

L'ECHO D'OCCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues



EDITORIAL

Par Jean NATOLI

Insidieusement, depuis quelques années déjà, une idée s'installe dans l'esprit d'une grande partie des vignerons. Cette idée est que toute intervention technologique enlèverait un peu de la qualité potentielle du vin :

- un levurage avec des LSA ferait perdre de la complexité aromatique ;
- un collage décharnerait le vin traité ;
- une filtration appauvrirait la structure du vin ;
- etc...

Heureusement, la réalité est plus complexe et il est parfois bon de rappeler ce que j'appelle « les fondamentaux de l'œnologie. » Ce qu'Emile PEYNAUD résumait par : « Le vin, ça n'est pas tout le raisin. »

Il me semble que la ligne qui sous-tend notre approche du conseil œnologique est basée sur le principe qu'un bon ou grand vin est d'abord un vin bien fait. Pour cela, chaque étape doit être techniquement maîtrisée pour favoriser la suivante. Cela permet d'élaborer des vins plus précis en limitant les défauts petits ou grands. Rien n'est en effet plus standardisant qu'un défaut. Nous revendiquons haut et fort la nécessité d'une maîtrise technologique (ce qui n'est pas un gros mot...). Il nous a semblé nécessaire de rappeler quelques principes de base dans cet Echo d'Occo relooké.

Tout d'abord nous faisons un point sur les collages. Ce dossier est revenu dans l'actualité du fait de la condamnation de fait des albumine et caséine avec l'obligation d'un étiquetage anti-allergènes. Nous avons testé des produits alternatifs. Ces essais conduits par le laboratoire Enoconseil nous apportent des renseignements fort utiles et, je crois, originaux. Nous avons, de plus, tenté d'assurer la disponibilité effective des produits recommandés chez différents fournisseurs.

Nous aborderons ensuite le calendrier de la préparation des vins. Ce pense-bête sera utile à chacun. Il est enrichi de quelques remarques utiles. Un document de travail pourra vous être transmis par votre œnologue.

En résumé, nous avons tenté d'aborder de manière pragmatique et professionnelle les problèmes qui se posent à nos clients. Cette professionnalisation est bien nécessaire dans un environnement toujours chahuté par la crise. Le manque de lisibilité sur la situation de la filière est accentué par un calendrier pourtant prévu de longue date :

- réforme de l'agrément des AOC, bientôt des VDP (1^{er} Août 2009) ;
- évolution de la réglementation européenne ;
- fixation des règles d'élaboration des vins bio ;
- étiquetage des allergènes ;
- forcing des hygiénistes forcenés.

Il faut donc garder son sang-froid et envisager les problèmes un par un. Nous souhaitons fermement participer à cet effort collectif et nous y prendrons notre part de responsabilités.

LE GROUPE ENOCONSEIL & Cœ

LABORATOIRE ENOCONSEIL

Jean NATOLI - directeur
Martine GILIS - œnologue responsable technique
Magalie SIBRAC - œnologue responsable des analyses
Michel BOUSQUET - œnologue responsable administrative
Marie-Christine DONGAN - technicienne de laboratoire
Magalie SABATIER - technicienne de laboratoire
Damien LACOSTE - technicien de laboratoire
René CHABERT - entretien

LEPLÂTRE & Cœ

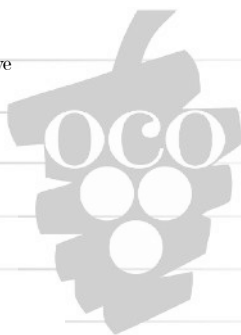
Sylviane LEPLÂTRE - ingénieur agronome œnologue

PENNEQUIN & Cœ

François PENNEQUIN - œnologue conseil

NATOLI & Cœ

Jean NATOLI - ingénieur agronome œnologue
Stéphanie PRABONNAUD - ingénieur agronome œnologue
Gwenaël THOMAS - ingénieur agronome œnologue
Sébastien PARDAILLÉ - œnologue conseil
Matthieu LEQUEUX - ingénieur agronome œnologue
Angélique CALVAS - secrétaire
Nathalie GUÉRIN - assistante de gestion
Emmanuelle SCHOCH - technicienne vitivinicole
Florent SOMERS - ingénieur agronome œnologue
Olivier FAY - œnologue conseil
Adeline BAUVARD - ingénieur agronome œnologue



LE COLLAGE DES VINS

Par Sébastien PARDAILLE

« L'opération de collage consiste à incorporer dans un vin plus ou moins trouble, une substance capable de flocculer et de sédimenter en entraînant les particules en suspension. Le vin est de la sorte clarifié et devient limpide » Ribéreau-Gayon (1977).

