

La Lettre du

LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°72

 **EDIT[RI]O**

Août 2025

Au cœur des vendanges, déjà

A l'heure du bouclage de cette Lettre du Labo estivale, la vendange est déjà largement entamée. Les événements se sont brusquement accélérés depuis le début du mois d'août : le début des vendanges a été très précoce, bien plus que ce que l'on pouvait imaginer. Avant le 20 août dans l'Hérault une grande partie des sauvignons, pinots et chardonnays étaient dans les caves (ou auraient dû y être...). Certes ce sont des cépages précoces, mais cette vendange en août a été d'ampleur. Les 2 vagues de chaleur, à la fin juin puis autour du 15 août, ont ainsi significativement accéléré la succession des stades phénologiques. Aujourd'hui une accalmie se dessine, il faut notamment temporiser pour attendre la maturité des rouges. Mais sur de nombreuses zones les vendanges vont démarrer très sérieusement la semaine prochaine, et lundi n'est que le 1^{er} septembre ...

Il a fallu donc parfois anticiper les démarrages dans les caves, ou attaquer la cueillette dès le retour des équipes ou des prestataires mécaniques. Cela nous rappelle que la vigne reste soumise au cycle de la nature, et que même en anticipant et en planifiant, les événements climatiques exceptionnels qui se succèdent viennent bousculer les organisations. Car 38-40°C sur 8 jours d'affilée en août ne sont pas dans la norme, même si « c'est l'été ». Préparer les caves dès (ou avant) la mi-août, démarrer à temps et donc plus tôt, vendanger sous la chaleur vont probablement devenir des habitudes dans les prochaines années. Il y aura toujours un millésime qui fera exception (2024 en est un bon exemple), mais la tendance est bien là (de 2019 à 2023 en fait, si l'on excepte l'année du gel en 2021).

Les vendanges sont donc lancées, et le Laboratoire est prêt pour les prochaines semaines : les équipes ont été renforcées pour la période, le nouveau logiciel de pilotage des analyses a été rodé courant août et sera prêt pour les vendanges (nous vous en avons parlé dans un message fin juillet). Et nous avons en fait déjà pris le rythme des tournées vu l'avancée du millésime ! Nous avons pu déjà accompagner les premières cueillettes et premières cuves, en discutant, peut être encore plus que d'habitude, de vos objectifs commerciaux et des profils de vins à produire. Car bien sûr les sorties de vin restent difficiles encore veille de vendange, et les stocks pèsent. Même si évidemment chaque situation reste particulière, imaginer de nouveaux profils, favoriser les couleurs « claires » font partie des objectifs.

Avant de plonger dans le grand bain des vendanges et des vinifications, vous pourrez lire dans cette Lettre du labo un point vignoble de pré-vendanges, et un article sur le vin effervescent sous toutes ses formes ! Car la bulle reste une opportunité, et fait partie des diversifications de gamme qui fonctionnent aujourd'hui. Nous évoquerons aussi, malheureusement, la gestion des goûts de fumée après les terribles incendies de cet été, et terminerons par quelques informations pratiques d'organisation.

Bonne lecture à tous, et très bonnes vendanges !

Stéphanie PRABONNAUD 

Sommaire

1. Dernières nouvelles du vignoble
2. Les vins effervescents, ou l'art de coincer la bulle
3. Incendies et goût de fumée
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

