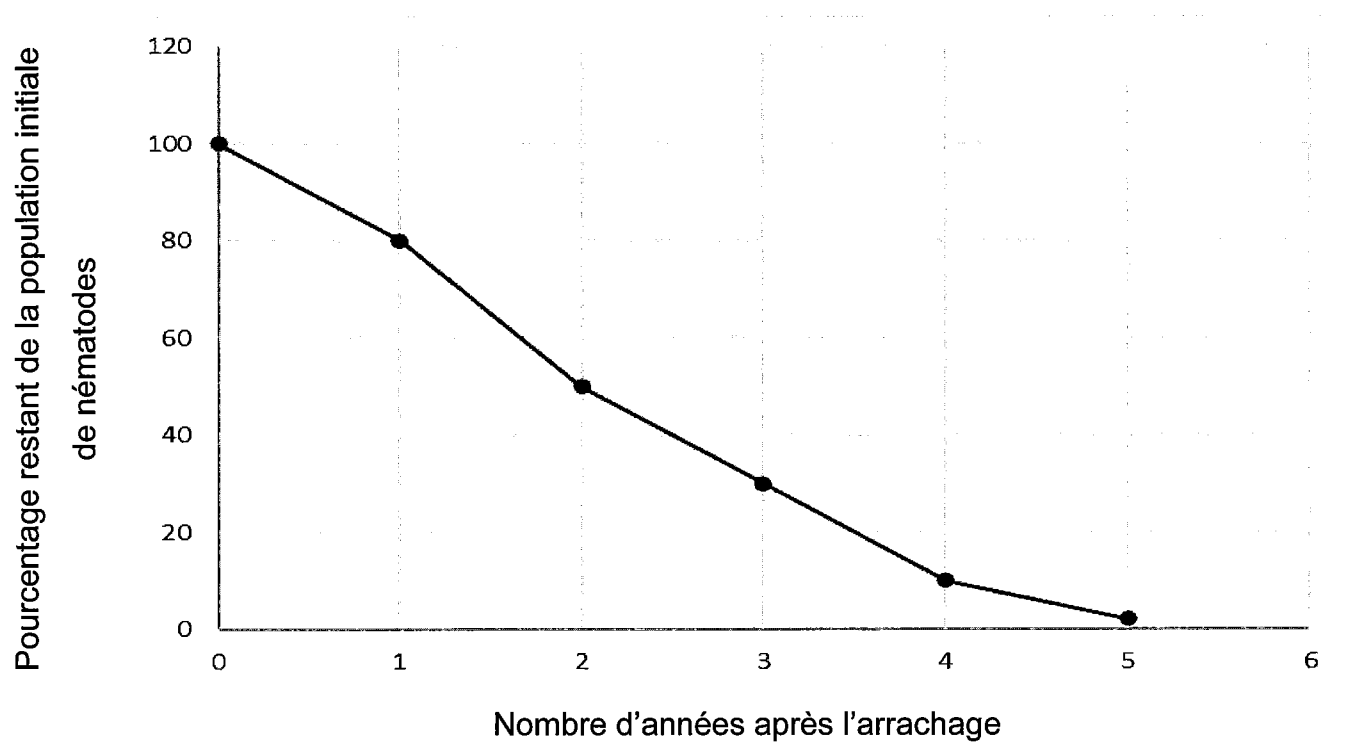
2.4 À l'aide du document 4, argumentez, trois modifications que monsieur ALEDO doit réaliser dans son itinéraire de vinification habituel, pour produire cette année un vin rouge plus léger.

Pour cette cuvée de vin rouge léger et fruité, à consommer dans les deux ans après la mise en bouteilles, Monsieur ALEDO s'interroge sur le choix de l'obturateur, en lien avec sa préoccupation de durabilité. Il a trois possibilités : bouchon liège, bouchon plastique, capsule aluminium.

2.5 À l'aide du document 5, conseillez à monsieur ALEDO l'obturateur adapté à son objectif de conservation. Argumentez votre proposition.

DOCUMENT 1

Évolution de la population de nématodes vecteurs du court noué après arrachage de la vigne et implantation d'un couvert végétal



Document produit pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 2

Mesures réglementaires contre la flavescence dorée

La flavescence dorée est une maladie causée par un phytoplasme. Son principal vecteur est une cicadelle inféodée à la vigne et qui transmet le phytoplasme en se nourrissant. La flavescence dorée est l'une des maladies les plus dommageables du vignoble européen et celle-ci peut avoir des impacts sévères, tels que des pertes de rendement ou le dépérissement des plantes et d'importantes conséquences économiques dans la majorité des pays viticoles. Sans mesures de contrôle, la maladie se propage rapidement et peut affecter la totalité des ceps en quelques années. (Extrait de <https://www.vignevin.com/publications/fiches-pratiques/flavescence-doree/>)

Les mesures réglementaires obligatoires concernant la flavescence dorée sont :

- **La surveillance** de leurs parcelles par les viticulteurs.
- La **destruction des ceps infestés et l'arrachage** d'une parcelle dont 20 % des ceps sont touchés.
- Des **traitements (insecticides)** contre la cicadelle dans les zones infestées.

(D'après l'arrêté du 27 avril 2021 relatif à la lutte contre la flavescence dorée de la vigne et contre son agent vecteur).

DOCUMENT 3

Fiche technique GreenFine® Must

GreenFine® Must est une préparation en poudre issue à 100 % de protéines végétales extraites de pois de grande qualité, destinée au collage des moûts et des vins (blancs, rosés et rouges). Elle permet la clarification, la stabilisation et l'amélioration des propriétés organoleptiques des vins.

