

VENDANGES ALTÉRÉES EN BLANC ET ROSÉ: DES GESTES QUI SAUVENT

Des incidents climatiques (grêle, fortes pluies) suivis d'humidité et d'une chaleur très relative : les conditions sont réunies pour le développement d'une flore contaminante qui risque de dégrader la qualité de la vendange. A mi-août, on note déjà de la pourriture grise ou acide dans beaucoup de régions particulièrement touchées. Il faut s'attendre à un tableau noir lié à cette dégradation : des risques de carences nutritionnelles et des déviations organoleptiques plus ou moins sévères : goûts moisi-terreux, déviations oxydatives, auxquelles s'ajouteront des obstacles techniques comme des problèmes de filtrabilité. Des pratiques adaptées se révéleront bien souvent décisives pour s'armer contre ces difficultés.

EN PRÉ-FERMENTAIRE: LES PREMIERS SOINS



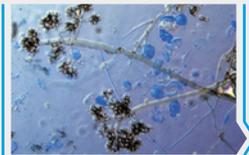
L'incontournable tri

On sait qu'il faut très peu de grappes contaminées pour que la cuve complète soit altérée. Le réglage des machines, la sensibilisation des équipes de vendangeurs ou des opérateurs aux tables de tri doivent être particulièrement soignés. Toute grappe qui montre des odeurs suspectes (champignon...) est à écarter.



Une extraction tout en douceur

A la réception de la vendange au chai, les mesures de protection contre l'oxydation et le trituration doivent être renforcées. L'extraction sélective des jus est à privilégier, par l'utilisation de formulations enzymatiques adaptées (**EXTRAZYME TERROIR**) qui n'attaqueront pas directement la zone sous pelliculaire touchée par *Botrytis*.



Elles permettront de faciliter les transferts de jus pendant le pressurage en limitant les actions mécaniques susceptibles de libérer les composés néfastes produits par ce champignon (polyphénols oxydés, composés d'arômes terreux et moisis, glucanes). Les pressions d'extraction doivent bien sûr être revues à la baisse.

Toute macération des raisins est à proscrire : il faut rapidement séparer le jus des parties solides.

L'oxygène, l'ennemi public N°1

La laccase, enzyme libérée par *Botrytis*, est un puissant accélérateur des réactions d'oxydation. Elle est rapidement libérée et active sur l'ensemble du jus dès lors qu'une partie du moût est issue de raisins atteints.

Le sulfitage peut rester modéré mais sera supérieur aux doses pratiquées pour les vendanges saines (2 à 3 g/hL de SO₂ supplémentaire). Une utilisation fractionnée tout au long des étapes pré-fermentaires et dès la machine à vendanger a fait ses preuves. Pour limiter les dosages importants de SO₂ et renforcer son action anti-oxydante, l'utilisation de tanins galliques (**TANIN CRISTALLIN**) de 2 à 6 g/hL est recommandée.

Note : pour les caves équipées, le chauffage de la vendange ou des moûts permet de détruire toutes les activités enzymatiques indésirables et

notamment la laccase, particulièrement dommageable. Demander conseil à votre œnologue pour adapter le sulfitage et les modalités de chauffage.

Du clair, et vite!

Le débouillage doit être drastique (20 à 30 NTU en dessous de la turbidité d'un moût issu de vendange saine, et un maximum de 100 NTU) pour éviter de conserver des particules fines susceptibles de contaminer le vin par la suite.

Un double débouillage s'imposera parfois : d'abord pour une dépectinisation et une élimination des glucanes, ceux-ci étant libérés en concentration élevée par *Botrytis*. **INOZYME CLEAR** est à ce titre la formulation enzymatique la plus adaptée (1 à 4 g/hL selon la nature du raisin – cépage, maturité –, l'ampleur de l'altération et la température du moût pendant le débouillage). Son utilisation a fait ses preuves depuis plusieurs années sur les vendanges atteintes. Elle est nécessaire pour assurer ultérieurement une bonne élimination de la bentonite, piégée sinon par les glucanes qui empêcheront sa sédimentation.

On soutire après 12 à 24 heures pour réaliser, avec un léger resulfitage, une désodorisation par charbon si nécessaire avant de faire tomber ce dernier par un collage approprié.

La flottation – qui évite un contact prolongé bourbes/moût et participe à la désoxygénation du moût – est réputée pour atténuer bon nombre de défauts. L'utilisation d'un adjuvant contenant des dérivés de chitines comme **Qi'up** limitera d'autant plus les composés d'oxydation.



Dans tous les cas, des traitements pré-fermentaires à base de caséinate de potassium et/ou de protéines de pois sélectionnées (**INOFINE V**) à des doses de 40 à 80 g/hL permettent de gommer les défauts typiques des vendanges altérées par *Botrytis* voire par l'oïdium, notamment en limitant les oxydations. L'outil le plus adapté à l'atteinte de cet objectif sera cependant dans bien des situations **Qi No[Ox]**, formulation à base de dérivés de chitine, dont les propriétés uniques contre les phénomènes d'oxydation prennent ici tout leur sens. Ces traitements (type et dose) peuvent être anticipés à partir de la dégustation des moûts initiaux ou en tout début de fermentation.

