



EDITORIAL

Par Jean NATOLI

L'heure de vérité

Cette fois-ci, on y est, les grandes manœuvres ont commencé. Notre situation particulière dans la filière viticole nous permet d'être en contact étroit avec beaucoup de familles professionnelles. Nous cotoyons vigneron, investisseurs, fournisseurs, prestataires de services, négociants, metteurs en marché, courtiers, consultants,...

Le mois écoulé nous a permis de prendre conscience d'une foule de modifications : mutations, rachats, acquisitions, fusions-absorptions, débauchages, recrutements, ... La phase d'attentisme qui prévalait lors des 2 ou 3 dernières années se débloque. Ce n'est pas un tsunami, mais c'est bien une vague. Elle correspond probablement à la nécessité pour chacun, dans la filière, de tirer les conséquences pratiques de la crise de vente du vin, des modifications politiques ou administratives (PAC, OCM, VINIFLHOR, ODG, etc.). Mais aussi et surtout, chacun sent confusément qu'il faut faire des choix techniques, commerciaux, stratégiques.

Cette période est donc à la fois inquiétante et exaltante. Inquiétante, car la lisibilité n'est toujours pas là, bien sûr. Les règles du jeu sont en train de s'inverser et il faut quand même jouer. Exaltante, car on est bien au bout d'un système. Les années 1975 de Montredon et 1986 des accords de Dublin ont accouché (enfin) d'une vraie mutation. Il fallait probablement une génération pour qu'émerge le découpage plus clair entre une viticulture agro-industrielle (ce n'est pas péjoratif), marketée, en concurrence directe avec le reste du monde et une viticulture plus attachée à la tradition mais forcément ouverte sur les nouvelles techniques de production et de communication.

Pour notre part, nous restons des consultants jaloux de notre indépendance et respectueux des démarches de chacun. Nous continuerons donc à être des vecteurs d'informations techniques, des forces de propositions, prenant en compte les réalités du marché. Notre démarche s'inscrit dans la durée et notre pérennité est, forcément, liée à la vôtre. Nous souhaitons donc renforcer notre rôle de pédagogie. Notre position nous y prépare naturellement puisque nous devons digérer une foule d'informations pour les intégrer à notre conseil. C'est pourquoi nous avons

développé un conseil agronomique : c'était un complément évident du conseil œnologique. C'est pourquoi les audits complets ou partiels de propriétés ont rencontré un écho ces dernières années.

C'est aussi pourquoi nous comptons mettre en place des missions d'assistance à la connaissance des marchés.

En d'autres termes, nous structurons notre offre, comme chacun de vous, pour mieux répondre à une demande toujours plus exigeante et professionnelle. Quand je vous disais que nous vivions une période exaltante!

INFOS LABO

L'hiver doux que nous avons traversé pose quelques problèmes sur la stabilité tartrique des vins habituellement stabilisés par les froids naturels.

Nous avons donc modifié notre mode de fonctionnement quant aux études de mise. La conséquence est un délai plus important pour réaliser et interpréter des essais de tenue au froid plus significatifs. Nous insistons sur la nécessité de nous transmettre les études de mise 8 à 15 jours avant l'embouteillage.

LE BOUCHAGE DES VINS

Par Matthieu Lequeux

Devant la multiplication des systèmes de bouchage, des fabricants, des revendeurs et des publications sur les données techniques comparées de tous ces systèmes, il était important de faire un point précis et de dissiper quelques malentendus.

On trouve aujourd'hui sur le marché :

- des bouchons en liège naturel ou agglomérés,
- des bouchons techniques (1+1,...),
- des bouchons synthétiques,
- des bouchons en verre,
- des capsules à vis.

Le but initial de la création de tous ces modes de bouchage a été de se libérer des goûts de bouchons. Aujourd'hui, il faut prendre en compte la gestion des coûts, les capacités de conservation, l'aspect marketing et la régularité des systèmes de bouchage.

1°) ALIMENTARITE

C'est le 1^{er} élément à considérer. Tous les systèmes de bouchage présentent des traces de résidus trop faibles pour être dangereux pour la santé des consommateurs, même si l'hétérogénéité est importante.

