



Vinification des vins de distillation

MILLÉSIME 2015 : UN BEAU POTENTIEL, UNE FORTE HÉTÉROGÉNÉITÉ ET DES INCERTITUDES QUALITATIVES

Le millésime 2015 s'est déroulé dans d'assez bonnes conditions tout au long de la saison et les différents terroirs ont retrouvé leur état de précocité naturelle. Le cycle végétatif n'a pas été réellement marqué par des événements climatiques et agronomiques majeurs et il a connu un déroulement plutôt régulier. Les bourgeons ont éclorés à une date normale, la première phase de croissance végétative a été à la fois régulière et pas trop rapide, la floraison s'est étalée dans le temps, la phase estivale chaude, pas réellement caniculaire et entrecoupée d'averses bien placées a fait évoluer les raisins sans situations de stress excessives. Enfin, la première phase de la maturation s'est déroulée normalement. L'état du vignoble a bénéficié d'une « quiétude charentaise » qui laisse espérer une récolte 2015 prometteuse sur le plan des rendements et dont la qualité va se jouer au « finish ».

Un débourrement étalé en phase avec la précocité des terroirs

Le débourrement des ugni blancs est intervenu durant la deuxième quinzaine d'avril avec un décalage de précocité souvent


marqué selon les secteurs géographiques. La frange littorale du vignoble et les terroirs se réchauffant naturellement plus rapidement (terres de doucins, coteaux bien exposés...) ont stimulé la pousse des bourgeons qui à la fin avril avait dans ces zones une avance significative. **Le débourrement 2015 a retrouvé un gradient de précocité en phase avec les effets de la climatologie locale et la nature des sols et du sous-sol.** Des bourgeons au stade 2 feuilles étalées étaient visibles au 15 avril dans les situations précoces alors que dans les parcelles implantées sur des sols plus froids, le stade pointe verte n'était pas atteint. La forte disparité d'état d'avancement du débourrement entre les îlots parcellaires était marquée dans beaucoup de propriétés à la fin du mois d'avril. La succession de plusieurs épisodes pluvieux d'intensités très variables selon les zones durant la deuxième quinzaine d'avril a rendu les parcelles précoces et développées réceptives et sensibles à certaines maladies (l'excoriose, le black-rot et le mildiou). **L'épisode pluvieux très important de début mai a ensuite littéralement « boosté » la dynamique des épidémies dans les parcelles développées et précoces.**

Dès le débourrement, les différences d'état de développement et de réceptivité aux maladies entre les parcelles ont été importantes.

Le black-rot, l'excoriose et le mildiou se sont montrés virulents

Au cours de la première quinzaine de mai, le climat plutôt propice a favorisé un développement végétatif normal qui a « entretenu » les différences de précocité. **Durant cette période, l'apparition de foyers spectaculaires de black-rot et d'excoriose a surpris beaucoup de viticulteurs et de techniciens. Ces maladies dites secondaires ont localement fait preuve d'une virulence spectaculaire. Les secteurs précoces du vignoble qui n'avaient pas été protégés avant les épisodes pluvieux de fin avril et début mai ont été confrontés à une épidémie de mildiou puissante et continue jusqu'à la fin juin.** La maladie sur certains secteurs a fait preuve d'une « agressivité » inquiétante que le resserrement des calendriers des traitements et l'utilisation des divers outils fongicides ont eu du mal à contenir. Cette situation suscite de véritables interrogations au niveau de la

