V'innopôle SUD-OUEST

VIGNOBLES DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

La Grappe d'Autan

n°125 - SEPTEMBRE 2022

Nouvelles règles d'étiquetage des vins : Liste des ingrédients et valeur nutritionnelle p 2-3

Désalcoolisation : Un enjeu face à la surmaturation des raisins et pour mieux s'adapter au marché de demain ? p 4-6

Patrimoine variétal : Les vignobles du Sud-Ouest et les chemins vers Saint-Jacques-de-Compostelle, un long voyage commun dans le temps et l'espace p 7

Climat : des températures record pour nos vignobles p 8

édito

Impossible de le nier, les vendanges 2022 sont historiques a bien des égards. Gels et grêles, orages dévastateurs, canicule et sècheresse ont touché de nombreux secteurs de nos vignobles. La conjoncture économique inflationniste impacte notre activité ainsi que la consommation amenant les consommateurs à faire des choix dans leurs achats. Ces crises, a priori conjoncturelles, semblent désormais récurrentes. Au sein des instances nationales, nous travaillons à des mesures permettant de faire face à nos difficultés : assurance, gestion de l'eau, réserves pour réguler le marché mais aussi pour anticiper les aléas climatiques.

A ces crises s'ajoutent des évolutions sociologiques en profondeur. Avec le changement générationnel, la consommation de vin évolue à la vitesse grand V…. D'une consommation quotidienne et alimentaire, nous passons à une consommation occasionnelle et hédoniste. Si le consommateur d'hier attendait de nos productions de la régularité, celui d'aujourd'hui privilégie les expériences gustatives et les « storytelling ».

La diversité du bassin Sud-ouest et au sein de nos vignobles est un atout indéniable à travailler et à valoriser car elle offre autant d'histoires à raconter. La reconnaissance de notre bassin comme itinéraire culturel européen par le Conseil de l'Europe met en lumière une part de notre histoire commune et des histoires spécifiques de chacun de nos vignobles et de nos terroirs. Elle est aussi une reconnaissance de nos identités. Dans ce moment où les consommateurs sont à la recherche de racines et d'authenticité, les vignobles du Sud-ouest ont sans nul doute leur carte à jouer.

Christophe Bou
Vice-président du Conseil de bassin viticole du Sud-Ouest

BULLETIN D'INFORMATION DE L'IFV SUD-OUEST
INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN
IFV

Brèves

PRATIQUES VITICOLES & ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

L'objectif de ce guide, réalisé dans le cadre du projet VITISAD, est de fournir un aperçu pratique de la gestion durable et rationnelle du vignoble. Retrouvez les principales conclusions des essais et une analyse des pratiques viticoles les mieux adaptées à un scénario de changement climatique.

Guide téléchargeable sur le site web vitisad.eu, onglet «résultats». Informations auprès de Carole Feilhes carole.feilhes@vignevin.com

LE KIT DE FORMATION FARMDEMO POUR L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS DE DÉMONSTRATION AGRICOLE EST DISPONIBLE GRATUITEMENT

ce kit est le résultat d'une collaboration unique entre trois projets européens H2020 : AgriDemo-F2F, PLAID et NEFERTITI. Ce kit rassemble de nombreux outils, guides et vidéos afin d'aider les agriculteurs et autres organisateurs à mettre en place des démonstrations agricoles efficientes (à la ferme et en ligne).

Téléchargez gratuitement le kit de formation en français à l'adresse suivante : https://trainingkit.farmdemo.eu/fr/trainingkit-farmdem/

NOUVELLES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DES VINS

Liste des ingrédients et valeur nutritionnelle

Aujourd'hui, les boissons alcoolisées sont le dernier produit alimentaire préemballé à ne pas devoir étiqueter les ingrédients et les calories. Cela ne va pas durer... Les règles d'étiquetage des vins et vins arômatisés ont été modifiées en fin d'année dernière (règlement (UE) 2021/2117) et entreront en vigueur à compter du 8 décembre 2023. Ces modifications rendent obligatoire la communication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de ces produits.

