

L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues



EDITORIAL

Par Jean NATOLI

Où va le bateau ?

Pour nous, méditerranéens de fait ou dans l'âme, la destination incertaine d'un bateau reste une philosophie envisageable. C'est probablement la survivance dans nos mémoires du cabotage de nos ancêtres.

Alors d'où vient le malaise lié au caractère incertain de tout ce qui fait notre paysage d'œnologue ou de vigneron ? Les agréments des AOP ont été modifiés depuis un an. Nous sommes censés appliquer des cahiers des charges pas forcément achevés ou que personne ne connaît. Les IGP inaugurent le même fonctionnement depuis le 1^{er} août. La DGCCRF n'existe bientôt plus. L'INAO regroupe toutes les fonctions de contrôle de la qualité, mais sa philosophie ancienne a un peu de mal avec la logique de certification à l'anglo-saxonne. L'ONIVINS, devenu VINIFLHOR, se transforme en FRANCE AGRIMER avec des missions encore difficiles à comprendre. La réforme de l'OCM intègre de nouvelles modifications des gestes œnologiques. Une distillation de crise est décidée à la mi-juillet avec une date limite d'inscription au 31/07. Chez les bio, le cahier des charges NOP nous prive de levures de qualité. La gestion des arrachages par nos représentants syndicaux nous laisse un peu perplexes. Le CRAV fait exploser des installations de braves vigneron au lieu de se préoccuper de leur avenir plus positivement...

Dans ce monde fou (je ne parle que du vin car sinon il faudrait revenir sur les bonus des traders et autres dérapages démontrant que les leçons du passé, même récent, ne sont pas retenues), il faut quand même trouver l'énergie et l'enthousiasme de démarrer une nouvelle campagne de vendanges.

A notre modeste niveau d'œnologues de terrain, nous allons donc faire un point technique. Sébastien PARDAILLE traitera de la question de l'additif E491 et de la certification NOP. Gwenaël THOMAS abordera la situation au vignoble. Olivier FAY traitera des nouvelles pratiques œnologiques. Enfin vous découvrirez le trombinoscope de notre équipe à jour au 15/08/09. Nous n'avons pas intégré les différents bébés, mais, aux dernières nouvelles, ils vont bien.

Nous allons tous affronter la canicule avant de nous adapter aux autres aléas à venir.

Bonnes vendanges à tous.

CERTIFICATION NOP ET ADDITIF E491

Par Sébastien PARDAILLE

La nouvelle monographie « LSA » de l'OIV, validée le 3 juillet 2009, prévoit au paragraphe étiquetage que « les additifs et notamment ceux ajoutés avant les opérations de séchage » soient mentionnés sur l'étiquette des levures au plus tard le 1er octobre 2009.

L'additif E491 ou monostéarate de sorbinat (protecteur de séchage) est concerné par cette réglementation même s'il reste dûment autorisé pour les levures. Il faut savoir que toutes les LSA commercialisées jusqu'à ce jour contiennent ce composé.

En ce qui concerne la position d'ECOCERT :

ECOCERT est le principal organisme français habilité par l'USDA (Ministère de l'Agriculture américain) pour la certification NOP.

ECOCERT considère que l'E491 n'est pas autorisé par la norme NOP et donc que les levures en contenant ne doivent pas être utilisées pour les vins « bio » destinés à la certification NOP.

Les exportateurs de vins « bio » qui demanderont une certification NOP doivent savoir qu'ils risquent de ne pas obtenir cette certification par ECOCERT s'ils ont utilisé des LSA contenant l'E491.

Et celle de la réglementation européenne :

Il n'y a pas à ce jour de position européenne sur l'utilisation de LSA contenant l'E491. La seule contrainte étant l'origine non-OGM des levures.

Vos œnologues restent à votre disposition pour d'éventuels compléments d'information sur ce sujet dès qu'ils en auront.



On a bien l'habitude de dire que c'est dans les derniers jours que tout se joue ! Et les fortes chaleurs de la troisième semaine d'août tendent à nous faire oublier certains traits marquant de ce millésime. Entre la progression des degrés potentiels, l'insuffisance de certaines expressions aromatiques et la crainte d'une diminution des volumes, nous – les vigneron, les responsables de vinification, les œnologues-conseil, ... – devons résister à une habituelle précipitation pour intégrer également les expressions végétatives observées pendant de nombreuses semaines.

Petits retours en arrière ...

