

L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues



Natoli & C^o 

N°30 – Avril 2014

ÉDITO

Jean NATOLI

Les plus assidus d'entre vous qui fréquentent régulièrement notre site internet (je conseille aux autres de le faire !) auront remarqué cette phrase de Jules Guyot : « L'art de faire le bon vin est d'une simplicité primitive. »

C'est évidemment vrai tant les fondamentaux de l'œnologie sont simples : de beaux raisins bien mûrs, des fermentations contrôlées, un élevage raisonnable, une stabilisation adaptée règlent l'essentiel des problèmes. Accessoirement l'éclairage pertinent d'un(e) œnologue-conseil raisonnablement compétent(e) et empathique permet de valoriser plus sûrement le travail de vigneron.

Cette vision de la « naturalité » du vin qui serait opposée à un interventionnisme débridé anime beaucoup de discussions ces dernières années. Pour notre part, vous connaissez notre attachement aux démarches du type « bio raisonnables » ou « raisonné engagé », par opposition à des prises de risques techniques inconsidérés ou une foi aveugle en des recettes technologiques non adaptées.

Mais cette position impose de respecter les quelques principes de base évoqués ci-dessus, adossés à une connaissance fine des réalités scientifiques. Cette connaissance doit être mise à jour régulièrement. Elle s'appuie sur des outils de plus en plus performants (analyse fine, pharmacopée œnologique), sur une mise en réseau des avancées (problématiques phytosanitaires), sur un recoupement des données scientifiques. C'est ce qu'illustrent les synthèses que nous vous soumettons dans ce 30^{ème} numéro de l'Echo d'Oco.

FLAVESCENCE DOREE : MAINTENIR LA SURVEILLANCE !

Claire MENNTEAU & Stéphanie PRABONNAUD

Comme vous l'avez sans doute tous remarqué la flavescence dorée a fait parler d'elle ces derniers mois... Cette médiatisation est l'occasion de faire un point sur la situation de cette maladie en Languedoc-Roussillon.

Petit rappel sur la Flavescence dorée :

La flavescence peut être véhiculée par deux voies :

- par la cicadelle *Scaphoïdus titanus*, qui transporte le phytoplasme de la maladie de vigne à vigne,
- par le matériel de multiplication.

Les symptômes :

- des feuilles cassantes qui s'enroulent plus ou moins bien en fonction des cépages,
- une décoloration des feuilles : rougissement sur les cépages rouges, jaunissement sur les cépages blancs,
- un dessèchement partiel ou total des rafles,
- un aoûtement partiel ou absent des sarments.

Les symptômes apparaissent un an minimum après la contamination.



En Languedoc-Roussillon et dans le Sud-Est :

La flavescence dorée est une maladie explosive avec des zones de foyers très éparés. À l'heure actuelle, dans le vignoble languedocien, plus de 200 000 ha sont en périmètre de lutte. Dans le Gard, deux nouveaux foyers ont été détectés en 2013 sur la commune de Roquemaure sur des raisins de tables. Dans le Sud-Est, découverte de nouveaux foyers, à Courthézon (84) (foyers historiques auparavant dans le sud de la Drôme, l'Enclave des Papes, puis déplacement vers le Sud) et Orgon-Eygalières (13).



Un nouvel **arrêté ministériel du 19 Décembre 2013** encadrant la lutte contre la flavescence dorée et son vecteur est paru au Journal Officiel le 31 décembre 2013. Cet arrêté reprend les principes déjà en vigueur :

- en cas de symptômes ou de présence de flavescence dorée, le propriétaire est tenu de faire immédiatement une déclaration auprès des services régionaux chargés de la protection des végétaux, et procéder à l'arrachage ou à la destruction des ceps de vigne dans le périmètre de la zone contaminée.
- Il est prévu ensuite que dans le périmètre de lutte (c'est-à-dire les communes contaminées et les communes proches, listées par arrêté préfectoral) les vignerons doivent prospecter, par ou sous le contrôle d'un organisme à vocation sanitaire (type Feddon, Fredon, Chambre d'Agriculture,... liste définie par arrêté préfectoral).

