

Un cycle de maturation 2019 encore poussé et forcément complexe

La phase de maturation des parcelles d'ugni blanc en 2019 connaît une évolution qui s'inscrit dans une cinétique comparable à celle de nombreux millésimes depuis une dizaine d'années. **Les conditions climatiques chaudes et ensoleillées des étés de plus en plus fréquentes modifient de façon fondamentale le rythme de maturation dans toute la région délimitée quelles que soient la situation géographique et la nature des sols.** Les grappes d'ugni blanc de 2019 vont avoir un potentiel de maturation beaucoup plus important même en présence de rendements élevés.

Les enjeux économiques actuels amplifient la recherche de maturité

Ce contexte met à mal le discours historique sur les attentes de la maturité des raisins Cognac qui reposait sur la recherche d'une structure acide plutôt forte corrélée à des niveaux de TAV compris entre 8,5 et 10 % vol. L'impact des étés de plus en plus chauds fait à la fois chuter rapidement les niveaux d'acidité et augmenter les teneurs en sucres. L'effet nature très puissant modifie de manière irrémédiable le profil des qualités des raisins à leur récolte et celui des vins de distillation. La mise en chaudière des vins de moins en moins acides est aussi amplifiée par la forte demande d'eaux-de-vie régionales. **Les niveaux très élevés du rendement Cognac de 14,64 hl/ha depuis deux ans poussent à la recherche de TAV élevés. Les viticulteurs, en décalant leur récolte de 4 à 6 jours, ont la possibilité d'accroître leur productivité de plus d'un hl AP/ha. Tirer le meilleur profit des belles arrières-saisons est un challenge économique de pleine actualité.**

Les vins de 2018 peu acides ont permis de distiller du « bon »

L'année 2018 a remis en cause encore un peu plus les débats sur le besoin d'élaborer des vins de distillation ayant une structure acide suffisante. Dans beaucoup de situations, les maturations poussées ont permis d'élaborer des vins de qualité quand les vinifications ont été conduites avec rigueur. **D'une manière générale, beaucoup de vins peu acides et riches en alcool (entre 11 et 12 % de TAV) ont été distillés et ont donné de belles eaux-de-vie.** L'état sanitaire des grappes resté très bon du début à la fin des vendanges et l'adaptation des pratiques de vinification avaient permis de tirer le meilleur profit d'un potentiel de raisins très mûrs et très atypiques.

Faut-il envisager des vendanges plus précoces pour conserver de l'acidité ?

L'accélération des phases de maturation et l'obtention de vins de moins en moins acides sont des problématiques devenues presque habituelles. Comment faut-il s'y adapter ? Les maîtres de chais et les œnologues des grandes maisons de négoce ont un discours de plus en plus construit sur les conséquences de la sur-maturation. L'obtention de vins de distillation ayant des niveaux d'acidité trop bas va à l'encontre des objectifs qualitatifs Cognac. **L'une des réponses serait de déclencher la récolte plus tôt pour justement essayer d'élaborer des vins ayant « une structure acide » suffisante. De telles démarches se heurtent bien sûr aux réalités économiques, surtout dans le contexte d'une année comme 2019 où les perspectives de rendements volumiques sont moyennes.** Le bilan qualitatif de la récolte 2018 a parfois révélé les limites de ces stratégies de vendanges plus précoces. Les raisins décrochaient mal, la vendange s'avérait moins propre, elle semblait moins respectée et le pilotage du pressurage a dû être adapté.

Des vins plus acides, parfois aussi plus riches en composés herbacés

Le vécu des œnologues de terrain vis-à-vis de ces stratégies de vendanges anticipées est souvent plus mesuré, voire interrogatif. **Récolter des raisins d'ugni blanc présentant encore une bonne acidité signifie-t-il que les grappes ont atteint un niveau de maturité aromatique suffisant pour élaborer de grandes eaux-de-vie ? En 2018, un certain nombre de lots de vins récoltés précocement plus acides étaient plus riches en marqueurs herbacés qui sont malheureusement passés au moment de la distillation.** Un tel constat ne peut qu'interpeller sur cette recherche systématique de vins acides. A l'inverse, des raisins sur-mûris deviennent aussi une matière première « à risque » qu'il faut surveiller de très près pendant les « vinifs ». Les moindres incidents au niveau des cinétiques fermentaires et de la conservation peuvent être lourds de conséquences.

