

Les Échos du vignoble

- Un printemps compliqué dans le Var suite aux intempéries du 20 mai.
- Un état hydrique très satisfaisant par rapport à 2024, avec plus de 400 mm de précipitation pour cet hiver
- L'acidité est supérieure à 2024 à date équivalente, du fait de teneurs supérieures en acide malique.

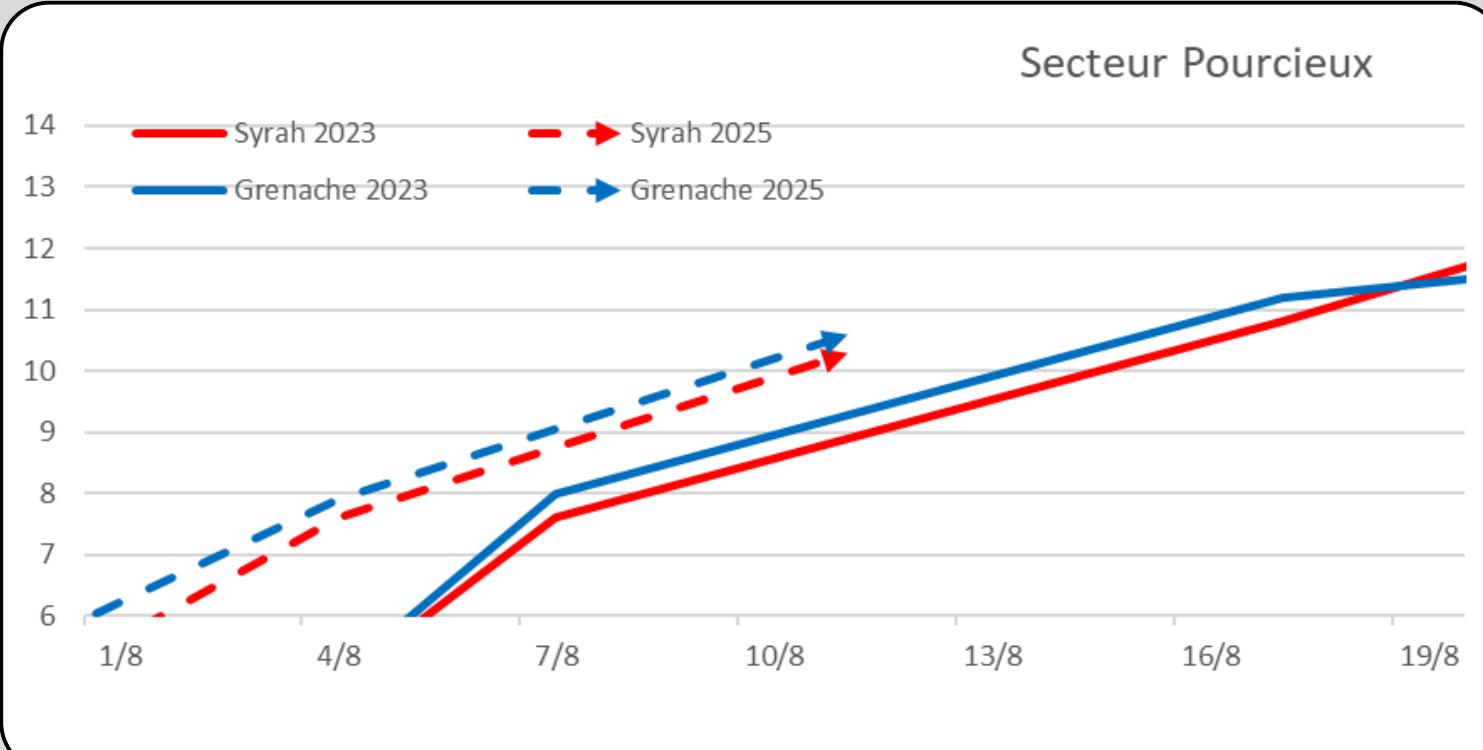
- La canicule qui s'est installée dès le début juillet dans le Var, la Corse, et les Bouches du Rhône.
- Une faible pression mildiou et oïdium, attention cependant à Cryptoblabes
- Des épisodes de pluie autour du 28 juillet sur certaines secteurs ont débloqué la maturité

Un millésime très précoce s'annonce!

