

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Avril 2024

Focus sur la soirée technique :

Le jeudi 4 avril 2024 s'est déroulée la soirée technique du Laboratoire.

Cette 9^{ème} édition a eu lieu dans le cadre agréable du domaine de Valbrillant. Près de 60 personnes ont pu assister aux présentations des intervenants de la soirée, liées au thème : **L'eau et le vin.**

Ce fut l'occasion de partager de l'information sur des sujets importants, avec des problématiques de vignerons, et des réflexions plus globales (gestion des ressources en eau et conjoncture sur la consommation des vins) :

Romain CAREGHI, Spécialiste Biostimulants chez **Groupe PERRET**. Avec une intervention ciblant les stress de la vigne, rappelant l'intérêt des biostimulants et évoquant la notion de fertilité hydrique.

Kévin MARGARON, Technicien Services-Nouvelles Technologies chez **Société OMAG**. Présentant les outils disponibles pour appréhender la contrainte hydrique, à travers le sol et la plante.

Juliet GIRARD, Œnologue, chargée d'Etude en viticulture pour la société du **CANAL DE PROVENCE**. Qui a sensibilisé sur le pilotage de l'irrigation, rappelant les intérêts et les limites.

Arnaud SOULIER, Œnologue, directeur marketing international groupe **SOFRALAB**. Qui a apporté une vision internationale sur le marché des vins, avec les nouvelles tendances, dont celle du No/Low.

Vanessa DUCHENE, **Gilles CAMARASA**, Chargés d'affaires prestations oenotechniques pour la société **PAETZOLD**. Avec une présentation sur les techniques de désalcoolisation de la société Paetzold, tout en abordant les notions de réglementation.



Photo 1 : près de 60 personnes ont assisté à la soirée technique.

Retrouvez toutes les présentations PDF sur le site : <https://www.oenolyse.fr/index.php/blog-default/42-8eme-soiree-technique-du-laboratoire-2>

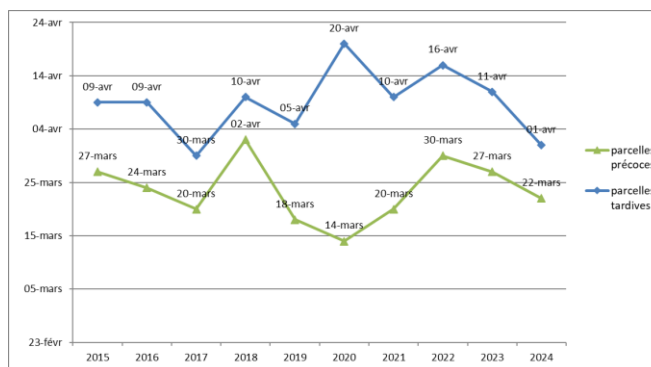
Les participants ont pu ensuite profiter de découvrir, déguster de nombreux **échantillons issus de désalcoolisation**, apportés par les sociétés Sofralab et Paetzold, puis de partager un buffet dinatoire durant un **agréable moment de convivialité !**

Phénologie / débourrement 2024 :

Contrairement à 2022 et 2023, ce début d'année 2024 a été particulièrement pluvieux, avec **des cumuls de précipitation d'environ 500 mm** sur la majorité des secteurs de Provence.

Couplé à des températures douces, les conditions sont réunies pour un démarrage précoce et rapide.

Cela dit, le débourrement sur les secteurs du bord de mer ne s'est pas présenté comme l'un des millésimes les plus précoces (cf graphe 1), contrairement aux secteurs tardifs où on note une sensible précocité (quasi 15j d'avance) avec **un stade grappes visibles qui se généralise.**



Graphie 1 : dates de débourrement depuis 2015 sur Gassin.

Le débourrement fait écho à **une fin de saison marquée par une chute des feuilles tardive**, qui a décalé indirectement la date du débourrement (..heureusement).

Cette perte des feuilles tardive devrait aussi se traduire par de bonnes mises en réserves, qui s'observent en état par un débourrement plus régulier que certaines années, avec des feuillages plutôt verdoyants et une belle sortie en fruits, pour l'instant.

