

EDITORIAL :

par Jean NATOLI

Personnellement, cette vendange 2006 était la 25^e que j'accompagnais en tant qu'œnologue conseil. Je reste surpris, même après toutes ces campagnes, du caractère récurrent du scénario qui s'installe au cours de cette période d'intense activité. On pourrait le résumer ainsi :

- l'angoisse de ne pas être prêt pour ce grand rendez-vous. Ça commence dès le mois d'avril (si, si !) avec un pic aux environs du 15 août.
- l'exaltation des préparatifs : " on va faire les meilleurs vins du moooonde !!! "
- l'installation d'une certaine routine, plutôt rassurante pour tout le monde : un rythme des visites rapprochées, un déroulement des rencontres très établi.
- l'apparition des premiers soucis (la météo, la maturité bizarre, les prises de risque de certains vigneron, les bactéries lactiques précoces, ces saletés de *Brettanomyces*, etc...).
- l'émergence des premiers vins finis avec (très souvent) de belles satisfactions !
- un sentiment de complicité entre œnologues et vigneron lorsque les joies, les peines, les projets sont abordés au gré des visites.
- la satisfaction de toucher à un but commun avec le commentaire qui accompagne la traditionnelle "photo de famille". Ce rendez-vous ouvre aussi le temps des premiers assemblages et de la préparation des vins à la commercialisation.

Cette année, nous avons jugé utile de traiter statistiquement certaines données chiffrées. C'est très instructif ...

Cet Echo d'Oco présente aussi quelques informations administratives, œnologiques et viticoles, ainsi que quelques nouvelles du Groupe Œnoconseil & Cœ.
Bonne lecture.

INFOS LABO

par Jean NATOLI

QUELQUES ECLAIRAGES SUR LES STATISTIQUES ANALYTIQUES DE LA CAMPAGNE 2006

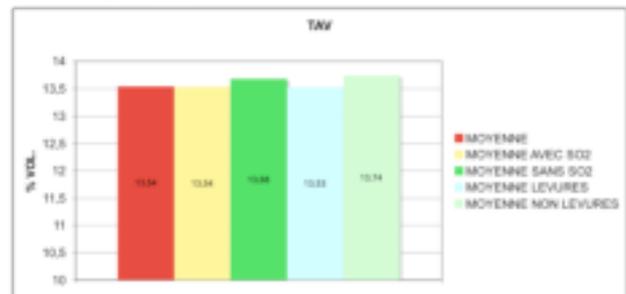
A la faveur des bilans de fin de campagne (les "photos de famille"), nous avons voulu estimer l'impact analytique des choix techniques de certains d'entre vous. Nous avons ainsi comparé les valeurs moyennes obtenues pour 5 paramètres importants :

- le Titre Alcoométrique Volumique (TAV),
- les sucres résiduels,
- l'acide malique,
- l'acidité volatile,
- le SO₂ Total,

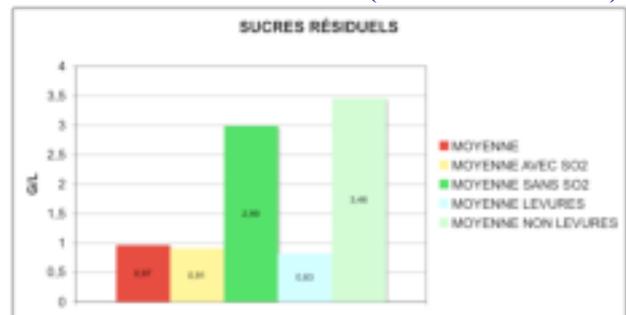
sur les vins rouges analysés au laboratoire en distinguant 2 critères :

- les vins levurés / les vins non levurés,
- les vins sulfités / les vins pas ou peu sulfités.

