



Communiqué de la Station Viticole du Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Conseils de vinification pour la récolte 2010

Vins de distillation

22 septembre 2010

A l'approche des vendanges, les contrôles de maturation de la Station Viticole du 20 septembre donnent les caractéristiques moyennes suivantes pour le cépage Ugni blanc : titre alcoométrique potentiel de 8.8 % vol., acidité totale de 8.4 g/l H₂SO₄, (pH 2.84).

Les vendanges peuvent commencer à partir de cette semaine. La date de début de vendange reste à moduler selon le contexte des parcelles et de la durée totale des chantiers de récolte.

Les projections des suivis de maturation donnent les tendances régionales suivantes pour la récolte 2010 : TAVp voisin de 10 %, acidité moyenne des moûts de l'ordre de 6.6 g/l H₂SO₄ avec un niveau d'azote assimilable proche de 80 mg/l.

L'état général du vignoble est globalement satisfaisant. Les conditions climatiques du printemps et de l'été n'ont pas favorisé les maladies cryptogamiques de la vigne.

Comme chaque année, divers phénomènes peuvent avoir un impact sur le volume et la qualité de la récolte : maladies du bois, échaudage de baies, coulure ou millerandage, attaques de tordeuses. *(Pour plus de précisions : cf – Extranet du BNIC/Aspects techniques/Chronique du vignoble).*

Rappel des règles essentielles à l'attention des viticulteurs

1- Contexte général pour les vinifications :

- Mettre en œuvre un levurage direct systématique, cuve par cuve, réalisé selon les bonnes pratiques (cf. fiche technique « pratique du levurage »). Les levures sèches recommandées pour la production du Cognac (6 souches qualifiées aujourd'hui) seront ajoutées à la dose minimum de 15 g/hl de moût. Il est recommandé d'utiliser au moins deux souches différentes par chai. Cet apport, réalisé dès les premiers jus, doit correspondre au volume final de remplissage de la cuve. Les moûts frais suivants de la journée seront alors incorporés à ce moût levuré. On veillera particulièrement à la mise en température des moûts (T°C de 15 à 18°C) et à éviter les chocs thermiques trop importants lors de l'incorporation du levain (respecter des écarts inférieurs à 10°C).
- Les moûts présentant de faibles teneurs en azote accompagnées de niveaux d'acidité bas (pH élevé), et de TAVp élevés, sont sujets au risque de piqûre lactique. Ils nécessitent une vigilance particulière.
Cette année, les compléments d'azote sous forme de sels d'ammonium seront nécessaires dans de nombreuses situations. La forme de l'azote ajouté (sulfate ou phosphate d'ammonium) n'a pas de conséquence sur le déroulement de la fermentation ni sur la qualité des vins. Le sulfate présente un léger effet acidifiant utile pour les moûts à pH élevé.
L'analyse de l'azote des moûts, au niveau de la parcelle ou d'un îlot viticole, permet d'évaluer les risques plus ou moins importants selon les situations. Plusieurs laboratoires régionaux proposent cette année le dosage en routine de l'azote assimilable.
- En l'absence d'analyse, afin de favoriser une fermentation rapide et complète, des apports azotés raisonnés peuvent être réalisés par mesure de précaution sur les premières cuves, à raison de 30 g de sels d'ammonium par hectolitre. Dans ces conditions, et lorsque les bonnes pratiques du levurage sont respectées (ensemencement, température), le temps pour atteindre la mi-fermentation (densité 1045/1040) constitue un bon indicateur : lorsque ce stade

STATION VITICOLE

est franchi rapidement (2 à 3 jours), les moûts devraient finir la fermentation alcoolique sans problème. Si le délai est trop important (4 jours et plus), c'est le signe d'une difficulté fermentaire qu'il convient de corriger sur la cuve, par un nouvel ajout d'azote ammoniacal limité au maximum à 30 g/hL.

Ces observations sur les premières cuves permettront de piloter les apports azotés sur les cuves suivantes.

- Assurer l'hygiène des matériels et des locaux (lavage et désinfection) en cours de vendange (machine à vendanger, conquet, pressoirs, pompes, cuves, sols) afin de limiter toute 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 fermant les portes la nuit et en utilisant un désinsectiseur.
- Les contrôles analytiques des vins doivent être réalisés dès la fin de la fermentation alcoolique 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.

2- Cas particuliers

- Foyers de pourriture grise, attaques de tordeuses

Certaines parcelles sont touchées par des attaques de tordeuses, en général beaucoup moins sévèrement que l'an passé. Les baies perforées par les tordeuses sont des foyers potentiels de pourriture grise. Leur évolution doit faire l'objet d'une attention particulière de manière à récolter en priorité les parcelles concernées avant toute dégradation de l'état sanitaire.

Les cas d'altération nécessiteront des précautions particulières :

- lors de la récolte, veiller au bon fonctionnement des ventilateurs extracteurs de feuilles, notamment en cas d'un état dégradé du feuillage.
- au chai, mettre en œuvre une décantation des moûts (élimination des sédiments et des surnageants, l'ensemble correspondant à environ 10 % du volume initial) et renforcer si besoin à 20 g/hl l'apport en levures sèches.

Nous recommandons dans tous les cas d'isoler les lots concernés qui feront l'objet d'un bilan qualitatif après les vinifications.

- Maladies du bois

Les observations au vignoble montrent une forte expression des symptômes de ces maladies avec des impacts parfois significatifs sur les rendements et la maturité. La qualité des moûts n'apparaît pas altérée.

3- Divers

Toutes ces étapes de la transformation de la vigne au vin feront l'objet d'enregistrements de manière à pouvoir établir une traçabilité des lots (parcelle, vendange, vin). N'utiliser que des produits œnologiques et des produits de nettoyage homologués pour cet usage.

Ces conseils génériques sont repris en détail dans le document « règles de base de la vinification charentaise » réédité en septembre 2008 et disponible au BNIC. Ils seront complétés au cas par cas et précisés par les cahiers des charges des acheteurs.

Documents disponibles au BNIC et à la Station Viticole :

- ▶ Fiche Technique « Pratique du levurage » RV07 - 2008
- ▶ Brochure « Règles de base de la vinification charentaise » – 2008

Egalement en téléchargement sur le site Extranet du BNIC.