



Observatoire des pratiques œnologiques bio Millésime 2015

Présentation de l'observatoire

D'après les données de l'enquête nationale réalisée par:



Ce document présente les résultats de l'observatoire national ITAB des pratiques œnologiques des vignerons bio sur le millésime 2015 et sur la partie Languedoc-Roussillon.

Les données ont été collectées, durant le salon Millésime Bio 2016 et le printemps suivant, auprès des vignerons bio en cave particulière, des caves coopératives et des négociants des différentes régions viticoles françaises. Sudvinbio a traité les données de la région Occitanie pour publier un focus régional en ciblant les points techniques spécifiques aux vins bio régionaux. Toutefois, la synthèse est surtout représentative de la partie Languedoc-Roussillon, les données de la partie Midi-Pyrénées restent insuffisantes (3 réponses).

Il s'agit d'une enquête qualitative, ce qui veut dire que les chiffres présentés correspondent au pourcentage « de citation par le panel d'une pratique ou d'un intrant », autrement dit, au pourcentage du panel « ayant eut recours au moins une fois à l'intrant cité ». L'enquête ne fournit aucune information sur la quantité de vin vinifié selon la pratique citée ou la quantité d'intrant utilisé.

Cette enquête est donc, avant tout, un outil d'observation des techniques œnologiques et des intrants susceptibles d'être utilisés par les professionnels et qui peuvent être intéressants ou nécessaires pour la filière « vin bio ».

Dans une deuxième partie, l'observatoire fournit des informations sur les besoins des professionnels en références techniques et les thématiques sur lesquelles il souhaiterait des propositions de sujet de recherche.

Pour plus d'informations sur le sujet, vous pouvez télécharger l'enquête nationale complète de l'ITAB sur le lien suivant : <http://www.itab.asso.fr/downloads/viti/enquetes-pratiques-oeno-itab-2014.pdf>

Le focus pour la région Aquitaine est également consultable sur : <http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/>

Lexique

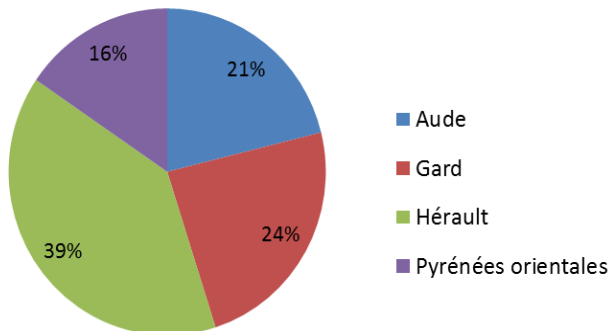
DAP	Phosphate di-ammonique	LSA	Levure sèche active
EGTOP	Expert Groupe for Technical Advice on Organic Production	LSI	Levure sèche inactivée
EPL	Extrait protéique de levure	NOP	National Organic Program
FA	Fermentation alcoolique	PDC	Pied de cuve

Et avec le soutien financier :



Présentation du panel

Répartition géographique du panel



Surface moyenne du panel : 34 ha / vs 38 ha

avec de fortes disparités entre les exploitations!

La surface pour l'Hérault est plutôt sous évaluée et celle pour l'Aude plutôt sur évaluée*.

*par rapport aux données fournies par l'observatoire Sudvinbio sur les volumes vin bio régionaux.

Les chiffres 2015 / vs 2014

Nombre de réponses à l'enquête: 46 / vs 71

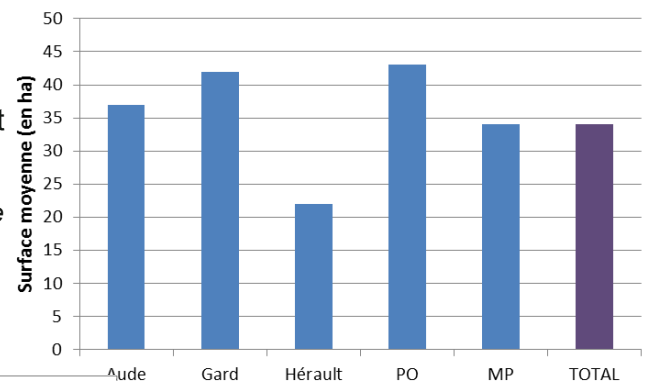
- 43 caves particulières / vs 68
- 2 caves coopératives / vs 3
- 1 négoce / vs 1

