

Promoteur de la viticulture biologique

L'association interprofessionnelle Sudvinbio organise chaque année des réunions destinées aux producteurs bio ou en conversion, adhérents ou non, sur la vinification biologique, en partenariat avec la Chambre d'agriculture d'Occitanie, l'IFV, l'ICV, l'Inra, Inter-Rhône et des laboratoires d'œnologie.

C'est le Mas de Saporta à Lattes qui a accueilli la première réunion, le 19 juin. Une quarantaine de personnes étaient présentes. Thierry Duchenne, directeur de Sudvinbio, a rappelé brièvement la genèse de l'association : "Cela fait 25 ans maintenant que notre activité est basée sur l'élaboration de projets collaboratifs sur des questions clés de la maîtrise de la viticulture bio et l'œnologie. Nous organisons, chaque année, quatre réunions avec trois objectifs principaux : donner une information up to date sur les différents règlements (européens, export...), communiquer les derniers résultats de nos recherches, expérimentations, issus des projets collaboratifs, et faire un rappel des bonnes pratiques en vinification bio grâce à l'éclairage d'un œnologue." Ces réunions sont là aussi pour définir un cadre, et rappeler les utilisations et interdits en matière de certification. L'agriculture biologique fait de plus en plus d'émules. "L'Occitanie est la première région viticole bio française en matière de surfaces : 25 142 ha (AB + conversion), soit une hausse des surfaces de 4 % en un an, et 1 599 producteurs. Les nouveaux chiffres du vin bio en France confirment le boom du secteur. La filière a vu son chiffre d'affaires tripler en sept ans, pour dépasser aujourd'hui les 1,2 milliard d'euros", précise le directeur. Les autres réunions techniques se sont déroulées le 21 juin à Perpignan, le 26 à Carcassonne, et le 28 à Caussens, dans le Gers.

Actualités réglementaires

Valérie Pladeau, chargée de mission qualité/œnologie à Sudvinbio, est intervenue sur l'actualité réglementaire

et la présentation du guide des vins bio. "Les règles de vinification biologique sont relativement récentes, et ne sont pas remises en cause. On s'oriente vers un statu quo. Parmi les techniques interdites, on retrouve notamment, la concentration partielle à froid, l'élimination du soufre par procédé physique, et les techniques avec restriction : traitements thermiques limités à 70°C (passage à 75°C prochainement). Ces points pourront être modifiés par acte délégué, et une décision sera prise sur avis d'expert, en novembre 2018. Les règles de contrôle seront plus efficaces, avec une meilleure harmonisation entre Etats membres. Pas de seuil de déclassement automatique en cas de résidus. Le règlement est en cours d'élaboration, avec une entrée en application au 1^{er} janvier 2021. Les intrants œnologiques seront listés dans un acte d'exécution. En conclusion, à ce jour, pas d'évolution pour les pratiques de vinification bio, et pas de restriction à prévoir. Nous avons également élaboré le guide des vins bio, qui se présente en deux parties : les différentes règles et un cahier des charges bio et biodynamie, ainsi que des informations sur le choix des intrants et des technologies."

Essai cuivre et bioprotection

Lucile Pic, du groupe ICV, a présenté un essai sur l'impact du cuivre sur la qualité des vins : "Nous avons travaillé sur deux parcelles (sauvignon et grenache), un plan d'expérimentation vignoble par bloc avec trois modalités : un témoin, une application après véraison (pratique conventionnelle), cinq traitements à partir de début juin, avec 15 jours d'intervalle, avec dose homologuée (3 kg/ha). Nous avons pu observer que le



L'équipe d'animation au complet : Nicolas Richard d'Inter-Rhône, Philippe Cottureau de l'IFV, Lucile Pic de l'ICV, Claire Menneteau du laboratoire Natoli, Valérie Pladeau, et Thierry Duchenne de Sudvinbio.

cuivre seul n'est pas un facteur d'arrêt de fermentation. La fréquence d'application du cuivre peut conduire à un retard de maturation. Nous avons confirmé l'impact du cuivre sur la maturation du raisin. Le couple thiol/glutathion va modifier les effets organoleptiques." Des conseils pratiques ont été donnés aux participants sur l'utilisation de la bioprotection en vinification bio pour la gestion des risques microbiens. L'idée est de trouver des alternatives au sulfite (stade pré-fermentaire), en restant vigilant sur le choix de la levure utilisée. Philippe Cottureau de l'IFV relève : "En ce qui concerne l'impact sur la composition des vins, on note très peu d'écarts analytiques. Au niveau organoleptique,

il est assez difficile de conclure sur un effet positif ou négatif sur l'utilisation des biocontrôles. Le témoin sans sulfite et sans biocontrôle était de qualité comparable. Le témoin sulfité n'est pas toujours le plus qualitatif, mais le biocontrôle ne garantit pas une protection contre les oxydations. En conclusion, en rouge, avec une utilisation d'une souche saccharomyces, le biocontrôle correspond à un levurage très précoce. Les souches apportées sont globalement toujours retrouvées si la mise en œuvre est adaptée. L'utilisation de saccharomyces ou une non-saccharomyces fermentaire (comme Torulospora), en blanc et rosé, nous paraît faire prendre un risque important par rapport au débouillage. N'ayant pas

eu de déviation sur nos témoins sans sulfite, nous n'avons pas mis en évidence une efficacité contre le développement de souches indigènes à risque."