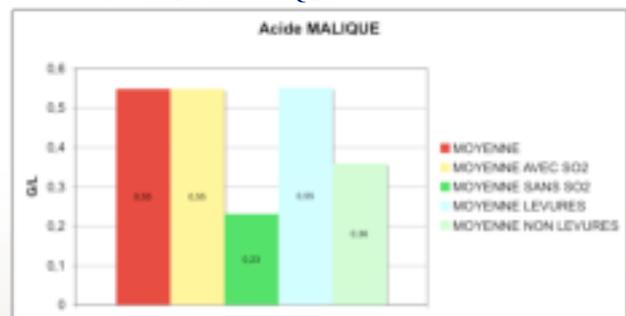
Voici les diagrammes obtenus :

1. TAV

Il y a peu de différence sur le degré moyen, avec un petit avantage aux vins non levurés, liés souvent à des démarches de faible rendement, donc à des vins plus concentrés.

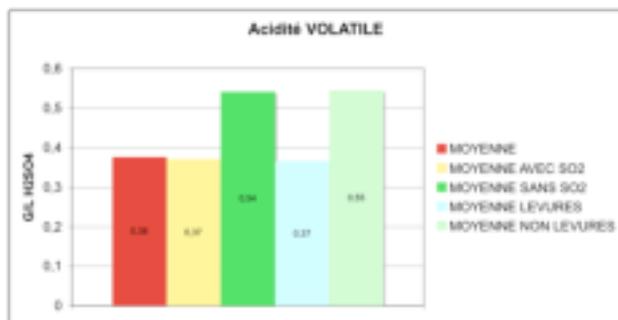
2. SUCRES RESIDUELS (GLUCOSE+FRUCTOSE)

C'est très parlant : à la fin du mois d'octobre, la fermentation alcoolique est achevée dans la moyenne des vins (sucres < 1g/L) alors qu'il reste encore des sucres dans les vins non sulfités (environ 3 g/L) et sensiblement plus dans les vins non levurés (environ 3,5 g/L). Ceci est la conséquence directe des difficultés fermentaires rencontrées souvent dans les vins non sulfités et/ou non levurés.

3. ACIDE MALIQUE

Là aussi la différence est significative : les vins non sulfités et non levurés ont pratiquement achevé leur fermentation malolactique, alors qu'il reste davantage d'acide malique dans la moyenne des vins. L'absence de sulfitage initial et les problèmes fermentaires expliquent probablement un développement des bactéries lactiques plus rapide.

4. ACIDITE VOLATILE



La différence est très significative : plus de 15 points d'écart entre la moyenne et les vins non sulfités et non levurés. Nous ne revenons pas sur le rôle du sulfitage et du levurage, mais il apparaît clairement ici que ces pratiques assurent globalement une meilleure maîtrise des vinifications.

5. SO₂ TOTAL



Dans ce cas bien sûr, les vins peu ou pas sulfités ont une valeur moyenne de SO₂ total bien plus faible que les autres. Par contre, la différence est faible entre la moyenne des vins non levurés et la moyenne de tous les vins : le faible apport de SO₂ initial dans les démarches non levurées est souvent compensé par des apports ultérieurs plus importants pour limiter les dérives microbiennes.

En conclusion, vous savez que notre approche technique en tant que conseil est plutôt douce et respectueuse des équilibres du raisin.

Nous sommes dans une logique toujours prudente vis-à-vis des modes et des prises de risques, avec le souci de vous aider à élaborer des vins pouvant apporter de la joie à leurs futurs consommateurs. Nous respectons donc les choix techniques différents, fussent-ils idéologiques, mais nous vous mettons en garde sur certaines dérives que nous jugeons dangereuses pour le vin, pour le vigneron et à terme, pour son économie.

Arrachage définitif : les dernières infos

Face aux délais très courts, VINIFLHOR a repoussé la date limite de dépôt des dossiers pour les primes d'arrachage définitif au 31 décembre 2006. Cependant, nous vous conseillons de ne pas attendre le dernier moment pour transmettre votre demande. Concernant les modalités de paiement et l'éligibilité des parcelles, il n'y a pas de modification par rapport à la campagne 2005. Aucune information n'a été communiquée quant à la prochaine campagne.