Dernières nouvelles du vignoble

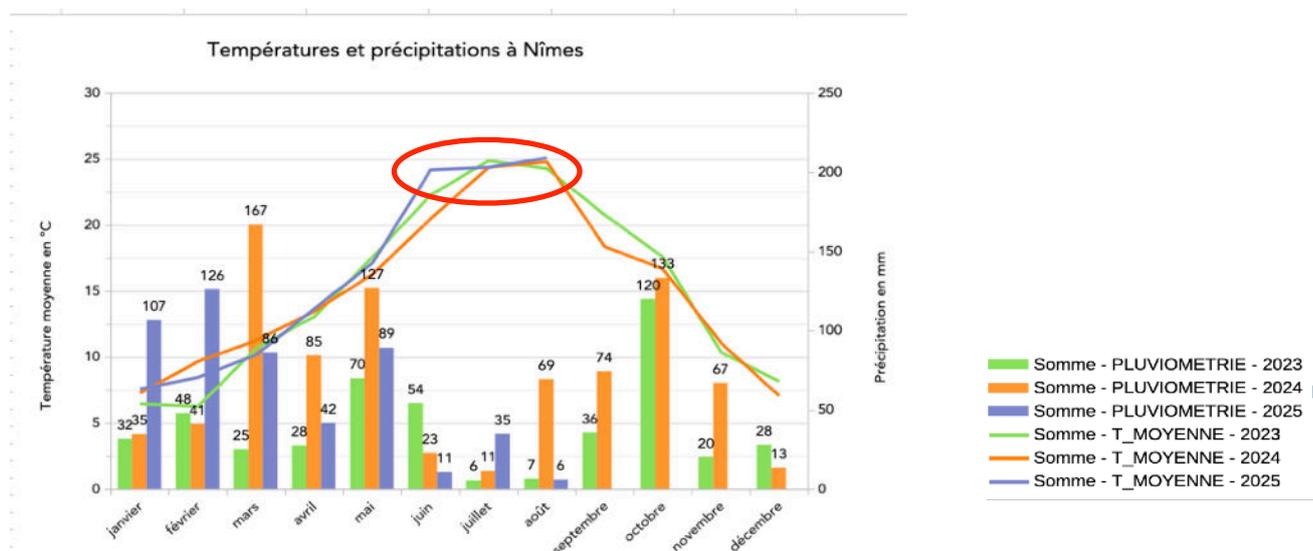
Stéphanie PRABONNAUD

UNE SAISON CHAUDE, MAIS PAS SECHE...

Sur le début de la saison, et même jusqu'à fin floraison, le vignoble était plutôt bien portant sur le plan physiologique : développement de belles surfaces foliaires avec des réserves hydriques rechargées sur la majorité de secteurs, floraison assez homogène (peu de coulure sur les grenaches). Les sorties étaient cependant déjà variables selon les cépages (en général, faible à modérée sur sauvignon, cinsault, vermentino, voire Syrah), plus régulières voire bonnes sur merlot et grenache.

Les 2 périodes de chaleurs qui ont marqué la suite de la saison ont ré-orienté le profil du millésime : le mois de juin a battu les records en terme de précocité de pics de chaleurs. C'est le mois le plus chaud depuis 1900, derrière 2003, avec +3,5°C par rapport à la normale en France. Localement dans le sud, ces écarts ont pu aller jusqu'à +6°C, avec des maximales atteignant les 40°C plusieurs jours de suite. La 2ème vague est arrivée autour du 15 août, avec 8 jours caniculaires de nouveau.

Un exemple sur le diagramme de Nîmes montre bien cette tendance sur la courbe des températures estivales :



On a pu observer ainsi fin juin un rattrapage très rapide des stades phénologiques, et une véraison finalement « normale » autour du 14 juillet pour les zones précoces, voire avant. Les orages de mi-juillet (entre 20 et 50 mm selon les secteurs) ont apporté une accalmie bienvenue, avant une période fin juillet aux températures moyennes normales voire légèrement inférieures aux normales, aux nuits fraîches et marquée par la persistance du mistral et de la tramontane.

UN DÉBUT DE VENDANGE (TRÈS) PRÉCOCE

Aux premiers contrôles de maturité début août, nous avons pour tout dire été surpris par l'accumulation déjà notable des sucres sur les cépages précoces (sauvignon, muscat, chardonnay, bien avant la 2ème vague de chaleur : la récolte plus faible qu'attendue et le rattrapage des stades se confirmaient. Sur les zones littorales et les plaines du Languedoc, sur les cépages « frais » (sauvignon), une bonne partie des raisins a été vendangée avant le 15 août. Et la canicule qui s'est installée à partir des 12-13 août n'a fait qu'accélérer la vendange jusqu'au 25 août : la majorité des blancs, une bonne partie des rosés de syrahs ou grenaches, les pinots sont en cave aujourd'hui, suivis de près par les merlots et les premières syrahs.

Car sur les zones de coteaux, ou non irriguées, la vague de chaleur du mois d'août a eu un réel impact : en terme de (non) grossissement des baies (les roussannes par exemple sont restées très « petites »), de défoliations et de flétrissements de grappes parfois.

Et régulièrement, on a observé des signes de carences potassiques tardives (brunissure notamment) : les pics de chaleur de fin de maturation favorisent les décharges de potassium des feuilles vers les grappes.



