

RÉUNION TECHNIQUE 2023



RÉUNION TECHNIQUE 2022 – PROGRAMME DE LA MATINÉE

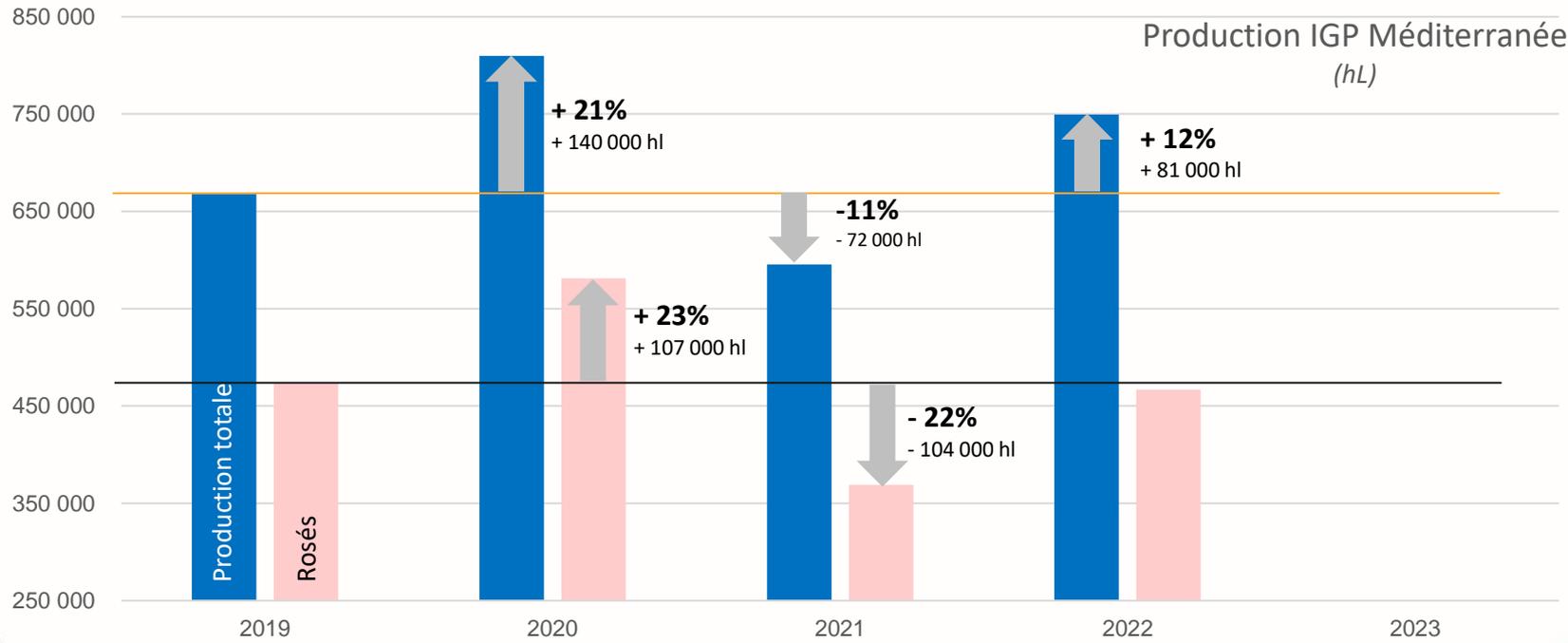
- SITUATION ÉCONOMIQUE DES VINS DE PROVENCE – Brice EYMARD (CIVP)
- ETAT DU VIGNOBLE ET MATURITÉS – CAITLIN KING
- OENOLOGIE – VIRGINIE MOINE (LAFFORT)
- GESTION DE L'ACIDITÉ– RAPHAËLE VERDIER (LAFFORT)
- EVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION – CLAIRE HAWADIER
- FAQ D'AIX OENOLOGIE

SITUATION ÉCONOMIQUE DES VINS DE PROVENCE

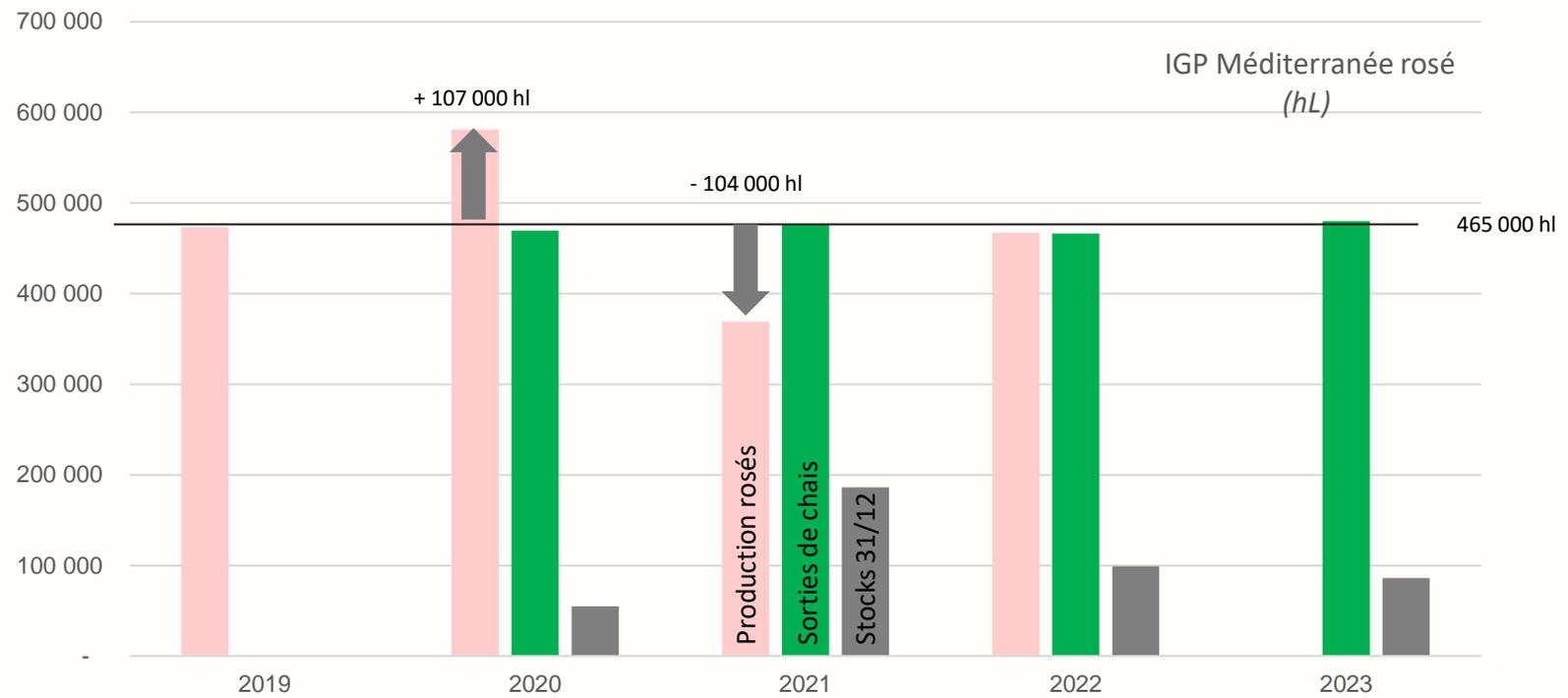
Brice EYMARD - CIVP



PRODUCTION ET CONSOMMATION D'IGP MÉDITERRANÉE



PRODUCTION ET VENTE D'IGP MÉDITERRANÉE



VENTE EN VRAC : UN IMPÉRATIF DE QUALITÉ

- *Des prix élevés pour du premium*
- *Des prix plus bas pour du standard*
- *Un marché premium précoce*

EN 2022...

- *Maturité*

- *Maturation rapide et compliquée*
- *Des pluies qui ont fait du bien à la maturation*

- *Etat sanitaire*

- *D'abord très propre, puis forte dégradation sur la fin de certains secteurs tardifs*

- *Moûts*

- *Des acidités très faibles*
- *Des couleurs orangés importantes sur les Grenaches*
- *Des couleurs qui sont bien tombées*

ÉTAT DU VIGNOBLE ET MATURITÉS

Caitlin KING– Aix Œnologie



CLIMATOLOGIE

Décembre
à mars

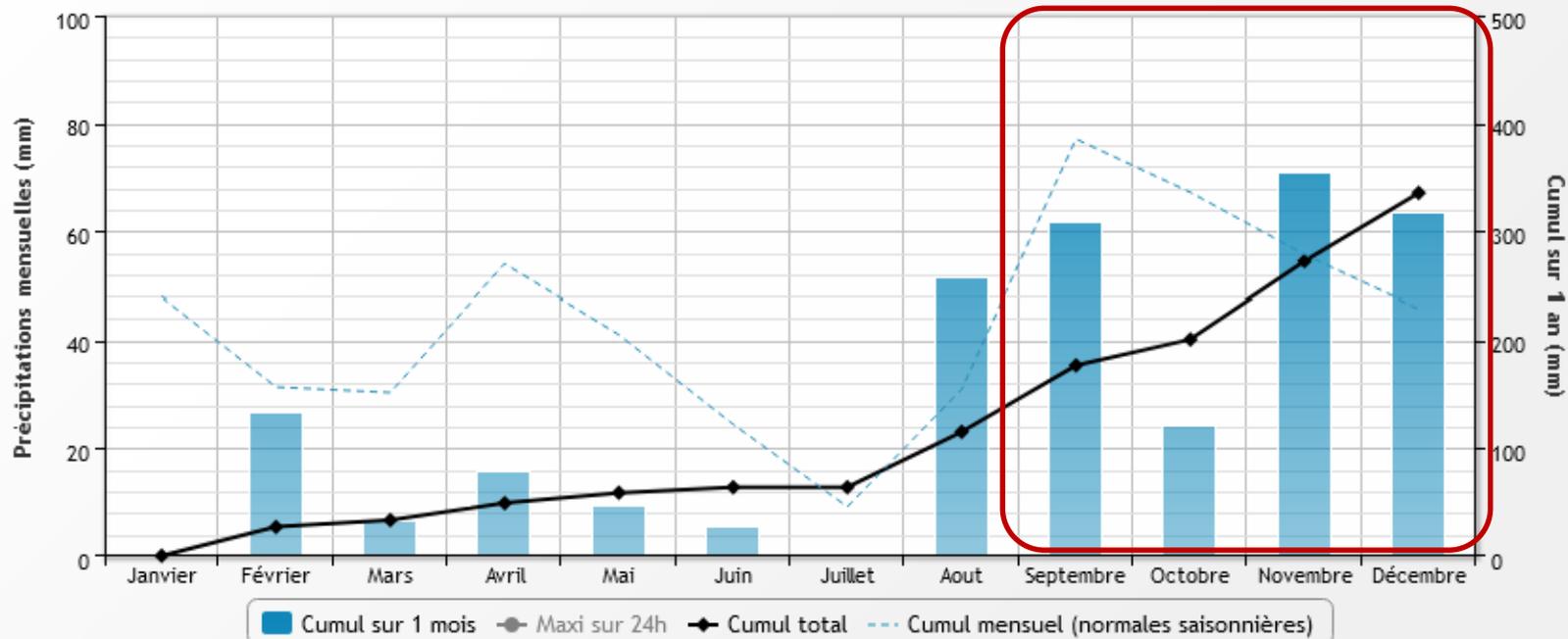
- Hiver et un début de printemps particulièrement secs
- Mois de janvier froid



Débourrement tardif (proche à 2022) marqué par un fort déficit pluviométrique (-25%)

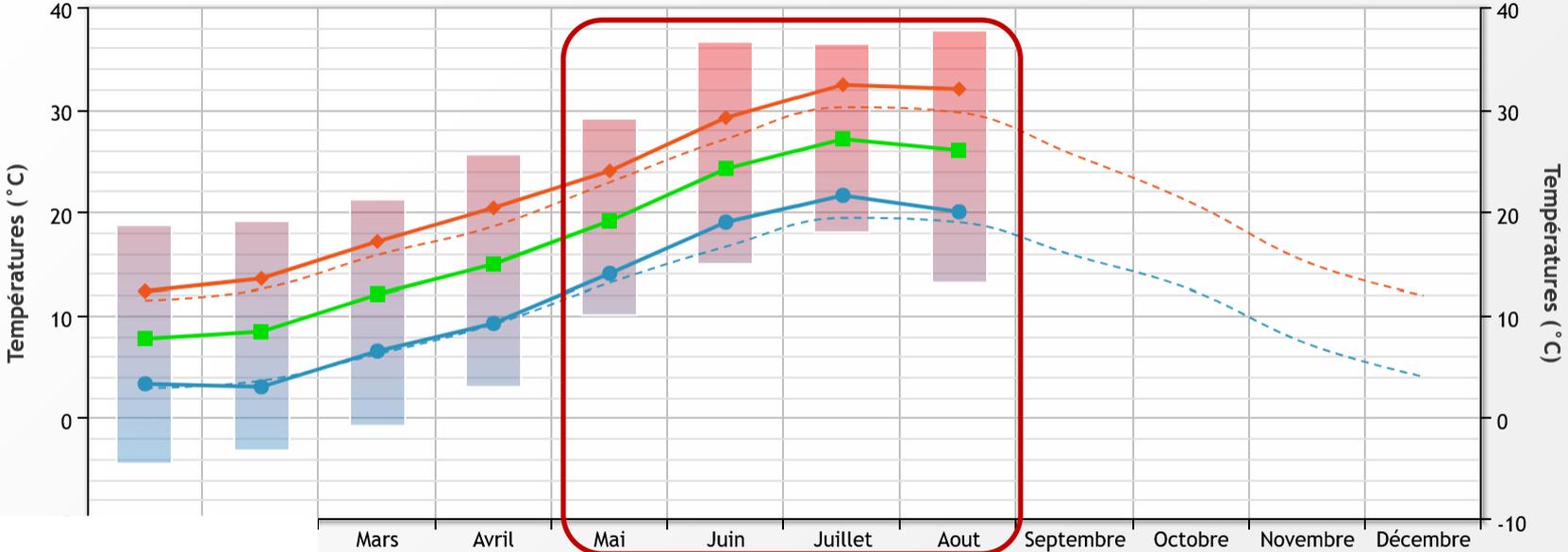
Précipitations en 2022 à Marseille-Marignane (Marseille Provence)