Que comprennent les «ingrédients» ?

Selon le règlement d'information au consommateur ((UE) 1169/2011), la définition d'ingrédient est la suivante : « toute substance ou tout produit y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients ».

On distingue addidtifs alimentaires et auxiliaires technologiques. Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 liste les pratiques œnologiques autorisées, et leur classement en tant qu'additif ou auxiliaire technologique. **Seuls les additifs sont considérés comme des ingrédients** soumis à l'étiquetage, les auxiliaires technologiques (kaolin, gélatine...) n'étant plus présent dans le produit fini.

Quelles substances sont considérées comme additifs ?

Le règlement (UE) 2019/934 classe les substances suivantes comme additifs :

Régulateurs d'acidité : acide tartrique, acide malique*, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique.

Conservateurs et antioxydants : dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium*, lysozyme*, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC)*.

Agents stabilisateurs : acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC)*, polyaspartate de potassium*, acide fumarique*.

Gaz et gaz d'emballage : argon, azote, dioxyde de carbone.

Autres pratiques : résine de pin d'Alep, caramel*.

Que contient la déclaration nutritionnelle ?

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants : la valeur énergétique, la quantité des matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Pour faciliter la comparaison de denrées dans des tailles différentes d'emballage, la déclaration nutritionnelle doit être exprimée obligatoirement pour 100 g ou 100 ml, dans les unités de mesure en valeurs fixées pour l'énergie ou les nutriments (exemple : 10 g de protéines pour 100 g) et dans un ordre de présentation toujours identique. L'opérateur pourra également choisir d'exprimer la valeur énergétique ou les nutriments par portion (1 verre de vin de 125 mL). Pour évaluer le nombre de calories, l'opérateur aura plusieurs solutions : calculer lui-même le nombre de calories présent dans ses vins sur la base de l'analyse du produit ou sur la base d'un calcul effectué à partir de valeurs moyennes connues relatives aux ingrédients utilisés, ou bien selon une base de données européenne qui indiquera le nombre de calories généralement contenu selon le type de vin *(source : CNAOC, Etiquetage des calories et des ingrédients).*

Comment communiquer ces informations ?

Il est autorisé de communiquer la liste des ingrédients et la valeur nutritionnelle via l'utilisation d'une étiquette électronique ou e-label. La liste des ingrédients doit être intitulée ou précédée d'une mention «ingrédients» ou comportant ce terme. L'opérateur devra indiquer sur l'étiquette physique la présence de substances allergéniques.

Rappel : substances allergènes

La présence de substances connues pour provoquer des allergies doit être indiquée sur l'étiquette du vin. Les substances concernées sont les suivantes :

- Résidus de protéines de collage dans le vin (lait, produits à base de lait, œuf et produits à base d'œuf, protéines de blé), si leur présence peut être détectée dans le produit final en utilisant une méthode d'analyse répondant aux critères fixés par la méthode OIV-MA-AS315-23,
- Sulfites à une concentration de 10 mg/L ou plus. »

Si l'information nutritionnelle est indiquée sur la e-label, l'opérateur devra quand même obligatoirement indiquer la valeur énergétique de 100ml de vin ou de vin aromatisé sur l'étiquette physique de la bouteille (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »). L'opérateur peut également faire le choix d'afficher les ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

Le règlement prévoit une période de transition de 2 ans à partir de décembre 2021. Tous les vins produits et étiquetés après le 8 décembre 2023 devront comporter l'indication de la liste des ingrédients et l'information nutritionnelle.

Plateforme U-Label dédiée à l'étiquetage électronique

Le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) et spiritsEUROPE ont développé une plateforme électronique : *www.u-label.com*. Lancée en décembre 2021, cette plateforme permet de créer des fiches produits comprenant :

- Les données nutritionnelles,
- Les conseils de consommation,
- La liste des ingrédients,
- Les démarches durables (HVE, AB...)