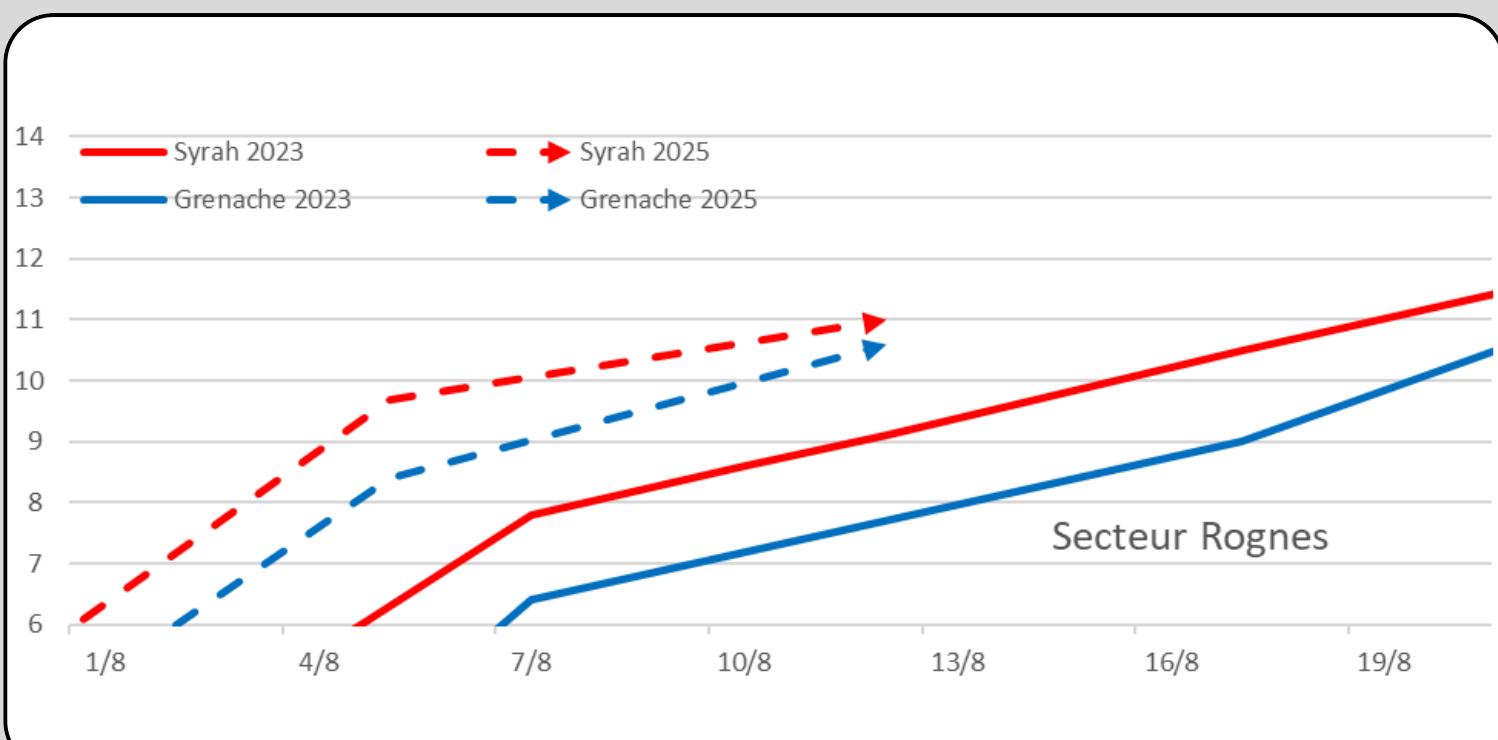
Une bonne semaine d'avance par rapport à 2024

Même si cela vous semble tôt, faites quelques contrôles maturité : le rythme de maturation semble rapide actuellement.