Les stades repères du cycle végétatif de l'ugni blanc au sein du réseau Maturité de la Station Viticole du BNIC (55 parcelles)

|  ANNÉES | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | Moyenne sur 10 ans | 2015 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------------|-------|
| DATES STADES PHÉNOLOGIQUES (Ugni blanc) : | | | | | | | | | | | | |
| - Début débourrement (situations précoces) | 02/04 | 08/04 | 30/03 | 10/04 | 04/04 | 06/04 | 02/04 | 08/04 | 12/04 | 01/04 | 05/04 | 08/04 |
| - Début floraison (situations précoces) | 05/06 | 08/06 | 26/05 | 14/06 | 06/06 | 08/06 | 16/05 | 08/06 | 22/06 | 06/06 | 05/06 | 06/06 |
| - Fin floraison (situations moyennes) | 16/06 | 16/06 | 10/06 | 26/06 | 20/06 | 24/06 | 28/05 | 26/06 | 12/07 | 20/06 | 19/06 | 22/06 |
| - Début véraison (situations précoces) | 06/08 | 06/08 | 08/08 | 16/08 | 08/08 | 10/08 | 24/07 | 16/08 | 24/08 | 08/08 | 09/08 | 08/08 |
| - Début des vendanges | 22/09 | 21/09 | 24/09 | 01/10 | 24/09 | 22/09 | 02/09 | 01/10 | 04/10 | 24/09 | 23/09 | |
| ECARTS ENTRE STADES (jours) | | | | | | | | | | | | |
| - début débourrement - début floraison | 64 | 61 | 57 | 65 | 63 | 63 | 44 | 61 | 71 | 66 | 62 | 59 |
| - début floraison - début véraison | 62 | 59 | 74 | 63 | 63 | 63 | 69 | 69 | 63 | 63 | 65 | 63 |
| - début véraison - début vendanges | 47 | 46 | 47 | 46 | 47 | 43 | 40 | 46 | 41 | 47 | 45 | |
| - début floraison - début vendanges | 109 | 105 | 121 | 109 | 110 | 106 | 109 | 115 | 104 | 110 | 110 | |

validité des outils de prévisions de risque, des capacités biologiques de développement du champignon, des phénomènes de résistance et de la qualité de la pulvérisation.

Un potentiel de grappes dans la moyenne à la fin mai

Les conditions climatiques de mai et de début juin assez normales n'ont pas accéléré le cycle végétatif et les différences de stades végétatifs sont restées assez marquées. Les comptages d'inflorescences réalisées par la Station Viticole du BNIC fin mai ont confirmé une charge de production qui se situe dans la moyenne des 10 dernières années. **Le nombre moyen de 55 000 grappes par hectare s'avère supérieur à celui de 2014 et proche de ceux de 2013 et 2011. La structure des grappes paraissait tout à fait correcte et aussi un peu moins charpentée que celles du millésime précédent.** Dans les parcelles très fortement grêlées en 2014, le débourrement n'a pas été bon et, au final, le potentiel de production dans ces secteurs ne permettra pas d'atteindre le niveau de rendement Cognac en 2015.

Une floraison étalée et perturbée par de fortes pluies

La floraison qui a commencé autour du 8 au 10 juin dans les parcelles s'est étalée dans le temps. Un événement pluvieux très important (100 mm en 2 jours) les 12 et 13 juin est venu perturber le déroulement

de la floraison qui a souvent duré plus d'une dizaine de jours. Les conditions pluvieuses et un contexte ambiant de fraîcheur ont parfois gêné le processus de fécondation. Dans les zones sensibles à la chlorose, les parcelles ont réagi aux pluies abondantes en extériorisant rapidement un aspect foliaire jaune caractéristique. Ces décolorations du feuillage pendant la floraison attestent d'un déficit ou d'un blocage de l'assimilation de divers éléments minéraux (fer, manganèse). À la fin de la floraison autour du 20 juin, une grande hétérogénéité d'état de développement des grappes est apparue au sein de pratiquement toutes les parcelles (et aussi au sein des mêmes souches). Des grappes au stade grains de plomb côtoyaient des inflorescences ayant juste libéré leurs capuchons floraux. **Dans les parcelles touchées par la chlorose, les pertes de baies ont été importantes alors qu'ailleurs, les grappes semblaient assez belles. Cette période de floraison étalée a eu comme conséquence d'amplifier les écarts de précocité entre les parcelles.**

Le beau temps de juillet est arrivé « à point »

