RAPPORT ANNUEL 2022

GROUPE ICV ▪ INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN ▪ ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PRÉPARER L'AVENIR

Nous sommes heureux de pouvoir vous réunir à nouveau en assemblée générale, après deux années perturbées par les contraintes sanitaires liées à la pandémie de Covid-19.
Ce rendez-vous, où nous retrouvons la convivialité et le plaisir des échanges directs, est l'occasion de s'interroger sur les évolutions sociétales, et leurs conséquences pour notre filière viticole.
Ainsi, nous avons convié le sociologue Jean VIARD, directeur de recherche au CNRS et au CEVIPOF (centre de recherches politiques de Sciences Po), pour nous éclairer. Quels effets les récentes crises ont elles eu sur nos comportements ? En quoi les attentes des consommateurs ont-elles changé ? Ces évolutions offrent-elles des opportunités à saisir pour les agriculteurs, et pour les vignerons en particulier ?
Autant de sujets qu'abordera Jean VIARD, en interaction avec les participants à notre assemblée générale.
Cela alimentera notre réflexion alors même que sur les différents segments de la production vinicole, la dynamique des marchés est hétérogène et que le coût des matières premières et de l'énergie s'envole, sur fond de changement climatique et d'exigences sociétales accrues.

Parce que l'environnement est toujours en mouvement, l'ICV continue d'évoluer et de se préparer pour toujours mieux vous accompagner.

Les **investissements** se poursuivent, pour maintenir et développer des services de qualité :
• Le **nouveau Centre œnologique de Provence** achevé pour la campagne 2020, tient ses promesses en termes d'excellence d'accueil et d'attractivité.
• Un terrain a été acheté à **Tain l'Hermitage** au cours de la campagne 2020, en vue de la construction en cours d'un nouveau Centre œnologique ICV qui doit être opérationnel pour la récolte 2022.

L'AVENIR DE LA VITICULTURE À L'AUNE DE LA RÉVOLUTION SOCIÉTALE

• Le nouvel **entrepôt de Béziers,** réceptionné fin de la campagne 2020, offre une base logistique efficace pour les départements de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales.
• La construction du nouvel **entrepôt de Nîmes** s'est achevée en vue de la campagne 2021, et assure un point d'approvisionnement idéal pour le Gard, l'Ardèche, la vallée du Rhône et la Provence.
• De **nouveaux équipements**, notamment d'analyses, maintiennent notre parc de matériels à la pointe.
• Nos programmes de **recherche et développement**, (viticulture, œnologie, analyses, développement durable,...) explorent toujours de nouvelles voies vers la maîtrise technologique des procédés et vers la transition écologique.

• Notre **transformation numérique** se poursuit.
La **montée en compétence** de nos collaborateurs est un facteur clé de votre succès :
• Nous organisons un plan de **formation** ambitieux pour développer de nouvelles compétences.
• Nous organisons le partage d'expertise, par de nombreux **groupes de travail** transversaux.
• Nous enrichissons le **parcours d'intégration des nouveaux consultants** qui nous rejoignent.

L'acquisition de savoir-faire par la **croissance externe** participe également à nous conforter :
• Prise de participation majoritaire, en mai 2021, aux côtés de l'IFV, dans le **laboratoire NYSEOS** à Montpellier, spécialisé dans les analyses d'arôme des vins.
• Prise de participation en décembre 2020, dans le **laboratoire JOUAN CREBASSA**, implanté sur les appellations prestigieuses du Libournais.

En cette Assemblée Générale 2022, le Conseil d'Administration présente aux sociétaires de l'ICV, l'exercice de la campagne 2020 clôturé au 31 juillet 2021, qui voit le chiffre d'affaires de l'ICV progresser de 5,7%. Il est proposé à l'assemblée générale, de placer en réserves la totalité du résultat de 757K€, en prévision notamment de la campagne 2021 qui a été durement touchée par le gel.
Nous sommes confiants sur la capacité de l'ICV à surmonter les conséquences des accidents climatiques, à s'adapter aux changements sur le temps long et à vous accompagner dans un monde en mutation.

Denis VERDIER, Président
Olivier MERRIEN, Directeur Général

© *Alexandre Dupeyron*

Fin observateur des évolutions de notre société, le sociologue Jean VIARD doit nous inspirer pour anticiper ces changements, et préparer l'avenir.
Conférence-débat : l'avenir de la viticulture à l'aune de la révolution sociétale
Jean VIARD Sociologue et Directeur de recherche au CNRS, au CEVIPOF (Centre de recherches politiques de Sciences Po)

AU SOMMAIRE CETTE ANNÉE

I - COMPTES DE L'EXERCICE
• Chiffres clés du Groupe ICV - campagne 2020 P2-3

II - L'ACTIVITÉ DE L'ICV
• Développer notre activité P4-7
• Innover P8-13
• Communiquer P14

III - LA VIE DES SECTEURS
• Pyrénées Roussillon P15
• Aude P16
• Hérault P17
• Gard P18
• Ardèche P19
• Vallée du Rhône Nord P20
• Vallée du Rhône Sud P21
• Provence P22
• Nouvelle Aquitaine P23

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

I - COMPTES DE L'EXERCICE

CHIFFRES CLEFS GROUPE ICV CAMPAGNE 2020

EXERCICE DU 01/08/2020 AU 31/07/2021

Par Adeline RENOUARD, Responsable Administratif & Financier

Sur le périmètre d'intervention du Groupe ICV, la **récolte 2020** est en **hausse** de l'ordre de **3,5%** par rapport à la campagne 2019, avec des disparités géographiques fortes.

Ce contexte de légère hausse de production a impacté nos principales activités, dont l'activité **approvisionnement** en **hausse de 3,1%**, l'activité **analyses** en hausse de **6%** et l'activité **conseil** en hausse de **4%** sous l'effet notamment des services viticoles toujours en développement (+36%). Au sein de cette tendance générale, l'activité de **formation** est en **baisse de 5%** en lien avec la période de confinement liée au Covid19.

Le **chiffre d'affaires** Groupe s'établit au final à **19 951 K€**, en hausse de **4,6 %** par rapport à l'année précédente.

L'activité du Groupe a également été confortée par la prise de participation de l'ICV dans le **laboratoire Nyseos** spécialisé dans l'analyse d'arômes, et par la prise de participation dans le **laboratoire œnologique Jouan Crebassa** situé à Libourne.

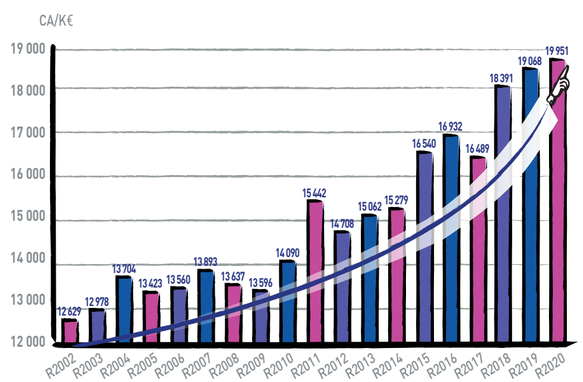
Sur cette campagne 2020 les **investissements** principaux sont pour l'ICV la construction d'un entrepôt à Béziers (530 K€) pour le stockage des produits œnologiques de l'Hérault et l'achat d'un terrain à Tain l'Hermitage (163 K€) en vue de la construction d'un nouveau centre œnologique.

Pour le GIE, les principaux investissements concernent les matériels d'analyse, ainsi que le renouvellement du parc de véhicules.

La maîtrise des charges, la mobilisation du Crédit Impôt Recherche ainsi que la vente de l'ancien bâtiment situé sur la commune de Brignoles pour 685 000 €, ont permis un **résultat net** positif au niveau de Groupe à **+ 951 514 €** (+ 194 359 € pour VVS ; + 757 155 € pour ICV).

« LA RÉCOLTE 2020 EST **EN HAUSSE** DE L'ORDRE DE 3,5% PAR RAPPORT À LA CAMPAGNE 2019 »

ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES GROUPE*



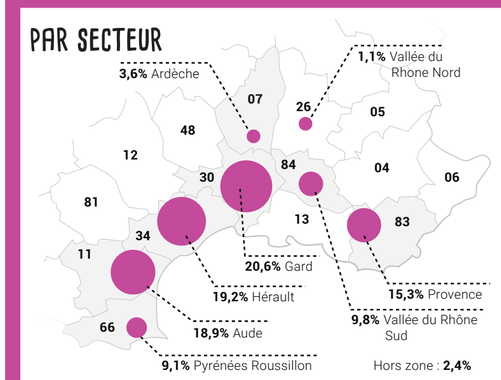
CA GROUPE*

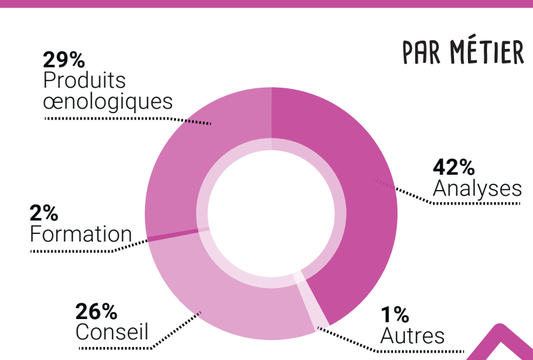
19 951 406 €

+4,6%

* CA consolidé corrigé des opérations intra groupe

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES 2020-2021

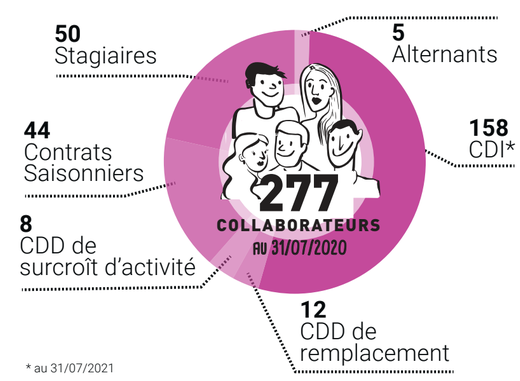




RÉSULTATS D'EXPLOITATION

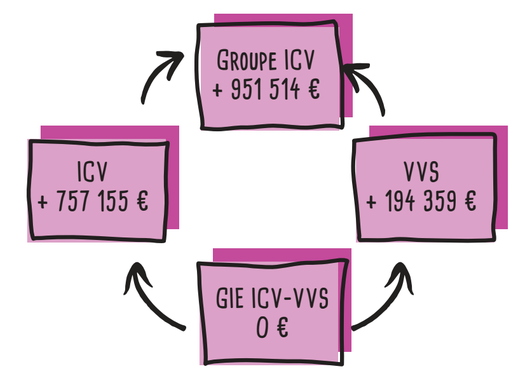
	Exercice 2020 / 2021	Exercice 2019 / 2020	Variations €	Évolution %
ICV	164 819 €	221 874 €	-57 055 €	-26 %
VVS	271 262 €	233 107 €	38 155 €	16 %

GROUPE ICV NOMBRE DE COLLABORATEURS CAMPAGNE 2020



* au 31/07/2021

RÉSULTATS NETS GROUPE ICV



II - ACTIVITÉ DE L'ICV

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

UN NOUVEAU PARTENARIAT AVEC NYSÉOS

Le 31 mai 2021, le Groupe ICV a engagé un **partenariat** fort avec Nyséos, par une prise de participation majoritaire, aux côtés de l'IFV.

