



Information de la Station Viticole

Conseils de vinification pour la récolte 2017 Vins de distillation – 05/09/2017

Les contrôles de maturation en cours montrent que les vendanges 2017 seront précoces. D'une manière générale, la récolte de cette année se caractérise par sa nette précocité avec des grappes compactes d'un poids moyen élevé, une bonne acidité avec une forte proportion d'acide malique et des teneurs élevées en azote assimilable.

A ce caractère de précocité s'ajoute l'hétérogénéité des situations en lien, en particulier, avec les gelées de printemps. Les pratiques des viticulteurs doivent donc s'adapter à chaque cas de figure.

Il est particulièrement important de :

- réaliser les contrôles maturation sur les différentes situations (vignes gelées / non gelées ...).
- porter une attention particulière si les parcelles doivent être assemblées à la récolte.

Vignes gelées : si l'on constate aujourd'hui la présence de différents types de grappes, à des stades d'avancement très variables, la maturation des raisins de ces parcelles devrait suivre une évolution beaucoup plus rapide que la normale.

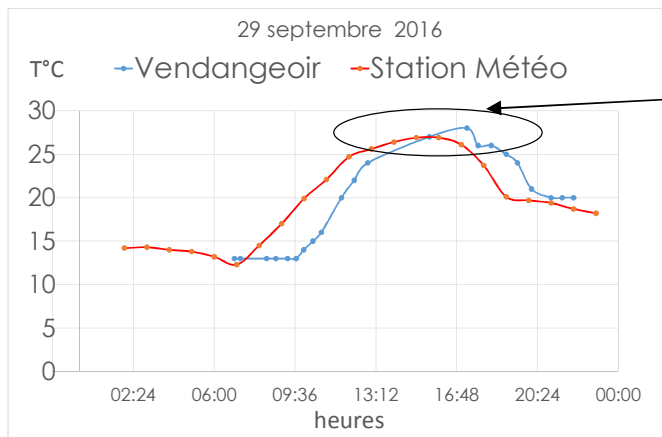
Vignes non gelées : La forte compacité des grappes et la présence éventuelle de foyer de pourriture constituent un risque d'évolution rapide de l'état sanitaire de la vendange à surveiller.

STATION VITICOLE

Principales recommandations en fonction des conditions de la récolte

Vendanges dans des conditions chaudes

- Vendanger tôt le matin voire la nuit.
- Utiliser les moûts froids du matin pour la régulation thermique des moûts levurés la veille
- Mise à température des moûts au levurage : optimum 17°C-20°C.
- Levurage recommandé dès la sortie de pressoir, avant décantation si les moûts ne sont pas refroidis (dose normale = 20g/hL) et que la décantation est de courte durée.
- Vendanges risquées si température extérieure supérieure à 25°C.
- = *développement activé d'une flore indigène indésirable avec difficulté d'implantation des levures sélectionnées.*



Zone à risque lors de journées de vendanges chaudes et ensoleillées

Relevés horaires de la température des raisins à la réception au chai et températures sous abri.

Faibles rendements, chantiers lents (vignes gelées)

- Ratio élevé déchets végétaux/raisins -> optimiser les réglages machine.
- Réaliser des chantiers collectifs : 2 machines sur une même parcelle ou îlot viticole permettront de réduire le temps de chargement du pressoir.
- Ne pas attendre la charge complète du pressoir (pneumatique) pour le lancer (temps de remplissage maximum = 1h00 à 1h30 - voir les recommandations du fabricant concernant les charges minimales).
- Limiter l'intensité du pressurage : les dernières fractions de moûts de pressurage ne sont pas favorables à la qualité.
- Adapter le levurage et le remplissage des cuves au chantier de vendange au maximum sur 2 jours.

Degrés élevés (>10.5 % vol.) : attention ! Une maturité trop avancée des moûts peut entraîner des fins de fermentation difficiles.

- Attention à la pourriture (compacité des grappes), ne pas attendre l'évolution des foyers présents.
- Ajuster les teneurs en azote des moûts de manière à obtenir un minimum de 160 mg d'azote assimilable après le dosage de l'azote naturellement présent.
- Apport d'azote fractionné en 2 fois, départ (sels d'ammonium) puis à mi fermentation sous formes complexes (azote + acides aminés + écorces levures) + aération.
- Attention aux températures qui peuvent monter très rapidement (+1.5°C pour 1 % d'alcool formé) : anticiper le refroidissement si possible.
- Rappel du cahier des charges de l'AOC : TAV du vin mis en chaudière <12%.

STATION VITICOLE

Dangers de la conservation des vins à des températures trop élevées

dans la mesure où la teneur en éthanal est correcte,

- Refroidir les vins en fin de FA ($T^{\circ} < 15^{\circ}\text{C}$) pour retarder la fermentation malolactique et ainsi ralentir l'estérification chimique (production d'acétate d'éthyle et de lactate d'éthyle).
- Risque d'altération microbiologique des vins les plus fragiles -> à distiller rapidement (vendanges altérées, présence de sucres résiduels, acidité volatile et pH élevés).

Toutes les précautions prises habituellement seront bien entendu particulièrement utiles cette année :

- La décantation des moûts et/ou l'utilisation d'adjuvants de pressurage (fibre de cellulose) ainsi que la bonne conduite du pressoir contribuent à l'obtention de moûts de qualité.
- Procéder à des opérations de lavage et de désinfection régulières en cours de vendanges (machine à vendanger, conquêt, pressoirs, pompes, cuves, sols) afin de limiter toute flore de contamination.
- Vider et laver soigneusement, en fin de journée de travail, les pressoirs et les cuves tampon ou puits à vin.
- Limiter la présence de drosophiles dans les bâtiments en utilisant un désinsectiseur.
- Les contrôles de fermentation alcoolique et malolactique doivent être réalisés afin de diagnostiquer au plus tôt un risque potentiel sur un lot de vin. Dans le cas d'une déviation constatée, isoler la cuve correspondante et prendre les mesures nécessaires en concertation avec un œnologue.

Ces étapes de la transformation de la vigne au vin feront l'objet d'enregistrements (registre de chai) de manière à pouvoir établir une traçabilité des lots (parcelle, vendange, vin).

La Station Viticole dressera un bilan d'après vendanges pour donner une évaluation du déroulement des vinifications et pour rappeler les bonnes pratiques en matière de stockage des vins en attente de distillation.