

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Avril 2023

Phénologie / Débourrement

La végétation redémarre. La somme des températures base 10°C couplée au statut hydrique des sols ont limité la précocité du millésime et les écarts de phénologie entre cépages et secteurs.

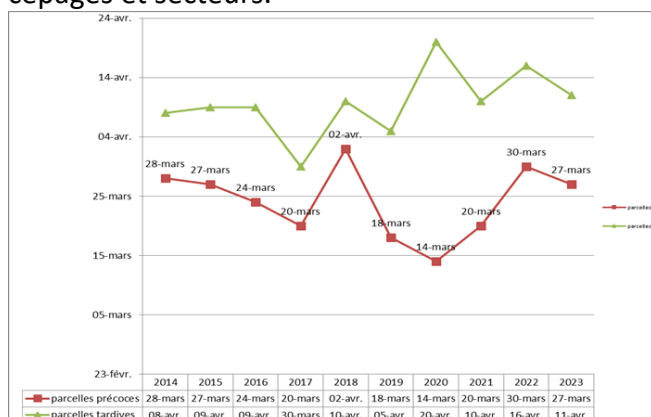


Photo1 : Positionnement du débourrement 2023 sur la dernière décennie sur les communes de Gassin/Ramatuelle.

Comme l'an passé, ce début d'année 2023 se caractérise par un cumul de précipitations inférieur à 50 mm sur la période janvier à mars. Il est rappelé que la pluviométrie d'automne a été convenable (300 mm de mi-août à mi-décembre, *source Cirame station Puylobier*), mais elle donnait suite à un 1^{er} semestre 2022 historiquement chaud et sec. Les analyses sur les mises en réserves (*source SRDV*) ont montré de bonnes réserves glucidiques, qui devraient permettre le bon démarrage énergétique de la vigne, avant l'autonomie par la photosynthèse en amont de la floraison. Cela dit, les réserves azotées sont jugées faibles (*source SRDV*), ce qui pourrait pénaliser le démarrage végétatif. Si les conditions limitantes actuelles se maintiennent (froid, sec), il faut être très attentif à : **gérer la concurrence, accompagner par de la pulvérisation foliaire, voire de l'irrigation.**

Pilotage de l'irrigation

Pour rappel, sur vignes en production (AOP), l'irrigation est autorisée jusqu'au 30 avril, puis interdit jusqu'à l'éventuelle dérogation obtenue après nouaison. Cette période de débourrement peut être l'occasion de faire un apport d'eau ciblé, sur certaines jeunes vignes en difficulté ou sur des parcelles situées sur des sols à faible réserve hydrique.

Cela dit, sous la pression de la gestion des ressources en eau, mais aussi selon certaines limites de l'irrigation sur la qualité des raisins (ex : augmentation de la charge = baisse du rapport surface foliaire utile/ha sur rendement exprimé en kg/ha), il devient important d'essayer de **piloter au mieux l'irrigation**, avec l'appui des outils d'aide au pilotage de l'irrigation (tensiomètre, capteurs flux de sève,...et observations de terrain). Une des forces de l'irrigation est de rendre disponible les minéraux, d'éviter une altération de l'activité photosynthétique de la plante. Une des faiblesses serait de limiter l'exploitation racinaire en profondeur. C'est pourquoi il faut tant ce peu donner la priorité aux leviers usuels :

- Le pilotage de la charge et de la surface foliaire affiliée.
- Le pilotage des travaux du sol et des pratiques associées.

Ce pilotage des pratiques culturales doit aussi s'intégrer dans une réflexion agro-œnologique, et l'équipe technique du laboratoire s'y attache.

Conseil Stratégique Phytosanitaire

La loi de séparation des activités de vente et de conseil des produits phytosanitaires instaure la mise en place du « Conseil Stratégique Phytosanitaire ».

Les exploitations concernées devront **souscrire à un 1^{er} CSP avant le 31 décembre afin de renouveler leur certiphyto « décideur » et conserver leur droit à acheter des produits.** Toute exploitation utilisant des produits phytosanitaires est concernée sauf si elle est en agriculture biologique (ou conversion) ou certifiée HVE. Le laboratoire SAS Oenolyse est agréé pour réaliser le Conseil Stratégique Phytosanitaire et **délivrer une attestation nécessaire pour le renouvellement du certiphyto décideur** (et s'affranchir d'adhérer à un Label).



Photo2 : Période de renouvellement du CSP

Marché des vins

La consommation de vin baisse de façon structurelle en France, et les signaux montrent une mutation des modes de consommation, où le vin rouge aurait perdu ses vertus sur la santé, et où la tendance se limite aux vins à partager. Dans ce contexte, **la qualité des vins, et son adéquation avec la cible (consommateur), doit rester une exigence prioritaire.** La qualité des vins 2022 est satisfaisante, mais le niveau du millésime n'est pas exceptionnel, avec des lots issus de parcelles bloquées (non irriguées) ou à l'inverse diluées (effets des orages d'août sur parcelles irriguées). D'ailleurs, cela s'est

traduit par des couleurs à tendance très pâle, peu stable.

