

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi.

Décembre 2023

Bilan vinification 2023

Très compliqué dans les vignes, plus facile dans les caves. Un résumé de ce millésime 2023 où les pluies importantes de printemps ont rendu le millésime bien difficile sur certains secteurs, voir catastrophique par endroits avec des pertes > 50%. Sur la bordure maritime, les conditions y sont toujours davantage tempérées, et les pluies de printemps y ont été très bénéfiques, favorisant la poussée des végétaux, le gonflement des grappes, avec des rendements parfois historiques.

Les chaleurs extrêmes d'août ne sont plus des cas exceptionnels, tant ils se répètent ces dernières années. Certaines maturités ont été tronquées, avec des baies confites en surface et des grains verts à l'arrière des grappes. Et si la pluie de fin août a permis de rééquilibrer les maturités, la vigne est restée assez « figée » avec des maturités poussives, qui s'est traduit par des baisses des acidités et des TAP disparates selon les parcelles.

Vin Rosé	GF irtf	TAV irtf	AT irtf	pH irtf	Malic irtf
2023	0.60	12.85	3.34	3.46	1.72
2022	0.42	12.96	3.47	3.42	1.32
2021	0.73	12.63	3.84	3.39	2.27

Tableau1 : moyenne des valeurs analysées sur les derniers millésimes

Côté chais, les fermentations ont été actives, où la température de l'air, estivale jusqu'à mi-octobre, a favorisé l'activité des fermentations. Cela a permis de faire des assemblages précoces, avec des vins jugés prêts plus précocement qu'à l'accoutumé.

Sensibilité à l'oxygène

Les palettes aromatiques sont jugées plus riches et variées que l'an passé. Mais on peut craindre que les arômes s'étiolent assez vite. **Tous les axes protégeant de l'oxygène sont donc à privilégier :**

- Respecter les bonnes pratiques d'inertage. Le laboratoire se tient à disposition pour établir des diagnostics, faire des mesures d'oxygène (en sortie de pompe, de filtre, ciel gazeux, ...).
- Pratiquer la désoxygénation après certaines opérations (filtration, citerne).
- Piloter le SO₂ qui reste l'outil simple et efficace pour bloquer les réactions d'oxygène. L'analyse de l'éthanal est à évaluer pour ceux qui souhaitent minimiser les apports de soufre.
- Intérêt du glutathion en vinification pour renforcer le potentiel redox.
- Intérêt de l'acide ascorbique pour accentuer le caractère anti-oxydant, en complément au SO₂. Son apport permet de renforcer la fraîcheur dans les vins (prévoir des essais de dose en amont) et de lutter contre le risque de rosissement des vins blancs.
- Maintenir sur lies fines les lots qui ne seront pas commercialisés avant les mois de mai/juin.

Lors des conditionnements d'hiver, le risque d'oxygène dissous est très fort, et les risques inhérents importants :

- Oxydation des rosés sur le plan de la couleur et des arômes,
- Phénomène de pinking sur les blancs.



Image 1 : Injecteur permettant la désoxygénation du vin à l'azote

Protéines / Pinking

La tendance du risque d'instabilité protéique est plus élevée que la normale. Notamment sur les domaines où les teneurs d'azote assimilées sur raisins étaient forts.

Pour rappel, le laboratoire utilise 3 méthodes pour le dosage des protéines : le Bentotest, le Prostab et le test à la chaleur à 80°C. Les résultats sont exprimés sous forme d'indice d'instabilité allant de 0 (stable) à 2 (fortement instable). Sur des cas problématiques (instabilité observée malgré plusieurs collages), il est réalisé l'analyse de : Tenue à 38°C pendant 5 jours.

Le risque d'apparition du trouble protéique en bouteille est induit par la chaleur et la présence de tanins. Attention, l'utilisation de gomme de cellulose sur un vin comportant des traces de protéines instables peut entraîner l'apparition d'un trouble.

Les premiers résultats relatifs aux tests de rosissement sur les vins blancs (pinking) montrent également une tendance forte de risque. Ce phénomène est dû à la réaction des proanthocyanidines avec l'oxygène, en présence de métaux tels que le fer ou le cuivre, après la fermentation.



