

La Lettre du LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°65

Décembre 2023

 **EDIT[RI]O**



2023, le grand questionnement

Je ne sais pas ce que vous en pensez mais 2023 aura été une année propice à la remise en question. Bien souvent cette locution nominale est utilisée pour contester la légitimité d'une personne ou d'une situation ou la validité d'une idée. Pour ceux qui nous connaissent un peu, loin de nous la pensée de nous livrer à un acte révolutionnaire, ni d'ailleurs de nous égarer dans une remise en cause perpétuelle et stérile. Mais dans cette période de forte turbulence économique, sociale et environnementale nous croyons vertueux de réfléchir, de faire appel à notre sens de l'imagination et de créativité pour accéder à une vision plus claire de ce vers quoi nous allons. Ce long processus d'introspection doit nous permettre de repenser nos choix, de sortir aussi de notre zone de confort. Cet exercice souvent difficile nous offre la possibilité de mieux nous connaître, de nous améliorer, de nous élever aussi.

Je dois vous avouer que la période active de transmission en interne, annoncée et actée de notre laboratoire, nous a permis avec Stéphanie et Gwenaël de nous livrer, à notre niveau, à cet exercice. Vous en avez été les témoins. Sachez que cette étape-clé nous a permis de structurer notre entreprise, de réaliser de beaux projets, de prendre des risques bien sûr, et de nous rassurer aussi.

C'est avec ce même état d'esprit qu'en vous accompagnant, notre équipe s'applique et s'implique à vos côtés, pour stimuler vos questionnements et pour y apporter une valeur ajoutée le plus souvent technique, mais aussi économique et stratégique. Nous le voyons tout particulièrement en ce moment à la faveur des nombreuses séances d'assemblage. Ce rendez-vous très particulier, et je dois bien le dire singulier, reste un moment privilégié pour se laisser aller à l'exercice du grand questionnement.

En attendant, vous pouvez d'ores et déjà consulter les articles de cette nouvelle « Lettre du Labo N° 65 ». Nous sommes certains qu'en la parcourant elle vous apportera de nombreux éclairages, notamment en matière d'étiquetage mais aussi sur les opportunités d'un phénomène de société, le vin « No/Low alcohol » qui vous questionne peut-être.

Sinon, n'hésitez pas à contacter directement votre œnologue conseil préféré(e).

Sébastien PARDAILLÉ

Sommaire

1. Une vendange aux multiples visages, des vins prometteurs
2. La désalcoolisation : une nouvelle tendance
3. Nouvelles mentions obligatoires sur vos étiquettes :
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

Une vendange aux multiples visages, des vins prometteurs

Stéphanie PRABONNAUD et Caroline LEFEBVRE

Le bilan de la campagne 2023 est contrasté : positif d'un point de vue qualitatif pour une majorité de régions viticoles du sud, mais beaucoup plus différencié s'agissant des volumes, d'autant plus pour les zones les plus sèches et non irriguées. Même si la vigne est une culture qui se contente de peu d'eau, bien des secteurs ont dû s'accommoder du minimum. Et si aucune catastrophe météorologique de grande ampleur n'est survenue tant au printemps que pendant les vendanges, la faible pluviométrie et les températures caniculaires auront été les facteurs déterminants de la production viticole du sud de la France.

On peut établir un gradient croissant de volume d'ouest en est : en Languedoc-Roussillon, avec une production estimée, la baisse est de 15 % par rapport à 2022 (de 10 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années ; source agreste Octobre 2023). Mais les disparités locales sont fortes, on accuse jusqu'à -30 à -40 % sur zones non irriguées du biterrois.

Dans le Sud-Est, la baisse est plus modérée : production de 5,2 M hL (-3 % par rapport à 2022, quasiment stable par rapport à la moyenne). Avec, là encore, des variations : si la Provence a gardé une belle récolte, la zone des Côtes-du-Rhône est en baisse (en particulier les secteurs sans irrigation, ou à cause du mildiou).

Il existe cependant un dénominateur commun cette année : le démarrage des vendanges s'est souvent fait avec des stocks importants en cave. Cela a nécessité une adaptation des scénarios de récolte habituels pour optimiser l'espace (pré-assemblages à l'encuvage et/ou au découpage) et adapter les profils des vins.

Prenons le temps de retracer 2023. D'une phrase, la météo a été contrastée entre l'ouest et l'est du grand sud, mais

on remarque un hiver un peu plus rigoureux que l'an passé, un été moins chaud mais un printemps plus sec.

UN DÉBOURREMENT DANS DES CONDITIONS FRAICHES ET SÈCHES

Les précipitations de l'automne et de l'hiver 2022 n'ont pas été très abondantes, voire quasi inexistantes dans l'Hérault, mais un peu plus généreuses pendant les vendanges 2022 dans le secteur du Pic Saint-Loup, du Gard et du Vaucluse. Les réserves hydriques des sols étaient donc diversement ressourcées mais dans l'ensemble, le déficit pluviométrique hivernal était marqué.

Le début de saison a donc été languissant, plus ou moins hésitant, avec des températures plus fraîches que d'habitude. Les croissances végétatives, loin d'être explosives, ont même pris du retard dans les secteurs les plus secs. Les vignes irriguées en début de saison se sont développées plus rapidement et ces apports très précoces ont été vraiment profitables.

