



## EDITORIAL :

par Jean NATOLI

Le monde du vin n'échappe pas à la complexification générale qui caractérise ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle :

- changement des règles du jeu;
- perte de repères;
- dureté des relations entre agents économiques.

On est bien loin du fonctionnement finalement assez protecteur que nous connaissions il y a encore dix ou quinze ans. Nous essayons pour notre part de vous accompagner tout au long de l'année en apportant des réponses techniques et quelques éclairages stratégiques sur votre démarche de vigneron. Notre ambition, modeste, n'est pas de devenir omniscients, mais tout simplement de faire remonter les informations techniques utiles à votre réflexion. Nous favorisons ainsi des réactions, des contacts, des prises de positions.

Dans ce cadre et à l'occasion de la parution du numéro n°12 de L'ECHO d'OCO, il nous a semblé utile de revenir sur quelques sujets d'actualité.

Nous savons tous que le marché du vin est particulièrement segmenté. En dehors des vins de définition classique, les nouveaux consommateurs recherchent des produits ronds et fruités. On peut élaborer de tels produits avec des cépages appropriés, une maturité suffisante et des technologies adaptées. Toutefois, on se situe alors très souvent à des niveaux de production très peu valorisateurs compte tenu des fourchettes de prix visés. Une solution applicable peut être l'édulcoration dont nous développons les principes, les avantages et les contraintes.

Après une longue période de relative stabilité de la réglementation européenne vitivinicole, plusieurs textes viennent de sortir et modifient considérablement le paysage régle-

mentaire : ochratoxine, mannoprotéines, colles protéiques végétales, charbons œnologiques sur rouges, DMDC, acide ascorbique, copeaux de chêne. Nous revenons sur chacun de ces points.

Même les traditionnelles analyses officielles ont fait l'objet d'adaptations dans leur présentation qui déboussolent certains d'entre vous. Nous vous donnons quelques clés.

Nous reprenons aussi les réponses que nous avons apportées à des questions précises formulées par certains d'entre vous. Celles-ci peuvent être très utiles.

L'ECHO d'OCO se structure donc, comme vous le constatez. Il trouvera prochainement une prolongation sur notre site internet (ceux qui me connaissent bien savent quel effort intellectuel cela représente pour moi...). Nous espérons encore améliorer l'interactivité.

---

## INFO LABO

par M. Gilis

Comme certains d'entre vous ont pu le constater, les analyses officielles pour les vins de pays ont subi quelques modifications imposées par le contrat signé entre les laboratoires agréés et l'ONIVINS :

- les acidités totale et volatile sont exprimées en milliéquivalent (1 meq = 0,049g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>);
- les colonnes de SO<sub>2</sub> T et SO<sub>2</sub> L sont inversées sur les bulletins d'analyse;
- la mention du cépage est obligatoire sur le bulletin d'analyse s'il est demandé à l'agrément.

Nous profitons de ces informations pour rappeler qu'un échantillon de 75 cl est nécessaire pour toute analyse officielle (agrément, concours, export et FEOGA) et

qu'un imprimé spécifique est à remplir avec soin.

## ACTUALITÉS ŒNOLOGIQUES

*par S. Purlaillé et M. Lequeux*

De nouvelles pratiques œnologiques ont été introduites par le Règlement Communautaire CE 2165-2005, parmi lesquelles :

- les mannoprotéines, les charbons sur raisins et moûts rouges et les colles protéiques végétales sont utilisables immédiatement;
- le DMDC et l'acide L-ascorbique sur raisins et moûts seront utilisables dès la fixation des teneurs limites et des conditions d'emploi.



*Copeaux type "chips"*



*Copeaux type "cubes"*

*Photos: www.nadalie.fr/*

De plus, l'utilisation des copeaux a été officiellement autorisée par le Conseil des Ministres européens du 20 Décembre 2005. Il faudra cependant attendre que les conditions d'utilisation soient déterminées. Merci à nos voisins italiens qui ont proposé cette question à l'ordre du jour du Conseil des Ministres.

## L'ÉDULCORATION

*par M. Lequeux*

Il s'agit d'une pratique qui consiste à ajouter à un vin fini une certaine dose de sucres afin de rendre plus "joyeux" un vin austère ou dont les tanins sont un peu secs. Cette édulcoration n'est possible que sur les Vins de Table et les Vins de Pays car aucun texte

n'interdit formellement d'édulcorer un vin de pays après son agrément.

