Tendances Millésime 2015(6)

Jeudi 17 Septembre 2015

Le point sur le millésime et les vinifications - En direct de l'ICV …

Avancement des vendanges :

A l'exception du secteur Lodévois, malheureusement très touché avec parfois des dégâts très importants au vignoble, l'épisode orageux du dimanche 13 septembre a été finalement peu intense.

La maturation s'est poursuivie, de façon plus ou moins soutenue selon les secteurs et la charge, et les problèmes sanitaires sont globalement stabilisés. Les vendanges se sont donc poursuivies. Avec **2 grandes tendances différentes sur le département**. A l'Est, et jusque dans la moyenne vallée de l'hérault, que ce soit en situation de plaine ou de coteaux, voire de piémont, la récolte des « tardifs » est bien engagée (Carignan, Cabernets,..), avec des maturités globalement acceptables, ponctuellement limites. Les volumes de récolte sont modestes, comparables à l'année passée, parfois moins; beaucoup de caves fermeront leurs portes la semaine prochaine.

A l'Ouest du département, la récolte des Syrah et des Merlot n'est pas terminée, et la fin des vendanges est encore loin. Dans le secteur de la basse vallée de l'hérault, de nombreuses parcelles ont été inondées par la dernière crue du fleuve, et vont nécessiter de l'attente pour être récoltées. Globalement, la récolte est plus importante en volume, bien supérieure à la 2014 « famélique » dans le secteur de Béziers. L'organisation des vendanges se gère selon 3 axes : les maturités qui continuent à évoluer positivement mais lentement, la pression sanitaire, très variable selon les situations, mais plutôt stabilisée, et les prévisions météo ! Ces dernières sont maintenant plus favorables, et doivent permettre d'apporter un peu de sérénité pour les dernières périodes de vendanges.

Volume en bouche:

De façon assez générale, et pour tous les secteurs, de nombreux vins présentent cette année des bouches « creuses ».

En blanc et rosé, le travail de la biomasse est la piste classique et efficace, que ce soit avec de la biomasse naturelle, ou additionnelle (Booster, Noblesse). Les premiers résultats d'élevage sur lies confirment le gain en volume et l'atténuation de l'amertume. Une autre piste, quand il est nécessaire d'acidifier, est de recourir à l'acide lactique qui apporte à la fois du volume et de la longueur. A tester, en s'assurant de la compatibilité avec les cahiers des charges éventuels.

En rouge, sur les matières premières « diluées », il n'est pas recommandé d'aller vers des macérations longues. En préventif, quand cela est possible, l'apport de copeaux couplé avec de la biomasse, est efficace. Des essais en cours à la R&D montrent que des doses basses (1,5 g/L d'Oenofisrt) permettent d'augmenter le fruité et le volume en bouche, sans durcir les fins de bouche. L'apport de tanins impacte directement la dégustation, avec des effets plus ou moins positifs selon le profil du vin recherché, le type de tanin, et les doses utilisées. Mais l'effet structurant est très limité.

Rosés: résultats de nos essais de collage

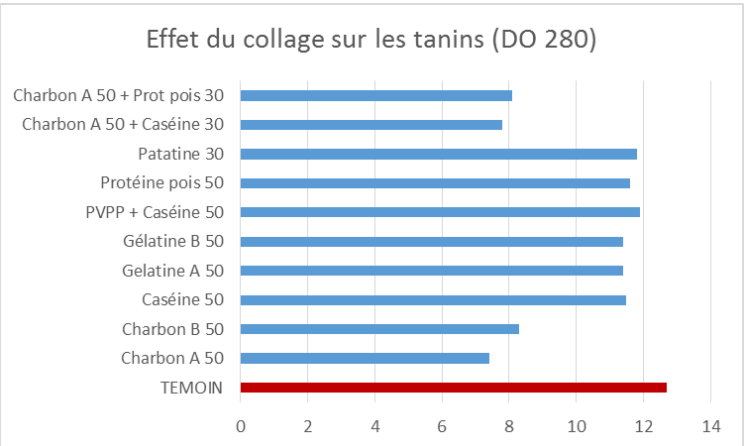
Vous trouverez ci après, les principaux enseignements de nos essais de collage sur des moûts rosés, menés ces derniers jours. Pour une information plus détaillée, parlez en à votre œnologue.