Entreprise d'analyse et le conseil sur la **qualité aromatique des vins et des boissons** (vins, bières...), Nyséos possède une **expertise unique**, qui repose notamment sur l'utilisation de la dilution isotopique, technique d'étalonnage de référence qui permet l'obtention de résultats fiables et précis.

Les équipes de l'ICV et de Nyséos ont commencé à travailler en **synergie** pour développer la valorisation de ces analyses de pointe dans les entreprises de vinification. De nombreuses applications sont en cours de validation, dont par exemple la possibilité d'évaluer la réserve aromatique de lots pour optimiser les assemblages en fonction des profils aromatiques recherchés.

Des **projets de recherche** sont également en construction, avec notre partenaire IFV, pour enrichir notre offre de solutions innovantes au service de nos sociétaires.

UN OUTIL POUR SIMPLIFIER VOS DÉMARCHES DE CERTIFICATIONS

Nos modes de production sont plus que jamais analysés par la société. Le consommateur souhaite voir dans les produits qu'il achète des engagements environnementaux et une agriculture viable localement.
Les certifications environnementales et RSE prennent de plus en plus de place dans les rayons des cavistes, grossistes et grandes surfaces en France et à l'étranger. La **certification HVE** concernait par exemple déjà 19216 exploitations en juillet 2021 (dont 78% issues de la filière viticole), soit 10 fois plus qu'en 2018. Sur le pourtour méditerranéen et la vallée du Rhône, 2 530 nouvelles exploitations viticoles ont été certifiées en 2021, soit 3 fois plus qu'en 2018.

Les équipes du **Groupe ICV** sont pleinement engagées **pour vous accompagner** dans la mise en œuvre de la certification officielle HVE, mais également des autres démarches privées plus centrées sur la filière viticole (Agri-Confiance, Terra-Vitis et Vignerons Engagés).
Ces 3 dernières années, sur l'ensemble des bassins viticoles français, l'ICV a accompagné **104 entreprises**, dont 50% en collectif, 30% par les syndicats et 20% en Individuel. Sur le pourtour méditerranéen et la vallée du Rhône, nous avons participé à l'accompagnement de 40% des exploitations certifiées sur les référentiels cités plus haut.
Le Groupe ICV est à votre service avec une équipe de **15 consultants spécialisés** sur ces sujets environnementaux.
De plus, nous développons des outils innovants dans la mise en place des référentiels.
Dernière innovation en date, **GinkoWeb** est une solution numérique qui permet d'optimiser la saisie et le calcul des indicateurs (temps passé divisé par 2 selon les utilisateurs) de différents référentiels, afin de vous préparer aux certifications. Près d'une centaine d'entreprises utilisent désormais GinkoWeb et réalisent près de 700 diagnostics/an !

L'OXYGÈNE SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Le laboratoire Bouchage et Conditionnement s'est équipé d'un **nouvel appareil de mesure de l'oxygène** : le NomaSense O2 P6000. L'intérêt de cet investissement est de compléter notre offre de **suivi de l'oxygénation des vins.**

Jusqu'à présent, nous pouvions réaliser des mesures d'oxygène dissous tout au long de la production, ainsi que des mesures d'oxygène total (ou « TPO ») après conditionnement (en bouteille ou en Bag in Box). Notre nouvel appareil est capable de mesurer des quantités d'oxygène très faibles, rendant accessible l'estimation de la perméabilité des obturateurs (poches de BIB, capsules à vis, bouchons).
S'il est indispensable de contrôler l'oxygénation du vin lors des étapes de vinification, d'élevage et de conditionnement, il est également primordial de construire son choix d'achat de matières sèches sur des critères techniques tangibles. La conservation des qualités analytiques et organoleptiques du vin lors du transport et du stockage y étant directement liée.
Nous sommes à votre service pour mettre en place des essais comparatifs avec un suivi personnalisé et vous aider dans vos décisions.

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

LE DÉVELOPPEMENT DES SERVICES VITICOLES EN PLEINE EXPANSION !

« MALGRÉ LE CONTEXTE DE CRISE SANITAIRE, LE GROUPE ICV MET LE TURBO POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES VITICULTEURS. **DEUX FAITS MAJEURS À SIGNALER EN 2021 :** »

1 La poursuite de la structuration de l'équipe des consultants viticoles

Chaque centre ICV dispose désormais d'experts de la vigne alliant connaissance terrain, pratiques viticoles et maîtrise réglementaire.
De la plantation à la récolte, en passant par le travail du sol, la fertilisation, la protection des plantes ou encore la gestion de l'eau, chaque conseiller mettra en œuvre les outils et méthodes pour vous accompagner au mieux, que ce soit à l'échelle de la coopérative, du viticulteur adhérent ou du domaine particulier.
Toutes les formules d'accompagnement existent : formations collectives, diagnostic, conseil régulier ou ponctuel, certification et audit, animation des référentiels maturité...
Les thématiques abordées sont bien sûr liées aux enjeux du moment :

- L'adaptation aux **changements climatiques** avec le pilotage de l'irrigation, les cépages d'adaptation, la gestion de la vigueur, les pratiques pour limiter le gel...
- L'accompagnement à la **réduction des intrants :** remplacer le glyphosate, adapter sa fertilisation, augmenter l'efficacité des traitements grâce aux outils d'aide à la décision, mieux gérer son sol avec les couverts végétaux...
- La recherche de productivité et de **rentabilité :** optimisation du temps, maitrise du rendement, gestion de la qualité...
- Le **lien** permanent **avec la production :** suivi des maturités, sélection parcellaire, conduite adaptée au profil de vin, prise en compte des démarches qualité HVE / Bio / Vignerons Engagés...

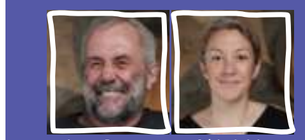
Les consultants viticoles agissent de concert avec les œnologues ICV **pour vous accompagner de la parcelle à la bouteille** en toute cohérence.

2 Le renouvellement de l'agrément du GIE ICV-VVS pour le conseil indépendant de la distribution des produits phytosanitaires et son extension au conseil stratégique

La loi sur la séparation du conseil et de la vente a rendu plus strictes les conditions d'agrément des organismes de conseil. Le **GIE ICV-VVS, agréé depuis 2016**, a confirmé dans ces nouvelles conditions son indépendance et la qualité de ses activités de conseil lors de l'audit de suivi réalisé en 2021 par notre organisme certificateur OCACIA.
Cet audit a également validé les procédures de **conseil stratégique** mises en place par le service viticole.

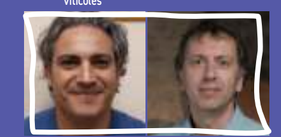
Nous pouvons désormais réaliser audits et conseils stratégiques, et poursuivre le conseil spécifique régulier. Cet accompagnement est particulièrement apprécié par nos clients et sociétaires pour sécuriser la récolte (2021 a été de nouveau une année difficile sur le plan phytosanitaire), tout en respectant des objectifs qualitatifs comme les certifications AB, Terravitis, Vignerons Engagés ou biodynamie, le respect de l'environnement et de la santé des applicateurs ou encore l'élaboration de vins sans résidus de pesticides.

L'ÉQUIPE DES CONSULTANTS VITICOLES :

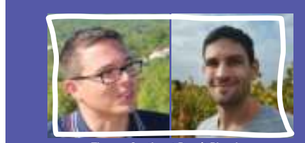


Jacques Rousseau
Responsable des services viticoles

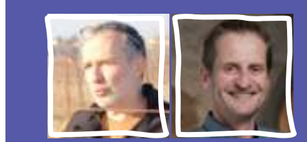
Stéphanie Agier
Consultante du Bordelais



Giacomo Pinna et Laurent Joussain
Consultants de l'Aude

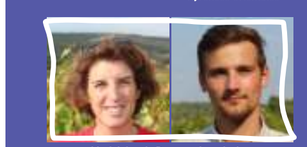


Thomas Gautier et Benoît Planche
Consultants de l'Hérault

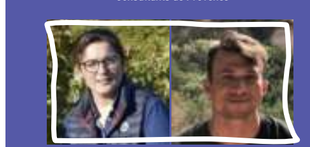


Bernard Genevet
Consultant du Gard

Laurent Duret
Consultant des Pyrénées Orientales



Marjolaine de Renty et Jean Andres
Consultants de Provence



Mathilde Joumas et Tristan Perchoc
Consultants de la Vallée du Rhône

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : UNE PRIORITÉ POUR TOUS LES PRODUCTEURS

Les exemples d'intoxications alimentaires de personnes suite à une perte de maîtrise dans le processus de production ou une malveillance engendrent régulièrement des rappels produits diffusés dans les médias.
Dans ce contexte, la filière viti-vinicole reste très vigilante sur les conséquences sanitaires que pourraient subir ses consommateurs. Un des derniers exemples date du 14 février 2022 en Allemagne, où un vin contenant de l'ecstasy a provoqué la mort d'une personne et 7 hospitalisations.
Depuis la parution de la nouvelle édition du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de notre filière en 2017, c'est en mai 2021 que la **Food Safety Culture** (FSC) est traitée sur le plan européen sous forme d'une **exigence réglementaire européenne** (R UE 2021/382) pour l'ensemble des filières agroalimentaires.
Le Groupe ICV a toujours eu pour ambition d'accompagner l'ensemble de ses clients et sociétaires dans la connaissance et la prise en compte des principes fondamentaux de la sécurité des aliments en proposant un service « **HACCP Clef en main** », notamment pour les structures ne disposant que de peu de ressources. Depuis 7 ans, plus d'une centaine de coopératives sont ainsi en contrat de suivi, signe que les professionnels du vin sont particulièrement soucieux de la santé de leurs consommateurs.
Cependant, les efforts sont à poursuivre, car selon notre dernière enquête interne, plus de 50% de nos sociétaires ne sont toujours pas en veille active sur ce sujet.
Les consultants ICV experts en Stratégie, Qualité et Développement Durable travaillent depuis 2020 à la mise en œuvre d'une offre de services dans la durée pour démarrer cette démarche à petits pas, avec un objectif de finalisation sur le plus long terme (3 à 5 ans).
La Culture de la Sécurité des Aliments va plus loin que le plan HACCP, en prenant en compte notamment les risques pouvant provenir d'**actes de malveillance** commis par des individus mal intentionnés. Ces actes pouvant être réalisés en interne ou hors de locaux, la **sensibilisation de toute la chaîne de valeur à la « FSC » est primordiale.**
À l'ère du numérique et de l'interconnexion, le moindre manquement aux règles liées à la sécurité du consommateur peut fortement dégrader l'image de marque et la notoriété de n'importe quelle entreprise.
Pour vous accompagner, le Groupe ICV forme et accompagne les professionnels du vin. En 20 ans, nous avons **formé plus de 5200 stagiaires aux principes de la sécurité des aliments.**
Pour aller plus loin, découvrez sur le site ICV la **formation « Déployer votre culture sécurité alimentaire : Food Safety Culture »** proposée en intra-entreprise par les équipes ICV. Une demi journée seulement pour connaître les exigences réglementaires, définir les outils pour autoévaluer son entreprise et appliquer un plan FSC adapté à sa structure.