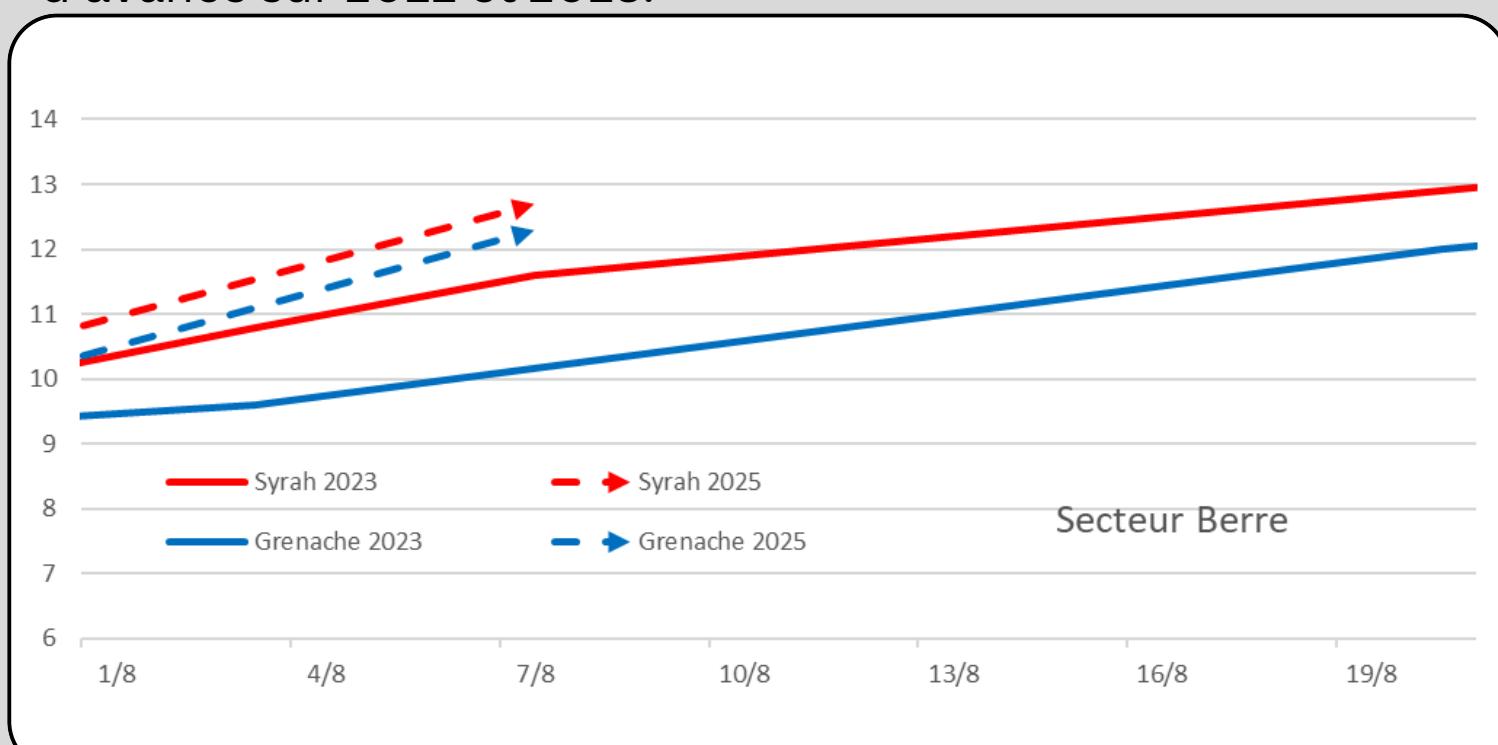
Les fortes chaleurs actuelles risquent d'amplifier le phénomène ; les acidités qui restent élevées cette semaine vont fortement baisser la semaine prochaine.