Ecart aux normales 1981-2010 sur l'année : **-35% (-179.8mm)**



Températures en 2023 à Marseille-Marignane (Marseille Provence)

Ecart aux normales 1981-2010 sur l'année : Tmin: +0,8°C Tmax: +1,6°C Tmoy: +1,3°C

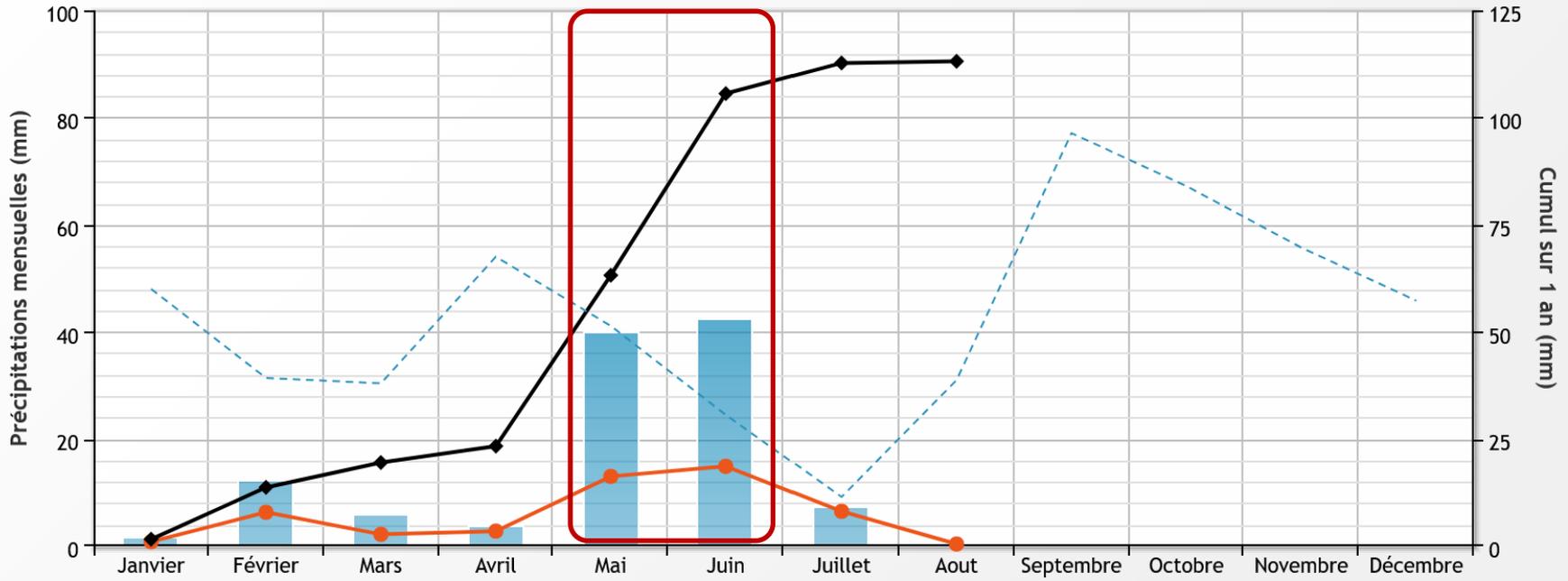


● Température minimale ◆ Température maximale ■ Température moyenne
- - - Température minimale (normale saisonnière 1981-2010) - - - Température maximale (normale saisonnière 1981-2010)

Climatologie

Précipitations en 2023 à Marseille-Marignane (Marseille Provence)

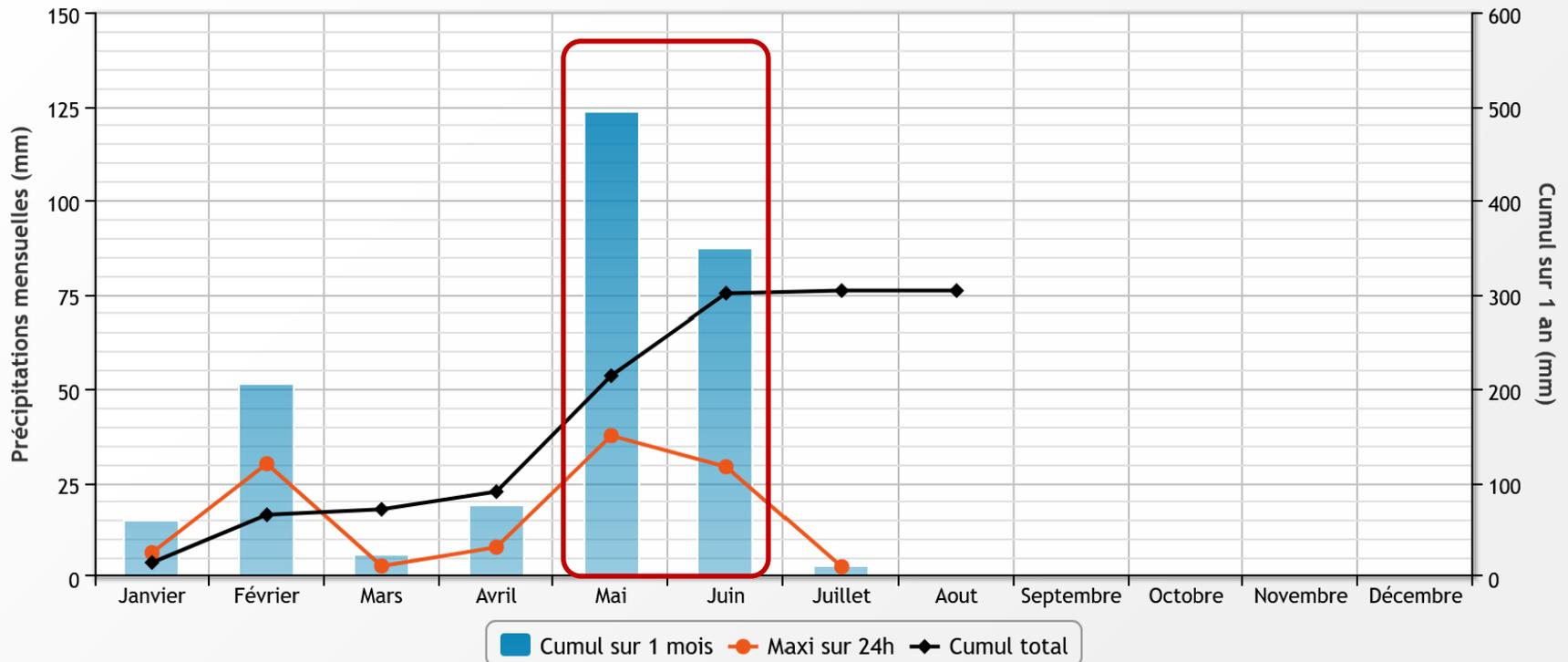
Ecart aux normales 1981-2010 sur l'année : **-58% (-156.5mm)**



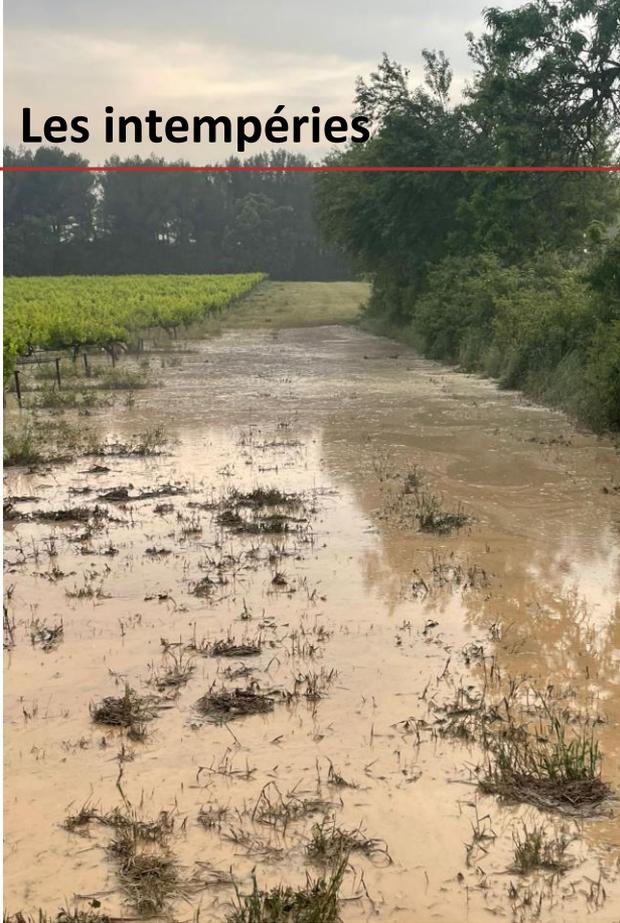
■ Cumul sur 1 mois ● Maxi sur 24h ◆ Cumul total - - - Cumul mensuel (normales saisonnières)

Climatologie

Précipitations en 2023 à Brignoles-Est



Les intempéries



Mardi 13 Juin : 150 mm à Trêts/ Pourrieres



Samedi 24 Juin : 110mm à Saint Canat + Grêle



Les intempéries



Plusieurs épisodes de grêle dans le Var et dans les Bouches du Rhône.



CLIMATOLOGIE

Décembre
à mars

- Hiver et un début de printemps particulièrement secs
- Mois de janvier froid



Débourrement tardif (proche à 2022) marqué par un fort déficit pluviométrique

Avril à Juin

- Mai/juin pluvieuses avec des fortes épisodes de grêle
- Pluie très localisé : entre 30 à 180 mm selon les secteurs



La végétation a rattrapé son retard
Floraison et nouaison très rapide

CLIMATOLOGIE

Décembre
à mars

- Hiver et un début de printemps particulièrement secs
- Mois de janvier froid

→ Débourrement tardif (proche à 2022) marqué par un fort déficit pluviométrique

Avril à Juin

- Mai/juin pluvieuses avec des fortes épisodes de grêle
- Pluie très localisé : entre 30 à 140 mm selon les secteurs

→ La végétation a rattrapé son retard
Floraison et nouaison très rapide

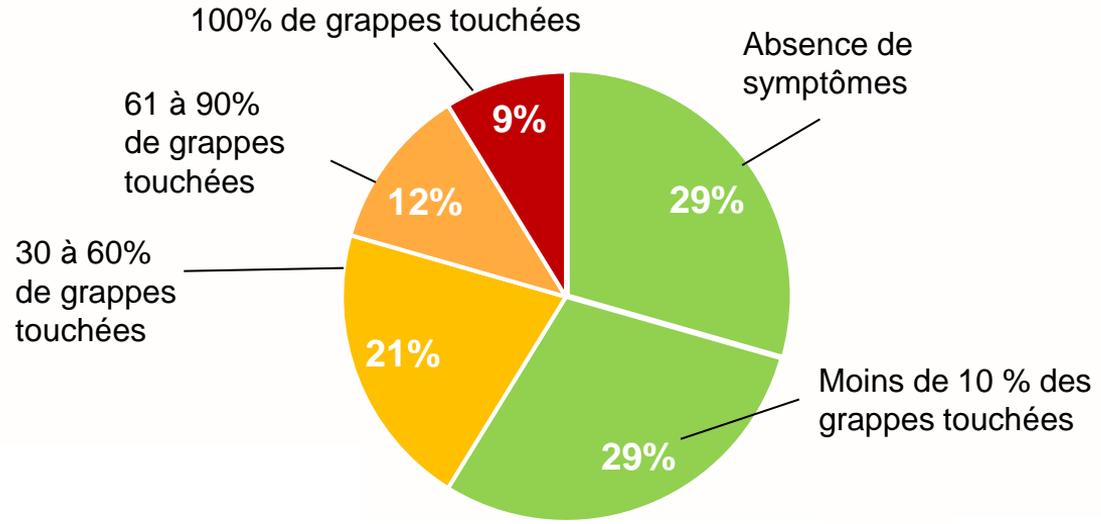
Juillet -
Aout

- Eté très chaud et sec

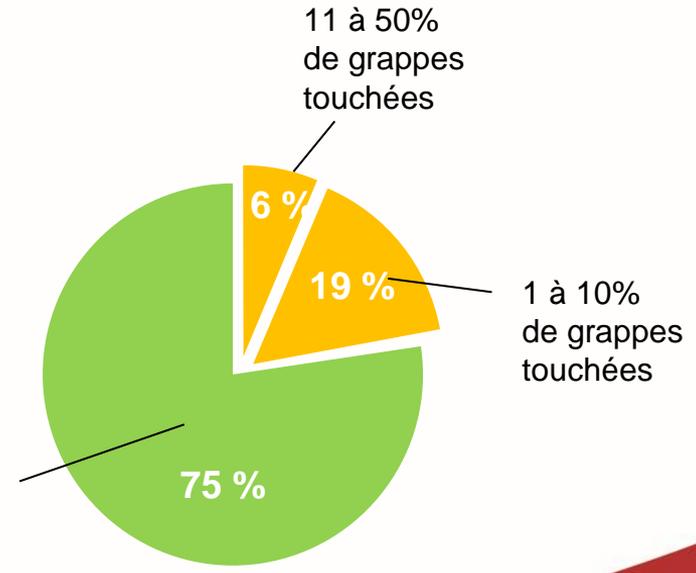
→ Fortes hétérogénéités
7 jours de retard par rapport à 2022

