Labo cont@ct,

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

Novembre 2025

Clap de fin sur les vendanges

Les vinifications se terminent sur l'ensemble des secteurs de la Provence, et laissent place déjà aux assemblages, lesquels vont dessiner la qualité du millésime 2025.

La récolte a démarré très tôt cette année ; **une précocité jamais vue au laboratoire**, en particulier sur le nord-ouest de la Provence, avec 1150 échantillons analysés au 20 août, et avec 4148 contrôles de maturité, la laboratoire établit un chiffre record (3648 en 2024 et 3970 en 2023).

Le volume de récolte est satisfaisant, avec des variabilité selon les secteurs. La récolte a été généreuse sur la zone Sainte Victoire, particulièrement touchée par le gel l'an passé.
Le Rolle a présenté des charges hétérogènes, et la Syrah est le cépage le plus sensible au « water back flow », **une déshydratation des baies en fin de maturation causée par la perte d'eau des baies par suite d'une altération de leur balance hydrique**. Celle-ci apparaît quand les flux liés à la transpiration et au reflux potentiel d'eau vers la plante excèdent ceux de l'entrée d'eau dans la baie.

Photo1 = déshydratation des baies sur syrah.

Les vagues de forte chaleur ont lieu désormais chaque année, pouvant induire une déshydratation de fin de saison, ce qui amène à réfléchir au vignoble :

- Limiter la surface foliaire et l'évapotranspiraton induite,
- Eviter l'exposition excessive des grappes au soleil,
- Favoriser un enracinement profond pour être moins sujet au déficit hydrique.

En général, le flétrissement des baies est irréversible, même pour les parcelles irriguées.

Le millésime s'est caractérisé par des baies de petit volume (cf Tableau ci-dessous), concentrées, avec des indices comme l'IPT et le pH, plus élevés que la normale.

	Syrah	Grenache	Rolle
août-25	1.27	1.35	2.27
août-24	1.49	1.44	2.78
août-23	1.38	1.33	2.32
août-22	1.37	1.43	1.96

Variation du volume des baies entre 2024 et 2025
- 15 % Syrah
- 6 % Grenache N
- 18 % Rolle

= volume des baies proche de 2023, encore plus bas sur syrahs.

Le millésime se présentait avec des teneurs élevées en sucres, acides, polyphénols et potassium. Une nette baisse des acides a eu lieu durant la vague de chaleur autour du 15 août. Pour autant, la moyenne des acides est restée légèrement supérieure à 2023 et 2024 :

Vin Rosé	GF	TAV	AT	pH	Malic
2025	0.46	12.78	3.57	3.37	1.91
2024	0.49	12.69	3.49	3.34	1.83
2023	0.42	12.65	3.48	3.45	1.75

Tableau2 : moyenne des valeurs analysées sur les derniers millésimes.

Les teneurs en azote étaient plus basses que les années précédentes.
Cela a contribué à avoir des cinétiques fermentaires plutôt lentes.

Les extractions de couleur ont été raisonnables, et les collages ont bien fonctionné, aidant au pilotage

des intensités et des nuances, grâce notamment à la-protéine de pois et à la caséine.
Le pamplemousse s'est présenté comme l'arôme variétal du millésime, renforcé par des apports foliaires d'azote – soufré à véraison.
Les esters semblent un peu moins présents que l'an passé. L'ouverture aromatique, l'équilibre rédox, est à surveiller, avec des risques de réduction, après les sulfitages de fin de fermentation.
En bouche, la trame acide est correcte, nuancée par des variabilités de pH importantes. On remarque de l'amertume très présente cette années notamment sur les vins récoltés dans la première parite des vendanges (avant les pluies).

Les taux de combinaison du SO_2 sont plutôt faibles. Les premiers résultats montrent peu de lots avec des protéines instables.

L'élevage sur lies

En fin de fermentation, le travail des lies est une voie pour gagner du volume en bouche, en profitant de l'autolyse des levures, en jouant sur le remuage, la température, **sous condition d'avoir contrôlé (test de la vanne du bas) la qualité des lies**.

En même temps, il faut rester prudent au phénomène de réduction dans les vins, qui peuvent apparaître de façon soudaine.
Il y a moins de risque de réduit dans les contenants favorisant la micro-oxygénation naturelle, comme le bois, le béton ou tout contenant relié à la terre.
De plus, nous savons que les lies perdent leur capacité à synthétiser des composés soufrés environ 8 jours après la FA. **Cela incite à trouver le bon équilibre entre leur caractère protecteur mais également réducteur** pendant ce laps de temps, notamment en dégustant régulièrement.