Brunissure sur Syrah



Flétrissement et défoliation sur merlot



Mais avec des nuances bien sûr selon les secteurs : dans le pic St loup, le Piémont cévenol, plus arrosés, ou la Vallée du Rhône on observe nettement moins ces phénomènes, et les maturités poursuivent leur chemin plus tranquillement.

L'ACCALMIE AVANT UN VRAI DEMARRAGE EN SEPTEMBRE

Depuis le 20 août, nous assistons au retour d'une météo très instable, avec des passages orageux réguliers (mais qui pour l'instant ont apporté peu de pluie, sauf localement : dans le nord du Pic Saint Loup par exemple le 19 août avec 50mm, ou 40mm dans la moyenne vallée de l'Hérault). Les nuits redeviennent fraîches, les feuillages repartent parfois avec quelques entre-cœurs. La « flambée » des sucres est donc passée.

Il va falloir rester patient pour attendre la pleine maturité des rouges. Et après des premiers raisins parfois trop secs, il va falloir maintenant surveiller l'état sanitaire des raisins qui restent, avec parfois la présence encore visibles des vers de grappes, *Cryptoblabes* en tête, ou des grappes compactes donc fragiles.

Une grande partie de la vendange est donc encore devant nous : et il faut raison garder, nous sommes encore en août!

Les vins effervescents, ou l'art de coincer la bulle

Élise BOURGUIGNON

Quand la tendance globale de consommation se porte sur des vins plus légers et majoritairement les vins blancs, les vins effervescents tirent leur épingle du jeu. Correspondant à cette tendance, pouvant être sucrés et utilisés comme base de cocktails, leur consommation ne faiblit pas. Synonyme de célébration, ils trouvent leur place sur les tables du monde entier.

Alors pourquoi ne pas diversifier sa gamme avec un effervescent et toucher des consommateurs moins avertis ?

On veut faire des « bulles », mais quel est le profil recherché ? Un vin pour une occasion particulière ou pour l'apéritif entre amis ? Cette question va nous permettre de définir un profil et une vinification adaptée. Si l'on souhaite un vin facile à boire, très aromatique et avec un cycle de vente court (rapidement disponible et rapidement consommé), au prix modéré ; on ne réalisera pas d'élevage. Les méthodes adaptées peuvent être la gazéification, la méthode Charmat ou encore le Pet' Nat par méthode ancestrale et/ou provençale. Si à l'inverse, on cherche à créer un produit plus valorisé, plus élégant, les méthodes avec de l'élevage sur lies semblent plus adaptées comme la Méthode Traditionnelle, la Charmat et pourquoi pas l'Ancestrale.

Plus ou moins gazeux ? Un pétillant se caractérise par une pression inférieure à 2,5 bars quand un mousseux doit être supérieur à 3 bars et être supérieur à 3,5 bars pour être un vin mousseux de qualité.

ON POSE LES BASES AVEC LES VINS DE BASE

Les vendanges

Quand ramasser son raisin pour avoir les meilleures qualités physico-chimiques et organoleptiques ?

- TAV potentiel entre 8 et 11% vol.
- Acidité totale élevée : > 4g/L H₂SO₄
- pH bas, entre 3 et 3,3.

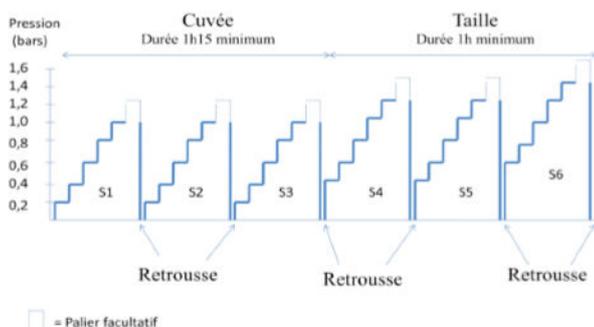
L'idéal: récolter à la main afin d'avoir une qualité sanitaire irréprochable. Ainsi, on aura moins de trituration, moins/pas d'auto-pressurage et moins d'extraction de composés grossiers.

Le pressurage

Véritable art travaillé dans la région Champagne, c'est la clef de voute du vin de base. Sans jamais dépasser les 2 bars, à force de temps et de douceur, on extrait le nectar des raisins. Les champenois séparent le jus en deux qualités.

Sur un pressoir classique de 4000 kg (au rendement réglementaire de 160 kg pour 102 L de moût débourbé), on obtient 20,5 hL de cuvée et 5hL de tailles, le reste des jus pressés deviennent des rebêches (hors appellation Champagne).