ÉTAT PHYTOSANITAIRE

- **Forte pression mildiou**
- **Rester vigilant, maintenir une protection**
- **Risques de phyto toxicité très importants**



Symptômes de **mildiou** sur grappes observées la semaine dernière sur le réseau de la CA 83

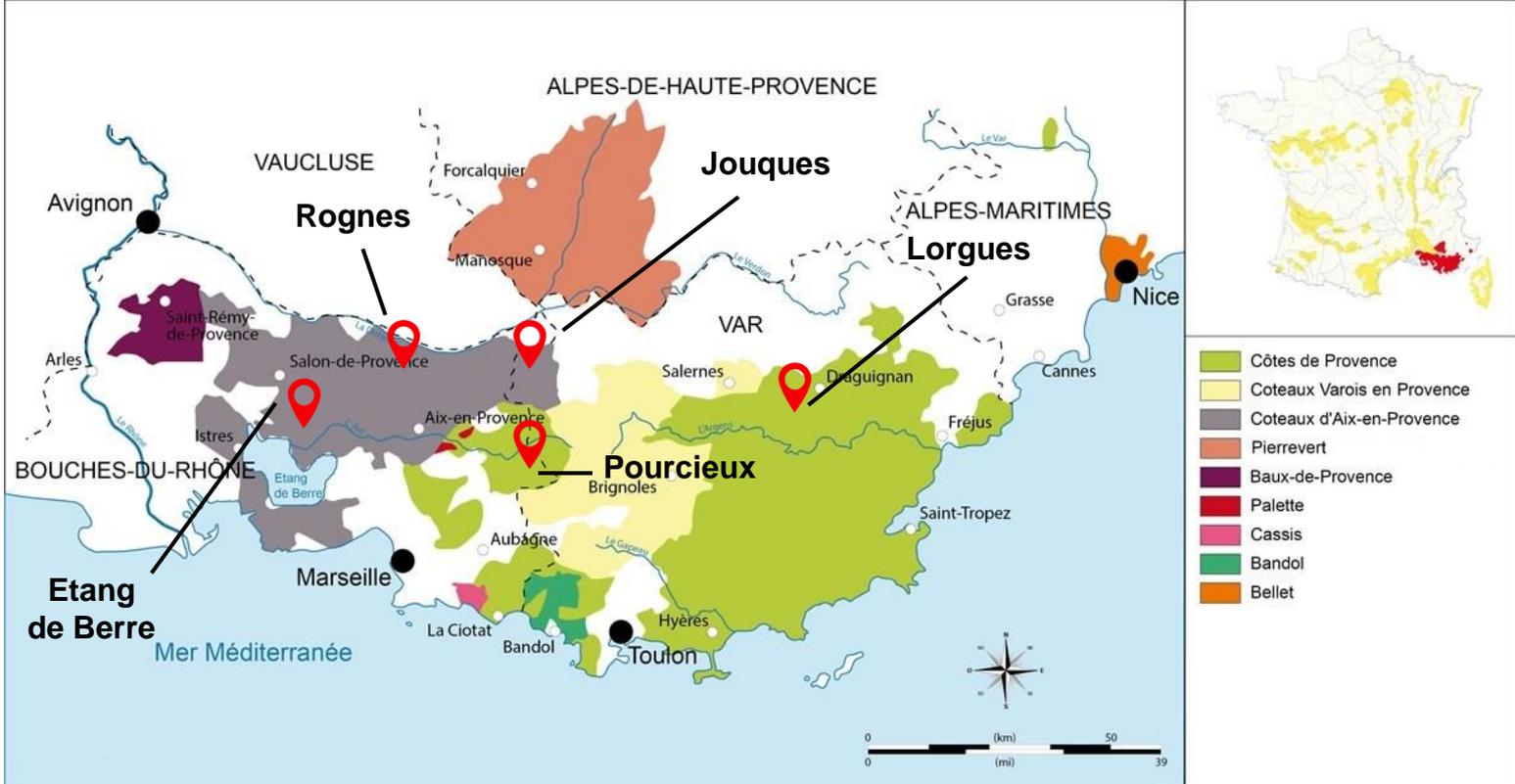


Symptômes d'**oidium** sur grappes observées la semaine dernière sur le réseau de la CA 83

POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS

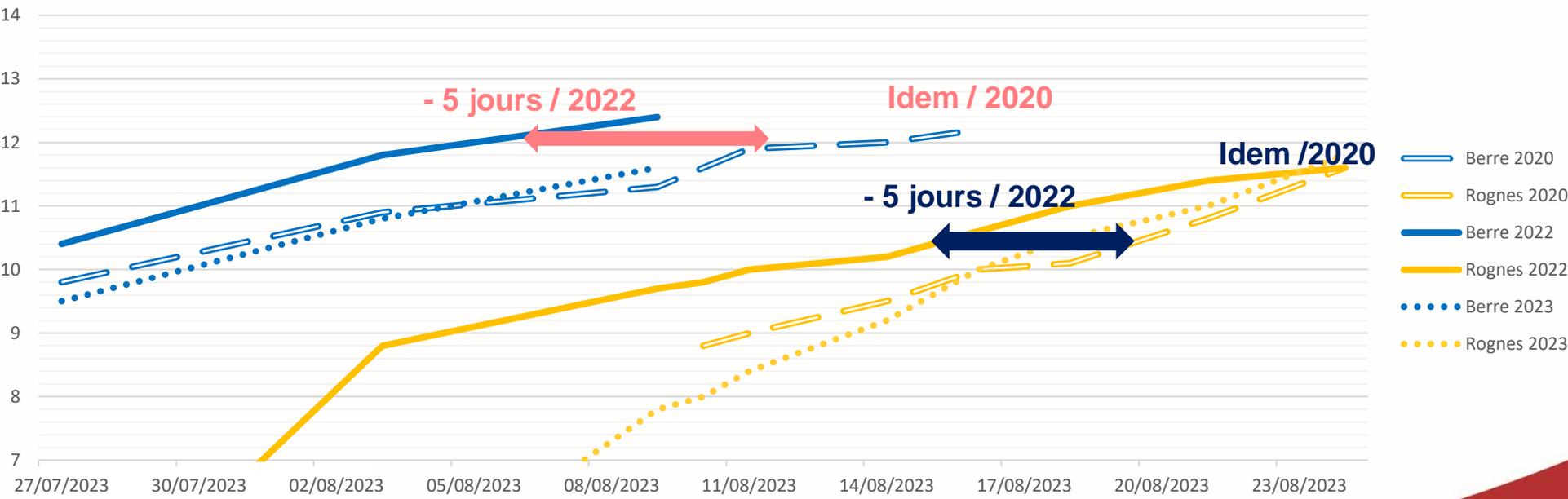
- *Observatoire de maturité mis en place depuis 2020*
- *Grenache et Syrah*
- *5 secteurs*

POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS



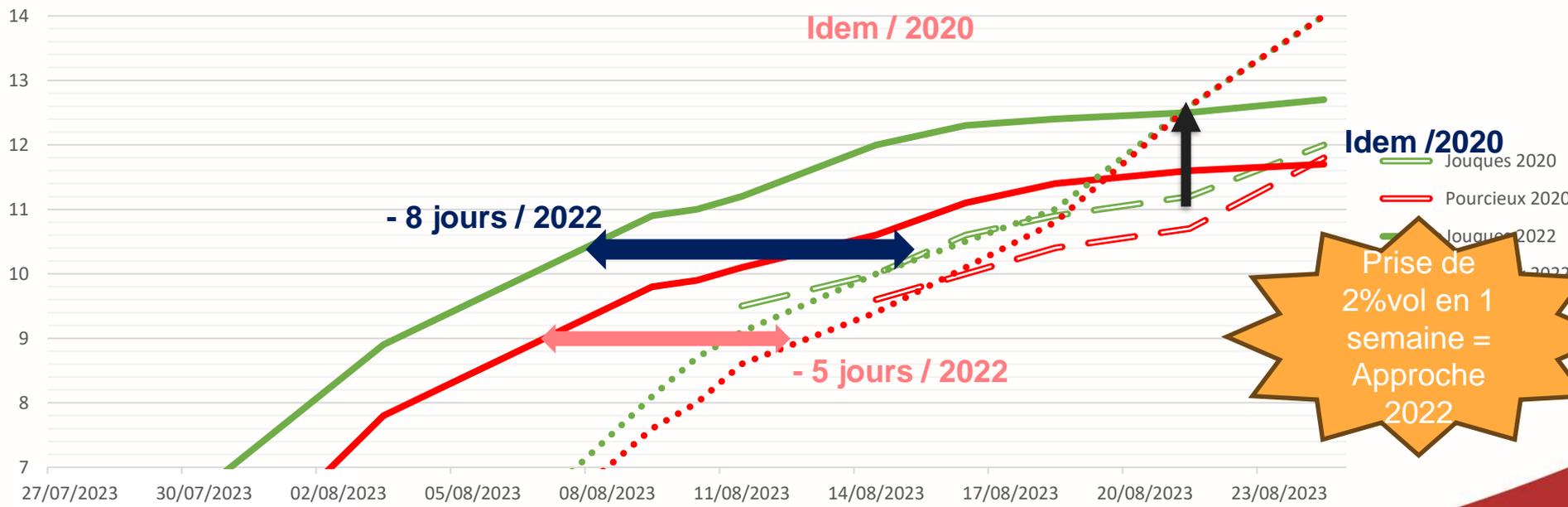
POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS

Evolution du degré potentiel (Syrah)



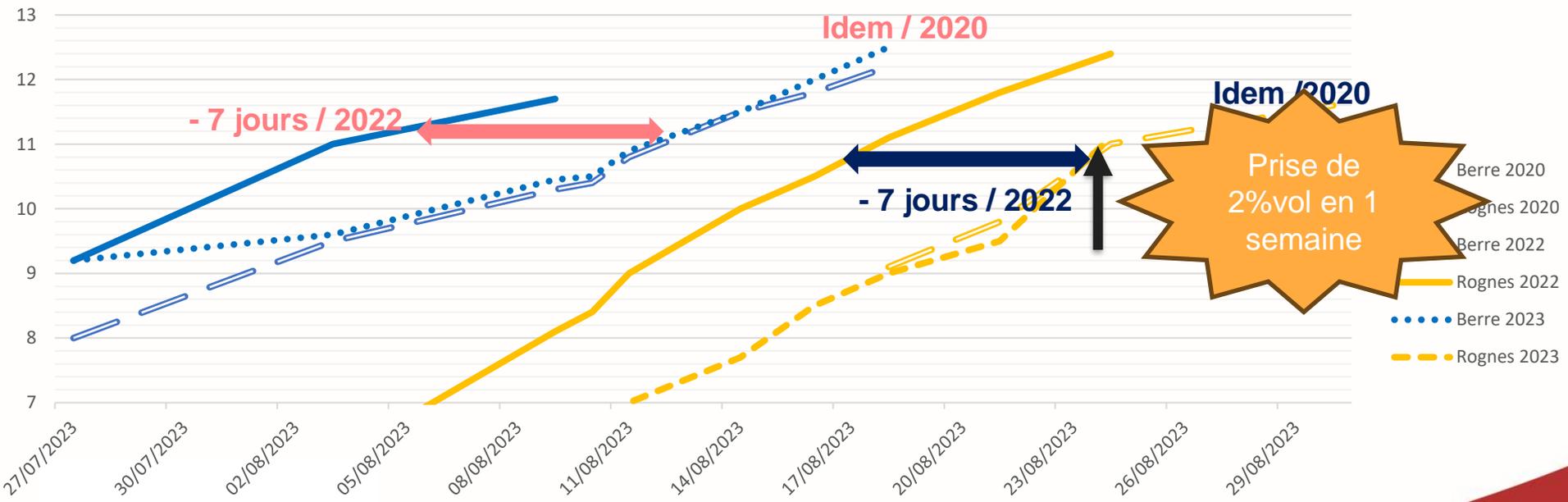
POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS

Evolution du degré potentiel (Syrah)

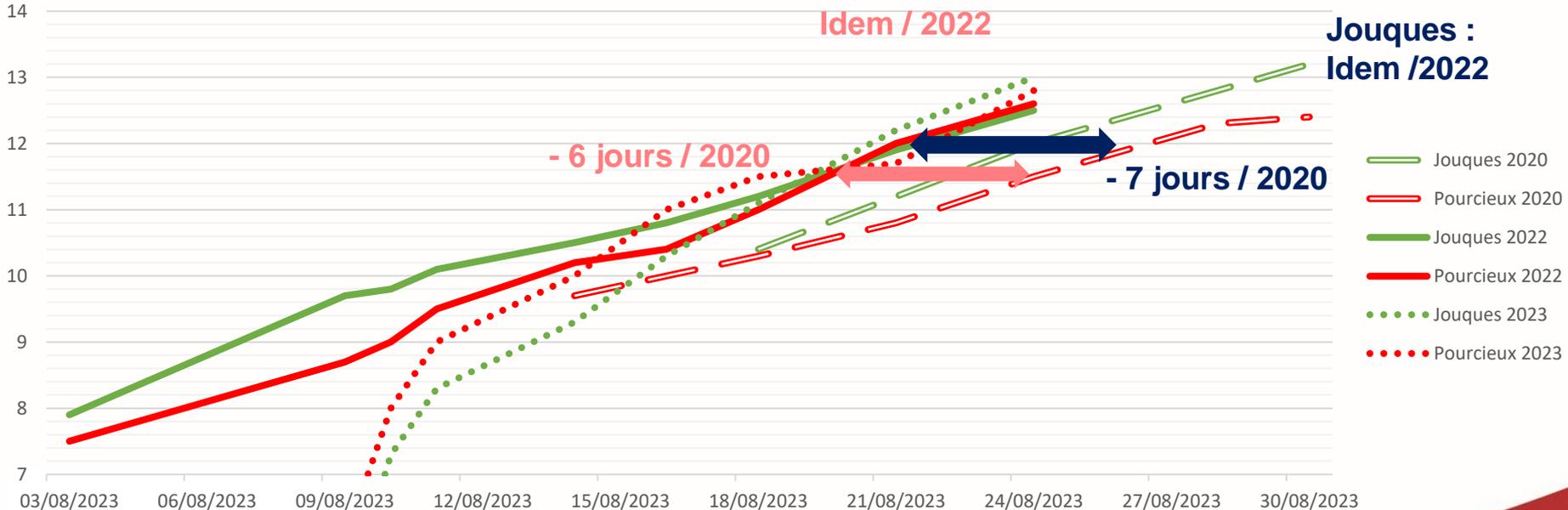


POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS

Evolution du degré potentiel (Grenache)