L'ARRIVÉE DE LA PLUIE À L'EST, MAIS PEU À L'OUEST

De la fin mai à la mi-juin, un régime orageux s'est déclaré sur la région avec une intensité plus marquée à l'est, en particulier dans le sud Vaucluse, qui enregistrera finalement 220 mm de pluie du 15 mai au 22 juin, donnant assurément un nouveau visage à 2023. La pluie et la hausse des températures du mois de juin a enclenché une vive épidémie de mildiou qu'il a fallu contenir par une intensification des traitements phytosanitaires en fréquence et en durée. Même dans les secteurs un peu moins arrosés du Vaucluse, du Gard ou du secteur Montpellierain, le mildiou a fait des dégâts (sur feuilles surtout, parfois sur grappes) jusqu'en fin d'été sur les cépages sensibles (essentiellement grenache et merlot).

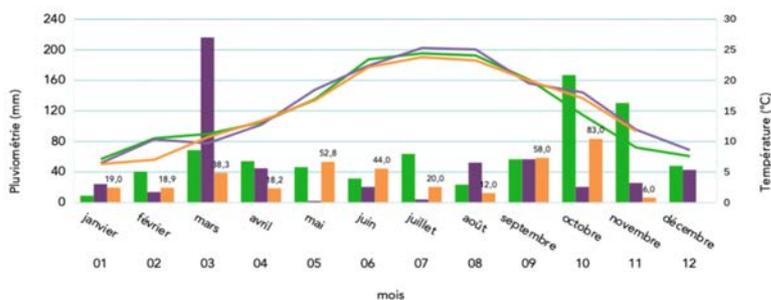
L'Hérault, en particulier l'ouest et le littoral, n'a pas reçu les mêmes quantités de pluie (40 mm enregistrés à Puissalicon), maintenant le vignoble sous une contrainte hydrique forte avant même le début de l'été. Là-bas, pas de pression mildiou notable, c'est l'un des rares avantages des printemps secs ... Beaucoup de vignes se sont peu développées, d'un point de vue végétatif mais aussi sur le grossissement des grappes et des baies. Ce fut le retour des vignes « bonzai » dans les parcelles en coteaux de l'Hérault, des vignes à la croissance limitée due au manque d'eau, comme nous avions pu le voir par exemple lors de la campagne 2016.

UN DÉBUT D'ÉTÉ MOINS CHAUD, MAIS UNE FIN DE CYCLE SOUS LA CANICULE

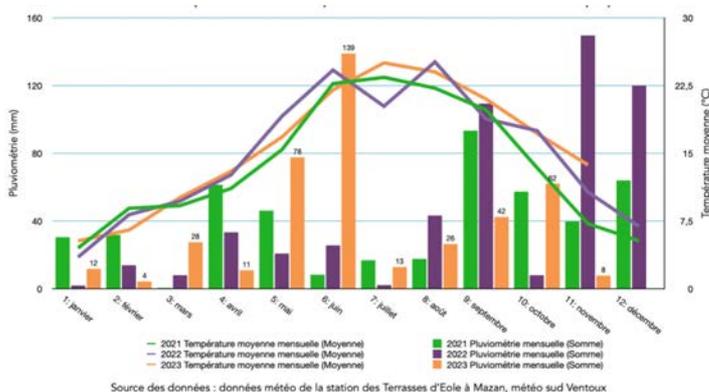
En effet, si 2022 avait été marquée par un été caniculaire, l'été 2023 se profilait moins chaud, jusqu'à l'arrivée de la vague de chaleur mi-août. L'année n'était pas spécialement précoce, il y avait une semaine de retard par rapport à 2022 mais la seconde quinzaine d'août a nettement rebattu les cartes. Les fortes températures journalières et nocturnes ont accéléré les chargements en sucres sur les cépages précoces, précipitant un démarrage de récolte estimé plus tardif. Sur la 2ème quinzaine d'août, on a ainsi relevé dans l'Hérault 8 jours à plus de 35 °C de température maximum, 2 jours à plus de 40 °C (max 44,2 °C dans le Minervois le 23 août, 42,7 °C à Orange le 22 août).

Puis la fin d'été s'est poursuivie sous un climat très chaud, de jour comme de nuit, entraînant sur les cépages proches de la maturité le flétrissement des baies (en particulier sur les syrahs) et le dessèchement des feuillages. Au-delà du manque de cumuls pluviométriques sur l'année, cette canicule joue un rôle également important sur les baisses de volume de récolte. Et cela, sans favoriser les potentiels qualitatifs (concentration n'est pas maturité !). Voir ci-dessous un résumé en image de cette météo :

Courbe des pluviométries/températures de 2021 à 2023 à Puissalicon (34)



Courbe des pluviométries/températures de 2021 à 2023 à Mazan (84)



UN DÉBUT DE VENDANGE SEC ET ENSOLEILLÉ, POUR UNE VENDANGE PRÉCOCE ET « EXPÉDITIVE » À L'OUEST ...

Les températures sont restées chaudes à très chaudes en septembre, jusqu'aux premières dégradations orageuses entre le 12 et le 20 septembre. Mais avec des cumuls de pluie bien moins abondants qu'annoncés (le plus souvent moins de 50 mm sur les différents épisodes, jusqu'à 100 mm sur la moyenne vallée de l'Hérault). Mais on est loin d'un « vrai » épisode cévenol.

