

L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 25 – Décembre 2012

ÉDITO

Jean NATOLI

Ceux qui me connaissent un peu savent quelle relation potentiellement conflictuelle j'entretiens avec internet et l'informatique en général. Comme j'ai des associés et collaborateurs jeunes et modernes, nous parvenons à masquer cette grave lacune.

Ainsi, nous avons un magnifique site internet qui est régulièrement mis à jour. Faute de compétences informatiques, j'ai tenu à y glisser des citations témoignant de mon attachement à la chose littéraire. L'une est de Jules Guyot, l'autre d'Antoine de Saint-Exupéry. Je vous laisse les (re)découvrir en allant surfer sur la toile.

Antoine de Saint-Exupéry était assez prolifique et je vous propose aujourd'hui cette autre citation de lui : « *Connaître, ce n'est point démontrer, ni expliquer. C'est accéder à la vision* ». Nous sommes tous des citoyens en attente de cette accession à la vision.

Dans cette période économiquement, politiquement et moralement troublée que nous vivons, nous aimerions accéder à une vision plus claire de ce vers quoi nous allons. Nous en avons tous besoin pour faire des projets, pour prendre des risques, pour rassurer nos enfants.

J'aime cette idée, déjà développée dans une précédente version de l'Echo d'Oco, que nous pouvons chacun tenter de nous élever un peu pour faire bouger les lignes.

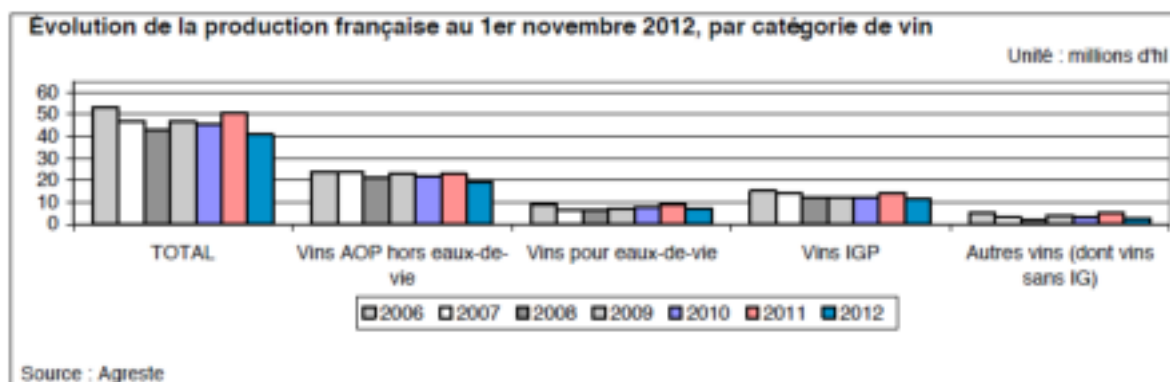
Mais il serait bon que nos efforts individuels trouvent un relai auprès de nos représentants français, européens et mondiaux.

En attendant, et plus modestement, nous vous apportons notre vision de quelques sujets d'actualité œnologiques et viticoles. Ils devraient alimenter vos projets concrets sur le court et moyen terme, et celui de vos vins.

BILAN DES VENDANGES 2012

Stéphanie PRABONNAUD & Marion FOESSEL

Les déclarations de récolte sont à peine déposées, mais les premières estimations tournent depuis plus d'un mois, confirmant en France (mais plus globalement en Europe) une récolte historiquement basse : estimation 2012 à 40,7 Millions hL, soit 20% de moins que 2011 (année historiquement « haute »), et 12% de moins que la moyenne des 5 dernières années (données Agreste).



Cette production cache des disparités importantes entre régions ; les plus fortes chutes concernant les vignobles de l'Est (Beaujolais, Bourgogne, Champagne) et le Val de Loire, proches ou au-delà des 30% de baisse.

Et les vignobles du Sud dans tout ça ? Le Languedoc-Roussillon avec 11,8 Millions hL suit de près la moyenne nationale, retrouvant une récolte proche de celle de 2010. Le Sud-Est s'en sort globalement mieux : 4,88 Millions hL (hors Corse), soit une baisse de 13% environ par rapport à 2011, 8% par rapport à la moyenne des 5 dernières années.

Au-delà de tous ces chiffres, qui traduisent une réalité concrète dans les caves, les situations sont assez différentes au sein d'une même région.



