

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 32 – Décembre 2014

ÉDITO : QU'EST-CE QU'UN VIN À DÉFAUT ?

Jean NATOLI

Je possède trois casquettes relatives au monde du vin : œnologue, vigneron, consommateur. Sans devenir schizophrène, je note avec l'âge que la vision de chacun de ces mondes ne se recoupe pas facilement.

Du simple point de vue de la dégustation, j'observe des différences majeures de perception sur ce qu'un œnologue de ma génération appellerait un défaut. Aujourd'hui, certains défauts ne semblent plus un problème pour un nombre croissant de professionnels. Cette observation concerne évidemment en premier lieu certains vins « nature ». Ce nouveau vocable reste relativement peu précis, sociologiquement connoté et médiatiquement très couru.

J'ai pu développer longuement dans mon livre *Guide Pratique du Vin bio* aux Editions Dunod, ma vision, très consensuelle, des étapes de la dégustation. Je n'ai pas l'âme d'un ayatollah et le nombre de vignerons bio ou biodynamiciens que nous accompagnons et mon statut de vigneron bio plaident pour cette affirmation.

Je demeure donc profondément et sincèrement troublé qu'on me présente, de plus en plus souvent, des vins à défauts majeurs comme des nectars. Expression du terroir, du talent du vigneron, de son originalité, de son caractère rebelle ne me convainquent pas. Je tente pourtant de me raisonner. Dernièrement, une image me venait à l'esprit pour exprimer mes états d'âme.



Imaginons un groupe de musiciens et voyons comment pourrait être intégrée une fausse note (un « couac », un « canard ») dans leur prestation.

- Dans le cas d'un orchestre symphonique, le fautif serait probablement réprimandé, voir éjecté.



- Dans un orchestre de jazz, le niveau d'exigence varierait entre Duke Ellington aux compositions toujours impeccables, Miles Davis qui « canardait » parfois (mais avec tellement d'émotion) et du free jazz plus ou moins maîtrisé.



- Dans une fanfare, le « canard » fait partie du jeu, il est sympathique et assumé, souvent joyeusement.

Alors oui, finalement, il y a peut-être la place pour des vins de fanfare, à condition qu'ils ne se prennent pas pour des orchestres symphoniques...

Et vous, dans quelle catégorie vous rangez-vous ?

Pour faire le test, vous pouvez consulter les articles de cet Echo d'Oco n° 32. Selon le degré d'acceptation des éclairages techniques que nous mettons en place vous saurez quelle est votre tendance.

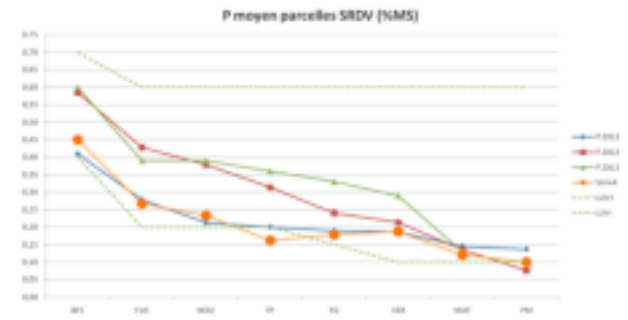
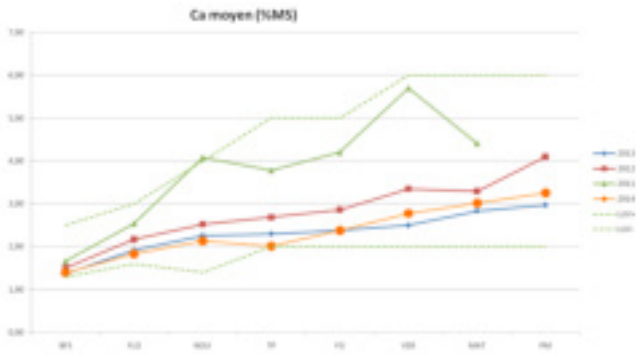
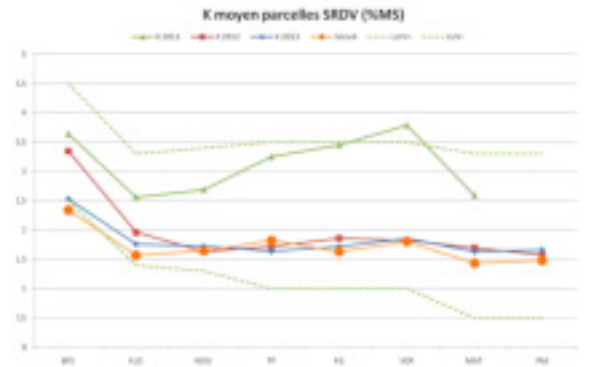
En cas de doute sur votre statut, n'hésitez pas à contacter votre œnologue conseil préféré.



