

SICAVAC : 02 48 78 51 00 – sicavac@wanadoo.fr

**Œnologues :** Sophie TRETTEL 06 78 17 77 14 - Lucie ANGUENOT 06 08 28 86 67 - Florian BUSSY 07 87 47 95 61  
Maïlys GOUAULT 06 85 97 94 88 - Marine PETIT 06 81 20 13 00 - Marie THIBAUT 06 81 20 12 80  
Kevin RABINEAU 06 84 03 24 15 - Fabrice DOUCET 06 82 30 26 86

## VENDANGES ET VINIFICATIONS 2022



### 1 – PREPARATION DES VENDANGES

Le nettoyage et la maintenance sont effectués avec soin avant les vendanges (locaux, matériels et récipients).

Une bonne hygiène pendant toutes les vendanges diminue les risques de départ prématuré en fermentation et le développement de germes communiquant des mauvais goûts. Les bonnes levures peuvent s'implanter facilement.

**Covid-19 :** la désinfection des surfaces doit se faire avec un produit virucide répondant à la norme NF 14476.



### 2 – MATURITÉ ET DATE DE RÉCOLTE

La date de vendange doit être déterminée parcelle par parcelle. Chaque terroir a réagi différemment aux températures élevées et au déficit de pluviométrie. Le rendement parcellaire a bien évidemment une influence importante sur la date de vendange.

**Critères à prendre en compte :**

- Déterminer :
  - Le degré probable (teneur en sucres)
  - L'équilibre sucres/acides
  - L'état sanitaire surtout pour les rouges.

- Déguster les baies (très important) :
  - *Blancs : la maturité aromatique est indépendante des sucres et des acides.*

La maturité de la pulpe et de la pellicule sont des critères à évaluer : attention aux arômes végétaux et aux goûts de verdeur.

- *Rouges : la maturité phénolique est indépendante des sucres et des acides.*

Évaluer la qualité des tanins et des arômes ; observer la couleur des pellicules, la couleur et le goût des pépins.

Les analyses d'anthocyanes et de tanins sur les raisins permettent de déterminer la date de récolte et la conduite de la vinification.



### 3 – CUEILLETTE, TRANSFERTS ET TRAITEMENTS DE LA VENDANGE

Le respect du raisin est une condition primordiale de la réussite de la vinification.

- **Trier et sélectionner les vendanges :**
  - Niveau parcelle : récolter dans l'ordre de maturité et contrôler chaque lot à la réception de la vendange.
  - A la récolte : éliminer les raisins altérés (échaudage, mildiou...) ou insuffisamment mûrs, ainsi que les impuretés (feuilles, baies sèches, sarments, etc.).  
Attention aux feuilles sèches dues au mildiou ou à l'esca lors des vendanges mécaniques.
- **Manipuler les raisins avec douceur ;** en effet la trituration favorise la production de bourbes, génère des défauts gustatifs graves (odeurs herbacées, végétales et de réduit) et, dans les rouges, entraîne tanins agressifs et instabilité de la couleur. Elle rend les moûts et les vins plus difficiles à clarifier.
- **CONTROLES SUR LES MOÛTS :** à réception, observer l'état de la vendange puis déguster les moûts, estimer le degré potentiel, doser l'acidité, le pH et l'azote assimilable.



## 4 – PRESSURAGE

### ➤ Principes de base

- Plus les raisins sont charnus, plus il faut laisser **bien égoutter les jus au remplissage** et **extraire à basse pression et lentement** (extraire le maximum de moût en limitant les rébêchages, allonger le temps de pressurage et de maintien en pression).
- Les vendanges mécaniques doivent être pressées dans les 2 heures qui suivent la récolte.
- Limiter le plus possible les balancements et les rotations de la cage au cours du chargement, ne pas surcharger les pressoirs.

### ➤ Fractionnement et sélection des moûts

La sélection des moûts est un facteur clé de la qualité des vins blancs. **Un pressurage produit 3 types de moûts** : les moûts de goutte et des premières presses, les moûts de secondes presses qui sont séparés et collés avant mise en fermentation afin d'éliminer leur charge en composés phénoliques, les bourbes qui sont filtrées puis vinifiées.

L'ajout des enzymes de pressurage permet d'augmenter les rendements des jus de goutte et premières presses.