Intérêt œnologique : GreenFine® Must est un clarifiant qui permet une sédimentation et un tassement rapide des bourbes. GreenFine® Must a aussi un impact contre l'oxydation, diminuant les composés phénoliques et la couleur jaune des moûts. GreenFine® Must est polyvalent et alternatif à la caséine et la PVPP.

GreenFine® Must diminue l'amertume, les caractères végétaux, et certains défauts type « champignon », et prévient donc des défauts organoleptiques.

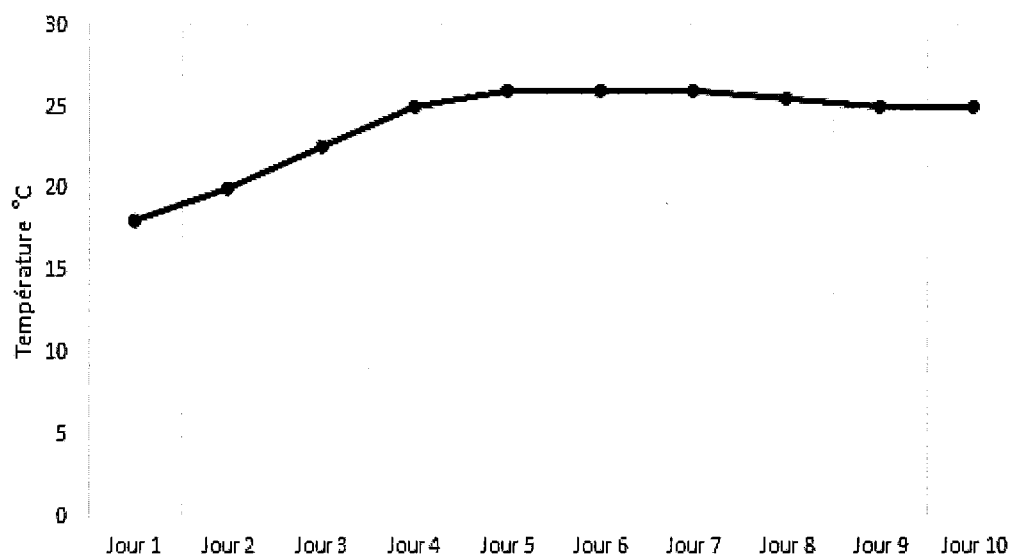
Source : <https://lamothe-abiet.com/collage-pour-l-oenologie/greenfine-must/>

DOCUMENT 4

Début de l'itinéraire de vinification de Monsieur ALEDO, en rouge de l'année dernière

Date	Nature de l'opération technique	Quantité
Jour 1	Vendange mécanique	
	Protection de la vendange par bioprotection	
	Foulage	
	Mise en cuve par gravité	
	Levurage	15 g/hl
	Enzymage avec des enzymes d'extraction	2 g/hl
Jour 2	Deux remontages d'un tiers de la cuve avec aération	
Jour 3	Deux remontages d'un tiers de la cuve avec aération	
Jour 4	Deux remontages d'un tiers de la cuve avec aération	
Jour 5	Deux remontages d'un tiers de la cuve avec aération	
Jour 6	Apport d'azote	10 g/hL
Jour 7	Deux remontages d'un tiers de la cuve	
Jour 8	Deux remontages d'un tiers de la cuve	
Jour 9	Deux remontages d'un tiers de la cuve	
Jour 10	Deux remontages d'un tiers de la cuve	
Jour 11	Délestage	
Jour 12	Un remontage de volume faible	
Jour 13	Un remontage de volume faible	
Jour 14	Un remontage de volume faible	
Jour 15	Décuvage	

Suivi de la température de la cuve l'année dernière



DOCUMENT 5

Caractéristiques de trois types d'obturateurs

	Types d'obturateur		
Caractéristiques	Bouchon en liège	Bouchon en plastique	Capsule aluminium
Matériau de base pour la fabrication	Chêne liège	Pétrole	Aluminium
Perméabilité à l'oxygène (mg d'oxygène/bouchon/an)	0,5 à 3,5	8 à 10	0,5
Recyclage	Recyclage complet possible Filière de production durable	Recyclage partiel	Recyclage partiel
Coût à l'unité (€ HT)	0,30	0,20	0,25
Empreinte carbone (kg/équivalent CO₂)	0,005	0,015	0,025

Document produit pour les besoins de l'épreuve

GRILLE D'ÉVALUATION

C5 - Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

Question	Critères	Indicateurs de réussite	Barème
C5 -1 - Réaliser des choix techniques dans un processus viticole (10 points)			
1.1	Présentation et justification de deux techniques prophylactiques.	Adaptation des deux techniques présentées à la situation.	2
1.2	Explication de deux conséquences négatives du taux important de pieds manquants.	Deux conséquences négatives expliquées.	1
1.3	Justification d'une technique curative.	Proposition et justification du choix.	2
1.4	Présentation justifiée de deux choix techniques.	Deux techniques adaptées.	2
1.5	Justification des trois mesures réglementaires obligatoires.	Lien entre chaque mesure de lutte obligatoire et son impact sur la flavescence dorée.	3
C5 -2 - Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole (10 points)			
2.1	Présentation de quatre risques ou conséquences négatives.	Quatre risques ou conséquences présentés en lien avec la présence de <i>Botrytis</i> .	2
2.2	Proposition justifiée de deux choix techniques.	Justification de chacun des choix techniques proposés.	2
2.3	Mise en évidence de deux intérêts de la colle dans le contexte.	Deux intérêts développés, dans la situation précise de Monsieur ALEDO.	1
2.4	Proposition justifiée de trois modifications.	Trois modifications de l'itinéraire, adaptées au produit attendu.	3
2.5	Conseil argumenté d'un choix d'obturateur lié à l'objectif.	Au moins deux arguments précis et adaptés.	2