LE SERVICE FORMATION DU GROUPE ICV CERTIFIÉ QUALIOPI !

Le Service Formation du Groupe ICV bénéficie désormais de la certification officielle Nationale Qualiopi (attribuée par le Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion).
Les 7 critères de la certification ont été évalués avec succès, avec par exemple : l'information complète du public sur les conditions d'admission, les prestations et les résultats, une adaptation des modalités de suivi pour les personnes formées, des moyens pédagogiques cohérents avec les objectifs, des formateurs qualifiés pour leur enseignement et la mise en place d'un processus d'amélioration continue, incluant le traitement des réclamations clients.
Cette certification, qui est obligatoire pour tous les organismes de formation depuis le 1er Janvier 2022, concerne ICV et VVS et atteste de la qualité de notre processus de formation et de sa conformité aux exigences de ce référentiel national qualité.
C'est également le sésame pour obtenir des fonds publics de la formation professionnelle ou des fonds mutualisés (OCAPIAT, VIVEA, etc...). **Une belle reconnaissance !**

LES FORMATIONS DU GROUPE ICV EN QUELQUES CHIFFRES

1377 STAGIAIRES EN 2021

193 JOURS DE FORMATION EN 2021

4,59/5 NOTE MOYENNE DE L'ENSEMBLE DES ÉVALUTATIONS STAGIAIRES EN 2021

RETROUVEZ PLUS D'INDICATEURS DE PERFORMANCE DE NOS FORMATIONS SUR : **WWW.ICV.FR** RUBRIQUE **«FORMATION»**

NOUS POURSUIVONS LE DÉVELOPPEMENT DE FORMATIONS À DISTANCE, AVEC CETTE ANNÉE UN CLIENT AUX ANTIPODES : LE PÔLE VIN DE LA BRASSERIE DE TAHITI !

10 heures de formation autour de la préparation des vins au conditionnement et les fondamentaux du conditionnement en bouteille en modules de 2h (servis ici de 18h à 20h pour une formation à Tahiti de 7h à 9h, décalage horaire oblige !)

BRASSERIE DE TAHITI

Oxyvor LE MEILLEUR ENNEMI DE L'OXYGÈNE !

À l'occasion des vendanges 2021, l'ICV a proposé une nouvelle solution pour les vignerons qui souhaitent **baisser leurs doses de sulfites**, voire travailler sans **SO_2.**
Oxyvor® est une **levure inactivée** qui libère rapidement le **glutathion** réduit qu'elle contient et ses précurseurs. Ensemble, **ils vont lutter contre les oxydations** en bloquant les réactions en chaines qui, sinon, conduisent au brunissement.
Oxyvor® s'utilise donc sur la vendange, à la réception, ou au pressoir ou sur jus avant le débourbage. Les excellents résultats obtenus à la cave expérimentale, en synergie le plus souvent avec des stratégies de vinification « en réduction », sont confirmés par le terrain. **Plus de 70 caves ont testé Oxyvor en 2021** !
De plus, une nouvelle application se dessine : l'utilisation sur des moûts de blanc et de rosé, riches en cuivre. Là encore, les premiers tests à l'échelle de notre R&D montrent des effets très positifs, que vous pouvez d'ailleurs évaluer par vous-même en dégustant nos vins d'essais avec votre consultant ICV.

DES OUTILS PARTICULIÈREMENT ADAPTÉS AU MILLÉSIME 2021

Avec un millésime 2021 souvent peu concentré et présentant une maturité moins avancée que les millésimes précédents, les apports de bois ont été particulièrement bénéfiques cette année, aussi bien pendant les vinifications que pour les élevages en cours.

Plusieurs références de bois ont confirmé leur intérêt œnologique :
ŒNOFIRST® R01, pour ses apports de structure, et la rapidité de son action pendant les fermentations.
ŒNOFIRST® MaximUS, très efficace pour gommer les notes végétales au nez, booster le fruit, et apporter de la sucrosité.
ŒNOFIRST® Rosé poursuit son développement en Provence, où de plus en plus de caves l'adoptent pour plus de complexité et de tenue des rosés dans le temps.
ŒNOCHIPS® Exception, dont le succès ne se dément pas, particulièrement efficace pour apporter de la sucrosité, adoucir et concentrer la bouche, tout en respectant le profil aromatique du vin.

Forts de ce succès, le Groupe ICV et Seguin Moreau proposent désormais un nouveau format pour la ligne Exception. Déjà disponible sous forme de chips et de staves, le bois Exception est désormais proposé sous forme de blocks avec **ŒNOBLOCK® Exception.** Chêne français haut de gamme, fruit d'une sélection analytique garantissant une forte concentration en composés sucrants du vin, ŒNOBLOCK® Exception permet un temps de contact réduit, entre 3 et 4 mois. Objectif : un élevage haut de gamme sur un temps court, pour pouvoir mettre ces vins sur le marché plus rapidement.
Avec une grande variété d'origines de bois et de chauffes, la gamme des **ŒNOBLOCK®** sélectionnée par l'ICV permet de composer des recettes d'élevage personnalisées, parfaitement adaptées aux objectifs recherchés.

ET SI ON VOUS AIDAIT AUSSI À VENDRE ?

Distanciation sociale, fermeture des salons, confinement, couvre-feu... La crise sanitaire a considérablement impacté les modes traditionnels de vente de vin aux consommateurs. Pour maintenir l'activité, il a dû falloir faire preuve de créativité en se tournant rapidement vers de nouvelles solutions. Heureusement nous n'avons jamais disposé d'autant d'outils permettant de développer une relation à distance.
Déjà viticulteur, œnologue, chef d'entreprise, commercial... le vigneron est désormais propulsé journaliste, graphiste ou encore community manager ! Manque de temps, de compétences... il faut parfois faire appel à un partenaire externe.
Soucieuses de votre réussite, les équipes ICV vous proposent désormais des **services de conseil et d'accompagnement pour dynamiser la vente directe de vos vins, au caveau et à distance**. Nous intervenons de façon personnalisée sur différentes missions : audit, conseil et formation. Commencez par une visite client mystère au caveau, c'est souvent riche d'enseignements !

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

LE NUMERIQUE EN VITICULTURE, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !
PAS FACILE DE S'Y METTRE ? DE NOUVELLES COMPÉTENCES ICV À VOTRE SERVICE

DIGITALISATION DU VIGNOBLE FRANÇAIS
47%*

Vin et société a présenté lors du dernier salon Wine Paris le premier indicateur des usages du numérique dans la filière viticole et annonçait ainsi qu'environ 50% des vignobles dépassent la moyenne de digitalisation. Cela veut dire à la fois que la démarche d'adoption est bien engagée mais qu'il reste encore du chemin à parcourir.
Et ça, l'ICV l'a bien identifié et se propose d'accompagner ses sociétaires et ses clients dans ce nouveau domaine pour lequel il faut des compétences nouvelles et du temps. Une nouvelle équipe et de nouvelles prestations font ainsi leur apparition autour du binôme Emerick Candaele et Anthony Clenet.
L'AGTECH, contraction **d'AGriculture et TECHnologie**, est un domaine en pleine

explosion qui regroupe notamment les logiciels, mais aussi les objets connectés, les outils d'aide à la décision, les applications mobiles, la robotique, l'Intelligence Artificielle ou la viticulture de précision...

Ces technologies sont porteuses de nombreuses solutions, mais face à la multitude de choix, se lancer peut devenir un casse-tête. Est-ce qu'acheter une station météo me permettra de mieux lutter contre les maladies ? Je dois changer de tracteur et le concessionnaire me propose d'en prendre un avec GPS, est-ce que j'en ai besoin ? Est-ce qu'utiliser l'imagerie satellitaire peut-être rentable pour mesurer la qualité de mes vendanges ? Est-ce qu'utiliser un Outil d'Aide à la Décision ne va pas trop changer ma façon de travailler ? Pourquoi ma coopérative doit-elle investir dans la connaissance géographique du vignoble ?
Autant de questions auxquelles l'ICV pourra désormais vous aider à répondre à travers différents services tels que des **formations** ou du **conseil** dédié au numérique.
Contactez dès maintenant votre centre ICV !

*Source Vin et société - Février 2022

Emerick Candaele, présent depuis trois ans en alternance dans le Groupe ICV, et à la manœuvre pour la production du service Œnoview, vient de terminer sa formation d'ingénieur à L'institut Agro de Montpellier, spécialisation AgroTIC (les nouvelles technologies appliquées à l'agriculture, l'environnement, l'agroalimentaire)....
ecandale@icv.fr

Anthony Clenet, avec 20 ans d'expérience dans le domaine de l'édition logiciel pour le secteur agricole, apporte son expertise aussi bien en gestion de l'innovation, qu'en marketing. Ancien créateur de Smag, il a piloté les plans de développement de différents logiciels et contribué à accompagner le groupe Invivo dans sa transformation numérique.
aclenet@icv.fr

ŒNOBOX : UNE 1ÈRE ANNÉE PROMETTEUSE !

Œnobox a connu sa 1ère année complète d'utilisation sur le millésime 2021. Utilisé régulièrement par près de **700 clients**, Œnobox se présente désormais comme un outil incontournable dans les échanges quotidiens entre le Groupe ICV et ses clients.

Certaines nouvelles fonctionnalités, comme les **extraits de bulletins** ou la consultation des **analyses** et de **leurs historiques sur mobiles**, ont rencontré un franc succès.
Dans le contexte difficile de la campagne en cours, le Groupe ICV maintient sa volonté d'enrichir l'application tout en maîtrisant le budget associé. Nous avons ainsi programmé pour 2022 l'intégration de nouveaux services dans Œnobox : le conseil viticole, HVE et HACCP.

TROPHÉE AU SITEVI INNOVATION AWARDS 2021 :
ŒNOVIEW INNOVE ENCORE ET TOUJOURS !

La nouvelle application **ŒNOVIEW HYDRO**, qui mesure le **rationnement hydrique** du vignoble à partir d'images satellite, a reçu lors du SITEVI un Trophée de Bronze pour son caractère innovant dans un contexte de changement climatique.

