

## 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 sont bien avancées sur tous les autres secteurs. Les rendements sont globalement en-dessous de ceux estimés.
- Les températures chutent la nuit ! Il faut en profiter pour rentrer vos moûts à plus basse température pour extraire moins de couleur.
- Les parcelles peu aérées commencent à se dégrader rapidement. En cas de vendanges contaminées par du Botrytis :
  - Triez la vendanges si possible
  - Ajustez le sulfitage, 8-10 g/hl à l'entrée des vendanges
  - Inertage à toutes les étapes pour éviter l'oxydation de la Laccase
  - Ajout des tanins galliques à 10 ou 15 g/hl dans la maie du pressoir
  - Peu d'extraction : pas de macération pelliculaire sur les blancs
  - Pour les rouges, si vous devez en faire - changez de parcelle. Sinon effectuez des macérations courtes avec peu d'extraction

## Tendances sur le millésime 2025

- **Équilibre des jus** : la dilution, suite aux dernières pluies, a fortement fait baisser les acidités des moûts : beaucoup de moûts qui rentrent actuellement sont déséquilibrés. Pensez aux corrections en vinifications!
- **Clarification** : les difficultés à débourber certaines cuves se confirment ; vérifiez vos modes d'apports d'enzymes (au pressoir et en cuve) et éventuellement augmentez les doses.
- **Fermentations** : les cinétiques fermentaires sont plutôt bonnes, parfois même avant le débourageage... Pas de problème particulier en fin de fermentations pour le moment.
- **Oxydation** : les grenaches sont particulièrement sensibles à l'oxydation cette année, notamment depuis la baisse des acidités. Protégez vos moûts en les inertant, et utilisez de la colle de pois et/ou de la caséine pour éliminer les produits de l'oxydation et corriger la teinte.
- **Décoloration** : les couleurs des premiers jus de syrahs et de grenaches étaient très soutenues ; les grenaches rentrés après la pluie semblent nettement moins colorés. Les collages à la caséine et à la PVPP fonctionnent plutôt bien, et réservent plutôt de bonnes surprises.
- **Aromatique** : les jus rentrés après les pluies sont moins volumineux et moins concentrés qu'en début de vendanges, mais restent francs et expressifs.

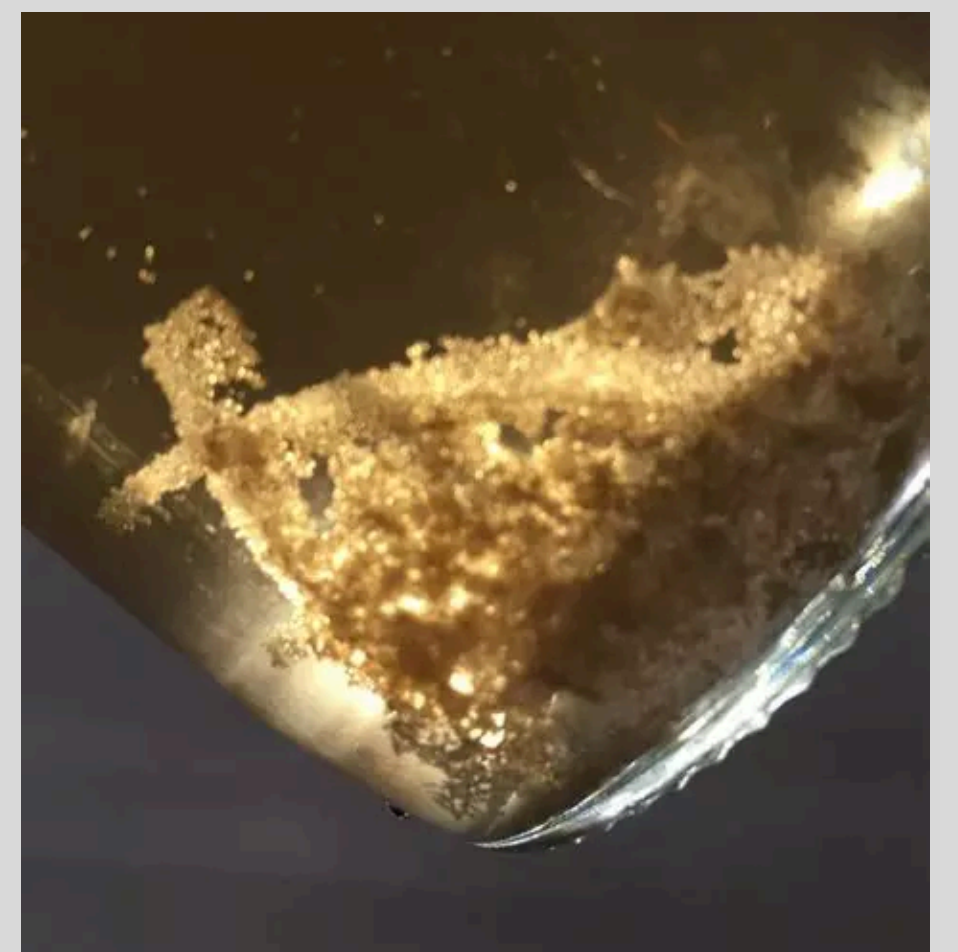
## Stabilité et précipitations tartriques