L'arrivée d'une période de beau temps et de chaleur à partir de fin juin a fait beaucoup de bien à la vigne. La pression du mildiou a été littéralement « calmée », les grappes ont grossi vite et la croissance végétative a été assez forte. À la mi-juillet, l'état foliaire des vignes avait belle allure et un potentiel de grappes globalement généreux se révélait. **La persistance du beau temps**

et l'absence de pluies durant tout le mois ont laissé à penser à certains techniciens que le millésime serait précoce. Or, le décalage de stade de développement entre les grappes, qui visuellement semblait s'être atténué, a persisté. Début août, les premiers signes de stress hydrique ont commencé à se manifester dans les sols à faibles réserves hydriques et dans les vignes mal « pilotées » sur le plan agronomique. Au niveau parasitaire, l'oidium s'est montré virulent avec bien sûr un gradient d'intensité variable selon les parcelles. La climatologie en juillet a été favorable aux contaminations et le champignon a su bénéficier de toutes les failles des stratégies de traitements. Le manque de pénétration de la pulvérisation au cœur des grappes, les trous dans le calendrier de protection et la montée en puissance des phénomènes de résistance expliquent l'agressivité de l'oidium au cours de l'été dans pratiquement toute la région délimitée.

Une véraison très étalée durant tout le mois d'août

Les pluies localement importantes début août sont arrivées au bon moment et l'état foliaire des vignes a bien tiré profit de cette climatologie presque idéale. Les trois premières semaines d'août pas très chaudes ont sûrement un peu gêné le déroulement de la première phase de la maturation. **La véraison que certains prévoyaient tout début août s'est fait attendre et un bon nombre de parcelles semblaient bloquées malgré un bel état foliaire. Les différences de précocité**

MGS
Maintenance d'alambics / Chaudronnerie

Automatismes ■ Distillation ■ Cuves Inox

■ Alambics neufs et occasions

■ Maintenance & installations de distillerie

■ Fournitures chais & distilleries

■ Magasin Libre-Service
Produits d'entretien des chais et distilleries

■ Vente & réparation de pompes

ZA du Pont Neuf
16130 SALLES D'ANGLES
Tél. 05 45 83 76 54
Port. 06 76 70 62 70

Vinification des vins de distillation

constatées au débourrement et à l'issue de la floraison entre les terroirs ont, semble-t-il, joué à plein. La véraison s'est enclenchée avec une lenteur très « charentaise ». Les premières baies ferrées ont été repérées le 8 août et les dernières à la fin de ce mois. La belle apparence de récolte dans l'ensemble de la région délimitée a été confirmée fin août avec l'arrivée des pluies bienfaitrices. **Les pronostics volumiques de récolte de la Station Viticole du BNIC de début septembre se situent autour de 120 hl/ha, ce qui atteste de la bonne évolution du poids des grappes.**

Une belle phase de maturation jusqu'au 11 septembre

Les premiers contrôles de maturité de la Station Viticole du BNIC révélait à la mi-août une grande disparité d'évolution selon les sites qui ne s'est pas réellement atténuée. L'épisode pluvieux de la fin août a permis de réhydrater les souches et la vendange a poursuivi sa maturation à un rythme régulier et normal. La très belle première décade de septembre a ensuite accéléré sans « brutalité » le processus de maturation.

Durant cette période, le climat normalement chaud le jour, frais la nuit et sans pluie a fait évoluer la maturité des raisins avec progressivité. **L'alternance des nuits fraîches et d'un soleil juste généreux a fait beaucoup de bien aux raisins. Néanmoins, les fortes disparités d'état de maturité des grappes selon les terroirs observés à la mi-août étaient toujours présentes au 10 septembre.**

Quel sera l'impact des pluies sur la bonne dynamique de maturation


L'arrivée de l'épisode pluvieux conséquent et variable (de 60 à 100 mm selon les zones) des 12 et 17 septembre va-elle remettre en cause la bonne dynamique de maturation en cours ? Les ugni blancs au 15 septembre sont encore loin d'avoir atteint leur niveau de maturité aromatique idéal. **Les conséquences de cet apport de pluviométrie conséquent ne risquent-elles pas de provoquer un développement rapide des foyers de pourriture et faire chuter brutalement les niveaux d'acidité des moûts ? Comment la forte hétérogénéité de maturité des raisins d'une parcelle à l'autre va-t-elle évoluer ?**

Tous ces éléments risquent de compliquer l'analyse du potentiel volumique et qualitatif de la récolte à l'échelle de chaque propriété. Le millésime 2015 est marqué par de fortes différences d'état de maturité d'une parcelle à l'autre que l'épisode pluvieux du 12 au 17 septembre ne doit pas occulter.

