

### Bilan des vinifications 2024

Le millésime a été marqué par un gel important dans le Var et les Bouches-du-Rhône. Cela a entraîné un déséquilibre de rendements entre les parcelles, où celles n'ayant pas été touchées par le gel ont présenté pour la plupart un rendement satisfaisant. La pression sanitaire au printemps a été raisonnable, les pluies ayant été moins importantes que l'année dernière.

A maturité, le risque sanitaire fut parfois important avec une pression cryptoblastes inédite sur certains secteurs aixois. Les raisins rentrés en cave ont été tout de même de bonne qualité, permettant d'en exploiter tout leur potentiel.

Tableau 1: Moyenne des valeurs analysées sur les derniers millésimes.

Vin rosé	TAV %vol	AT g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	Malic g/l
2024	12.90	3.39	3.38	1.84
2023	12.85	3.34	3.46	1.72
2022	12.96	3.47	3.42	1.32
2021	12.63	3.84	3.39	2.27

Côté chai, les acidités constatées lors de la rentrée des raisins étaient plutôt faibles comme mentionné dans notre lettre d'information de septembre, où il était rappelé que l'acidité peut remonter durant le 1<sup>er</sup> tiers de la FA. Le pilotage des acidifications a permis d'obtenir des vins équilibrés.

Désormais les orientations doivent contribuer à préserver les arômes et la fraîcheur des vins.

Notons que les couleurs des rosés chutent en ce début d'hiver.

### Focus gel : les enseignements de ce millésime

Le gel de cette année a été très important par son intensité et sa durée. Cet épisode doit nous rappeler les mesures préventives à prendre afin de minimiser les risques.

Tout d'abord, la taille doit être retardée le plus possible. En effet une taille tardive (mars) permet de retarder le débourrement. Pour les parcelles taillées plus tôt, un courson long de 5-6 yeux peut être laissé puis retaillé à 2 yeux lors du débourrement.

Lors des épisodes de gel, il faut veiller à ne pas travailler les sols dans la même période et à tondre afin d'éviter l'humidité au niveau de la zone des coursons/baguettes.

Les contrôles maturité sont compliqués à mener sur des vignes ayant gelées. Ceux-ci doivent donc être faits de manière très rigoureuse. Des teneurs en acide malique très élevées ont toutefois été constatées à cause de l'hétérogénéité des baies. Dans ce contexte, les dispositifs de tri sont particulièrement utiles.

### Etapas préparatoires à la mise en bouteille

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.



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.

A défaut de maintenir des SO<sub>2</sub> libres élevés pour se protéger de l'oxydation, l'objectif est de limiter au mieux des prises d'oxygène.

Le laboratoire peut vous accompagner pour améliorer la gestion de l'oxygène dissous aux différentes étapes de vinification, d'élevage, de filtration et de conditionnement, jusqu'à l'audit complet de votre chai ou de votre chaîne de conditionnement.

Par ailleurs, le laboratoire analyse **l'éthanal**, pour appréhender les premiers risques d'oxydation et optimiser les apports de SO<sub>2</sub>.

L'analyse dite CFLA (ou Critères de Filtration Lamothe-Abiet) permet de définir la **filtrabilité d'un vin** et de l'interpréter. En fonction du résultat, il sera possible de choisir le grade et le média filtrant idéal ainsi que les traitements les plus adaptés au vin avant la filtration.

Nous vous rappelons enfin 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**.



## Calcium

Ces dernières années, certains vins ont pu présenter une instabilité calcique. Celle-ci touche en majorité les vins à rotation rapide, tels que les vins blancs et rosés, et est due à la réaction entre le calcium et l'acide tartrique formant un dépôt de cristaux blanchâtres de tartrate neutre de calcium. Les raisons principales de cette recrudescence d'instabilité sont le stress hydrique (assimilation plus importante du calcium par la vigne) et la baisse d'acidité qui rend le calcium plus instable. Une analyse du calcium est possible au laboratoire. Nous considérons qu'une **valeur comprise entre 60 et 80 mg/l entraîne un risque de précipitation**.