En revanche, cette technique est interdite sur les VQPRD: on peut cependant conserver des sucres résiduels dans la limite fixée par les décrets d'appellation.

L'édulcoration ne doit être réalisée ni avec du sucre ni avec un édulcorant de synthèse. Seuls les moûts de raisins, les moûts concentrés et les moûts concentrés rectifiés peuvent être utilisés.

Il existe des limites réglementaires pour l'édulcoration. Pour les vins qui n'ont pas fait l'objet d'enrichissement préalable, le TAV total (acquis et en puissance) ne doit pas être augmenté de plus de 2 degrés soit  $2 \times 16,83 = 33,66$  g/l de sucres.

Pour les vins préalablement enrichis, l'édulcoration n'est possible qu'avec des moûts « ayant au maximum le même TAV total » que le vin à édulcorer.

Sur le plan technique, l'édulcoration demande certaines précautions supplémentaires car le sucre ajouté peut être consommé par des levures (reprise de fermentation), des bactéries lactiques (piqûre lactique) ou d'autres micro-organismes. Voici une liste non exhaustive de ces attentions particulières :

- stabilisation par flash-pasteurisation ou ajout de sorbate de potassium;
- filtration stérile;
- bonne couverture en SO<sub>2</sub> libre;
- édulcoration du vin à réaliser au dernier moment avant embouteillage;
- pas conseillé pour les BiB ou le vrac.

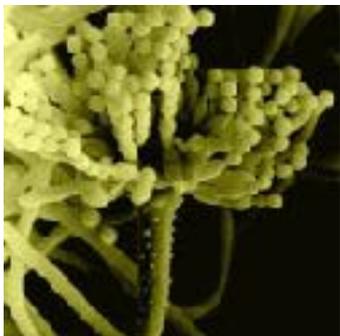
N'hésitez pas à interroger votre œnologue conseil à ce sujet. Nous gardons à votre disposition un vademecum administratif.

## L'OCHRATOXINE A

*par S. Prabonnaud et M. Lequeux*

Depuis la récolte 2005, la teneur en Ochratoxine A (OTA) des vins est réglementairement limitée à 2 µg/l et régulièrement, des acheteurs (principalement pour des vins en vrac) demandent une analyse d'OTA pour le vin concerné par la transaction.

Dans notre précédent numéro de l'Echo d'OCO, nous vous faisons part des dosages et prédosages possibles. Nombre d'entre vous ont pu profiter de ce service. Ces prestations doivent être réfléchies soigneusement compte tenu de leur coût.

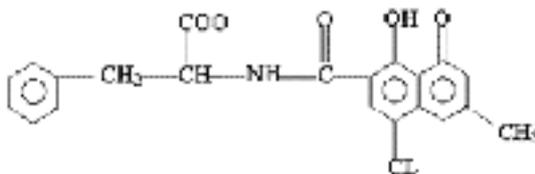


Sporulation de *A. carbonarius* au MEB  
Photo: M. Porte et al., Laboratoire de mycologie,  
Faculté de Pharmacie, Lyon

Notre banque de données démontre que de nombreux vins du vignoble méditerranéen présentent des concentrations non négligeables d'OTA (de 0,5 à 1 µg/l) et que régulièrement des valeurs supérieures au seuil de 2 µg/l sont mesurées. Il est donc important de limiter dorénavant la teneur en OTA de ses vins.

Pour cela, deux voies possibles : l'une est curative : les fabricants de produits œnologiques souhaitent mettre au point et faire autoriser des protocoles aboutissant à l'élimination totale ou partielle de l'OTA présente dans un vin. L'autre voie est préventive et tente de déterminer quelles opérations au vignoble permettent de limiter le développement d'*Aspergillus carbonarius* (champignon responsable de la contamination des vins).

#### 1- Mesures curatives (applicables dès cette année sous certaines conditions)



Molécule de l'Ochratoxine A

À l'heure actuelle, il n'existe aucun produit autorisé permettant de réduire la teneur en OTA d'un vin rouge

(principalement concerné par l'OTA). Deux produits, à base de charbons œnologiques, existent aujourd'hui (ATOS de Spindal et TOXICAL de Laffort) mais ils n'ont pas reçu les autorisations d'utilisation à des fins de réduction de teneur en OTA des vins rouges.