Evolution du degré potentiel (Grenache)



**Jouques :
Idem / 2022**

Idem / 2022

- 6 jours / 2020

- 7 jours / 2020

- Jouques 2020
- Pourcieux 2020
- Jouques 2022
- Pourcieux 2022
- Jouques 2023
- Pourcieux 2023

POINT MATURITÉS – OBSERVATOIRE MATUS

- *Prise de 1,5 %vol à 2% vol par semaine – fortes chaleurs*
- *+ 100% d'acide malique par rapport à 2022 cependant des forts dégradation avec les chaleurs cette semaine*
- *Azote assimilable très bas (inf. 150 mg/l)*
- *50% d'acidité totale en plus par rapport à l'an dernier – similaire à 2020*
- *Poids des baies : + 20 à 25% par rapport à la moyenne , sauf les syrahs (petits grains, qui se concentre)*

pH au 17/08

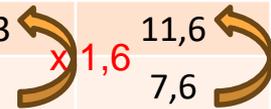
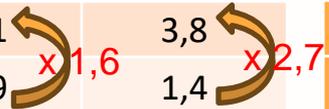
	Grenache - Rognes	Syrah - Pourcieux
2023	3,05	3,12
2022	3,1	3,24
2021	2,88	3
2020	3,01	3,28

Acide malique au 17/08

	Grenache - Rognes	Syrah - Pourcieux
2023	3,1	3,8
2022	1,9	1,4
2021	6,8	7,3
2020	3,4	3,2

Acidité totale au 17/08

	Grenache - Rognes	Syrah - Pourcieux
2023	13,3	11,6
2022	8	7,6
2021	17	17,1
2020	11,5	8,4



DÉCOLORATION

Oenofine – Virginie MOINE – Laffort

Essais 2022 – Caitlin KING



RETOUR ESSAI : ALTERNATIVES À LA PVPP?

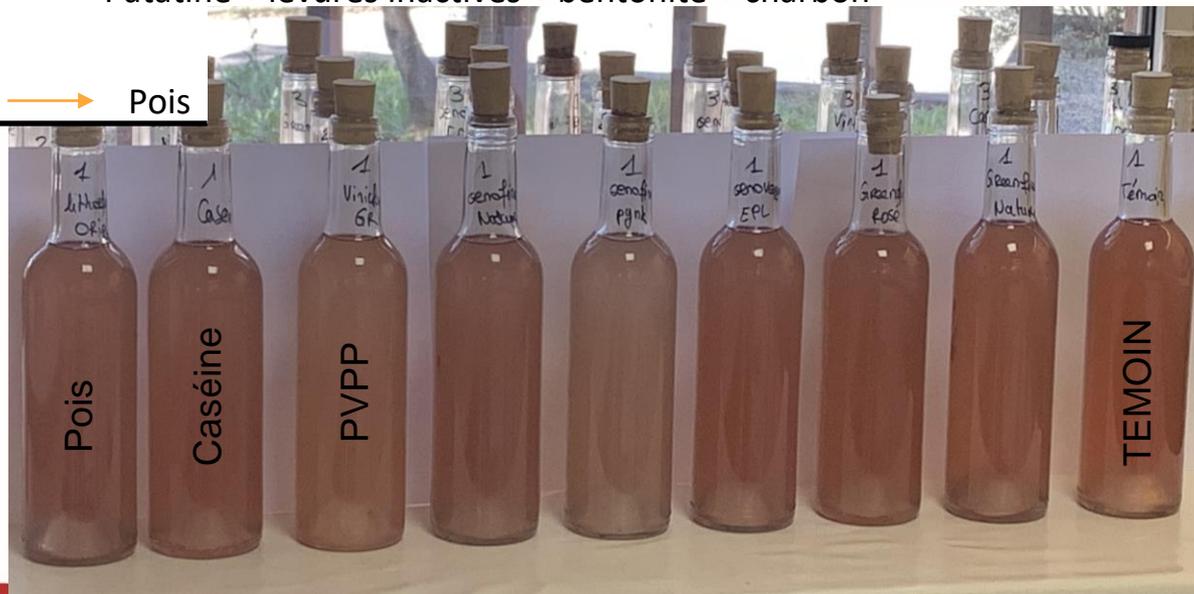
Modalité	Dose g/hl
Témoin	-
Greenfine Nature	60
Oenofine Nature	60
Oenovegan EPL	60
Greenfine Rosé	60
Oenofine Pink	60
Caséine	80
Viniclair GR (PVPP)	80
Lithofresh origine	50

Produits composés : Pois + patatine + levures inactivés + bentonite

Pois + PVPP

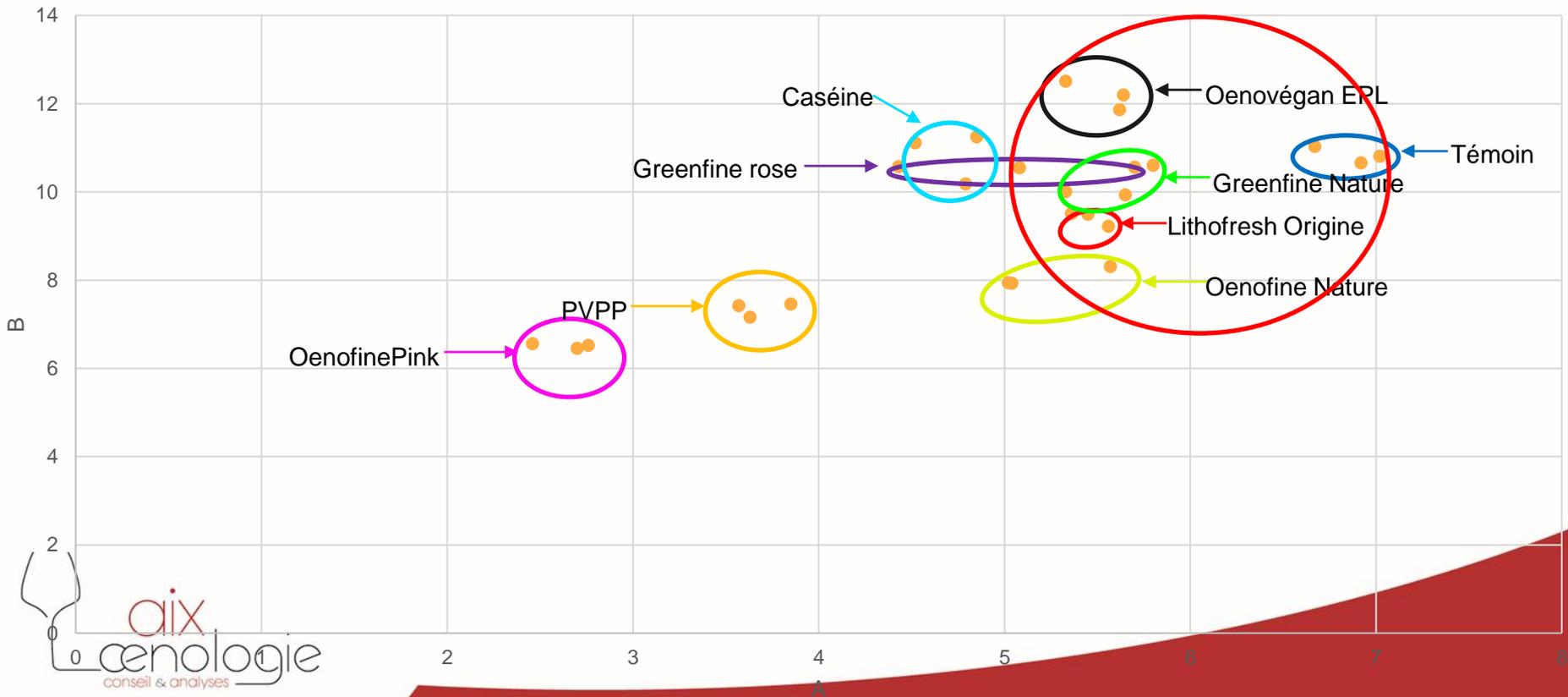
Patatine + levures inactivés + bentonite + charbon

Pois



RETOUR ESSAI : ALTERNATIVES À LA PVPP?

Coordonnées CIELAB



ALTERNATIVES À LA PVPP?

	Dose max	Dose d'emploi	Coût pour 100 hL
PVPP	80 g/hL	80 g/hL	320 €
Charbon	100 g/hL*	20 g/hL	27 €
Caséine	-	80 g/hL	210 €
Farine de Pois	50 g/hL	50 g/hL	65 €
Pois + PVPP	80 – 200 g/hL (selon le composition)	80 g/hL	130 – 200 €
Produit composé (pois, mannoprotéines des levures, bentonite)	60 - 80 g/hL (selon le composition)	60 g/hL	150 – 200 €
Oenofine pink (pois, mannoprotéines des levures, bentonite et charbon)	160 g/hL	80 g/hL	200 €

ACIDITÉ

Acides, Réglementation, outils - Claire HAWADIER

Omega – Raphaële VERDIER – Laffort

Essais 2022 – Thomas BENARD



ACIDITÉ : LE VIN, NATURELLEMENT RICHE EN ACIDES

Naturels : issus du raisins

- Acide tartrique
- Acide malique
- Acide citrique
- Acide gluconique

Produits : issus de la fermentation

- Acide lactique
- Acide succinique
- Acide acétique

OUTILS : ACIDIFICATION

Acide tartrique (Bio/Nop : autorisé)

- Il peut être dégradé par certaines bactéries (principalement *Lactobacillus*) → maladie de la tourne
- Peut précipiter sous forme d'hydrogénotartrate de potassium et d'hydrogénotartrate de calcium en fonction de l'évolution de la température et du pH du vin.
- Additif : étiquetage
- Cout : 8 euros/kg

Acide malique (Bio/Nop : interdit)

- Dégradation en acide lactique lors de la FML
- Additif : étiquetage
- Cout : 5 euros/kg

PRÉSERVER MON ACIDITÉ : MES LEVIERS D'ACTION

Acide Lactique (Bio/Nop : autorisé)

- Utilisé dans l'industrie alimentaire comme additif E270 en tant qu'antioxydant, acidifiant ou exhausteur de goût
- Stable
- Additif : étiquetage
- Cout : 9,5 euros/L

Acide citrique (Bio/Nop : autorisé)

- Teneur maximale dans le vin 1 g/L
- Préservation de la casse ferrique
- Additif : étiquetage
- Cout : 7 euros/kg

IMPORTANCE ŒNOLOGIQUE DES DIFFÉRENTS ACIDES

	Origine	Concentration dans le vin (g/L)	Effet de l'acidification sur l'AT (exprimé en acide tartrique)	Avantages	Désavantages
Acide tartrique	Raisin Addition	2 - 6	1g/L → 1g/L ↑ pH → 0,1 ↓	Fraîcheur	Précipitation avec K ⁺
Acide Malique	Raisin Addition Levure	0,2 - 7	1g/L → 1,12 g/L ↑		Consommé par BL
Acide Lactique	Bactérie lactique <i>Lachanea</i> Addition	0 - 15	1g/L → 0,83 g/L ↑	Stable	Stable
Acide Citrique	Raisin Addition	0 - 1	1g/L → 1,07 g/L ↑	Fraicheur	Consommé par BL (acide acétique ↑)

FINALEMENT, L'ÉQUIVALENCE ENTRE MES ACIDES ?

ÉQUIVALENCE

20 méq/L

150 g/hL d'acide tartrique = 134 g/hL d'acide malique = 180 g/hL d'acide lactique ou 17 cL/hL de produit liquide

Le Règlement UE n°2021/2117 modifie les dispositions du règlement UE 1308/2013

- L'acidification et la désacidification sont possibles partout, dans les limites fixées par l'annexe VIII. Partie I, C. du règlement UE 1308/2013
- Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une acidification
- L'acidification des produits visés au point 1 ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 4 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 53,3 milliéquivalents par litre.

Le Règlement UE n°2021/2117 modifie les dispositions du règlement UE 1308/2013

- L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement.
- L'acidification et la désacidification des vins ne peuvent avoir lieu que dans la zone viticole où les raisins mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question ont été récoltés.