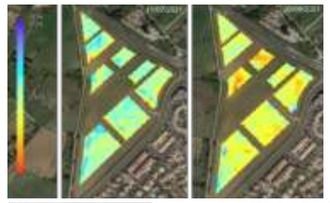
ŒNOVIEW HYDRO est une nouvelle application de la technologie ŒNOVIEW®, service de viticulture de précision développée par le Groupe ICV et la société TerraNIS.
Forts de leur expérience dans le domaine de la télédétection satellitaire pour la vigne, le Groupe ICV et TerraNIS, ont étoffé les services ŒNOVIEW® avec la mesure du rationnement hydrique à partir d'images satellite. Dans le contexte de changement climatique, cette innovation répond à la nécessité de **mieux gérer la ressource en eau.**

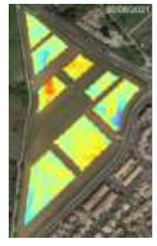
ŒNOVIEW HYDRO permet de **suivre l'état hydrique** d'un grand nombre de parcelles sur des zones étendues et d'aider, par exemple, au **pilotage de l'irrigation** ; et cela grâce à des images acquises tous les cinq jours par le **satellite Sentinel-2**.

Actuellement en phase pré-opérationnelle, cette solution apporte des informations sur le statut hydrique de la vigne à l'échelle d'une région ou d'un domaine. À chaque passage, une **carte** et une **estimation chiffrée de l'état hydrique** de chaque parcelle sont fournies.
Ce service est le fruit de 4 ans d'expérimentations, en collaboration avec le Syndicat du Cru Minervois, concrétisé par le travail de thèse d'Eve Laroche Pinel (thèse CIFRE, encadrement TerraNIS, École d'Ingénieurs PURPAN, partenariat avec le Groupe ICV).

L'ICV S'OUVRE AU MONDE DE LA BIÈRE !

Pour compléter l'offre de services pour la filière viti-vinicole, Groupe ICV fait son entrée dans le monde de la **bière artisanale**, en pleine effervescence ces dernières années.
Les laboratoires ICV de Beaumes de Venise, Brignoles, Carcassonne, Nîmes et Béziers proposent maintenant un large panel d'**analyses physico-chimiques** sur la bière, qui sera complété prochainement par des analyses microbiologiques.
Plus de 30 brasseurs et vignerons brasseurs, comme la cave coopérative Rocca Maura dans le Gard, font déjà confiance au Groupe ICV pour l'analyse de leurs produits.
Et ce n'est pas tout !
Suite au succès de la 1ère séance de **formation d'initiation à la micro-brasserie** en juin 2021, animée par Paul Pradelle, consultant ICV Ardèche, deux nouvelles journées sont prévues cette année. Inscrivez-vous vite pour le 14 avril à Ruoms en Ardèche, ou le 21 juin à Béziers.
Enfin, pour illustrer les accompagnements techniques en cours, plusieurs essais à la Brasserie des Rieux (Vogüé, Ardèche) ont permis de montrer un fort intérêt de l'utilisation de **copeaux de bois** dans les procédés de brassage, soulignant une fois de plus les **synergies possibles entre les 2 univers, vin et bière.**





Pour rappel ŒNOVIEW® c'est aussi :
ŒNOVIEW Vendange : le service qui vous permet d'optimiser votre sélection parcellaire à grande échelle, d'orienter les échantillonnages pour les suivis de maturité et le cas échéant d'aller jusqu'à la vendange sélective.

ŒNOVIEW Ferti : le service qui vous permet d'optimiser les apports azotés sur vos parcelles pour une efficacité accrue et un budget maitrisé tout en tenant compte des objectifs produits visés.

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER L'HYGIÈNE DE VOTRE CAVE ET DE VOS PRESTATAIRES

La **mesure d'ATP** est une méthode immédiate d'évaluation du **niveau de propreté des surfaces.**

Au printemps 2020, le service Recherche et Développement du Groupe ICV a travaillé à la sélection et à la qualification d'un appareil sensible et fiable.

En 2021, l'investissement des équipes de la vallée du Rhône a permis la validation d'abaques d'interprétation des valeurs obtenues en fonction des matériaux contrôlés.

Les centres ICV sont maintenant en mesure de proposer à leurs clients différents services s'appuyant sur cette technologie et sur leurs compétences en terme d'hygiène en cave et au conditionnement :

• Validation simple de l'état de **propreté** de vos outils de travail.

• Accompagnement dans la validation de vos procédures **d'hygiène.**

• Aide au **diagnostic sur vos outils de vinification ou de conditionnement** pour la recherche de l'amélioration de vos pratiques d'hygiène.

	Validation propreté	Audit flash hygiène	Diagnostic hygiène chai/conditionnement
Objectifs	Validation de l'état de propreté de vos outils de travail	Accompagnement dans la validation de vos procédures d'hygiène.	Aide au diagnostic sur vos outils de vinification ou de conditionnement pour la recherche de l'amélioration de vos pratiques d'hygiène.
Contenu du service	Mesures d'ATP sur points ciblés	Mesure d'ATP au cours des opérations de nettoyage et désinfection. Prélèvements en divers points «sensibles» de vos outils.	Analyse du système documentaire et confrontation aux pratiques (hygiène et maintenance). Contrôle par ATP métrie de différentes surfaces au cours de la mise en oeuvre des opérations d'hygiène. Évaluation de l'impact de ces pratiques sur vos vins par analyse microbiologique. Identification des points critiques. Proposition d'un plan d'action.
Intervention/ Delai restitution	1h sur site / direct	3h sur site / rapport à J+1	Journée sur site / rapport à J+15
Nature restitution	Niveau propreté des surfaces.	Valeur + commentaires sur efficacité des opérations réalisées.	Rapport détaillé.

Pour aller plus loin, contactez votre centre œnologique ICV.

LA CYTOMÉTRIE EN FLUX À SONDE ARN : NOUVEL OUTIL RAPIDE POUR LES CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

La cytométrie en flux est une technique rapide pour trier, puis compter les cellules en fonction de leur taille et de leur structure interne. Utilisée couramment dans le milieu médical, cette technique trouve aussi des applications en œnologie.

Le Groupe ICV vous propose désormais deux analyses basées sur la cytométrie :

- **Levures Totales actives**

Couplée à un marqueur d'activité cellulaire, cette méthode permet ainsi le **dénombrement rapide de l'ensemble des levures actives**, paramètre qui en vinification participe à :

- Piloter les fermentations alcooliques.
- Optimiser l'utilisation des pieds de cuve.
- Accompagner le suivi des reprises de fermentation alcoolique.
- Surveiller les macérations sur bourbes.

- **Cyto Brett : l'alliance de la cytométrie en flux et du marquage ARN**

Couplée à un **marquage spécifique** (sonde ARN), qui se fixe **uniquement sur les *Brettanomyces*, métaboliquement actives** (Viable Cultivable et Viable Non Cultivable), cette analyse permet aussi le dénombrement rapide et spécifique de cette espèce de levure d'altération.

L'analyse spécifique CytoBrett a été sélectionnée et validée par l'ICV (répétabilité, sensibilité, spécificité, cohérence avec la boite) pour **limiter le risque de faux positifs** (résultats surestimant la population recherchée).

Utilisable sur vins finis mais aussi très tôt en vinification, même en présence de nombreuses autres espèces de levures, cette méthode peut être employée :

- Sur fermentation alcoolique languissante ou arrêt de fermentation alcoolique pour traiter rapidement les cuves à risques.
- Sur pieds de cuve avant de les utiliser pour s'assurer de l'absence de Brettanomyces.
- Pendant les phases d'élevage, pour répondre aux situations d'urgence non prises en compte dans les plans de contrôle : le résultat est obtenu en 24 heures.

BLACK PEARL® À LA CONQUÊTE DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS

La diversité des styles de vins ainsi que l'évolution des goûts des consommateurs constituent un formidable moteur de recherche et d'expérimentation autour des cépages, des pratiques agronomiques, des modes de vinification et d'élevage, du conditionnement… Dans cet ensemble, la **levure de fermentation** joue un rôle central. Pour vous offrir de nouvelles sensations, le Groupe ICV, en partenariat avec Lallemand œnology, part à l'abordage du millésime 2022 avec l'innovante **Black Pearl®** !

Pour vos objectifs de **rouges Premium à Ultra Premium**, la levure Black Pearl® accompagnera vos raisins vers des vins aux notes de **baies noires et de fruits rouges**, intenses, et vous surprendra par la douceur de sa bouche et les sensations d'enrobage tannique qu'elle contribue à développer.

Issue d'une sélection ICV sur des fermentations spontanées en zone méditerranéenne, Black Pearl® a démontré sa **robustesse**, la régularité de son impact positif sur les notes de fruits noirs et la douceur en bouche.

Née au pied des Pyrénées, Black Pearl® ne vous conduira certes pas aux portes de la fontaine de jouvence, mais saura sûrement prendre sa place pour la vinification de rouges frais, intenses, de plaisir.

LES BIENFAITS DU TANDEM !

Le concept Tandem® by ICV propose des duos de levures (*Saccharomyces* et non-*Saccharomyces*) dont l'utilisation conjointe assure une **alternative au SO_2** dans un objectif de **bioprotection** et une **diversification sensorielle** souvent spectaculaire.

Dans la plupart des situations, les levures non-*Saccharomyces* ont besoin de l'aide des *Saccharomyces* pour assurer le processus fermentaire complet. De par leur nature, ces deux types de levures sont donc complémentaires et doivent s'utiliser en tandem.

Dès 2015, **Nymphea®**, non *Saccharomyces Torulaspora delbrueckii*, en **tandem** avec une *Saccharomyces* ICV, assurait une **bioprotection** en limitant les risques de déviations et de développement de flore indigène négative tout en **favorisant la production de composés aromatiques d'intérêt.**

La gamme TANDEM s'est agrandie en 2021 avec le lancement d'une nouvelle levure **bioprotectrice**, particulièrement intéressante sur les phases préfermentaires en blanc ou rosé.

Nos travaux avec Lallemand ont abouti à la caractérisation de la levure **Level2™ Initia™** *(Metschnikowia pulcherrima)* qui présente des atouts importants : elle **consomme l'O_2 dissous**, elle ne **fermente pas**, elle est **active à basses températures** (2-15°C) et par sa production d'acide pulcherrimique **inhibe** en grande partie le développement des autres levures non *Saccharomyces !*

Level2™ Initia™ assure également un rôle **antimicrobien** lors de **macération sur bourbes**, permettant ainsi de réduire ses doses de SO_2 sans risquer de départ en fermentation spontanée.

PYROS®

L'ENZYME QUI RÉSISTE AUX GRANDES CHALEURS !

Les process industriels imposent de travailler vite, avec des **rendements** optimisés tout en assurant la bonne **qualité** des produits finaux. Sur les chaînes de **thermovinification**, la rentabilité passe avant tout par l'optimisation des rendements d'extraction et de clarification.

Les enzymes œnologiques jouent un rôle primordial pour ces 2 étapes, mais la **température élevée** est un frein à leur mise en œuvre.

Pyros® est la solution : résistante à ces hautes températures !