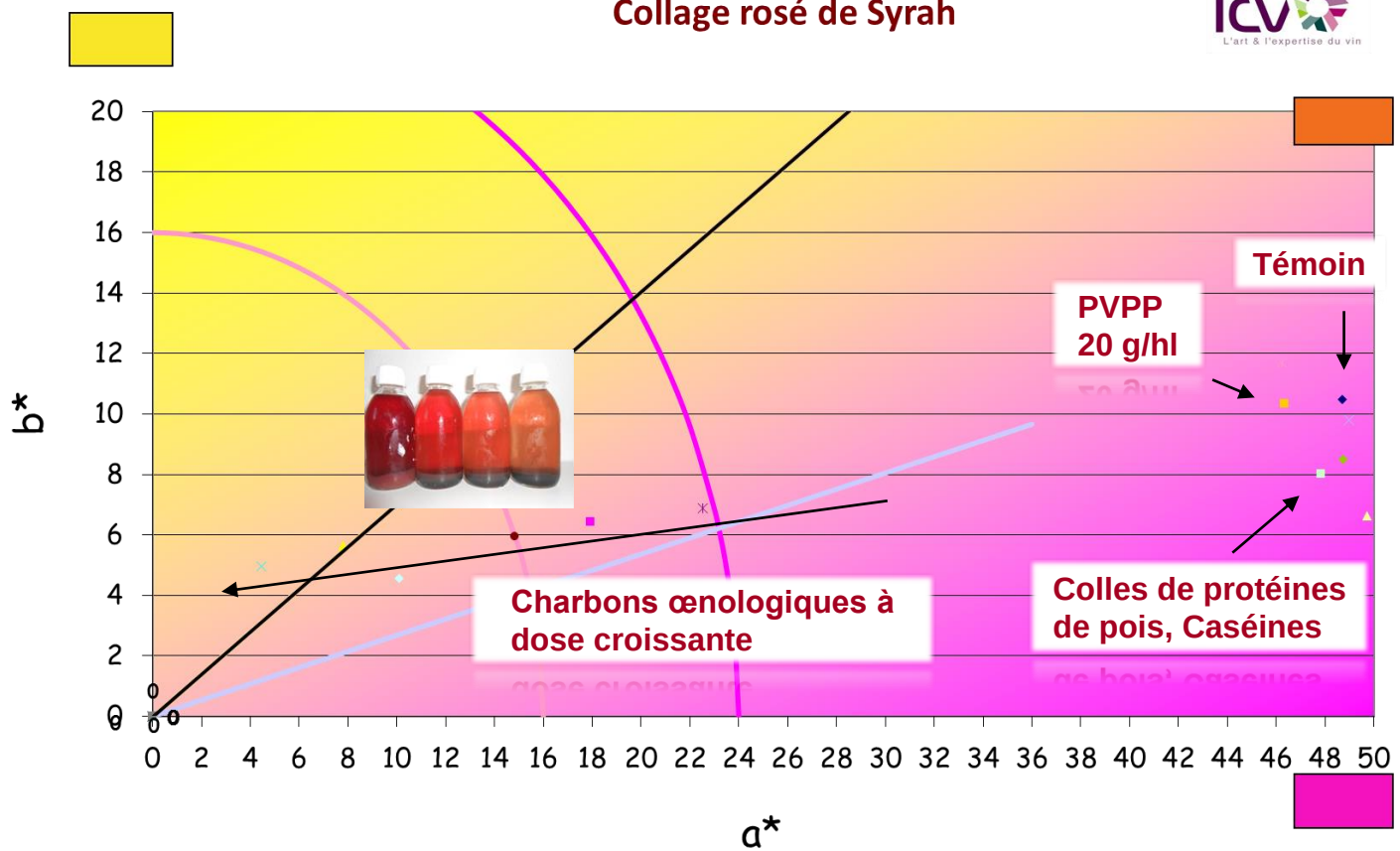
A suivre

L'équipe ICV Hérault

Essai de collage effectué sur moût de Syrah :

- Sur la composante jaune de la couleur (b), la caséïne et les proteïnes de pois sont plus efficaces que la pvpp. Pour les protéïnes de pois, l'efficacité diffère selon les préparations commerciales.
- Pour la composante rouge (a), les charbons œnologiques sont les seules colles réellement efficaces. Dans cet essai, la valeur de b baisse de 50 à 75%.