ACIDIFICATION : RAPPEL RÉGLEMENTAIRE

- **Vin** : Acidité ne doit pas être inférieure à **3,5 g/L** exprimé en acide tartrique
- **Régulateurs d'acidités** (Additifs) : à mentionner avec les nouvelles règles d'étiquetage
- **Enregistrements obligatoires**
 - La déclaration dématérialisée d'acidification (au plus tard 2 jours après le début de l'opération)
 - L'inscription de l'opération d'acidification sur le registre
 - La tenue d'un registre « entrées et sorties » pour les produits propres à acidifier
 - L'inscription de l'opération d'acidification sur le document d'accompagnement

PRÉSERVER MON ACIDITÉ : MES LEVIERS D'ACTION

Vendanges

- J'optimise mes entrées de raisins pour garder le maximum d'acides naturels
- Pas d'étiquetage
- Moindre coût !

Levures

- Souches maliquantes et démaliquantes
- Pas d'étiquetage
- Coût raisonnable !

Bio Acidification : Levures acidifiantes

- Oméga
- Pas d'étiquetage
- Coût raisonnable !

OUTILS : TRAITEMENT ÉLECTROMEMBRANAIRE (BIO ET NOP : NON)

Principe

- Excès de potassium : pH élevé
- Electro dialyse à membrane bipolaire
- Sous l'effet d'un champ électrique, les ions K^+ sont extraits du moût ou du vin
- La quantité de K^+ extrait étant contrôlable, on peut ajuster la diminution de pH au niveau souhaité, l'idéal étant de ne pas excéder 0,3 de baisse de pH.

Equipement

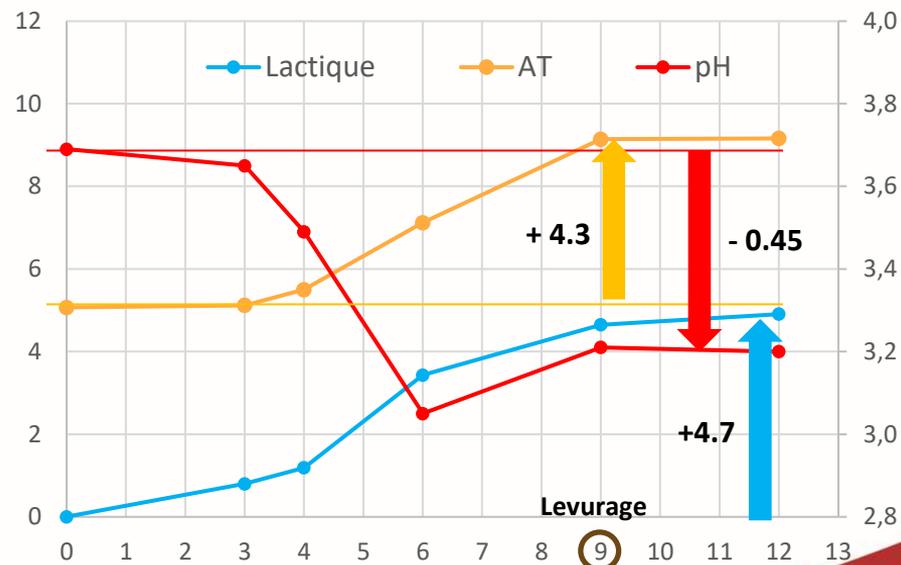
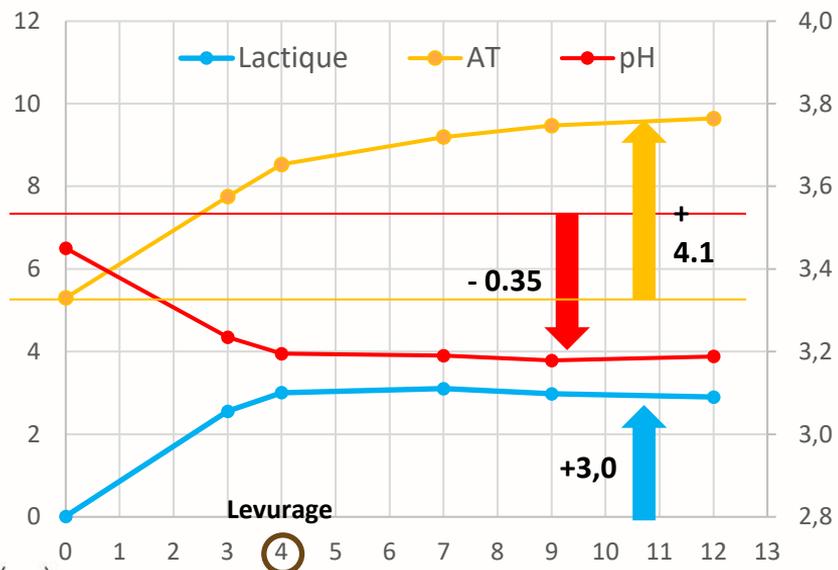
- Coût de l'installation pour 10-15hl/h : 120 000 €.
- Possibilité de louer le matériel avec contrat de maintenance pour un coût de 0,7 €/hl (quelle que soit la baisse de pH).

Prestation

Coûts variables en fonction du nombre d'hl, de la baisse de pH souhaitée.

LEVURES ACIDIFIANTES – ESSAIS 2022

● Essais réalisés avec une levure acidifiante



LEVURES ACIDIFIANTES – ESSAIS 2022

	Témoin	Avec Omega	Ecart
Acide lactique (g/L)	0	3,5	+ 3,5
Acidité totale (g d'acide tartrique/L)	5.0	8.5	+ 3,5
pH	3.40	3.15	- 0.25
TAV (% vol)	13,00	12.85	- 0.15

- *Essais réalisés avec Omega*
 - *En levurage séquentiel*
 - *Cuves de 15 à 70 hL*
- *Production d'acide lactique entre 3 et 5 g/L*
- *Impact sur l'acidité et le pH net, mais variable*
- *Faible baisse du TAV final*

LEVURES ACIDIFIANTES – ESSAIS 2022

● *Pour augmenter l'acidité de 1 g d'acide tartrique/L :*

- *Assemblage avec 1/3 d'une cuve acidifiée avec Omega*
OU
- *90 g/hl d'acide malique ou 100 g/hl d'acide tartrique*

	Acide malique	Acide tartrique	Omega
Prix au kg	5.2	8.4	105
Dose	90 g/hl	100 g/hl	20 g/hl sur 40 hl
Quantité	9 kg	10 kg	800 g
Coût pour 100 hl	47 €	84 €	84 €

Inconvénients

Gestion technique pointue

Résultat dépendant de plusieurs facteurs

Avantages

Prix réaliste

Qualité de l'acidification

Acidification naturelle

○ Protocole :

- 1 Débourber et analyser le moût
Laisser remonter au-dessus de 16°C
Levurer avec 20 g/hl d'Omega
Corriger l'azote assimilable*
- 2 Analyser le moût à J+3 et J+6
Surveiller un éventuel départ en FA*
- 3 Levurer avec 20 g/hl de levure classique
Ajouter 20 g/hl de Superstart et 60 mg/L
de sulfate au levurage*
- 4 Contrôler l'acidité, le pH et le lactique
après l'oxygénation*

PAUSE - DÉGUSTATIONS

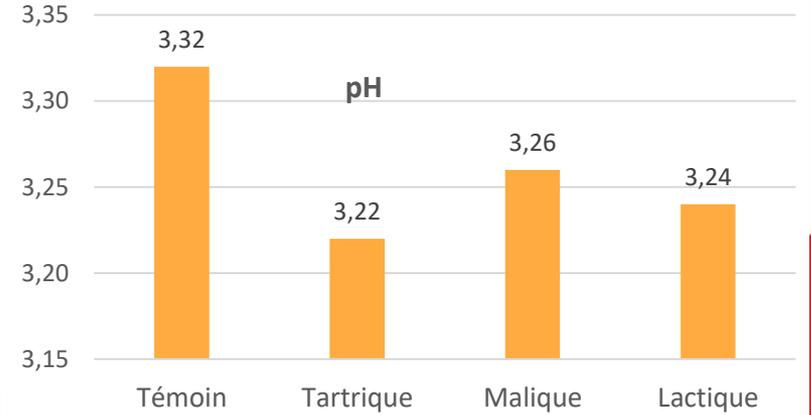
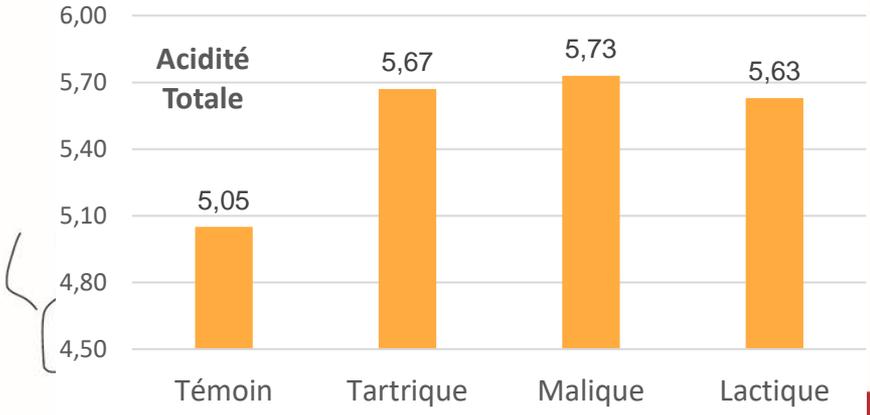
Dégustation 1 : Rattrapage d'un vin évolué avec Powerlees Life

Témoin Millésime 2020	Témoin traité 40g/hl de Powerlees Life Temps de contact 4 semaines
---------------------------------	---



Dégustation 2 : Impact des différents acides

Témoin	+ 70g/hl d'acide Tannique	+ 70g/hl d'acide Malique	+ 70g/hl d'acide Lactique
---------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------



ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION

Claire HAWADER – Aix Œnologie



ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : LE CONTEXTE

- **Rgt UE 2021/2117** du 02/12/2021 (vins et vins aromatisés, Annexe VII, partie II, Pts 1 à 11,13,15 et 16) – du **8 décembre 2023**
- Obligation de la communication de la **liste des ingrédients** et de la **déclaration nutritionnelle** des produits



Corrigendum de l'OCM : Exemption des vins produits avant le 8 décembre 2023 (prise de mousse...)

EVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : LISTE DES INGRÉDIENTS

- **Ingrédient** : « Toute substance ou tout produit y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans 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 »
- **Rgt UE 2019/934** classement comme additif ou auxiliaire technologique : seuls les ADDITIFS sont soumis à l'étiquetage, annexe I, partie A, tableau 2

ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : LISTE DES INGRÉDIENTS

Raisin
Moût de raisin
Saccharose
Moût de raisin concentré / Mout de raisin concentré rectifié
Liqueur de tirage / Liqueur d'expédition
<u>Régulateurs d'acidité :</u>
- acide tartrique E334
- acide malique E296
- acide lactique E270
- sulfate de calcium E516
- acide citrique E330
<u>Agents stabilisateurs :</u>
- acide citrique E330
- acide métatartrique E353
- gomme arabique E414
- mannoprotéines de levures
- carboxyméthylcellulose E466
- polyaspartate de potassium E456
- acide fumarique E297
<u>Conservateurs et antioxydants :</u>
- dioxyde de soufre E220
- bisulfite de potassium E228
- métabisulfite de potassium E224
- sorbate de potassium E202
- lysozyme E1105
- acide ascorbique E300
- dicarbonate de diméthyle E242
<u>Gaz d'emballage :</u>
- Argon
- Azote
- Dioxyde de carbone
<u>Agents de fermentation :</u>
- Résine d'Alep
- Caramel

- La liste est précédée d'une mention « ingrédients » ou comportant ce terme **et** du terme « contient »
 - Exportation : liste traduite dans une langue compréhensible pour le consommateur
 - Ingrédients listés dans l'ordre décroissant de leur importance
 - Si ingrédient inférieur à 2 % : pas d'ordre à respecter
 - Quelques spécificités
- ✓ « raisin » peut être employé pour raisins frais ou mout de raisins
 - ✓ « mout de raisins concentré » pour mout de raisin et MCR
 - ✓ Gaz emballages : « mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « peut être mis en bouteille sous atmosphère spécifique »

ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : QUELLES ALTERNATIVES ?

- **Régulateurs d'acidité** : résines et traitements électro-membranaires, levures acidifiantes
- **Conservateurs et antioxydants** : Flash pasteurisation, microfiltration tangentielle, UV, champs électriques pulsés
- **Stabilisateurs** : électrodialyse, résines, stabilisation au froid avec ou sans crème

ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : POSSIBILITÉS D’AFFICHAGE

- **Liste complète sur l’étiquette** : mention « contient des sulfites » omise mais présente de façon apparente dans la liste (police, gras..)

- **Dématérialiser la liste : QR Code**
 - ❖ Mention « contient des sulfites » maintenue sur l’étiquette
 - ❖ Précision concernant le QR code : ingrédients et informations nutritionnelles
 - ❖ QR code spécifique, pas d’informations commerciales ni de lien vers la vente en ligne
 - ❖ Aucune collecte des données utilisateurs
 - ❖ Pas de taille minimum

EVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- **Description du produit** : liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle
- **Importation** : modification du contenu du document unique, liste des ingrédients incluse dans les docs VI 1 et VI 2
- **Vrac** : liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle sont annexées au document d'accompagnement

ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

— 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
— Graisses	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

Coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique

- Nutriments mentionnés dans l'ordre (Annexe V, R.1169/2011) : Matières grasses, acide gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel
 - Déclaration nutritionnelle : Valeur énergétique + les nutriments
- Expression possible par portion et/ou unité de consommation (verre d'alcool mais l'unité utilisée doit être quantifiée)

Les données de référence de la valeur énergétique :

- Base de l'analyse de la denrée par le fabricant
- Calcul à partir de valeurs des ingrédients
- Données à partir de données établies et acceptées (en cours..)

ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : POSSIBILITÉS D’AFFICHAGE

○ Déclaration nutritionnelle complète sur l’étiquette

○ Dématérialiser la déclaration nutritionnelle : QR Code

- ❖ **La valeur énergétique** doit être apposée sur l’étiquette E = kj/kcal pour 100 mL
- ❖ Sous forme de tableau obligatoirement
- ❖ Précision concernant le QR code : ingrédients et informations nutritionnelles
- ❖ QR code spécifique, pas d’informations commerciales ni de lien vers la vente en ligne
- ❖ Aucune collecte des données utilisateurs
- ❖ Pas de taille minimum

Déclaration nutritionnelle

	100 ml	125 ml
Energie - Calories	81.00 kcal	101,25 kcal
Energie - Joules	340.00 kj	425,00 kj
Lipides	0.00 g	0,00 g
dont acides gras saturés	0.00 g	0,00 g
Glucides	2.00 g	2,50 g
dont sucres	1.00 g	1,25 g
Protéin	0.00 g	0,00 g
Sel	0.00 g	0,00 g

EVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : A L'AIDE !

Prestataires conseillés par le syndicat des Cotes de Provence :

- Vin.CO et Advanced track&trace : connaissance du secteur viticole
- Ixarys : proximité et solution pour les caves coopératives
- U Label : pour le négoce

EVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION : A L'AIDE !

Prestataire	Vin.co	Advanced Track and Trace (ATT)	IXARYS
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience dans le secteur viticole depuis 20 ans • Déjà implanté dans le vignoble • Hébergement des données en France • Partenariat avec ATT • Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience dans la sécurisation <u>et</u> le secteur viticole depuis 20 ans • Déjà implanté dans le vignoble • Hébergement des données en France • Partenariat avec Vin.co • Norme ISO 27001 • Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience dans le secteur viticole depuis 15 ans • Déjà implanté dans le vignoble • Hébergement des données en France • Normes ISO 15489 + NF Z 42-013 • Prestations complémentaires
Coût	<p>240€/an =</p> <p>QR codes illimités</p>	<p>238,80€ /an =</p> <p>20 QR codes</p>	<p>420€ / an =</p> <p>100 QR codes</p>
Timbre de garantie	Prestation complémentaire	Prestation complémentaire	Prestation complémentaire

FOIRE AUX QUESTIONS

Aix Œnologie



L'ÉTAT SANITAIRE DE MES RAISINS EST DOUTEUX, JE FAIS QUOI ?

- *J'isole les parcelles concernées, et je les rentre rapidement*
- *J'augmente la dose de SO₂ à l'entrée : on passe à 6-8 g/hl de SO₂*
- *Comme j'ai anticipé, j'ai des tanins galalcool :*
 - *10 g/hL si c'est abîmé, 20 g/hL si c'est vraiment moche*
 - *Le plus tôt possible : dans le pressoir, ou dans la maie du pressoir*
- *Je traite rapidement et à part les blancs et les rosés*
- *En fermentation :*
 - *Privilégiez la caséine (50 g/hL pour nettoyer le moût des composés d'oxydation)*
 - *Utilisez des copeaux de bois frais (150 à 200 g/hL)*
 - *Privilégiez la production d'arômes fermentaires*

L'ÉTAT SANITAIRE DE MES RAISINS EST DOUTEUX, JE FAIS QUOI ?

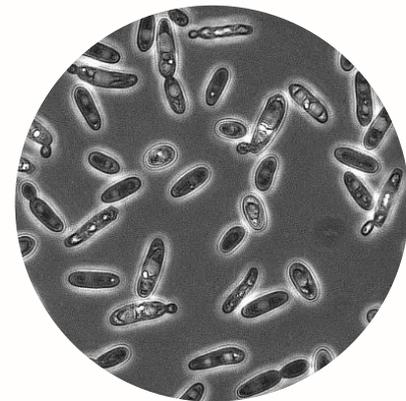
- *Pour des raisins vinifiés en rouge*
 - *Je prends d'autres raisins*
 - *Je pars sur une profil fruit*

- *Et en cave*
 - *Je limite le travail du marc*
 - *Je corrige avec des tanins et des copeaux*

COMMENT JE GÈRE LES BRETTES ?

Mieux vaut prévenir que guérir:

- Hygiène globale, cave, matériel. En particulier portes, vannes, robinets dégustateurs, barriques, tartre
- Sulfitage (Attention aux pH élevés)
- Ne pas négliger la nutrition azotée pour une FA franche
- Contrôle microbio (boite de petri ou PCR)



Mon vin dévie, que faire ?

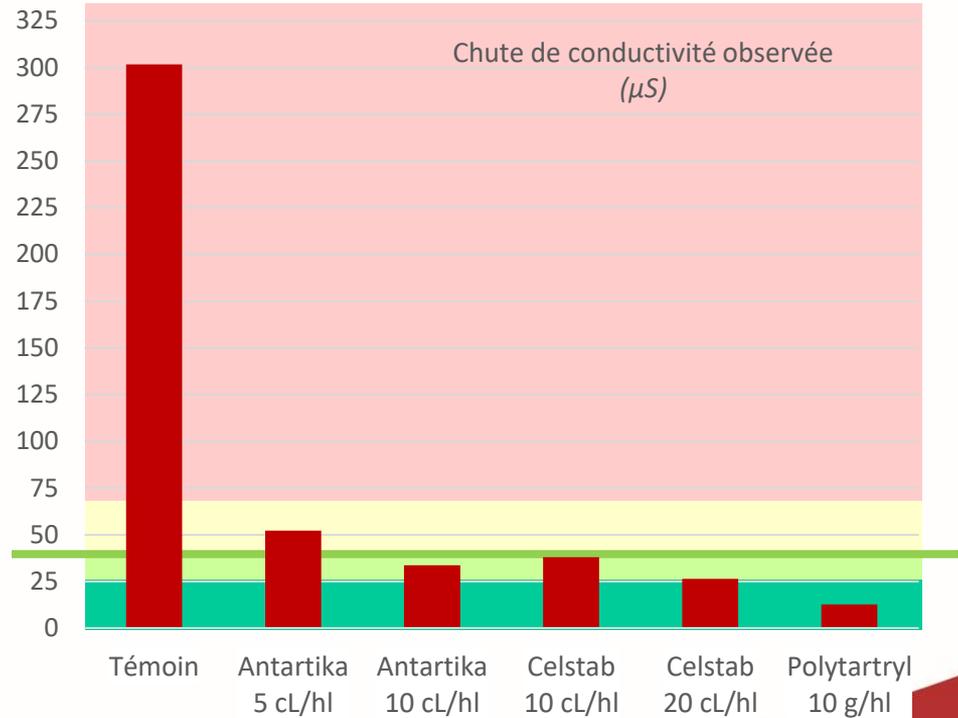
1. Confirmer la présence de brett par un contrôle microbiologique
2. Eliminer les brett présentes : filtration stérile, pasteurisation ou chitosane
3. Corriger le défaut : assemblage, boisage, désodorisation

J'AI DES CRISTAUX DE TARTRE ALORS QUE J'AI TRAITÉ AVANT LA MISE

- *La mise a été faite à quel moment?*
- *Cristaux de tartrate de potassium ou de calcium?*
- *En traitant avec de l'acide métatartrique :*
 - *Comment a été ajouté le produit?*
 - *Quand le vin a été mis en bouteille?*
 - *Comment a été conservé le vin?*
- *En traitant avec de la gomme de cellulose ou du polyaspartate:*
 - *A quelle dose?*
 - *Combien de temps avant la mise?*

J'AI DES CRISTAUX DE TARTRE ALORS QUE J'AI TRAITÉ AVANT LA MISE

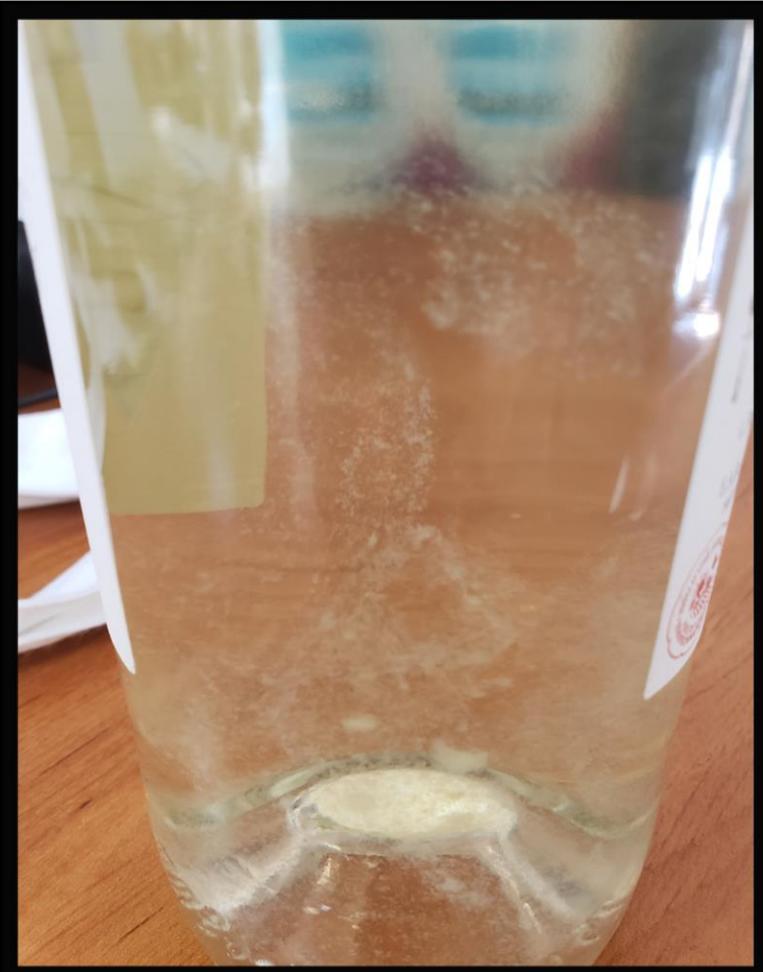
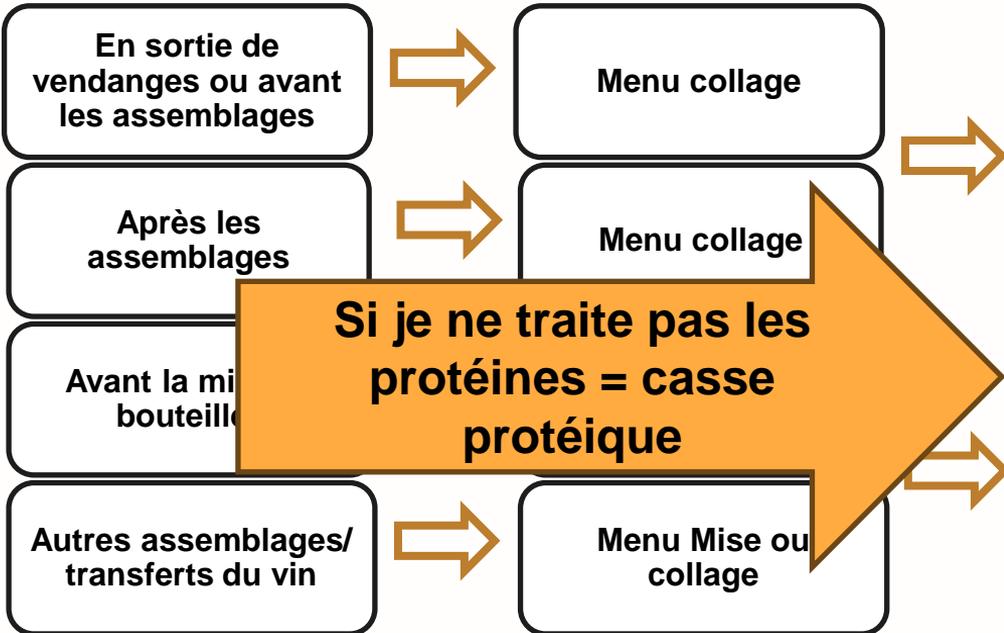
- *Efficacité des différents traitements :*
 - *Comparaison des différents produits de traitement*
 - *A différentes concentrations*
- *Détermination de la stabilité par mini-contact*
 - *Plus la chute de conductivité est grande, plus le vin est instable*
 - *Moins de 40 μS = Vin stable*