- « la cuvée », le cœur du pressurage et la partie la plus qualitative et équilibrée. Obtenue par trois presses (ou serres) successives et discontinues par palier de 200 mbars (voir Figure 1). Elle est riche en sucres et acides organiques, majoritairement l'acide tartrique. Ce jus, pauvre en composés oxydables, s'adapte mieux au vieillissement.
- les « tailles » sont le fruit de deux ou trois serres et retrousses (rotation de la cage d'un ou deux tours) supplémentaires. Elles sont moins acides que la cuvée mais elles sont aussi plus fruitées et aromatiques.



En considérant ces caractéristiques, il est évident que si l'on souhaite un vin aromatique avec des profils thiolés ou terpéniques, l'intérêt est de garder ces tailles. On pourra réaliser une stabulation à froid avant la fermentation alcoolique afin de révéler les arômes variétaux.

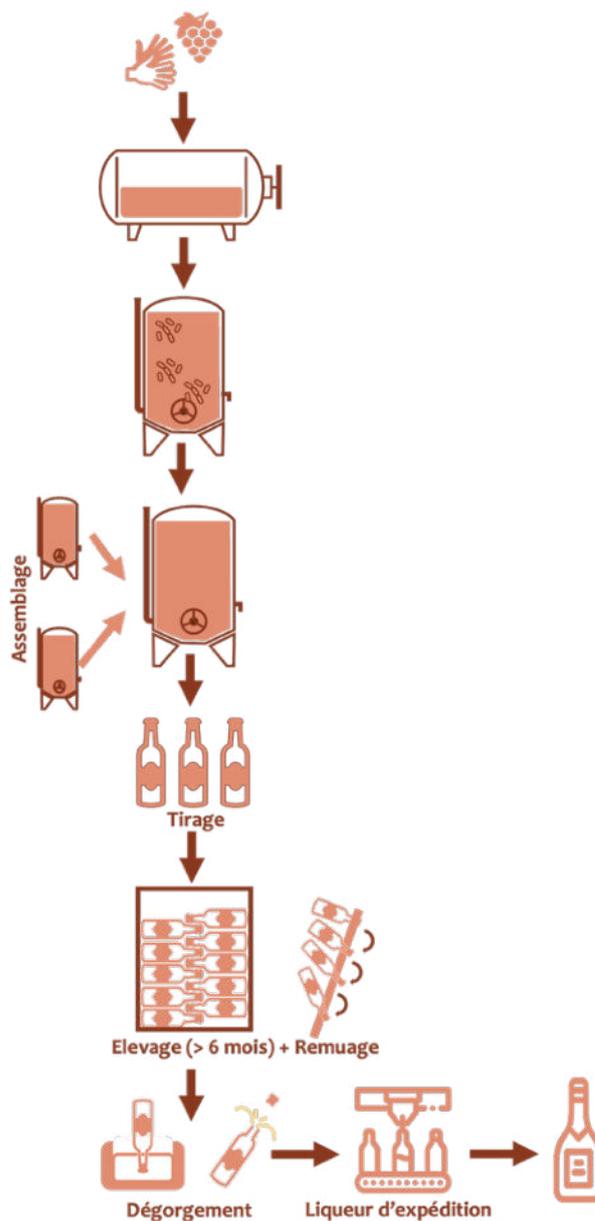
Après le pressurage, la vinification se fait de manière « classique » avec un débouillage statique suivi d'une fermentation alcoolique à une température initiale comprise entre 14 et 16°C pour finir autour de 18°C. Considérant les pH de notre région Languedocienne, il est peu conseillé de réaliser une fermentation malolactique afin de garder de la fraîcheur en bouteille. Après réalisation d'un collage et/ou d'une filtration, on obtient un vin clair, limpide prêt à être potentiellement assemblé. La stabilisation tartrique est une préparation nécessaire avant la prise de mousse car en augmentant le degré, on diminue la solubilité du bitartrate de potassium ce qui favorise les risques de précipitation en bouteille. La stabilisation se réalise généralement de manière physique en descendant à -2°C mais on peut également ajouter de la CMC ou du polyaspartate de potassium. L'objectif est d'avoir un vin stable sur tous les plans (protéique et tartrique, aussi bien vis à vis du potassium que du calcium) avant la prise de mousse qui va à nouveau changer l'équilibre du vin.

