

# L'ECHO D'OCO



Natoli & C<sup>o</sup> 

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 33 – Mai 2015

## ÉDITO

Jean NATOLI

**A** la fin du film *Le Guépard* de Luchino VISCONTI, d'après le Comte de Lampedusa, le prince Tancredi, incarné par Alain DELON, dit cette phrase mythique : « Il faut que tout change pour que rien ne change ». Je vous laisse découvrir ou redécouvrir ce film magnifique, un des plus beaux de l'histoire du cinéma. Et je reviens à cette phrase qui me semble illustrer aussi les temps que nous vivons, de manière générale, mais aussi dans le monde du vin.

Les dernières semaines écoulées nous envoient quelques messages en ce sens :

- raffermissement des cours du vrac, lié à des difficultés de sourcing. La consommation mondiale continue de progresser, créant une demande forte,
- la France redevient en 2014 le premier producteur mondial,
- le Languedoc tire son épingle du jeu en progressant encore en valeur des vins produits,
- on voit émerger un négoce languedocien plus affuté, plus puissant avec de nouveaux acteurs, les probables grands de demain,
- beaucoup d'entre eux investissent dans du foncier viticole. C'est une bonne nouvelle pour la solidarité entre production et négoce, pour de vrais partenariats,
- l'occupation de l'espace commercial entre IGP et AOP devient de plus en plus claire et plus cohérente,
- la hiérarchie des AOC semble s'installer (Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac sont devenus des AOC à part entière). Il reste à rendre cette hiérarchie intelligible au grand public,
- un souci environnemental réel se met en place entre le prêt à penser d'une naturalité candide et le cynisme d'un double discours (terroiristes *versus* terroir caisse),
- la dictature des notes sur les vins de l'élite est atténuée par l'émergence de nouveaux critiques et, avec eux, de nouveaux codes que nous espérons moins caricaturaux,
- les hygiénistes et les prohibitionnistes sectaires ne semblent plus aussi puissants dans leur démarche culpabilisante, mortifère et si peu pédagogique.

À nous tous, donc, acteurs impliqués de la filière du vin d'utiliser ces bonnes nouvelles pour faire avancer encore la qualité de nos vins et leur valorisation raisonnable.

Pour notre part, nous participons à l'effort collectif. En affirmant encore nos conseils à la vigne et à la cave, tous les jours de l'année. En rappelant quelques fondamentaux (voir article sur le nettoyage des fûts). En faisant remonter les informations réglementaires pour favoriser la connaissance des règles du jeu qui s'imposent à nous. En fouillant la problématique microbienne (levures indigènes, LSA, non-*Saccharomyces*, *Brettanomyces*, levain de bactéries lactiques). En privilégiant la connaissance scientifique plutôt que les discours intégristes. En défendant une approche globalement vertueuse de notre activité. Et ça, ça ne change pas.

## TECHNIQUES ET NOUVEAUX PROCÉDÉS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTIION DES BARRIQUES

Henri VERNANT

L'entretien des barriques reste un procédé délicat à maîtriser dans de nombreuses caves, en raison de la multiplicité des contenants et de l'hétérogénéité des parois internes du fût.

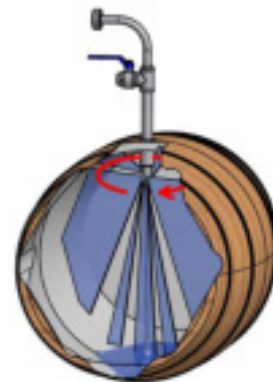
L'entretien de la futaille doit intervenir **après** chaque soutirage **ET avant** chaque remplissage.

Conserver une barrique vide favorise le développement des micro-organismes. Par ailleurs, il est dommage de ne pas utiliser un tel investissement. Il convient donc d'effectuer un méchage régulier à 5g de SO<sub>2</sub> par barrique tous les mois.



