

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Mars 2026

Un hiver bien pluvieux

Après 2025 (2^{ème} année la plus chaude enregistrée depuis 2022 et la 7^{ème} année la plus pluvieuse), l'année 2026 a démarré dans un même esprit :

- 1^{er} trimestre 2026 (en cours) = **2^{ème} année la plus chaude depuis 2020.**
- (comme 2025) se situe dans les années les moins ensoleillées.
- **Hiver le plus pluvieux depuis 2014** (quasi +200% par rapport à la normale).

En bordure maritime, le débourrement est lancé, avec une précocité un peu supérieure à l'an passé. On s'attend à une précocité plus nette à l'intérieur des terres, qui devrait se temporiser avec la vague de froid de ce week-end.

Pour rappel, on note au moins **8-10j d'écart de débourrement** entre les parcelles taillées avant février et celles taillées ces derniers jours.

Le ressuyage des sols reste lent sur les zones peu drainantes, retardant l'accès aux parcelles. Pour autant, la période convient à travailler les sols, très tassés par les nombreuses pluies d'hiver.

Sur les secteurs précoces, ces points d'eaux stagnants créent un terrain favorable à la sporulation aux champignons responsables du mildiou :

⚠ Vigilance sanitaire en ce début de saison végétative, avec une pression qui sera liée à la climatologie à venir.

Bandol, le 10 mars 2025



Bandol, le 10 mars 2026



Les carnets du PLAN

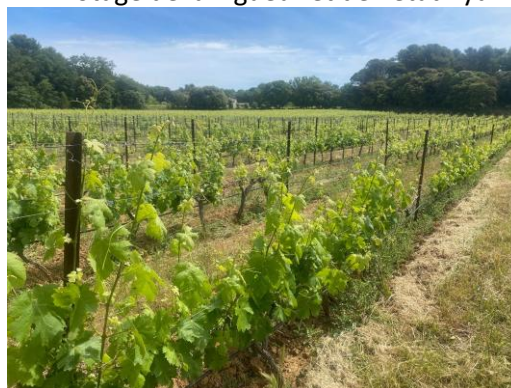
Nous faisons suivre la dernière édition du Plan National Durabilité du Vignoble, avec les derniers résultats et les nouvelles orientations ciblant le dépérissement / durabilité du vignoble.

<https://www.plan-deperissement-vigne.fr/outils/carnets-du-plan/carnets-du-plan-3eme-edition>

Concernant l'Esca, il est mis en avant comme quoi c'est avant tout **une maladie vasculaire, en perturbant la circulation de l'eau** (et les éléments associés).

L'axe est donc de faciliter, ou ne pas contraindre, la dynamique des flux, et les leviers principaux sont :

- ✓ La taille.
- ✓ Probablement les travaux en verts.
- ✓ Eliminer le bois mort et générer des nouveaux flux.
- ✓ Dynamiser les flux par es biostimulants (purin d'ortie).
- ✓ Pilotage de la vigueur et de l'état hydrique.



Concernant la Provence, le suivi sur les problématiques observées sur Rolle oriente vers :

- ✓ Effets de la taille en optimisant l'espace de bois vivant (vigueur / réserves).
- ✓ **Le court-noué où environ 50% des parcelles présentent le virus !**
- ✓ Prudence sur le matériel végétal, dont contamination de GPGV.

A partir de fin avril (jusqu'à juin), **la période sera propice pour réaliser des analyses sur les parcelles suspectes.**

Une analyse test Elisa coûte 15€ ht et une analyse court-noué + GPGV coûte 45€ ht/échantillon via : Institut Français de la Vigne et du Vin-labo PCR Domaine de l'Espiguette, 30240 Le Grau du Roi anne-frederique.sevin@vignevin.com

Le laboratoire se tient à disposition pour échanger sur le sujet et **pour accompagner au vignoble.**

Mourvedre blanc et gris

Les cahiers des charges des IGP Var, Maures, Mont Caume et Alpes Maritimes sont modifiés par l'arrêté du 25 novembre 2025, publié au JORF du 29 novembre 2025, et ils prennent en compte **2 nouveaux cépages : mourvèdre blanc et gris.**

Le domaine de la Font des Pères au Beausset est à l'origine en ayant contribué au suivi des premiers plants en Provence depuis 2016.

10 ans plus tard, il devient possible de planter ces 2 cépages qui présentent :

- Des intérêts agronomiques. Ce sont des cépages adaptés au réchauffement climatique, productifs, à réguler.
- Des intérêts œnologiques à préciser / confirmer dans ces prochaines années.

Réduction, végétal et acidité

C'est une tendance du millésime observée lors des dégustations (concours et autres dégustations).