Surface couverte par le panel: 1 544 ha / vs 2 600ha
(soit 8% de la surf viti bio LR / vs 14%)

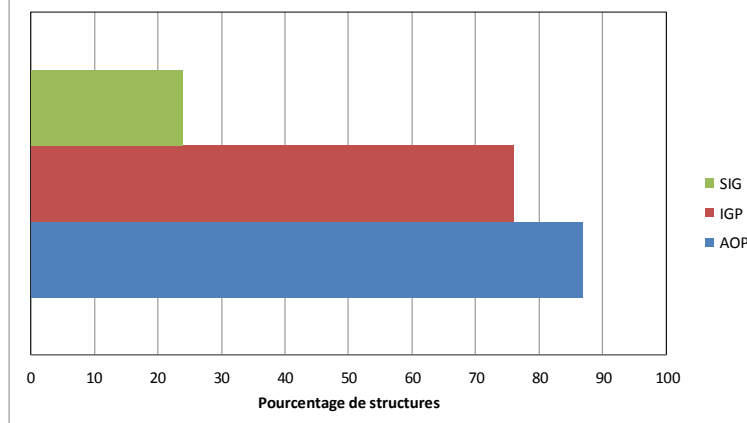
Volume produit par le panel: 60 576 hl / vs 134 000hl

Rendement du panel: 39 hl/ha / vs 38 hl/ha

Surface moyenne des exploitations du panel



Les signes qualité des vins produits par le panel



Les types de vin produits

100% du panel produit du blanc et/ou rosé.

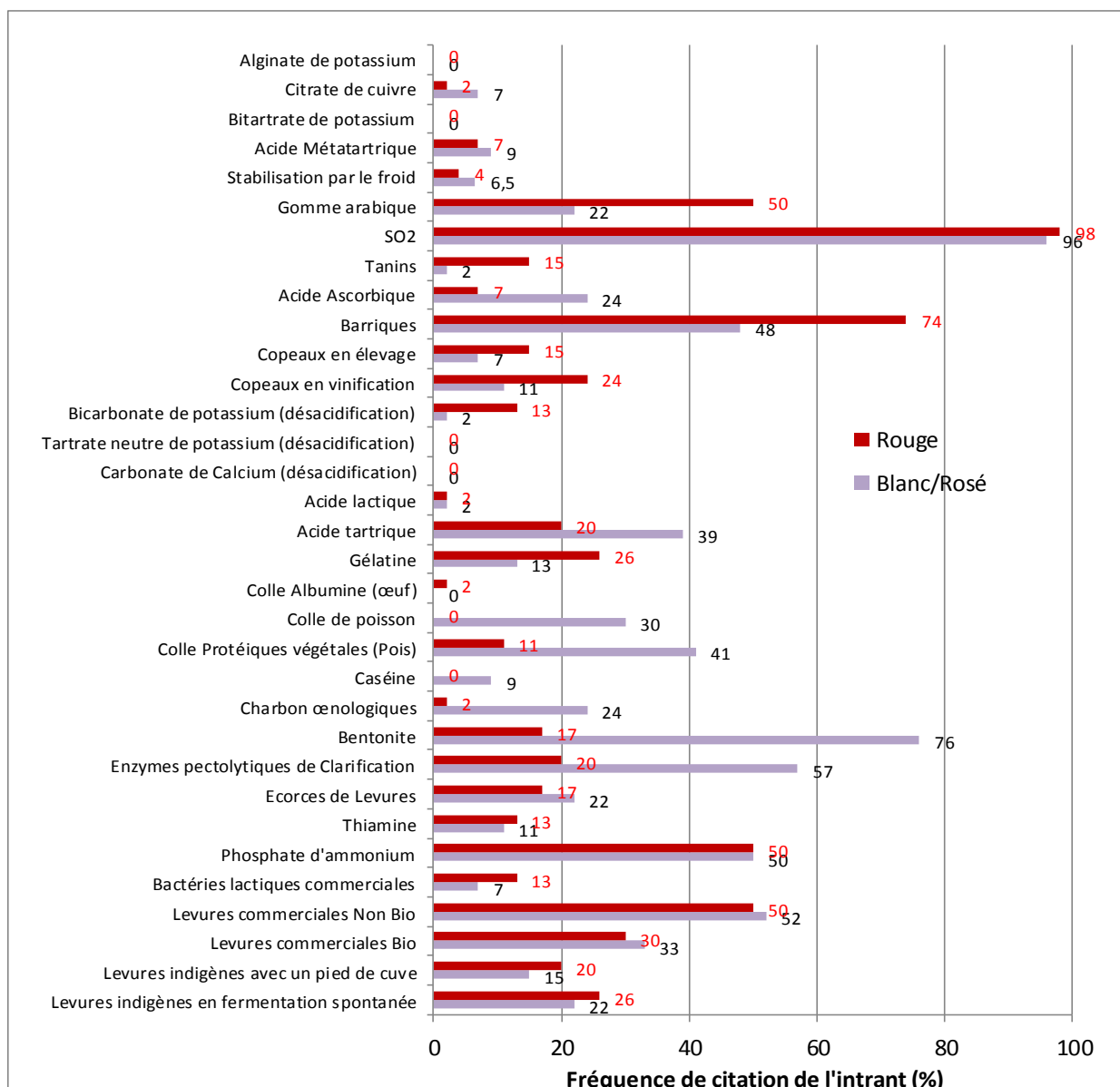
100% du panel produit du rouge.