La récolte de raisins plus acides est-elle corrélée à la maturité aromatique ?

Dans des contextes de maturation rapide et poussée, la recherche de niveaux d'acidité suffisants est-elle un critère de qualité toujours aussi fondamental ? Aucune étude scientifique récente ne permet ni de le cautionner, ni de le remettre en cause. L'adaptation des pratiques de distillation en 2018 a permis de tirer profit des profils de vins atypiques mais avec des limites connues. **Des cinétiques de maturation accélérées en présence de fortes températures de jour comme de nuit doivent induire au sein des baies une modification de la synthèse et de l'équilibre des composés secondaires contribuant à l'expression du potentiel aromatique.** C'est sans aucun doute une problématique de recherche essentielle pour aborder le raisonnement du pilotage de la maturation des raisins Cognac dans l'avenir.

Lionel Ducom

Des raisins Cognac à récolter « mûrs », mais pas « sur-concentrés »

L'HÉTÉROGÉNÉITÉ DE MATURATION, LE PROBLÈME DE L'ANNÉE

La conduite du cycle de maturation en 2019 doit être abordée en faisant preuve de bon sens « technico-économique ».

La principale difficulté pour apprécier le moment idéal pour bien choisir la date de début des vendanges idéale réside dans la bonne tenue des raisins jusqu'au dernier jour de la récolte.

La juste analyse du potentiel de maturité dans les parcelles, l'observation de l'évolution de l'état sanitaire, les dangers liés aux situations de sur-maturation et la durée de récolte au sein de chaque propriété représentent des éléments prioritaires pour maîtriser le chantier de récolte et ensuite les vinifications.

D'une manière générale, le volume de récolte bien inférieur à celui du millésime dernier va induire des durées de vendange plus courtes de 20 à 30 %.

Ensuite, **l'hétérogénéité de la charge de grappes au sein des divers terroirs (et des parcelles) et l'état de sensibilité des raisins au stress hydrique sont des marqueurs de la qualité du millésime** dont il faut essayer d'anticiper les conséquences pour la conduite des vinifications.

Récolter des raisins mûrs, une réalité à anticiper

■ Des raisins qui mûrissent plus vite et plus complètement ont permis d'élaborer des eaux-de-vie nouvelles de qualité lors de nombreux millésimes dans la mesure où **un suivi de leur maturation a permis de prendre la juste mesure de leur évolution.**

■ 2019 sera probablement un millésime où la tentation de pousser la maturité sera forte en raison des enjeux économiques. Le challenge qualité doit à la fois intégrer cet état de fait et les limites qui en découlent.

■ La recherche des raisins mûrs pour élaborer des vins de TAV plus élevés doit être abordée avec un souci de cohérence qualitative. En voulant trop attendre la maturité, le risque d'atteindre la sur-maturité est quasi-inévitable. **Une vendange à sur-maturité devient très problématique à vinifier. De tels excès engendrent des risques qualitatifs majeurs : un déséquilibre des moûts en composés azotés, des incidents fermentaires et des aléas de conservation après les fermentations malolactiques.**



■ La sagesse est toujours de récolter les raisins issus des différents terroirs dans la période où ils ont la capacité de donner le meilleur : **c'est-à-dire à un stade suffisamment mûr, mais surtout pas sur-mûris.**