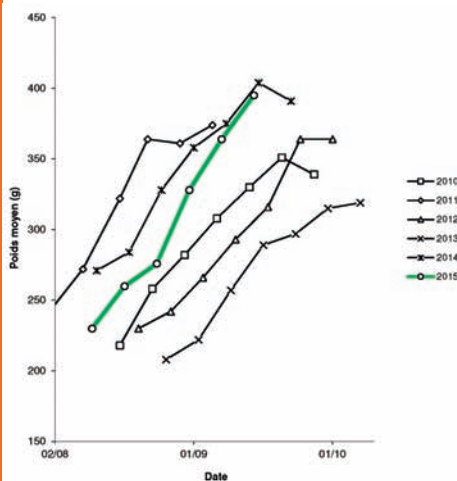
Ne pas surestimer les conséquences de l'épisode pluvieux du 12 au 17 septembre

Récolter des raisins sains et à bonne maturité représente pour la production d'eaux-de-vie un paramètre qualitatif majeur. **Cette séquence pluvieuse, qui est assez fréquente à cette période de l'année (l'influence du climat océanique) dans la région de Cognac, est heureusement accompagnée de niveaux de températures assez bas qui ne sont pas propices à un développement du botrytis (lors des pluies de fin août les températures étaient élevées).** L'apport d'eau va faire gonfler les baies, augmenter les rendements, faire évoluer le processus de maturation différemment, accroître le risque de développement des pourritures et

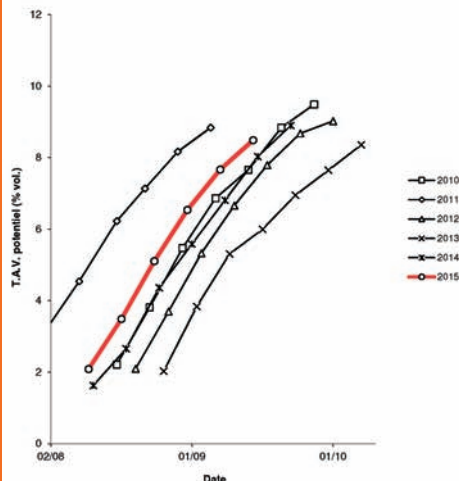
L'évolution de la maturation de l'ugni blanc au sein du Maturité de la Station Viticole du BNIC (55 parcelles)