La prise de mousse ou la méthode d'obtention des bulles

La différence entre un vin tranquille et un effervescent est par définition la présence de bulles. Ces dernières peuvent s'obtenir de façon physique par ajout de gaz carbonique (c'est la gazéification) ou par fermentation par des levures. Cette fermentation peut se faire en bouteille, comme pour la méthode Traditionnelle et la Méthode Ancestrale, ou en cuve close dans la méthode Charmat.

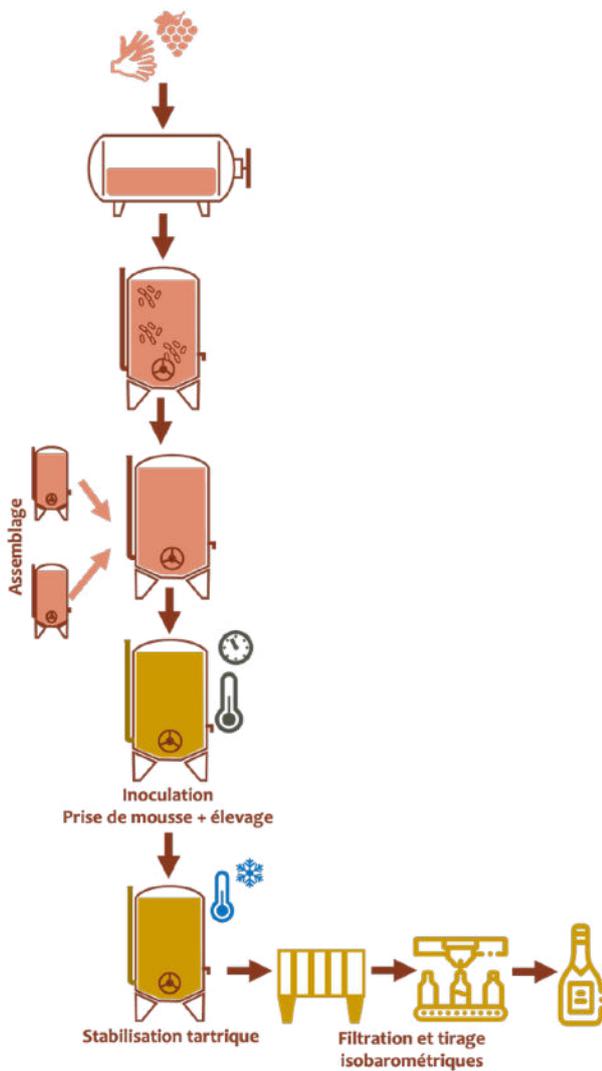
• Méthode traditionnelle :

La méthode la plus connue, celle qui a fait la renommée de la Champagne dès la fin du XV^{ème} siècle. On commence par un vin de base, acide, sans sucres résiduels et avec un SO₂ libre de maximum de 15-20 mg/L (pour ne pas gêner le travail des levures). Ce vin est « tiré » en bouteille et additionné d'une liqueur de tirage composée de levures, sucres et vin dilué. Comme pour une fermentation dite classique, les levures *Saccharomyces cerevisiae* vont consommer les sucres et les transformer en alcool et gaz carbonique. La création de bulles va donc aussi nous faire rehausser le degré alcoolique du vin final. On vise généralement une surpression autour de 6 bars donc une concentration en sucres de 24 g/L. On gagne alors environ 1,5 %vol ; raison de plus d'avoir un bon vin de base avec un degré inférieur à 12 %vol. Une fois la prise de mousse achevée, c'est le temps de l'élevage sur lies (résidus de levures) traditionnellement sur des lattes à une température située entre 12 et 15°C. L'autolysat de levures va libérer des protéines pariétales et endocellulaires qui par leur rôle de tensioactifs permettent la stabilisation de la mousse. Ce temps de maturation est un critère essentiel des appellations, par exemple, il faudra un minimum de 9 mois pour un Crémant de Loire quand ce sera un minimum de 15 mois pour un Champagne (non millésimé). Suite à l'élevage, on va faire tomber le dépôt au niveau du bouchon grâce au remuage. Puis c'est l'étape du dégorgement où le dépôt de levures est congelé puis expulsé. Pour combler le manque de vin, on ajoute une liqueur d'expédition (vin très riche en sucres) permettant de réaliser le dosage et donc de qualifier le produit de Brut, Sec ou Doux.