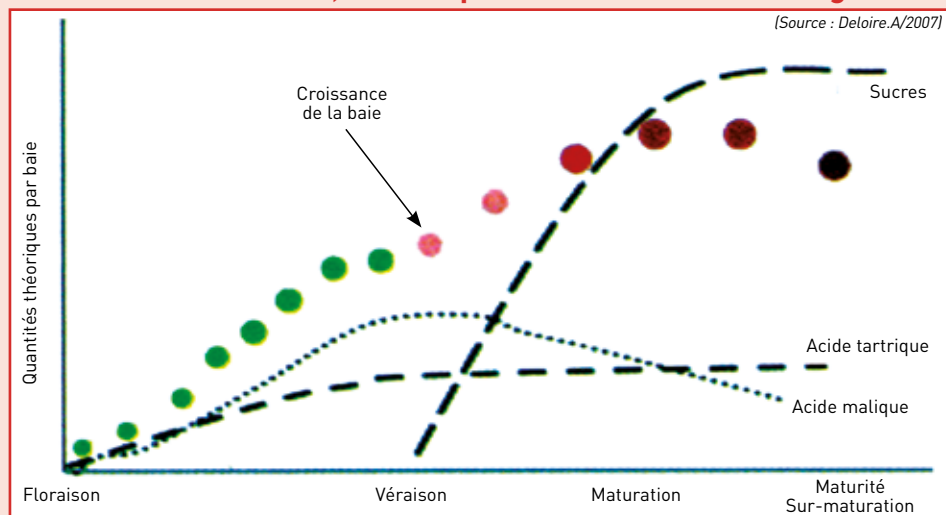
Identifier à la vigne les différences de maturité pour mieux vinifier

■ Lors de tous les millésimes, et tout particulièrement ceux à fort potentiel de maturation, **les effets naturels du sol, du sous-sol et pratiques culturales sont beaucoup plus perceptibles, d'où l'importance de réaliser des contrôles de maturité pour bien cerner l'état d'avancement des raisins** avant leur récolte dans les différents îlots.

■ **Les réserves et le régime hydrique des terres de champagne, des sols de groies, des doucins, des sables et des argiles du Pays bas très différents ont une incidence forte sur le déroulement de la phase de maturation.**

■ Le suivi du déroulement de la maturation au niveau du parcellaire d'une pro-

La baisse d'acidité, un marqueur de la maturation Cognac



Les conséquences de la vinification de raisins sur-mûris

1 Un contenu qualitatif des raisins déséquilibré

- Peu acide (trop d'acide tartrique salifié) et des teneurs en composés secondaires indésirables élevées (nuisant à l'expression aromatique des EDV).

2 Un risque de sensibilité accru au botrytis

3 Une flore indigène riche en levures et bactéries

4 L'obtention de vins peu acides beaucoup plus difficiles à conserver

- Lors de la distillation, ils ne révèlent pas la structure aromatique attendue.

Les conséquences de la vinification de raisins à sous-maturité

1 Les vendanges sous-mûries plus riches en marqueurs de composés

- Ces marqueurs engendrent des notes de verdeur dans les eaux-de-vie (TDN, cis-3-hexénol). Ils ont l'inconvénient d'être très puissants sur le plan aromatique et de jouer un rôle masqueur vis-à-vis des « beaux » arômes.

2 Les interventions au niveau de l'extraction des jus gérées avec douceur

- Ces interventions technologiques au niveau de la chaîne d'extraction des jus doivent être gérées avec encore plus de douceur pour minimiser les extractions excessives de bourbes et des composés évoqués précédemment.

priété est un acte œnologique essentiel. Connaître les différences de maturité des îlots de terroir, apprécier finement l'état sanitaire, les variations de rendements permettent de **mieux organiser les chantiers de récolte et aussi tout le déroulement des vinifications avec beaucoup plus de cohérence et de sérénité.**

■ **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.**

L'état sanitaire, la priorité des priorités

La récolte de raisins sains favorise l'expression de la typicité de chaque millésime alors qu'une vendange altérée, même légèrement, la dégrade de façon irréversible. Dans le processus de vinification des vins de distillation, **aucun moyen ne permet de corriger ou de limiter fortement les déviations qualitatives engendrées par le botrytis** et les autres formes de pourriture. **Une vendange pourrie à seulement 5 ou 10 % constitue déjà un risque majeur pour la qualité des eaux-de-vie.**

La détection des toutes premières dégradations de l'état sanitaire est un élément clé pour déclencher la récolte au moment opportun. La mise en place d'une surveillance de l'état sanitaire lors des contrôles

de maturité est un acte anticipé de gestion raisonnée des vinifications.

