

Les Échos du vignoble

Avant les pluies de ce début de semaine, les maturités étaient bien avancées sur tous les secteurs:

- Des syrahs précoces, aromatiques ; des grenaches expressifs, avec une belle acidité
- Les cinsaults et les cabernets sont à surveiller, leurs maturités sont plus avancées que d'habitude.
- Des rendements en jus qui se confirment : les syrahs notamment semblent assez pauvres en jus, les cabernets également.
- Dilution due aux pluies constatée avec la perte d'environ 1% TAVP par rapport aux prélèvements avant la pluie, soit en moyenne une semaine de maturation perdue.

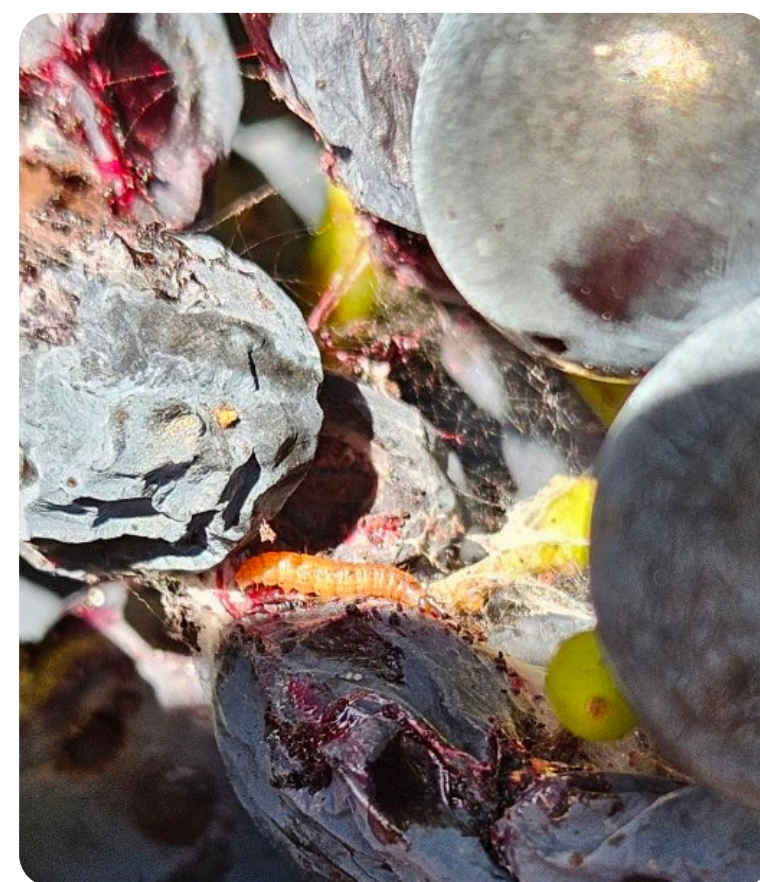
Gestion des moûts en cave

- **Problèmes de débourbage** : ils semblent sur ce millésime beaucoup plus fréquents. Pour anticiper ce problème, augmentez la dose d'enzyme de clarification de 1/3, en la positionnant au début du remplissage de la cuve.
- Attention également aux **départs en fermentation sur bourbes** : vérifiez l'homogénéité des vos températures en cuve de débourbage, fermez les jauges, et surveillez la surface des jus : la remontée de plaques de bourbes en surface sont souvent le premier signe d'un départ en fermentation.
- **Jus très colorés** : sur le début de récolte, les jus sont particulièrement colorés, notamment avec la syrah.
 - Séparez les presses dès 0,4 ou 0,5 bars, quitte à monter une cuve sur plusieurs jours (rechargement en débourbage, ou en fermentation jusqu'à 1040 environ).
 - Si vous faites des rouges, utilisez les presses pour allonger les jus en macération.
 - Enfin, complétez l'action de vos colles avec du charbon : choisissez un charbon qui a peu d'impact sur l'aromatique (type Activamax en granulé, ou HP en liquide), et évitez de le placer en début de fermentation.
- **pH élevés - acidités totales faibles** : pour corriger l'acidité du moût, privilégiez les apports en fermentation, surtout si les doses nécessaires sont importantes : l'ajout sera beaucoup mieux assimilé par le vin à la dégustation. Vous pourrez compléter par la suite au soutirage.

Vigilance sur l'état sanitaire

- Rien d'alarmant sur vos parcelles cette semaine concernant le **mildiou** et l'**oïdium**.
- Suite aux pluies de lundi, quelques foyers de **Botrytis** ont été observés sur des parcelles de Syrah, de Rolle et de Cinsault. Surveillez l'évolution des foyers, et au besoin anticipez la récolte. Attention à la rosée du matin et aux pluies prévues en début de semaine prochaine !
- **Cryptoblabes** : Attention à cette pyrale de la vigne qui s'étend sur de plus en plus de surface chaque année. Elle fait 4 à 5 générations par an avec un pic de population à l'approche des vendanges. Les larves de Cryptoblabes attaquent les grappes de l'intérieur, les rendant plus fragiles et donc susceptibles de développer de la pourriture grise. Des dégâts ont été observés sur le bord de mer et dans le Var.