Suite à l'article paru le 5 novembre dernier dans la rubrique technique de *Vitisphère*, voici le bilan que l'on peut tirer du millésime complexe que nous venons de traverser.

Au vignoble

2014 dans le Languedoc-Roussillon est d'abord marqué par de forts déficits de pluies en hiver et au printemps. Sur un secteur s'étirant de Narbonne à Montpellier, les stress hydriques observés précocement ont entraîné une faible sortie de végétation, des dessèchements d'apex et une nutrition minérale particulièrement difficile. Des résultats d'analyses pétiolaires réalisées par la SRDV sur un réseau de parcelles de référence montrent particulièrement bien la faiblesse des alimentations minérales en début de cycle végétatif.



Dans le Roussillon, ce phénomène a été raisonnablement atténué par des épisodes de précipitations printaniers. Le Gard et la vallée du Rhône ont été bien pourvus en eau durant

l'hiver, assurant le développement d'une végétation équilibrée. Sur ces zones, les floraisons se sont particulièrement bien déroulées, après un printemps 2013 où la coulure avait considérablement diminué la charge des grenaches et entre autres des merlots, pour les IGP.

En début d'été, quelques pluies bienfaitrices (en Languedoc surtout) ont soulagé certains vignobles les plus soumis au stress, avec des reprises d'assimilation azotée et de croissance, même si les carences des autres éléments minéraux n'ont pu être compensées. Le régime dépressionnaire qui s'est ainsi installé a donc été

très favorable, mais a aussi été à l'origine de nombreux orages, dont le très fort épisode de grêle du 6 juillet dans la plaine de l'Aude. L'hétérogénéité du vignoble, sa végétation, ses équilibres et sa charge font alors consensus auprès des professionnels du Languedoc, alors que la vallée du Rhône fait le pari d'une très belle récolte.

A la mi-août, le retour de conditions estivales, sèches et plus chaudes, permet une vraie et belle progression de maturité, dont profitent tous les cépages les plus précoces. Les températures nocturnes, toujours assez fraîches, préservent les potentiels aromatiques. Les maturations des pellicules et des pépins sont plutôt régulières, même si les extractibilités de polyphénols sont annoncées modérées. Les conditions de vendanges sont alors excellentes, même si les états sanitaires sont à suivre sur les cépages précoces (botrytis au vignoble).



Le 17 septembre, avec le premier épisode de pluies intenses, les hauts coteaux du Languedoc, le nord montpelliérain et gardois sont fortement touchés.

On estime alors l'avancement des vendanges dans les zones touchées et à proximité à :

- 80% dans le Biterrois, les côtes de Thongue, la bordure littorale dans son ensemble.
- 60% sur les terrasses du Larzac (secteur Montpeyroux, Aniane, Gignac), mais 30% de St Jean de la Blaquière à Lodève,
- 50% sur Saint Chinian, les Costières gardoises, le Pic Saint Loup,
- 30% sur la Clape, le Faugérais, les Cévennes gardoises, le secteur de Ganges.



Le maintien de conditions humides, comme les épisodes du 29-30 septembre, du 6 octobre, et du 10 octobre apportent une contrainte sanitaire de plus en plus forte. Les vendanges sur les secteurs et cépages tardifs du Languedoc (hauts Coteaux, St-Chinian – Faugères, Corbières, Minervois, Nord du Gard) ont été délicates : ceux qui ont pu maîtriser les charges et mettre en place un tri à la vendange ou à la réception tirent clairement leur épingle du jeu, mais il y a des pertes notables sur

les carignans et les mourvèdres. A noter en revanche le bon comportement des cabernets-sauvignon en zone IGP. Les cinsaults, sensibles à la pourriture, se dégradent rapidement. La relativement bonne reprise d'assimilation de l'azote pendant l'été est propice à ce développement de champignons sur les raisins. Les grenaches, chargés, mûrissent lentement.