L'élevage sur lies permet de maintenir le vin en milieu réducteur et de le protéger de l'oxygène.
Si la filtration va permettre de mettre rapidement les vins en bouteille, elle limite le potentiel de vieillissement des vins. En ce sens l'échelonnage des mises en bouteilles au cours de l'année et le maintien des vins en cuves sur lies fines permettent **une meilleure gestion de l'évolution prématurée des vins rosés**. Pour ce faire, le turbidimètre est un outil pour contrôler la charge en lies fines.

La préparation des échantillons

La période des assemblages démarre tout juste et 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.**

Voici quelques règles à respecter pour la préparation des échantillons :

- Prélèvement 24-48H avant la dégustation.
- A une turbidité < 200 NTU (si turbidité forte (>500 NTU) éviter le dégustateur et prélever à 50/100 cm par le haut de la cuve (avec un plongeur).
- En 75 cl (sauf petits lots, Bqs en 20 cl). A conserver autour de 8°C.

Mauvais temps sur le cuivre

-50 % de cuivres autorisés dans le vignoble par l'ANSES, une orientation qui peut fragiliser la production en agriculture biologique, **car le cuivre est le seul fongicide minéral autorisé utilisable en agriculture biologique pour lutter efficacement contre le mildiou** et certaines maladies bactériennes.

Labo cont@ct,

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

Novembre 2025

Pour rappel, la limite européenne (française) : 28 kg/ha sur 7 ans (4 kg/an en moyenne)
Point sur les AMM (= Autorisations de Mise sur le Marché) avec ré-examen en 2025 (mai et juillet) par ANSES de 34 spécialités à base de cuivre demandant un usage vigne :
-17 spécialités ont été retirées,
-2 produits autorisés : HELIOCUIVRE et CHAMP FLO AMPLI mais avec des restrictions (ZNT à 50 m),
-15 spécialités identifiées en attente de l'évaluation de l'Italie pour décision France (ce qui représente de l'ordre de 50% des volumes de cuivre utilisés en France).
Des spécialités majeures sont dans ce cadre : BB RSR – Nordox – Cuproxat – Airone, qui restent à ce stade autorisés et adaptés à une protection suffisante.

Fin juillet 2025, un règlement d'exécution européen (n° 2025/1489) a prorogé l'approbation du cuivre de 42 mois (soit jusqu'au 31/06/2029).
L'Italie a annoncé un report de ses évaluations à l'échéance fixée par l'Europe de la ré-approbation du cuivre soit au 31/06/2029.
Pour rappel **le laboratoire est agréé depuis 2013 « Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques »** et peut vous accompagner dans vos pratiques.

La vérité sur le vin

Tel est le nom de l'ouvrage de **Michel De Lorgeril, médecin, épidémiologiste, physiologiste au CNRS**, internationalement reconnu pour son expertise en cardiologie préventive et en nutrition, auteur de plusieurs best-sellers, dont *Prévenir l'infarctus et l'AVC* et *Le Nouveau régime méditerranéen*.
Le médecin n'a aucun lien avec la profession et il s'est retrouvé, un peu malgré lui, à l'origine du French Paradox en 1991.
Spécialiste de la cardiologie dite expérimentale, il a pu démontrer le rôle de l'alcool sur les infarctus, les AVC, l'hypertension, les cancers, ….
Ses travaux de recherche depuis environ 50 ans ont abouti au constat qu'une consommation modérée de vin est bénéfique à notre santé, grâce aux polyphénols mais aussi à la présence d'éthanol.
Ces propos ont déjà été exposés par le Dr Jean-Pierre Rifler, que nous avons eu le plaisir de recevoir lors de la dernière Soirée Technique du laboratoire.
Mais le constat de ces 2 médecins est le même :
Ils sont isolés dans leur démarche de rappeler les vérités sur le vin, même par toute notre profession !
Nous traversons une époque dans laquelle il devient de plus en plus difficile d'être dans la nuance et la catégorisation du vin comme produit alcoolisé et dangereux n'échappe pas à cette tendance.
Pourquoi la profession n'ose pas dire qu'une consommation de 1 à 3 verres de vin par jour peut-être davantage bénéfique à la Santé que de ne pas en boire ? Car en même temps, **une mauvaise connaissance du sujet laisse place aux dérives, et c'est aussi là notre responsabilité de mieux informer, non pas sur la base d'idéologie mais sur une meilleure compréhension du sujet.**
Nous vous invitons donc à une bonne lecture…