Une vendange à 0 % de botrytis est un objectif qualitatif majeur.

La recherche d'un équilibre de maturité

- Ne pas rechercher les surmaturités (phénomènes de concentration) 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 du dernier contrôle de maturité, doser le niveau d'acidité, les teneurs en acides malique et tartrique, le pH et l'azote assimilable est très important.**
- Identifier les parcelles ayant souffert de sécheresse, portant une charge de récolte très abondante ou ayant une surface foliaire très endommagée.
- Identifier les parcelles gelées et grêlées portant une récolte très hétérogène en qualité au moment de la récolte.
- L'influence de la nature et de l'état des sols est très importante.

Des teneurs en azote dans les moûts nécessaires au bon déroulement de la fermentation alcoolique

	Moûts carencés	Moûts équilibrés
Moût ayant un TAV potentiel de 8 à 9,5 % vol.	≤ 80 mg/l	≥ 120 à 150 mg/l
Moût ayant un TAV potentiel de 11 % vol.	≤ 100 mg/l	≥ 180 mg/l

Le TAV potentiel et l'acidité totale sont indissociables

Au cours de la phase de maturation, le TAV potentiel et le niveau d'acidité évoluent de façon corrélée et inverse.

L'acidité totale des moûts et des vins repose essentiellement sur l'acide tartrique et l'acide malique.

■ L'acide tartrique :

- L'acide fort des raisins.
- Une concentration maximale à la véraison qui reste constante pendant la phase de maturation.

• **Les niveaux de pluviométrie pendant la maturation influencent l'équilibre des teneurs en acide tartrique libre et salifié.**

• **La fraction d'acide tartrique salifié précipite, au cours de la fermentation alcoolique, le tartre sur les parois des cuves.**

■ L'acide malique :

- Une concentration maximale à la véraison qui décroît ensuite pendant toute la maturation.

• **Les fortes chaleurs et les situations de stress hydrique pendant la maturation amplifient la dégradation de l'acide malique.**

■ Le ratio TAV potentiel/acidité totale :

- Un critère de qualité au moment de la récolte.

• **Les conditions historiques idéales : TAV entre 8,5 et 10 % vol. avec un niveau d'acidité totale > 7,5 g/l.**

- Dans le contexte de millésimes à forte maturité → Le danger est de trop pousser les cycles de maturation et de récolter des raisins complexes à vinifier.

• **La phase de sur-maturation intervient quand le poids des grappes stagne et ensuite commence à diminuer. C'est le début de la phase de concentration dont les conséquences sont négatives pour la qualité des eaux-de-vie.**

- Un dosage du pH des moûts du dernier contrôle de maturation apporte une information précieuse sur la future structure acide des vins de distillation.

La maturité aromatique toujours imprécise

■ La maturité aromatique des raisins d'ugni blanc destinés à la production de vins de distillation et d'eaux-de-vie représente un axe de recherche novateur qui est exploré depuis une décennie.

- Trouver des marqueurs aromatiques comparables aux teneurs en thiols sur des



cépages aromatiques comme le sauvignon ou le colombar serait un moyen intelligent de raisonner la date de récolte de façon plus rationnelle.

■ A ce jour, aucun marqueur global reliant le potentiel aromatique d'origine des raisins à celui des eaux-de-vie nouvelles n'a été identifié.

■ Depuis quelques années, certains œnologues de terrain proposent de dosages du cis-3-hexénol sur les raisins pour les vendanges issues de parcelles grêlées dont la maturité est décalée et retardée. La teneur en composés qui induisent des notes herbacées dans les eaux-de-vie nouvelles décroît au cours de la maturation.