Carences des vins et nutrition de la vigne

Tous les ans, nous observons des carences de certains moûts en azote (N) et en potassium (K), carences qui génèrent divers problèmes sur les vins.

En milieu méditerranéen, les vins sont traditionnellement carencés en N. Ce phénomène est amplifié par les sécheresses récurrentes et est confirmé par les analyses sur moûts que nous réalisons désormais en routine (rappel : une teneur inférieure à 150 mg/l d'azote assimilable est insuffisante). Ces carences sont le plus souvent reliées à des parcelles visuellement déséquilibrées (manque de vigueur, bois faibles, défoliations dans les cas les plus sévères) et entraînent des blocages de maturités, des difficultés fermentaires et parfois l'apparition de réduct (production d'H₂S par les levures). Des corrections azotées peuvent être apportées sur les vins, mais cela reste un palliatif qui ne règle pas le problème sur le long terme. Seul le travail à la vigne (maîtrise de l'enherbement, bonne alimentation hydrique et vigueur suffisante) apparaît comme une solution acceptable.



Vigne avec une bonne alimentation

Concernant le potassium, des observations similaires sont réalisées sur les analyses de moût. Ces carences sont associées à des pH bas et à des acidités totales élevées qui peuvent freiner le déroulement des fermentations malolactiques et perturber la dégustation en renforçant la dureté des tanins. L'origine de ces déséquilibres est une carence en ions potassium qui limite principalement la précipitation de l'acide tartrique. De la même manière que pour les carences azotées, un rééquilibrage de la vigne est nécessaire afin de combler un déficit dans le sol ou un problème d'assimilation.

Les fumures, comme tous les autres gestes sont à raisonner : il ne faut pas retomber dans les excès du passé mais apporter les éléments nécessaires à l'entretien du vignoble pour corriger des carences avérées. Nous pouvons vous aider, si vous le souhaitez, dans la définition de ces plans de fumure, en fonction de vos objectifs de production.

ETAPES CLES POUR UNE MISE EN BOUTEILLE REUSSIE

par Matthieu LEQUEUX

Le conditionnement en bouteille ou en Bag in Box est l'ultime étape sur laquelle le vigneron a une emprise sur son vin. C'est une étape primordiale, l'aboutissement d'une somme énorme de travail, sur plusieurs années parfois. Il nous a paru important de rappeler quelques principes face à vos nombreuses et pertinentes questions mais surtout afin de limiter les situations de crise où le vigneron doit faire un choix cornélien entre "mettre en bouteille à tout prix" et réaliser une stabilisation techniquement satisfaisante.

Tout d'abord, une mise en bouteille doit être mûrement réfléchi et consciencieusement préparée. Le **rendez-vous d'assemblage** inaugure ce compte à rebours et nous permet, grâce à une vision d'ensemble de la gamme, de vous accompagner au mieux dans l'élaboration de chaque cuvée.

Nous passerons sur le choix et la commande des matières sèches, à chacun son métier.

Une période plus ou moins longue s'écoule, laissant au vin le temps de se mettre en place, de poser : à chaque vin son *timing*, il ne faut pas l'oublier.

Une fois le vin gustativement prêt et la date de la mise en bouteille établie, un **collage** doit être envisagé :

- pour des raisons d'instabilité protéique ou des défauts gustatifs sur les blancs et les rosés;
- pour éliminer la matière colorante instable ou corriger un défaut gustatif sur les rouges.

Ces collages doivent être soigneusement réalisés : soutirage préalable, bonne préparation des colles, ordre d'incorporation respecté, homogénéisation parfaite dans la cuve, temps de contact et de sédimentation suffisants. Nous vous rappelons systématiquement ces consignes dans les commentaires des résultats des essais de collages que nous réalisons à votre demande, et cependant, nous voyons encore trop fréquemment des vins blancs et rosés instables au niveau protéique sur le point d'être embouteillés et risquant une casse protéique.