Le dépôt de tartre au fond de vos bouteilles de blancs et de rosés peut avoir deux origines :

- La plus fréquente et en général la plus massive : la précipitation du **tartrate de potassium**, qui apparaît à froid. Moins fréquente, mais sans doute favorisée par les millésimes chauds : la formation de **tartrate de calcium**.
- Pour stabiliser le vin pour les 2 risques de casses : **électrodialyse ou traitement au froid**. Le passage au froid (0°C) nécessite du temps pour éliminer de fortes instabilités (plusieurs semaines). Il peut être accéléré en ajoutant de la crème de tartre, mais l'impact qualitatif est visible.
- Pour bloquer l'apparition de cristaux de tartrate de potassium : **ajout d'inhibiteurs**.
  - L'acide métrartrique, très efficace mais sur une durée limitée (3 à 6 mois).
  - La CMC type Celstab et le polyaspartate type Antartika V40 (stables, pas autorisés en bio, et augmentent l'indice de colmatage).
- Pour le tartrate de calcium, les inhibiteurs sont inefficaces. Seul le traitement à l'aide d'**acide tartrique racémique** permet de faire baisser la concentration en calcium, et donc le risque de casse.

Le risque de casse est plus grand sur les mises précoces, jusqu'au printemps. Pour évaluer ce risque, vous pouvez :

- Évaluer globalement la stabilité tartrique du vin : faites nous réaliser un **test de tenue au froid ou test Checkstab**. Vous pourrez en fonction du résultat moduler les inhibiteurs utilisés et leurs doses.
- Nous faire **doser le calcium** sur vos vins pour éventuellement traiter si le risque est élevé.







## Normes analytiques à respecter

Attention sur vos vins finis de bien respecter les normes analytiques décrites dans vos cahiers de charges :

		Côteaux Varois	Côteaux d'Aix	Côtes de Provence
TAV mini (%vol)	3 couleurs	11.00	11.00	11.00
Ac Malique max (g/L)	Rge	0.40	0.40	0.40
G+F max (g/L)	Blc & Rsé	4.00	4.00	4.00
	TAV < 14	3.00	4.00	3.00
	TAV > 14	3.00	4.00	4.00
Ac Totale mini (g Ac Tartrique/L)	3 couleurs	3.50	3.50	3.50
SO2 total max (mg/L)	Blc	200	200	200
	Rsé	200	200	200
	Rge	150	150	150
Ac Volatile max (g Ac Acétique/L)	Blc & Rsé	1.07	1.07	1.07
	Rge	1.20	1.20	1.20

### 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

## Préparation des vins à la mise?



Les vendanges se terminent à peine et mon équipe commerciale me demande déjà de mettre mes vins en bouteille ! Quoi faire ?

- Je déguste ou fais déguster ma cuve - est il conforme avec mon assemblage?
- Vérification avec une analyse au laboratoire : TAV, SO2 CO2, protéines...
- Je programme ou j'effectue la filtration
- J'ajoute mes produits de stabilisation

Produit	Dose	Pourquoi	Bio
Acide métatartrique	10 g/hl	Stabilité tartrique	oui
Carboxymethylcellulose (CMC)	10 cl/hl	Stabilité tartrique	non
Polyaspartate de potassium	5 cl/hl	Stabilité tartrique	non
Mannoprotéines de levures	10 - 30 g/hl	Enrobage	oui
Acide Ascorbique	10 g/hl	Antioxydant	oui
Acide sorbique	10 à 25 g/hl	Inhibiteur levurienne	non
Gomme arabique	10 cl/hl	Stabilité colloïdale et enrobage	oui

- Je recontrôle mon vin au laboratoire après mes ajustements
- J'effectue ma mise et je donne mon vin au laboratoire pour contrôler la qualité de ma mise

## Les points clés de la conservation

- Attention aux SO2 libres inférieurs à 10 : Risque d'oxydation, de goûts d'éthanal (pomme verte, noix) et de montée en acidité volatile. Je garde mon SO2 libre en conservation supérieur à 25.
- J'effectue régulièrement des analyses sur mes vins en cave, en général une fois toutes les 2 mois
- Attention en particulier aux chapeaux flottants / garde vins / cuves sous azote – Bien surveiller le gonflement des chambres à air, pensez à nettoyer vos filtres
- Réaliser les transferts sous gaz inerte (CO2/Azote/Mix) ; et limiter au maximum les relogements entre les assemblages et les mises en bouteilles.
- Utilisation de spécificités commerciales (powerless life) pour une optimisation de la garde du potentiel aromatique de votre vin

### Ouverture du laboratoire les samedis :

13 septembre

20 septembre  
27 septembre

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