Pour lutter :

La surveillance étroite et permanente de la maladie et de son vecteur ainsi que la signalisation et l'arrachage des pieds contaminés sont indispensables.

Dans les périmètres de lutte, les traitements insecticides obligatoires sont définis par arrêté préfectoral :

- ils sont au nombre de 3 (2 traitements larvicides en juin et 1 adulticide fin juillet), dans les départements des Pyrénées-Orientales (66), l'Aude (11) et l'Hérault (34) depuis plusieurs années (lutte aménagée dans quelques communes),
- dans le Gard : des traitements obligatoires sont instaurés cette année dans la zone 1 définie par l'arrêté préfectoral du 18/03/2014,
- dans le Vaucluse et les Bouches du Rhône, les projets d'arrêtés préfectoraux pour les traitements sont actuellement encore à l'étude.

La flavescence dorée est donc un problème plus complexe que les récentes polémiques (voire manipulations...) médiatiques ne le laissent entendre. La décision de non-traitement de la flavescence dorée (contrairement par exemple à l'oïdium ou au mildiou) ne constitue pas un risque que le vigneron prend seulement pour son exploitation, mais bien pour l'ensemble d'un territoire et pas seulement sur la perte de récolte mais bien sur la mort du vignoble.

On peut espérer que le plan de surveillance mis en place par l'arrêté ministériel du 19/12/2013 permette chaque année de mieux définir le périmètre de lutte, et d'éviter les traitements systématiques sur les zones sans contamination.

La lutte contre cette maladie est forcément collective, c'est à ce prix qu'elle pourra être contenue...

LES DESSOUS DU PINKING, SANS ROUGIR

Marion FOESSEL

Cette année particulièrement, nous avons été confrontés à de nombreux cas de pinking (rosissement) des vins blancs. Il est donc important de refaire un point technique sur ce phénomène, afin de mieux l'anticiper.

En théorie :

Durant les dernières étapes de production des vins blancs, ou pendant leur stockage, la teinte peut évoluer vers une nuance rosée plus ou moins intense. Cette déviation de la couleur est liée à l'oxydation de polyphénols dissous incolores, qui se colorent en rose en présence d'oxygène. Ces composés sont issus de la dégradation des tanins condensés des vins blancs (les procyanidines) en anthocyanes, présentes sous forme de flavènes incolores (le vin apparaît blanc), mais susceptibles de se transformer en ions flavyliums (base de la structure des anthocyanes) colorés en rouge en cas d'oxydation. C'est le « rosissement oxydatif » ou « pinking ».



Il intervient surtout sur des vins jeunes, sur des cépages plus sensibles comme le Sauvignon blanc, le Viognier ou certains Muscats, et lorsque ces vins sont élaborés en conditions réductrices, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas rencontré suffisamment d'oxygène pour oxyder ces polyphénols instables et stabiliser ainsi la teinte blanche.

Ce phénomène peut être réversible à la lumière, et la coloration rose disparaît alors après quelques mois en bouteilles. Mais il est important de noter que le pH et les quantités de SO₂ ne modifient en rien cette réaction chimique.

En revanche, il ne faut pas le confondre avec le phénomène de dissolution des anthocyanidines par le SO₂, qui peut survenir sur rosé ou rouge (décoloration souvent observée de façon très nette sur les rosés en fin de chantier de mise, après le dernier réajustement de SO₂ et qui est réversible au bout de quelques jours en bouteilles, car la teinte initiale réapparaît une fois le SO₂ combiné).