Et avec surtout des conséquences variables : la récolte était presque achevée sur une grande partie de la zone ouest au 13 septembre ... La maturation y a été rapide, avec des flétrissements surtout sur les précoces (syrah, merlot) ou les sensibles (les roussannes ont souvent « rôti »). Dans les zones plus productives et/ou plus tardives, les écarts de précipitations de septembre ont conditionné le profil des vendanges.

...ET UNE RÉCOLTE PLUS ÉTALÉE À L'EST

Dans le nord du Gard et la Vallée du Rhône, il a fallu aussi rapidement démarrer blancs et rosés début septembre, un peu plus tard quand même (quelques pluies fin août ont atténué l'effet du coup de chaud, 35 mm par exemple le 28 août à Suze-la-Rousse).

Un peu de patience a ensuite été nécessaire pour atteindre la maturité des rouges, qui est venue finalement assez « tranquillement ». Les écarts de maturités étaient importants, parfois dans des zones géographiques proches, en relation avec la pluviométrie printanière (effet rendement ou effet mildiou) et de septembre. La vendange s'est ainsi étalée sur un gros mois, les derniers grenaches sont rentrés un peu avant le 10 octobre sur Gigondas.

DES COULEURS CLAIRES QUI TIRENT LEUR ÉPINGLE DU JEU

Sur les blancs et les premiers rosés, il a fallu lutter contre la montée des degrés, et ramasser vite (dans des conditions de températures extrêmes fin août, même la nuit ...).

Avec des peaux épaisses et de faibles rendements en jus, et des conditions de températures favorables aux oxydations, les moûts étaient colorés : dorés pour les blancs, soutenus pour les rosés. Le travail sur les couleurs (collages) et la séparation/segmentation des presses ont été un point clé cette année.

Les analyses de moûts ont souvent confirmé de bonnes teneurs en azote (parfois même élevées) et des teneurs en potassium raisonnables (pas de décharge potassique avec des pics de chaleur plus tardifs qu'en 2022, fin août). Avec cependant des équilibres analytiques qu'il a souvent fallu corriger surtout en termes d'acidité : les pH ont parfois frôlé les 3,7 – 3,8 sur certains blancs, sur des fins de presses, etc. C'est aussi un point qu'il faudra revoir sur les vins assemblés.

Côté dégustation, on pouvait craindre, surtout sur les secteurs précoces, des profils « éteints » suite à la canicule, mais les expressions variétales sont finalement bien présentes (viognier, chardonnay), les profils thiolés aussi.

Sur les secteurs plus à l'est, la vendange plus étalée a bien maintenu l'éclat aromatique (avec peut être davantage de thiols sur des cépages tardifs (colombard, grenache rosé) que sur des plus précoces (sauvignon). Les acidités étaient également à surveiller, avec quand même des pH plus raisonnables au global.

DE BEAUX VINS ROUGES, AU PRIX DE QUELQUES EFFORTS ...

Sur les zones et cépages précoces, les flétrissements ont pu conduire à des équilibres très concentrés : en alcool, en tanins, parfois en acidité aussi. C'est le cas de certains merlots à petits rendements, sur lesquels il a fallu bien adapter les extractions pour ne pas forcer le trait.

Globalement, sur la majorité des cépages, les maturités technologiques ont été facilement et vite atteintes (les maturités phénoliques ont été plus contrastées : effets rendements et pluviométrie très importants). Bémol quand même sur les cinsaults, sur certains mourvèdres, sur les tardifs en Vallée du Rhône (counoise à Châteauneuf-du-Pape par exemple). Avec des profils de raisins souvent poussés à l'extrême cette année : richesse en sucres, peaux épaisses, petits rendement en jus, les milieux se sont révélés « hostiles » pour les levures, avec des fins de sucres difficiles, des raisins relarguant leurs sucres en toute fin de cuvaison, et moult relances et pieds de cuve à la clé ...



Même plus à l'est avec des maturations plus lentes, les degrés ont été très confortables, et on n'a pas complètement échappé aux phénomènes de flétrissement/concentration, notamment sur grenaches.

On peut ici rappeler quelques « fondamentaux » de vinification, même s'il faut bien reconnaître, vu le nombre de cuves languissantes sur les différents secteurs, qu'il y a quand même bien un effet millésime ... :

- de l'importance du foulage des raisins (et du réglage du fouloir au type de cépage et à la taille des grains).
- de l'importance de « vrais » délestages (laisser le marc plusieurs heures « s'écraser » avant de renvoyer le jus).

- de l'importance de ne pas trop égoutter les jus de coule au décuvaige et de ne pas regrouper avec les presses pour ne pas recharger les coules en sucres.

- de l'importance du levurage (la bonne dose, bien préparée). Et les fermentations en levure indigène ont rajouté un facteur de plus à la difficile équation fermentaire de cette année ...

Ces fortes maturités se sont fréquemment accompagnées de pertes d'acidité, avec des pH élevés avant élevage (à part sur quelques merlots cités plus haut).



Côté dégustation enfin (et finalement c'est le plus important !), on peut retenir une qualité plutôt concentrée des vins rouges, « solaire » mais en gardant de l'éclat aromatique, et de manière assez homogène. Les profils sont plutôt colorés, fruités « mûrs », bien typés selon les cépages, solides au niveau des structures. Finalement, des bases plus légères (cinsault, mourvèdre) seront bienvenues pour donner de l'air à l'ensemble ...