Cette enzyme liquide facilite également le travail en cave. Une seule addition à la réception de la vendange, à la dose recommandée de 4 mL pour 100 kg, suffit pour améliorer significativement la réponse au pressurage, puis à la clarification des moûts de thermovinification.

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

Programmes de recherche Groupe ICV Campagne 2020-2021

Comité R&D (Lucile PIC, Eric BONTEMPS, Anthony CLENET, Daniel GRANÈS, Sylvain GRAS, Jérôme HOURDEL, Olivier MERRIEN, Jacques ROUSSEAU, Laurent VIAL)

Les programmes mis en œuvre visent à répondre aux questions concrètes des caves, relayées par les consultants au travers des groupes de travail organisés pour favoriser les échanges et la remontée d'information au sein de l'ICV.

Ainsi nos thématiques font écho aux évolutions fortes de notre filière et de notre environnement : nouvelles exigences sociétales (réduction des intrants...), respect de l'environnement (réduction des pesticides, adaptation au réchauffement climatique)...

Elles visent également à saisir les nouvelles opportunités technologiques par le développement de partenariats avec des entreprises spécialisées (biologie moléculaire, imagerie satellitaire, modélisation informatique...).

Quelques projets scientifiques poursuivis
ou initiés au cours de la campagne 2020-2021

Développement de nouvelles applications Œnoview®

Objectif : développer un suivi hydrique de la vigne à partir des cartes Œnoview®

Partenaires : terraNIS

Cépages résistants

Objectif : évaluer les aptitudes œnologiques des cépages résistants.

Partenaires : INRAE, IFV, Agricultures & Territoires

Soufre et cuivre

Objectif : évaluer l'impact des traitements au soufre et au cuivre sur les profils aromatiques des vins et sur les cinétiques fermentaires.

Vinification sans sulfites

Objectif : développer des itinéraires de vinification en blancs, rouges, rosés permettant de s'affranchir de l'emploi du SO_2, dans les phases pré-fermentaires, post-fermentaires mais aussi au conditionnement des vins.

Bioprotection et gestion des fermentations alcooliques en bio

Objectif : évaluer, en situation réelle de cave, différents procédés viticoles, œnologiques et de conditionnement.

Actions principales réalisées dans le cadre du groupe des caves partenaires de R&D : suivi et exploitation des indices de Glories en cours de macération, tests et mesures sur décanteur centrifuge, techniques de diminution des effets négatifs du cuivre sur moût, tests de capteurs de densité et température.
Nous sommes heureux d'accueillir un nouveau sociétaire dans le Groupe des caves partenaires de R&D : la cave de Tain l'Hermitage.

Partenaires : Caves Partenaires R&D, Cave de Tain

Goût de «souris»

Objectif : améliorer la connaissance du défaut « goût de souris », pour mieux le prévenir et le corriger.

Couleur des rosés

Objectif : améliorer la maîtrise de la couleur des rosés, par le pilotage analytique (chromamétrie), la gestion des intrants (protéines végétales...).

Optimisation des potentiels aromatiques des vins

Objectif : concevoir un outil d'aide à la décision pour la sélection et l'assemblage des vins à partir de leurs analyses d'arômes.

Partenaires : NYSÉOS

Sélection de biotechnologies et bois

Objectif : poursuivre l'évolution de la gamme des produits œnologiques ICV (levures, bactéries, nutriments, enzymes, bois...).

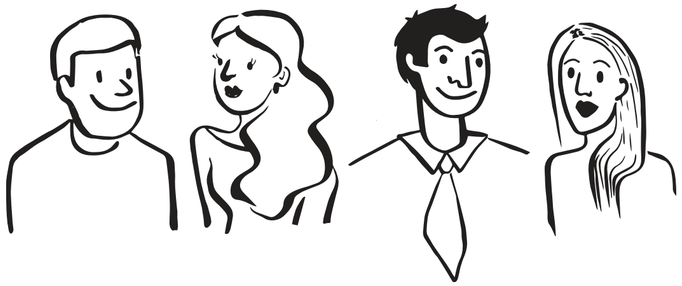
Partenaires : Lallemand Oenology, novozymes Rethink Tomorrow, Seguin Moreau

Essais biotechnologies et morceaux de bois de chêne (copeaux, blocs, staves...)

Objectif : évaluer les réponses des gammes ICV aux caractéristiques du millésime.

Développement de nouvelles techniques analytiques

Objectif : améliorer la performance et le coût des outils de pilotage et de sécurisation des process de vinification, d'élevage et de conditionnement.
- Développements sur les analyses microbiologiques (cytométrie, ATP-métrie).
- Développement de l'analyse de l'acide gluconique.
- Développement des analyses de bière.



Innovez avec l'ICV !

Le Groupe ICV est agréé par le Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, en tant qu'organisme exécutant des travaux de R&D pour le compte d'entreprises.

Les entreprises qui sollicitent nos services innovation pour leurs projets de recherche peuvent donc bénéficier d'un crédit d'impôt de 30% de leurs dépenses.

Crédit d'impôt recherche – Agrément CIR

II - ACTIVITÉ DE L'ICV

COMMUNIQUER

SITEVI : ENFIN !

Le contact humain est unique ! Aucune visio ne remplacera les échanges et les bons moments passés sur un salon professionnel.
Malgré une situation sanitaire qui se tendait jours après jours (souvenez-vous de la fin novembre 2021 avec la course entre delta et omicron !), le SITEVI a tenu ses promesses avec une fréquentation (50 000 entrées) qui n'aura finalement reculé que de 12% (en particulier les internationaux) par rapport à l'édition de la période pré-covid.
Sur le stand ICV, contre toute attente, les visiteurs sont arrivés en nombre dès le mardi, avec l'affluence des grands jours pour le mercredi. Le tout couronné d'un trophée !

Le service ŒNOVIEW avec sa nouvelle application sur le suivi hydrique du vignoble a en effet été primé aux SITEVI INNOVATION AWARDS.
Pour enrichir au mieux les visites de nos clients et prospects, les équipes ICV ont proposé un programme de plusieurs thématiques techniques : cépages d'adaptation au changement climatique, bières et micro-brasseries, bois pour l'œnologie, GinkoWeb, nouvelles technologies au vignoble, vins sans sulfites, analyses des arômes, nouvelles formations...
Au final près de 40 consultants du Groupe ICV se sont succédés pendant les 3 jours pour vous accueillir et vous proposer des dégustations de vins expérimentaux et commerciaux.

L'ART DE SOURIRE AVEC LES YEUX !

Tristan Perchoc et Renaud Denos (consultants viticoles ICV Vallée du Rhône) accueillent l'équipe des Moines du Barroux (Vignerons Caritatis).

La vidéo permet de faire passer beaucoup plus de choses que l'écrit. La chaîne **Youtube** ICV compte désormais plus de 110 courtes vidéos : découverte des équipes, tutos sur des bonnes pratiques au vignoble et en cave, reportages (vendanges, incendies, gel...), webinaires, événements... Ouverte à tous, notre chaîne regroupe aujourd'hui 412 abonnés et comptabilise plus de 75 000 vues depuis sa création en 2012.
Le block buster avec 20 000 vues !

Nous remercions chaleureusement toutes celles et tous ceux qui suivent l'ICV. Si vous n'êtes pas encore abonné à nos réseaux sociaux, vous savez ce qu'il vous reste à faire !

PLUS CONNECTÉS QUE JAMAIS !

Lors de notre dernière enquête de satisfaction, nous avions constaté que 64% des clients de l'ICV utilisaient professionnellement les réseaux sociaux, avec en premier lieu facebook (98%), suivi d'instagram (39%).
Les résultats de l'enquête Vitinautes* publiés en 2021 montrent également la montée en puissance de l'utilisation du web et des réseaux sociaux. La crise du covid n'a fait qu'amplifier la tendance ! En effet 70% des vignerons ont un compte sur un réseau social, avec essentiellement facebook et instagram. L'utilisation de ces réseaux permet aussi bien de consulter de l'information professionnelle que de promouvoir son image. 35% des vignerons publient ainsi chaque semaine une actualité sur leur vignoble.
Le Groupe ICV est également fortement engagé sur la communication digitale et en particulier les réseaux sociaux.

* Enquête Vitinautes / Vitisphère menée auprès de 350 viticulteurs et vignerons

Nous avons ouvert notre page **facebook** dès 2012 ! Aujourd'hui une communauté de près de 900 personnes suit notre actualité. Entre 2019 et 2021, nous avons proposé 526 publications (« posts ») sur des sujets viti-vinicoles, parfois très techniques, parfois plus légers. En tous cas, ils ont suscité de nombreuses interactions avec 4900 « j'aime » et partages, ainsi que 8113 clics !

Le Groupe ICV est également très présent sur **Linkedin.** Sur ce réseau social, étroitement lié au monde professionnel, nous parlons de l'entreprise, de la vie des équipes, des recrutements et apportons des éclairages sur des sujets d'actualité. De 523 en 2018, le nombre de nos abonnés a désormais dépassé les 4700 !

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE TOULOUGES

Par Hélène TEIXIDOR, Directrice de secteur

PYRÉNÉES ROUSSILLON

MILLÉSIME 2021

DES NERFS SOUMIS À RUDE ÉPREUVE !

La climatologie 2021 est marquée par des conditions particulièrement éprouvantes pour les vignerons : un hiver sec, un épisode printanier de gelée ayant touché plusieurs secteurs des Pyrénées-Orientales, une sécheresse qui commence dès le mois de juin limitant la croissance végétative et le grossissement des baies.
La maturation des raisins se réalise donc avec du stress hydrique sur les cépages précoces et se poursuit plus lentement sur les cépages tardifs, d'autant qu'un épisode pluvieux de 10 jours vient bouleverser les plannings de vendanges, avec une évolution rapide de l'état sanitaire souvent accompagnée d'une dilution du raisin.
Malgré ce qui pourrait être considéré comme un acharnement de la nature, les vignerons ont su (une nouvelle fois) s'adapter, améliorer la croissance de la vigne et la maturation du raisin en adaptant leurs pratiques culturales, récolter les raisins au meilleur moment en prenant le temps nécessaire à leur suivi ou encore sélectionner et trier les raisins à la récolte. Certes, la récolte est plus faible que l'an passé mais le travail entrepris a permis de produire des vins de belle qualité.

LES BLANCS

Globalement beaucoup moins de volume en raison de la gelée de printemps et des conditions météorologiques du millésime.
La rentrée de vendange a été très étalée dans le temps, du fait des maturités décalées (gel, sécheresse), et a nécessité des sélections plus rigoureuses, puis des corrections d'équilibre des jus rentrés.
Un joli millésime, une belle qualité et intensité aromatique, avec des niveaux d'acidité supérieures à 2020.

LES ROSÉS

Cette année les raisins étaient pourvus d'une quantité d'anthocyanes supérieure à l'année dernière. Les rosés ont fait l'objet d'une attention particulière à la récolte, pendant le transport et au pressurage, afin de limiter l'extraction pour coller aux attentes des marchés qui désirent des vins peu colorés, voir blancs. Il a fallu adapter les clarifications et les vinifications pour gommer les effets du millésime sur la couleur et l'aromatique.
Résultat : des rosés avec beaucoup de fraicheur, avec un aromatique précis sur des notes de petits fruits rouges, framboise, cerise...