C'est ainsi que l'on définit le collage œnologique des vins.

Quelques rappels élémentaires s'imposent avant de vous faire par des récents essais que nous avons mis en œuvre.

D'une part, le collage permet :

- d'améliorer la limpidité (turbidité exprimée en NTU) ;
- d'augmenter la filtrabilité (diminution de la charge colloïdale) ;
- d'accroître la stabilité (tenue protéique, matière colorante, charge microbienne) ;
- de valoriser les caractères organoleptiques (élimination des masqueurs d'arômes, des caractères végétaux, tanniques ou oxydatifs).



D'autre part, l'annexe IV du règlement CE 1493/99 liste les produits utilisables pour le collage des vins, avec pour certains une limitation de la dose. Depuis peu, la directive européenne 2007/68 CE a classé certaines de ces colles dans la liste des ingrédients soumis à étiquetage en raison de leurs « effets indésirables chez les sujets sensibles ». Sont concernés :

- l'œuf et les produits à base d'œuf (albumine) ;
- le lait et les produits à base de lait (caséine).


Cet étiquetage obligatoire entrera en vigueur au plus tard le 31 mai 2009. La colle de poisson n'est pour l'instant pas concernée.

La problématique des alternatives aux deux colles « incriminées » est donc naturellement apparue et il nous a semblé important de mener à bien nos propres essais afin de vous proposer les meilleures solutions. Les essais sur les alternatives à la caséine devant être complétés par des observations en vinification, nous en reparlerons dans un prochain numéro.

Le désintérêt progressif des vignerons pour l'albumine d'œuf a fait surgir un problème inattendu : cette colle largement répandue, que l'on pouvait se procurer chez tous les revendeurs, présentait l'intérêt d'être simple d'utilisation. Il n'existe qu'un type d'albumine dont on connaît bien l'effet sur les vins. Le monde des gélatines est plus complexe, avec des fabricants et des produits tous très différents, non interchangeables, et dont on connaissait assez peu l'effet sur les vins. Une fois passée l'épreuve (digne d'une chasse au trésor) de la recherche du bon revendeur et de la bonne référence dont de nombreux vignerons nous ont fait part, il faut s'habituer à de nouveaux modes de collage avec parfois quelques irritations face aux consignes, notamment de température, d'incorporation, de temps de collage, préconisées par les fabricants. Tout cela devrait petit à petit rentrer dans les mœurs, nous en sommes persuadés.

Le cabinet Natoli & Coe en partenariat avec le laboratoire Œnoconseil a souhaité évaluer l'impact de différentes colles protéiques sur les vins rouges en fonction de leur profil aromatique, le but étant de rationaliser les préconisations de collage en trouvant une alternative crédible à l'utilisation de l'albumine d'œuf.

Les produits testés sont majoritairement des gélatines d'origine porcine, mais aussi des protéines d'origine végétale et bien sûr de l'albumine d'œuf en tant que colle de référence. Les essais ont été effectués en adaptant les produits de collage à quatre grands profils de vin : les vins légers et aromatiques, les vins charpentés et équilibrés, les vins astringents et dissociés, les vins de presse. Les essais de collage réalisés depuis quelques mois par le laboratoire Œnoconseil prennent en compte nos observations. Le petit tableau qui suit résume bien la problématique actuelle de l'albumine et de ses alternatives.



	Albumine d'œuf	Gélatines
Avantages	<ul style="list-style-type: none">- Polyvalente : le « rabotage » des tanins est en gros proportionnel à la dose- Facile à se procurer, peu de différences entre les marques- Autorisée dans la majorité des chartes de vinification Bio (pour l'albumine bio)	<ul style="list-style-type: none">- Non concernées par l'étiquetage des allergènes- Plus spécifiques et plus ciblées en fonction du type de tanins, et donc plus « respectueuses » des vins
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none">- Non spécifique- Concernée par l'étiquetage des allergènes	<ul style="list-style-type: none">- Non interchangeables (essais nécessaires)- Interdites dans la majorité des chartes de vinification Bio- Mode de préparation parfois complexe- Distribution aléatoire sur le territoire : nécessité de maîtriser les équivalents

Concernant les colles à base de protéines végétales, on n'en sait pas énormément aujourd'hui. Elles apportent cependant l'intérêt de ne pas être concernées par l'étiquetage des allergènes (pour les formulations sans gluten) et seront peut-être (sûrement même) autorisées dans les chartes de vinification Bio.