## L'entretien d'une barrique se décompose en 4 étapes distinctes :

- ① la **mise au propre** : rinçage du fût à l'eau froide et à basse pression pendant 1 à 2 min.
- ② le **nettoyage** : élimination des souillures adhérentes (tartre) et d'une partie des germes contenus, par une utilisation d'eau chaude à haute pression (90°C à 110 bars). Ce procédé se réalise à l'aide d'une canne et d'un nettoyeur haute pression (MOOG, Kärcher,...), dans les cas les plus courants.
- ③ la **désinfection** : destruction des germes viables présents dans la barrique. Il existe plusieurs méthodes avec des degrés d'efficacité différents. Aucune ne garantit la désinfection à 100% du fût vis-à-vis des micro-organismes (*Brettanomyces*, bactéries acétiques, ...).



Source : Dioxippe

De nombreux procédés se mettent en place et sont régulièrement testés. Les recommandations ci-dessous émanent d'une étude réalisée par le centre de recherche d'Inter Rhône en 2013 (RICHARD, Nicolas. *Hygiène des barriques : comparaison de procédés de nettoyage*. Orange : Inter Rhône, Octobre 2013. Rhône en V.O. N°7, p. 66-73.). Ces résultats sont issus de conditions expérimentales, ils font état de tendances observées et ne peuvent garantir un résultat absolu :

- **nettoyage et désinfection de routine** : le méchage classique à 5g par fût et l'eau chaude à haute pression (minimum 90°C) peuvent être utilisés lors d'un entretien de routine sans contamination avérée de la barrique. Leur utilisation est simple, et la désinfection correcte mais partielle.
- **désinfection seule en cas de contamination avérée** : le méchage à 10g par fût et le méchage sous pression sont plus efficaces qu'une désinfection simple. Il faut faire attention à l'augmentation de SO<sub>2</sub> que cela peut induire sur le vin entonné dans la foulée. Un remplissage à l'eau permet d'absorber un peu de soufre contenu dans le bois. L'ozone gazeux a la même fonction que le méchage et donne également de bons résultats.
- **nettoyage puis désinfection en cas de contamination avérée** : les ultrasons, la vapeur et l'eau surchauffée (eau à 90°C sous haute pression + vapeur) sont des procédés qui couplent nettoyage (détartrage) et désinfection. Ces techniques donnent de bons résultats de neutralisation des micro-organismes. L'eau surchauffée est uniquement disponible en prestation de service.
- **autres procédés** : l'eau chaude sous pression (eau à 70°C), l'oxygène négatif, l'eau ozonée et les traitements chimiques donnent des résultats peu ou pas efficaces et donc peu recommandés.

Certaines techniques sont récentes, et demandent un équipement spécifique qui peut s'avérer coûteux. Selon votre utilisation, il peut être judicieux de comparer l'achat, la location ou la prestation de service qui se développent pour les petites caves.

- ④ la **mise à disposition** du fût ou sa **mise en réserve** : cette étape suit la désinfection qui peut être complétée d'un rinçage, selon l'utilisation de certaines techniques. Égouttage du fût pendant 24 à 48h, bonde vers le bas, puis entonnage. Dans le cas d'un stockage, la barrique sera méchée après égouttage. Le même processus de nettoyage et désinfection sera alors à réaliser à l'issue de la conservation et avant toute utilisation.

Il conviendra donc d'adapter son système d'entretien des barriques en fonction de son utilisation, de la grandeur de son parc et du potentiel de contamination des fûts à la cave. Aucune méthode ne garantit aujourd'hui une désinfection à 100% mais un couplage de plusieurs procédés est envisageable : rinçage, nettoyage (canne), vapeur, rinçage, méchage par exemple.

**Aller plus loin** : N'hésitez pas à relire l'article rédigé par Marion FOESSEL intitulé « la désinfection en quelques mots » paru dans l'Écho d'Oco n°29 du mois de Février 2014. L'étude menée par Nicolas RICHARD « L'hygiène des barriques » est disponible sur le site internet de l'Institut Rhodanien (<http://www.institut-rhodanien.com/vin/fr/guides-techniques-rhone-en-v-o>).

## COUPE FRANCHE SUR LES DÉSHÉRBANTS

Claire MENNETEAU & Stéphanie PRABONNAUD

L'année 2015 semble être une année charnière en termes de désherbage. En effet, d'ici fin 2015, 4 molécules actives fréquemment utilisées dans les désherbants de la vigne pourraient être retirées.