2°) CONSERVATION

Concernant les conditions de conservation, l'élément principalement étudié est la perméabilité à l'oxygène.

- Les bouchons synthétiques sont plus perméables mais aussi plus réguliers au sein d'un même lot. L'hétérogénéité provient des différences de fabrications entre les différents metteurs en marché.
- Les bouchons en liège naturel ou techniques (agglomérés, 1+1, etc.) sont moins perméables en moyenne. Les bouchons en liège naturel présentent d'importantes hétérogénéités au sein du même lot. Les bouchons techniques montrent une très faible résistance dans le temps et doivent être réservés aux circuits de consommation extrêmement courts (2 à 3 mois maximum).
- Les capsules à vis sont les moins perméables et les plus régulières.

A noter tout de même que la conservation des vins en position debout est à limiter fortement dans le temps (maximum 1 mois) car l'oxydation du vin devient trop importante. Seules les capsules à vis acceptent ce mode de conservation sur une longue durée.

3°) GOÛT DE BOUCHON

Le suivi aval de la qualité en Bourgogne sur les lièges naturels a montré que 5 à 7 % des vins étaient "bouchonnés". Pour réduire ce problème, les organismes syndicaux préconisent de réaliser des contrôles des lots de bouchons à réception (ou réalisés par le fabricant) pour détecter notamment les TCA. Nous vous rappelons que le Laboratoire (Enoconseil peut faire réaliser cette analyse. Des dégustations de macérations de bouchons sont également conseillées.

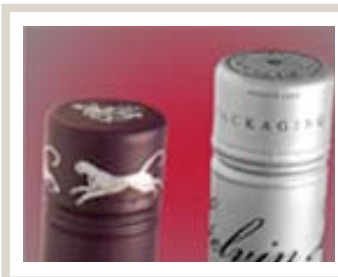
Les bouchons synthétiques peuvent, en théorie, relarguer des molécules qui donnent des goûts chimiques (plastiques, colle, ...), mais peu de réclamations ont été faites pour le moment.

4°) MARKETING

Les bouchons synthétiques permettent d'obtenir des couleurs assorties aux étiquettes et une certaine tranquillité vis-à-vis des goûts de

bouchons. C'est un système assez apprécié des restaurateurs.

De son côté, la capsule à vis marque des points grâce à son côté pratique : le consommateur n'a pas besoin de tire-bouchon et on peut facilement refermer les bouteilles non terminées. Le design a également bien évolué : la capsule *Stelvin Lux* + cache le pas de vis et donne de loin l'impression d'un bouchon "classique" revêtu d'une capsule en étain.

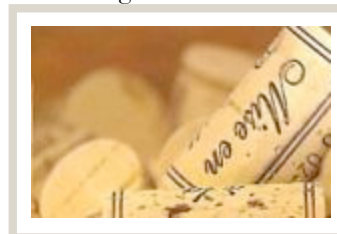


Pour conclure, le bouchon synthétique n'est pas LA solution aux problèmes du liège : les contrôles et le choix du fournisseur sont primordiaux, mais l'avancée technologique permet une plus grande régularité de fabrication.

Les bouchons techniques sont présentés dans les études comme ayant des réponses très variables (suivant l'organisme qui réalise les études et suivant le fabricant). Il est difficile de porter un jugement.

Le bouchon en verre a très peu été étudié à ce jour. Notons tout de même un aspect esthétique indéniable : ces marchés sont en progression en Allemagne.

La capsule à vis demande une grande technicité de capsulage avec de nombreux contrôles de la tête de sertissage.



Dans tous les cas, la qualité de l'opération de bouchage sur la chaîne d'embouteillage est primordiale, tout comme les conditions de stockage des bouchons en liège.

L'ADMINISTRATION ET VOUS

Par Pauline Garin

Question N°1 : Quelles sont les limites à la règle des 85/15?

Cette réglementation abordée dans le précédent Echo d'Oco de façon plus générale nécessite des précisions suite à vos nombreuses questions :

- les vins assemblés doivent être de mêmes catégories : un Vin de Pays d'Oc Merlot 2006 ne peut être coupé qu'avec un Vin de Pays d'Oc agréé. De même un vin AOC Costières de Nîmes 2004 ne peut être coupé qu'avec un vin AOC Costières de Nîmes.