Gel du 19 avril

La Provence a été touchée par un gel printanier, avec **-1 à -3°C sur de nombreux secteurs et des dégâts qui semblent parfois significatifs, notamment de la Sainte Victoire au secteur de Vidauban, via le centre Var.**

A ce stade, on observe des souches entières touchées ou à l'inverse de façon très aléatoire selon les rameaux, selon la hauteur au sol. D'autres gelées sont annoncées, jusqu'à mercredi prochain. Les travaux du sol (sauf tontes), d'ébourgeonnage, de traitement, sont à mettre en pause durant cette période.



Photo 2 : jeune vigne de syrah touchée à près de 90%.

Focus sur l'azote

L'azote est l'un des constituants majeurs des plantes. Il joue un rôle primordial dans leur physiologie par l'intermédiaire des molécules dont il est l'un des composants : acides aminés (édification, métabolisme), acides nucléiques (génétique), chlorophylle (énergie), hormones de croissance (développement).

Les besoins de la vigne sont modestes et se situent en moyenne autour de 30 à 40 kg d'azote par hectare et par an pour une charge raisonnable en raisins de cuve.

Du débourrement au début de floraison, **l'azote nécessaire à la pousse est fourni essentiellement par les réserves contenues dans les racines et accumulées à la fin du cycle végétatif précédent.** C'est surtout à partir de la floraison que la vigne absorbe l'azote du sol de façon notable.

La matière organique du sol peut suffire à fournir les besoins en azote, **en pilotant la minéralisation, via les travaux du sol, les engrais verts.**

Au-delà des observations pratiquées sur le terrain, le laboratoire dispose **d'analyses de sol, d'analyses de raisin, du N-tester**, pour aider à piloter et connaître la nutrition azotée de ses parcelles.

Ces dernières années, les vignerons ont renforcé les nutriments azotés, dans une démarche agronomique : retarder l'arrêt de croissance, diluer la charge polyphénolique, et pour des intérêts œnologiques : nutrition des levures, développer certains précurseurs aromatiques, assouplir les tanins,...

Mais il est à noter des effets moins désirables : un déficit de concentration, **un excès de protéines instables**, données qui sont aussi liées aux conditions climatiques du millésime (cf Tableau1).

Le millésime 2023 s'est traduit par **seulement 72.5% de tests négatifs** (valeur = 0) sur les 1332 échantillons analysés sur la période après le 1^{er} décembre (contrairement à l'année précédente avec 96% de tests négatifs).

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Avril 2024

	Résultats protéines = 0	Résultats protéines > 0	Analyses protéines sur période
01/12/23-15/04/24	966	366	1332
01/12/22-15/04/23	1054	39	1093
01/12/21-15/04/22	1053	238	1291

Tableau 1 : synthèse des résultats protéiques sur 3 derniers millésimes.

Bienvenue à Augustin

Un nouvel œnologue a été recruté au laboratoire : **Augustin CALAS**. Il remplace Hector Clutier qui est retourné dans sa région d'origine, en Ardèche, à qui on souhaite un bel avenir en tant que conseiller et vigneron. Augustin est ingénieur agronome diplômé en 2019 à l'école de Purpan, puis il a obtenu son diplôme d'œnologue en 2021 à la Faculté de Pharmacie de Montpellier.



Sa formation a été complétée par des expériences à la Bodega Bouchon (Chili), au domaine des Aires Hautes en AOP Minervois, au laboratoire Oenoconseil à Pauillac et au château la Boutignane (Gds chais de France) en AOP Corbières.

Augustin intervient en tant que consultant en œnologie et en viticulture. Il est également responsable du pôle Bières. Il sera amené à animer les matinales techniques et autres moments de formation / information.

