

Anticiper les problèmes de conservation éventuels des vins

Le profil de qualité des vins de distillation du millésime 2019 sera probablement peu acide, ce qui forcément va constituer un point de fragilité vis-à-vis de leur conservation. La vinification bien maîtrisée de tels vins ouvre des perspectives qualitatives intéressantes pour la distillation si les cuves se tiennent bien tout l'hiver. L'enclenchement des fermentations malolactiques parfois souhaité et souvent incontrôlé viendra encore fragiliser la structure acide des vins et rendre le milieu potentiellement plus réceptif aux altérations bactériennes.

Depuis quelques années, la succession de millésimes plus précoces et de longs automnes chauds ont modifié de façon significative les conditions de conservation des vins. La crainte d'avoir une climatologie douce et trop tempérée dans la période de post-vendange pourrait empêcher les cuves de se refroidir naturellement et amplifier leur « sensibilité » aux risques d'altération.

L'idéal serait qu'une période de froid d'une à deux semaines puisse stabiliser les vins durant la deuxième quinzaine d'octobre, mais cela fait longtemps que ce n'est pas arrivé ! Or, beaucoup de cuves extérieures ont tendance à conserver des niveaux de température bien au-dessus de 15 °C assez longtemps.

Les vinificateurs charentais subissent cette situation. Ils ne peuvent donc **mettre en œuvre que des stratégies préventives pour identifier les lots de vins « fragiles » aussitôt la fin de la fermentation alcoolique. La réalisation d'un bilan qualitatif précoce complet (analyse complète, dégustation, micro-distillation et chromatographie), dès que les densités seront en dessous de 998, sera un acte œnologique indispensable pour bien anticiper la conservation de tous les vins. Être en mesure de savoir quelles sont les cuves potentiellement « fragiles » et celles qui sont plus « solides » représente un moyen le plus fiable de prévenir les accidents de conservation.**

Lionel Ducom

Un bilan qualité précoce, un acte préventif

CONSTRUIRE UN ITINÉRAIRE DE SUIVI DE LA CONSERVATION DES VINS COHÉRENT

Les conditions de conservation des vins (suivi des pleins, températures des vins en début d'hiver) sont déterminantes pour préserver la qualité. C'est pour cette raison que bien connaître dans un délai court après la fin de la fermentation alcoolique (dans les 7 à 10 jours maximum suivant la fin de la FA) le contenu qualitatif représente un acte œnologique important.

La réalisation d'un véritable bilan qualitatif précoce est un moyen préventif d'éviter beaucoup d'ennuis pendant la phase de conservation des vins, surtout quand les conditions climatiques restent douces en octobre-novembre.

Le suivi analytique et qualitatif rigoureux

- Dès que les prises de densité indiquent la fin de la fermentation alcoolique, réaliser un dosage des sucres résiduels et de l'acidité volatile pour confirmer le déroulement du processus fermentaire.
- Effectuer les pleins des cuves et leur maintien pleines grâce à des ouillages réguliers à partir de vins sains.
- **Éviter toute absence de contact des vins avec l'air est fondamental pour la conservation des vins de distillation.**
- **Le niveau des cuves doit être surveillé attentivement dans les semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique. Toute aération incontrôlée peut être à l'origine d'une altération de la stabilité biologique des vins et de la dégradation de leurs caractéristiques aromatiques et gustatives.**
- La présence de gaz carbonique dans les vins juste faits assure



ENTRETIEN - RÉPARATIONS - VENTES

Sansonnet

CHÂSSIS INTERCEPTS



Intercepts sur parallélogramme :

- Respect des ceps
- Vitesse élevée
- Précision de travail

Correction de dévers des intercepts

Une gamme de châssis extensibles :

- Vignes de 1,80 m à 3,20 m

Combinés avec cultivateurs relevables



DEMANDEZ UN ESSAI

Agent  - 16120 TOUZAC - Tél. 05 45 97 54 74 / 06 07 98 50 14 - nicolas@sarlsansonnet.fr

Les avantages d'un bilan qualitatif « précoce » des vins

Une semaine après la réalisation du premier plein des cuves, la réalisation d'un état des lieux de la qualité globale de la récolte est primordiale. La mise en œuvre d'une telle démarche permet de caractériser finement la qualité des vins en ayant en permanence un double objectif :

1 Apprécier le potentiel aromatique...

...des vins pour la distillation.