#### 2- Mesures préventives



Développement d'*A. carbonarius*  
sur une blessure de baie  
Photo : B. Molot, ITV France

D'après les observations de B. MOLOT de l'ITV Rhône Méditerranée, *Aspergillus carbonarius* s'installe sur des baies endommagées, préférentiellement au cœur des grappes. "La lutte au vignoble consiste donc à éviter tout ce qui peut provoquer une blessure des baies ou une altération de la pellicule" (Paysan du Midi – 29/04/05).

En première ligne, les dégâts réalisés par les vers de la grappe sont responsables jusqu'à 80% de la contamination des moûts. La maîtrise parfaite des populations de tordeuses dans les zones à risques est donc primordiale. D'autres éléments permettent également de limiter le développement de *A. carbonarius* :

- > limiter les entassements de végétation (maîtrise de la vigueur, effeuillage face est, palissage soigné);
- > contrôler le développement des insectes producteurs de miellat (cochenille, cicadelle pruineuse);
- > établir la protection anti-botrytis en tenant compte des matières actives également efficaces contre *A. carbonarius*: "l'utilisation de Cyprodinil/Fludioxomil, de Fluazinam ou de Pyriméthanol entraînerait une réduction de plus de 50% des teneurs en OTA selon l'ITV." (Réussir Vigne, Février 2006).

**NB :** Dans un cas comme dans l'autre, tous les produits de synthèse préventifs ou curatifs

peuvent être limités ou évités par des mesures de prophylaxie en amont.

## L'ADMINISTRATION ET VOUS

*par M. Lequeur*

Suites aux interrogations ponctuelles mais régulières et principalement règlementaires que certains vignerons nous posent, nous avons décidé d'inclure cette rubrique dans l'Echo d'Oenoconseil & Coe. Nous détaillerons ici un (ou plusieurs) point sur lequel l'un d'entre vous nous a demandé de nous renseigner.

Question N°1: "Un vin de pays d'Oc peut-il être ré-agrée en vin de pays du Gard?"

OUI. Afin de satisfaire votre curiosité, nous avons élargi la réponse au vin de pays de zone et de département en général.

Il est possible de faire passer un vin de la catégorie Vin de Pays d'Oc à Vin de Pays de zone et inversement. Pour cela, il faut adresser une "demande d'agrément complémentaire" à l'OPA concernée.

Le repli d'un Vin de pays de zone en Vin de Pays de département est également possible. Ce repli peut concerner tout ou partie du vin initialement agrée, ou un assemblage de plusieurs cuves agrées (mêmes à différentes dates), mais d'une seule couleur. Pour cela, il suffit de transmettre une déclaration de repli à la délégation régionale de VINIFLHOR (ex ONIVINS). Après visa, il faut bien évidemment modifier le cahier de cave.

Question N°2: "Est-il vrai que la marge concernant l'indication du TAV sur les bouteilles est passée de 0,5% vol. à 0,8% vol.?"

NON. La tolérance est toujours de plus ou moins 0,5% vol. dans le cadre général. Cependant, le règlement CE N° 1512/2005 du 15 Septembre 2005 autorise une tolérance de plus ou moins 0,8% vol. pour les vins avec indication de l'année de récolte stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins de raisins surmûris.

## HORAIRES DE RAMASSAGE DES ÉCHANTILLONS

Nous vous rappelons que nous avons mis en place, il y a un certain temps maintenant, un ramassage régulier des échantillons dans notre annexe de Pézenas afin de vous éviter de trop longs trajets. Le même principe est désormais opérationnel dans notre annexe de Nîmes. Pour le bon fonctionnement du laboratoire, merci de respecter ces horaires :

À Oenologia Pézenas:

Le mardi et le jeudi avant 12h

À Sud Oenologie Nîmes:

Le mardi et le jeudi avant 17h

## COMMANDE DE VERRES

Nous vous avons adressé avant vendange une invitation à effectuer une commande groupée de verres à dégustation. Il s'agit du modèle « expert » de la maison Spiegelau. Ces verres portent sur leur pied (et non sur la coupe) un logo OCO. Ils sont disponibles au tarif de 3€ TTC.

Merci de nous transmettre votre commande. Nous pouvons lancer une autre commande si le succès se confirme.



DOMAINE :

- Nombre de verres commandés : .....

- Ci-joint, le règlement de la somme de :

..... x 3€ = .....€ TTC