Image 2 : Vin blanc pinké

Préparation aux conditionnements

Le laboratoire analyse vos vins pour la préparation à la mise en bouteille.

Les points importants sont détaillés dans le guide des bonnes pratiques de mise en bouteille que nous tenons à votre disposition.

Il est conseillé d'anticiper au maximum ces analyses afin d'avoir le temps de faire des réajustements, si nécessaire.

Nous vous rappelons qu'en cas d'utilisation sur moût ou vin d'un allergène tel que la caséine, il est nécessaire de réaliser une analyse afin de s'assurer que la teneur (en caséine) soit inférieure au seuil réglementaire de 0.25 mg/L, permettant de s'affranchir de l'indication de l'allergène sur l'étiquette.

Actualités sur l'étiquetage

La nouvelle réglementation sur l'étiquetage des vins est entrée en vigueur depuis le 8 décembre dernier. Elle concernera tous les vins produits à partir de cette date. **Attention les vins mousseux issus d'une refermentation réalisée après le 8 décembre sont concernés par la réglementation.**

Pour les entreprises souhaitant donner la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle complète sous forme d'étiquette électronique, les opérateurs devront alors indiquer directement sur la bouteille la présence de substances allergéniques ainsi que la mention ingrédient précédent le QR code. De plus, ils devront indiquer la valeur énergétique de 100ml de vin sur l'étiquette physique de la bouteille (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »).



Echantillonnage / Concours 2023

La préparation des échantillons est une étape à ne pas négliger qui conditionne la réussite de la dégustation d'assemblages, la présentation de ses vins aux acheteurs, le potentiel de réussite aux concours des vins.

Labo cont@ct Décembre 2023



Concours Général Agricole

Bouches du Rhône : le 02/02/2024 Var : le 1/02/24
Date de la finale : 24 février 2024 à Paris Porte de Versailles, Parc des expositions.
Informations : www.cga-paris.com

Concours des Grands Vins de France

Date limite de renvoi des dossiers d'inscription 9 février 2024. Date du concours : 20 avril 2023
Informations :
<https://www.concours-salons-vins-macon.com/>

Vinalies Internationales

Dossier d'inscription à renvoyer avant le 6 Février 2024.
Date du concours : 1 au 5 mars 2024.
Informations :
<https://www.vinaliesinternationales.com/fr/>

Concours de la foire de Brignoles

Inscriptions avant le 19 Janvier 2024
Date du concours : 22 février 2024
Informations:
<https://foiredebrignoles.fr/concours/>

Concours Femmes et Vins du Monde à Monaco

Date limite de renvoi des dossiers d'inscription 10 Février 2024.
Date du concours : 24 Février 2024
Informations :
<https://www.femmesetvinsdumonde.com/>

Pour les concours, penser à remplir le formulaire disponible sur le site www.oenolyse.fr afin d'établir le bulletin conforme au règlement du concours concerné.

Pensez à indiquer le volume, l'appellation et tous les éléments demandés par l'organisme.

Analyses de sol

Pour préparer au mieux la fertilisation, le laboratoire propose pour rappel des analyses agronomiques. En outre, il est proposé deux menus d'analyse physico chimique de sol. Le premier est un menu qui permet de suivre l'évolution des pratiques culturales, vis-à-vis de la

matière organique, de la CEC, de l'azote et autres éléments majeurs.

Le second est un menu complet destiné surtout à l'analyse de sol avant plantation.

Une campagne d'analyse de sol sera prévue par le laboratoire à partir de janvier. Nous reviendrons vers vous avec plus de renseignements.



Image 3 : Echantillonnage pour analyse de sol

WINE PACA

Le laboratoire est membre fondateur de l'association WINE PACA, structure d'experts qui a pour objet d'accompagner les cédants, vendeurs et acquéreurs de vignoble.

<https://www.wi-ne.net/>

Vacances de Noël

Le laboratoire sera fermé pour les fêtes de fin d'année à partir du vendredi 22 Décembre pour une réouverture le mercredi 3 Janvier à partir de 9h00.

Les échantillons doivent être déposés au plus tard le mercredi 20 décembre pour que les résultats puissent être communiqués avant la fermeture du Laboratoire.

Toute l'équipe vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin
d'année !