Les contraintes oenologiques du marché des "Popular Premium"

Daniel GRANÈS

Directeur Scientifique
Institut Coopératif du Vin

www.icv.fr

ICV

Plan de la présentation

- Quelles contraintes ?
- Les points clefs de la vinification
- Les points clefs de la conservation
- 2 exemples

www.icv.fr

ICV

Quelles contraintes ?

① • Produire à coût modéré

② • Éviter les défauts

③ • Extraire et stabiliser les éléments intéressants du raisin :
  - Couleur
  - Arômes fruités
  - Tanins les plus mûrs et polysaccharides

www.icv.fr

Produire à coûts modérés ?
Exemple sur un objectif au prix moyen du marché

- PVC 2,15 €
- 30 % de marge distributeur - 0,65
- Budget promotion (~ 10 à 15% de la MD) - 0,1
- TVA - 0,4
- Frais de mise - 0,55

Prix HT livré (hors logistique) **~ 0.45 € / bt**

(soit autour de 60 € / hL)

www.icv.fr

ICV

Produire à coûts modérés ?

- Pour un CA ~ 3500 € / ha :

Rendement	50	70	90
Frais de vinif' maxi	NA	10 € / hL	21 € / hL

- Pour un CA ~ 4000 € / ha :

Rendement	70	80	90
Frais de vinif' maxi	2,8 € / hL	10 € / hL	15 € / hL

www.icv.fr

Éviter les défauts sensoriels

- Pas d'odeurs soufrées ou animales
- Herbacé – végétal peu intense ou absent
- Volume en bouche moyen à fort mais surtout sans agressivité finale