Le millésime 2023 est donc un millésime complexe, qui aura mis en lumière toutes les facettes du métier de vigneron : le viticulteur tout d'abord, pour canaliser la pression mildiou, piloter au mieux l'irrigation, s'adapter au manque d'eau. Le vigneron ensuite, pour jouer des pré-assemblages à l'encuvage, assurer le bon déroulement des fermentations, maintenir les styles de vin attendus malgré les concentrations. Le chef d'entreprise enfin, pour adapter les styles de vins à produire selon l'état du marché, tendu et difficilement lisible aujourd'hui.

Il témoigne aussi de l'évolution probable des millésimes à venir, avec des épisodes climatiques sévères, aléatoires, soudains. Il nous faudra donc tirer expérience de cette année, tant au vignoble qu'à la cave, pour gagner encore en rigueur et en précision dans tous les gestes techniques.

En attendant, réjouissons nous du beau potentiel des vins ...

La désalcoolisation : une nouvelle tendance

Marine RIZZITELLI et Chantal LAURENS

La popularité du vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé a augmenté ces dernières années. Cette demande nouvelle de boissons à faible degré d'alcool ou désalcoolisées offre des perspectives de diversification à la filière vin.

UN POINT RÉGLEMENTATION

LES DÉNOMINATIONS

Le vin est une boisson résultant exclusivement de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais ou du moût de raisin. Son titre alcoométrique acquis ne doit pas être inférieur à 8,5 % vol. ou 9 % vol. selon la zone de production - R(UE) 1308/2013. Il est possible pour les VSIG, voire certaines IGP et AOP, de désalcooliser le vin jusqu'à 20 % de sa teneur initiale sans aller en deçà de la limite minimale autorisée pour sa catégorie administrative. Le produit reste dans ce cas du vin.

Pour les vins désalcoolisés, commercialisés avec un TAV inférieur à 8,5 ou 9 % vol. ou au degré minimal de l'appellation, deux nouvelles catégories ont été créées : « **vin désalcoolisé** » et « **vin partiellement désalcoolisé** » depuis le 2 décembre 2021 - R(UE) 2021/2117).

vin désalcoolisé	TAV acquis < 0,5 % vol.
vin partiellement désalcoolisé	0,5 % vol. < TAV acquis < TAV mini de sa catégorie avant désalcoolisation

Ces dénominations sont valables pour les vins tranquilles, les vins mousseux et les vins pétillants gazéifiés. Elles s'appliquent aux vins sans indication géographique. Pour les AOP et IGP, se rapprocher du cahier des charges de l'appellation concernée.

Attention aux mentions non autorisées :

Pour les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés, **les mentions « vin sans alcool », « sans alcool », l'indication « 0,0 % vol. » ou équivalentes sont à éviter** (recommandations de la DREETS). En effet, ces mentions n'étant pas prévues par les textes et le produit final contenant toujours un minimum d'alcool, la présentation d'un produit sous ces dénominations est susceptible d'être confusionnelle pour le consommateur.

ENCADREMENT ADMINISTRATIF

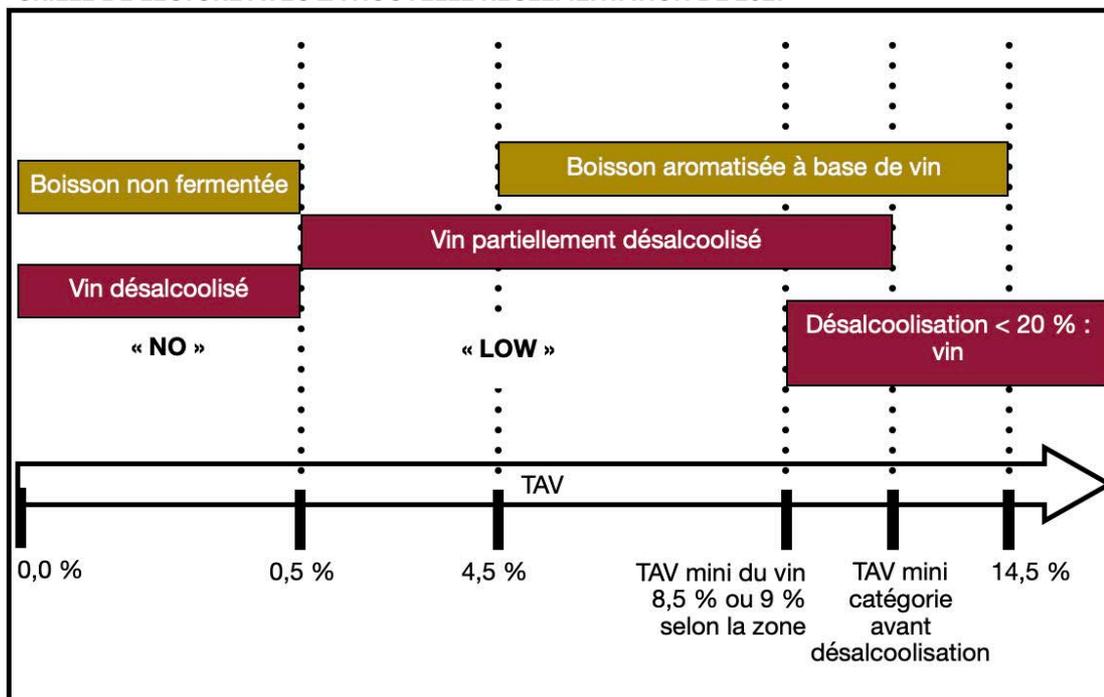
- ➔ La désalcoolisation partielle ne peut se faire que sur du vin fini (pas en cours de fermentation), sans défaut organoleptique et apte à la consommation humaine (à justifier en cas de contrôle).
- ➔ La correction du titre alcoométrique du vin doit être reportée dans le registre des manipulations. Cette opération fait également l'objet d'une déclaration obligatoire (téléprocédure ou par courrier/iel).