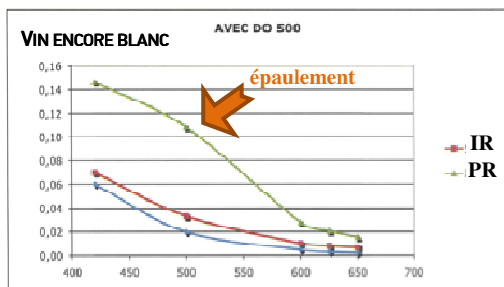
(Source : Ribéreau-Gayon)



En pratique :

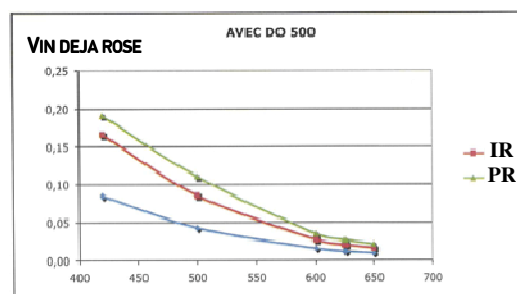
Afin d'anticiper le rosissement des vins blancs, le laboratoire Cœnoconseil vous propose de réaliser un test de pinking. Il consiste en une oxydation ménagée du vin à l'aide d'eau oxygénée. On obtient ainsi, en mesurant l'absorption à 500nm après 24 heures, un indice de rosissement (IR).

On l'observe par un épaulement de la courbe d'absorption à 500 nm par rapport à la courbe du témoin non oxydé. Si cet indice est supérieur à 5, le risque de rosissement existe.



Parallèlement à cet indice, il est possible de mesurer la quantité de précurseurs du rosissement (PR), susceptibles d'être oxydés et d'accroître la réaction, en oxydant plus fortement le vin avec une dose plus élevée d'eau oxygénée.

Mais attention, dans le cas de vins présentant une robe déjà rose, le résultat de l'indice de rosissement peut être inférieur à 5. En effet, le vin témoin utilisé pour mesurer l'épaulement étant déjà oxydé et donc rose, il réagira peu avec l'eau oxygénée ajoutée, d'où un indice faible. De plus, si ce vin a suffisamment réagi, on observera également peu de précurseurs.



Sur les vins « pinkés », le test de pinking complémentaire ne permet alors uniquement de vérifier s'il reste des précurseurs susceptibles de faire évoluer encore la teinte.

Afin d'éviter ce phénomène, et si vos vins sont habituellement sensibles, mieux vaut les traiter préventivement en vinification, afin d'éliminer ces précurseurs le plus tôt possible. Les seuls traitements préventifs et curatifs existant sont la PVPP, très efficace mais interdite en bio, ou la colle de pois, autorisée en bio, mais dont l'efficacité reste plus limitée.

Il est également possible de réaliser une hyperoxydation du moût avant fermentation, afin d'oxyder tous les précurseurs instables qui précipitent alors. Mais cette technique peut être risquée car il est difficile de doser l'oxygène à apporter, et elle oxyde également les composés aromatiques, ce qui va souvent à l'encontre du profil recherché sur ces types de cépages.

HOMOGENEISER SANS ETRE POMPEUX

Henri VERNANT

Régulièrement vous êtes confronté à l'ajout d'adjuvants sur un vin au cours de son élaboration (SO₂, colles, tanins, édulcoration, ...). Une des clés de leur efficacité réside dans leur bonne homogénéisation dans la cuve. Outre l'ajout du produit au cours d'un remontage (par système venturi) ou au par le dessus de la cuve, il faut ensuite s'assurer de bien homogénéiser le produit dans le vin.

Pour cela plusieurs systèmes sont possibles, comme le remontage en circuit fermé, qui reste l'opération la plus utilisée. Bien que commune, elle nécessite une grande attention, notamment sur la durée du remontage : 1 volume de cuve minimum. Efficace quand il est bien réalisé, le remontage utilise une pompe, des tuyaux, du personnel, et nécessite un temps de lavage assez conséquent.

Le barbotage au gaz (CO₂ ou N₂) est une technique efficace, mais qui peut s'avérer coûteuse en gaz.

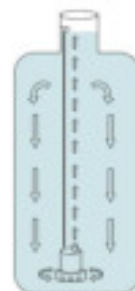
Nous attirons votre attention sur une dernière technique alternative, qui a été utilisée par nos œnologues à l'étranger (Australie, Nouvelle-Zélande). Cette technique d'homogénéisation consiste à immerger (par le haut de la cuve) une pompe « vide-cave », sans tuyau, rattaché par une chaînette au haut de la cuve.