En cave : il y a un « avant les pluies » et un « après »

Les blancs comme les premiers rosés bénéficient d'une très belle fraîcheur, avec une acidité soutenue et un bel éclat aromatique. Les degrés sont parfois plus modérés qu'à la normale et entretiennent une déjà très belle douceur. Ce sera un millésime plus difficile pour les blancs consistants, à moins que les fermentations malolactiques (en cours ou en attente) ne parviennent dans les prochaines semaines à apporter le gras et la complexité attendus sur les finales en bouche.

En rouge, les concentrations sont modérées, mais les structures se mettent très bien en place sur les syrahs, les merlots, les cabernets-franc et cabernets-sauvignon, avec une vraie finesse tannique. L'élégance est de mise là où les états sanitaires et les dilutions des pluies n'auront pas imposé leur contrainte. Les maturités sont moins homogènes sur les grenaches, les carignans et les mourvèdres et il aura fallu beaucoup surveiller le vignoble, trier les raisins altérés. Peu de profils confits, des vinifications et des extractions douces et longues ont été les maîtres mots, et finalement des équilibres sur le fruit et sans rusticité.



Tout n'est pas fini, nous allons observer l'évolution des vins et leur démarrage d'élevage avec une attention toute particulière. Des choix judicieux doivent être faits. La masse d'informations que collecte et recoupe notre groupe d'œnologues va être précieux pour orienter ces choix. Ce sera un millésime de vigneron(ne) !

RAPPELS SUR LE PINKING ET LA CMC

Marion FOESSEL & Magalie SIBRAC

Quelques rappels sur le « pinking »

Suite à un précédent Écho d'Oco d'avril 2014 (n°30) et à la faveur de la fin des vendanges, rappelons le problème de « rosissement oxydatif » ou « pinking » des vins blancs. C'est en effet à cette période, une fois les fermentations terminées, que l'on peut observer ce phénomène, en cas d'oxydation, même légère. Certains cépages sont particulièrement sensibles comme le Sauvignon, le Muscat ou le Viognier.

Le test de pinking consiste en une oxydation ménagée du vin (à l'aide d'eau oxygénée) et permet de connaître à la fois l'indice de rosissement du vin et donc sa sensibilité au rosissement, mais également de savoir si le vin contient des précurseurs susceptibles de réagir en cas de forte oxydation et ainsi favoriser ou aggraver la teinte rose dans le futur du vin.

Afin de mieux l'anticiper, nous vous incitons donc à rester très vigilant, et à réaliser un test de pinking préventif, d'autant plus si vous avez déjà rencontré ce souci sur vos vins.

N'hésitez pas à contacter vos œnologues pour plus d'informations.

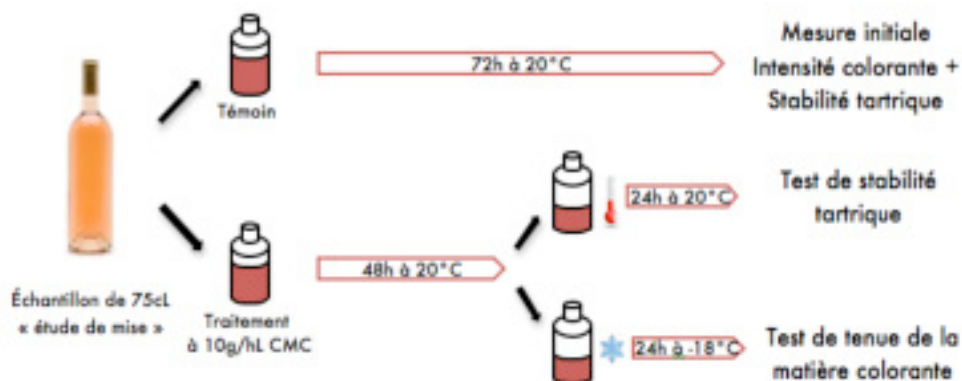
Utilisation des CMC ou gommages de cellulose

Lors d'un précédent numéro de l'Echo d'Oco (n°23 – Mars 2012), nous avons traité des limites de l'utilisation des gommages de cellulose ou carboxyméthylcellulose (CMC / E466). Cet agent de stabilisation tartrique que nous prescrivons jusqu'alors exclusivement sur des vins blancs, dans la limite de 10g/hL, nécessite de suivre scrupuleusement les précautions suivantes :

- 1- le vin doit être stable vis à vis des casses protéiques,
- 2- il doit être parfaitement limpide,
- 3- il ne doit pas avoir fait l'objet d'un traitement au lysozyme,
- 4- un délai de 48 heures est indispensable entre l'ajout du produit et la filtration finale (temps nécessaire à l'efficacité du produit et limiter les colmatages).