Seulement 10 domaines vinifient des moelleux.

Le panel Millésime 2015 est plutôt représentatif d'une production en cave particulière de taille moyenne orientée vers des produits AOP.

De taille moins conséquente qu'en 2014, il donne cependant une bonne image des itinéraires techniques de vinification bio en région.

Bilan des intrants œnologiques utilisés en bio pour le millésime 2015



Les intrants les plus cités :

- pour les blancs et rosés : SO2, bentonite, enzymes pectolytiques LSA non bio et DAP
- pour les rouges : SO2, DAP, LSA non bio, barrique et gomme arabique.

On relève qu'en 2015 plus de 95% des structures (contre 87% au niveau national) ont recours au SO₂ qui reste donc un intrant inévitable en vinification.

En blanc, 76% des structures ont eu recours au collage à la bentonite, traditionnellement utilisée en bio et 57% des structures à des enzymes pectolytiques.

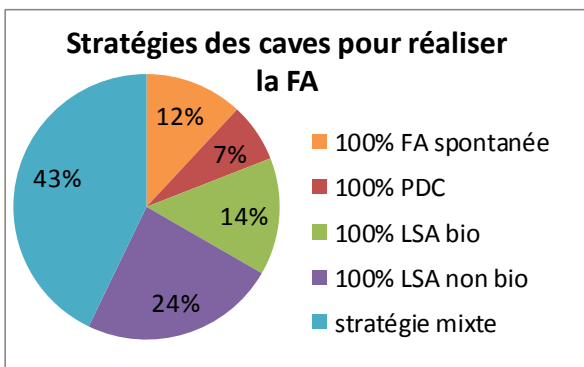
La moitié des structures ont utilisé du DAP indifféremment en blanc, rosé ou rouge.

Les process de fermentation sont assez diversifiés et le plus souvent mixtes au sein d'un même chai. Par exemple, le vinificateur qui a recours à des LSA peut procéder, en parallèle, à des vinifications en indigène.

Enfin, le recours à la gomme arabique en rouge (50% du panel concerné) est assez important comparé au chiffre de l'observatoire national (33% du panel national)!

Gestion des fermentations alcooliques

Les stratégies pour la réalisation de la FA sont multiples au sein des caves :



43% des chais ont recours à des stratégies mixtes (LSA ou indigène au sein du même chai).