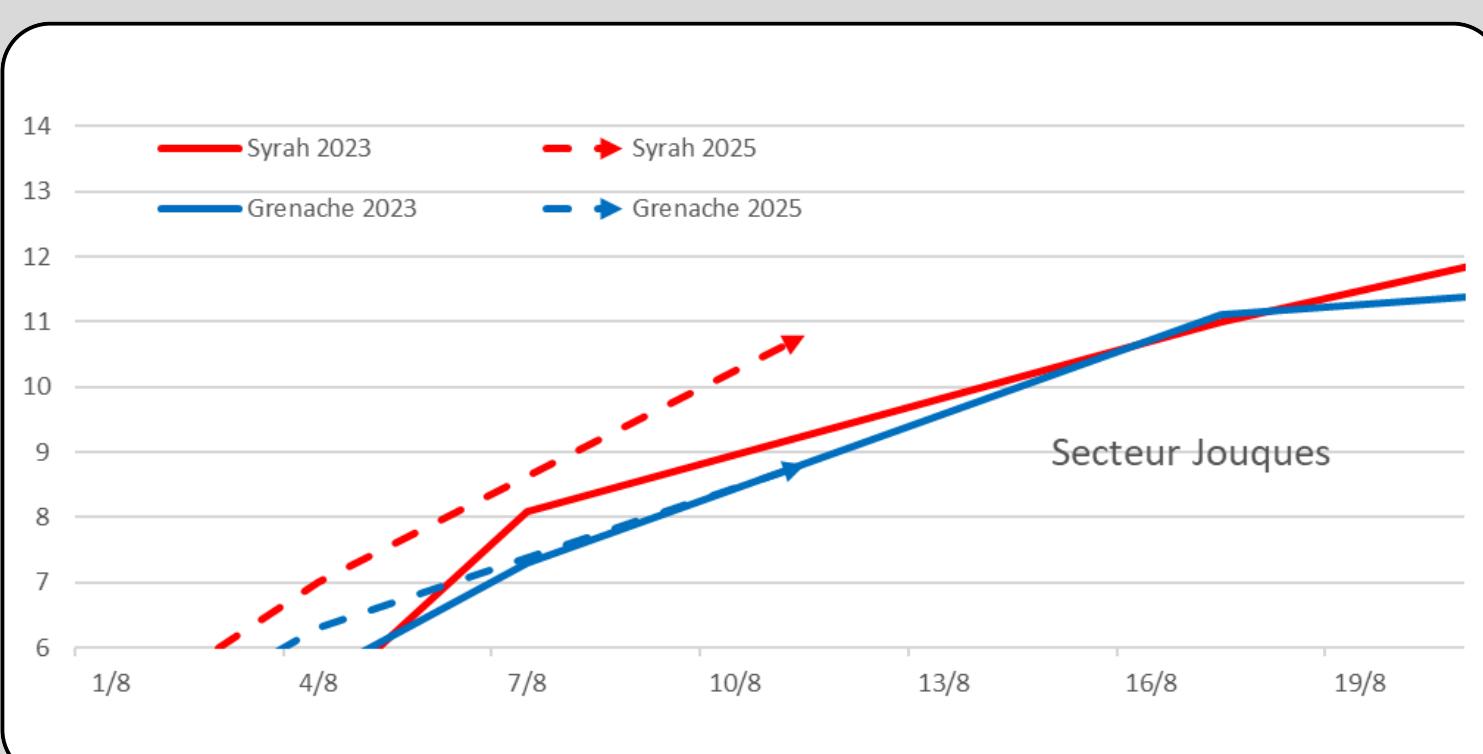
A **Pourcieux**, la véraison a commencé la dernière semaine de juillet. La maturité est plutôt homogène sur le vignoble. Les syrahs et les grenaches ont 5 jours d'avance sur 2023. La maturation est semblable à 2022.



