

Les Échos du vignoble

- Un record de précocité chez tous nos clients! L'ensemble des secteurs ont commencé à vendanger cette semaine. Certaines exploitations ont même déjà fini de récolter!
- La maturation s'est fortement ralentie cette dernière semaine, avec des journées moins chaudes et des nuits plus fraîches.
- Les pluies et le changement de temps de cette fin de semaine vont sans doute rebattre les cartes pour les jours à venir.
- Restez attentifs au faible étalement des maturités des différents cépages, et au risque de devoir tout rentrer en même temps en cave.
- L'état sanitaire observé est bon pour le moment. Les rendements sont en général inférieurs à ceux attendus, et les rendements en jus décevants, notamment pour la syrah (140 kg par hL, parfois plus).

Et en cave?

- Des jus pour le moment aromatiques et prometteurs! Sur les secteurs les plus précoces, les acidités sont déjà faibles et seront à corriger ; sur les secteurs plus tardifs, les acidités restent intéressantes, même si l'acide malique commence à se dégrader avec l'avancement des maturités.
- Attention à vos pH élevés également : Les potassiums sont souvent élevés, il faudra corriger les équilibres de manière significative en cave.
- Les couleurs des jus, sur tous les cépages, sont plus soutenues que la moyenne des dernières années, et dès le début des pressurages. Pas de problèmes particuliers au niveau des débourbages pour le moment.

Réserve Interprofessionnelle

Cette année encore en **2025**, pour tous les producteurs et négociants vinificateurs :

Mise en réserve de tous les volumes de **rosé** produits au-delà de :

- **50 hl/ha pour les C.Aix**
- **45 hl/ha pour les C.Provence**
- **42 hl/ha pour les C. Varois P.**

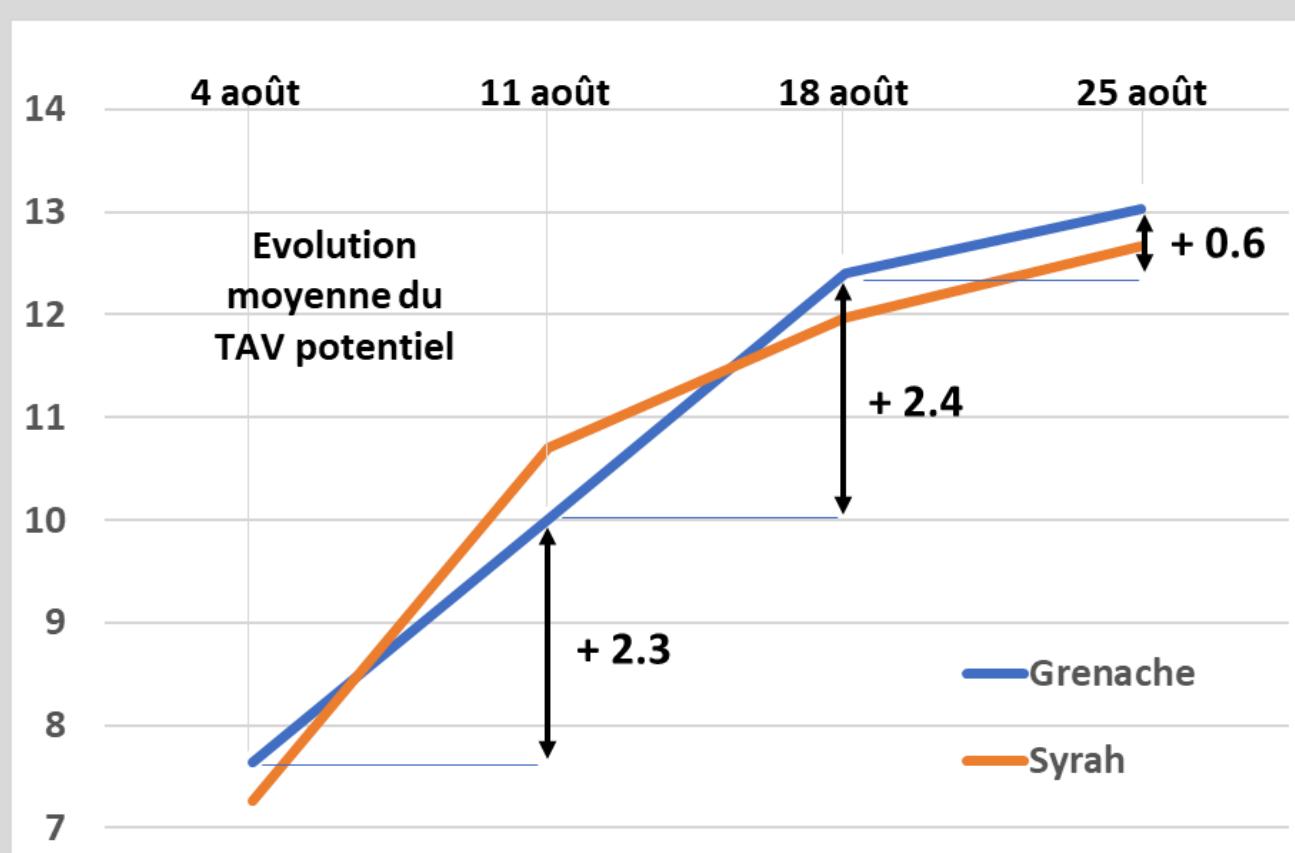
Les volumes produits au-dessus de ces rendements (en respectant le rendement butoir de l'appellation) sont utilisables avant le **31/07/27** :