|  ANNÉES | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | Moyenne sur 10 ans | 2015 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------------|-------|
| DATES CONTRÔLES MATURATION : | | | | | | | | | | | | |
| - Contrôle maturation véraison | 08/08 | 07/08 | 06/08 | 18/08 | 10/08 | 16/08 | 25/07 | 20/08 | 26/08 | 11/08 | 11/08 | 10/08 |
| - Contrôle maturation début vendanges | 26/09 | 18/09 | 24/09 | 06/10 | 28/09 | 27/09 | 05/09 | 01/10 | 07/10 | 22/09 | 25/09 | |
| NOTATIONS : | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de grappes/ha à la fin mai - NbG/ha* 1 000 | 63 | 62 | 56 | 50 | 51 | 61 | 54 | 49 | 58 | 49 | 55 | 55 |
| Poids moyen d'une grappe (g) - Véraison | 206 | 239 | 200 | 231 | 250 | 218 | 204 | 230 | 208 | 271 | 226 | 230 |
| - Début vendanges | 370 | 389 | 284 | 355 | 421 | 339 | 374 | 364 | 319 | 391 | 361 | |
| T.A.V. (% vol.) - Début vendanges | 9,6 | 8,8 | 9,7 | 9,4 | 9,7 | 9,5 | 8,8 | 9,0 | 8,3 | 8,9 | 9,2 | |
| Acidité totale (g/L H2SO4) - Véraison | 28 | 27 | 24 | 26 | 26 | 27 | 25 | 24 | 26 | 26 | 26 | |
| - Début vendanges | 6,3 | 6,7 | 8,8 | 9,2 | 6,9 | 7,4 | 7,0 | 7,6 | 8,6 | 8,7 | 7,7 | |
| - pH début vendanges | 2,97 | 3,00 | 2,98 | 2,90 | 2,99 | 2,91 | 2,97 | 2,90 | 2,92 | 2,92 | 2,95 | 26 |
| Azote assimilable (Mg N/l) - Véraison | 62 | 51 | 136 | 86 | 91 | 86 | 93 | 126 | 106 | 143 | 98 | 98 |
| - Début vendanges | 50 | 65 | 149 | 115 | 63 | 72 | 97 | 77 | 102 | 127 | 92 | |
| DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE BNIC : | | | | | | | | | | | | |
| - Volume récolté CDF (hl/ha) | 125 | 121 | 86 | 91 | 111 | 112 | 120 | 101 | 105 | 113 | 108 | |
| - T.A.V. moyen Cognac (% vol.) | 10,14 | 9,78 | 10,3 | 9,9 | 10,3 | 10,1 | 9,5 | 9,4 | 8,6 | 9,9 | 9,79 | |
| - Alcool pur calculé (hl AP/ha) | 12,7 | 11,8 | 8,8 | 9,0 | 11,4 | 11,3 | 11,4 | 9,5 | 9,0 | 11,3 | 10,6 | |

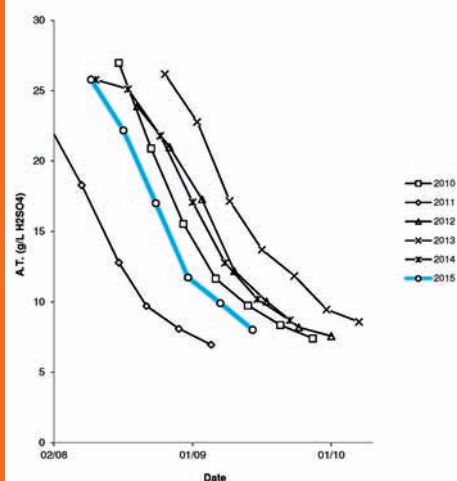
Poids moyen d'une grappe (g)



T.A.V. potentiel (% vol.)



Acidité totale (g/l H2SO4)



diluer dans un premier temps le potentiel de qualité (le TAV potentiel, les niveaux d'acidité, les arômes). La principale inquiétude mise en avant par de nombreux prescripteurs est à la fois la dégradation de l'état sanitaire et la chute des niveaux de l'acidité totale des moûts. Ce dernier critère contribue à obtenir des vins ayant une aptitude plus ou moins forte à se conserver, d'où l'importance de la notion d'équilibre teneurs en sucres et acidité au moment de la récolte. Néanmoins, le niveau d'acidité totale des moûts ne représente pas un paramètre direct d'appréciation de la maturité aromatique des raisins Cognac.

Trouver le juste compromis entre les risques de sous-maturité et l'état sanitaire

La prise en compte de tous ces éléments va-t-elle pour autant accélérer le déclenchement de la récolte dans la région de Cognac ? Ce n'est pas sûr compte tenu de l'hétérogénéité de l'état de la vendange dans les parcelles. Une vendange pas assez mûre est en général un peu plus résistante aux attaques du botrytis, plus riche en acidité totale et aussi naturellement plus concentrée en composés induisant au moment de la distillation des notes de verdeur dans les eaux-de-vie. **Les raisins pas assez mûrs récoltés par anticipation deviennent naturellement très sensibles aux phénomènes de trituration, ce qui favorise la production plus abondante de bourbes et de composés indésirables.** Ce millésime 2015 va demander aux viticulteurs un sens avisé de la connaissance de leurs terroirs et une observation fine de l'évolution de l'ensemble des paramètres de la maturité des raisins d'ici la fin du mois de septembre. **Le critère état sanitaire sera sans doute à surveiller de près en étant pleinement conscient qu'en dessous 13 °C, le développement du botrytis est bloqué et, au-dessus 25 °C, il devient rapide et spectaculaire.**