Ainsi la flumioxamine (PLEDGE), pourrait être interdite dès la campagne 2015/2016, il en va de même pour l'oxyfluorène (EMIR, GOAL). L'oryzalin, matière active du SURFLAN, est également menacée dans sa formulation solo. Pour les herbicides de post-levée, l'aminotrazole (WEEDAZOLE, AMITRIL UNO...) est également sur la sellette. La diminution du nombre de molécules actives, et donc la possibilité d'alternance, risque d'engendrer une inversion de la flore dans les vignes avec développement d'érigéron, de morelles, de mauve... La surface de traitement des désherbants encore homologués est également réduite (flazasulfuron (KATANA) 1 désherbage/an sur le rang, glyphosate (ROUNDUP) 1 désherbage/an en plein maxi).



Ces interdictions, évoquées depuis déjà de nombreuses années, vont nécessairement conduire à modifier la gestion de l'enherbement sur le vignoble.

① Le désherbage mécanique semble l'alternative la plus évidente. Il faut savoir que cette transition n'est pas sans conséquence sur la vigne (perturbation transitoire du système racinaire, concurrence de certaines adventices qui repoussent dans la saison). Il faut donc envisager ce passage progressivement.

C'est également, et c'est peut-être le point principal, une alternative plus coûteuse (augmentation des passages par an).

② Le désherbage chimique va devoir être limité au strict minimum : sur le rang, en entretenant l'entre-rang par des labours ou des tontes. Mais les impasses techniques demeurent (cas des gobelets plantés au carré sur certains coteaux AOC).

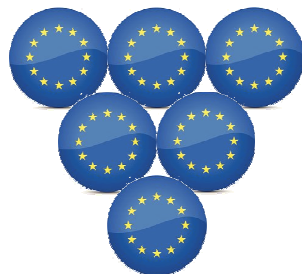
③ Les alternatives à ces deux techniques sont encore « balbutiantes » : désherbage thermique (peu adaptable dans la région dès le mois de mai-juin), semis d'enherbement sur le rang, désherbants naturels (mais pas encore autorisés en bio),...

## LE DEVENIR DES DROITS DE PLANTATION

Erwan GUEVEL

### Autorisation de plantation nouvelle

Le nouveau mode de gestion européen des droits de plantation verra le jour le 1<sup>er</sup> janvier 2016, après de longues discussions au sein de l'Union Européenne ; l'idée étant d'assurer une croissance de la surface de production afin de répondre à la demande mondiale.



Ce nouveau mode de gestion s'appliquera jusqu'en 2030, avec une éventuelle révision à mi-parcours, en 2023.

Chaque année, l'État délivrera un nombre d'autorisations de plantations nouvelles correspondant au maximum à 1% de la surface en vigne (soit environ 8000 ha/an).

#### Comment ?

L'autorisation en AOP ou IGP sera gratuite, incessible (donc pas d'échange possible entre viticulteurs) et valable 3 ans.

Dans le cas où ces droits ne seraient pas utilisés dans les délais, une sanction pourra être appliquée.

Dans le cas où l'ensemble des demandes d'autorisation est inférieur au 1% prévu, toutes les demandes seraient automatiquement acceptées ; dans le cas contraire :

- soit les autorisations seraient délivrées proportionnellement aux surfaces demandées à tous les demandeurs,
- soit des critères de priorité seraient établis (jeunes agriculteurs...).

Enfin, chaque arrachage conduira à une autorisation de plantation automatique.

La demande sera gérée de manière dématérialisée par une téléprocédure France Agrimer/INAO. Le dépôt de la demande se ferait entre le 01/03 et le 30/04 de chaque année. L'instruction par France AgriMer entre le 01/05 et le 31/07. Les autorisations seraient attribuées le 01/08 de chaque année.

#### Quid des anciens droits ?

Vous avez jusqu'au 31/12/2020 pour convertir vos droits en portefeuille en autorisations de plantation ; une période de transition en France de 2015 à 2020 vient en effet d'être votée.

#### Et les vins SIG ?

Des discussions sont en cours au niveau national pour attribuer des droits à des plantations destinées à produire des vins sans indication géographique.