2 Apprécier la stabilité micro-biologique et l'aptitude de conservation des vins

3 Travailler en étroite collaboration avec un œnologue de terrain...

...pour mettre en place un petit protocole de travail reposant à la fois sur des critères analytiques et la dégustation des vins et des micro-distillats.

Le protocole

1 Evaluer la stabilité micro-biologique des vins

Analyse des vins (sucres, AV, FML, pH).

2 Evaluer le potentiel aromatique pour la distillation

- Dégustation des vins.
- Réalisation d'une micro-distillation et d'une chromatographie (attention à l'éthanal).
- Dégustation des distillats.

une protection contre l'oxydation dans la mesure où les cuves sont maintenues pleines.

■ L'utilisation de soufre pour conserver les vins de distillation est proscrite même à toutes petites doses. Les grandes mai-

sons de Cognac ont sur ce sujet une position unanime.

■ Au cours des deux à trois premières semaines de conservation, le refroidissement des vins entraîne une contraction volumique des cuves qui doit être

compensée en réalisant des ouillages réguliers.

■ L'utilisation de systèmes d'inertage avec des gaz neutres empêche les conséquences d'aération excessive des vins. **Cette pratique intéressante sur le plan qualitatif est désormais assez abordable sur le plan économique.**

■ Les démarches de sélection qualitative des maisons de Cognac sont actuellement bien connues. La dégustation des micro-distillats et les résultats des chromatographies sont incontournables. Il convient de tenir compte des spécificités de chaque acheteur dans la démarche de caractérisation du potentiel qualité des chais.

Anticiper les excès d'éthanal

■ Bien appréhender la problématique éthanal est important car c'est le seul élément sur lequel il peut être envisagé une intervention œnologique corrective.

■ Le déroulement de la fermentation malolactique dégrade naturellement ce composé.

■ L'enclenchement de ce processus est toujours plus facile à réaliser dans la continuité de la fermentation alcoolique.