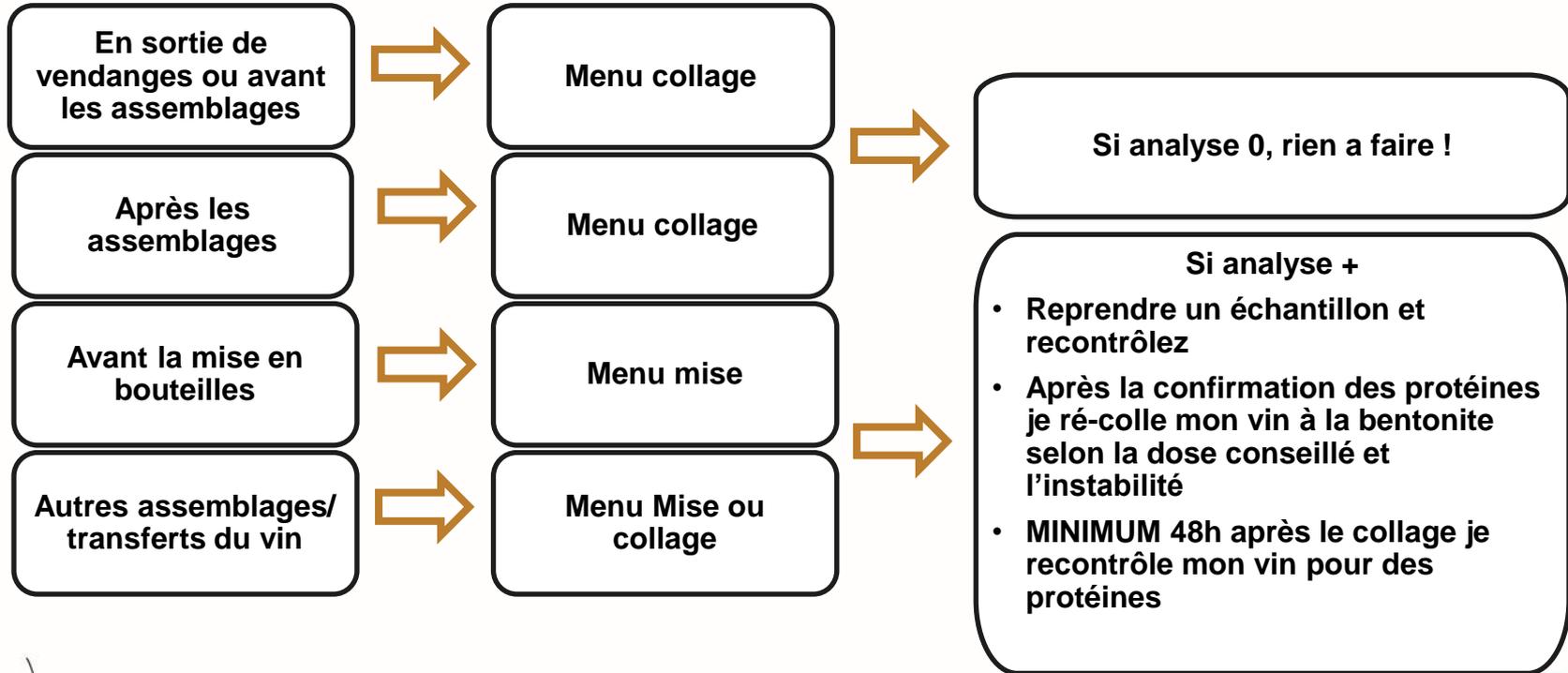
STABILISATION DES PROTÉINES

- *Causes : Proviens des raisins, instable dans le vin par les changements de température, des tanins, de l'équilibre physico-chimique...*
- *Traitement : à la bentonite **systematique** sur blanc et rosé en fermentation 60g/hl*
 - *10 fois son poids d'eau dans de l'eau tiède ou chaude*
 - *Laisser hydrater 12-24h avant l'incorporation dans la cuve*
 - *L'ajouter en cours de remontage d'homogénéisation*
 - *Incorporer **PENDANT LA FERMENTATION** a de nombreux avantages:*
 1. *Remise en suspension continue*
 2. *Moindre impact sur la qualité du vin*
 3. *Tassement des lies et des colles*

QUAND ANALYSER LES PROTÉINES?



QUAND ANALYSER LES PROTÉINES?



LE SO₂ EN FIN DE FA, C'EST CELUI PRODUIT PAR LA LEVURE ?

LE SO₂ EN FIN DE FA, C'EST CELUI PRODUIT PAR LA LEVURE ?



- *On retrouve très peu du SO₂ ajouté à la réception dans le moût*

- *5 caves où ajout de 4 à 5 g/hl de SO₂ à l'entrée de la vendange*

		SO ₂ total sur moût (mg/L)			
		0		entre 0 et 20	
Cave 1	89	82	92%	7	8%
Cave 2	76	67	88%	9	12%
Cave 3	39	24	62%	15	38%
Cave 4	29	26	90%	3	10%
Cave 5	54	48	89%	6	11%
Total	287	247	86%	40	14%

LE SO₂ EN FIN DE FA, C'EST CELUI PRODUIT PAR LA LEVURE ?

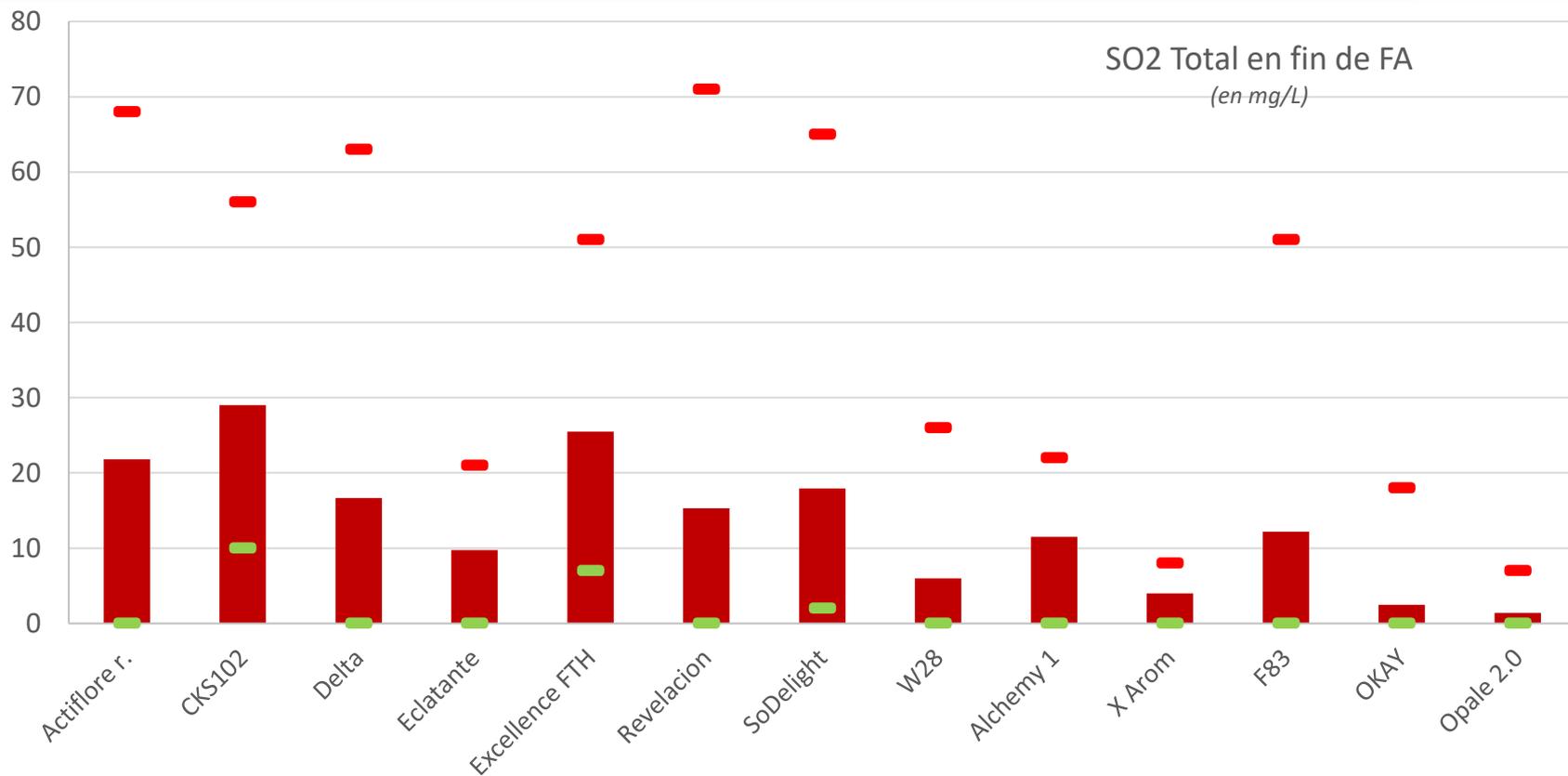


● On retrouve très peu du SO₂ ajouté à la réception dans le moût

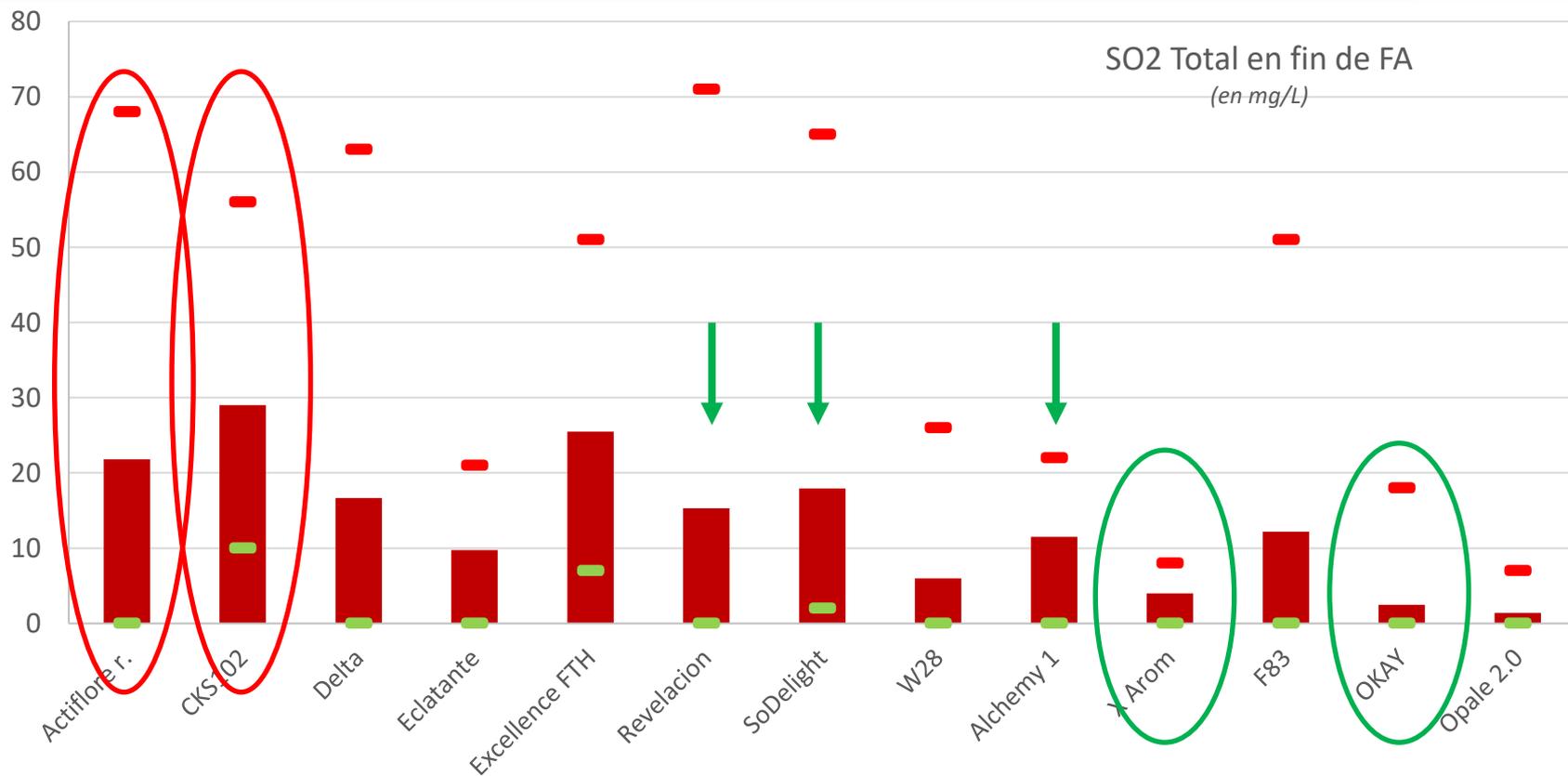
- 5 caves où ajout de 4 à 5 g/hl de SO₂ à l'entrée de la vendange

		SO ₂ total sur moût (mg/L)				SO ₂ total en fin de fermentation (mg/L)					
		0		entre 0 et 20		Moins de 20		entre 20 et 50		Plus de 50	
Cave 1	89	82	92%	7	8%	66	74%	17	19%	6	7%
Cave 2	76	67	88%	9	12%	60	79%	14	18%	2	3%
Cave 3	39	24	62%	15	38%	25	64%	10	26%	4	10%
Cave 4	29	26	90%	3	10%	19	66%	6	21%	4	14%
Cave 5	54	48	89%	6	11%	39	72%	13	24%	2	4%
Total	287	247	86%	40	14%	209	73%	60	21%	18	6%