#### Primes à la restructuration ?

Cette nouvelle gestion ne devrait pas remettre en cause les subventions européennes quant à la restructuration du vignoble, au moins jusqu'en juillet 2018, date de fin théorique de notre Organisation Commune de Marché. Il reste à suivre néanmoins le montant de cette prime (montant unique?) et donc l'avenir des plans collectifs...



Le règlement CE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 (dit règlement INCO pour "information consommateur") est entré en vigueur le 13 décembre 2014.

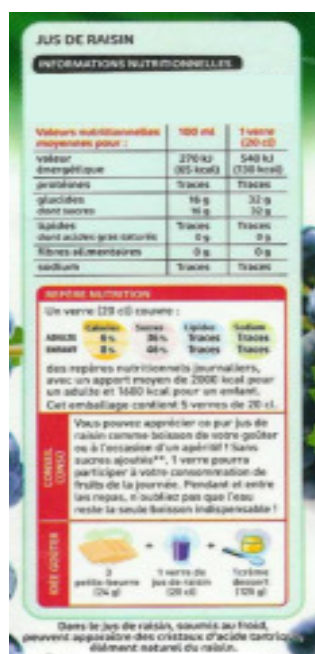
Ce texte encadre les informations obligatoires à fournir aux consommateurs avant l'acte d'achat sur les emballages des denrées alimentaires (y compris dans le cadre de la vente à distance).

Bien que le vin soit un produit concerné par cette nouvelle entrée en vigueur, les règles d'étiquetage n'en sont que peu modifiées.

Voici les principales :

Les mentions obligatoires et facultatives figurant sur les étiquettes des bouteilles devront également être présentes sur les cartons conçus comme unité de vente.

- sont considérés comme tels, les étuis, les BIB ou les coffrets comportant une ou plusieurs bouteilles.
- a contrario ne sont pas concernés par ces obligations les emballages de transport non considérés comme une unité de vente en tant que telle : cartons de bouteilles, si celles-ci sont vendues à l'unité sans emballage extérieur (cartons de 6 et de 12 notamment).



Apparition d'une taille minimale des mentions obligatoires sur l'étiquette : 1,2mm. Certaines mentions restent plus restrictives (TAV, centilisation,...).

Par ailleurs, contrairement aux rumeurs actuelles, ce texte confirme l'exemption de l'étiquetage des valeurs nutritionnelles et des ingrédients pour les boissons contenant plus de 1,2%vol. d'alcool. Par conséquent, il n'y a juridiquement aucune raison de céder aux demandes des centrales d'achats qui pourraient exiger des opérateurs d'indiquer ces mentions (source : service juridique du syndicat des Côtes du Rhône).

Nous restons néanmoins vigilants et maintenons notre veille réglementaire sur ces sujets.

## FORUM TECHNIQUE



Nous reprenons l'organisation des forums techniques.

Le prochain se tiendra au Cabinet Natoli&Cœ le 21 mai à partir de 17h et s'intitulera :

« **Maitrise fermentaire, les nouveaux outils : le micro aux organismes** »

Un e-mail d'information pour vous inscrire vous a été envoyé dernièrement.

Attention places limitées ! Merci de confirmer votre présence.