38% des chais vinifient **la totalité** de leur production en levurant avec des LSA (bio ou non bio) alors que 19% vinifient **la totalité** de leur production en indigène (FA spontanée ou PDC).

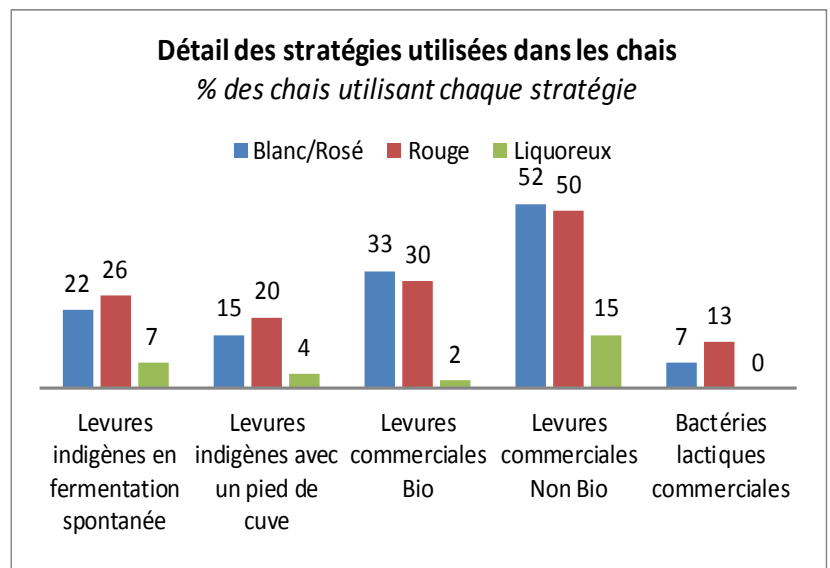
Détail de l'ensemble des stratégies utilisées dans les chais :

Plusieurs stratégies peuvent se croiser dans chaque chai :

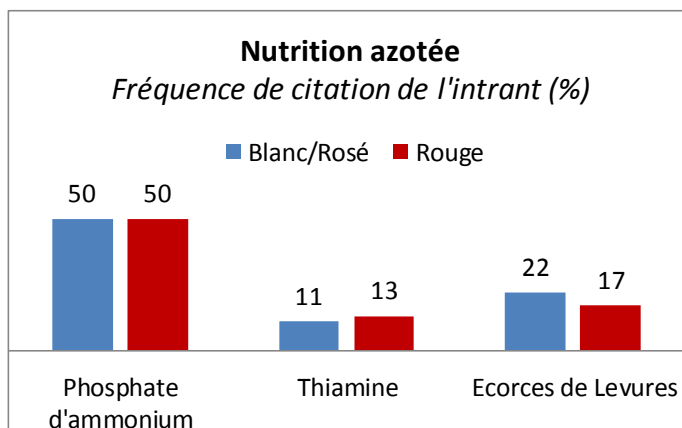
Plus de la moitié des vignerons du panel ont recours aux LSA non bio : c'est plus qu'au niveau national (32-40% selon la couleur) et 24% des chais vinifient **la totalité** de leur production avec des **LSA non bio**.

Plus de 30% du panel est amené à utiliser des LSA bio (pourcentage comparable à l'échelle nationale) et 14% du panel vinifient **la totalité** de leur production avec des **LSA bio**.

Environ 1/4 du panel teste la vinification spontanée et entre 15 et 20% le PDC : C'est moins qu'à l'échelle nationale*.



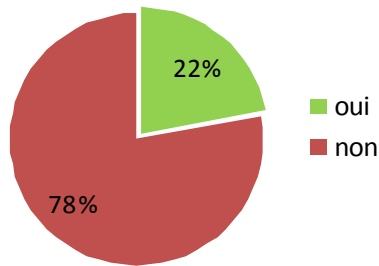
* Observatoire national (Millésime 2015): FA spontanée : 36% des chais ont recours à de la FA spontanée en blanc/rosé et 45% des chais en rouge. PDC : 17% des chais ont recours à un PDC en blc/rosé et 24% en rouge.