- Les millésimes des vins assemblés ne sont pas nécessairement consécutifs : un vin 2005 peut être coupé avec un vin 2006, 2004, 2003, 2002, etc.
- Un vin déjà coupé et ayant atteint la limite des 85% ne peut pas être à nouveau coupé, même après la vente en vrac à un autre intermédiaire de la filière. C'est à l'acheteur de se renseigner sur les coupages éventuellement réalisés par le producteur.
- Un "cahier de coupage" doit être tenu (dans le registre de cave) pour assurer la traçabilité du produit.
- Les vins servant au coupage doivent être agréés et le numéro d'agrément doit apparaître sur le "cahier de coupage".
- Il est possible de commercialiser, en bouteilles, BiB ou vrac plus de vins qu'il n'est normalement autorisé de produire. Pour exemple, un producteur exploitant 1 ha de Merlot et ayant agréé 80 hl de Merlot 2006 en Vin de Pays d'Oc, peut commercialiser jusqu'à 94 hl (soit 15% de plus) de Vin de Pays d'Oc Merlot 2006 bien que ce volume entraîne un dépassement "théorique" du rendement maximum autorisé.

Question N°2 : Quelle est la réglementation en matière d'étiquetage pour les vins issus de raisins surmûris ou passerillés et dont le TAV dépasse 15%vol?

Il existe dorénavant une autre possibilité que les Vins de Pays doux (qui n'existent que pour certaines catégories : Oc, Côtes de Thongue,..) pour commercialiser des vins dont le TAV naturel dépasse 15%vol. Cette nouvelle catégorie européen-

-ne est intitulée "Vin de raisins surmûris" : ce n'est ni un vin de table, ni un vin de pays et il n'y a pas de procédure d'agrément. Il est cependant interdit (pour le moment) d'indiquer le millésime, le cépage et le nom de l'exploitation viticole (mention Château ou Domaine) sur l'étiquette. Doivent par contre figurer le volume, le TAV acquis, le nom ou la raison sociale, la commune et l'état membre de l'expéditeur.

Concernant les Vins de Pays d'Oc doux (il en est de même pour les Vins de Pays des Côtes de Thongue doux), nous vous rappelons qu'un certain formalisme est toujours nécessaire lors de la procédure d'agrément :

- ce volume doit être déclaré à part ;
- le syndicat des Vins de Pays d'Oc doit être informé de votre souhait de mettre en avant un tel vin ;
- une analyse classique du moût avant tout départ en fermentation doit être adressée au syndicat des Vins de Pays d'Oc pour attester d'une richesse en sucres supérieure à 252 g/l avant départ en fermentation ;
- le vin doit au final afficher plus de 45 g/l de sucres résiduels et le TAV total doit être compris en 15 et 20%vol ;
- la catégorie à revendiquée sur la déclaration de récolte et la demande d'agrément est VP Oc Vendanges surmûries. En revanche, la mention légale sur l'étiquetage sera "Vin de Pays d'Oc doux".

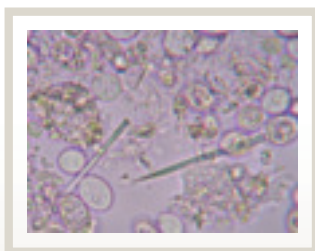
Pour les Vins de Pays des Portes de la Méditerranée, le cadre est un peu différent et nous vous conseillons de nous interroger directement.

ACTUALITÉS ŒNOLOGIQUES

Par Pauline Garin

À l'heure de la préparation des vins à la mise en bouteille, il nous a semblé pertinent de rappeler les risques de dépôts et de troubles pouvant apparaître en bouteille et les moyens de les éviter. En effet, nous constatons encore régulièrement des dépôts de matière colorante, d'acide tartrique ou de micro-organismes et parfois même des casses protéiques, cuivriques et ferriques.

