

## Les Échos du vignoble

Avant les pluies de cette fin de semaine, les maturités sont bien avancées sur tous les secteurs :

- Des syrahs précoces, aromatiques ; des grenaches expressifs mais plats et à tendance oxydative.
- Les cinsaults et les cabernets sont à surveiller, leurs maturités sont plus avancées que d'habitude.
- Des surprises sur les rendements en jus qui se confirment : les syrahs notamment semblent assez pauvres en jus.

Moins de rendement observé que prévu sur les parcelles non gelées. Mais les pluies changeront peut être la donne à ce niveau...

## Ça s'annonce comment le millésime 2024?



- Des azotes assimilables plutôt dans la norme pour le moment, peu de fortes carences observées.
- Des acidités faibles qui se confirment sur l'ensemble des cépages, notamment sur grenache. Les pluies vont sans doute encore amplifier le phénomène.
- Les potassiums sont souvent élevés, il faudra corriger les équilibres de manière significative en cave.
- Pas de problèmes particuliers au niveau des débourbages pour le moment.

**Rappel Bio + NOP + mise à jour de la fiche technique sur notre site internet.**

**Rapprochez vous de votre fournisseur de produits œnologiques pour avoir leur déclaration BIO/NOP et de votre organisme certificateur si vous avez des doutes sur un produit.**

## Vigilance sur l'état sanitaire

Surveillez vos parcelles fragiles et chargées, après les pluies de cette semaine (50mm au Nord d'Aix, 30mm sur la vallée de la Sainte Victoire, parfois 70-80 mm dans le centre Var) et en attendant celles de ce week-end.

Sur certains secteurs, la vendange de certaines parcelles à risque a déjà dû être anticipée :

- **Pourriture Grise** : sur des syrahs et cinsaults biens mûrs, les peaux risquent d'éclater avec les pluies. Ne tardez pas à rentrer les parcelles sensibles.
- **Oïdium** : isolez en cave les parcelles fortement touchées, pour les traiter séparément.
- **Cryptoblabes, vers de la grappe** : attention à l'apparition rapide de pourriture sur les parcelles touchées.

## Et si on parlait des rouges en Provence?



Malgré ce millésime particulièrement compliqué, vos clients vous demandent du rouge. En premier lieu, dégustez vos baies sur la parcelle sélectionnée ainsi que les pépins. Il est déconseillé d'utiliser une parcelle qui a été gelée.

- **Profil rouge fruit** : limiter les extractions avec un décuvement précoce. Levures : RX 60, F83, Zymaflore Eden.
- **Profil rouge de garde** : Extraction plus poussée avec séparation et traitements des presses. Levures : F15, FX10 (Cabernets), Xpure et Lalvin clos.

Dans tous les cas, ne pas oublier l'ajout de **tanins** pour la préservation de la couleur, des **copeaux**, pour le manque de structure.

Soyez vigilants sur vos acidités pour la réalisation de la FML, pensez à la co-inoculation. La 450 préAC pour les TAV élevés, la B16 pour les acidités fortes et la Berry pour un itinéraire fruit sont particulièrement indiquées.





## C'est déjà l'heure d'étiqueter ?

**Obligation de la communication de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle des produits pour le millésime 2024.**

**Pour rappel :** Vous devez mentionner les additifs utilisés, répartis suivant leur fonctionnalité, pour l'élaboration des vins.

**Focus** sur les **mannoprotéines** qui doivent être mentionnées. Reportez vous au tableau ci-dessous ainsi qu'auprès de vos fournisseurs de produits œnologiques.