Ces collages sont à réaliser entre un et deux mois avant le conditionnement. Deux raisons à cela : le vin doit être bien déposé avant la mise et il est parfois nécessaire de recoller un vin aux protéines récalcitrantes (certains d'entre vous s'en souviennent !)



Essais de collage réalisés au laboratoire

La stabilisation tartrique par passage au froid ou par électrodialyse est encore assez peu répandue et souvent réservée aux grosses unités de conditionnement: le temps et le froid de l'hiver sont toujours les meilleurs alliés. L'acide métatartrique permet de retarder cette instabilité en bouteilles.

L'étape suivante déchaîne régulièrement les passions : la **filtration**. Bien réalisée, elle garantit un vin brillant et stable en bouteilles. Elle est à adapter à chaque type de vin, en fonction de l'âge, de la présence de sucres résiduels, de la couleur et des éventuels problèmes que ce vin aurait pu rencontrer lors de la vinification et de l'élevage. Plusieurs techniques de préfiltration et de filtration (sur terre, sur plaques, sur cartouche, sur membrane ou par microfiltration tangentielle) sont aujourd'hui disponibles et sont à étudier en fonction de leur efficacité, de leur coût et des inconvénients liés à leur mise en œuvre (volume minimum, disponibilité du prestataire de service, traitement des résidus de filtration et du média filtrant, seuil de filtration, capacité de rétention). De toutes les manières, il est judicieux, surtout pour les vins de l'année, de réaliser la **filtration en deux temps** : un dégrossissage puis une filtration de finition. Cela permet d'éviter les colmatages ou les filtrations "forcées" (montée en pression importante) qui perturbent énormément les vins et peuvent entraîner des relargages dans le filtrat.



Filtre à plaques standard

Après tous ces préparatifs, la date de mise en bouteille approche... Les dernières attentions que vous pourrez donner à votre vin avant qu'il continue seul sa route sont primordiales : vous pouvez avoir élaboré le meilleur vin du monde, il risque de ne pas être reconnu comme tel s'il est mal conditionné. De même, un vin simple, sans prétention, mais bien préparé peut en surprendre plus d'un!

Nous pouvons vous fournir ces derniers conseils avant mise. Un délai de quinze jours avant le conditionnement est idéal. Cette analyse et ces consignes nécessitent un échantillon représentatif de la cuve (75 cl sont nécessaires) et exempt de résidus de cuivre ou de fer suite à la prise d'échantillon. Bien déguster le dégustateur, éviter de prendre des échantillons par la vanne. Un échantillon prélevé dans la masse du vin avec un plongeur est toujours préférable. L'angoisse nous gagne parfois (si, si) à la vue de l'analyse.

Quelques compléments concernant les produits de stabilisation (SO₂, acide ascorbique,...) : leur incorporation vous est éventuellement précisée sur le commentaire de l'analyse. Lorsqu'un sulfitage important est préconisé (4 à 5g/hl), il est souhaitable de le réaliser à l'avance et de le faire contrôler par le laboratoire, surtout si le vin est édulcoré. Nous rappelons également que le conditionnement en BIB doit faire l'objet d'une stabilisation différente d'une mise en bouteille : pensez à l'indiquer sur vos demandes d'analyse ou sur vos échantillons.

Voilà, après cela vous avez les cartes en main. Pour ceux qui le souhaitent, une analyse de contrôle après mise en bouteilles est réalisable. Elle assure une traçabilité et permet d'écartier d'éventuels problèmes lors de la mise avant que le lot ne se retrouve sur le marché.

ACTUALITES ŒNOLOGIQUES

Par Sébastien PARDAILLÉ

Efficacité de la bentonite :

Selon de récentes études de l'ITV de Colmar, l'efficacité de la déprotéinisation des vins blancs par l'utilisation de bentonites est fortement dépendante des conditions de collage. En effet, le **temps de contact**, le fait de **remettre la bentonite en suspension** chaque jour et la **température du vin** (l'efficacité augmente avec la température), peuvent faire varier de 1 à 6 les doses nécessaires.