LES ROUGES

Selon le moment de récolte (avant ou après les pluies), les vendanges se sont présentées de façons différentes : influence sur la maturité, sur l'état sanitaire.
Il a fallu adapter les vinifications aux raisins d'après les pluies et s'armer de patience pour atteindre les maturités. Sur un même terroir, on note des différences de qualité avant et après la pluie.
Un gros travail de sélection sur les vignes et de tri de la vendange à la cave a permis la réalisation de longues cuvaisons pour les caves qui ont l'habitude de les réaliser. Les macérations pré fermentaires à froid ont produit de très bons résultats avec beaucoup de fruit et des tanins veloutés. Les MCO2 ou les macérations à chaud des raisins ont permis de valoriser les cépages ne pouvant atteindre totalement la maturité phénolique.
La maturité phénolique a été difficile à atteindre mais les vins présentent plus de fraicheur, de fruité et de vigueur que d'habitude.
La vinification a permis à chacun de démontrer ses talents de vigneron, avec des prises de décision bien différentes des autres années pour aboutir à un résultat qualitatif.
En résumé en rouge, le travail des vignerons par la sélection, le tri des vendanges et l'adaptation des itinéraires de vinification aux raisins, leur a permis d'atteindre leurs objectifs de produit avec l'aide de leurs consultants viticoles et œnologues.

VIE DU CENTRE

Jérôme Dupont, consultant œnologue, a pris en main avec succès son secteur avec l'appui de toute l'équipe.

En janvier 2022, Clémentine Valette est venue renforcer l'équipe du laboratoire, l'activité analytique étant en forte augmentation depuis un an.

ÉVÉNEMENTS

En raison de la crise sanitaire, nous n'avons pas pu organiser de manifestations en présentiel. Les équipes ont donc proposé deux webinaires :
• Juin 2021 : La vigne, le vin et le changement climatique - Comprendre et maîtriser l'acidité.
• Novembre 2021 : L'extraordinaire pouvoir des lies dans le vin - Comprendre les phénomènes et les mettre à profit dans les vins.

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE NARBONNE & TRÈBES

Par Christophe ROUX, Directeur de secteur

AUDE

MILLÉSIME 2021

Ce millésime aura été plus marqué par le gel dévastateur d'avril que par la pandémie Covid et ses répercussions humaines et économiques.
Les effets des gelées complétées par les stress hydriques localisés auront amputé la récolte audoise de près de 30%. Au-delà de cette **baisse historique**, l'**hétérogénéité** de la récolte aura été le second fait marquant de cette année vigneronne.

L'activité analytique des 2 centres a été impactée par la faiblesse de la récolte 2021. Cependant, la volonté des vignerons de gérer précisément les hétérogénéités des raisins, de préserver le niveau qualitatif des cuvées a permis de limiter fortement l'impact du gel sur nos laboratoires.
Après une phase de validation scientifique par notre service R&D, une **nouvelle technologie** a été intégrée au centre de Trèbes, permettant de fournir certains résultats microbiologiques dans des délais jusqu'alors inaccessibles aux vinificateurs. L'ICV Aude est désormais capable de quantifier des populations levuriennes en cours de fermentation alcoolique, ou de *Brettanomyces* dans la demi-journée. De tels délais permettent de réagir à la moindre suspicion œnologique. Délais d'analyse réduits, mais également forte spécificité des mesures, sont la clé de voûte de ces nouveaux paramètres.

Même si trois caves coopératives nous ont confié la mise en place de leur pilotage et animation HVE collectif, notre activité d'accompagnement autour du **HVE** se

normalise après la phase de mise en place des démarches collectives dans nos caves coopératives. Désormais, nos consultants interviennent de plus en plus sur « l'entretien » des systèmes collectifs HVE, notamment avec la mise en place de **GinkoWeb**, outil en ligne permettant de « piloter » l'animation collective.

Différents dossiers globaux ont animé ce millésime. Sans tous les citer, certains se distinguent par leur envergure.
Les **Celliers Lauran Cabaret** ont demandé à l'ICV un accompagnement stratégique sur la thématique de l'optimisation de leur parcellaire, afin de mieux gérer l'adéquation entre les caractéristiques terroirs / culturales face aux enjeux commerciaux. Animation d'un collectif au sein de la cave et segmentation ŒnoView sur tout le parcellaire auront été les deux actions principales.
Les **Vignerons du Sieur d'Arques** nous ont demandé d'auditer la globalité de leurs processus œnologiques sur les vins tranquilles blancs et rosés. Cette action a été menée par une équipe de spécialistes ICV choisie sur l'ensemble du périmètre ICV (organisation, vinification, pressurage, gestion des gaz) afin d'amener le maximum d'expertises.
Pour cette fin de campagne et surement la suivante, nos axes de travail se porteront sur deux thématiques principales au-delà des actions de conseil au quotidien : la consolidation du conseil viticole avec, notamment, l'intégration d'une meilleure appréhension du fonctionnement biologique des sols viticoles, ainsi que l'animation d'une réflexion globale autour du conditionnement. Cette dernière réflexion s'intéressera aux aspects analytiques mais également d'accompagnement de nos clients dans les démarches de conditionnement (hygiène, gestion de l'O_2 dissous, réglementation, ...).
De nouveaux chantiers visant à consolider notre implication au plus près des préoccupations techniques de nos clients.

VIE DU CENTRE

Pour cause de faible récolte, les aménagements de la zone laboratoire du centre de Narbonne décidés en février 2021 ont été reportés d'un an et débuteront tout début juin 2022. En revanche, le relooking de l'accueil du centre de Carcassonne a pu être mené à bien pour la plus grande satisfaction des salariés comme des clients.
Pas d'évolution au sein de nos équipes tant au niveau laboratoire que conseil, juste l'arrivée d'un alternant « laboratoire » sur le centre de Narbonne.

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE BÉZIERS ET DE MAURIN

Par Laurent VIAL, Directeur de secteur

HÉRAULT

MILLÉSIME 2021

Comme dans toute la France et une partie de l'Europe, le millésime 2021 dans l'Hérault a été marqué par le gel de début avril et ses conséquences. La particularité locale est la brièveté (quelques heures) et l'intensité de l'épisode, dans des secteurs traditionnellement épargnés par le gel de printemps (-8°C relevés en zone littorale).
Deux conséquences majeures pour la vigne : l'**hétérogénéité** des maturités, entre parcelles mais aussi au sein d'une même souche, et surtout la **perte** importante de récolte.

Cette perte a été amplifiée dans certains secteurs par 2 phénomènes : coulure et millerandage au printemps, et une sécheresse qui s'est doucement installée au cours de l'été.
Il y a eu peu d'épisode de chaleur intense, mais les précipitations ont parfois été proches de 250mm sur la période végétative.

Les consultants de l'ICV ont bataillé pendant toute la campagne pour trouver des solutions à des situations inédites, et maintenir le potentiel quantitatif et qualitatif de ce millésime.
Une mention spéciale à nos 2 consultants viticoles, Benoît PLANCHE et Thomas GAUTIER, qui se sont activés tout le printemps, sur le terrain ou devant leurs caméras d'ordinateur, pour observer, prélever et surtout prodiguer leurs conseils et recommandations pour amortir les conséquences du gel pour cette année et préserver au mieux les millésimes futurs.

La récolte, de l'ordre de 3,3 millions d'hl en Hérault, a baissé de 35% comparé à 2020, et constitue un **minimum historique** pour le département. La baisse a surtout impacté les vins blancs et rouges, et dans une moindre mesure les rosés.
Les vins obtenus se caractérisent par leur fraicheur et leur finesse. Les blancs et rosés pâles, frais et aromatiques sont particulièrement réussis. Comme souvent sur les rouges, le millésime a récompensé les vignerons patients, qui ont su attendre la pleine maturité. Il faut avouer que cette année, il fallait avoir des nerfs d'acier pour oser prendre des risques supplémentaires à l'aboutissement d'un millésime déjà riche en péripéties.

VIE DU CENTRE

La campagne est marquée par l'embauche de deux consultants sur le centre de Maurin :
Lisa HOSTALRICH, Œnologue et ingénieur agronome, remplace Eric FENEUIL, qui a fait valoir ses droits à la retraite. Elle a également la charge d'animer et de développer les services autour du conditionnement des vins à l'échelle de l'ICV.
Rodion ADABIR, Œnologue et ingénieur de l'ESA d'Angers, succède à Patrick DRIGUES, sur un secteur de caves dynamiques.

Alix JOJOT, consultante à l'ICV de Béziers, reprend du service après une interruption de près d'un an, au cours de laquelle elle avait été remplacée avec talent par Typhanie PINET.
Les 2 centres ont obtenu brillamment le renouvellement de leur **accréditation COFRAC**, avec les félicitations des auditeurs pour les compétences et l'implication des équipes du laboratoire.
Le laboratoire de Béziers a été doté d'un **analyseur séquentiel** de nouvelle génération. Plus précis, plus fiable, plus rapide, il contribuera à délivrer des analyses de meilleure qualité avec un délai réduit.
Sur le terrain deux **nouveaux points de collecte** d'échantillons quotidiens ont été ouverts, à Pézenas (Caves Molière) et à la Vicomté d'Aumelas.
Enfin, notre nouvel **entrepôt** pour les produits œnologiques, situé à Béziers, va nous permettre d'optimiser notre logistique et notre réactivité.

ÉVÉNEMENTS

Un avant-goût de retrouvailles ! Nous avons enfin pu renouer cette année avec un évènement important dans la vie du secteur. Profitant d'une période de répit au niveau épidémique, les équipes des centres ont organisé, en un temps record, **notre bilan du millésime 2021**. Nous avons pu constater avec grand plaisir que notre impatience était partagée, avec une affluence record !

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE NÎMES

Par Gérard SANCHEZ, Directeur de secteur

GARD

MILLÉSIME 2021

Un printemps frais et une pluviométrie très disparate.

Les précipitations sont inégales sur le département avec pour partie des situations proches des normales saisonnières, et par ailleurs des zones faiblement alimentées, notamment dans le sud du Gard. Globalement, les indicateurs de **sécheresse des sols** font état, au 1er juin, de valeurs très déficitaires sur le secteur sud-sud-ouest du département et proche des normales ailleurs, avec peu de réserves disponibles.

Les températures fraîches d'avril et mai retrouvent des valeurs de saison en juin.

8 avril 2021 : un gel d'une ampleur sans précédent

C'est ce qui caractérise cet accident climatique : l'étendue géographique des dégâts. À l'exception de la frange Est, tous les bassins de production ont été touchés avec des pertes totales localement.

Cet épisode va impacter considérablement la physionomie du millésime : fertilité, maturité, récolte.