Ces informations sont traduites automatiquement dans les 24 langues officielles de l'Union Européenne. Un QR code relié à cette fiche produit est à imprimer sur la contre-étiquette du produit.

En scannant le QR code présent sur l'étiquette, les consommateurs accèdent, dans la langue de leur choix, aux informations incluses dans l'étiquette électronique.

Figure 1 : Exemple de QR code et fiche procduit U-Label (source : Canopy-Understanding the new U-label)

Perspectives oenologiques

Différentes pratiques oenologiques permettent de se substituer à certains intrants. Ainsi il existe des alternatives physiques :

Aux régulateurs d'acidité : résines cationiques*, traitements électromembranaires*

Aux conservateurs et antioxydants : flash pasteurisation, microfiltration tangentielle, mise à chaud. (Perspectives des champs électriques pulsés (CEP) et UV-C, techniques non encore autorisées)

Aux agents stabilisateurs : électrodialyse*, résines cationiques*, stabilisation au froid avec ou sans bitartrate de potassium*

A cela s'ajoute les pratiques œnologiques préventives telles que la **bioprotection** afin de limiter les intrants dès le commencement des vinifications.

*La mention * indique des produits ou pratiques non autorisés en Bio.*

Contact

Valérie Lempereur
Pôle Bourgogne Beaujolais
valerie.lempereur@vignevin.com
François Davaux
IFV Sud-Ouest
françois.davaux@vignevin.com
Tel. : 05.63.33.62.62

Brèves

LE TANNAT FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Un profil produit « idéal » des vins issus de Tannat a été identifié. Les ambitions du projet sont de cerner les critères viticoles qui influent majoritairement sur ce profil produit au vu des évolutions climatiques marquées observées depuis quelques années. Il s'agira de fournir les leviers techniques et géographiques pour favoriser l'adaptation du Tannat au changement climatique sur la zone de Madiran. En partenariat avec la SICA Altema, un réseau de 20 parcelles est suivi depuis 2022, en complément d'expérimentations liées à l'enherbement, l'irrigation et la diversité clonale. Tannat 2050 est un projet soutenu financièrement par la région Occitanie.

Pour en savoir plus, consultez les articles et vidéos issus de la conférence de presse sur La Dépêche ou Sud Ouest.

SAVE THE DATE : LES ASSISES DES VINS 2023 AURONT LIEU LE 13 JANVIER PROCHAIN

Les assises des vins du Sud-ouest sont d'ores et déjà en préparation ! Cette année la thématique sera centrée sur l'utilisation de l'eau en viticulture et sur le territoire.
Informations auprès de Fanny Prezman au 05 63 33 62 62

TOUTE L'EQUIPE DU V'INNOPÔLE SUD-OUEST VOUS SOUHAITE DE BONNES VINIFICATIONS 2022

DÉSALCOOLISATION DES VINS

Un enjeu face à la surmaturation des raisins et pour mieux s'adapter au marché de demain ?

Les techniques de désalcoolisation peuvent être un outil précieux pour réduire les degrés alcooliques élevés liés à l'augmentation des températures comme en témoigne le millésime 2022. Au-delà de l'enjeu sensoriel permettant de diminuer le côté brûlant et le déséquilibre que peut entrainer une teneur excessive en alcool, la désalcoolisation répond également à une attente sociétale puisque le consommateur est de plus en plus en demande de produits diététiques, allégés et à faible teneur en alcool. Enfin, la désalcoolisation répond aussi à un enjeu financier pour éviter d'être assujetti à la taxe en vigueur sur les spiritueux (limite vins/spiritueux fixée à 14% v/v aux USA).

La production de vins désalcoolisés encouragée

La nouvelle OCM (Organisation Commune de Marché) vitivinicole issue de la nouvelle PAC va encourager la production de vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés, en permettant d'utiliser le terme « Vin désalcoolisé » ou « vin partiellement désalcoolisé ». L'union Européenne s'appuie sur les résolutions de l'OIV pour les différentes catégories de produits désalcoolisés. L'OIV est en cours de réflexion sur les pratiques œnologiques à utiliser pour ces différentes catégories.