ÉTAPES FERMENTAIRES: STABILISER LE PATIENT



Fermentation alcoolique : faire face à la concurrence

Les raisins altérés par *Botrytis* sont généralement nettement plus sensibles aux attaques d'autres microorganismes de type levuriens ou bactériens. Des niveaux élevés d'acidité volatile sur moût sont à prévoir dans certains cas.

On soignera l'implantation des levures sélectionnées. Le dosage doit être augmenté (30 g/hL) et les procédures de réhydratation suivies à la lettre. L'utilisation d'**ACTIPROTECT+**, protecteur de levure, sera un atout indéniable pour donner un avantage concurrentiel à ces levures sélectionnées, notamment en situations acides.



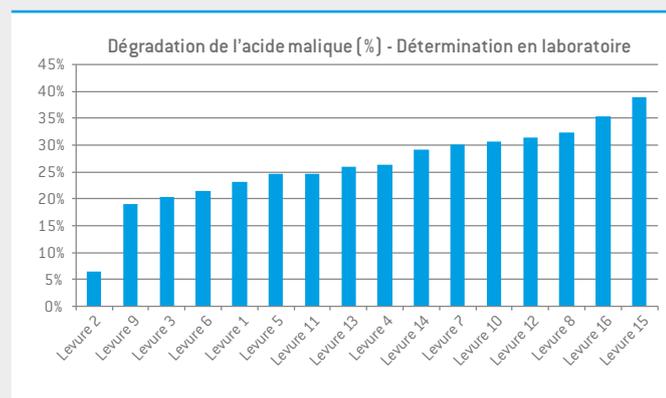
IOC eXence

Dans ces situations de sulfitage plus important des moûts, il est bon de privilégier les levures très peu productrices de SO₂, telles que **IOC eXence** ou **IOC TWICE** par exemple.

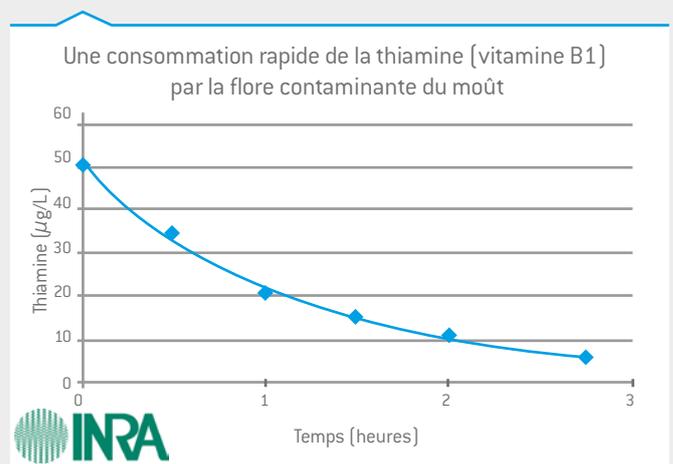


IOC TWICE

Dans les situations souvent attendues d'acidité malique élevée, l'utilisation de levures à fort pouvoir démaliquant pourra être une alternative intéressante aux fermentations malolactiques (FML) et désacidifications chimiques. A ce titre, n'hésitez pas à nous contacter pour prendre connaissance de l'offre la plus adaptée à vos objectifs.



La nutrition reste un point-clé car les microorganismes d'altération auront consommé rapidement vitamines et minéraux, ainsi qu'éventuellement une partie de l'azote assimilable.



Il convient donc de privilégier les nutriments organiques (**ACTIVIT O**) et complexes (**VITISTART, ACTIVIT**) et d'écartier une simple nutrition à base de sels d'ammonium, insuffisante dans ces conditions.

En fin de FA, le moût devra être protégé de l'oxygène, au besoin avec un inertage, sulfité (si la FML n'est pas souhaitée) et soutiré au plus vite. Par contre, de l'oxygène peut (et doit) être ajouté au tiers de la fermentation pour favoriser celle-ci et limiter la production d'odeurs soufrées.

Fermentation malolactique : faire face au SO2

En raison de sulfitages probablement plus élevés sur ces vendanges altérées, des difficultés de FML sont à craindre. La co-inoculation de bactéries juste après levurage ne sera pas toujours judicieuse en raison des niveaux encore importants de SO₂ en début de FA.

Si la FML est désirée, inoculer donc au plus tôt après FA et mise au propre du vin, avec la biomasse adaptée aux conditions rencontrées (pH, SO₂, alcool...). Sulfiter aussitôt après FML.

Ces conseils, non exhaustifs, donnent déjà une idée de ce qui peut être réalisé pour s'accommoder de raisins altérés. Si on n'atteindra certes pas la qualité d'une vendange saine, les précautions adaptées permettront d'utiliser une partie de ces vins en assemblage en assurant ainsi la continuité d'un marché établi.