ÉTIQUETAGE DU TAV

L'indication du degré alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins dont le TAV acquis est inférieur à 1,2 % vol. (article 9 du règlement (UE) n°1169/2011).

Le TAV dans l'étiquetage peut être noté de la manière suivante : « alc. < x % vol. » (« x » étant la limite supérieure constatée par le professionnel).

GRILLE DE LECTURE AVEC LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION DE 2021



LES TECHNIQUES DE DÉSALCOOLISATION

Évaporation sous vide = stripping	Distillation sous vide à basse température 35 à 45 °C.		Seulement certaines colonnes permettent de récupérer les arômes évaporés et de les réinjecter dans le vin désalcoolisé.
Colonnes à cônes rotatifs (CCR) ou Spinning Cone Column (SCC)	Deux étapes : - 1 ^{er} passage du vin sur une colonne de distillation pour récupérer les arômes (environ 3 % du volume). - deuxième passage du vin sur la colonne pour en retirer l'alcool. => La fraction aromatique (alcoolisée autour de 60 %) peut ainsi être réincorporée dans le vin désalcoolisé à condition de ne pas chercher à atteindre 0,0 %.	Permet désalcoolisation complète (désalcoolisation partielle possible en ne traitant qu'une partie du volume).	Récupération et réinjection des arômes évaporés.
Technique membranaire	Deux étapes : - osmose inverse pour séparer l'eau et l'alcool (perméat) des autres composés du vin (rétentat) - élimination de l'alcool du perméat par distillation ou contacteur membranaire. => Réassemblage du rétentat et du perméat désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé.	Désalcoolisation complète possible mais plus adapté à désalcoolisation partielle.	Récupération de l'alcool sous forme de solution hydroalcoolique à 10 % vol.

Rappel : le mouillage n'est pas autorisé.

NB : la réincorporation des arômes ne permet pas de viser 0,0 % vol. car les arômes sont récupérés avec un peu d'alcool. En revanche, il est possible de viser 0,5 % vol. avec réincorporation des arômes.

Certains prestataires proposent leur service de formulation. Il est quelquefois possible de prévoir la création d'une « maquette » sur un petit volume.

La formulation peut inclure la gazéification. Se renseigner auprès du prestataire pour valider s'il est équipé.

VINS DÉSALCOOLISÉS : UNE QUESTION DE FORMULATION

La désalcoolisation du vin conduit à une modification significative des sensations aromatiques et de volume, de texture en bouche. Ainsi, il est important :

- d'adapter la production du vin de base
- de prévoir une formulation du vin désalcoolisé (APRÈS désalcoolisation).

POUR LE VIN DE BASE

Au niveau du profil, il faut rechercher :

- Une forte intensité aromatique : adapter le choix des cépages, des levures, des températures de vinification
- Une bonne intensité tannique et des tanins fondus (tannissage possible).

Du point de vue de la stabilité :

- Stable vis-à-vis des protéines pour blancs et rosés (le vin sera chauffé pour être désalcoolisé)
- Stable vis-à-vis des précipitations tartriques
- Matière colorante stable pour les rouges (précipitations fréquentes)
- Bien ajuster le SO₂ dans le cas de la désalcoolisation sous vide (perte de 20 à 30 mg/L de SO₂ car il s'évapore). Pas de perte en SCC ni par osmose inverse.

FORMULATION APRÈS DÉSALCOOLISATION

La formulation ne peut se faire qu'après désalcoolisation pour tenir compte de l'évolution gustative du vin après cette étape.

Le panel des intrants est large :

- avec ou sans aromatisation (arômes naturels ou non)
- NB : cette pratique fait encore l'objet de discussion.
- ajout de sucres, de MCR, de moût de raisins pour renforcer le volume en bouche
- ajout de gomme enrobante
- ajout de glycérol (15 g/L maxi) pour enrober en sucrant moins
- ajout d'édulcorants

STABILISATION

C'est une étape capitale car sans (ou avec moins) d'alcool, le vin est très instable microbiologiquement, particulièrement s'il contient du sucre.

Pour le moment, 2 méthodes sont couramment utilisées :

- méthode chimique : DMDC, benzoate de sodium, à coupler avec filtration préalable pour abaisser la charge microbienne initiale.
- méthode physique : pasteurisation en bouteille. Privilégier des équipements qui permettent une redescende rapide de la température.

POINT PRESTATAIRES

Différents prestataires en France et en Europe sont en mesure de désalcooliser. Leurs prestations sont très variables en fonction des équipements dont ils disposent : volume minimal, gazéification, méthode de stabilisation. Le choix du prestataire dépendra aussi de votre objectif en termes de teneur en alcool visée, des services proposés (formulation, maquette), de la localisation (limiter le transport du vin brut ou des vins conditionnés), etc ...

N'hésitez pas à contacter votre œnologue pour des informations plus précises.

