

EDITORIAL :

par JN

La campagne 2005 aura été bizarre. Entamée dans une morosité pesante et généralisée, elle semble avoir basculé en début d'année 2006, un peu après VINISUD.

La plupart d'entre vous avez alors retrouvé de l'entrain, l'envie de conquérir de nouveaux marchés, l'énergie de mettre en route de nouveaux projets.

Ce n'est pas l'énergie du désespoir, plutôt l'idée que, face à la crise, il ne servait à rien de se lamenter chaque matin et qu'il valait mieux tenter de trouver des solutions concrètes. Après tout, cette crise est devenue notre environnement. Il faut faire avec. Alors on a vu fleurir une foule d'initiatives :

- participation à des salons,
- visites des acheteurs potentiels,
- réactivation du réseau commercial,
- souci d'assurer une logistique sans faille à la moindre ébauche de commande,
- quête de rédactionnels sympathiques auprès des médias,
- organisation d'événements divers (visites guidées, barbecues, concerts, marchés gastronomiques, etc...),
- redéfinition des gammes de bouteilles...

Tout cela peut parfois sembler anecdotique. C'est surtout la prise en compte de l'ensemble de la démarche du vigneron : produire, mais aussi vendre son vin.

Ces démarches, nouvelles pour beaucoup, devront devenir plus efficaces, plus rationnelles, en un mot, plus professionnelles.

Dans le même temps, la Commission Européenne a redonné de la lisibilité à notre filière un peu orpheline jusqu'alors. Tout le monde peut maintenant choisir sa voie : traitement social pour une sortie amortie ou avancée volontariste. Les règles du jeu sont claires.

Nous pensons nous aussi qu'il existe encore beaucoup de possibilités pour faire vivre cette filière viticole. Nous avons donc préparé ces vendanges en conséquence, avec même quelques innovations que les pages de cet Echo d'OCO n°13 vont vous faire découvrir.

Bonnes vendanges à tous.

INFO LABO

par MG et JN

Dompter les protéines

Les vins blancs et rosés de l'année 2005 se sont caractérisés par des taux de protéines anormalement élevés, nécessitant parfois de multiples collages. Pour éviter d'abîmer les vins, de retarder les mises et limiter les coûts de préparation, nous vous avons déjà sensibilisés à la bonne exécution des collages :

- dans tous les cas, le collage doit se faire au cours d'un **soutirage** qui permet d'éviter de remettre en suspension des lies difficiles à clarifier,
- si le vin est riche en protéines, il convient d'intégrer la bentonite **avant** la colle de poisson en respectant le temps de gonflement et le temps de contact et en assurant une homogénéisation parfaite,
- lorsque les doses de bentonite conseillées sont importantes, il est préférable de **fractionner** les apports,
- il est important de rappeler que la bentonite utilisée en **vinification** (lorsque le process le permet) règle efficacement une bonne partie des problèmes de protéines.

Dans cette optique d'amélioration des collages déprotéinisants, des essais sont en

cours au laboratoire pour tester l'efficacité de différentes préparations commerciales de bentonite. Nous vous en tiendrons informés.

Le TAV probable, une indication à prendre avec des pincettes

Nous avons chaque année beaucoup de questions sur ce point au début des vendanges. Ce paramètre est calculé à partir de la mesure des sucres fermentescibles sur la base de la norme européenne selon laquelle 16,83 g de sucres produisent un degré d'alcool. Or le rendement réel des levures est très variable (elles ne connaissent pas les normes européennes !). Il dépend principalement de la température de vinification (rendement plus efficace à température plus basse), de la souche de levures et de la fermentescibilité des moûts.