Une sortie de grappes historiquement faible

Avec une moyenne de **13,5 grappes par cep**, tous cépages confondus, 2021 est l'année où le nombre d'inflorescences par souche est le plus faible depuis au moins 10 ans. La baisse de 24% par rapport à la moyenne décennale relève de l'impact du gel.

Une pression parasitaire satisfaisante au printemps, évolutive ensuite.

L'état sanitaire des vignes reste très bon pendant toute la phase de croissance végétative, hormis une pression mildiou sur le nord-ouest du département. Pendant la phase de maturité, la situation va se dégrader quelque peu à la suite des pluies survenues ici ou là. Dans de nombreuses situations, l'évolution du botrytis sera le facteur déclenchant du ramassage.

Maturités : un suivi chaotique !

Les désordres physiologiques que le gel a engendrés sur la vigne vont perturber considérablement le déroulement et le suivi des maturités. En cause les forts décalages dans la croissance des rameaux au sein d'une même souche. On retiendra néanmoins :

- Un poids des baies plutôt élevé.
- 1 à 2 semaines de retard par rapport à 2020, souvent plus sur les zones gelées.
- Une maturité phénolique très précoce.

La récolte départementale 2021

Avec une récolte autour de **2,5 millions d'hectolitres**, 2021 est la **deuxième plus petite récolte** que le département du Gard ait connue depuis 1949, juste après 2017. À noter également que nous passons en dessous de la barre des 3 millions d'hectolitres de vins produits pour la quatrième fois en 5 ans, pertes à attribuer, pour l'essentiel, à des phénomènes climatiques.

L'épisode de gel survenu le 8 avril 2021 dans les vignobles français explique la quasi-totalité des pertes constatées.

Ce retrait de 15% « seulement » par rapport au millésime 2020 constitue une surprise de taille quand les estimations à mi-vendanges annonçaient un repli beaucoup plus important.

C'est sur le **Gard méridional** et le **Gard septentrional** que les pertes ont été proportionnellement les plus importantes, avec un fort gradient est-ouest.

VIE DU CENTRE

Le travail de communication et d'analyse autour de la mesure de **l'oxygène au conditionnement** continue. De nombreux clients ont aujourd'hui intégré ce paramètre dans leur cahier des charges et peuvent d'ores et déjà témoigner de l'importance de ce paramètre sur la qualité des blancs et rosés et leur évolution dans le temps.
Le Centre de Nîmes s'investit toujours et encore dans la maitrise du **potentiel viticole** des vignerons à travers son offre de service adaptée (initiée en 2020) mais aussi dans la mise en place des normes environnementales (HVE, Terra Vitis) et la formation.

Peu d'investissements matériels cette année hormis la finalisation et la mise en activité du **nouvel entrepôt** et la réception du premier camion le 17 juin 2021.
Le 14 septembre, des pluies torrentielles se sont abattues sur Nîmes et sa région, avec des valeurs autour de 280 mm d'eau en quelques heures !

Des dégâts matériels significatifs sur le centre ont obligé à un arrêt de l'activité analytique pendant 48 heures. Le « délestage » des échantillons gardois vers d'autres laboratoires du Groupe (Brignoles et Maurin) a permis la continuité du service pour les caves.

ÉVÉNEMENTS

Après une coupure en 2020 pour raisons sanitaires, les **Rencontres Millésimes** ont fait leur retour cette année dans un format un peu différent : 3 dates proposées aux clients pour limiter le nombre de personnes, un nombre d'échantillons à déguster réduit de moitié (environ 60). L'accent a été porté sur les innovations (technologie et biotechnologies), les belles réussites du millésime et quelques vins « singuliers ».

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE RUOMS

Par Sylvain GRAS, Directeur de secteur

ARDÈCHE

MILLÉSIME 2021

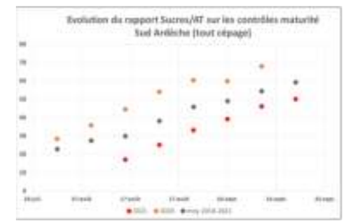
Au vignoble, une année... aléatoire

Le printemps 2021 restera dans les mémoires vigneronnes pour longtemps. Le gel du 8 avril a fait des dégâts majeurs dans tout le vignoble et en particulier dans des zones historiquement non gélives.
La deuxième lame de ce printemps catastrophique est passée le 25 Juin avec une tempête de grêle qui a balayé un axe Vallon Pont d'Arc - Valvignères.
Les épisodes pluvieux réguliers (100 mm/mois de mi-avril à mi-août) ont maintenu une pression phyto-sanitaire importante.

Une maturité très tardive et des vins pleins de fraicheur.

Lorsque l'on regarde les données météorologiques en Ardèche, le millésime 2021 se caractérise par une climatologie humide et fraîche (T°C moy identique à la moy des années 1980-2010). Cela s'est traduit par une maturité tardive :

- 12 jours de retard sur la moyenne des 8 dernières années.
- Près de 4 semaines de retard sur 2020 !



En cave, le tri des raisins et la patience des vignerons ont été la clé des vendanges. Cela a payé puisque l'on retrouve des vins rouges fruités et frais avec des tanins tout en délicatesse et des blancs et rosés pleins de vitalité.

L'ICV au cœur du collectif Ardéchois

L'Ardèche est une terre de passionnés où le vin acquiert sa puissance dans la force du collectif. L'ICV est pleinement impliqué dans cette dynamique en participant à la sélection des **vins ambassadeurs** pour la communication collective et en intégrant la réflexion sur la caractérisation des vins de l'AOP Côtes du Vivarais.
De nombreux domaines ont rejoint l'ICV pour les analyses et le conseil lors de cette campagne confortant ainsi l'investissement de toute l'équipe au service de la filière et de la dynamique des vins d'Ardèche.

VIE DU CENTRE

Côté laboratoire, Céline, Christelle, Hélène et Célie constituent une belle équipe, toujours aussi efficace.
Charlotte Slingue est venue régulièrement nous prêter main forte pour accompagner (avec succès) les sociétaires dans leurs démarches qualité et RSE. Paul a complété son expertise en œnologie par le développement de ses missions bière.
Le contexte sanitaire ne nous a pas permis nos habituels moments de convivialité avec les vignerons et les chefs de cave, mais nous nous préparons à un printemps 2022 riche en évènements... Surveillez vos agendas !

« Nous avons profité d'un repas d'équipe en juin 2021 pour une découverte des terrasses des Cévennes. Entre châtaigniers et oliviers, les cépages chatus et gamay étaient à l'honneur jusqu'à ce que nous croisions un rang de Concord qui a surpris toute l'équipe d'ampélographes amateurs. »

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BEAUMES DE VENISE

Par Didier ROBERT, Directeur adjoint du centre

RHÔNE

MILLÉSIME 2021

Rhône méridional, un millésime plein de surprises

Gel, été peu ensoleillé, grêle, incendie sur le secteur Ventoux et Dentelles, dégradation des états sanitaires en fin de vendange … La qualité des vins est finalement moins décevante que prévue, en particulier les blancs et les rosés qui sont plus sur la fraicheur et des degrés modérés.
Les conditions du millésime ont été éprouvantes. Les syrahs sont riches, les grenaches ne sont pas solaires, et les mourvèdres gardent leur austérité.

ÉVÉNEMENTS

Atelier « bois alternatifs » avant vendanges

A la veille des vendanges plusieurs clients ont participé à l'atelier « bois alternatifs en vendanges » que Thomas OUI, responsable du service bois, a animé. Nos spécialités de bois alternatifs, développées avec Seguin Moreau, ont été présentées sous la forme de dégustations d'essais et de vins commercialisés. L'intervention s'est retrouvée être très pertinente pour ce millésime.

VIE DU CENTRE

Plus de services au laboratoire

Les plages horaires du laboratoire ont été revues à la hausse pour offrir plus de services aux producteurs.
La mesure de l'acide gluconique a été réalisée sur moûts pendant les vendanges pour évaluer l'état sanitaire.

Changement dans l'organisation des réunions vendanges

En vendanges, tous les mercredis une réunion téléphonique permet à l'équipe des consultants de faire le tour des secteurs. Les volumes, la qualité et l'avancée des vendanges sont évoqués ainsi que tous les sujets œnologiques. Objectif : partager les expériences réussies et les difficultés. Le jeudi, une réunion en présentiel avec l'équipe du laboratoire permet de traiter des cas spécifiques.

Renforcement de l'équipe

En 2021, nous avons accueilli deux nouveaux consultants :

Tristan PERCHOC consultant viticole, qui vient renforcer l'équipe pour les suivis phytosanitaires, les diagnostics au vignoble, les sélections parcellaires, l'accompagnement HVE….
Flora INDERCHIT, consultante œnologue, sur un portefeuille de clients en caves particulières dans le Vaucluse et sur la rive droite du Rhône, dans le Gard.

Une fin d'année en deuil. Philippe CAMBIE nous a quittés le 18 décembre.

Philippe, c'était « un cas ». Quand on l'a juste croisé, on s'en souvient, alors pensez, quand on a travaillé avec lui plus de 20 ans ! En 2011 il est désigné « meilleur œnologue du monde » par Robert PARKER. Il a choisi la veille de ses 60 ans pour sortir de son carcan de corps, il est parti très léger, il a tout donné avant : nous sommes ses héritiers. L'équipe ICV est sous le choc, des anciens aux plus jeunes. Philippe, ce n'était pas le capitaine, ni le joueur qui courait le plus vite, mais c'était celui qui marquait le plus de points, celui qu'on applaudissait le plus. Des plus tenaces que lui, on n'en connait pas. Sous une pluie battante et vent de face, toujours debout et sur le pont. Inspiré, généreux, profondément délicat, et maniant avec dextérité l'œnologie comme l'Art de la badinerie… Le plus dur maintenant, c'est de voir la grande violette vide dans la salle de dégustation. La grande violette, c'est son immense chaise. C'est un vide XXL, mais dans nos cœurs un plein tout aussi grand. Toute l'équipe est solidaire et unie pour continuer de développer ce savoir-faire si qualitatif.

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE TAIN-L'HERMITAGE

Par Valérie BADET, Directrice adjointe du centre

DRÔME

MILLÉSIME 2021

Comme de nombreux vignobles, le Rhône Nord n'a pas été épargné par les nuits de gel des 7 et 8 Avril 2021. Cependant, le bilan de la perte de récolte ne s'est pas avéré aussi dramatique qu'estimé en début de saison. Excepté les cépages et terroirs précoces tels que sur l'appellation Condrieu, et certains coteaux de St Joseph ou les pertes ont parfois avoisiné - 40%, les vignerons réellement impactés par le gel sont peu nombreux.
Plus tard, l'état sanitaire dégradé, les mauvaises conditions de maturation et par endroit des récoltes finalement généreuses ont entrainé la prolifération de pourriture acide et botrytis.
Toutes AOP ont demandé l'autorisation d'enrichir de + 1.5°.