Nouvelles mentions obligatoires sur vos étiquettes : énièmes décryptages pratiques

Erwan GUEVEL et Aymeric LOUVET (Klyb Avocats)

Cet article a été également diffusé dans la veille vitivinicole Vinseo #71.

Le règlement européen 2021/2117 concernant l'étiquetage des vins et boissons alcoolisées a été adopté et est entré en vigueur à compter du 8 décembre 2023. Ainsi, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle deviennent obligatoires. Il en va de même de la date de durabilité pour les vins ayant subi un traitement de désalcoolisation. Elles complètent les mentions obligatoires déjà existantes.

LE MILLÉSIME 2023 (OU ANTÉRIEUR) EST-IL CONCERNÉ PAR CETTE RÉFORME ?

La réponse est apportée par l'avis de la commission 1190/2023 : « ces nouvelles mentions obligatoires doivent s'appliquer aux vins mis sur le marché à partir de la date d'application correspondante fixée par le règlement (UE) 2021/2117, à savoir le 8 décembre 2023 ».

Toutefois, les vins « produits » avant cette date peuvent continuer à être mis sur le marché conformément aux exigences en matière d'étiquetage applicables avant le 8 décembre 2023, et ce jusqu'à épuisement des stocks. »

Concrètement : les vins « produits » avant le 8 décembre 2023 ne sont pas concernés par cette réforme.

MAIS QU'EST-CE QU'UN « VIN PRODUIT » AVANT CETTE DATE ? AUTREMENT DIT, QUELS SONT LES VINS DE NOTRE RÉGION SOUMIS À CES NOUVELLES OBLIGATIONS ?

Ce point a soulevé de nombreuses interrogations.

La réponse est donnée par la définition du vin dans l'OCM 1308/2013 : « on entend par *vin*, le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais ou de moûts de raisins. En outre, le vin doit avoir atteint le titre alcoométrique et la teneur en acidité requis (à savoir respectivement 9 %vol. et 46,6 meq/L (soit 2,28 g_{H2SO4}/L) ». « À la suite de la production, conformément à l'article 80 du règlement OCM, d'autres pratiques œnologiques peuvent être mises en œuvre afin d'assurer une bonne conservation ou un bon élevage du vin ».

C'est cette définition à laquelle renvoie l'Avis très récent de la Commission européenne.

Ainsi, les vins tranquilles vinifiés dans notre région en 2023 peuvent être considérés comme « produits » avant le 8 décembre et donc non concernés par ces nouvelles mentions.

Les pratiques œnologiques, telles que l'acidification, l'ajout de gomme arabique, d'acide métatartrique, (...) peuvent être réalisées après le 8 décembre 2023 sans nécessiter un étiquetage spécifique, dans le cadre de la bonne stabilisation du vin.

Dans le cas des vins « mousseux » produits à partir d'une seconde fermentation alcoolique, ceux-ci ne peuvent de fait être considérés « comme produits » qu'à l'achèvement de cette seconde fermentation. Ces vins mousseux sont donc soumis à la nouvelle règle d'étiquetage dès l'instant où cette seconde fermentation s'achève après le 8 décembre.

QUELS SONT LES INGRÉDIENTS CONCERNÉS ?

Quelques rappels nécessaires au préalable :

• Ingrédient

Toute substance ou tout produit utilisé durant la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients. À titre d'exemple, le raisin est un ingrédient.

• Additif

Concrètement, les additifs alimentaires sont des substances ajoutées intentionnellement au vin de base dans le but d'améliorer la conservation, la couleur, le goût ou l'aspect (sulfites, gomme arabique, CMC ...). Ils peuvent subsister dans le vin en bouteille. Ce sont aussi des ingrédients.

Ils sont classés ainsi :

Régulateurs d'acidité			Agents stabilisateurs		
Acide tartrique	E 334		Acide citrique	E 330	
Acide malique	E 296		Acide métatartrique	E 353	
Acide lactique	E 270		Gomme arabique	E 414	
Acide citrique	E 330		Mannoprotéines de levures	-/-	
Sulfate de calcium	E 516	Vins de liqueur uniquement	Carboxyméthylcellulose	E 466	
Conservateurs et antioxydants			Polyaspartate de potassium	E 456	
Dioxyde soufre	E 220		Acide fumarique	E297	
Bisulfite de potassium	E 228		Gaz et Gaz d'emballage		
Métabisulfite de potassium	E 224		Argon	E 938	• Si gaz d'emballage
Sorbate de potassium	E 202		Azote	E 941	• Si gaz d'emballage
Lysozyme	E 1105	• Additif sur vins • AT sur moûts	Dioxyde de carbone	E 290	• Pour vins gazéifiés • Si gaz d'emballage
Acide L-ascorbique	E 300		Autres		
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)	E 242		Caramel	E 150	Vins de liqueur uniquement

(Source : UMVIN)

• Auxiliaire technologique

Les auxiliaires technologiques sont aussi des substances ajoutées intentionnellement aux produits alimentaires. Mais leur rôle est de faciliter la « fabrication » du vin sans remplir aucune fonction dans le produit fini (levures/enzymes/bactéries, sulfate de cuivre, gélatine/bentonite, ...). Ils peuvent se trouver dans le vin à l'état de résidus et ne sont pas soumis à étiquetage.