Au delà de cette variabilité, il faut aussi prendre en compte l'incertitude due à la **représentativité** de l'échantillon :

- pour un blanc, un rosé ou un rouge en phase liquide, on peut espérer que l'échantillon soit effectivement représentatif (à condition que les règles de bon sens du prélèvement aient été respectées !),
- pour un rouge sous marc, le jus libéré en fond de cuve n'est que très peu représentatif de la masse des raisins non encore vidés de leur contenu,
- la température de fermentation dans l'échantillon est souvent différente de celle dans la cuve,
- etc ...

Vos œnologues sauront adapter leurs recommandations sur ces points.

Envoi des rapports d'analyses par mail

Vous trouverez ci-jointe une fiche de demande d'envoi des résultats par mail. Cette question correspond au souci de respecter la norme ISO 17025 qui régit le fonctionnement des laboratoires d'œnologie accrédités COFRAC.

"Mieux vaut prévenir que guérir" et "Prudence est mère de Sûreté" ne sont pas que des adages désuets.

OTA : rester vigilant

Les teneurs en ochratoxine A dans les vins sont de plus en plus demandées par les acheteurs. Depuis le 20 décembre 2005, les charbons œnologiques sont autorisés en traitement curatif, sur moûts ou vin encore en fermentation uniquement. La dose d'emploi est limitée à 100 g/hl et ne présente pas de relation linéaire avec son efficacité vis à vis de l'OTA. Ainsi, si la contamination à l'OTA est importante, un traitement au charbon ne sera pas suffisant pour ramener la teneur en OTA en dessous de la valeur limite de 2 µg/l. Pour ces raisons et parce que les charbons diminuent fortement l'intensité colorante des moûts rouges, il reste prudent de maîtriser l'OTA par des mesures préventives au vignoble, d'autant plus si la vendange n'est pas triée (voir l'Écho d'OCO n°12).

NB : Des dosages simplifiés (et moins coûteux) de l'OTA seront bientôt disponibles au laboratoire Cenoconseil.

Plantations

Les programmes de replantation dans le cadre des RQD sont en cours jusqu'en 2008/2009. Il est bon de rappeler que la vigne est une culture pérenne, que l'on plante pour longtemps et que les soins à la plantation restent indispensables pour sa bonne santé :

- analyse de sol préalable à tous travaux,
- repos du sol suffisant,
- préparation soignée du terrain (défoncement et/ou rippage, drainage éventuel ...),
- établissement du plan de fumure de fond,
- choix du porte-greffe en fonction de l'analyse de sol, et du clone en fonction des objectifs de production,

La progression des symptômes de dépérissement reste importante. Elle touche les vignes en pleine maturité mais aussi des vignes plus jeunes (moins de 10 ans). Rappelons ici les facteurs favorisant :

- une mise à production trop rapide et trop forte les premières années,
- une mauvaise association clône / porte-greffe,
- un déséquilibre dans l'alimentation hydrique (système racinaire insuffisant, sécheresse, enherbement concurrentiel),
- un déséquilibre nutritionnel (sol pauvre forte acidité du sol, ...).

Face à ce constat et aux perspectives de réchauffement climatiques, il convient de raisonner :

- les nouvelles plantations en privilégiant les terrains frais à réserve hydrique correcte,
- la charge (ébourgeonnage, vendanges en vert). L'irrigation sur les parcelles en place touchées resterait utile, mais le statut administratif de cette pratique est toujours en discussion ...



Gouffement du point de greffe avec aspect creusé caractéristique du dépérissement de la sylvie (Source : ENTAV)

Maladies du bois – Flavescence dorée

N'oubliez pas de marquer les souches extériorisant des symptômes de maladies du bois (ESCA, BDA, eutypiose) ou de flavescence dorée. À l'automne, des mesures prophylactiques adéquates permettent alors de limiter les contaminations possibles à la taille (pour les maladies du bois). Dans la plupart des cas, les bois morts seront éliminés et brûlés. Le recépage est toutefois envisageable pour les pieds atteints d'eutypiose.

Voici les dernières précisions en date concernant la nouvelle réglementation européenne.