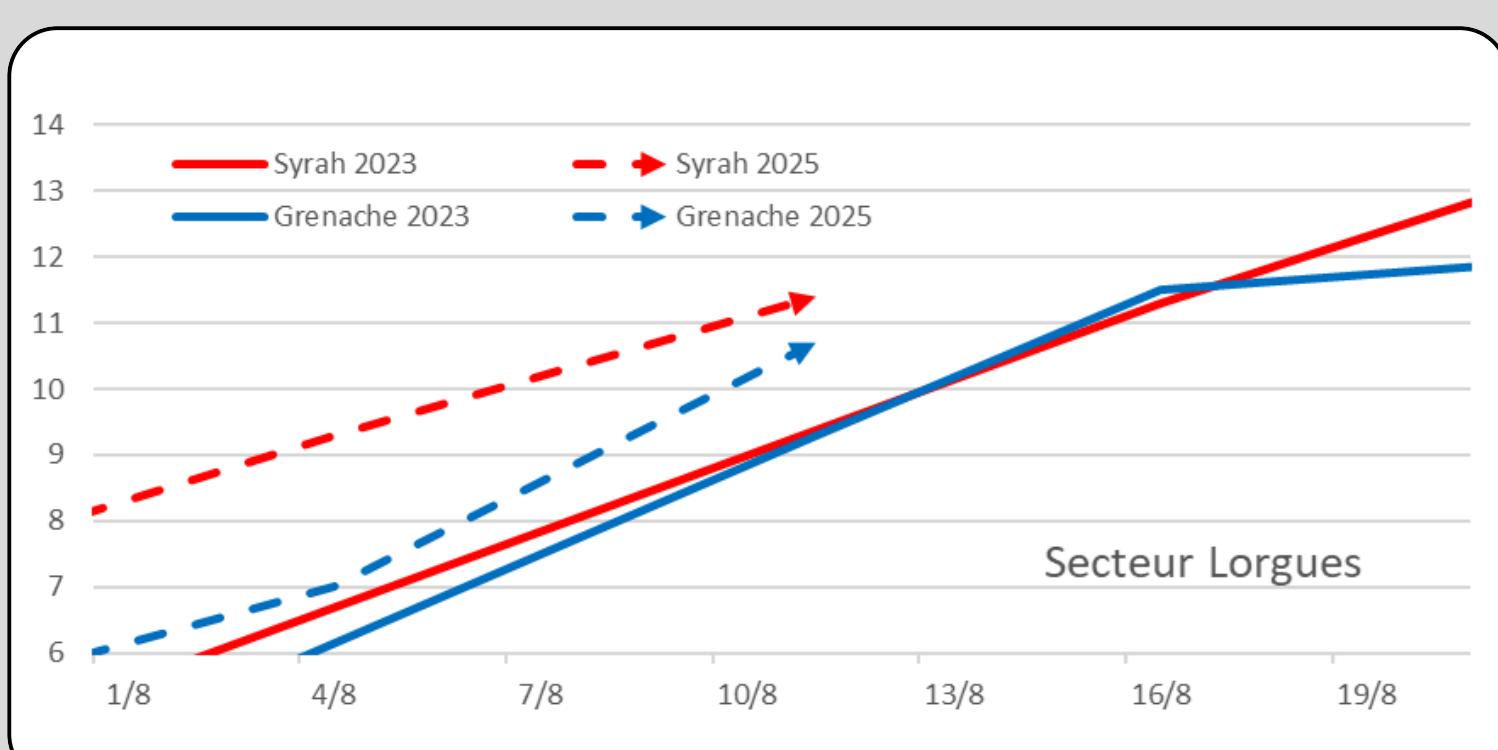
Fin véraison à **Rognes** sur les syrahs et les grenaches, 10 jours d'avance sur 2022 et 2023.



Une maturation sans problème sur **l'étang de Berre**. On est sur le même rythme de maturation que 2023, même légèrement en avance. On garde une semaine d'avance par rapport à 2024!



A **Jouques**, fin de véraison sur les syrahs et les grenaches. La maturation est similaire à 2024 avec 1 semaine d'avance pour les syrahs, pas d'avance à ce jour pour les grenaches.



A **Lorgues**, les syrahs et les grenaches sont en avance de 3 jours sur 2023.

En vendanges, analyse 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

Samedis d'ouverture :

30 août
6 septembre
13 septembre

20 septembre
27 septembre



Enzymes de débourbage

Les enzymes de débourbage sont sélectionnées pour leur capacité à **dégrader la structure cellulaire**. Souvent les formules commerciales sont composées de plusieurs enzymes avec des actions complémentaires :

- **Pectine lyases (PL)** : elles fragmentent la chaîne de pectines en coupant **entre** les acides galacturoniques méthylés.
- **Polygalacturonases (PG)** : hydrolyse des longues chaînes de pectines en acides galacturoniques plus petits.
- **Pectine-méthylestérases (PME)** : Elles agissent en démethylant la structure des pectines, rendant ces dernières plus sensibles à l'action des polygalacturonases.