Petit balayage d'Ouest en Est donc :

EN LANGUEDOC... :



Source : e-winery.fr

- Le Languedoc a eu une année très déficitaire en pluie : sécheresse hivernale marquée, que les pluies régulières entre avril et août n'ont pas compensée (le bilan pluviométrique reste largement déficitaire). Quelques régions tirent leur épingle du jeu ; c'est le cas du Minervois, des hauts cantons notamment, régulièrement arrosés.
- Côté températures, le mois d'août a (comme souvent) été très chaud, entraînant des débuts de stress sur grappes et de concentration : si les secteurs tardifs (hauts coteaux, Minervois) ont pu profiter des pluies de mi et fin août pour garder du volume, les zones littorales du Biterrois à Montpellier, plus précoces, ont subi l'effet de concentration en début de vendanges (l'effet a été net sur les blancs, au delà d'une sortie moins généreuse cette année et de problèmes sanitaires). Les choses se sont ensuite ralenties (parfois trop...) sur les cépages tardifs, phénomène accentué par la nouvelle vague de pluies de fin septembre.

- Le Gard suit cette tendance, avec des précipitations plus basses dans la partie sud (souvent moins de 50mm), mais des entrées maritimes régulières difficiles à gérer (notamment sur les secteurs de Vauvert et St-Gilles) ; les contreforts des Cévennes ont classiquement été plus arrosés, rendant plus cruciaux encore les choix de dates de récolte. Les épisodes de grêle sur la fin du printemps ont aussi fragilisé les rendements, renforcés par une forte pression cryptogamique tout l'été.
- En cave, on peut retenir de ces maturités lentes des montées de degrés moins rapides, avec comme conséquence immédiate des fermentations plus faciles. Dans les grandes lignes, bel éclat aromatique des blancs et des rosés, et sur les rouges moins d'alcool et de richesse tannique (des exceptions existent !). D'ouest en Est, on trouve en général de bonnes concentrations sur les cépages précoces ; la situation a été plus compliquée pour les cépages tardifs (le mourvèdre en est un bel exemple...). Dans les Cévennes, il a été parfois compliqué de garder un bon état sanitaire, et les maturités étaient très hétérogènes (floraison étalée et grêle). Ces secteurs qui profitent de la fraîcheur les années « normales » (plus chaudes et plus précoces) subissent un peu le revers de la médaille les années plus tardives...

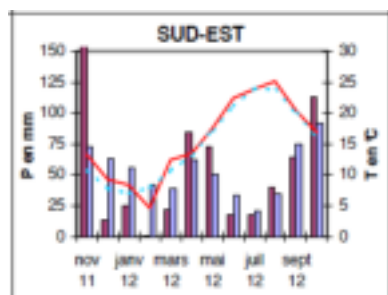
ET DE L'AUTRE COTE DU RHONE ? :



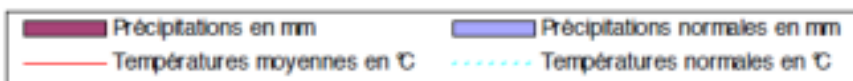
Source : e-winery.fr

- On suit la même tendance de sécheresse hivernale (avec en prime des dégâts de gel localisé dans le Vaucluse (gel d'hiver et/ou de printemps)).
- L'épisode de chaleur est très marqué en août, à peine tempéré par des orages souvent moins généreux que sur le Languedoc à la fin du mois.
- Il est plus difficile de mettre en évidence une tendance dans le secteur des Côtes du Rhône sur la période des vendanges. En effet, le mois de septembre est plus hétérogène : pluies abondantes **très** localisées (avec grêle à Châteauneuf-du-Pape), le sud du Vaucluse étant plus épargné. Des nerfs à toute épreuve étaient nécessaires cette année pour supporter les nombreuses modifications des affectations parcellaires et attendre de vraies maturités...
- En cave : les rendements sont très variables selon les secteurs (selon les précipitations, le gel et la grêle). Comme ailleurs, les maturités ont été globalement lentes (et parfois difficiles) à atteindre.

Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans problème du fait des plus petits degrés rentrés en cave. Les couleurs des rouges sont généralement plus faibles, mais on constate cependant des indices de Folin très corrects, signes de bonnes maturités phénoliques et de bonnes concentrations tanniques.



Source : Météo France





ALBUMINE

Comme nous vous l'indiquions déjà dans le dernier « Echo d'Oco » du mois d'août, l'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire depuis le 30 juin 2012 (règlement UE n°579/2012).

Cela concerne l'utilisation des colles protéiques à base d'albumine et de caséine notamment.



CASÉINE

L'étiquetage n'est toutefois pas nécessaire si le producteur est en mesure de prouver, par une analyse spécifique, l'absence de résidus de ces adjuvants dans le vin. Le dosage du produit de collage est réalisé par un test ELISA. La justification de l'absence de résidu permet ainsi d'éviter de le mentionner sur l'étiquette.

Une fois les opérations de soutirage et de filtration réalisées, on peut garantir l'absence de ces résidus dans le vin. Le test ELISA doit donc impérativement être réalisé **post-filtration**.



GÉLATINE

L'entrée en vigueur de cette réglementation bouleverse donc nos habitudes et nos pratiques de collage.

A ce titre, de nombreuses alternatives de collage sans allergène ont été développées.

C'est le cas notamment de la protéine d'origine végétale **de pois** (sans gluten) utilisable aussi sur vin rouge.