- En cas de libération individuelle (totale ou partielle) : Contrat de vente en vrac, conditionnement du vin, déclassement ou distillation, redressement, liquidation, dissolution, décès, vente et aléa climatique.
- En cas de libération collective : décidée par le CIVP (étude économique), totale ou partielle

Fin de la réserve après le 31/07/27 : Déclassement obligatoire, usage industriel (destruction, distillation) obligatoire
Comme la campagne précédente, le rendement des **IGP méditerranée rosés et rouges** est limité à **100 hl/Ha**.

Quelles évolutions des maturités?

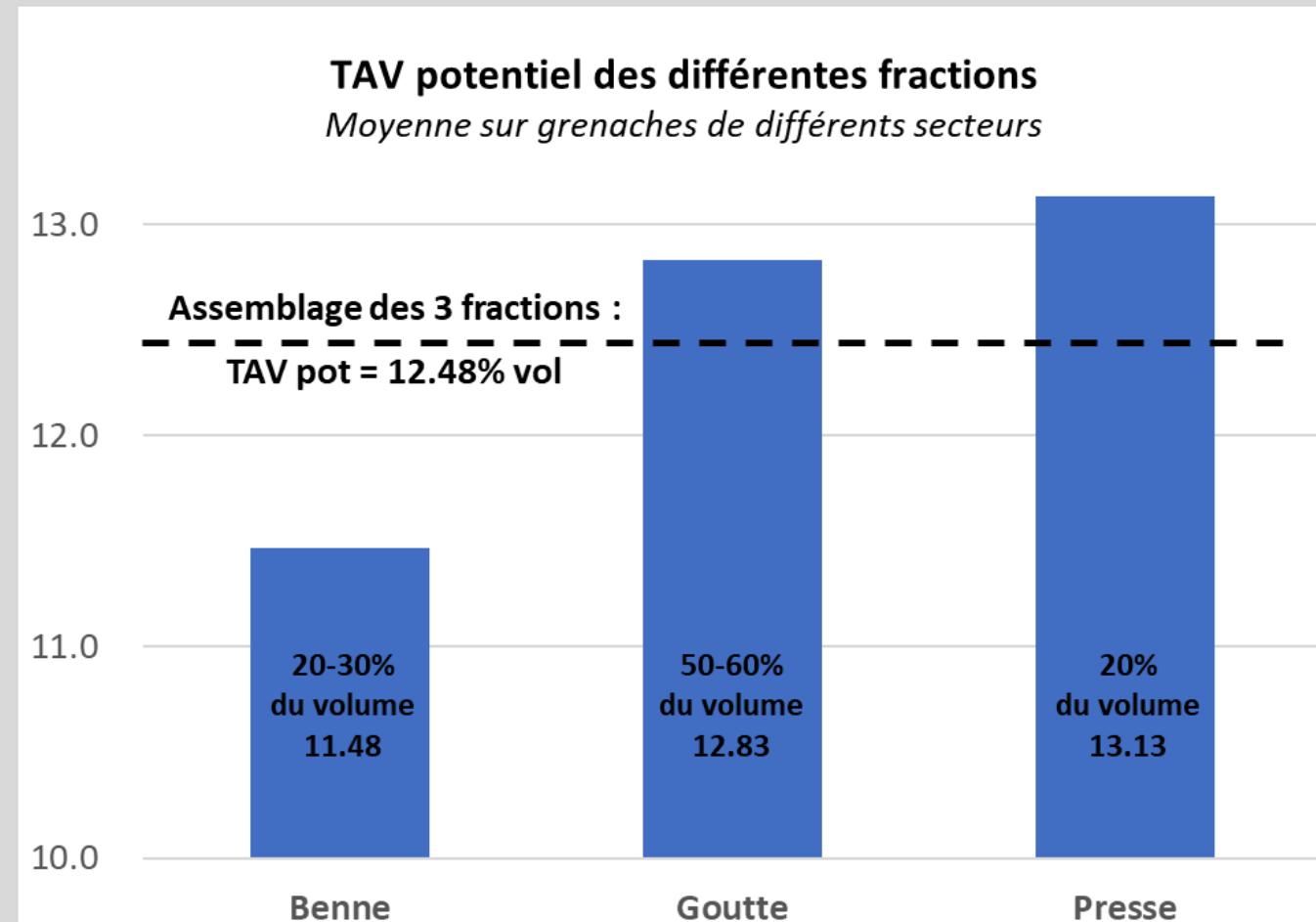
Sur les différents secteurs, les degrés potentiels ont suivi des évolutions assez similaires ces dernières semaines.