Les niveaux de températures et de pluies de la deuxième quinzaine de septembre vont être déterminants

Prendre le risque d'attendre une meilleure maturité des raisins Cognac doit être envisagé en tenant compte de l'évolution de l'état sanitaire et des contraintes logistiques de la mise en œuvre des vinifications. Le climat du 15 au 27 septembre sera sans aucun doute déterminant pour valoriser le potentiel de qualité des raisins. **Les prévisions météorologiques, qui annoncent le retour d'une ambiance plus sèche et pas trop chaude à partir du 17 septembre, seraient bienvenues.** La surveillance des niveaux de températures minimum et maximum jusqu'au 10 octobre peut constituer un critère d'appréciation pour mieux appréhender la stabilisation ou le développement des diverses pourritures. Dans chaque propriété, la connaissance des terroirs, la durée totale des vendanges seront deux éléments clés pour tirer le meilleur des raisins, déclencher et terminer la récolte dans les meilleures conditions et valoriser au mieux un potentiel de récolte volumique intéressant.

Lionel Ducom

MOTOCULTURE COGNAÇAISE

MATÉRIEL AGRICOLE VITI-VINICOLE

TRACTEURS

Kubota



PULVÉRISATEURS

NICOLAS



ROGNEUSES

COUP'ECO VITI

Coupeco Viti



Ets Gautier

45 Av. de Barbezieux - 16100 CHÂTEAUBERNARD
TÉL : 05 45 82 19 04 - FAX : 05 45 36 01 11

PRINCIPES GÉNÉRAUX

L'élaboration d'eaux-de-vie nouvelles ayant une typicité aromatique affirmée et exprimant les potentialités des différents terroirs de la région délimitée devient une préoccupation forte pour la plupart des acteurs de la région de Cognac. Faire des vins sans défaut n'est plus suffisant. Il faut désormais essayer de « **sortir le meilleur** » des raisins pour élaborer des vins de distillation aromatiques, fruités, riches et ayant une identité qualitative propre. Ce challenge n'est pas forcément simple à piloter car la réussite de la vinification des vins de distillation repose uniquement sur la mise en œuvre d'interventions préventives. Cela commence par la juste appréciation de la nature de la vendange pour ensuite choisir les pratiques œnologiques les plus adaptées.

■ Les critères essentiels pour maîtriser la vinification des vins de distillation :

- Une parfaite connaissance de la maturité des raisins de chaque îlot de terroir avant la récolte.
- Traiter la vendange avec douceur et cohérence.
- Maîtriser le déroulement de la fermentation alcoolique
- Créer les conditions pour assurer la parfaite conservation des vins.

■ L'observation du déroulement de la maturation au niveau du parcellaire d'une propriété est un acte œnologique essentiel pour piloter judicieusement les vinifications. Connaître les différences de maturité des îlots de terroir, apprécier finement l'état sanitaire, le niveau de maturité, les variations de rendements, permettent ensuite d'organiser les chantiers de récolte et aussi tout le déroulement des vinifications avec beaucoup plus de cohérence et de sérénité.

■ Chaque propriété possède également des infrastructures de récolte et de vinification dont les niveaux de débit et de performances ne doivent pas être sur-estimés. La transformation des raisins de leur état solide en moût doit s'effectuer avec le

plus grand soin. Dès la planification du chantier de récolte, il faut également se soucier « des potentialités de mise en fermentation » des lots de vendanges, leur température, la présence de botrytis, les teneurs en azote assimilable.