Ainsi en termes de désalcoolisation, deux typologies se distinguent avec des pratiques et des contraintes différentes :

- Les vins totalement désalcoolisés (< 0,5% vol) : L'élaboration de ce type de produit nécessite une reformulation du produit (ajout de sucrosité, d'arômes, de couleur, possibilité d'utilisation de l'eau …). En termes de technique, pour la désalcoolisation totale, seule la distillation ou l'évaporation sous vide sont envisageables. Ces produits devraient être pris en compte dans la filière vitivinicole ou dans le monde de l'agroalimentaire (« boisson issue …), et soumis aux règles internationales.

- Les vins partiellement désalcoolisés (désalcoolisation supérieure à 20% d'alcool avec obtention d'un titre alcoométrique > 0,5% vol) : cette catégorie ne pourra bénéficier, à priori, que des pratiques œnologiques autorisées sur les vins et correspondant aux cahiers des charges dont ils dépendent. Ce champ d'investigation est large et nécessite la définition de limites tant techniques, œnologiques, organoleptiques que réglementaires.

Quelles mentions dans les cahiers des charges et sur les étiquettes ?

Le législateur prend en compte la modification significative induite par l'élimination de l'alcool dans le vin et souhaite que cette modification permette de conserver les caractéristiques des vins de qualité. Le vin totalement désalcoolisé s'éloignant trop des caractéristiques initiales, il sera uniquement possible d'élaborer un « vin sans alcool – Vin de France ». Seuls les vins partiellement désalcoolisés pourront prétendre à une reconnaissance IGP ou AOP. Chaque IGP et AOP souhaitant produire des vins partiellement désalcoolisés devra modifier son cahier des charges : *« le cahier des charges de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine devrait contenir une description du vin partiellement désalcoolisé et, le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques à utiliser pour faire du vin ou des vins partiellement désalcoolisés, ainsi que les restrictions pertinentes pour les faire »* (Extrait RÈGLEMENT (UE) 2021/2117 – OCM Vitivnicole – 2 décembre 2021).

La pratique d'une désalcoolisation supérieure à - 20% d'élimination d'alcool devra être indiquée sur l'étiquette (désalcoolisation totale ou partielle) pour information du consommateur. De plus, tous les vins qui, après désalcoolisation, titreront moins de 10% vol éthanol seront pourvus d'une mention obligatoire de la date de durabilité minimale (DDM).

Différents axes de travail pour la réduction de la teneur finale en alcool

Pour réduire la teneur finale en alcool dans les vins, différents leviers d'actions sont envisageables :

A la vigne : mise en place de techniques viticoles pour réduire l'accumulation des sucres dans les raisins

Le précurseur de l'éthanol étant le sucre (glucose et fructose) contenu dans les baies de raisin, la première approche consiste à limiter/éviter des concentrations trop élevées en sucre, permettant ainsi l'obtention d'un degré alcoolique potentiel moins élevé. Des essais ont été menés depuis 2016 par l'IFV en Occitanie afin de comparer l'efficacité de certaines pratiques viticoles sur la réduction du taux de sucre dans les baies.

- Agir sur la surface foliaire

L'effeuillage sévère tardif consiste à retirer manuellement ou mécaniquement durant la période de pré-véraison environ 30% de la surface foliaire de la canopée au-dessus des grappes. La technique de l'écimage sévère s'apparente à celle de l'effeuillage pour limiter la photosynthèse avec une réduction de 30 % la végétation à partir de l'apex. Ces techniques impactent la dynamique d'accumulation des métabolites primaires dans les raisins de manière plus ou moins importante et peuvent se traduire par une diminution de 0.1 à 0.8 % vol du degré alcoolique.