Les vins sont généralement à des niveaux de températures propices (autour de

Levure œnologique sélectionnée

VITILEVURE® B+C

Une sécurité fermentaire pour des eaux-de-vie de qualité



Photo: Stéphanie Charreau

Produit de Danstar distribué par



MARTIN VIALATTE
www.martinvialatte.com



DÉTARTRAGE CHIMIQUE

- PRIX ATTRACTIFS,
- 25 ANS D'EXPERIENCE,
- TRANSPORT DES EFFLUENTS DE DÉTARTRAGE LEGALISÉ (ADR) ET SÉCURISÉ



ACHATS DE TARTRE

- PAIEMENT IMMÉDIAT
- MISE À DISPOSITION DE PALOX DE STOCKAGE

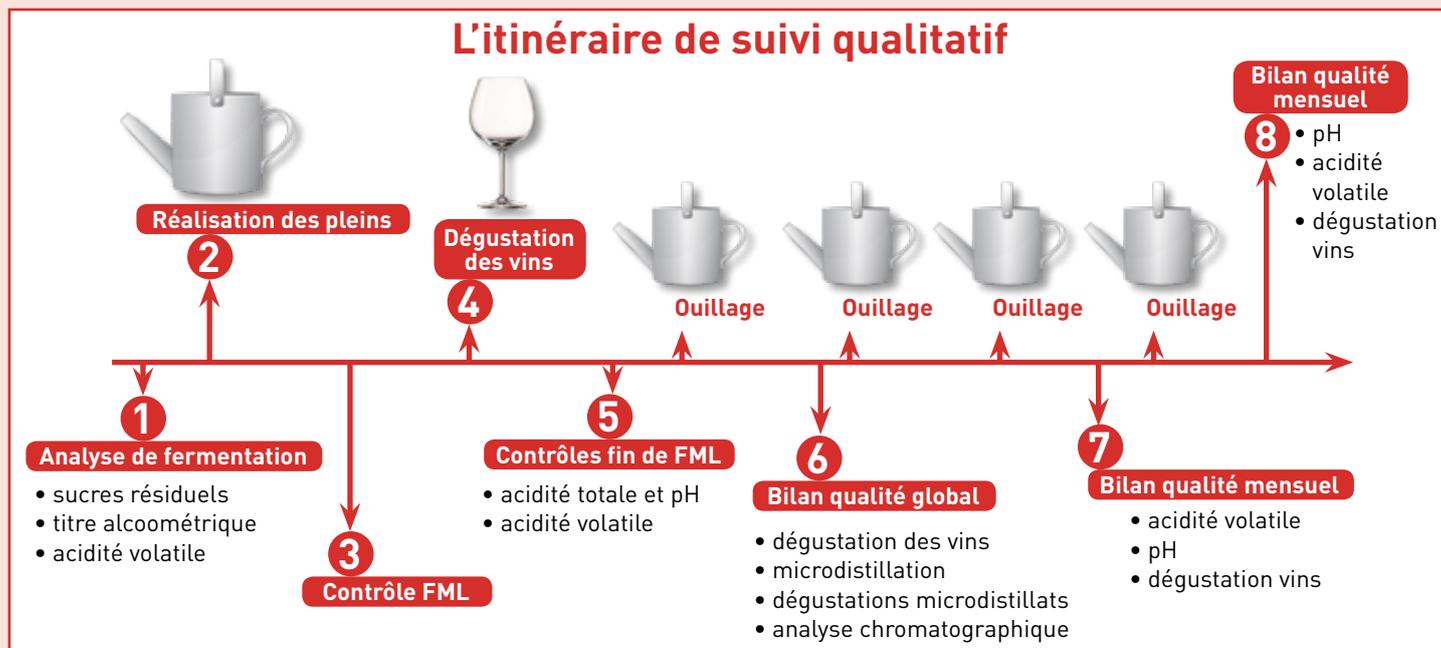


TRAITEMENTS DES EFFLUENTS

- NOUVELLE PRESTATION INTERNE À L'ENTREPRISE
- SPÉCIFIQUE AUX EFFLUENTS DE DÉTARTRAGE
- COÛT COMPÉTITIF

BP 60031 • ZA LE MALESTIER • 16130 SEGONZAC
06 15 43 63 59 • 05 45 83 42 57 • beaudelin.guerbe@gmail.com

L'itinéraire de suivi qualitatif



20 °C) et les ensemencements à partir de moyens naturels (cuve en cours de malo) ou de ferments œnologiques se développent plus facilement.

■ **La détection précoce de teneurs élevées en éthanal facilite donc la mise en œuvre de stratégie œnologique corrective.**

Le déroulement des fermentations malolactiques est souvent subi

■ Le débat sur l'intérêt et les dangers du déroulement de la fermentation malolactique est devenu un sujet à la fois simple et complexe.

■ **Dans les chais, le déroulement de la fermentation malolactique est subi dans 90 % des situations.**

■ Lors de millésimes de forte maturité avec des vins peu acides, la réalisation de la FML fait encore chuter l'acidité et rend la phase de conservation souvent délicate. Dans ces conditions, il arrive fréquemment que les FML se déclenchent naturellement.

Le fait de disposer de moyens de refroidissement des vins (en les refroidissant autour de 10 °C) permet de retarder et de parfois bloquer leur déroulement.

■ A l'inverse, certaines années propices à la synthèse d'éthanal, les niveaux d'acidité très élevés rendent difficile son déroulement. **En résumé, le déroulement du processus malolactique est actuellement peu ou pas maîtrisé dans le vignoble de Cognac.**

Vouloir faire réaliser les FML à des vins riches en éthanal doit être abordé en construisant une démarche de travail avec un œnologue.

■ Les conditions de conservation des vins de distillation doivent aussi tenir compte des attentes ultérieures au moment de la distillation, principalement au niveau de la mise en œuvre des lies.

■ **Les maisons de négoce comme Martell et Courvoisier (pour les vins issus des Fins Bois) distillant sans lies préconisent un soutirage précoce des vins encore lai-**

teux dans les 3 à 4 jours suivant la fin de la fermentation alcoolique. Cela permet de conserver l'effet protecteur du gaz carbonique dissous dans le vin.