DMDC et acide ascorbique

Le règlement européen du 27 avril 2006 a défini les conditions d'utilisation du dicarbonate de diméthyle et de l'acide ascorbique :

- le DMDC est un anti-levurien dont l'ajout limité à 200 mg/L, doit se faire à l'embouteillage sur vin contenant plus de 5 g/L de sucres résiduels. L'utilisateur devra tenir des registres de détention et de manipulation pour ce produit. Il peut être utilisé à titre expérimental sur vin liquoreux ou vin en cours d'élevage. C'est une technique lourde à mettre en route,
- l'acide ascorbique, en tant qu'antioxydant, peut maintenant être appliqué sur raisins ou moût à raison de 250 mg/L maximum (à discuter avec votre œnologue car il y a des risques ...).

Copeaux (suite...)

Les conditions d'application des copeaux n'ont toujours pas été définies précisément. À ce jour, les morceaux de bois de chêne sont autorisés sur vin fini uniquement (vin dont la fermentation alcoolique est terminée et qui est séparé de ses lies).

Toutefois, leur utilisation reste autorisée à titre expérimental sur moût de vin de pays et de vin de table, selon les règles définies par l'article 41 du règlement CE n°1622/2000. La démarche est allégée cette année. En effet, il suffira pour les vinificateurs qui souhaiteraient utiliser des copeaux lors de la fermentation d'adresser une déclaration de volume à la DGCCRF. Pour les AOC, il faudra également prendre contact avec l'INAO (M. Roncin : 02 41 87 34 01).

L'addition de copeaux est considérée par la DGCCRF comme un traitement œnologique. Au même titre que l'utilisation d'additifs, des registres de détention et de manipulation doivent être tenus.

L'extension d'emploi aux moûts et vins nouveaux en fermentation est prévue pour 2007.

ACTUALITES OENOLOGIQUES

par PG

Une procédure spécifique aux AOC sera mise en place par l'INAO.

L'ADMINISTRATION ET VOUS

par ML

Question N°1: Raisins surmuris?

Le syndicat des vins de pays d'OC impose pour les vins rouges dont les sucres sont supérieurs à 45 g/l, un TAV compris entre 15 et 20 et une quantité d'acide malique inférieure à 0,3 g/L. Ce dernier paramètre pose problème. Nous tentons de faire évoluer cette lecture du décret.

Question N°2 : Peut-on acheter de la vendange fraîche, (du moût, du vin?) sans avoir le statut de négociant?

Oui : un vigneron peut acheter jusqu'à 5% de sa récolte. Il doit contacter le service de la viticulture pour connaître les règles d'obtention de cette autorisation.

Question N°3 Peut-on commercialiser une bouteille contenant un cépage blanc et un cépage rouge?

Suite à cette demande d'un client, la DGCCRF nous a confirmé que ce type de vin était autorisé en vin de pays de département uniquement. Les deux cépages peuvent être mentionnés sur l'étiquette. Les surfaces du cépage blanc doivent alors être intégrées aux rouges dans la déclaration de récolte.

GROUPE ŒNOCONSEIL & CŒ : QUI FAIT QUOI PENDANT LES VENDANGES 2006 ?

Cabinets de conseil œnologique

Leplâtre & Cœ

Sylviane Leplâtre

Natoli & Cœ

Jean Natoli

Stéphanie Prabonnaud

Gwenaël Thomas

Sébastien Pardailhé

Matthieu Lequeux

Pauline Garin

Emmanuelle Schoch

Pennequin & Cœ

François Pennequin

Alice Galtier

Laboratoire Œnoconseil

Jean Natoli - Directeur

Martine Gilis - Responsable technique / Œnologue

Michèle Bousquet - Responsable administratif / Œnologue

Marie-Christine Dongan - Technicienne de laboratoire

Magalie Sibrac - Œnologue de laboratoire

Dorothee Roméro - Technicienne de laboratoire

Angélique Calvas - Secrétaire