Ce traitement exclut encore à ce jour les vins rouges. Concernant les vins rosés, il existe malgré tout un risque non négligeable d'interaction de cette CMC avec la matière colorante pouvant générer un trouble et/ou un précipité. Toutefois, depuis cette année, le laboratoire Œnoconseil a travaillé à la mise en place d'un protocole destiné à vérifier d'une part l'efficacité du traitement (stabilité tartrique vérifiée par Checkstab®) et d'autre part la tenue de la matière colorante (mesurée par spectrophotométrie).



Cet essai doit être réalisé peu de temps avant la mise en bouteille (environ 15 jours), sur un vin limpide et stable au niveau protéique.

Un délai de 72 heures est nécessaire à l'élaboration de ce test. Merci d'en tenir compte.

Cette nouvelle prestation nécessite d'être encadrée, votre œnologue se tient à votre disposition pour tout complément d'information.

NOUVELLES VOIES À LA TRANSFORMATION DES RÉSIDUS DE VINIFICATION

Henri VERNANT

Depuis les vendanges 2014, les vigneron ont le droit de s'acquitter des prestations viniques (décret 2014-903 du 18/08/2014), chose réservée jusqu'à maintenant aux seuls vigneron Bio après dérogation. Il est écrit dans l'article 1D.665-34 que :

« Les producteurs satisfont à leur obligation de procéder, dans le respect de la réglementation relative à la protection de l'environnement et à la mise sur le marché des matières fertilisantes et supports de culture, à l'élimination de la totalité des résidus de la vinification ou de toute opération de transformation du raisin :

- en livrant à un distillateur, à un centre de méthanisation ou à un centre de compostage tout ou partie des marcs de raisins et des lies de vin obtenus;
- en procédant, sur leur exploitation, à la méthanisation ou au compostage de tout ou partie des marcs de raisins;
- en procédant, sur leur exploitation ou sur celle d'un tiers, à l'épandage de tout ou partie des marcs de raisin.



Concrètement, il n'est plus obligatoire d'amener ses marcs, lies, et bourbes à la distillerie. 3 nouvelles voies sont disponibles directement sur l'exploitation ou dans un centre : l'épandage, le compostage, et la méthanisation.

Cette liberté de pouvoir recycler et d'utiliser sur son exploitation directement ses résidus de vinifications, n'est pas exempte de contraintes réglementaires.

En effet les vigneron qui ne livrent pas leurs marcs en distillerie doivent :

- Se déclarer au service départemental de la police de l'eau.
- Peser leurs marcs sur une bascule homologuée.
- Analyser leur teneur en alcool par un laboratoire agréé COFRAC.

Concernant l'épandage, la tenue d'un registre d'épandage est obligatoire et à rendre à FRANCE AGRIMER, car les marcs sont considérés comme des effluents.

Ces contraintes réglementaires sont obligatoires pour le vigneron lors d'un recyclage directement sur son exploitation. Dans le cas d'une livraison à un tiers (centre de compostage, méthanisation ou distillerie), celui ci peut prendre en charge l'aspect réglementaire, afin de faciliter la livraison des sous produits de vinifications.

L'Union Nationale des distilleries vinicoles va dans ce sens en prenant en charge la totalité des aspects réglementaires à la place du vigneron afin de palier à une chute importante des apports en distillerie.

**NOTRE PARTENAIRE LE LABORATOIRE DIENOS RHÔNE
EFFECTUE CES ANALYSES, VOIR PLAQUETTE CI-JOINTE.**



ANALYSES FINES

Les laboratoires Dubernet et Dicenos Rhône ont mis en commun leurs compétences concernant les analyses fines pour constituer le « réseau Dicenos Analyses Fines ». Ce rapprochement a permis une augmentation du panel des analyses fines proposées.

Nous tenions donc à attirer votre attention sur deux problématiques que nous jugeons importantes : les pesticides et les *Brettanomyces*, pour lesquels de nouveaux bilans ont été mis en place :

- l'analyse des résidus de pesticides (« Phytobilan »)
- la maîtrise du risque et la prévention des *Brettanomyces* (« Pack Brett »)

Vous trouverez en annexe les plaquettes d'information correspondantes.