Il suffit de suspendre la pompe à quelques centimètres du fond et l'homogénéisation se fera en fonction de la profondeur et du débit de la pompe.



Pour utiliser cette technique il vous faut une pompe vide-cave – submersible ou immergée – à corps INOX (AISI 304, 316).

Ces pompes ne sont pas réglables au niveau du débit, il est donc important lors de l'achat de choisir un débit et une longueur de câble électrique adaptés à votre cuverie, ainsi qu'un voltage (mono ou triphasé) adapté au bâtiment. Veiller également à vérifier l'alimentarité de tous les composants (INOX, joints, câbles,...).



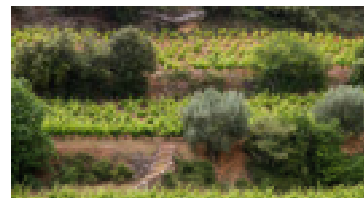
L'avantage de cette technique est son coût (entre 100 et 350€ pour un vide-cave en INOX), et sa facilité de nettoyage. Il se réalise en immergeant simplement la pompe successivement et pendant quelques minutes dans :

- un bac d'eau claire (rinçage),
- un bac de produit alcalin (nettoyage - désinfection),
- un bac d'eau citrique (neutralisation),
- un bac d'eau claire (rinçage).

DERNIERE MINUTE

Suite à une demande croissante de diversification de nos clients pour développer des projets œnotouristiques, nous avons rencontré dernièrement une société spécialisée dans la stratégie et le développement de l'œnotourisme.

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations :
Marion FOESSEL – 06 86 35 40 84 – marion.foessel@oenoconseil.fr



Le Cabinet Natoli&Cœ a récemment renoué avec le principe de forums techniques. Le dernier en date concernait l'alimentation minérale du raisin, première étape de la construction de la qualité des vins.

Nous vous proposerons ainsi régulièrement des rendez-vous à thème, avec des présentations sur un temps court, mais des sujets très précis. Vous serez informés par mail avant chaque session (réservation conseillée car nombre de places limité).

HORAIRES DE NOS LOCAUX

Laboratoire de St-Clément-de-Rivière :

Le laboratoire CEnoconseil vous accueille du lundi au vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 18h**.

Annexe de Pézenas :

Vous pouvez déposer vos échantillons :

- du lundi au jeudi de **8h à 12h** et de **14h à 18h** ;
- le vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 17h**.

Nous passons pour la collecte le **mardi midi** et le **jeudi midi**.

Annexe de Sarriens :

Nous passons pour la collecte le **mardi midi**,
(et le **jeudi midi sur demande**).

Annexe de Saint-Chinian :

Vous pouvez déposer vos échantillons au local de
St-Chinian, derrière la cave coopérative,
du lundi au vendredi de 9h à 17h30.

Ces échantillons seront collectés le **mardi midi**.



Annexe du Gard :

Depuis le 16 décembre dernier et dans l'attente d'une solution plus pérenne, l'accueil de vos échantillons se fait au :

Domaine de la Cadenette

chez Pierre DIDERON et Christophe BOMMEL
chemin des canaux
30600 VESTRIC ET CANDIAC.

Les échantillons seront dorénavant à déposer au
caveau du domaine **du lundi au jeudi de 8h à 12h** et
de 14h à 18h.

Les horaires et jours de rapatriement sont conservés :
le **mardi midi** et le **jeudi midi**.

ANALYSES PETIOLAIRES

Après deux années complexes pour le développement des raisins (couleur, acidité), nous vous recommandons de faire les observations nécessaires au pilotage du vignoble.



Contacts SRDV :

Stéphanie PRABONNAUD
Tél. : 06 17 70 44 51
email : s.prabonnaud@oenoconseil.fr

www.srdv.fr

Gwenaël THOMAS
Tél : 06 09 08 56 03
email : gwenael.thomas@oenoconseil.fr