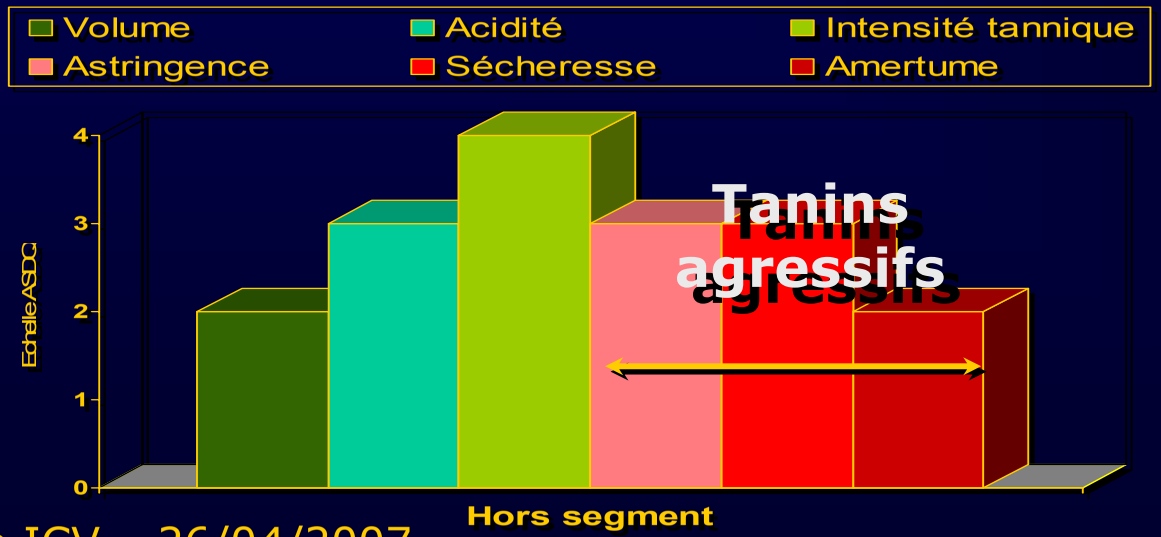
www.icv.fr

Éviter les arômes et les goûts standardisateurs

Aromes herbacés

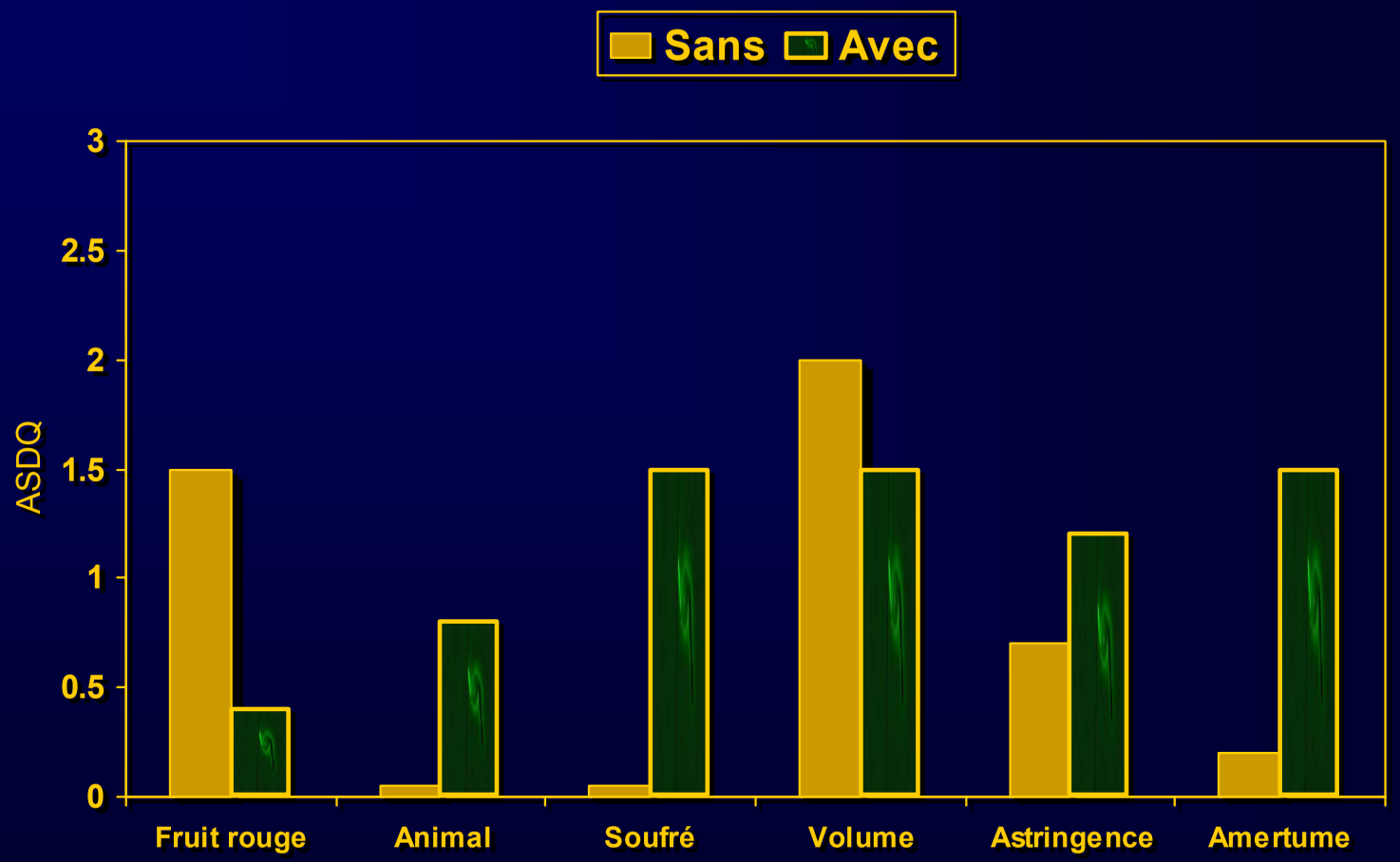
+ Brettanomyces !

Odeurs soufrées



www.icv.fr

Effet du développement de *Brettanomyces* sur le profil sensoriel d'un vin rouge méditerranéen



www.icv.fr

Les points clefs de la vinification

- Extraire et stabiliser rapidement les éléments positifs :
  - érafler – fouler – enzymer à la réception ① ③
  - Thermovinification / cuvaison courte avec délestages fréquents ① ② ③
- Fermenter régulièrement et complètement :
  - Levure et dose en fonction de l'objectif, du degré potentiel et de la maîtrise de la FA ① ②

www.icv.fr

ICV

Les points clefs de la vinification

- Fermenter régulièrement et complètement :
  - Azote et oxygène à juste doses ① ② ③
  - Maîtrise des températures en continu ②
- Enchaîner sans délai excessif (5 – 8 j) FA et FML :
  - Mises au propre ② ③
  - Co inoculation ou levain en fonction de l'historique, du coût acceptable, du délai ② ③

www.icv.fr

Dose de levurage – N_2 assimilable : quelques repères

Période	Degré potentiel	Dose de base (levures ICV)
Début	**< 13 %**	10 g / hL
	13 % à 14 %	20 g / hL
	> 14 %	30 g / hL
Milieu ou fin de vendanges	**< 13 %**	20 g / hL
	13 % à 14 %	20 g / hL
	> 14 %	30 g / hL