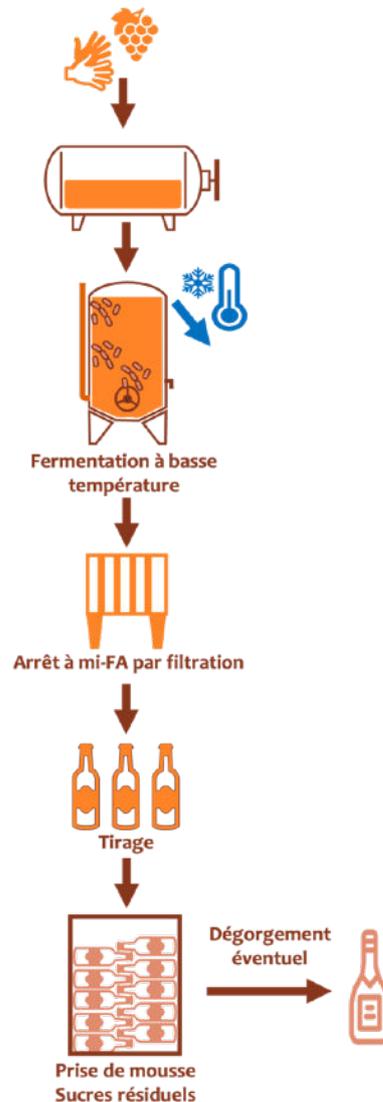
• **Méthode en cuve close (Charmat):**

C'est la méthode de vinification qui donne ses bulles au Glera pour donner le fameux Prosecco. Dans la même idée que la méthode Traditionnelle, c'est une seconde fermentation qui permet d'intégrer le gaz carbonique au vin. La différence est que cette fermentation se réalise en cuve et non plus en bouteille. Il faut pour cela une cuve dite « close » ou encore un autoclave, afin de travailler sous pression et de garder l'effervescence. Le levain étant une étape cruciale, il est conseillé de le surveiller de manière microbiologique pour s'assurer de sa viabilité. Il n'y a pas besoin des étapes de tirage, remuage et dégorgement. Un passage au froid est nécessaire pour assurer la stabilité tartrique. Un élevage de plusieurs mois peut être envisagé avec une mise en suspension des lies grâce à un agitateur. On obtient d'excellents résultats avec 3 mois d'élevage. La filtration et la mise en bouteille se font de manière isobariométrique, il faut donc du matériel spécifique afin de compenser la pression et conserver les bulles.



• **Méthode ancestrale:**

Elle dépend de la région de production avec des spécificités et différences plus ou moins importantes. On peut citer comme exemples la Clairette de Die et la Blanquette de Limoux. Ou c'est encore la méthode qui donne les Pet'Nat. Contrairement aux deux précédentes méthodes de prise de mousse, il n'y a pas d'ajout de liqueur. Ce sont les sucres naturels du raisin qui sont fermentés. Le CO₂ est le fruit d'une seule fermentation, initiée en cuve puis stoppée par le froid et une filtration. Avec une température inférieure à 0°C, cette étape permet également de stabiliser tartriquement le vin de base. C'est ce même vin de base qui est tiré en bouteille pour la prise de mousse en entrepôt réfrigéré. La deuxième partie de fermentation sur lattes dure au minimum 4 mois. C'est alors la saturation en pression et la diminution des nutriments qui va entraîner la mort des levures et donc arrêter la fermentation. On obtient un produit au taux d'alcool faible (7-8% TAV) et avec des sucres résiduels (35g/L - 60g/L en Clairette de Die). Ces résultats sont très variables et on ne peut avoir un objectif fixe de degré et de sucres résiduels pour un Pet'Nat où l'on ne peut contrôler l'homogénéité de la fermentation de chaque bouteille d'un même lot.



Le tableau ci-dessous résume les spécificités des différentes méthodes d'obtention d'un vin effervescent. Nous rajoutons aux méthodes précédentes la « simple » regazéification à la mise en bouteille..