## ANALYSES CERTIFIANTES (OFFICIELLES, EXPORT, CONCOURS, ETC...)

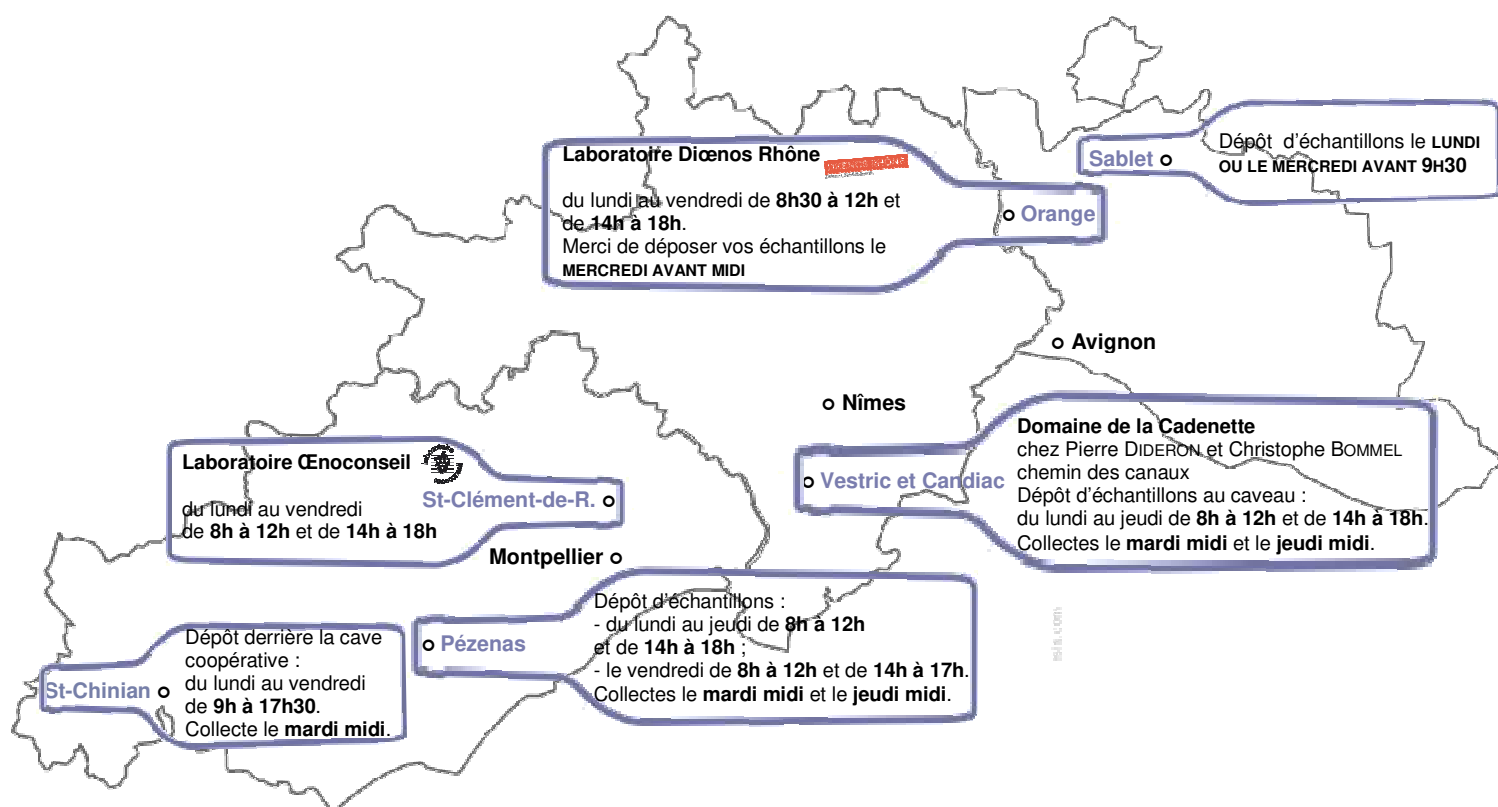
Les analyses officielles réalisées étant à caractère certifiant, les exigences règlementaires nous imposent une traçabilité irréprochable. Les fiches de demandes d'analyse officielle doivent donc impérativement accompagner tous les échantillons concernés.

Ces documents sont téléchargeables sur le site du laboratoire Œnoconseil à l'adresse suivante :

<http://www.oenoconseil.fr/oenoconseil/laboratoire.html> rubrique « téléchargements ».



## HORAIRES DE NOS LOCAUX



**LE LABORATOIRE ŒNOCONSEIL SERA FERMÉ LE VENDREDI 15 MAI 2015**



**Contacts SRDV :**

Stéphanie PRABONNAUD  
Tél. : 06 17 70 44 51  
email : [s.prabonnaud@oenoconseil.fr](mailto:s.prabonnaud@oenoconseil.fr)

[www.srdv.fr](http://www.srdv.fr)

Gwenaël THOMAS  
Tél : 06 09 08 56 03  
email : [gwenael.thomas@oenoconseil.fr](mailto:gwenael.thomas@oenoconseil.fr)