ANALYSES SOUS ACCRÉDITATION

Cas particulier du Concours Général Agricole

Selon le règlement de ce concours, il est mentionné que l'analyse officielle doit également porter sur l'ensemble des paramètres nécessaires à l'obtention du signe de qualité revendiqué. Afin de pouvoir réaliser cette analyse et éditer le bulletin dans le format souhaité, merci de veiller à bien préciser s'il s'agit d'une présentation au Concours Général Agricole lorsque que vous complèterez la fiche de demande d'analyse correspondante.

Certificat de pureté



Ce document demandé lors d'expédition de vins à l'export prend de plus en plus la forme d'un passeport. Il peut être établi en accompagnement de chaque analyse export. Nous devons, avant de l'éditer, vérifier la conformité de mise en marché (qui est plus large que la conformité à tel ou tel cahier des charges).

En revanche, nous vous annonçons qu'un durcissement nous est imposé sur le respect de la tolérance du TAV porté sur l'étiquette par rapport au TAV de l'analyse export correspondante.

A partir de 2015, une différence entre ces deux valeurs supérieure à 0,5%Vol. + 0,14%Vol. (notre incertitude de mesure) soit $\pm 0,64$ %Vol., ne nous permettra plus d'éditer ce certificat de pureté.

Merci d'en tenir compte lors de vos prochains bons à tirer d'étiquettes.

Rédition de rapport d'analyse

La réédition des rapports d'analyse émis sous accréditation, doit, également, répondre à certaines exigences fixées par le COFRAC. En juillet, une nouvelle version explicite : « La pratique qui consiste pour un laboratoire accrédité à réémettre un rapport d'essais sous accréditation lorsque le nom commercial ou la marque commerciale du produit testé a changé (sans le tester de nouveau) n'est pas permise, même avec une référence claire au rapport initial qu'il remplace ». De ce fait, si vous souhaitez modifier l'intitulé d'un rapport d'analyse, il faudra, de nouveau, analyser le vin avec la bonne étiquette.



Nous ferons tout notre possible pour faciliter l'application de cette exigence administrative absolue, comme d'habitude...

INFO BIO

Rappel (toujours utile...) de la spécificité du règlement NOP



Il est nécessaire et demandé de faire valider systématiquement auprès de votre organisme certificateur chaque intrant utilisé (en vinification mais aussi lors de tout autre traitement (collage, stabilisation,...)).



REPRISE DES COLLECTES



Les tournées mensuelles de collecte ont repris depuis la semaine du 24 novembre.

Elles permettent un suivi analytique régulier de vos vins. Pour gagner en efficacité, merci :

- de préparer à l'**avance** les échantillons,
- de bien **purger** le robinet dégustateur ou la vanne (ou de prélever **dans la masse** du liquide),
- de bien **aviner** les bouteilles,
- de préciser le **nom** du domaine, le **n° de cuve**, la **cuvée** ou le **cépage**,
- de fournir des échantillons de **75 cl** pour les études de collage, de conditionnement et les analyses officielles (export, IGP, AOP et concours),
- de compléter les **fiches de demande** d'analyse officielle (téléchargeables sur le site internet du laboratoire : <http://www.oenoconseil.fr/oenoconseil/laboratoire.html>).

HORAIRES DU LABORATOIRE ET DES ANNEXES

Laboratoire Œnoconseil à St-Clément-de-Rivière

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

HÉRAULT

Annexe de Pézenas :

Dépôt d'échantillons :

- du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h ;
- le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Collectes le **mardi midi** et le **jeudi midi**.

Annexe de Saint-Chinian :

Dépôt d'échantillons derrière la cave coopérative :

du lundi au vendredi de 9h à 17h30.

Collecte le **mardi midi**.

VAUCLUSE

Laboratoire Diaenos Rhône à Orange :

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.

Merci de déposer vos échantillons le **MERCREDI AVANT MIDI**.

Annexe de Sablet :

Dépôt d'échantillons le **LUNDI OU LE MERCREDI AVANT 9H30**.

Domaine de la Cadenette

GARD

chez Pierre DIDERON et Christophe BOMMEL
chemin des canaux
30600 VESTRIC ET CANDIAC.

Dépôt d'échantillons au caveau du domaine :

du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Collectes le **mardi midi** et le **jeudi midi**.



Fermeture annuelle du laboratoire

Le laboratoire Œnoconseil sera fermé du 24 décembre 2014 à 12h au 5 janvier 2015 à 8h.

**TOUTE L'ÉQUIPE DU CABINET NATOLI&CŒ
ET DU LABORATOIRE ŒNOCONSEIL
VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

