

Les Échos du vignoble

Après un peu de dilution 3 à 4 jours après les pluies, les maturations ont repris sur un rythme soutenu, avec même une accélération sur certains secteurs.

- Les vendanges se terminent sur les secteurs les plus précoces, et commencent à peine sur les secteurs les plus tardifs.
- Les températures chutent ! Il faut en profiter pour rentrer vos moûts à plus basse température pour extraire moins de couleur.
- Sur tous les secteurs, les différents cépages se tiennent en une à deux semaines, avec des maturités plus rapprochées que d'habitude.

En cave :

- Les pluies ont encore accentué les acidités faibles, à surveiller en vinification et à corriger.
- Les moûts sont plutôt plus teintés que la moyenne, notamment les syrahs. Les grenaches ont toujours une nette tendance oxydative.

Pensez à bien séparer vos jus de gouttes des jus de presse pour concentrer la couleur et optimiser les collages.

Limitez l'entrée de la couleur en cave en optimisant et en réduisant le temps de remplissage de vos pressoirs.

Attention à l'impact des acidifications sur la couleur, à prendre en compte lors de la définition de vos collages.

Pour faciliter la préparation des colles, et notamment celle de la caséine, préparez la en la mixant avec du pois ou de la PVPP.

- Les débourbages se déroulent dans l'ensemble bien : clarification plutôt rapide, tassement des bourbes correct, pas de départ en fermentation sur bourbes.
- Malgré des équilibres souvent plats, les moûts sont aromatiques. Les premiers vins finis également.

Vigilance sur l'état sanitaire

Le Mistral de cette semaine nous a bien aidé à maintenir l'état sanitaire! Mais ce n'est pas fini, attention à vos parcelles avant la pluie prévue le mardi et mercredi de la semaine prochaine.

- A surveiller : la maturité de vos parcelles de rouge. Les acides maliques sont déjà bas et l'apparition des foyers de pourriture grise est de plus en plus fréquente. La maturité des pellicules des syrahs est en général en avance, donc plus fragiles.
- Attention également aux vers de la grappe et autres cryptoblabes : certaines parcelles lâchent d'un coup, avec apparition rapide de pourriture acide.

Les enzymes : j'en ai besoin ?



OUI! Mais lesquelles choisir?

Les enzymes de débourbage : Aide à faire sédimenter les grosses particules de vos moûts. Elles font partie des Pectinases (Pectines lyases, Pectine méthylestérase, Polygalacturonase, Hémicellulase, Cellulase). Autorisées en BIO et NOP : Uniquement pour la phase de clarification. Les plus fréquemment utilisées sont la gamme lafase® (xl clarification, xl flot, xl press, extractclear), lafazym® cl, press, extract et Ternolin Klar.

Astuce : Pour des débourbages difficiles (à basse température) ou après des macérations : lafazym® 600 XL Ice

Quel est l'intérêt des enzymes en rouge ? L'enzymage fragilise les parois cellulaires, facilitant ainsi la libération des composés phénoliques dans le moût. Principalement utilisées : lafase® (fruit, HE grand cru, XL extraction rouge), optizym®

Bêta-glucanases (Glycosidases, Arabinase, Bétaglucanase)- : A ajouter sur vos vins finis pour la libération des molécules aromatiques; Interdites en BIO mais autorisées en NOP. On retrouve souvent : Extralyse®, Lafazym® Arom et du Lafazym® Thiols[+].

Attention les enzymes sont sensibles ! Plusieurs facteurs vont ralentir vos enzymes ou les inhiber complètement. La température, le pH, le SO₂, la teneur en sucre (notamment des glycosidases), la bentonite et les tanins œnologiques risquent de dégrader l'efficacité de vos enzymes.



Acidification

Dans les vins blancs et rosés, l'acidité occupe une place particulièrement importante. En plus de participer au caractère frais d'un vin, elle permet une meilleure conservation.

Acide Tartrique: Autorisé en Bio/Nop, il est l'acide qui a le plus d'effet sur le pH. En revanche, lors de l'ajout, une partie de l'acide tartrique va précipiter. Le rendement réel sur l'AT est donc assez variable mais il est optimal lors d'un ajout en FA. D'un point de vue sensoriel, son acidité peut conférer de la dureté au vin, voire un côté métallique.

Acide Malique: Interdit en Bio/Nop, il est très efficace sur l'AT mais un peu moins sur le pH. Le malique apporte un côté acidulé et beaucoup de fraîcheur en bouche. Ajouté en excès il peut apporter de la verdeur au vin.

Acide lactique: Autorisé en Bio/Nop. On peut l'ajouter au vin directement sous forme liquide ou bien par bioacidification via des souches de levures comme Omega ou Xfresh. Il apporte au vin une acidité très douce. En revanche, les acheteurs peuvent soupçonner une FML s'il y a présence d'acide lactique dans les vins.

Pour Augmenter l'AT de 1.5 g/L (en Ac Tartrique):

Tartrique : 150 g/hl (1.2 € / hl)

Malique : 130 g/hl (0.55 € / hl)

Lactique : 170 mL/hl (1.0 € /hl)

Des échantillons à préparer pour des dégustations, courtiers, concours ?



- En premier lieu, je m'assure que mon échantillon est bien représentatif de ma cuve, cuvée, lot ...
- Je déguste ou fais déguster mon échantillon.
- Je dégorge correctement le dégustateur. Je ne prends pas sur le haut de la cuve avec le plongeur.
- Une filtration préalable limite les défauts de réduction ou les goûts de lies : utilisez les filtres spécifiques pour la préparation d'échantillons.
- J'ajuste mon taux de SO₂ dans la bouteille - 35 g/l de SO₂ libre.
- Pour gagner en sucrosité, structure, enlever l'amertume : j'utilise des dérivés de levures, de la gomme arabique, de la gélatine... N'hésitez pas à faire des essais.

Et le Charbon? Qui a le droit?

Un outils très efficace! A ajouter en fin de fermentation pour des meilleurs résultats sans trop d'impact sur l'aromatique des rosés, mais à utiliser avec modération...

Appellation		Dose max g/hl	Limite
AOC Côtes de Provence	Autorisé	100	20 % (Presses)
« Ste Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu »	Interdit	-	-
AOC Coteaux d'Aix	Autorisé	60	20 % (Presses)
AOC Coteaux Varois	Autorisé	100	20 % (Presses)
AOC Bandol	Autorisé	60	10 % (Presses)
AOC Cassis	Autorisé	60	10 % (Presses)
AOC Luberon	Autorisé	100	20 % (Presses)
AOC Palette	Autorisé	60	10 % (Presses)
IGP Méditerranée	Autorisé	100	-

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 :

14 septembre 21 septembre
28 septembre

BON COURAGE (ET CONTINUATION) À TOUS !