## 5 – TRAITEMENT DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS

### • Protection contre l'oxydation

- **Sulfiter** à 4 g/hL avec une solution sulfureuse valide, dès les premiers litres écoulés. A la fin du pressurage, compléter en fonction du volume réel et homogénéiser. Faire une tenue à l'air pour vérifier la réussite et l'efficacité du sulfitage.
  - **Remarques** : *ne pas sulfiter les fins de presses séparées afin de favoriser l'élimination des composés phénoliques impliqués dans les mécanismes d'oxydation.*
- **Refroidir le moût** rapidement pour empêcher tout départ en fermentation.

### Pour ceux qui veulent aller plus loin dans la gestion des sulfites :

- Pour répondre à un objectif de réduction des sulfites dans les vins, le sulfitage des jus de goutte et 1ères presses peut également être modulé.
  - **!! attention**, en l'absence de l'action antiseptique du SO<sub>2</sub>, l'hygiène et la capacité en froid de la cave doivent être suffisantes pour permettre la gestion de l'activité microbologique des moûts au cours des opérations pré-fermentaires.
- **Stabulation Liquide à Froid** : descendre rapidement les moûts à moins de 7°C et laisser pendant 3 à 6 jours en fonction de la dégustation. Aucun départ en fermentation n'est tolérable.
  - **Débourbage** réalisé avec le plus grand soin. Amener le moût entre 50 et 100 NTU de turbidité ; **la clarification doit être d'autant plus poussée que la vendange a des défauts (pourriture, présence de feuilles, raisins moins mûrs et triturés)**. Les enzymes pectolytiques accroissent la vitesse et l'intensité du débourbage ; ajuster la dose en fonction de la nature des moûts (plus les raisins sont charnus, plus le débourbage est difficile), de la durée d'action, de la température et du type d'enzymes. Un moût trop débourbé peut être retroublé avec des bourbes légères (flocons).
  - **Déguster le moût débourbé** : si un défaut apparaît, effectuer un collage (nature et dose de la colle en fonction de l'anomalie), puis un deuxième débourbage.



## 6 – FERMENTATION ALCOOLIQUE DES BLANCS ET ROSÉS

- Doser l'**azote assimilable** et compléter si besoin avec de l'azote ammoniacal (seul le phosphate d'ammonium est autorisé en bio) ou organique (autorisé en bio) après aération vers 1065 (ou densité initiale -30 pts). La dose est fonction de la teneur en sucres et, si le moût est très carencé, il faut en ajouter un tiers au départ de la fermentation.
- Le choix de la levure, indigène ou commerciale, ne détermine pas la qualité du vin mais influence son style. Pour réussir **un levurage**, il faut réhydrater les levures en **respectant scrupuleusement le protocole des fabricants (milieu de réhydratation, température, durée)**. Pour les levures indigènes, un pied de cuve doit être réalisé selon un protocole rigoureux (voir un œnologue).
- Pour stimuler les fermentations, il existe 3 catégories de produits œnologiques : les **préparateurs** (ou **protecteurs** ou **énergisants**) qui renforcent la structure membranaire de la levure, ils s'ajoutent dans le milieu de réhydratation des levures, les **activateurs** qui nourrissent les levures, les **détoxifiants** qui éliminent des substances toxiques pour les levures. Leur composition et leur rôle doivent être connus pour les

utiliser à bon escient. Les préparations de levures riches en glutathion, destinées à la protection aromatique des vins s'utilisent en début de fermentation (vers 1065).

- **Aérer ou oxygéner vers 1065** pour favoriser la multiplication, la résistance et la survie des levures.
- **Pendant la fermentation :**
  - Réguler la **température** : le profil thermique a une incidence sur les arômes. Classiquement, on vise 14 à 17 °C jusque vers 1020, puis 17 à 22°C, sauf pour les levures non-saccharomyces.
  - **Déguster** régulièrement les vins ; surveiller notamment les goûts de réduit.
  - **Mesurer et enregistrer la densité** au moins une fois par jour. Pour prévenir les arrêts de fermentation, intervenir dès les premiers signes de ralentissement.
- A la fin de la fermentation alcoolique, s'assurer que les vins sont secs et **ouiller**.
- **10 à 12 jours après, sulfiter** à 4-5 g/hL et faire un brassage d'homogénéisation.
- **Un élevage sur lies totales ou fines**, avec ou sans brassage, éventuellement avec apport d'enzymes, peut être envisagé pour augmenter le volume des vins, si les lies sont de bonne qualité (déguster régulièrement le vin et les lies).