LA PREPARATION DES VINS A LA MISE

Par NATOLI & Co

C'est un véritable serpent de mer qu'il est pourtant primordial de parfaitement maîtriser. Il arrive trop souvent que la préparation des vins se fasse dans la précipitation ou en évacuant arbitrairement certaines étapes : le respect du vin passe par le respect des « étapes fondamentales » de sa préparation que nous avons voulu vous rappeler ici.

Etape	Intitulés des étapes	Délai	Remarques
1	Contacter votre œnologue pour fixer un rendez-vous d'assemblage	J-90 à J-75	Ni trop tôt ni trop tard (les RdV en octobre ne sont pas conseillés)
2	Rendez-vous d'assemblage	J-60	Vous recevrez une confirmation du rendez-vous et des conseils de préparation des échantillons
3	Réaliser les assemblages à la cave	J-59	Bien préparer le tableau des relogements et de l'affectation des vins
4	Apporter au labo un échantillon de 75 cl par assemblage pour essais de collage	J-55	Bien purger les robinets et idéalement prendre les échantillons dans la masse
5	a) Réception des résultats d'essais de collage b) Commande des produits de collage nécessaires c) Commande des matières sèches pour la mise d) Vérification TAV étiquette / TAV analyse	J-52 à J-50	Bien utiliser tous les renseignements fournis avec ce résultat (colle, soutirage préalable, sulfitage, aération, temps de contact,...) : chaque détail a son importance
6	Réaliser collages selon consignes	J-50 à J-45	Bien lire nos consignes et les modes d'emploi des fabricants
7	Convenir d'une date de filtration et d'une date de mise avec chacun des prestataires	J-40 à J-30	Attention, les prestataires ont des plannings souvent plus denses encore que votre œnologue conseil préféré
8	Recontrôle des protéines et vérification de la tenue au froid	J-40 à J-30	Non indispensable mais vivement conseillé dans les caves qui rencontrent ces problèmes de manière récurrente
9	Lever les vins de colle	J-30 à J-25	Penser à inerte ou a aérer selon les cas
10	Stabilisation tartrique	J-25	Traitement au froid ou électrodialyse
11	Préfiltration de mise au propre du vin	J-30 à J-25	Non indispensable si trop tôt ; préférable quelques jours avant la mise
12	Réception des matières sèches	J-30 à J-20	Analyse des TCA sur bouchons. Réception des résultats de dosage chloroanisoles (si résultat positif, commander nouveau lot de bouchons)
13	Apporter au labo un échantillon de 75 cl par cuve (de vin mis au propre) pour analyse avant mise	J-15	Bien purger les dégustateurs (pour disposer d'un échantillon représentatif) et bien boucher les échantillons. Nous préciser si une édulcoration est prévue
14	Réception des résultats d'analyse avant mise	J-13 à J-10	Le laboratoire ne garantit pas les résultats pour « avant-hier »
15	Préfiltration d'avant mise	J-10 à J-5	La préfiltration favorise la filtration de finition et évite les problèmes lors du chantier de mise
16	Faire les ajustements SO ₂ / CO ₂ et incorporer les produits de stabilisation	J-4 à J-2	Bien suivre les consignes
17	Recontrôle et réajustement des SO ₂ /CO ₂ si nécessaire	J-2	Pour les plus consciencieux ! ou pour les ajustements importants et pour tous les vins édulcorés
18	SUIVRE LA MISE	J	CO ₂ , dégustation, classement des palettes
19	Apporter échantillon au labo pour contrôle de mise	J+1 à J+10	Ne pas oublier l'étiquette de présentation finale du produit
20	Commercialisation effective	J+10 à J+30	Le vin est toujours un peu mâché par la mise.



A quelques semaines (voire quelques jours sur certains secteurs !) du démarrage de la campagne de traitement, il nous a semblé bon de faire un état des lieux de la pharmacopée aujourd'hui disponible pour lutter contre parasites et ravageurs.