■ Des recherches récentes de la Station viticole du BNIC ont mis en évidence que les 2 principaux alcools en C, le cis-3-hexénol et l'hexanol, représentent une des fractions aromatiques présentes dans les baies d'ugni blanc qui se retrouvent dans les moûts.

■ Le dosage du ratio cis-3-hexénol/hexanol diminue régulièrement entre la véraison et la récolte et est corrélé à l'augmentation du TAV et à la baisse d'acidité pendant la maturation.

■ Ce dosage apporte une information partielle sur le potentiel aromatique des baies de chaque millésime. Les recherches se poursuivent pour aller plus loin.

■ La dégustation régulière des baies dans les parcelles reste un moyen efficace d'apprécier l'évolution des saveurs de la pulpe, des pellicules et des pépins.

La richesse en azote des moûts

■ Les teneurs en azote des moûts sont un levier technique important durant les vinifications. Le rôle de ce composé contribue à deux objectifs importants :

1. Assurer un développement rapide et abondant de la flore levurienne.

2. Renforcer la structure aromatique des eaux-de-vie en limitant la production d'alcools supérieurs et en favorisant la synthèse d'esters.

Les teneurs nécessaires à un bon déroulement de la fermentation alcoolique sont présentées dans le tableau en bas de la page 34.

■ Doser l'azote lors du dernier contrôle de maturité : la surveillance des teneurs en azote lors des derniers contrôles de maturation permet d'avoir une vision juste de l'effet millésime.

Dans les propriétés sensibles aux carences azotées, la réalisation de dosages sur les moûts à l'issue du pressurage est conseillée.

■ La fraction ammoniacale est la plus importante :

Des connaissances récentes ont mis en évidence qu'un équilibre existait entre la fraction ammoniacale et aminée au sein des teneurs en azote assimilable des moûts.

La fraction ammoniacale joue un rôle majeur sur la phase de multiplication des levures. Certaines années, malgré des teneurs en azote assimilable élevées, la concentration de la fraction ammoniacale (et une augmentation de la fraction aminée) reste limitée, ce qui engendre inévitablement des problèmes fermentaires.

■ Les conditions climatiques pendant la maturation sont déterminantes :

- Une alimentation en eau régulière des grappes est propice à des teneurs en azote plus élevées.
- Un contexte de sécheresse et de stress hydrique est toujours pénalisant.

Lionel Ducom

Les éléments clés de la maturité des raisins Cognac

1 Un état sanitaire parfait

Faire des observations dans les parcelles.

2 Récolter des raisins mûrs, mais pas sur-mûris

- Ne pas rechercher la sur-maturité.
- La sur-maturation intervient à partir du moment où le poids des grappes commence à diminuer.

3 Apprécier les différences de maturité

Les contrôles de maturité : le seul moyen d'identifier les différences de maturité au sein du parcellaire.

4 Rechercher un équilibre de maturité

- S'intéresser au niveau d'acidité et à l'équilibre acide.
- Le ratio TAV/acidité totale reste important :
 - TAV idéal : 8,5 à 10,5 % vol.
 - Acidité totale à la récolte : > 7,5 g/l
 - pH à la récolte : < 3,10
- En année de forte maturation comme 2019, le niveau du pH des moûts et ensuite de celui des vins est prioritaire.

5 La maturité aromatique

Déguster régulièrement des baies.

6 La richesse en azote des raisins

2 objectifs :

- Assurer un développement rapide et durable des populations de levures.
- Renforcer la structure des eaux-de-vie issues de distillation avec les lies.

DCC

**DETARTRAGE
CHIMIQUE
DE CUVES**

Tous volumes

07 82 78 88 12

detartrage.dcc@gmail.com

■ Recyclage des solutions de nettoyage et des dépôts

■ Prestation avec certificats de traçabilité et HACCP