Les pluies de printemps ont été largement excédentaires, sur le sud de la vallée du Rhône, le Gard, l'est héraultais et plus normales sur l'ouest héraultais. Ces pluies régulières ont d'abord assuré une bonne recharge en eau des sols. Elles ont aussi contribué à une meilleure mise à disposition pour les vignes des oligo-éléments apportés aux sols ces dernières années, et à l'intégration/dégradation de la matière organique.

Combiné pendant les mois de juin et juillet à un bilan thermique favorable (supérieur aux normes saisonnières sur toutes les zones), les vignes ont développé des surfaces foliaires plus importantes dans la plupart des cas.

Ce qui a plu aux vignes a également plu aux maladies :

- forte pression en mildiou (les leçons de l'année dernière auront tout de même permis de mieux protéger le vignoble cette année),
- oïdium très répandu et présent sur tous les cépages,
- des insectes (pas tous nuisibles !) en grand nombre (l'aviez-vous remarqué vous aussi ?), y compris Eudémis, avec des glomérules de première génération particulièrement nombreux, une deuxième génération plus moyenne et une 3^{ème} génération qui ne pardonne pas sur certains secteurs.

À chaque fois la prophylaxie et l'amélioration des conditions de traitements (beaucoup plus que les produits choisis) ont été la clé d'une protection réussie.



La floraison et la véraison ont été majoritairement rapides, avec environ une semaine d'avance sur l'année dernière (qui était une année tardive). On retrouve donc une année normale à ces stades.

Les charges sont hétérogènes selon les zones, mais on retient :

- En AOC :
- une production moyenne sur syrah,
 - une coulure fréquente sur carignan,
 - des charges plutôt fortes sur grenache.

- En Vin de Pays :
- des merlots généreux,
 - une sortie plus faible sur blancs,
 - une charge normale sur cabernet.

Le plus souvent, une végétation mieux développée s'accompagne d'une production normale, ce qui a tout lieu de contribuer à une mise en réserve de qualité dans les raisins. Les phénomènes de stress hydrique ou de carence sont plus rares. Les techniciens que nous sommes voyons évoluer ces équilibres avec optimisme. Petite ombre au tableau, la croissance prolongée de la végétation retarde en certains endroits l'enclenchement d'une « vraie » maturation, même en tenant compte de la concentration due à la canicule.

Pour faire complètement bénéficier aux raisins des nombreuses qualités de ce millésime (et je n'ai pas parlé des nuits fraîches de juillet et de début août !) il va donc falloir rechercher cette maturité. Années après années, nous insistons avec vous sur les bénéfices d'une observation régulière des raisins pour apprécier l'aoûté et la souplesse de la grappe, la disparition progressive de la pruine sur la pellicule des raisins, l'attache du pédoncule à la baie, l'épaisseur de la pellicule et sa séparation de plus en plus facilitée de la pulpe, l'assouplissement de la pulpe, la prise de couleur brune des pépins, leur craquant et leur astringence, et enfin l'expression aromatique en bouche.

Et cette année ne fera pas exception à la règle ! Donc bonnes observations et surtout bonnes vendanges à tous.



Troubles dans la réglementation ! Nouvelle dénomination des vins (AOP, IGP, Vins sans IG), libéralisation des pratiques œnologiques... Le règlement européen concernant ces pratiques est entré en vigueur le 1^{er} août 2009, presque incognito : même nos administrations « pataugent » ! Clarifions donc un peu la situation.

Attention ! Les cahiers des charges des AOP, IGP peuvent interdire, limiter ou soumettre à des règles plus restrictives les pratiques et traitements œnologiques autorisés (il faut donc s'y reporter).

Moins de SO₂ ! Sur les vins tranquilles, la nouvelle réglementation prévoit une diminution des doses de SO₂ total de 10 mg/l. Ainsi la teneur en SO₂ d'un vin lors de sa mise en marché ne peut dépasser :

- Si sucres < 5g/l (glucose+fructose) : Blancs : 200 mg/l / Rouges : 150 mg/l
- Si sucres ≥ 5g/l (glucose+fructose) : Blancs : 250 mg/l / Rouges : 200 mg/l

Des copeaux tout au long de la vinification ! Jusqu'à présent l'utilisation des copeaux était réservée aux vins finis. Elle est maintenant possible sur moût et vin en fermentation : l'oubli est réparé ! Pour les AOP (ex AOC), leur utilisation est *a priori* autorisée mais il conviendra toutefois de vérifier que l'ODG de chaque appellation ne refuse pas leur utilisation dans son cahier des charges. Nous vous rappelons que l'utilisation de poudre est interdite (le diamètre des particules doit être supérieur à 2 mm).