Doses : entre 0,5 à 1,5 g/hL (ou 1 à 4 ml/hL) en fonction de l'enzyme choisie. Adaptez le dosage sur le moûts compliqués (cinsault, rolle macération, jus de presse).

À basse température, l'action enzymatique se ralentit. Mieux vaut les ajouter au **plus tôt, que trop tard!**

Attention en **AB** : Seules les enzymes Pectine Lyases sont autorisées uniquement en phase de "clarification" et non pas de "pressurage"

La stabulation sur bourbes

Sélection des jus:

Privilégier la syrah, le rolle, le sauvignon ou le mourvèdre. Éviter le cinsault avec lequel les résultats sont limités. Sur syrah, éviter les maturités trop élevées, à l'inverse du rolle qu'il faut laisser murir.

Mise en œuvre

Pas de pré-débourbage nécessaire ; ajouter les enzymes de clarification dès la mise en cuve de débourbage.

Pour bloquer la fermentation, la température du moût doit être inférieure à 5°C : attention aux gradients de température, notamment avec la surface, qui peuvent être importants, et favoriser une départ en fermentation sur bourbes.

Prévoir une durée de conservation de 5 à 10 jours, en remettant en suspension les bourbes 1 fois par jour avec de la glace carbonique ou de l'injection d'azote.

Inerter les transferts : injection d'azote, CO2 avant le remplissage des cuves.

Fermentation

Privilégier des levures optimisant la production de thiols : Alchemy 1, Delta, Excellence FTH par exemple.

Si c'est possible, maintenir entre 16 et 18°C durant le 1er tiers de la fermentation, puis baisser à 14°C à l'oxygénéation. Sinon maintenir entre 14 et 16 durant toute la FA.

Corriger le pH pour le maintenir proche de 3.4, et soutirer rapidement en fin de fermentation.

Déclaration d'acidification

Pour rappel, les acides sont soumis à une réglementation précise :

L'acidification est autorisée sur tous les produits (du raisin au vin) dans la limite maximale de 4 g/L, exprimée en acide tartrique. Pour rappel, l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement. Pour augmenter l'Acidité totale de 1.5 g/L :

150 g/hL d'acide tartrique = 134 g/hL d'acide malique = 180 g/hL d'acide lactique

Déclaration d'acidification :

Déclaration au préalable de toute opération d'acidification auprès des douanes. Elle s'effectue en ligne, sur le site Prodouane. Dans la partie OENO, choisir la campagne en cours, le lieu de l'opération et sélectionner la pratique souhaitée (ici l'acidification). Penser à cocher la case « pour toute la campagne » et déposer la déclaration.

Comptabilité matière :

Il est obligatoire de tenir à jour un registre faisant état des entrées et des sorties d'acide ainsi que du stock détenu. Chaque entrée de produit doit être associée à une facture et pour chaque sortie, indiquer la cuve de destination, la date de l'opération et la quantité ajoutée. Pensez à vérifier vos stocks avant le début de la campagne.

Quelles sont mes déclarations obligatoires ?

DS : Pour votre déclaration de stocks la date limite de dépôt réglementaire est le **10 septembre à 23h59**

DAI : N'oubliez pas vous avez **jusqu'au 10** au plus tard du **deuxième mois** suivant la fin de votre exercice commercial pour la DAI

DRM : La déclaration récapitulative mensuelle vous permet de déclarer vos entrées et sorties de produits alcooliques au cours du mois écoulé. Elle doit obligatoirement être déposée auprès de votre service des douanes, **au plus tard le 10 du mois suivant**.

Déclaration de récolte : 10 décembre pour les récoltants et 10 janvier pour les caves coopératives et négociant-vinificateurs

Utilisation de la télédéclaration GAMMA 2 obligatoire : Attention, armez vous de patience pour remplir les formulaires

BON COURAGE À TOUS !