Les manières d'éviter ces précipitations sont multiples. Tout d'abord par l'assemblage qui permet d'avoir une moyenne acceptable de calcium dans les vins mis en bouteille. Ensuite, le froid de l'hiver permet d'éliminer le calcium instable. Avant mise en bouteille, l'acide métatartrique fonctionne pour assurer la stabilité dans le vin. Pour terminer, des traitements à l'acide tartrique racémique sont possibles. Ce produit est proposé par plusieurs marques de produits œnologiques.

**Un traitement contre les précipitations tartriques ne garantit pas un risque d'instabilité calcique.**

N'hésitez pas à vous rapprocher de nos œnologues conseils si vous désirez plus de précisions sur ce sujet.

## Préparation des échantillons pour les concours

**La préparation des échantillons pour les concours, ou l'envoi à de potentiels clients, est primordiale.**

En effet, le vin peut avoir un profil différent selon la méthode de prélèvement. Il est conseillé de prélever au centre de la cuve, en pilotant notamment la turbidité. Il n'est également pas recommandé de prélever dans le col supérieur de la cuve, le vin étant à cet endroit très exposé à l'oxygène et pouvant présenter des notes d'oxydation prématurée.

## Démarche HACCP

Pour rappel la démarche HACCP est obligatoire dans la production viticole. En effet, avec l'arrêté du 28 mai 1997, les entreprises de l'alimentaire doivent montrer l'innocuité des produits mis en marché.

Le système HACCP est un outil qui permet d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire, de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise et de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon efficace.

Il s'intéresse à tous les stades de la préparation d'un produit (fabrication, conditionnement, transport, manutention et vente aux consommateurs).

Il prend en compte les dangers pouvant être d'ordre physiques (débris de verre ou de bouchon...), chimiques (excès de SO<sub>2</sub> par exemple...), microbiologiques et biologiques (présence de germes, d'insectes...), technologiques (reprise fermentaire, bouteilles couleuses...) ou encore réglementaire et administratif (non respect du cahier des charges AOC...).



# Labo cont@ct

## Lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi Janvier 2025

Le laboratoire propose de vous accompagner à mettre en place l'HACCP dans votre structure, ou encore en réalisant des audits afin d'évaluer si les procédures utilisées sont valides et correctement appliquées.

En complément, nous pouvons réaliser des audits d'hygiène par ATPmétrie qui permettent de s'assurer que le plan d'hygiène en vigueur au domaine est adapté et suffisant.



### La nutrition du sol et de la plante

À la vigne, la période est propice pour faire un point sur la campagne viticole passée et préparer au mieux la suivante. Bilan Azote/Potasse, analyse de sol, préparation de la stratégie de fertilisation, l'objectif est de faire un état des lieux des pratiques mises en place et de définir une stratégie **afin d'assurer l'équilibre du végétal et le bon fonctionnement du sol.**

En ce sens, notre équipe de consultants viticoles est là pour vous accompagner autour de ces réflexions qui permettent une meilleure exploitation et valorisation des terroirs tout en ciblant les problématiques et les axes d'amélioration.

### Matinales techniques

Durant l'année nous prévoyons de réaliser deux matinales techniques sur des sujets différents. Celles-ci permettent de vous présenter des nouveautés ou des sujets à réflexion.

La première de l'année aura lieu le **vendredi 31 janvier, sous format de visioconférence, et portera sur l'intérêt des vins pétillants.** Nous vous présenterons les opportunités qu'offrent ces vins et vous parlerons des solutions concrètes pour en produire.

Nous vous écrivons un mail prochainement pour préciser l'horaire et vous présenter le programme détaillé.

### Bienvenue à Marion

**Une nouvelle œnologue a intégré début août l'équipe du laboratoire : Marion De Lellis.**

Le but est de prendre progressivement la suite d'Isabelle Mougénel, qui va commencer à préparer son départ à la retraite courant 2025.

Marion a obtenu son diplôme d'œnologue en 2015 à la Faculté de Pharmacie de Montpellier, précédant une formation de Mastère en chimie fine.

Ses expériences ont eu lieu durant plusieurs années en Bourgogne, dans le Mâconnais.

Elle interviendra progressivement en tant que **responsable laboratoire, précieuse liaison entre les technicien(ne)s, les œnologues et les clients.**



**Toute l'équipe du laboratoire vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2025 !**