L'édulcoration : plus de douceur dans les vins ! L'augmentation du TAV par édulcoration peut désormais s'élever à 4% vol. (seulement 2% vol. auparavant). Cette pratique n'est autorisée que sur les vins de pays et vins de table.

L'édulcoration ne fait plus partie des manipulations qui doivent être déclarées 48 heures avant le jour du déroulement de l'opération. Une simple demande d'autorisation d'édulcorer valable pour une année doit être adressée au service des douanes. Une tenue de registre reste obligatoire.

La désalcoolisation en liberté surveillée ! Influence des femmes ou du lobbying anti-alcool ? Pratiquée depuis longtemps dans les pays du Nouveau Monde, la désalcoolisation partielle des vins est désormais une pratique œnologique reconnue en Europe. On est encore loin des vins sans alcool : la diminution du TAV n'est que de 2% vol. maximum, (le TAV final du vin ne peut être inférieur à 9% vol.). Quelques prestataires proposent déjà ce service directement dans les caves et même sur de petits volumes. Nous pouvons sur demande vous communiquer leurs coordonnées. Le prix de revient reste tout de même élevé et les marchés doivent être étudiés avec soin avant de se lancer dans cette voie.

En vrac...

- Cette année, l'augmentation maximale du degré pour l'enrichissement n'est que de 1,5% vol. (2% vol. l'année dernière)
- On pourra utiliser désormais l'acide malique et lactique pour l'acidification des moûts et des vins. Pour la campagne 2009, pas de réel engouement à prévoir, les principaux fabricants de produits œnologiques ne s'étant pas encore positionnés.
- Gommages de cellulose pour la stabilisation tartrique des vins : elles sembleraient donner de bons résultats mais le recul est encore insuffisant.
- Résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique : plus chère *a priori* que l'électrodialyse, et peu utilisée pour l'instant.
- Utilisation des PVI (polyvinylimidazole)/PVP (polyvinylpyrrolidone) pour la diminution des teneurs en cuivre, fer et métaux lourds. Pour l'instant pas de produit sur le marché !

Tenue des registres : de rigueur ! Nous vous rappelons l'importance de tenir à jour les registres de cave. En période de vinification, les contrôles sont plus fréquents.

Petit rappel : les manipulations suivantes doivent faire l'objet d'un registre de manipulations : enrichissement, édulcoration, acidification, désacidification, électrodialyse et résines échangeuses de cations, traitement aux charbons, utilisation de copeaux, traitement au ferrocyanure, addition de DMDC.

La désalcoolisation, elle aussi, doit faire l'objet d'une tenue de registre.

Le SO₂ doit désormais (selon les textes !) faire l'objet d'une inscription dans le registre de manipulation. En pratique : inutile de commenter !!! Les autorités devraient être élémentes sur ce point en attendant de trouver une mise en œuvre plus réaliste. Mais restez vigilants et gardez avec soin nos analyses et recommandations pour assurer la traçabilité de ces opérations.

Ces informations sont tirées des règlements européens 606/2009 ayant trait aux nouvelles pratiques œnologiques et 436/2009 concernant la tenue des registres de cave. Vous pouvez trouver ces textes sur le site : www.eur-lex.europa.eu.



TROMBINOSCOPE



Matthieu LEQUEUX - ingénieur
agronome œnologue



Magalie SABATIER -
technicienne de laboratoire



Nathalie GUÉRIN -
assistante de gestion



Sylviane LEPLÂTRE -
ingénieur agronome œnologue



Gwenaël THOMAS - ingénieur
agronome œnologue



Martine GILIS - œnologue
responsable technique



Angélique CALVAS - secrétaire



Sébastien PARDAILLÉ -
œnologue conseil



François PENNEQUIN -
œnologue conseil



Marie-Christine DONGAN -
technicienne de laboratoire



Olivier FAY - œnologue



Jean NATOLI - directeur,
ingénieur agronome œnologue



Adeline BAUVARD - ingénieur
agronome œnologue



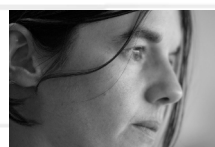
Magalie SIBRAC - œnologue
responsable des analyses



Michel BOUSQUET - œnologue
responsable administrative



Florent SOMERS - ingénieur
agronome œnologue



Stéphanie PRABONNAUD -
ingénieur agronome œnologue



Damien LACOSTE - technicien de
laboratoire



Annabelle CAUSSE - secrétaire



Emmanuelle SCHOCH -
technicienne vitivinicole



René CHABERT - entretien



Christophe SINQUE -
œnologue

Et bientôt parmi nous :
Aurore CLEMENS - technicienne de laboratoire