Laboratoire d'œnologie SAS OENOLYSE – D.PERALDI - RN7 - La Galante, 13 590 Le Canet de Meyreuil

Tél : 04 42 12 52 87 Fax : 04 42 12 53 69

e-mail : contact@oenolyse.fr - site : www.oenolyse.fr

Extension du laboratoire

Une extension au laboratoire, entamée en juin 2023, est désormais terminée. Celle-ci a permis d'agrandir le laboratoire de 150m², d'aménager une salle de dégustation complémentaire, des bureaux et des zones de stockage.

Ces travaux permettront aussi de revoir l'aménagement de certaines zones du laboratoire existant.

Nous organiserons durant l'année à venir **une matinée porte ouverte, qui permettra de faire une visite de l'ensemble du laboratoire.**



Photo 3 : Extension du laboratoire avec la nouvelle salle de dégustation

Enquête de satisfaction

Vous recevrez dans le courant du mois de mai notre nouvelle enquête de satisfaction. Nous vous invitons à répondre à ce questionnaire afin que nous puissions prendre en compte votre avis et améliorer nos prestations en fonction de vos besoins.

Matinale technique

Le vendredi 17 mai aura lieu une matinale technique, à partir de 11h, sous un format en visioconférence.

Thème abordé : **Impacts des biostimulants sur l'expression organoleptique des vins.**

La présentation, de 45 minutes, sera proposée en 2 temps :

Augustin Calas rappellera les objectifs agronomiques selon Oenolyse, et précisera le lien vigne / vin mené par le laboratoire.

Alice Reumaux de chez Sofralab présentera les intérêts de leur programme agro-œnologie Oenoterris, qui a pour objet d'améliorer les profils recherchés par les viticulteurs, pour contrebalancer l'augmentation des stress abiotiques.

Etiquetage nutritionnel des vins

L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire pour tous les vins du millésime 2024.

Les ingrédients utilisés dans les vins ainsi que les informations nutritionnelles devront être spécifiés directement sur le contenant ou de manière dématérialisée (QRCode).

Les mentions « Ingrédients et déclaration nutritionnelle » **doivent apparaître.**

Tableau des ingrédients obligatoires

Le tableau ci-après répertorie tous les ingrédients qui doivent être mentionnés sur l'étiquetage nutritionnel lorsqu'ils sont utilisés.

Les levures, les tanins, le chitosan, les copeaux de bois et le charbon ne sont pas à mentionner car ils ne sont pas considérés comme des additifs mais comme des auxiliaires.

Raisin
MC/MCR
Liqueur de tirage/Liqueur d'expédition
Régulateurs d'acidité
Acide tartrique E334
Acide malique E296
Acide lactique E270

Acide citrique E330
Sulfate de calcium E516
Agents stabilisateurs
Acide citrique E330
Acide métatartrique E353
Gomme arabique E414
Mannoprotéines de levures
Carboxyméthylcellulose E466
Polyaspartate de potassium E456
Acide fumarique E297
Conservateurs
Dioxyde de soufre E220
Bisulfite de potassium E228
Métabisulfite de potassium E224
Sorbate de potassium E202
Lysozyme E1105
Acide ascorbique E300
Dicarbonat de diméthyle E242
Gaz d'emballage : Argon ; Azote ; Dioxyde de carbone
Agents de fermentation : Résine d'Alep, Caramel

Tableau 2: Tableau des Ingrédients obligatoires à mentionner

Exemple de déclaration nutritionnelle

Voici un exemple de déclaration nutritionnelle pour un vin blanc à 11,5% de TAV et un taux de sucre de 2 g/l.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100ml
Valeur énergétique	260kJ/63kcal
Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
Glucides	0,9 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Aujourd'hui, la majorité des laboratoires ne sont pas équipés spécifiquement pour établir les valeurs nutritionnelles des vins. Un tableau officiel a toutefois été rédigé par la commission européenne pour vous dispenser de cette analyse. Des valeurs moyennes pour chaque type de vin (selon le TAV et la quantité de sucres) ont été calculées. Pour les autres mesures (Matières grasses, AG saturés, Protéines, Sel), la quantité est de 0g pour les vins.

Toute l'équipe du laboratoire est mobilisée afin de vous accompagner au mieux dans cette transition.