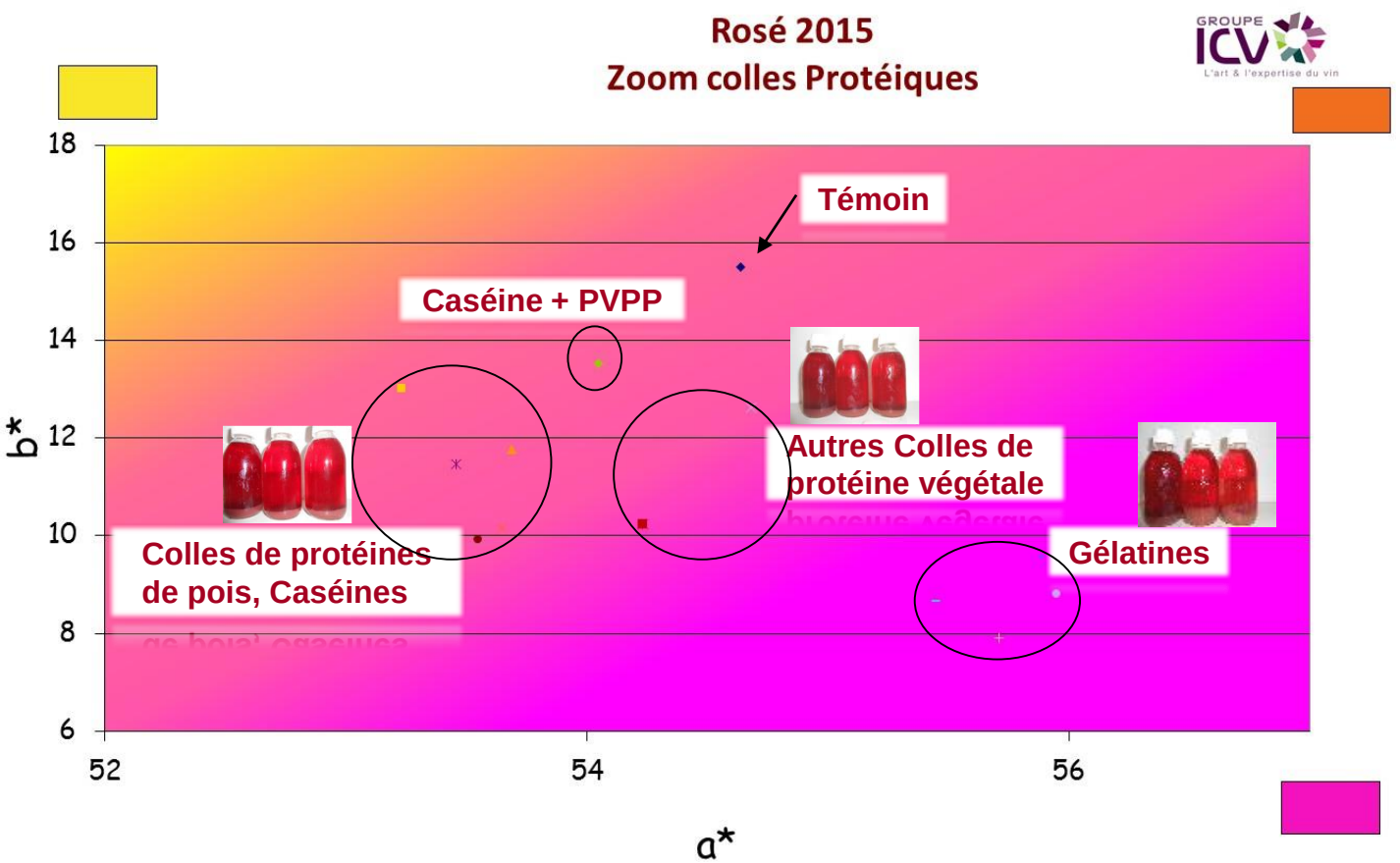




Le charbon œnologique a un effet significatif sur la réduction de la charge tannique.

<u>Rappel réglementaire:</u> La Résolution OIV 3/2002 ne prévoit pas le recours aux charbons œnologiques pour le traitement de la couleur des mouts et vins rosés. Les usages listés (max 100 g/hl) pour les rosés concernent la « correction de caractères organoleptiques …, et l'élimination de contaminants ». Plus de précisions sur le mémo réglementaire ICV.

Les colles de pois et la caséine sont les plus efficaces pour enlever du jaune.
Sur presses, les gélatines sont également efficaces



Exemples de **coût/hl** (estimation)	
Caseine 30g/hL	0,3 €
PVPP 30g/hL	0,5 €
Charbon 50g/hL	0,25 €
Prot Pois 30/hL + Charbon 15g/hL	0,4 €