Les sulfites d'usage au conditionnement ont contribué à obtenir des couleurs très pâles, mais l'impact du SO₂ a aussi un effet notable sur la dégustation = **fermeture aromatique, assèchement en bouche.** Le pilotage du sulfite reste une étape pouvant être améliorée.

Stocks invendus = le projet d'aide à la distillation de crise se finalise et le contenu des modalités devrait être communiqué d'ici la fin du mois d'avril, étant donné que **la souscription des engagements de distillation doit avoir lieu avant le 12/05/2023.**

Electrodialyse

Dans un contexte de mise sur le marché de plus en plus précoce des vins blancs et rosés, d'augmentation du coût de l'énergie, et de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des vins, l'électrodialyse se présente comme une alternative pour la stabilisation tartrique des vins de plus en plus intéressante. Ce procédé consiste à soustraire l'excès d'ions K⁺ et TH⁻ responsables de l'instabilité du vin au moyen de membrane échangeuses d'ion.

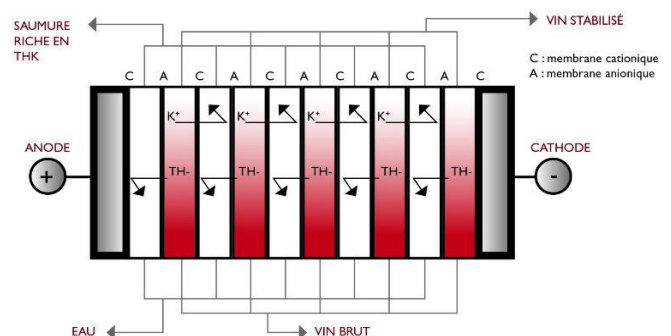


Photo3 : Schéma de fonctionnement de l'électrodialyse

L'avantage de cette technique est qu'elle est soustractive ; elle ne nécessite donc pas d'additif. Elle garantit la stabilité tartrique et calcique du vin. En revanche, cette méthode, de par la variation de pH qu'elle engendre, peut entraîner une évolution des teintes sur les vins rosés. L'électrodialyse n'est pas autorisée en agriculture biologique.

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Avril 2023

Calcium

Ces dernières années, on constate une recrudescence des précipitations de tartrates de calcium (CaT) dans des vins qui ont déjà été mis en bouteille et qui sont donc considérés comme stables. Ceci est en partie dû à une augmentation des taux de calcium dans les raisins causée par une plus forte assimilation par la vigne, en réponse à des stress abiotiques de plus en plus marqués. L'augmentation des pH favorise également l'instabilité du calcium. On considère qu'il existe **un risque si la concentration est supérieure à 60 mg/L dans les vins**. La cause des précipitations calciques seules, si elles ont lieu, n'est donc pas encore bien connue, sachant que les produits utilisés dans la stabilisation des précipitations tartriques ont une efficacité limitée pour le calcium.

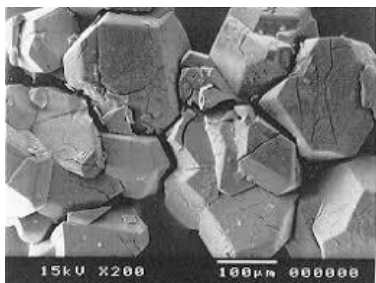


Photo3 : Tartrate de calcium observée au microscope électronique à balayage

Etiquette/ingrédients

A partir du 8 décembre 2023, la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des vins entrera en vigueur. Cette dernière consiste à **mentionner la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients** pour chaque vin commercialisé. En l'état, seule la valeur énergétique exprimée au moyen du symbole « E » en kilojoules ou kilocalories pour 100 mL devra obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Les autres informations de la déclaration nutritionnelle et la liste d'ingrédients pourront être indiquées via un QR-Code sur la bouteille qui ne devra comporter aucune information commerciale. Les outils adaptés se développent (ex : plateforme E-Labelwine de chez Ixarys).

Si la liste des ingrédients est fixée (à ce jour, 23 additifs sont concernés), le mode de calcul de la déclaration nutritionnelle complète (calcul grâce à des coefficients de conversion, utilisation de bases de données ou analyse des paramètres en laboratoire) est encore à préciser. Nous vous tiendrons informés de l'évolution du dossier.

Arrivée Cassandra

Une nouvelle technicienne a été recrutée au laboratoire : **Cassandra forestier**. Elle remplace Julie Lopez qui a trouvé un poste de technicienne laboratoire pour une brasserie proche de Saint Cyr sur mer. Après un baccalauréat option Sciences et technologies de laboratoire, Cassandra a obtenu en 2021 un BTS, Métier de la chimie au lycée Jean Perrin à Marseille. Recrutée en décembre dernier, Cassandra s'occupe d'effectuer les analyses de vin et le suivi qualité sur les appareils utilisés dans le cadre de notre accréditation Cofrac. Vous pourrez la retrouver à l'accueil du laboratoire lors de vos dépôts d'échantillons.



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