Dépôt de matière colorante, de levures et de cristaux de tartre observé au microscope (Photo Martine Gilis)



Or le laboratoire Œnoconseil propose des outils d'évaluation de ces risques (test de tenue au froid, études de collage, dosage du cuivre et du fer) à partir desquelles nous proposons des mesures correctives. Pour ajuster au mieux les préconisations (et éviter des frayeurs inutiles) il est crucial de réaliser un échantillonnage représentatif du vin c'est-à-dire pris dans la masse du vin et dans une bouteille propre de 75 cl.

Par ailleurs, ces traitements pouvant modifier la qualité organoleptique des vins, il est préférable d'agir autant que faire se peut en préventif :

- en collant les vins pendant la vinification (bentonite, PVPP et caséine en particulier),
- en mettant en bouteille après l'hiver,
- en soutirant avec soin dans des récipients désinfectés et détartrés,

- en évitant le contact du vin avec des pièces métalliques pouvant relarguer du cuivre ou du fer (raccords, vannes, pressoir, corps de pompe...).

Enfin, parce que la stabilité colloïdale des vins dépend du pH, nous vous conseillons de désacidifier les vins au moins quinze jours avant la mise en bouteille ou en bag-in-box dans le cas où vous auriez prévu cette opération.

ACTUALITÉS VITICOLES

Par Stéphanie Prabonnaud

Travail du sol et gestion de l'eau

Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas... Autant le printemps et l'été secs en 2006 faisaient suite à un automne et un hiver spécialement pluvieux, autant l'année 2007 a démarré sous un climat particulièrement sec.

Ce déficit hivernal, que l'on espère compensé par un printemps plus pluvieux, doit vous inciter à prévenir en amont les conséquences d'un stress hydrique : équilibre des vignes, gestion des fumures, ...

Dans ce cadre, la qualité du travail des sols est également primordiale :

- éviter le travail d'un sol non ressuyé qui induirait un effet de compactage ;
- limiter voire éviter le travail superficiel (type rotavator), ou le faire suivre systématiquement d'un passage de cadre pour un décompactage ;
- favoriser l'enherbement naturel hivernal (ex : fausse roquette) avec des espèces à racine pivotante qui réalisent le fractionnement du sol comme le ferait un labour ;
- des enherbements hivernaux semés à l'automne peuvent également être pratiqués (exemple : Crucifères de type moutarde sauvage ou radis fourrager) ;
- il faut également rappeler que les amendements organiques ont une action complémentaire sur la structuration du sol et sa capacité à retenir l'eau : il faut en tenir compte dans sa gestion du travail du sol.

Désherbage

Vous mettez actuellement en place votre programme de désherbage, si ce n'est pas déjà fait. Nous vous rappelons qu'il est important d'alterner les familles de dés herbants afin de limiter la sélection d'une flore résistante. Aujourd'hui la réglementation a fortement évolué (interdiction de certains dés herbants comme la terbuthylazine, limitation des doses sur le diuron ou le glyphosate). Les produits de pré-levée sont aujourd'hui plus efficaces (durée d'action longue) et plus "propres", mais plus coûteux.

Cette année le salissement des vignes est peu important en sortie d'hiver, c'est peut-être l'occasion de privilégier les programmes "tout foliaire" évitant l'utilisation des pré-levées (sur les vignes permettant un deuxième passage en saison si besoin).



La cohabitation et/ou l'alternance des différentes techniques doivent être recherchées.

Enfin, les outils de travail du sol interceps se développent : les avantages de cette technique sont indéniables mais sa mise en œuvre reste parfois difficile (nombre de passages par an important).

BRÈVES

- Le Laboratoire Oenoconseil nous a transmis les résultats de l'enquête de satisfaction menée en fin d'année 2006. Nous remercions encore ceux d'entre vous qui ont pris le temps d'y répondre. Ils ont reçu le rapport exhaustif et même parfois une réponse personnalisée. Ceux qui souhaitent disposer de ce rapport peuvent contacter Angélique Calvas par téléphone (04 67 84 84 90) ou par mail (labo@oenoconseil.fr)
- Le nouveau site web du groupe Oenoconseil & Coe sera en ligne à compter du 15 avril. Il est l'œuvre de notre graphiste Olivier Proust et de notre webmaster Gwenaël Thomas. Il est magnifique! Nous vous invitons à le consulter.