Si l'état sanitaire se dégrade, parlez-en à votre œnologue



Quelles sont mes obligations de traçabilité en cave ?

Vous devez tenir à jour des registres permettant la traçabilité des vins que vous produisez :

- Registre d'entrée des raisins, avec notamment les références des parcelles d'origine et la cuve de destination, ainsi qu'une estimation de la quantité récoltée
- Fiches de suivi de vinification
- Registre d'assemblages

En cas de contrôle : vous devez être capable de remonter depuis la mise en bouteilles jusqu'à la parcelle du domaine!

Vous devez également avoir un registre de détention et de manipulations de produits réglementés : Charbon, Acides, copeaux...

Pour chaque produit, votre stock théorique doit correspondre à votre stock réel!

Réduire mes doses en SO2

Le SO2 reste un intrant incontournable pour ses propriétés antioxydantes, son effet antioxydasique ainsi que ses propriétés antiseptiques. Cependant, les doses utilisées peuvent être diminuées et raisonnées.

En vinification :

- Des raisins sains avec une dose à moduler en fonction de la pourriture, de l'acidité totale, de la température et de l'hygiène (entre 0 et 10 g/hl)
- Hygiène stricte : nettoyage et désinfection quotidienne de tout le matériel
- Choix des souches de levures faiblement productrices de SO2, méfiez-vous des levures indigènes
- Chitosan pour lutter contre les populations de Brettanomyces
- Itinéraires techniques maîtrisés (ensemencement en levure rapide, apport d'oxygène et d'activateurs de fermentation, ensemencement en bactéries lactiques...)
- Pendant le stockage et les transferts : protection systématique par emploi de gaz inerte, limiter les transferts, avoir des contenants adaptés.

Focus Bio protection :

- C'est quoi ? L'utilisation de différentes levures de type non-Saccharomyces capables de coloniser le milieu. Leur présence permet de limiter, voire inhiber, la prolifération d'autres microorganismes indésirables sans altérer les propriétés sensorielles du produit.
- A utiliser en pulvérisation sur la surface du matériel pour limiter la prédominance de micro-organismes indésirables en contact avec le raisin
- A utiliser également en phase de macération, stabulation

Et des alternatifs ?

- Oui, mais obligatoirement en association avec du SO2 pour l'effet synergie :
 - la thiamine en fermentation
 - l'acide sorbique pour éviter les refermentations sur des vins sucrés
 - l'acide ascorbique à la mise en bouteille pour son fort pouvoir antioxydant
 - le **lysozyme** et **l'acide fumarique** : pour maîtriser les populations de bactéries lactiques et les FML

Par des technologies :

- Flash pasteurisation et filtration tangentielle pour réduire les populations de levures.

Rappel : Étiquetage « contient des sulfites » à partir de 10 mg/L

La fermentation malo-lactique

Selon les vins et les millésimes, les fermentations malolactiques peuvent s'enclencher plus ou moins rapidement. Plusieurs facteurs peuvent influencer le travail des bactéries qui réalisent cette fermentation, et notamment :

- La température : à moins de 18°C, peu de chance de voir une malo s'enclencher et se terminer...
- Le pH : les bactéries auront d'autant plus de mal à fermenter que le vin est acide (pH inférieur à 3.3 - 3.4)
- Le TAV (plus il est élevé, plus la fermentation sera compliquée), le SO2 total,...
- La présence d'inhibiteurs dans le vin, qui bloquent le développement des bactéries

Pour faciliter et accélérer la réalisation de la malo, vous pouvez ajouter des bactéries sélectionnées, particulièrement robustes et résistantes.

3 méthodes d'inoculation selon de vos méthodes de travail :

- **Co-inoculation précoce** : inoculation des bactéries 24 – 48h après le départ en fermentation alcoolique. Les bactéries sont implantées tôt, mais ne travaillent qu'une fois la fermentation alcoolique terminée. Elles profitent notamment d'une température favorable.
- **Co-inoculation tardive** : inoculation en fin de fermentation alcoolique, vers densité 1020 – 1010
- **Inoculation séquentielle** : à la fin de la fermentation alcoolique.

En général, plus les bactéries sont incorporées tôt, plus les chances de réussite sont élevées

Et le Charbon? Qui a le droit?

Un outil très efficace mais à utiliser avec modération...! Le moment d'ajout est crucial : à placer en fin de fermentation (à 1000 de densité) pour des meilleurs résultats sur la couleur sans trop d'impact sur l'aromatique des rosés,

Attention le charbon **en décoloration** n'est pas autorisé sur vin fini !

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 :

6 septembre 20 septembre
13 septembre 27 septembre

BON COURAGE (ET CONTINUATION) À TOUS !