Au-delà d'être un signe du millésime, cela fait échos également à :

- Volonté de récolter moins mûr (certains souhaitent des TAV finaux < 12.5% vol).
- Des durées sur bourbes longues et systématiques.
- Un itinéraire technique sans oxygène.

= **vigilance à cette tendance qui remet en cause la qualité des vins**, sachant qu'en cette période difficile il convient de ne faire aucun compromis sur la qualité.

Concernant le pilotage des degrés, on peut relever :

- ✓ Intérêt du nouveau système de désalcoolisation (Smart Winelyse) développé par Pera/Pellenc qui permet d'opérer très tôt, sur moûts en fermentation, et également sur vins finis.



- ✓ Influence de la potasse sur la concentration en sucres.

S'il ne faut pas négliger les apports sur certaines parcelles, dont cinsault et mourvèdre, les apports sont à piloter et à contenir sur d'autres cépages.

Les analyses pétiolaires, sur raisins, aident à piloter la fertilisation, et l'équipe technique du laboratoire peut vous accompagner dans vos pratiques.

Etiquetage nutritionnel

Durant 2025, il a été observé des erreurs dans le calcul des valeurs nutritionnelles.

Pour rappel, voici un exemple pour un vin blanc à 11,5% de TAV et un taux de sucre de 2 g/l.

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

TABLEAU DES INGREDIENTS OBLIGATOIRES

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

Raisin
MC/MCR
Liqueur de tirage/Liqueur d'expédition
Alcool vinique (pour les vins mutés)
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

Labo cont@ct.

La lettre d'information du Laboratoire Oenolyse D.Peraldi

Mars 2026

Sorbate de potassium E202 Lysozyme E1105 Acide ascorbique E300 Dicarbonate de diméthyle E242
Gaz d'emballage : Argon ; Azote ; Dioxyde de carbone
Agents de fermentation : Résine d'Alep, Caramel

Par ailleurs, on rappelle que la caséine, au même titre que les sulfites, fait partie des allergènes à indiquer sur l'étiquette, **sauf si l'analyse du lot montre l'absence de résidu.**

Soirée technique du 28 avril

Le laboratoire organise **le mardi 28 avril sa soirée technique** où vous êtes conviés à partir de 17h pour participer au thème :

Pression parasitaire et maîtrise microbiologique : les défis du vigneron.

Le sujet part de certains constats à la vigne :

- ✓ Depuis 2008, le mildiou est bien implanté en Provence, avec des pressions fortes durant les printemps.
- ✓ Depuis 15 ans, le cryptobable s'est développé, avec une présence qui se généralise en Provence.
- ✓ Sur la même période, la flavescence dorée se développe aussi, et le Var commence à inquiéter les autorités.
- ✓ Très récemment, la cicadelle africaine est observée sur le littoral.

Mais aussi à la cave :

- ✓ La baisse des sulfites laisse place aux micro-organismes et à certaines dérives, si manque de maîtrise.
- ✓ L'hygiène reste un sujet essentiel, à maîtriser parfaitement pour éviter les mauvaises surprises.
- ✓ Le vigneron a des outils disponibles pour la maîtrise microbiologique

= cf le programme des intervenants ci-joint : merci d'avance pour votre participation !

OENOLYSE s'engage dans la formation des futurs professionnels

Le laboratoire OENOLYSE renforce son engagement auprès des jeunes en participant activement à leur formation et à leur découverte des métiers du vin.

Dans ce cadre, nos équipes interviennent **auprès des élèves du CFPPA de Valabre** en disposant des cours d'œnologie. Ces sessions permettent d'apporter des bases solides sur la compréhension du vin, de sa composition à son analyse sensorielle.

Nous avons aussi le plaisir d'accueillir les étudiants en 1^{re} année **BTSA en viticulture-œnologie de l'IFCO d'Aubagne**. Cette visite annuelle est l'occasion de leur faire découvrir concrètement nos activités :

- les analyses œnologiques réalisées,
- le métier d'œnologue conseil,
- des ateliers de dégustation et d'assemblage des vins,
- ainsi que nos démarches qualité, notamment la certification ISO 17025.

Nous recevons également **la promotion de zythologues de l'IFCO d'Aubagne**, permettant d'ouvrir les échanges vers d'autres univers fermentaires et d'enrichir les approches autour de l'analyse sensorielle et en mettant en avant l'analyse des bières.

Enfin, auprès des **élèves de Terminale du Lycée Agricole de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (Agricampus)**, nous animons des travaux pratiques dédiés aux assemblages de vins. Ces ateliers immersifs leur permettent d'expérimenter concrètement les équilibres aromatiques et structurels qui font la richesse des cuvées Provençales notamment.

À travers ces différentes actions, OENOLYSE affirme sa volonté de **transmettre son savoir-faire, de soutenir la formation des jeunes générations** et de contribuer à l'avenir de la filière viticole.