Le niveau d'effeuillage et d'écimage est difficile à piloter en fonction de la haie de végétation (hauteur et épaisseur) et peut être à l'origine de la variabilité de réponse. La qualité du vin et le rendement ne sont pas impactés.

La pulvérisation d'un régulateur de croissance type auxine (acide 1-naphtylacétique (ANA) via un produit utilisé en arboriculture) a également été testée, mais les impacts de cette technique (telle que mise en œuvre dans ces essais) n'ont jamais été observés à la récolte, à l'inverse de ce qui a pu être observé dans les essais de laboratoire vus dans la bibliographie.

Figure 1 : Effeuillage au-dessus des grappes (à gauche) - Ecimage sévère (à droite)

- Retarder la taille

Dans les essais menés par l'IFV, la taille tardive permet de décaler systématiquement le cycle de la vigne, et ceci d'autant plus qu'elle est effectuée tardivement. Malgré cela, à la récolte, les impacts sur les degrés probables ne sont pas systématiquement visibles, et des impacts sur le rendement et les teneurs en polyphénols peuvent être notables.

Pour exemple, deux dates de tailles ont été pratiquées et comparées à une taille hivernale classique sur du Merlot de l'AOP Gaillac : après débourrement et au stade 4-6 feuilles étalées. Pour la taille réalisée au stade débourrement, un retard de phénologie de 1 semaine aux stades floraison et véraison a pu être observé. Au stade 4-6 feuilles étalées, le retard peut atteindre jusqu'à 2 semaines. Cependant, à la récolte, le retard est rattrapé avec de faibles différences observées sur les paramètres de la maturité.

La taille tardive pourrait être effectuée à un stade encore plus tardif (8 à 12 feuilles étalées). Dans ce cas, la réduction en sucres des raisins peut être plus importante, mais des diminutions de rendement peuvent aussi être notables en fonction du millésime.

- Récolter différentes maturités

Cette technique repose sur le choix de deux dates de récolte retenues durant le suivi de maturité d'une afin d'obtenir une matrice à faible degré potentiel (récolte précoce) et une matrice à maturité pour réaliser un assemblage après vinification.

Pour exemple, les récoltes sélectives sur du Merlot de l'AOP Gaillac ont permis d'obtenir en 2019 une maturité précoce à 11% d'alcool potentiel et une maturité à 14%. Le plan d'assemblage élaboré cette même année a permis d'obtenir un gradient de degrés alcoolique de 11,8%vol. à 13,7%vol. Les vins présentent également un équilibre acide modifié. Les études se poursuivent concernant l'impact sur la qualité des tanins.

L'impact à terme de ces pratiques sur la vigueur et la pérennité des souches reste à évaluer.

Au chai : Pilotage des fermentations pour la réduction du taux d'alcool dans le vin

Si les leviers d'action testés à la vigne ont un impact relativement faible, différentes techniques supplémentaires sont envisageables au niveau du pilotage des fermentations afin de limiter la production d'alcool. Des essais sur la sélection de levures et un process d'évaporation de l'alcool ont été mis en oeuvre.

- Selection de levures

Il est possible d'impacter les degrés alcooliques par le biais de la sélection de levures : soit grâce à leurs faibles performances en termes de rendement en alcool, soit par leur métabolisme secondaire de transformation du sucre autre que la formation d'alcool (formation de coproduits : ac. lactique, glycérol).

Différentes levures ont été testées par l'IFV. La grande majorité des non-*Sac charomyces* n'ayant pas la capacité de mener les fermentations alcooliques jusqu'à l'épuisement total des sucres, une stratégie d'inoculation séquentielle a été retenue. Les souches qui se sont révélées les plus intéressantes ont été évaluées en vinification couplée aux essais de conduites viticoles.