| | Gazéification | Charmat | Traditionnelle | Ancestrale |
|--------------------------|---|--|---|---|
| Produit | Pétillant (généralement), mousseux | Pétillant, mousseux | Mousseux | Pétillant, mousseux |
| Temps de prise de mousse | Rapide, quelques heures ou directement à la mise en bouteille | 15 jours à 1 mois | Prise de mousse en 1 à 2 mois Elevage plus ou moins long sur lies. | Prise de mousse en plusieurs mois. |
| Fermentation(s) | 1 seule | 2 | 2 | 1 seule; début en cuve puis en bouteille. Sucres provenant exclusivement du raisin. |
| adjonction | CO ₂ | Levain (avec ou sans incubateur) | Liqueur de tirage (levures, sucres, eau et vin) | |
| Matériel nécessaire | Contacteur membranaire si ajout au tirage Ou cuve close | Cuve close, filtration isobarométrique | Tirage, remuage, dégorgement | Centrifugation et/ou filtration tangentielle avant tirage |
| Mise en bouteille | Pas nécessairement isobarométrique (dépend de la teneur en CO ₂). | Tirage isobarométrique | Tirage, dégorgement et liqueur d'expédition | Tirage isobarométrique |
| Type de bouchage | Capsule à couronne Capsule à vis (Bouchon champenois) | Souvent bouchon champenois, capsule à vis possible | Bouchon champenois | Capsule à couronne Bouchon champenois |

QUE FAIRE SI ON N'A PAS DE MATÉRIEL, PEU DE VOLUME?

La prestation de service répond à vos interrogations! Voilà quelques exemples dans la région.

- Rivarose: Fondé en Provence en 1909 (anciennement Tête Noire), un nouveau site a été construit en 2016 à Salon de Provence (13). Cette société assure la méthode traditionnelle, celle en cuve close ainsi que la gazéification. Rivarose propose aussi la possibilité de faire des pétillants de raisins (TAV < 3%), des pétillants de vin désalcoolisé, de jus de raisins gazéifiés ou des boissons aromatisés à base de vin.
- Bulles Création : prestataire situé à Valréas (84), centré sur la cuve close et la gazéification. Possibilité de vin désalcoolisé (prestation par Paetzold), vins partiellement fermentés et vins aromatisés. Les « no/low » peuvent être pasteurisés (partenariat sur Béziers).
- CMC - Station œnologique de Savoie : traditionnellement installée en Savoie, cette entreprise a aussi un site à Issole (83). Elle a acquis une expertise dans la méthode traditionnelle en travaillant avec de grandes maisons de Champagne.
- EVA (Embouteillage de la Vicomté d'Aumelas - le Pouget, 34) : centre de conditionnement fixe qui propose également le tirage isobarométrique et la gazéification par contacteur membranaire.
- Denis Legras Conditionnement (Valergues, 34) : société d'embouteillage mobile qui a créé un camion avec tirage isobarométrique, permettant de mettre en bouteille des vins déjà effervescents, et un contacteur membranaire permettant l'adjonction de CO₂.

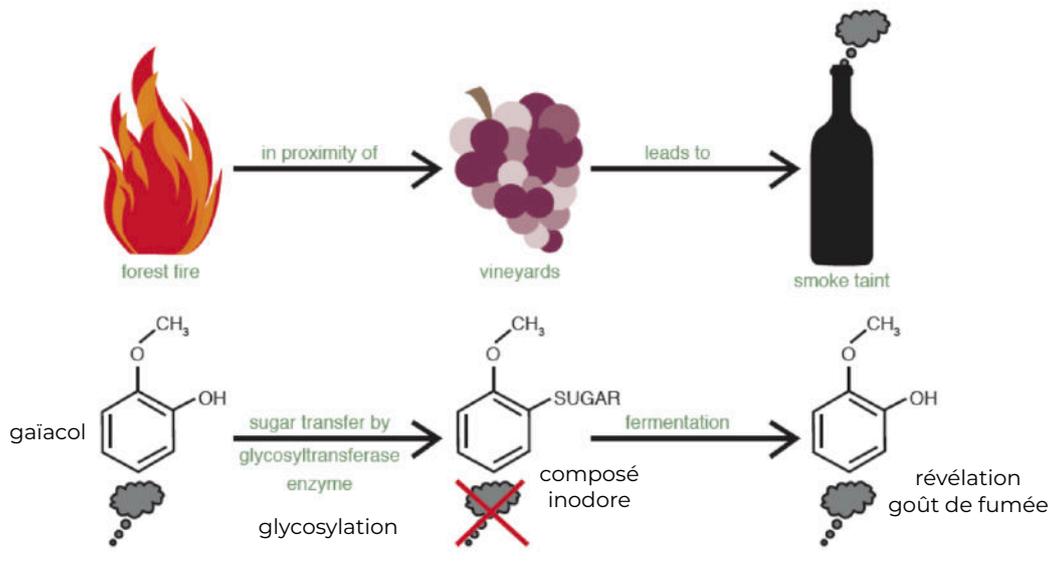
LES MARRONNIERS DE LA VIGNE ET DU VIN :

"Des sujets qui peuvent sembler très généraux, ou déjà connus, mais sur lesquels les questions restent fréquentes (et légitimes !). Nous nous efforcerons d'apporter notre éclairage."