Regard d'un œnologue

Claire Menneteau, du laboratoire Natoli, est brièvement revenue sur le bilan du millésime 2017. "Une pluviométrie importante en automne 2016 et en hiver 2017 a permis une bonne recharge des réserves hydriques. Le gel en avril et une forte sécheresse ensuite, ont entraîné, pour les vendanges 2017, une chute importante du rendement, un millésime très précoce avec un étalement de la récolte, et un équilibre des vins avec un beau potentiel aromatique. En ce qui concerne la croissance des vignes en 2018, nous constatons un retour à une chronologie plus classique, avec un débournement fin mars, accompagné d'épisodes localisés de grêle avec perte de récolte, de belles sorties et peu de coulure sur grenache, des sorties plus modérées sur syrah. La forte pluviométrie a provoqué une pression très forte du mildiou, une gestion délicate de l'enherbement, et une difficulté de réalisation des traitements. Nous notons aussi une apparition de chlorose ferrique. En vinification bio, l'important est d'anticiper, d'éviter d'avoir des problèmes, et de multiplier les gestes de surveillance."

Thierry Duchenne a donné rendez-vous à l'ensemble des participants, au parc des expositions de Montpellier, du 28 au 30 janvier 2019 pour la 26^e édition de Millésime Bio. ■

LAURENCE DURAND

TONNELLERIE

Légère hausse de l'activité en 2017

La Fédération des tonneliers de France annonce une activité en légère hausse en 2017. Les entreprises adhérentes ont produit 615 385 unités (+ 2,2 %) pour un chiffre d'affaires de 429 millions d'euros (+ 4,6 %). La progression engagée en 2015 se poursuit à un rythme modéré. En effet, l'export tempère des résultats en baisse sur le marché français, où l'impact de mauvaises conditions climatiques a commencé de se faire sentir.

En France, les volumes ont baissé de 4,1 % et le chiffre d'affaires de 2,2 %. "Le gel qui a frappé la majorité des vignobles français au printemps 2017 a d'ores et déjà impacté le marché domestique du tonneau, mais c'est sur les résultats de 2018 que les répercussions se feront le plus cruellement sentir", explique Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération des tonneliers de France. Si la Bourgogne a été épargnée et fait une très belle saison, le Sud-Ouest a, quant à lui, beaucoup souffert. Toute-

fois, les tonnellerie de la région ont compensé le manque d'activité "en proposant des formations à leurs salariés, avec le soutien des OPCA et de la Région Nouvelle-Aquitaine notamment".

Ce fléchissement, en France, est néanmoins compensé par l'export qui représente, en 2017, près de 68 % des volumes produits et plus de 70 % du chiffre d'affaires. Avec une augmentation de 6,4 % en volume et 7,1 % en valeur, les tonneliers français sont toujours aussi performants à l'internatio-

nal : aux États-Unis, qui restent le premier marché après la France, on constate une augmentation de 5,4 % en volume et 9,3 % en valeur. Suivent l'Espagne - avec une hausse de 8,4 % en volume et 3,3 % en valeur -, et l'Australie, où un beau millésime explique une hausse importante (13,5 % en volume et 17,7 % en valeur). Également frappée par les intempéries, l'Italie repasse du 3^e au 5^e rang, avec une chute de 12,7 % en volume et 10,2 % en valeur.

Mieux, la demande croissante de grands contenants observée sur les deux exercices précédents se confirme avec une progression de 9,5 % en 2017. "Le marché de la barrique française est aujourd'hui mature", constate Jean-Luc Sylvain. "Désormais les variations d'une année à l'autre s'expliquent davantage par des aléas climatiques que par des évolutions structurelles des marchés." ■

SOURCE : TONNELIERS DE FRANCE



La demande croissante de grands contenants observée sur les deux exercices précédents se confirme avec une progression de 9,5 % en 2017.

EN BREF

La grêle a touché les vignobles et les céréales de l'Aude

La grêle a de nouveau frappé l'Aude dans la soirée du 3 juillet. L'orage a provoqué des dégâts importants dans les cultures, dans les vignes et les céréales en cours de moisson entre le Limouxin et Carcassonne.

Le préfet du département s'est déplacé le 4 juillet après-midi pour rencontrer les dirigeants de la cave d'Anne de Joyeuse et le Syndicat des vignerons était à pied d'œuvre dès le lendemain matin pour dresser un premier bilan, et aider les vignerons dans les démarches à accomplir.

Les communes d'Alaigne, Céprie, Gardie, La Force sont sur la liste des communes touchées.

Nous reviendrons plus en détail la semaine prochaine sur ce nouvel et dramatique événement climatique.

Nouveau visuel pour le **Syndicat des vignerons de l'Aude**

Nouvelle identité visuelle pour les vignerons de l'Aude. Verre rouge, bouteille verte, grappe violette, le tout sur fond blanc : le nouveau logo du syndicat présidé par Frédéric Rouanet mise sur la sobriété, tout en rappelant les fondamentaux. A savoir, la défense du travail des vignerons audois et leur vin.

Création d'une commission 'formation'

Réunis en assemblée générale le 15 juin, les Tonneliers de France ont réélu, à l'unanimité, Jean-Luc Sylvain qui repart donc pour un quatrième mandat en tant que président. Ils ont également voté la création d'une nouvelle commission dédiée à la formation. "La profession entend, en effet, se donner les moyens de pérenniser un savoir-faire unique et reconnu à travers le monde, en renforçant la formation initiale comme continue, et ainsi se garantir la main-d'œuvre d'excellence qui contribue, autant que sa matière première, au prestige de la tonnellerie française", souligne-t-elle dans un communiqué.