Elles ont permis une plus franche réduction de la teneur en alcool des vins. Cependant, dans certains cas, la qualité sensorielle des vins a pu être impactée négativement, en vinification rouge, du fait d'une production importante d'acide lactique, issu de la dégradation des sucres. Cette option de pilotage des fermentations reste prometteuse. Dans l'ensemble, couplée aux intervention viticoles testées, la réduction du niveau d'alcool n'a pas été systématique et elle reste inférieure à 2% v/v.

- Evaporation de l'alcool

Une désalcoolisation partielle du vin est possible avec une simple ventilation réalisée à température et à pression atmosphérique ambiante. Une désalcoolisation de 2%v/v peut être obtenue sur une durée de 8 heures avec un équipement dimensionné. Différents enseignements sont à retenir :

- Pour optimiser l'évaporation d'alcool, il est préférable de retenir une hygrométrie de l'ordre de 80%. Outre l'amélioration de la performance du système, une hygrométrie élevée diminue la perte de vin liée à l'évaporation d'eau.

Et en bouche ? Quelle incidence des pratiques viticoles testées sur les caractéristiques organoleptiques du vin ?

Pour les cépages testés (Merlot, Gros Manseng, Tannat) il n'y a pas d'écarts significatifs mesurés sur les critères analysés au nez et en bouche entre les vins issus des modalités Témoin et les vins issus des modalités culturales testées. Les vins sont proches, les conduites viticoles expérimentées n'ont pas impacté notablement les profils sensoriels. Les analyses d'arômes montrent également des teneurs en esters/acétate, norisoprénoïdes et terpénols similaires. Au niveau de l'analyse sensorielle des assemblages des vins de récoltes de différentes maturités, même si la composante arômatique est impactée avec les différentes maturités, les analyses sensorielles révèlent des écarts relativement faibles entre les vins en l'absence de notes végétales dominantes. Cela n'a pas été le cas sur le cépage Grenache, lors des essais de 2019 et 2020 notamment, où les vins sont dépréciés au fur et à mesure que la maturité n'est pas atteinte.

- L'opération d'évaporation se traduit par un abaissement de la température du vin

- L'efficacité du process d'évaporation est favorisée par une plus grande surface de contact avec l'air

Ce procédé n'a pas d'impact notable sur les caractéristiques analytiques classique du vin si ce n'est la perte du CO2. La gestion d'éventuelles contaminations microbiologiques (en particulier liées aux bactéries acétiques et à *Brettanomyces*) n'a pas été abordée lors de ces travaux. Au niveau pratique, la désalcoolisation ne pourrait concerner qu'une partie de cuvée, qui serait traitée en conséquence, avant d'être réassemblée. *Ces résultats font l'objet d'un article dans la revue des œnologues n°185 de septembre/octobre 2022.*

Hygrométrie ambiante	48 %	91 %
T° initiale / finale du vin	19°C / 12°C	18°C / 15°C
Alcool initial / final (%v/v)	13.7 / 12.4	13.6 / 11.6
Désalcoolisation (%v/v)	1.3	2.0

Table 1 : Influence de l'hygrométrie sur la désalcoolisation pendant 8h sous ventilation d'un volume de 45L de vin.

Ultime levier d'action : les procédés postérieurs à la fermentation

Différents process peuvent également permettre la diminution du degré alcoolique sur vin fini :

- La distillation

Difficilement envisageable de façon directe à cause du risque élevé de perte aromatique, elle peut être associée à de l'osmose inverse ou de la nanofiltration qui permettent de séparer préalablement un mélange d'eau et d'alcool contenant plus ou moins d'autres petits composés (acides organiques, potassium…). L'alcool récupéré à l'issue de la distillation est un alcool très concentré (85 à 95 %V/V) qui peut être directement valorisé par la distillerie. A noter que la distillation ne peut être réalisée que par un opérateur habilité (statut de distillateur).