|   |
|---|
| <b>RAISIN</b>   |
| <b>MOÛT DE RAISIN</b>   |
| <b>SACCHAROSE</b>   |
| <b>MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ / MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ RECTIFIÉ</b>   |
| <b>LIQUEUR DE TIRAGE / LIQUEUR D'EXPÉDITION</b>   |
| <b>RÉGULATEURS D'ACIDITÉ :</b><br>Acide tartrique E334<br>Acide malique E296<br>Acide lactique E270<br>Sulfate de calcium E516<br>Acide citrique E330   |
| <b>AGENTS STABILISATEURS :</b><br>Acide citrique E330<br>Acide métatartrique E353<br>Gomme arabique E414<br>Mannoprotéines de levures<br>Arboxyméthylcellulose E466<br>Polyaspartate de potassium E456<br>Acide fumarique E297              |
| <b>CONSERVATEURS ET ANTIOXYDANTS :</b><br>Dioxyde de soufre E220<br>Bisulfite de potassium E228<br>Métabisulfite de potassium E224<br>Sorbate de potassium E202<br>Lysozyme E1105<br>Acide ascorbique E300<br>Dicarbonate de diméthyle E242 |
| <b>GAZ D'EMBALLAGE :</b><br>Argon<br>Azote<br>Dioxyde de carbone (peut être simplifié par la mention « mise en bouteille sous atmosphère protectrice »)   |
| <b>AGENTS DE FERMENTATION :</b><br>Résine de pin d'Alep<br>Caramel  |

## Fermentation languissante

En cas de fermentation alcoolique languissante ou d'arrêt de fermentation, il est nécessaire de mettre en place un protocole spécifique de reprise de fermentation afin d'éviter toute contamination microbienne et des déviations organoleptique.

### 1. Étape 1 Préparation de la cuve (100hl)

- Soutirer à l'abri de l'air et Sulfiter à 2 g/hl
- Ajuster la température du vin à 20°C
- Ajouter 30 g/hl d'OENOCCELL

### 2. Préparation du pied de cuve (5hl)

- Soutirer 5hl du vin et maintenir la température à 20°C
- Ajuster la teneur en alcool à 8% et la teneur en sucre à 20 g/L
- Ajouter 20 g/hl de THIAZOTE PH

### 3. Préparation du levain (dose pour la cuve de 100hl)

- Dans 60 L d'eau à 40 °C, réaliser un levain avec 30 g/hl de SUPERSTART et 30 g/hl d'ACTIFLORE BO213
- Après 20 minutes, ajoutez 20 l de vin

### 4. Acclimatation du pied de cuve

- Une fois la température ≈25°C, ajouter le levain au pied de cuve (5hl)
- Suivre la densité jusqu'à 1000, puis doubler le volume du pied de cuve (ajouter 5 hl)
- Maintenir le mélange à 20°C

### 5. Incorporation du pied de cuve

- Suivre la densité jusqu'à 1000 puis ajouter le pied de cuve (10 hl) au vin traité (100hl), Ajouter 30 g/hl de NUTRISTART ORG

### Les produits

- **OENOCCELL**: aide au nettoyage du milieu par adsorption des inhibiteurs fermentaires.
- **THIAZOTE PH**: facteur de survie des levures, aide à la multiplication de la population levurienne tout en assurant sa viabilité.
- **ACTIFLORE BO213** : Levure *saccharomyces cerevisiae* spécialement recommandée pour les reprises de fermentation.
- **SUPERSTART** : Activateur de fermentation qui fournit les éléments essentiels afin d'assurer une fin de fermentation franche.

## Filtration des bourbes au filtre presse

- Dosage de la terre : 1 sac de 20 kg de perlite 10 (moyenne) pour filtrer 8 à 12 hL de bourbes.
- Temps de filtration de 2 à 3-4 heures pour 10 hL (filtre de 40 plaques en 40x40) ; variable selon les cépages (bourbes de syrah et de cabernet plus difficiles), le tassement et la température des bourbes (filtration plus difficile à 5°C qu'à 15°C).
- Commencer la filtration par un encollage à l'eau : 100 litres d'eau et 3-4 kg de perlite pour commencer la filtration, avant d'envoyer les bourbes mélangées à la perlite.
- Nettoyage à l'eau entre 2 filtres en vinification (compter 1h30 à 2h) ; utiliser de la soude et du peroxyde à 2-4% en fin de campagne pour nettoyer les toiles

### Durant les vendanges, analyse dans la journée des échantillons :

Déposés au laboratoire : Du lundi au vendredi avant 13h00  
Le samedi avant 9h30

Déposés à Brignoles : Du lundi au vendredi avant 9h00  
Le samedi avant 8h30

### Ouverture du laboratoire les samedis :

**7 septembre**      21 septembre  
**14 septembre**    28 septembre

**BON COURAGE (ET CONTINUATION) À TOUS !**