Degré potentiel	< 12 %	12% - 13%	13% - 14%	> 14 %
Niveau minimum (mg / L)	150	180	210	240

www.icv.fr

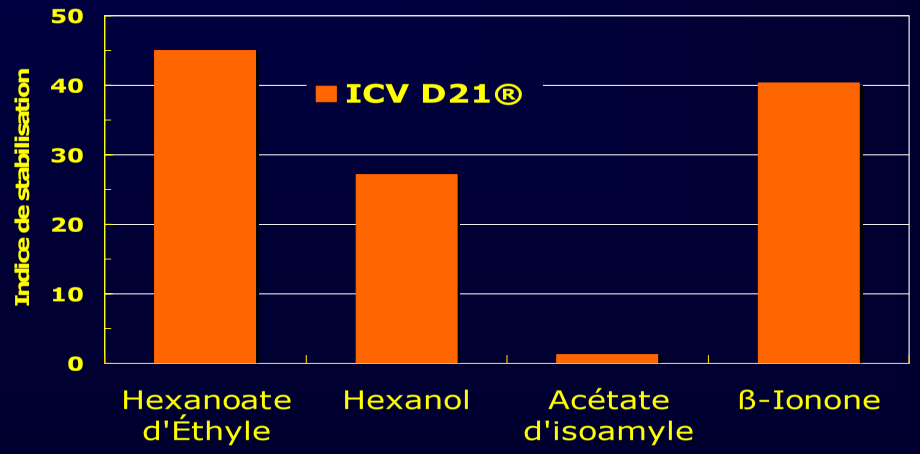
Les points clefs de l'élevage

- Maîtrise des contaminants et de la température:
  - Hygiène
  - SO_2 actif
  - Surveillance IGA
- Maîtrise de l'oxygène et de la température :
  - Répondre aux besoins du vin et du profil
  - Équipement + procédures

www.icv.fr

Les points clefs de l'élevage

- **Maîtrise des lies et de leurs effets :**
  - **Les soutirages et l'élimination des lies lourdes**
  - **L'autolyse des levures libère notamment des mannoprotéines qui stabilisent certains arômes**



www.icv.fr

Les points clefs de l'élevage

- **Suivi organoleptique sur les éléments clefs du profil :**
  - **Odeurs soufrées**
  - **Perte du fruit…**

    Sur de tels vins, le bois n'est "rentable" que de manière raisonnée =

    - une partie des volumes à juste dose

    - le bon moment et la bonne durée d'apport

www.icv.fr

Exemple de la thermovinification

- Points clefs de vinification :
  - Clarification par FRSV (NTU < 80) ou flottation (NTU ~ 250) après enzymage Kzym®
  - FA avec K1M® à 15°C ou GRE® / D21® à 20°C
  - Levurage de base à 20 g / hL avec réacclimatation des levures
  - O_2, au moins 2 fois 8 mg / L

www.icv.fr

Exemple de la thermovinification

- Points clefs de vinification :
  - Azote complexe (FermaidE®) à 1/3 FA en fonction de N2 assimilable moyen et degré potentiel
  - Au moins 2 soutirages (à l'air si nécessaire) entre fin FA et FML
  - Mise et maintien à 20°C
  - Microoxygénation ou cliqueur en fonction des notes végétales

www.icv.fr

ICV

Exemple de la thermovinification

- Points clefs de l'élevage :
  - Soutirage (à l'air si nécessaire) et sulfitage fin FML puis 8 – 10 j plus tard
  - Température de conservation 18°C
  - Soutirages "classiques" (à l'air si nécessaire ou O_2 au cliqueur ponctuellement)
  - Contrôle IGA après le deuxième soutirage post FML puis trimestriel

www.icv.fr

Exemple de la cuvaison courte bien gérée

- Points clefs de vinification :
  - Éraflage – foulage – enzymage AlphaRouge® ou Flashzym® à 3 g / qt
  - FA à 22-23°C avec GRE® ou D21®
  - Levurage de base à 10 g / hL au remplissage
  - O_2, au moins 2 fois 8 mg / L
  - Délestages : 5 à 8, les plus concentrés possibles sur les premiers jours ou cuverie type Gimar®

www.icv.fr

Exemple de la cuvaison courte bien gérée

- Points clefs de vinification :
  - Azote complexe (FermaidE®)à 1/3 FA en fonction de N2 assimilable moyen et degré potentiel
  - Cuvaison de 4 à 8 jours
  - Au moins 1 soutirage (à l'air si nécessaire) 48h après fin FA
  - Mise et maintien à 20°C
  - Microoxygénation ou cliqueur en fonction des notes végétales

www.icv.fr

Exemple de la cuvaison courte bien gérée

- Points clefs de l'élevage :
  - Soutirage (à l'air si nécessaire) et sulfitage fin FML puis 8 – 10 j plus tard
  - Température de conservation 18°C
  - Soutirages "classiques" (à l'air si nécessaire ou O_2 au cliqueur ponctuellement)
  - Contrôle IGA après le deuxième soutirage post FML puis trimestriel

www.icv.fr

Merci de votre attention

www.icv.fr