Sur la semaine passée, on note globalement un net ralentissement du chargement en sucre : entre le 18 et le 25 août, on a gagné selon les secteurs entre 0,4 et 0,7 %vol, contre plus de 2,0 les semaines précédentes

Et sur les jus ?

Attention aux TAV potentiels des différentes fractions de moûts, qui peuvent être significativement différents selon les cépages. Pour le grenache par exemple, on peut avoir de 0.5 à 0.8 point d'écart entre le TAV potentiel des premiers jus de benne, et celui de la cuve complète jusqu'à séparation des presses



Et par rapport au TAV potentiel annoncé, il n'est pas rare d'avoir 0.5 point en plus en fin de fermentation.

Soit pour un premier jus de benne dosé à 11.5 potentiel, une cuve qui termine sa fermentation alcoolique à 12.8%vol

Résultats des essais de décoloration 2024 & 2025

En 2023 et 2024, nous avons réalisé des comparatifs de collage au laboratoire, sur des moûts récupérés durant les vinifications.

L'objectif était d'évaluer l'efficacité des différentes matières actives autorisées pour le contrôle de la couleur des moûts de rosé. Voici une petite synthèse de la méthode mise en œuvre et des résultats obtenus.

Mode opératoire

L'objectif étant de comparer l'efficacité de différents produits de collage, nous avons réparti du moût tout juste levuré dans différents béchers de 2L (3 répétitions pour chaque modalité).

Au moment de oxygénation, à D-30, chacun des béchers a été collé à 60 g/hL selon différentes modalités qui sont listées dans le tableau suivant:

Nom commercial	Fabricant	Composition
Greenfine Nature	Lamothe-Abiet	Protéine de pois, levures inactivées, bentonite
Bentonite S	Oenofrance	Bentonite sodique
Oenofine Nature	Laffort	Levures inactivées, protéines de pois et de pomme de terre, bentonite
Viniclar	Laffort	PVPP
Caséi plus	Laffort	Caséinate de Potassium
Littofresh Origine	Erbslöh	Protéine de pois