## 7 - VINIFICATION EN ROUGE

- Un bon vin rouge doit avoir de la couleur : il faut des **raisins parfaitement mûrs et sains**. Il faudra donc mettre en adéquation ses maturités et les profils de vins pouvant être élaborés.
- **Sélectionner** les parcelles selon le niveau de maturité ; **éliminer** les grappes altérées ou insuffisamment colorées.
- **Sulfitage : 3 à 4 g/hL**, homogénéiser. En vendange machine, on peut sulfiter dans les bennes si la répartition du SO<sub>2</sub> est bonne.  
*Pour répondre à un objectif de réduction des sulfites dans les vins, le sulfitage de la vendange rouge peut également être modulé.*
- **Saignées** : pour concentrer la couleur il faut saigner au moins à 15% et jusqu'à 30%, mais attention alors à ne pas extraire trop de tanins pendant la cuvaison.
- **Macération Préfermentaire à Froid** : **uniquement sur vendange saine, triée et inertée**, à 8-10°C, pendant environ 4 jours. Sentir le chapeau de marc tous les jours. L'inertage de la vendange est un point clé dans la réussite de cette opération.
- **Conditions de macération**  
**Les adapter à la qualité des raisins** (niveau de maturité phénolique, rapport jus/matières solides) **et au style de vin souhaité**. Suivre l'évolution en **dégustant chaque jour**.

- L'enzymage de la vendange permet un peu plus de vin de goutte par rapport au vin de presse, une meilleure clarification des vins et parfois une amélioration de la couleur et des tanins.
- Tanisage : **ne taniser que si nécessaire**. Attention : il existe une grande diversité de tanins œnologiques qui ont des propriétés très différentes : choisir la bonne catégorie de tanin en fonction de l'objectif (lutte contre l'oxydation, préservation de la couleur, structuration des vins).
- Température : 23 à 26°C, avec une pointe à 28°C, suivie d'un refroidissement. Ne pas décuver au-dessus de 25°C.
- Remontages et pigeages : extraire le plus possible de polyphénols avant 1050 ; ensuite diminuer l'intensité, la cadence et la durée, arrêter les délestages. Au début 2 ou 3 fois par jour, à la fin 1 ou 2 fois par jour. En postfermentaire, faire un simple mouillage de la surface du chapeau.
- Durée : en moyenne, de 6 à 12 jours à partir du début de la fermentation ; les durées les plus longues sont réservées aux vendanges les plus qualitatives (état sanitaire et charge maîtrisée) destinées à élaborer des vins de garde. Le décuver est décidé d'après la dégustation.
- **Avant décuver**, doser les sucres et faire une tenue à l'air.
- **Séparer** vins de goutte et de presse et les mettre au propre (décanter ou filtrer). Déguster.
- **Doser les sucres et l'acidité volatile**, la FML est lancée sur des vins peu troubles.



## 8 – REGLEMENTATION

- Les pratiques œnologiques sont réglementées (nature des produits utilisés, limites, déclaration et/ou enregistrement, etc.), en bio, biodynamie, la réglementation est plus restrictive ([www.vignevin.com/pratiques-oenol/](http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/)).
- Chaptalisation : **les risques d'erreurs sont importants**, prendre toutes les précautions pour ne pas dépasser le degré alcoolique maximum autorisé qui comprend l'alcool acquis auquel il faut ajouter l'alcool potentiel à partir des sucres résiduels.
- Allergènes : lorsque la caséine est utilisée, une mention est obligatoire sur l'étiquette des bouteilles, sauf si une analyse prouve qu'il n'y a pas de résidus dans le vin (SICAVAC peut réaliser cette analyse). Pour les vins vendus au Canada, il en est de même avec la colle de poisson.
- **Pour tous les aspects liés à la réglementation, demander aux Syndicats (ODG), à l'OIVC, au BIVC, à l'INAO ou autres organismes compétents (sites INTERNET, exemple site de l'IFV).**

Les œnologues du SICAVAC