De plus, des études comparatives (de l'ITV de Colmar toujours) montrent que suivant la bentonite choisie, les doses nécessaires varient de 1 à 5. Les essais que nous avons réalisés dans notre laboratoire de Saint Clément de Rivière confortent ces observations.

Face à ces résultats, nous vous conseillons de fractionner les apports de bentonite pour ne pas dépasser 30g/hl à chaque incorporation. Lors d'association de plusieurs colles, l'ordre d'incorporation et les intervalles de temps entre chaque collage que nous vous indiquons sont primordiaux pour la réussite du collage.

Informations Ochratoxine A :

Devant la multiplication des informations concernant le dosage de l'Ochratoxine A, il nous semble bon de rappeler certains points :

- le seuil légal de présence sur les vins est de 2µg/l ;
- le Laboratoire Œnoconseil peut réaliser une estimation de sa présence sur les vins secs (sucres <2g/L) par la méthode "OTASCAN" (8 à 10€ H.T. suivant le nombre) ;
- le traitement curatif aux charbons ne modifie pas la valeur donnée par l'OTASCAN, c'est à dire que la valeur après traitement est inchangée, quelle que soit l'efficacité du charbon ;
- un dosage exact par la méthode de référence (méthode immunocolorimétrique) peut être réalisé (90,30 € H.T. en cas de sous-traitance au Laboratoire Dubernet).

L'ADMINISTRATION ET VOUS

par Matthieu LEQUEUX

Question N°1: Quelles sont les obligations d'étiquetage concernant la "non-consommation d'alcool par les femmes enceintes"?

Un décret daté du 2 Octobre 2006 et publié au Journal Officiel le 3 Octobre 2006 fixe les modalités d'inscription du message concernant les risques, sur la santé de l'enfant, de la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse.

Deux mentions sont possibles :

- Un logo :



- Un texte : "La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant."

Dans les deux cas, la mention doit être claire et visible et figurer dans le même champ visuel que l'indication du TAV. Cette obligation est applicable à tous les conditionnements de boissons alcoolisées, y compris ceux distribués à titre gratuit.

Cette obligation s'applique à tous les produits mis sur le marché ou étiquetés après le 2 Octobre 2007.

Question N°2 : A quels vins s'applique la règle des 85/15 et quelles en sont les limites?

Nous n'aborderons pas ici en détail toutes les retombées de cette règle mais uniquement les grands principes. Pour des questions plus précises, n'hésitez pas à contacter votre œnologue conseil.

Deux éléments principaux sont affectés par la règle dite des "85/15" : le **millésime** (pour tous les vins) et la **mention de cépage** (pour les vins de pays). Pour être plus concret, vous pouvez étiqueter un vin (ou proposer un volume en vrac à un acheteur) comme étant du "2004" si ce vin contient au minimum 85% de "2004" et donc au maximum 15% d'un autre millésime. De même, pour qu'un vin de pays puisse être vendu avec la mention Grenache, il doit contenir au minimum 85% de Grenache, le complément étant réalisé avec un vin de la même catégorie (sans mention de cépage ou portant la mention d'un autre cépage).

ACTUALITES DU GROUPE OCO

Nous vous informons qu'à compter de **décembre 2006** et jusqu'au mois d'août 2007, nous reprenons les **collectes aux domaines**, avec une fréquence de **5 à 6 semaines** (en moyenne). La programmation de ces tournées est en cours. Vous serez informés, comme d'habitude, deux à trois jours avant.

En dehors de ces dates, nos annexes de **Nîmes et Pézenas** sont là pour vous éviter trop de kilomètres. Merci de déposer vos échantillons

le mardi et le jeudi,
avant 12h à Pézenas et
avant 17h à Nîmes.

Vous avez tous reçu l'enquête de satisfaction bisannuelle du Laboratoire Œnoconseil.



Nous remercions tous ceux d'entre vous qui ont pris le temps de nous répondre et nous incitons vivement les autres à le faire : nous avons besoin de vos remarques pour nous améliorer dans le sens de vos attentes.