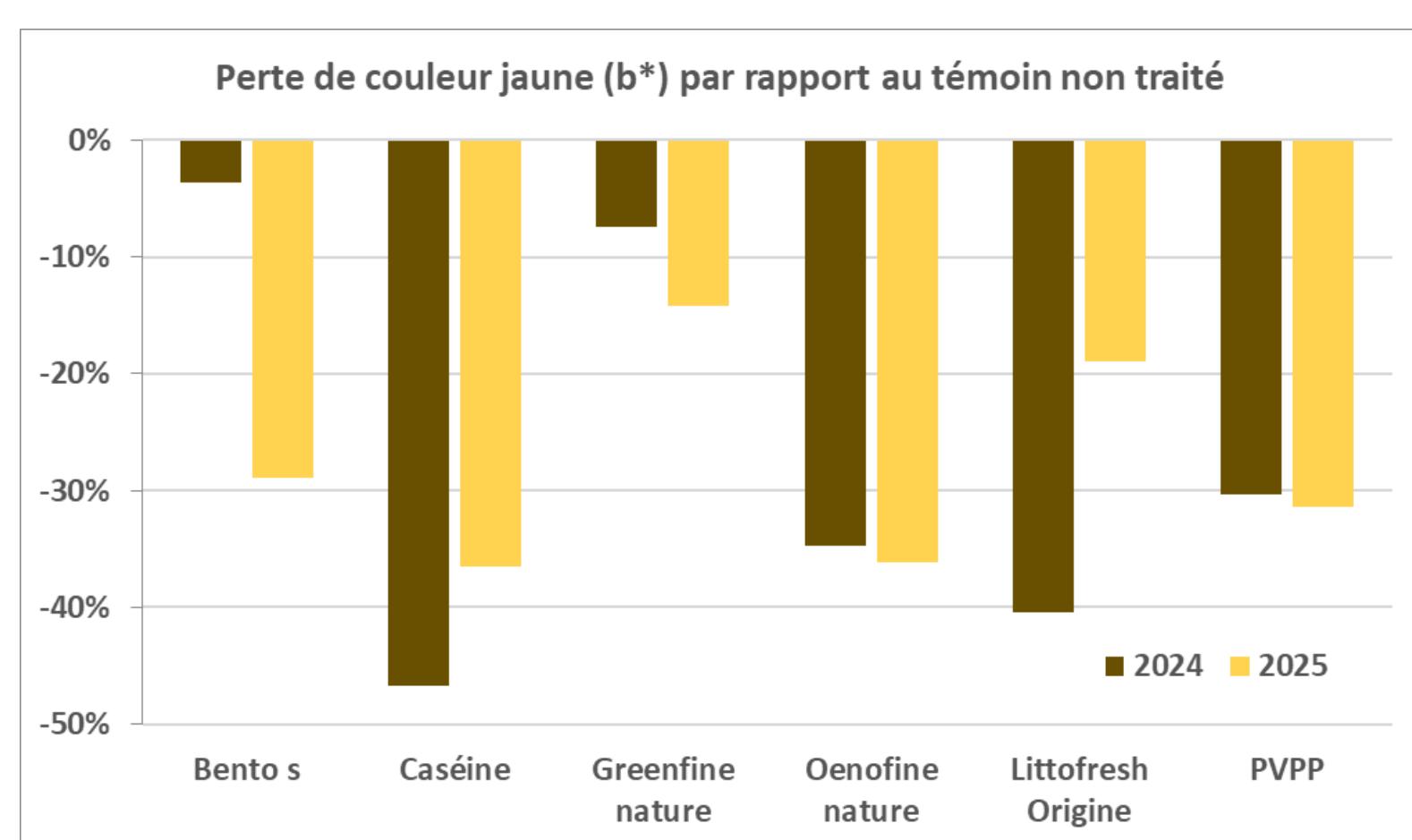
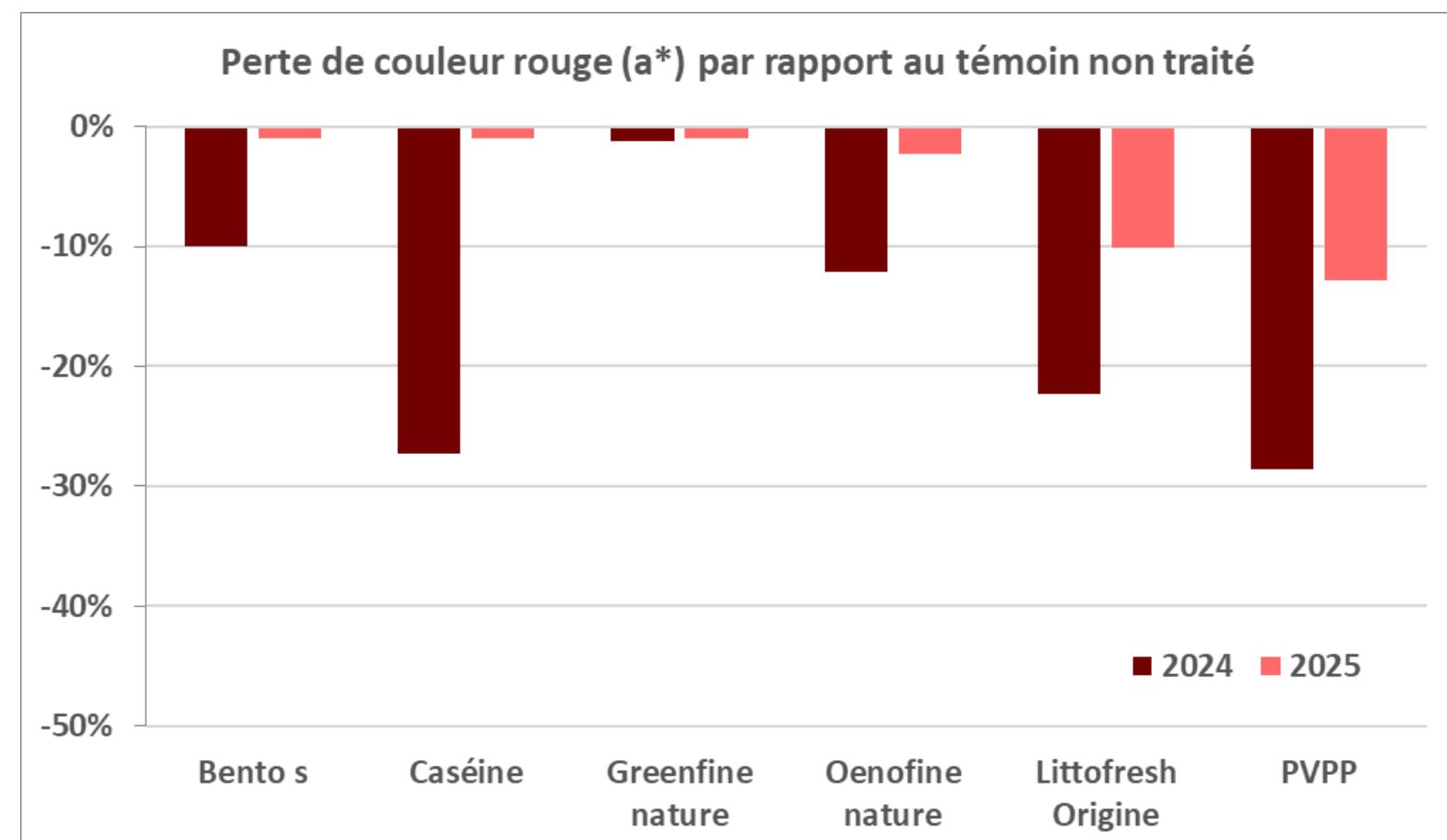
Pour toutes les fermentations, les sucres ont été totalement consommés. Après soutirage des béchers, les coordonnées chromatiques de chaque modalité ont été déterminées ($L^*a^*b^*$)