La nutrition des levures en fermentation :

Le DAP reste essentiel pour sécuriser les fermentations alcooliques: la moitié du panel a recours à l'usage du DAP en vinification sans distinction de couleur. (C'est un peu plus qu'au niveau national : 40% du panel national).

Produisez-vous une cuvée sans sulfites ajoutés?



OUI pour 22% des structures interrogées

(29% au niveau national) et parmi lesquelles:

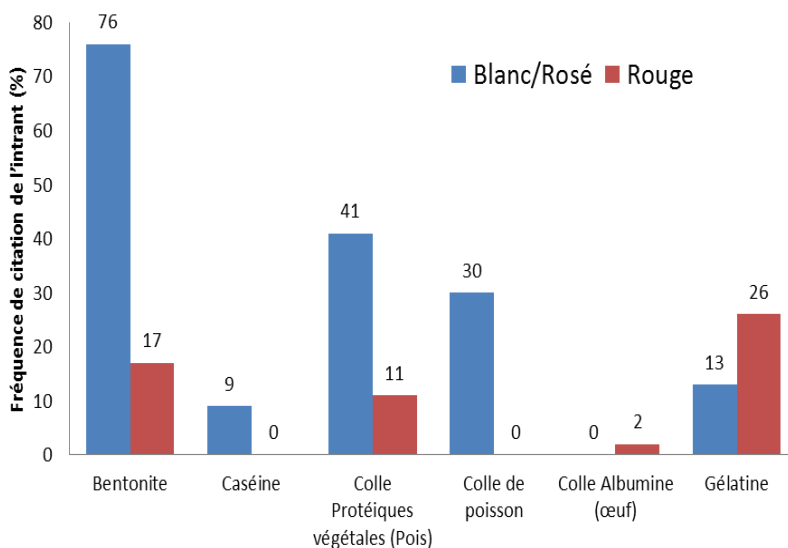
- 60% ont vinifié une cuvée sans sulfites ajoutés en rouge et en blanc.
- 40% ont vinifié une cuvée sans sulfites ajoutés sur rouge uniquement

Les pratiques de collage et de clarification

En blanc/rosé :

La bentonite reste traditionnellement utilisée en blanc en Languedoc-Roussillon (76% des structures l'utilisent (le pourcentage est comparable à l'échelle nationale).

La colle de pois est une référence pour le collage des blancs et rosés, 41% des structures y ont recours (contre 31% au niveau national).



La colle de poisson est également fréquemment utilisée : 30% des structures y ont recours (contre 19% au niveau national).

Par contre, la caséine est assez délaissée : 9% du panel régional (= 4 structures) et la tendance est la même à l'échelle nationale.

On note enfin quelques utilisations de la gélatine.

En rouge : l'utilisation des colles est plus restreinte. Les vigneron ont surtout recours à l'usage de la gélatine (26% du panel régional contre 15% au niveau national).

On note également quelques utilisations de la colle de pois ou de la bentonite en rouge : respectivement 11% et 17% des structures y ont recours (comparativement à 15% et 10% des structures à l'échelle nationale). L'albumine est désormais très peu utilisée!

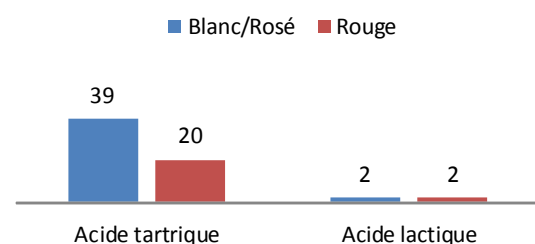
On peut préciser que les usages pour le millésime 2015 sont du même ordre de grandeur que pour 2014.

L'acidification

L'acidification devient une pratique courante en région notamment sur les blancs et rosés pour lesquels on recherche des vins frais. Elle favorise le SO₂ actif et optimise l'efficacité du sulfitage.

En comparaison 26% des chais du panel national ont recours à de l'acidification par l'acide tartrique en blanc/rosé et 12% en rouge.