Les priorités

- Ne jamais surcharger la chaîne de traitement de la vendange.
- Gérer les mises en fermentation des moûts de façon régulière.
- Tenir compte de la durée totale de vendange d'une propriété pour planifier la date de début et de fin de récolte.

La notion de durée globale de récolte et de vinification est une notion importante pour anticiper et maîtriser la valorisation du potentiel de production de chaque millésime.

Une certaine souplesse dans l'organisation du chantier de récolte et des vinifications est toujours souhaitable pour faire face à des retards liés à des incidents mécaniques (casse de matériel) ou à des événements climatiques pendant les vendanges (coup de chaleur ou fraîcheur excessive).

Conditions de maturité optimales des raisins à la récolte

L'état sanitaire

- Le bon état sanitaire de la vendange → **Une vendange pourrie seulement à 5 à 10 % risque d'entraîner l'apparition de déviations aromatiques irréversibles dans les eaux de-vie.**
- La vinification de raisins sains est une priorité qualitative.
- Une vendange botrytisée contient en général des teneurs en potassium élevées qui contribuent à faire chuter l'acidité des vins.

Un équilibre de maturité pour les vins de distillation

- Ne pas rechercher les surmaturités qui rendent plus délicate la conservation des vins.
- Des niveaux de TAV potentiel élevés s'accompagnent souvent d'une forte diminution de l'acidité.
- Lors des deux derniers contrôles de maturités, doser le niveau d'acidité et le pH est très important.
- Identifier les parcelles ayant souffert de sécheresse, portant une charge de récolte très abondante ou ayant une surface foliaire très endommagée.
- Les vendanges sous-mûries sont généralement beaucoup plus riches en marqueurs de composés engendrant des notes de verdeur dans les eaux-de-vie. Ces constituants ont l'inconvénient d'être très puissants sur le plan aromatique et



PECNER

Z . I . M E R P I N S
1 6 1 0 0 C O G N A C
T é l . 0 5 4 5 8 2 0 3 7 4
F a x : 0 5 4 5 3 6 0 1 8 3

Tous les produits de Coupe

- ◆ Sirops Pur Sucre
- ◆ Caramels colorants sans Catalyseur
- ◆ Boisés de Chêne
- ◆ Extraits aromatiques pour Liqueurs et Cocktails
- ◆ Conditionnement en Petits et Grands volumes