■ **Un soutirage plus tardif, 3 à 4 semaines après la fin de la fermentation alcoolique, peut provoquer une aération importante du vin dont les conséquences sur la structure qualitative sont toujours négatives.**

■ **Les maisons de négoce comme Rémy Martin et Hennessy, qui souhaitent réaliser des distillations avec lies, préconisent de ne pas soutirer les vins en fin de fermentation alcoolique.**

■ **La surveillance régulière des pleins pendant toute la durée de la conservation est un acte préventif majeur.**

■ Dès que le délai de conservation dépasse 2 mois, la réalisation de contrôles analytiques réguliers (tous les mois) de l'acidité volatile et du pH sont souhaitables. La dégustation régulière des vins est également conseillée pour suivre leur évolution organoleptique.

Synthèse réalisée par Lionel Ducom



- ✓ Optimisez votre capacité de stockage 17810 NIEUL LES SAINTES
- ✓ Facilitez vos interventions 06 80 25 06 80
- ✓ Sécurisez les hommes 06 22 90 95 16
- ✓ Sécurisez les produits contact@kallafut.net

EURL LAURENT JULIEN

DÉTARTRAGE CHIMIQUE

- ⇒ Un savoir-faire et de l'expérience
- ⇒ Équipement performant
- ⇒ Délais d'intervention respectés
- ⇒ Tarifs compétitifs

1 impasse Bel Air - 16200 FOUSSIGNAC
Tél. 06 70 95 84 25 • laurent.j.16@orange.fr

LES PRÉCONISATIONS DES GRANDES MAISONS

Vis-à-vis du DÉROULEMENT DES FERMENTATIONS MALOLACTIQUES ET CONSERVATION DES VINS

COURVOISIER Soutirer les vins précocement et surveiller les pleins

- Une volonté de distiller des vins ayant effectué leur fermentation malolactique quand elle s'enclenche naturellement. Si la FML ne s'enclenche pas, distiller les vins en l'état sans procéder à des inoculations. Dans l'état actuel des connaissances, l'utilisation de levains lactiques n'est pas conseillée.
- Un soutirage des vins dans les 2 à 3 jours suivant la fin de la fermentation alcoolique est recommandé afin d'éliminer les bourbes les plus grossières et de ne conserver que les lies les plus fines.
- Reloger les vins dans des cuves parfaitement propres (sans reste de mousse sur les parois) et surveiller les pleins.
- L'avantage d'un soutirage précoce des vins sans aération est de conserver une forte proportion de gaz carbonique dissout qui joue un rôle protecteur.
- La conservation des vins doit être abordée avec sérieux en portant une attention particulière à la surveillance des pleins de cuve jusqu'au moment de la distillation. Les ouillages doivent être effectués régulièrement car les vins réagissent fortement aux écarts de températures.
- Une attention particulière est à porter aux cuveries inox soumises au soleil. Les températures chaudes favorisent la production de diacétyle au cours de la FML. Des températures de conservation de vin élevées favorisent la synthèse d'éthanal.
- Au moment de la distillation, la mise en œuvre des lies fines est souhaitée dans les crus de Grande Champagne, de Petite Champagne et des Borderies, mais pas dans les Fins Bois.

HENNESSY Faire les « malo » si besoin et être attentif à la conservation des vins

- L'objectif d'une vinification maîtrisée et réussie est d'élaborer des vins qui, à l'issue de la fermentation alcoolique, ne présentent aucun défaut et donc pas d'éthanal.
- Si ce composé est absent des vins, il ne faut pas rechercher à mettre en œuvre la fermentation malolactique qui provoque une perte d'acidité et une modification du profil aromatique des vins.
- Toute chute d'acidité durant la conservation fragilise le potentiel de qualité des vins. Dans les chais dotés d'équipements de maîtrise thermique, le fait de pouvoir descendre la température des vins entre 10 et 12 °C aussitôt la fin de la fermentation alcoolique est véritablement un moyen de freiner immédiatement le déroulement de la FML.
- Le déroulement de la fermentation malolactique ne se justifie qu'en présence de teneurs en éthanal excessives. C'est alors un processus correctif. L'utilisation de levains malolactiques peut s'envisager quand les moyens naturels ne donnent pas satisfaction.
- Une attention soutenue doit être portée à la conservation des vins. La réalisation des pleins aussitôt la fin des fermentations alcooliques et le suivi pendant toute la conservation des niveaux de cuves par des ouillages réguliers (surtout au moment où les vins se refroidissent) sont indispensables.
- Un suivi analytique mensuel (AV, chromato méthode Hy) représente aussi un moyen simple de planifier la distillation. L'inertage des vins issus de cuves pleines ne se justifie pas réellement quand les ouillages sont effectués régulièrement. Par contre, dans les cuves en cours de distillation qui restent en vidange au-delà de 6 jours, l'apport d'une couche de gaz inerte à la surface du vin au moment de chaque charge joue un rôle protecteur vis-à-vis de l'oxydation et du risque éthanal.