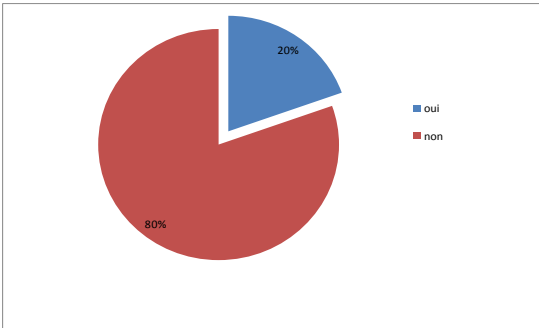
Fréquence de citation de l'intrant (%)



Les impasses techniques et les besoins en recherche

Le panel est interrogé sous forme de questions ouvertes puis fermées sur les difficultés techniques liées à la réglementation, les besoins en documentations techniques et sur les sujets qui leur semblent nécessaires de travailler en R&D.

Question ouverte posée au panel :



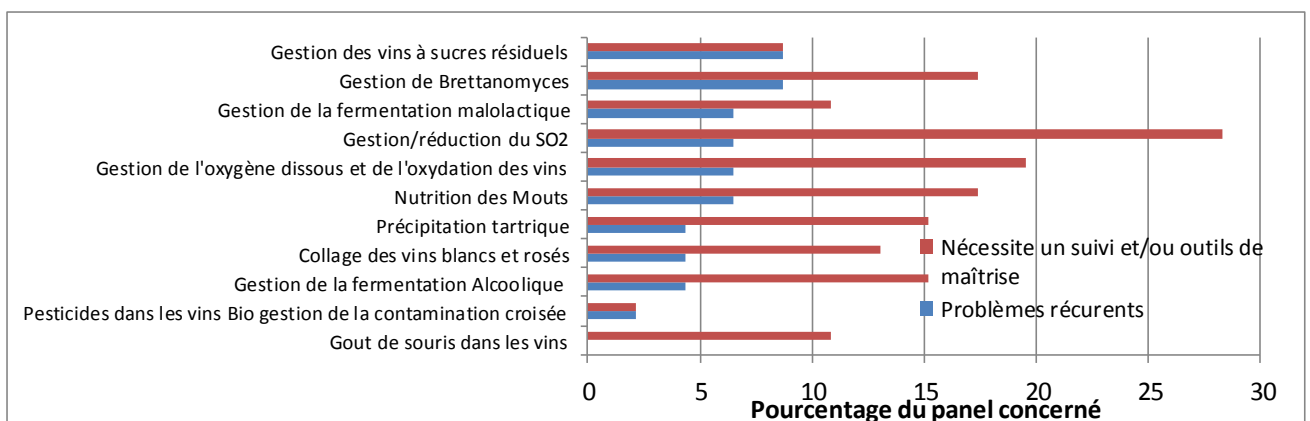
Quelles difficultés techniques avez-vous rencontrées depuis la mise en place de la réglementation vin bio?

20% du panel (9 structures) estime avoir des difficultés techniques liées à la réglementation et liste prioritairement:

- La nutrition azotée des moûts** : on est dans le cadre d'une impasse technique liée à la conjonction du règlement européen n'autorisant que le DAP et du NOP n'autorisant que la forme azotée organique. Le dernier comité EGTOP a donné un avis favorable à l'utilisation des autolysats et LSI en bio. Si la Commission Européenne suit l'avis EGTOP, cette impasse technique pourrait être levée.
- Le collage** : De nouvelles colles sont utilisables en œnologie mais toutes ne le sont pas en bio (colle protéique de PDT, chitine glucan/chitosane, EPL) : le dernier comité EGTOP est favorable à l'introduction des colles protéique de PDT et des EPL en bio. La Commission devra se prononcer pour un éventuel usage en bio. Un projet de recherche a été mené sur les alternatives en blanc/rosé à la PVPP (Projet CPER 2012-2014 et document disponible). Un projet de recherche est envisagé en région sur le collage des vins rouges en bio permettant d'évaluer les colles d'origine végétale ou fongique aux colles d'origine animale et évaluer leur intérêt en bio.