Résultats obtenus

Les deux graphiques présentent la moyenne des principaux résultats obtenus :

- Le premier donne la perte en couleur rouge (a^*) de chaque modalité, en % par rapport au témoin non traité.
- Le second donne la perte de couleur jaune (b^*) de chaque modalité, en %, par rapport au témoin non traité.

Les réactivités des mouts 2024 et 2025 ont été différentes, mais les tendances se confirment sur les 2 années d'essai.



Quels enseignements en tirer?

- Synergie : La bentonite seule ne décolore presque pas, tandis que n'importe quelle colle couplée à la bentonite est plus efficace que si elle est employée seule. **Collez en fermentation avec la bentonite plutôt que sur moût pour profiter de cet effet !**
- Décoloration pure: sur les deux millésimes, sans grande surprise ce sont la **PVPP et la caséine qui décolorent le plus**. La PVPP enlève un peu plus de rouge et la caséine un peu plus de jaune.
- Oenofine Nature obtient des résultats satisfaisants en tant qu'alternative à la PVPP, à 60 g/hL. On peut néanmoins noter une décoloration moins efficace sur le rouge, donc sans doute moins efficace également sur des couleurs très soutenues.

NB : les résultats sont à prendre avec du recul car les conditions de vinifications en petit volume sont très différentes de la réalité du terrain. Les essais seront à nouveau menés cette année pour renforcer la robustesse de ces résultats.

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 :

30 août
6 septembre
13 septembre

20 septembre
27 septembre

BON COURAGE (ET CONTINUATION) À TOUS !