MARTELL Privilégier les soutirages précoces et surtout distiller des vins clairs

- La réalisation de la FML ne présente pas un caractère indispensable. Il n'est donc pas nécessaire de forcer son déclenchement, mais son suivi analytique est fortement conseillé. La priorité est de conserver toute l'acidité des vins.
- En présence de teneurs en éthanal élevées, il n'y a pas d'intérêt à chercher à déclencher la FML car les prélèvements de tête (1,5 à 2 %) de la méthode de distillation Martell permettent d'éliminer une grande partie de ce composé.
- La distillation de vins clairs doit inciter les viticulteurs à être très attentifs aux conditions de conservation des vins.
- À l'issue de la fermentation alcoolique, privilégier un soutirage précoce des vins encore laiteux et chargés en gaz carbonique. En cas d'impossibilité, attendre la distillation pour soutirer les vins.
- En présence de vendanges altérées par le botrytis, le soutirage des vins en fin de fermentation s'impose pour minimiser les risques de déviation qualitative.
- Durant toute la conservation, surveiller régulièrement les pleins. Les vins utilisés pour les ouillages doivent être de parfaite qualité.
- Au moment de la distillation, la mise en œuvre de vins véritablement clairs représente une préconisation majeure pour Martell. L'apport de lies même à des concentrations faibles marque rapidement la structure aromatique des eaux-de-vie qui s'éloigne du style recherché par Martell. Il faut éviter de distiller des vins en cours de FML.
- La réalisation d'un suivi analytique (pH, AT, FML, ac. vol.) régulier (au moins une fois par mois) est recommandée.
- Les conditions idéales de conservation des vins se situent en dessous de 12 °C. Or, à l'issue de conditions de vendanges chaudes, les vins ayant des températures élevées peuvent être « fragilisés ». Les chais équipés de maîtrise thermique doivent envisager de refroidir les vins.

RÉMY MARTIN Conserver les vins sur toutes leurs lies en évitant les aérations

- A l'issue des fermentations alcooliques, des niveaux d'acidité moyens à faibles ne justifient pas la recherche du déroulement de la FML. Dans ces conditions, l'idéal est de conserver un maximum d'acidité.
- Si de fortes teneurs en éthanal sont présentes en fin de fermentation alcoolique, la recherche du déroulement de la FML se justifie. C'est un moyen correctif encore très souvent aléatoire mais qui est à privilégier par rapport aux interventions correctives lors de la distillation (prélèvement des têtes important et coulages à des températures élevées).
- Les ensemencements naturels (utilisation de lots de vin en cours de malo comme levain) ou d'ensemencement à partir de levains sélectionnés doivent faire l'objet d'un encadrement technique avec un œnologue de terrain.
- A l'issue des fermentations alcooliques, les vins doivent être conservés sur toutes leurs lies. Une vigilance permanente doit être observée au niveau des pleins de cuves. Les aérations des vins en cours de conservation favorisent les risques d'altérations micro-biologiques et peuvent être à l'origine d'une oxydation de l'éthanol en éthanal (un processus naturel).
- Un refroidissement des vins en dessous de 10 °C aussitôt la fin de la fermentation alcoolique, suivi d'ouillages réguliers, permet de protéger le contenu qualitatif des cuves. Pour les cuves en vidange en cours de distillation, l'inertage représente un moyen efficace pour éviter les dérives qualitatives.