

VENDANGES 2016 : COMPENSER LES DEFICITS

Mildiou, gel, sécheresse... les aléas climatiques n'ont pas manqué pour mettre à mal les vignes et raisins, tant quantitativement que qualitativement. Des enjeux importants à saisir au niveau technique.

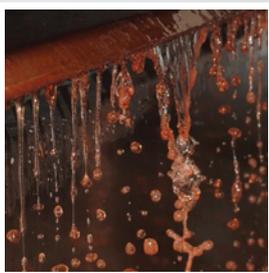
Selon le ministère de l'agriculture on attend, à l'heure où nous écrivons ses lignes, une récolte française estimée à 44 millions d'hectolitres. Soit 8% de moins qu'en 2015. Ces statistiques cachent de grandes hétérogénéités selon les vignobles, touchés par des difficultés différentes : gel et mildiou en certaines zones septentrionales, sécheresse dans le Languedoc. Il va falloir adapter les pratiques œnologiques pour exploiter le meilleur de ces vendanges, en termes de quantité comme de qualité.

Optimiser les volumes, mais pas au détriment de la qualité

La tentation sera forte cette année d'extraire le maximum de jus, en poussant davantage les cycles de pressurage. Cette pratique pourrait s'avérer dangereuse, car favorisant certes l'extraction mais de manière non sélective : plus de jus, mais aussi plus de composés indésirables : tanins astringents, polyphénols oxydables, composés issus de *Botrytis*, arômes herbacés...



Il faut au contraire s'assurer de pressurages tout en douceur, et à ce titre les activités enzymatiques cellulases et hémicellulases sont à privilégier car permettant une meilleure extraction de jus sans triturer les raisins. On retiendra ainsi les formulations EXTRAZYME MPF (en blancs ou rouges) ou EXTRAZYME FRUITS (en rouges, ou rosés de saignée), particulièrement adaptées à ces situations.



Ajouter ces enzymes le plus tôt possible dans le process, dès le conquêt de réception, ou à défaut dans le pressoir ou à l'encuvage. A dose plus élevée (4-5 g/hL), elles débiteront la dépectinisation du jus ou du vin pour anticiper sa clarification.

Des équilibres malmenés, une structure cabossée

Dans certaines zones du sud, la chaleur d'août conjuguée à un déficit hydrique a entraîné des phénomènes de concentration avec même parfois des blocages de maturation. Résultat : des rapports pellicule/pulpe élevés, et des moûts blancs comme rouges chargés en polyphénols.

Dans ces conditions, limiter le sulfitage sur raisin peut s'avérer

crucial pour éviter là encore une extraction non sélective (pouvoir solvant des sulfites). En rouge, l'utilisation de bioprotection (levure non fermentaire GAÏA™) à la place du SO₂ est ainsi à envisager pour gérer les risques microbiens préfermentaires.

Des débourbages rapides et serrés des blancs (INOZYME TERROIR) sont à privilégier pour limiter la diffusion de polyphénols. Un collage des polyphénols peut aussi se révéler nécessaire. Contrer également les oxydations probables avec un ajout précoce de GLUTAROM afin d'augmenter le potentiel antioxydant des vins. Sur vins blancs penser à protéger le moût de l'oxydation en cours de fermentation grâce aux tanins de fermentation MANN BOUQUET B19. Sa formulation synergique avec des fractions de levures riches en glutathion ira dans le sens d'une meilleure protection du vin, en préservant la fraîcheur de ses arômes.

Pour lutter contre l'agressivité (acidité et astringence) en rouge, une levure telle que IOC R 9008 a fait ses preuves pour son apport de gras et de rondeur. Conjugué aux formulations de tanins de fermentation MANN BOUQUET R16, riches en mannoprotéines, la rondeur et l'équilibre des vins seront garantis, et les arômes de celui-ci respectés grâce à l'action antioxydante des tanins. En termes de fermentation malolactique, MAXIFLORE SATINE permettra également d'atténuer les sensations de dureté et sècheresse.



Dans certaines régions septentrionales les gélées du printemps ont causé des dommages importants dans les parcelles, réduisant fortement le rendement potentiel des vignes. Les fortes attaques de mildiou qui ont suivi les précipitations abondantes du printemps

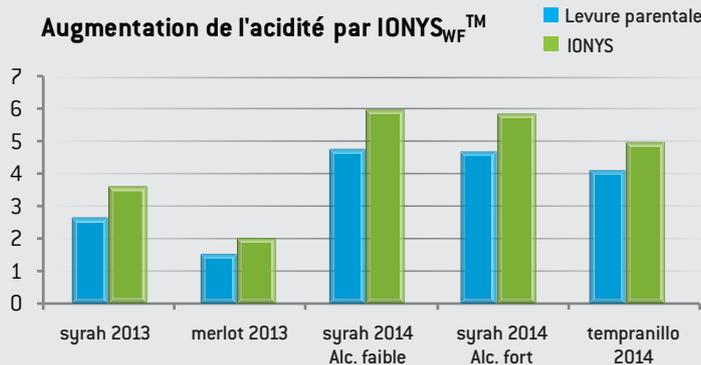
laissent craindre un millésime compliqué à gérer en cave. En cas de structure amaigrie sur rouge, TANIN BOUQUET R36 viendra rehausser celle-ci, tout en apportant des notes de fruits rouges et d'épices. L'action antioxydante des tanins renforcera le pouvoir protecteur du SO₂ vis-à-vis des déviations organoleptiques.

Des acidités imprévisibles

Les phénomènes de concentration observables sur ce début septembre à cause du déficit hydrique provoquent parfois de faibles acidités maliques. Les acidités, dues alors principalement à l'acide tartrique, peuvent chuter fortement en cours de fermentation, selon le niveau de potassium.

Il se révélera parfois crucial de rééquilibrer ces acides. A ce titre, au terme de plusieurs années de recherche en collaboration avec l'INRA, la société Lallemand propose un outil naturel fort avantageux, une véritable innovation : la levure IONYS_{WF}TM. Celle-ci présente un métabolisme très particulier lui permettant d'accroître l'acidité des vins qu'elle fermente, tout en diminuant légèrement la production d'alcool. Produisant en outre extrêmement peu d'acidité volatile mais une forte teneur en glycérol, **elle assure l'obtention de vins équilibrés, sur la fraîcheur gustative et aromatique, tout en rondeur.**

Augmentation de l'acidité par IONYS_{WF}TM



IONYS_{WF}TM a reçu une citation au Trophées des Innovations Vinitech 2016.



Rapprochez-vous de votre interlocuteur IOC pour plus de renseignements quant à sa mise en œuvre.

EN BREF..

- ✓ Extraction sélective de jus par activités enzymatiques spécifiques : EXTRAZYME MPF et EXTRAZYME FRUIT
- ✓ Protection contre l'oxydation (blancs et rosés) : GLUTAROM et tanin MANN BOUQUET B19
- ✓ Diminution de l'astringence et volume (rouges) : levure IOC R 9008 – tanin MANN BOUQUET R16 – bactérie MAXIFLORE SATINE
- ✓ Rééquilibrer la structure et le fruité : TANIN BOUQUET R36
- ✓ Rééquilibrer l'acidité : levure IONYS_{WF}TM