Les niveaux de maturité des raisins à la récolte sont restés médiocres en majorité, le choix de couper étant basé sur le maintien de l'état sanitaire.
Heureusement, la plupart des vignerons ont relevé le défi et, malgré l'épuisement et le découragement qui auraient pu les gagner en fin de saison, tous les efforts ont été tenus en cave pour produire un millésime correct.
Après des années fastes où nous avons produit des vins de 'magazines', des bêtes de concours riches et concentrés, nous avons retrouvé des vins plus souples, plus frais et moins alcooleux.
Pour les jeunes vignerons, ce millésime 2021 aura été une véritable épreuve. Pour les anciens, cela aura leur aura rappelé 2002 ou 1993….

© Domaine Marc SORREL

Le marché

On avait peur que le marché de vrac boude les 2021. Pour l'instant il n'en n'est rien. Les cours sont au plus haut sur les appellations de faible récolte comme Côte Rôtie où le vrac atteint 2000€/Hl, les rendements ayant été plafonnés à 35 hl/ha.
Les autres appellations se maintiennent, mais les qualités parfois discutables des lots toujours en vente vont peut-être mettre un coup de frein aux transactions.
Les mises des 2021 se feront tôt et tant mieux : épuisement des stocks de 2019 et 2020, fragilité et difficulté d'élevage présumées des 2021, on est déjà en train de préparer les mises des premiers rouges en Crozes et même en St Joseph.

VIE DU CENTRE

Ça bouge à Tain !

Cet été, un **séquentiel à grande cadence**, l'HITACHI 917 a intégré le laboratoire. Cette machine permet désormais de traiter les analyses usuelles et accréditées en acide acétique et surtout en SO_2 (réalisées en méthode manuelle depuis toujours).
Le centre de Tain s'est également entièrement équipé d'un **poste de microbiologie** pour traiter sur place les IGA et IGC. Auparavant, ces analyses étaient automatiquement sous traitées à Beaumes ou Brignoles, allongeant les délais de traitement.
Enfin, depuis Juin 2021, le centre de Tain travaille exclusivement avec les logiciels du Groupe ICV : Vinobase et Solution pour le suivi des clients et traitement des analyses.
De nombreux challenges relevés par notre mini équipe et avec en ligne de mire en été 2022, le **nouveau bâtiment** actuellement en cours de construction.

ÉVÉNEMENTS

Juin 2021, la Cave Coopérative de Sarras et St Désirat a reçu le séminaire technique Rhône Nord dans la salle de réception de ROCHEVINE. Ce lieu atypique a reçu une quarantaine de participants attentifs aux exposés de Daniel GRANES et Jacques ROUSSEAU sur l'impact du réchauffement climatique et la gestion du stress hydrique.
Malheureusement, les conditions COVID n'ont pas permis la tenue de la dégustation de découverte du millésime en mars.

Vous pouvez découvrir le nouveau centre ICV Hermitage dans une courte vidéo disponible sur la chaîne Youtube du Groupe ICV

III - LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE PROVENCE

Par Laurence HUGOU, Directrice de secteur

PROVENCE

MILLÉSIME 2021

Le millésime Provence a été plus tardif d'une à deux 2 semaines par rapport à 2020 selon les secteurs de la Provence.
Les incendies du massif des Maures et du golfe de St Tropez ont touché durement certaines exploitations, et des goûts de fumée ont mis les techniciens du vin et les œnologues sur le qui-vive pendant toutes les vinifications.
Si des pluies sont arrivées en deuxième partie de vendanges, dans l'ensemble la météo a été plutôt favorable, et a joué un rôle déterminant dans la maturation du Cinsault qui contre toute attente ont fini par aller jusqu'au bout, malgré quelques enrichissements.
La difficulté d'estimation des volumes à traiter dans les caves a été la grande surprise des vinificateurs. Elle a demandé beaucoup de flexibilité pour adapter les outils aux apports, l'erreur d'évaluation a été très importante et jusqu'à 40%.

La dégradation de l'état sanitaire en fin de vendanges dans certaines parcelles nous a permis de tester un nouveau paramètre analytique l'acide gluconique.

Les enseignements du millésime ?

Nous avons particulièrement travaillé sur :
• L'utilisation de la cartographie par satellite pour la segmentation des apports touchés par les goûts de fumée.
• La capacité d'évaluer l'état sanitaire a posteriori sur vins.
• Le développement de la clarification des presses et bourbes par filtration avant fermentation.
• L'importance des oligoéléments et peptides dans la cinétique de la fermentation.
• Une pression microbienne importante avec départs en FML en cours de FA, avec la nécessité d'approfondir la détection rapide des micro-organismes en cours de fermentation (bientôt la cytométrie de flux ?).

La qualité des vins et le marché

La couleur est maîtrisée malgré l'extractibilité et le fort potentiel en anthocyanes, les vins sont plutôt aromatiques et présentent plus d'acidité totale que l'an dernier, avec plus d'acide malique et une sensation de fraîcheur, mais attention les pH restent à un niveau plutôt élevé avec du calcium et du potassium. Les dates de présentation des vins au négoce et aux courtiers ont été à peu près équivalentes à 2020, début novembre, ce qui a mis en pression les caves positionnées sur les marchés vracs. Le temps pour assembler étant compté, l'organisation en cave devient le levier, les cuves sont travaillées et présentées individuellement aux acheteurs. Le tour des conseils d'administration sera fait pour rappeler les enjeux du marché : qualité premium ou difficulté de vente. L'accent sera également mis sur la gestion des apports de raisins.

VIE DU CENTRE

Plus de services au laboratoire

L'équipe du laboratoire et la logistique au top ! Florence Lemoine et toute son équipe sont vraiment au meilleur niveau du service client : Lauriane Bernard, Marie-Pierre Denos, Amandine Dezzani, Stéphanie Jaillet, Cindy Josserand, Amandine Mur, Thomas Mathieu et Sébastien Sorgia.

ÉVÉNEMENTS

Panel ICV 2021 : les Rosés et la Garde

Le vendredi 21 mai 2021 à l'ICV à Brignoles, 31 vins commerciaux du millésime 2019 dans le segment vins rosés de garde ont été dégustés par un jury pro et amateur (22 domaines et 8 coopératives et unions).
Parmi les vins préférés par les 2 jurys, pas de vins retenus parmi les plus foncés malgré des nuances plus vives, des profils agrumes et fruits blancs dominants, une intensité du boisé plutôt faible, la fraîcheur en bouche est ressortie plus que le gras, des vins plutôt issus de sélections parcellaires et d'assemblages, et conditionnés avant juillet 2020.

LABORATOIRE JOUAN CREBASSA – NOUVELLE AQUITAINE

Par Stéphanie AGIER, consultante viticulture et oenologie

NOUVELLE AQUITAINE

MILLÉSIME 2021

Comme partout en France, les producteurs ont travaillé sans relâche pour protéger leurs vignes : **gel** en avril, **pression sanitaire forte** (mildiou) durant un été frais et humide, et d'autant plus difficile à gérer que chaque cep pouvait porter différentes générations de grappes. La météo compliquée de 2021 n'a épargné personne sur le secteur girondin.
Les caractéristiques sur raisin en découlent : des **baies estimées 20 à 30% plus grosses** qu'en 2020, **une acidité préservée** (malique élevé), et une maturité tardive en fin d'été, accompagnée par le soleil en août et septembre, qui a créé des conditions favorables pour le Merlot, et a permis une bonne maturité phénolique pour le Cabernet Sauvignon.
Aussi étonnant que cela puisse paraître du fait de la pluviométrie du millésime, en fonction des terroirs et des modes de culture, on a pu observer ponctuellement des symptômes de **stress hydrique** courant septembre (étude de suivi du statut hydrique sur le secteur Pomerol par Œnoview). À l'inverse sur certaines parcelles, c'est le **Botrytis** qui a piloté la date de récolte.
Après des millésimes lissés par le climat, 2021 se présente comme un millésime à différentes facettes, où s'exprime pleinement la **notion de terroirs**.
Cette fin de saison plus clémente n'a pas annulé l'**hétérogénéité** installée au vignoble depuis le gel printanier, obligeant les vignerons à un **tri soigné** des parcelles en coopérative, ou des raisins lorsque cela était possible dans les châteaux, à l'aide de tables de tri ou de bains densimétriques avant encuvage.
Les **faibles niveaux en sucre** ont entraîné un taux d'alcool plus faible, souvent corrigé par chaptalisation, pratique que nombre de vignerons n'avaient plus exercée depuis des années.
Si on combine le gel, les maladies, et la réduction des surfaces viticoles, la production viticole serait en baisse de 30% par rapport à 2020 sur le secteur girondin.
Depuis le sévère épisode de gel en 2017 - alors responsable d'une chute de 40% de la production - les vins de Bordeaux et ses prix parfois élevés, ont peiné face à une évolution des modes de consommation et une baisse des exportations.
Selon M. Durand, co-président des affaires économiques du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), porté par une succession de « trois beaux millésimes » de 2018 à 2020 - le vignoble a déjà amorcé sa «reprise» dont « l'équilibre » reste « fragile ».

VIE DU CENTRE

Depuis le début du partenariat entre le Groupe ICV et le laboratoire Jouan Crebassa en janvier 2021, les premiers mois ont été consacrés à une meilleure connaissance des deux entreprises et à la compréhension du contexte technico-socio-économique du secteur.
Puis des actions de développement des nouveaux services du laboratoire ont été menées, portant notamment sur les nouvelles technologies (Œnoview) et la mise en œuvre de référentiels environnementaux (GinkoWeb).
Ces prises de contact ont concerné en grande partie les caves coopératives. Une quinzaine parmi les 40 que compte la Nouvelle Aquitaine ont été rencontrées. Les volumes vinifiés par ces 15 coopératives représentent les ¾ de la production émanant de la coopération vinicole régionale (1 555 000 hl / 2 040 000 hl).

Premier résultat significatif : **l'adhésion de la cave Univitis** à l'ICV en juin 2021 ! Des missions ont été menées sur les volets œnologique (optimisation de l'atelier de thermovinification) et viticole (sélections parcellaires et de gestion des apports pour la récolte 2020, répétée en 2021). En 2022, une formation à l'accompagnement stratégique est prévue avec la cave.
Les nouvelles expertises que propose désormais le laboratoire Jouan Crébassa permettent également des développements d'activité chez les clients historiques : dossier HVE, analyses de sol pour conseil à la fertilisation, accompagnement à la conversion AB.

ÉVÉNEMENTS

Malgré le contexte sanitaire, notre **1ère matinée technique** s'est tenue en mai à Saint Emilion, animée par plusieurs experts ICV (Audrey Formosa, Eric Delabre et Daniel Granès).

Groupe ICV - Mars 2022 - Crédit photos : ICV
© www.com-ocean.com - Ce rapport a été imprimé sur papier certifié 100% PEFC par un imprimeur labellisé Imprim'Vert. Par ce choix nous agissons pour l'environnement.

Groupe ICV - La Jasse de Maurin 34970 Lattes - T.04 67 07 04 90