Incendies et goût de fumée

Adeline BAUVARD et Marine RIZZITELLI

L'été 2025 a été marqué par de nombreux incendies, certains d'une ampleur jamais vue dans nos régions. Au-delà de la tragédie environnementale et humaine, les incendies peuvent avoir un impact sur les vins issus de raisins proches des secteurs incendiés, même s'ils n'ont pas été directement brûlés.



Assimilation et libération du goût de fumée - winebusinessanalytics.com

La combustion du bois, et notamment de la lignine, entraîne la formation de composés transportés par les fumées, qui vont ensuite se fixer sur les raisins et les parties végétatives de la vigne. Ces composés sont divers, principalement des phénols volatils, et ne sont peut être pas tous identifiés.

Ces molécules se fixent rapidement aux sucres des raisins et forment alors des composés inodores : les moûts n'ont aucun mauvais goût. Ce n'est que lorsque cette liaison avec les sucres se rompt (soit par la fermentation, soit par hydrolyse au cours de l'élevage) que l'impact aromatique apparaît dans les vins. Les marqueurs cités sont habituellement : fumée, cendre, caoutchouc brûlé, ... mais aussi une perception d'âcreté et d'astringence en bouche.

La libération de ces molécules peut se mettre en place dans des délais plus ou moins longs, de quelques mois à plusieurs années, selon les conditions de conservation du vin notamment.

ALORS QUE FAIRE SI VOUS AVEZ DES VIGNES TOUCHÉES OU PROCHES D'UN INCENDIE :

1. Ne pas récolter en cas de présence de retardant ! (Problème d'alimentarité des raisins)
2. Isoler au maximum les raisins en vinification
3. Faire une analyse spécifique afin d'évaluer l'ampleur du problème (recherche des molécules responsables des goûts de fumée sous formes libres et de leurs précurseurs glycosylés)
4. Privilégier la vendange manuelle
5. Réaliser un débourage serré sur blanc et rosé
6. Opter pour le pressurage direct plutôt que la macération (et séparer jus de goutte et presses/éliminer jus de benne)
7. Travailler à des températures inférieures à 14°C pour limiter l'extraction de ces composés
8. Accélérer la rupture des liaisons avec les sucres avec l'emploi d'enzyme spécifique (interdit en bio)
9. Collages spécifiques avec des charbons œnologiques notamment
10. Garder à part, ne pas se précipiter pour assembler. Refaire une analyse pour vérifier l'efficacité des traitements

N'hésitez pas à affiner l'itinéraire de vinification avec vos œnologues conseil.

Les infos du labo

Marine RIZZITELLI et Stéphanie PRABONNAUD



L'équipe du Laboratoire se renforce pour la période des vendanges : Arthur Portolleau que vous connaissez déjà et Lucas Piton pour la partie conseil. Margaux Pistolet et Lucas Delegue, techniciens d'analyses, pour la partie laboratoire.



Arthur



Lucas P.



Margaux



Lucas D.



Comme chaque année, le Laboratoire vous propose sa sélection de produits œnologiques pour la campagne 2025. Cette sélection est le fruit de notre expertise terrain. Vous aurez l'occasion d'en discuter avec votre œnologue.

Vous avez directement accès aux différentes fiches techniques et certificats de sécurité alimentaire pour chacun des produits dans la colonne « Fiches » de cette sélection et sur notre site internet (2. Quelques fiches produit) : <https://www.laboratoli.fr/conseil-oenologique/>. Ceci dans le but de faciliter votre traçabilité et de vous permettre de vous adapter au mieux à l'évolution constante des cahiers des charges et des normes réglementaires.

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**



ANNEXE 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 11h.**

Pendant les vendanges, l'annexe de Pézenas fonctionne normalement.

Les collectes sont suspendues aux annexes de St-Chinian, Narbonne, Lédignan, Générac, Remoulins et Orange. Elles reprendront mi-novembre à la reprise des tournées.



Toute l'équipe vous souhaite de très bonnes vendanges !

Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours



www.labonatoli.fr