Questions fermées posées au panel :

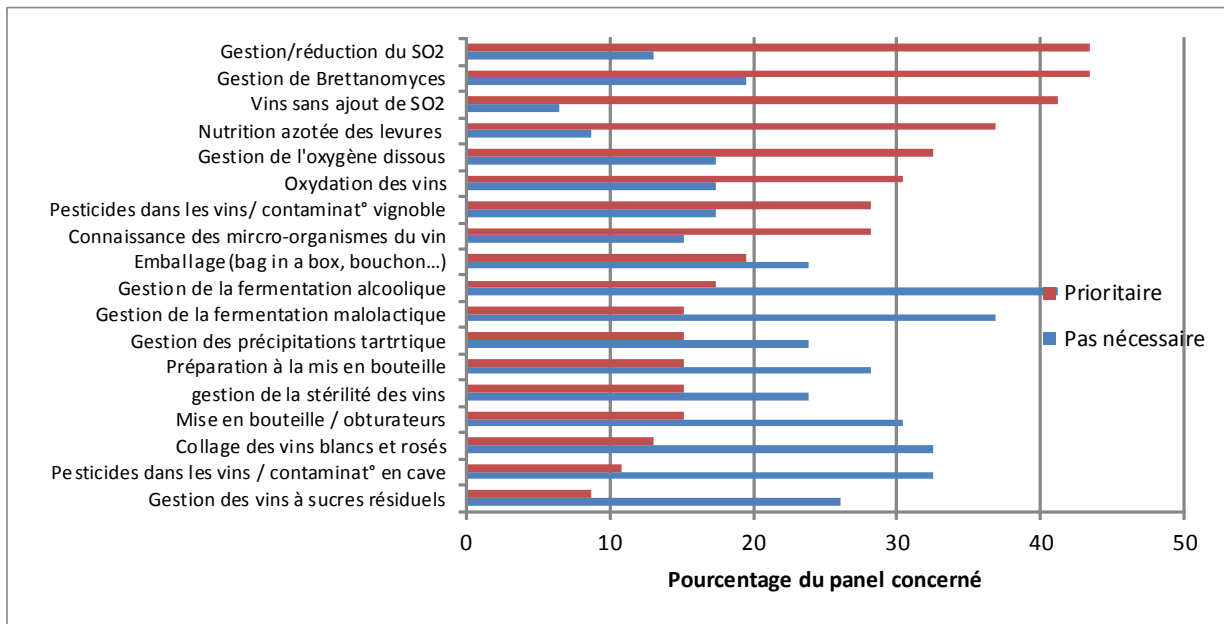
1) Avez-vous des difficultés de maîtrise sur les points suivants?



Certains problèmes récurrents ne concernent que ponctuellement les produits vinifiés et ne se rencontrent pas forcément tous les ans :

- **Les alternatives au sorbate** pour la stabilisation des vins à sucres résiduels : nous sommes actuellement dans une impasse technique, dans un contexte de réduction des doses de SO2 !
- **La gestion des Brett** : le chitosane utilisé en conventionnel a reçu un avis favorable du comité EGTOP. La commission devra se prononcer pour un éventuel usage en bio.

2) Parmi les sujets suivants, lesquels vous semblent devoir faire partie de programme de recherche ?



Les vignerons demandent également des solutions techniques ou des outils de maîtrise pour :

- La réduction du SO₂ en vinification et la conservation des vins sans SO₂ :** les modifications des pratiques des vignerons nécessitent des adaptations à chaque étape de vinification en vue de maîtriser les risques microbiens et les risques d'oxydation. Les sujets travaillés actuellement sont en lien avec ces objectifs : le collage des vins blanc et rosé, la protection microbienne en préfermentaire, la sécurisation des FA via les PDC. Enfin, un projet de recherche sur l'« Etude de l'activité anti-oxydante de bouchons actifs sur la conservation de vin bio » est envisagé en région pour lutter contre l'oxydation des vins en bouteille et avec pour objectif de minimiser les apports de sulfites à la mise.
- Les arrêts de fermentation :** ce problème pourrait être résolu d'une part via la connaissance et la maîtrise de la population microbienne des moûts et d'autre part via la gestion de la nutrition des levures (limitée à ce jour au DAP en bio). Le projet national Casdar Levain bio (2012-2015) a permis de proposer des protocoles d'élaboration de PDC indigène pour sécuriser les fermentations indigènes en bio. Le projet régional actuel (2015-2018) « Maîtrise et gestion innovantes des populations microbiennes en bio » travaille sur l'optimisation des protocoles PDC, la protection microbienne en préfermentaire et l'optimisation des stratégies de nutrition azotée (minérale/organique) dans la perspective où les autolysats et LSI seraient autorisés en bio.
- La stabilisation tartrique :** elle relève plus d'une impasse technique vis-à-vis de la réglementation bio que d'un manque de solutions techniques (électrodialyse et gomme de cellulose interdites).