Les produits « traditionnels » :

Au sein de ces produits qui peuvent être de synthèse ou naturels (cuivre et soufre pour les principaux), le « grand ménage » se poursuit, avec des ré-homologations au niveau européen toujours en cours (et en retard) :

- aujourd'hui, sur un peu plus de 900 molécules examinées (toutes cultures confondues), plus des 2/3 sont « non-inscrites », c'est-à-dire retirées du marché ;
- environ 200 sont inscrites ;
- le reste est encore en cours d'examen.

Deux nouveaux éléments sont venus compléter (ou compliquer...) ce processus de ré-homologation européen :

- Suite au Grenelle de l'environnement, la France a mis en place le plan « Ecophyto. 2018 », qui vise à diminuer de 50% l'utilisation des pesticides d'ici 10 ans. Certaines molécules ou spécialités commerciales ont donc été retirées du marché français, même si elles étaient inscrites au niveau européen. C'est le cas par exemple du dinocap (Karathane), et du fenarimol (IBS Rubigan).
- Un projet de règlement du parlement européen vise à remplacer le processus de ré-homologation en cours (qui est lui loin d'être achevé...). Sans entrer dans les détails, le règlement voté en janvier 2009 est un compromis qui modifie peu les produits autorisés. Mais ce n'est probablement qu'un répit ; sont menacés dans le cadre de ce règlement des molécules telles que le cuivre, le folpel, certains insecticides, le glyphosate...

Les craintes d'impasses techniques majeures expliquent le compromis voté en janvier, mais les discussions sont loin d'être closes.

Et les produits alternatifs ?

Face à cette complexité croissante du monde des produits phytosanitaires classiques (qu'ils soient de synthèse ou naturels (cf. l'exemple du cuivre)), les produits alternatifs occupent le devant de la scène. Ils ont fait l'objet de plusieurs colloques depuis cet automne (Vinitech, rencontres IFV, journées rhodaniennes,...).

Ces produits alternatifs ont des compositions assez variables, souvent d'origine végétale (écorces d'agrumes, écorces de levures, graines de fenugrec), minérale (silice, argile, acide phosphoreux),... A une exception près (le fenugrec pour l'oïdium), ils ne bénéficient pas d'autorisation comme produits phytosanitaires, mais sont autorisés en tant qu'engrais. Pas facile toujours de s'y retrouver...

Pour faire court, si tout le monde s'accorde à dire que ces produits sont une vraie piste pour limiter les doses de produits phytosanitaires, les résultats des essais sont pour le moins décevants aujourd'hui. Utilisés seuls, ils décrochent très vite dès que la pression phytosanitaire devient forte. On peut voir leur intérêt en association avec une molécule classique, alors moins dosée.

Il n'est donc aujourd'hui pas toujours facile de se repérer dans le maquis des spécialités commerciales disponibles. Au-delà du choix de telle ou telle molécule, la diminution des intrants passera également par le respect de bonnes pratiques : raisonnement des traitements en fonction de la pression sanitaire, qualité de l'application, protection de la faune auxiliaire,...



QUELQUES INFOS

Les bébés

Je ne suis pas certain que tous les groupes d'œnologues communiquent beaucoup sur ce genre d'info, mais, pour nous, cela fait partie intégrante de notre culture d'entreprise.

Outre Arthur né en août chez Nathalie GUERIN, Paul en mars chez Sébastien PARDAILLE et Lisa en mars aussi chez Gwenaël THOMAS, il en reste un autre à venir chez Angélique CALVAS (série en cours...).

Collecte des échantillons dans les annexes.

Outre les contrôles mensuels de cave et la récupération des échantillons entre deux tournées chaque fois que nous le pouvons, les annexes de Nîmes et Pézenas sont bien utiles. Nous vous rappelons toutefois que les horaires sont stricts et qu'un échantillon déposé trop tard peut accumuler du retard avant de nous parvenir.

Exemple : un échantillon déposé le jeudi après-midi ne sera pas prélevé jusqu'au mardi suivant et risque donc de n'être analysé au labo que le mercredi suivant (et donc commenté avec un laps de temps supplémentaire).



Rappel des horaires des annexes de Nîmes et Pézenas : Le Mardi et le Jeudi avant midi.