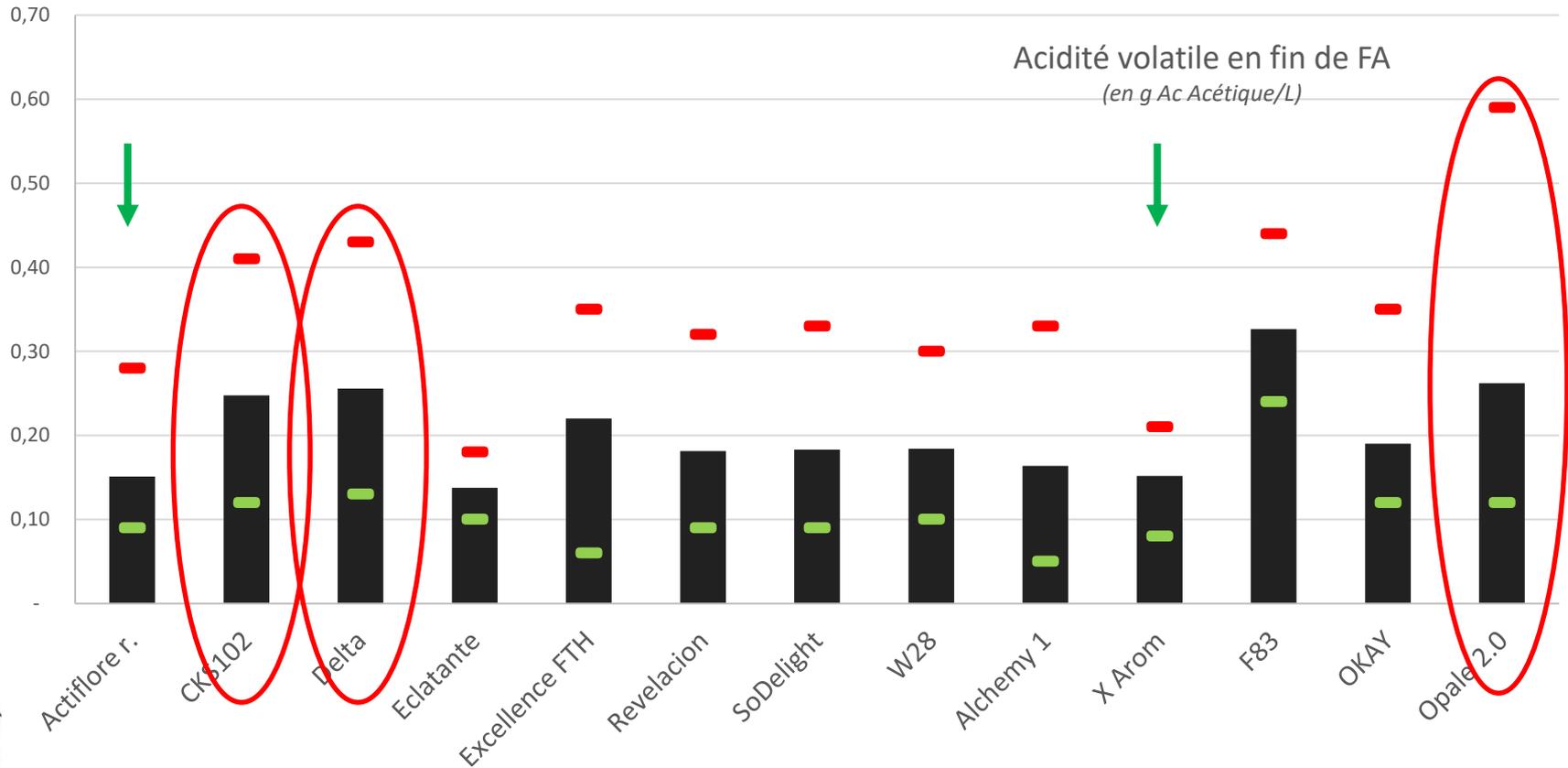
LE SO2 EN FIN DE FA, C'EST CELUI PRODUIT PAR LA LEVURE ?



LE SO2 EN FIN DE FA, C'EST CELUI PRODUIT PAR LA LEVURE ?



ET POUR L'ACIDITÉ VOLATILE ?



HVE V4?

HVE 2023

- *Nouveau référentiel depuis le 22 novembre 2022*
- *Suppression de la voie B*
- *Audit sur le nouveau référentiel de la campagne culturelle 2022-2023 pour l'ensemble des exploitations*

Niveau 3 : Haute Valeur Environnementale

4 thèmes environnementaux



- Un thème ⇒ un ensemble d'items
- Un item ⇒ note avec une échelle de notation propre
- Objectif = **minimum 10 points** par thème

⚠ **Les notes ne se compensent pas !**



BIODIVERSITÉ

- *Surface de l'exploitation : **SNA + SAE** : Vignes + Bâtiments + Chemins ... une cartographie complète de l'exploitaiton = Temps d'audit augmenté*
- *Idéal 10% IAE (Bosquets, Murets, Fosses, haies, liserés en bois...) : 7 points*
- *Diversité des IAE (Aquatique, Herbager, Ligneux, Rocheux)*
- *Taille des parcelles inf. à 6ha*
- *Nombre d'espèces végétales cultivées*
- *Présence de ruches*



PHYTOSANITAIRE

- *Interdiction d'utilisation de produits **CMR 1** – **REFUS DU CERTIFICAT***
- *Eviter l'utilisation des produits **CMR 2***
- *Importance de garder des **surfaces non traités** (jachères, bosquets, oliviers, légumineuses...)*
- *Diminution des doses de référence IFT Herbicide*
- *Augmentation des doses de référence IFT Fongicide*
- *IFT calculé sur 1 an ou la moyenne des 3 dernières années*
- *Points pour la surveillance active des parcelles (prospection FD)*



FERTILISATION

- Bilan Azote : **Ideal inferieur à 30 Kg/ha (7 points)**
- Bien amener l'ensemble des exports (Déclaration de récolte et des Olives)
- Intégration d'une partie **d'azote organique** dans votre plan de fertilisation
- Importance de garder des **surface non fertilisés** (jachères, bosquets, oliviers, légumineuses...)
- Semer des **légumineuses** (en inter-rang ou en jachère)

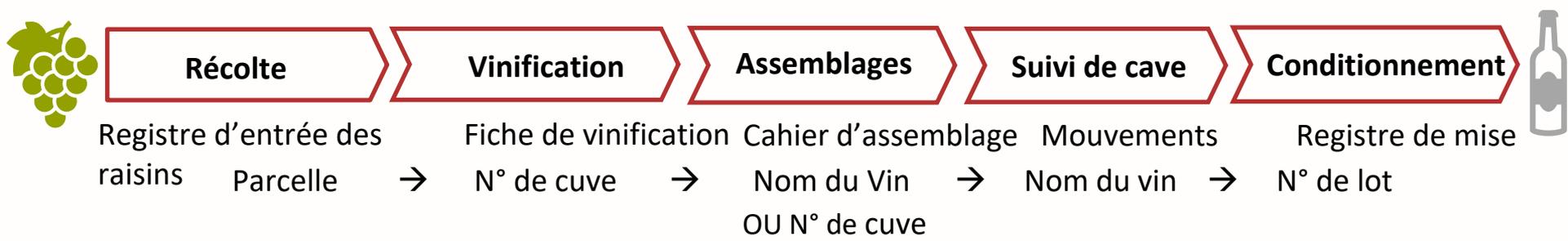


IRRIGATION

- *Pas de changement*



RAPPEL SUR LA TRAÇABILITÉ EN CAVE



Pour chaque étape, un registre
Chaque registre est lié à celui qui le précède et celui qui le suit en évitant les doublons

RAPPEL SUR LA TRAÇABILITÉ EN CAVE

Registres obligatoires:

- *Registre des entrées et des sorties*
- *Registre des pratiques oeno*
- *Registre de détention de produits*

Quelques pratiques soumises à déclaration:

- *Acidification/désacidification*
- *Enrichissement/Edulcoration*
- *Traitement au charbon*
- *Ajout de morceaux de bois*

AOP / IGP - REPLI OU DÉCLASSEMENT ?

AVANT DÉCLARATION DE RÉCOLTE



Non revendication

- Parcelles en aire d'appellation en 4 -ème feuille
- IGP ou VDF
- 3 -ème feuille : VDF



Affectation des parcelles à la déclaration de récolte

APRES DÉCLARATION DE RÉCOLTE



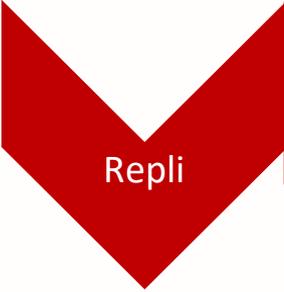
Déclassement

- Perte du droit à l'appellation pour AOP
- Déclaration de changement de dénomination pour les IGP



Uniquement en VDF : Déclaration de déclassement à l'ODG, organisme de contrôle et ANIVIN

APRES DÉCLARATION DE RÉCOLTE



Repli

- Substitution d'appellation : AOP devient IGP



- Déclaration aux ODG correspondantes et organisme de contrôle
- Déclaration aux services des douanes
- Rectification de la déclaration de récolte
- Demande de labellisation (attention au calendrier des dégustations)

ET MES RENDEMENTS CETTE ANNÉE ?
COMBIEN AI-JE LE DROIT DE PRODUIRE ?

Claire Hawadier – Aix Œnologie



Coteaux d'Aix et Coteaux Varois

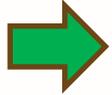
- TAV Min : 11 %
- Rendement : 60 hl/ha C.AIX
- Rendement : - 10 hl CVP de réserve interprofessionnelle

Cotes de Provence

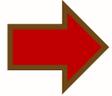
- TAV Min : 11 %
- DGC : 11,5 % Rosés et Blancs
- DGC : 12 % Rouges
- Rosés :
- Rendement : 50 hl/ha + 5 hl VCI
- DGC : 45 hl/ha + 5 hl VCI
- Blancs et Rouges :
- Rendement : 55 hl/ha
- DGC : 50 hl/ha

Luberon / Pierrevert

- TAV Min : 11,5 % Rosés et Blancs
- 12 % Rouges
- Rendement : 55 hl/ha Blancs (Lub : 60 hl/ha)
- Rouges et Rosés : 50 hl/ha



- Maintien pour les C.AIX, et Pierrevert



- Baisse pour les CVP : - 10 hl/ha, autorisation supplémentaire si preuve de contrat de vente vrac ou commercialisation
- Baisse pour les CP et Luberon

EN INDICATION

IGP Méditerranée

- 100 hl/ha : rouges/rosés
- 120 hl/ha : blancs

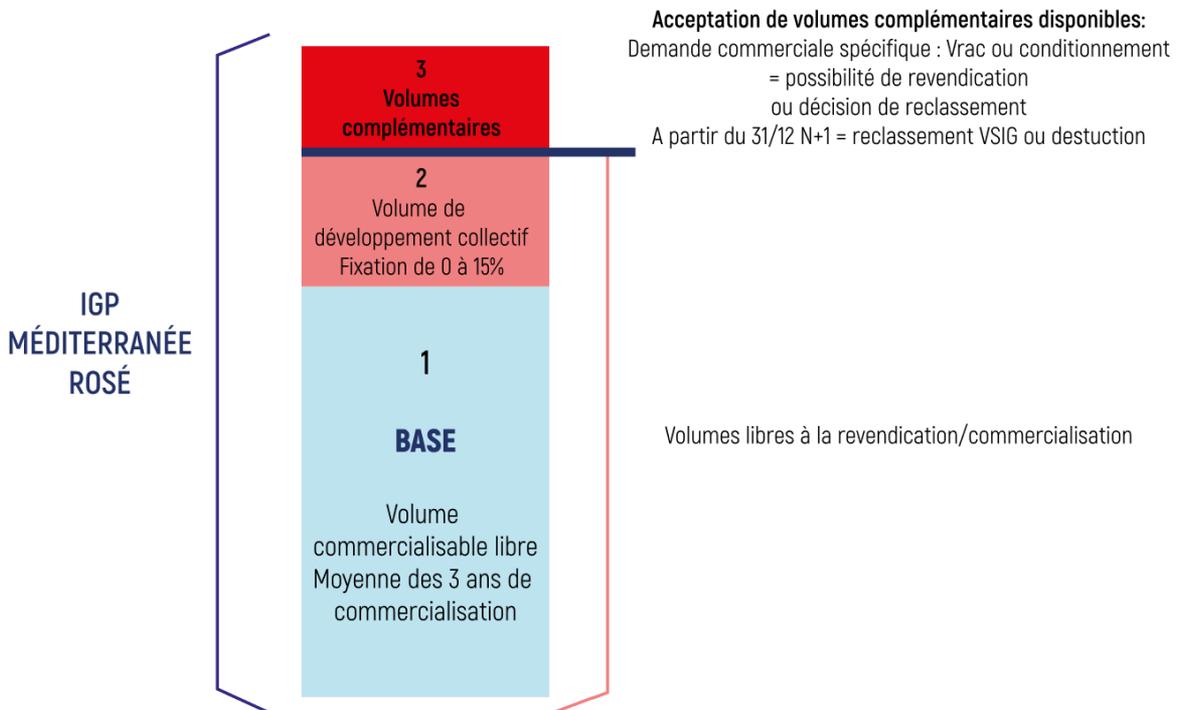
IGP Bouches du Rhône

- Rouge/Rosés/Blancs : 120 hl/ha
- Attention si repli en Med

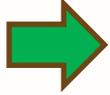
IGP Var / Alpilles

- 90 hl/ha

ET LE VIP2C : Volume de Production Individuel Commercialisable Certifié ?



ET LE VIP2C : Volume de Production Individuel Commercialisable Certifié ?



- LE VOLUME COMMERCIALISABLE : Acquis et ne subit aucune contrainte lors de la déclaration de revendication.
- LE VOLUME DE DÉVELOPPEMENT COLLECTIF est fixé par l'interprofession chaque année, en fonction des stocks, de la récolte prévisionnelle, des sorties de chais, qui donnent une perspective d'évolution collective. Il est acquis, sans contraintes lors des déclarations de revendication. Les volumes de développement pour le millésime 2023 sont en cours de validation.
- VOLUMES COMPLÉMENTAIRES : C'est l'ensemble des volumes produits au-delà des points précédents. Ils sont au choix de chaque entreprise. Ils restent disponibles après l'utilisation des précédents volumes, soit pour répondre à d'éventuelles ventes supplémentaires (dans ce cas, la revendication est possible uniquement sur présentation d'un contrat de vente en vrac ou d'un avis de conditionnement) soit pour trouver d'autres débouchés.

C'EST OUVERT QUAND, AIX ŒNOLOGIE ?

- **Heure limite de dépôt au laboratoire des échantillons, pour analyse dans la journée :**

Labo	Brignoles
Lundi au vendredi : 13h00	Lundi au vendredi : 9h00
Samedi : 9h30	Samedi : 8h30

- **Ouverture les samedis :**

- *26 AOÛT*
- *2 SEPTEMBRE*
- *9 SEPTEMBRE*
- *16 SEPTEMBRE*
- *24 SEPTEMBRE*

Bonnes vendanges à tous !