Conclusion

Ce document fait état des pratiques œnologiques du panel de vigneron bio du Languedoc-Roussillon ayant participé à l'enquête sur le millésime 2015 dans le cadre de l'observatoire suivi par l'ITAB au niveau national depuis 2012. Ces résultats sont liés au panel, représentatif cette année, d'une production en cave particulière de type AOP/IGP. Du fait de la variabilité du panel entre 2014 et 2015, nous n'avons pas souhaité établir de comparatif systématique entre les deux millésimes pour éviter de fausses interprétations. D'autre part, les données de Midi-Pyrénées ne sont pas suffisantes pour être représentatives cette année.

Sur le millésime 2015, les vigneron bio ont modérément recours aux intrants et techniques physiques de vinification: seulement 8 intrants sont cités par plus de 40% du panel. Par contre, les vigneron se laissent la possibilité d'avoir recours à toute la gamme d'intrants ou technologies disponibles pour un usage précis, ponctuel et ciblé selon l'objectif technique souhaité. Selon l'observatoire, certains intrants restent aujourd'hui incontournables et/ou privilégiés pour la production de vin de qualité en région .

L'évolution réglementaire sur les pratiques œnologiques entraîne des demandes pour l'autorisation de nouvelles substances en bio, qui pourraient venir remplacer d'autres substances sur la liste positive. La réflexion sera donc nécessaire pour choisir les intrants et pratiques à privilégier en bio en tenant compte des besoins des vigneron pour la production de vin de qualité: exemple sur le thème de la clarification et du collage des vins.

L'enquête confirme que les vigneron travaillent eux-mêmes à la réduction des intrants problématiques : si le SO₂ est l'intrant le plus fréquemment utilisé, on relève un pourcentage non négligeable de cuvées sans sulfites ajoutés. Cette évolution fait aujourd'hui ressortir des besoins en accompagnement technique et R&D (maîtrise des dérives microbiologiques et des risques d'oxydation). Les projets de R&D menés et prévus actuellement en région ciblent bien les difficultés soulevées par les vigneron dans l'enquête.

La vinification en indigène ne suit pas les tendances nationales. Les caractéristiques œnologiques des moûts à l'échelle régionale (pH fort, degrés élevés, carence azotée des moûts) limitent ce procédé de fermentation et la sécurisation des fermentations alcooliques via des LSA reste une pratique prédominante en région. Par contre, on relève dans l'enquête une utilisation non négligeable de LSA bio et les vigneron sont demandeurs de LSA certifiées bio !

Enfin, si l'avis rendu par le dernier comité EGTOP laisse espérer l'arrivée prochaine de nouvelles solutions techniques en bio pour la nutrition azotée des moûts et la gestion des *Brettanomyces*, l'enquête montre qu'il reste encore des impasses techniques pour la stabilisation tartrique et de la conservation des vins à sucre résiduels.



Votre contact SudVinBio :

Valérie Pladeau

Ligne directe : 04 99 06 04 40 – Mobile : 06 68 71 40 05

@ : valerie.pladeau@sudvinbio.com

ZAC Tournezy 2, Bât A8, rue Simone Signoret

34070 Montpellier

Tél. + 33 (0)4 99 06 08 41 - Fax + 33 (0)4 67 06 53 96

@ : contact@sudvinbio.com - www.sudvinbio.com