Cas particulier des auxiliaires technologiques allergènes : ils doivent continuer d'apparaître conformément aux règles d'étiquetage déjà en vigueur et concernent : caséine/produits contenant du lait, albumine d'œuf/produit contenant de l'œuf.

La liste des ingrédients peut se résumer aux produits suivants :

Raisins, moûts, moût partiellement fermenté, MC et MCR, saccharose, vin et distillat de vin (dans le cas des liqueurs d'expédition), alcool (cas des vins de liqueur), les additifs et les substances allergènes (sulfites, caséine, albumine).

Ils devront apparaître dans l'ordre décroissant de poids (lorsqu'ils représentent plus de 2 % du produit fini ; l'ordre est donc indifférent concernant les additifs), précédés d'un intitulé contenant le terme « ingrédient ».

« La désignation des additifs dans la liste des ingrédients doit être effectuée par le nom de leur catégorie fonctionnelle (régulateur d'acidité, conservateurs et anti-oxydants ...), suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, du numéro E (exemple : acide tartrique = E334).

Cas des sulfites : le SO₂ (E220), le métabisulfite de potassium (E224) et le bisulfite de potassium (E228) pourront être regroupés sous le terme « conservateurs (sulfites) ».

Cas des « régulateurs d'acidité » et « stabilisants », les produits similaires ou substituables entre eux peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression « contient ... et/ou » suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.

Cas des gaz utilisés lors de la mise en bouteille (dioxyde de carbone, argon et azote) : ils pourront être remplacés par la mention « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice ».

Cas des vins effervescents, « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » : ces ingrédients auront la possibilité d'être mentionnés seuls sans donner la liste de leurs constituants.

Exemple d'une liste d'ingrédient :

Ingrédients : raisins, moût concentré rectifié, régulateur d'acidité (acide malique), anti-oxydant (acide L-ascorbique ou E300), conservateurs (sulfites), stabilisants (gomme arabique, acide citrique, acide métatartrique et/ou mannoprotéines). Mis en bouteille sous atmosphère protectrice.

Attention : dans son avis récent, la Commission européenne précise qu'il est obligatoire de mentionner le terme « ingrédients » ou une mention contenant ce terme. La seule référence à la lettre « i » (comme cela a pu être envisagé) n'est donc pas suffisante.

ET DES DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES ?

La déclaration nutritionnelle complète correspond à :

- la valeur énergétique (en kJ et kcal pour 100 mL),
- la quantité des 6 nutriments :
 - Matières grasses (en g) dont acide gras saturés (en g)
 - Glucides (en g) dont sucres (en g)
 - Protéines (en g)
 - Sels (en g)

L'utilisation de valeurs moyennes est acceptée. Une analyse de ces différents composés n'est donc pas obligatoire. Dans le cas de la valeur énergétique, les discussions sont toujours en cours sur le mode de calcul. Nous reviendrons vers vous dès que nous aurons l'information.

Vous trouverez néanmoins ci-dessous à titre informatif les facteurs de conversion admis pour le calcul de la valeur énergétique (I139/2011) :

— glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
— polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
— protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
— ►C1 matières grasses ◀	37 kJ/g – 9 kcal/g
— différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
— alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
— acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
— fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
— érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Lorsque certaines quantités de la déclaration nutritionnelle sont nulles, elles pourront être remplacées par une mention telle que « contient des quantités négligeables de ... », indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

SOUS QUELLE(S) FORME(S) ?

La liste des ingrédients et la liste nutritionnelle doivent apparaître dans le même champ visuel que les autres indications obligatoires (2019/33) (à savoir : catégorie de produit de la vigne - vin ou vin désalcoolisé ... -, AOP/IGP/VSIG ..., le TAV, la provenance, le nom de l'embouteilleur, le contenu net) quelque soit la forme utilisée (indications complètes sur l'étiquette ou le QR Code) pourront apparaître soit physiquement sur la contre-étiquette, soit de manière dématérialisée (QR code, visible sur l'étiquette).

Dans le cas du QR code, il devra permettre d'accéder directement aux informations en ligne sans aucune autre information, notamment destinées à la vente. Le QR code ne peut donc pas renvoyer vers le site internet du producteur voire collecter et/ou assurer un suivi des données utilisateur.

Si la déclaration nutritionnelle est entièrement dématérialisée, la valeur énergétique symbolisée par la lettre E devra apparaître sur l'étiquette.

Enfin, l'indication des substances allergènes (sulfites, albumine, caséine ...) doit être maintenue sur l'étiquette.

Deux cas de figure :

- la liste des ingrédients figure sur l'étiquette : ces substances allergènes devront « être mises en évidence au moyen d'une impression qui les distingue clairement du reste de la liste ». Inscription en gras par exemple.
- la liste des ingrédients est présentée par voie électronique : ces substances doivent apparaître sur l'étiquette, comme auparavant.

Le vigneron peut au choix développer son propre système d'information dématérialisée ou utiliser les services d'une plateforme commune de dématérialisation (u-label, vin.co, dansmabouteille ...). Attention à s'assurer, au-delà du coût de la prestation, au niveau de service et de garantie offerts par la plateforme : niveau de sécurité, absence de collecte de données utilisateur et également niveau de maintenance notamment.

L'accès à l'étiquette électronique doit en effet être techniquement permanent. Il en va de l'image du producteur et de sa responsabilité. Raison pour laquelle le prestataire retenu doit proposer un niveau de service proportionné aux obligations incombant au producteur.