**SIROPS
ET CAMELS
CERTIFIÉS BIO**

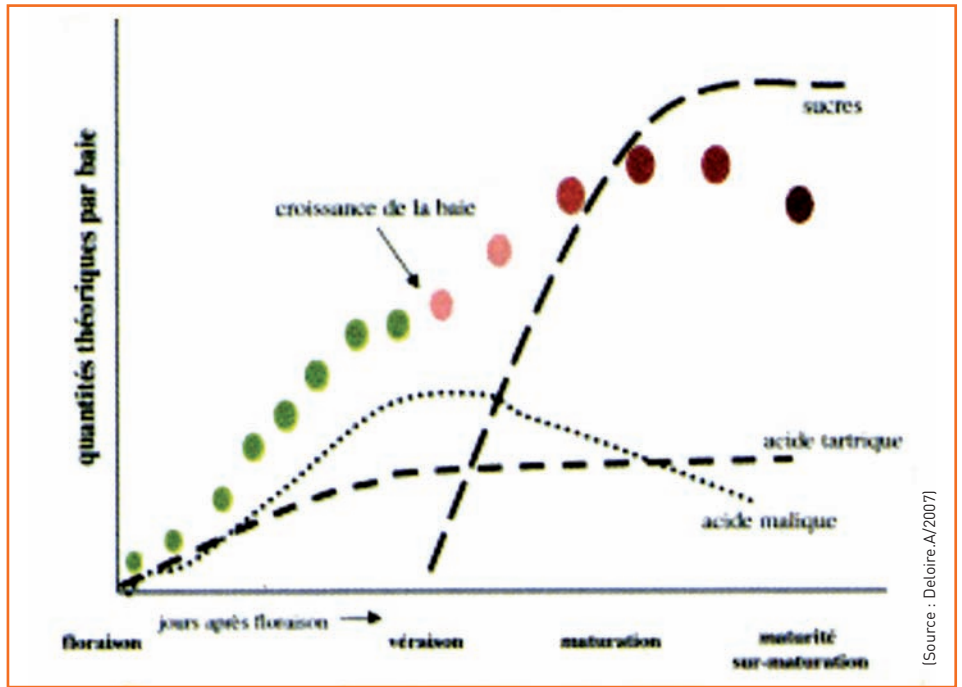
**Agrément
ÉCOCERT**

de jouer un rôle masqueur vis-à-vis des « beaux » arômes. En présence de lots de vendanges peu ou pas assez mûrs, les interventions technologiques au niveau de la chaîne d'extraction des jus doivent être adaptées avec beaucoup de douceur pour minimiser les phénomènes de trituration et limiter la libération bourbes et de composés indésirables.

Rechercher un équilibre entre le TAV potentiel et l'acidité totale

- Dans l'approche d'élaboration des vins de distillation, la récolte de raisins sains ayant des teneurs équilibrées en sucres et en acidité est fondamentale.
- L'acidité des moûts et des vins est constituée à 90 % par l'acide tartrique et l'acide malique.
- L'acide tartrique est l'acide fort des raisins. Sa concentration dans les baies atteint un niveau maximum à la véraison et reste constante pendant la phase de maturation. Les éléments qui influencent sa synthèse entre la nouaison et la véraison sont encore méconnus.
- L'acide malique, qui lui aussi atteint son niveau maximum à la véraison, décroît ensuite pendant toute la phase de maturation. Les fortes chaleurs et des situations de stress hydrique prolongées accentuent le phénomène de dégradation pendant la maturation.
- Rechercher un bon équilibre sucres/acidité au moment de la récolte des ugni blancs est un objectif de qualité important. Les niveaux de TAV de 9,5 % vol. et de 7,5 g d'acidité totale représentent les conditions idéales pour déclencher la récolte.
- L'obtention d'un bon équilibre entre des teneurs en sucres suffisantes et des

L'évolution des teneurs en acides malique et tartrique



niveaux d'acidité corrects contribue à la valorisation du potentiel aromatique des eaux-de-vie. Toutes les grandes maisons de Cognac ont un discours précis et unanime sur l'importance de récolter des raisins mûrs ayant un bon équilibre sucre/acidité.

- Conserver, au moment de la récolte, des niveaux d'acidités suffisants mais pas excessifs renforce la stabilité biologique des vins lors de leur conservation. Cela contribue aussi au développement de la concentration en esters aromatiques dans les eaux-de-vie nouvelles.

Les conséquences liées à la vinification de raisins à forte maturité :

- L'obtention de vins peu acides beaucoup plus difficiles à conserver qui, lors de la distillation, ne révèlent pas la structure aromatique attendue.

Les conséquences liées à la vinification de raisins à sous-maturité

- Une récolte de raisins à sous-maturité (trop acides) génère souvent des composés herbacés dans les eaux-de-vie (TDN, cis-3-hexénol. La présence de ces constituants joue un rôle masquant sur les esters aromatique bénéfiques à la qualité.

Synthèse réalisée par Lionel Ducom

Laboratoire
GENSAC
Oenologie

CONSEILS

- Vinification
- Distillation
- Élevage

Olivier CHAPT,
votre partenaire
qualité

Dégustations vins, pineaux, cognacs et spiritueux

Contrats de suivis vin, pineau, cognac

Déplacements à la propriété, points de collecte dans les deux départements

Laboratoire accrédité COFRAC
(vins & spiritueux & contaminants, phtalates)
et agréé DGCCRF, INAO & FranceAgriMer

5 impasse de la Gare - 16130 GENSAC-LA-PALLUE
Tél. 05 45 35 93 55 - gensac.oenologie@oenoweb.fr

Showroom

- Gamme complète de produits œnologiques
- Location filtres, matériel d'inertage