Cette colle de pois, ainsi que les gélamines, sont exclues de cette réglementation et ne nécessitent donc pas d'analyse de résidus.



POIS

Cependant, l'interaction de ces colles avec les vins rouges étant très spécifique, nous ne pouvons que vous encourager à effectuer des essais de collages par votre laboratoire. Au delà d'adapter la dose, ces essais permettent souvent de limiter les colles. C'est cela aussi l'œnologie raisonnable (ou raisonnée ?) !

AIDES FRANCEAGRI-MER

Erwan GUEVEL

L'orientation française du programme national d'aide pour la période 2014-2018 vient d'être communiquée par FranceAgriMer.

Avant tout, une explication succincte des miscellanées subventionnaires pourrait être utile !

Les subventions octroyées par les instances administratives sont décidées par l'Europe, via la Politique Agricole Commune. Depuis 1999, cette PAC repose sur deux « piliers » : un premier consistant à soutenir les marchés et les prix agricoles ; le second au développement rural (amélioration de la compétitivité...).

De 2008 à 2013, un plan quinquennal de soutien à la filière viticole est choisi par la France et accepté par l'UE. Ce plan comprend les orientations suivantes :

- aide à la restructuration du vignoble
- aide à la promotion vers les pays tiers
- aide à l'investissement (intégrant l'aide à l'audit de propriété)
- aide à la distillation des sous-produits



Le 2^{ème} plan quinquennal pour la période 2014-2018 vient donc d'être proposé à l'Union Européenne pour validation. Peu de changements avec le plan précédent sont à noter, excepté l'élargissement de l'aide à l'investissement pour les structures de commercialisation, à savoir les caveaux de vente, chaîne d'embouteillage, centre de stockage... Ainsi, l'enveloppe pour cette aide à l'investissement pourrait doubler.

Quelques contacts :

FRANCEAGRI-MER
22, rue de Claret
34000 MONTPELLIER
Béatrice DEDIEU
beatrice.dedieu@franceagrimer.fr

Antenne de Marseille
132 Boulevard de Paris
13003 MARSEILLE
Tél. : 04 13 59 36 20
Fax. : 04 13 59 36 56

Antenne d'Avignon
Immeuble " Le Goliath "
BP 923, 84091 AVIGNON cedex 9
Tél. : 04 90 14 11 00

REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON
Séverine CROBU (IDEA)
crobu.severine@cr-languedocroussillon.fr
Tél. : 04 67 22 86 32

Stéphanie TIVOLLIER (ISTREA)
tivollier.stephanie@cr-languedocroussillon.fr
Tél. : 04 67 22 98 03



Analyse des fertilisants :

La SRDV met à partir de cet hiver à votre disposition un nouveau bilan analytique : analyse des différents éléments de vos **engrais et composts**. Les éléments dosés (Taux d'humidité, Carbone total, Azote total, Phosphore, Potassium, Calcium, Magnésium, Sodium, Fer, Cuivre, Bore) vous permettront de mieux connaître et utiliser vos produits de fumures.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations (gwenael.thomas@oenconseil.fr, s.prabonnaud@oenconseil.fr, contact@srdiv.fr, ou sur www.srdv.fr).



Adeline BAUVARD

Le b.a.-ba des B.A.B.V. :

Suite à des sollicitations ponctuelles mais de plus en plus fréquentes, nous vous donnons ci-dessous les grandes lignes concernant l'élaboration des boissons aromatisées à base de vin (ou B.A.B.V.), comme par exemple le rosé pamplemousse.

- Le cadre législatif est défini par le règlement européen n° 1601/91. Sur le plan réglementaire, les B.A.B.V. **ne sont pas du vin**. Les droits d'accises sont en revanche les mêmes que pour les vins tranquilles.
- Concernant la composition, il faut au moins 50% de vin dans le produit fini. Le TAV acquis doit être compris entre 7 et 14,5%, sans ajout d'alcool. L'eau ajoutée doit répondre à des normes strictes (règlement CEE 80/777). L'aromatisation doit être faite avec des substances aromatisantes naturelles et/ou de préparations aromatisantes naturelles.

NB : les arômes étant stabilisés à l'alcool, il faut un statut particulier auprès des douanes pour le stockage de ces substances au domaine.



- La plupart des B.A.B.V. sur le marché affiche un TAV en dessous de 10% vol. Ces produits sont généralement édulcorés. Compte tenu de la faible teneur en alcool et de la présence de sucres, ces boissons sont très « fragiles » du point de vue microbiologique. La mise en bouteilles doit donc être stérile et l'ajustement du SO₂ réalisé avec soin.

INFORMATION DE DERNIERE MINUTE



conseils œnologiques
et agronomiques,
audits de propriétés,
contrôle qualité



Toute l'équipe vous souhaite un joyeux Noël et de bonnes fêtes