Exemple de présentation :

1- Sur l'étiquette :

Pour 100 mL	
Energie	317 kJ/ 76 kcal
Graisses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
glucides	1 g
Dont sucres	0,3 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

OU

2- Sur l'étiquette :

Pour 100 mL :
E = 317 kJ/ 76 kcal

ET

En ligne :

Pour 100 mL	
Energie	317 kJ/ 76 kcal
Graisses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
glucides	1 g
Dont sucres	0,3 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Quelques prestataires (Source : Le Vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est) :

Prestataires	VIN.CO	ADVANCED TRACKED AND TRACE	VINISCAN	SCANTRUS
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> Expérience dans le secteur viticole depuis 20 ans Hébergement des données en France Partenaire avec ATT Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Expérience dans le secteur viticole depuis 20 ans Hébergement des données en France Partenaire avec VIN.CO Norme ISO 27001 Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Partenaire officiel de fédérations viticoles (Bourgogne, Champagne, Fédération Sud) Hébergement des données en France Norme ISO 27001 Prix attractif 	<ul style="list-style-type: none"> Expérience dans le secteur viticole depuis 10 ans Possibilité d'importer toutes les données Prestations complémentaires
Coût	240 €/an = QR Codes illimités	240 €/an = 20 Qr Codes	150 € H.T./an = Qr Codes illimités	190 € H.T./an = 30 Qr Codes

Les infos du labo

Guillaume SOUBRIÉ et Marine RIZZITELLI



Nous avons ouvert une nouvelle antenne à **Orange**, dans les bâtiments de la Fédération des Vignerons Indépendants, le lundi 11 décembre. Une salle de dégustation de 30 m² pourra accueillir les dégustations d'assemblage dès le mois de janvier ; une seconde salle sera aménagée plus tard.

Nous assurons les relèves d'échantillons tous les mardis à 12h00.

Le bâtiment est accessible aux horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30. Pour entrer dans notre local au 1^{er} étage, vous aurez besoin d'un code. Contacter le laboratoire pour l'obtenir (04 67 84 84 90).



(Source : www.lepalaisduvin.business.site)



Après deux saisons de vendange passées au sein du laboratoire, Frédéric Portelette est intégré officiellement à l'équipe en tant que technicien de laboratoire, il participe à l'ensemble des analyses physico-chimiques. Audrey Lagard, ingénieure agronome et œnologue conseil arrivée pour les vendanges 2023, intègre également l'équipe en place.



Courant du mois de décembre, nous avons diffusé notre nouveau cahier des charges du suivi analytique. Notre système qualité se doit de répondre aux exigences de la norme ISO 17025, ainsi nous vous informons régulièrement sur les évolutions de celui-ci. Il est un point sur lequel nous souhaitons vous sensibiliser, qui est le dépôt d'échantillon au laboratoire ou bien dans nos annexes.

Celui-ci doit être accompagné systématiquement d'une **fiche de demande d'analyse**. Soit une fiche de demande d'analyse dite « technique » sur laquelle il faut cocher la case autorisant le laboratoire à rendre les analyses non conformes au référentiel d'accréditation. Sans cette autorisation de votre part, le laboratoire est contraint de rendre le rapport d'analyses sous accréditation.

Pour une demande d'analyse dite « certifiante » (CTMISE, EXPORT, AGRÉMENT IGP, CONCOURS...), il faut remplir la fiche référente à cette dernière.

Le respect de ce formalisme est indispensable au bon déroulement de l'acte d'analyses.

Horaires & points de collecte

Le Laboratoire Natoli & Associés à **Saint-Clément-de-Rivière**
est ouvert
du Lundi au Vendredi de **8h30 à 12h30** et de **13h30 à 17h30**



DÉPÔT DE ST-CHINIAN

Cave coopérative de St-Chinian
Chemin de Sorteïlho
34360 St-Chinian
GPS : 43.42655, 2.945715
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 10h.**

ANTENNE DE PÉZENAS

Soufflet Vigne
Zone d'aménagement concerté
Rodettes
34120 Pézenas
GPS : 43.446345, 3.412317
✓ **Dépôt des échantillons le lundi,
le mardi et le jeudi avant 12h.**

DÉPÔT DE GÉNÉRAC

CAPL
Route de Nîmes
30510 Générac
GPS : 43.75461, 4.34201
✓ **Dépôt des échantillons
le jeudi avant 11h.**

DÉPÔT DE REMOULINS

CAPL
Impasse de l'Arnède Haute
30210 Remoulins
GPS : 43.94570, 4.57157
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 11h.**

ANTENNE D'ORANGE

Rue Cinsault
84100 Orange
GPS : 44.113250, 4.848667
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.**

DÉPÔT DE NARBONNE

Château de Moujan
D168
11100 Narbonne
GPS : 43.172780, 3.063991
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 10h.**

DÉPÔT DE LÉDIGNAN

CAPL
153 route de Montpellier
30350 Lédignan
GPS : 43.98539, 4.10600
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 18h.**

*Merci d'indiquer tout dépôt
d'échantillon sur ce site par
une alerte SMS*



Le Laboratoire sera fermé du vendredi 22/12/2023
au soir au mardi 02/01/2024 à 8h30.

**Toute l'équipe du Laboratoire Natoli & Associés
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !**

Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours sur



www.labonatoli.fr