- La désalcoolisation membranaire

Le process MemstarTM AA est basé sur deux opérations membranaires successives. Dans ce cas encore, la première étape repose sur la nanofiltration qui permet d'extraire un perméat composé essentiellement d'eau et d'alcool. Puis un contacteur membranaire (système de membranes hydrophobes) permet d'extraire sélectivement l'alcool contenu dans l'eau du perméat de la nanofiltration. Le perméat ainsi désalcoolisé est alors réinjecté en continu dans le vin en cours de traitement, évitant ainsi toute concentration du vin. L'effluent produit est riche en alcool (jusqu'à 10 %V/V) et représente 10 à 15 % du volume de vin traité par degré retiré du vin. Cet effluent est considéré comme un déchet.

- La colonne à cônes rotatifs (CCR) ou Spinning Cone Column (SCC)

Il s'agit d'une technologie qui permet d'ajuster les teneurs en alcool sans perte aromatique, et de produire des vins à faible teneur en alcool (0.5 %V/V). La concentration en alcool retiré est élevé (diminution de 60 à 80 % de la concentration d'origine), ce qui limite la perte d'eau à un faible volume. Le traitement est réalisé en plusieurs étapes et en deux passages sur la colonne rotative. Tout d'abord, une fraction du vin est traitée. Le volume est calculé en fonction du volume d'alcool à éliminer pour l'ensemble du vin à désalcooliser. Un premier passage de cette fraction de vin sur colonne permet d'extraire les composés très volatils (arômes) dans une petite fraction alcoolique à une température de 30 °C. Puis, le deuxième passage permet d'éliminer l'alcool sur cette fraction du vin désaromatisée. L'extrait aromatique est ensuite réintroduit dans la fraction désalcoolisée. Enfin, cette dernière fraction est alors réintroduite dans le volume total du vin à désalcooliser.

Ce procédé est très intéressant et est respectueux des qualités organoleptiques du vin. Cependant, utilisé pour de fortes désalcoolisations (< 5% vol), il peut entraîner d'importantes modifications de la structure et des différents équilibres du vin.

A titre d'exemple, pour un modèle SCC disposant de deux colonnes, pour un lot de 100 hl de vin à 15 %V/V, il sera nécessaire :

=> Pour diminuer la teneur en alcool à 13.9 %, de traiter 10 hl de vin en 30 min

=> Pour réduire la teneur en alcool à 6 %, de traiter 70 hl de vin en 3h30 ;

=> Pour réduire la teneur en alcool à 0.5 %. de traiter 100 hl de vin en 5 h

Et le désucrage des moûts ?
Le procédé REDUX R, proposé par la société Bucher-Vaslin et autorisé sur moût, associe ultrafiltration et nanofiltration pour éliminer une partie du sucre contenu dans le moût sous forme d'un semi-concentré quasi incolore. L'ultrafiltration prépare le moût en le décolorant afin de permettre une concentration importante en sucre par nanofiltration. Cette technique ne permet pas de dépasser une baisse de degré supérieure à 2% vol, et le principal inconvénient repose sur une perte de volume importante : environ 7% pour 1% volume d'éthanol probable éliminé.

Conclusion

Les techniques de désalcoolisation sont une réponse possible au changement des conditions climatiques auquel nous sommes confrontés, mais également à la diversification de la filière pour maintenir les parts de marché et donc les surfaces cultivées. Il est possible d'agir, de façon plus ou moins efficace, de la vigne jusqu'au vin. Si de nombreuses méthodes sont étudiées et commencent à se développer pour la désalcoolisation partielle des vins depuis quelques années, la désalcoolisation totale suscite encore de nombreuses questions tant d'un point de vue technique que sur l'aspect législatif.

Ces différentes études ont été réalisées grace au soutien financier de FranceAgriMer et de la Région Occitanie.

Contacts

Carole Feilhes
IFV Sud-Ouest
carole.feilhes@vignevin.com
François Davaux
IFV Sud-Ouest
françois.davaux@vignevin.com
Vincent Gerbaux
IFV Bourgogne Beaujolais
vincent.gerbaux@vignevin.com
Tel. : 05.63.33.62.62

PATRIMOINE VARIÉTAL

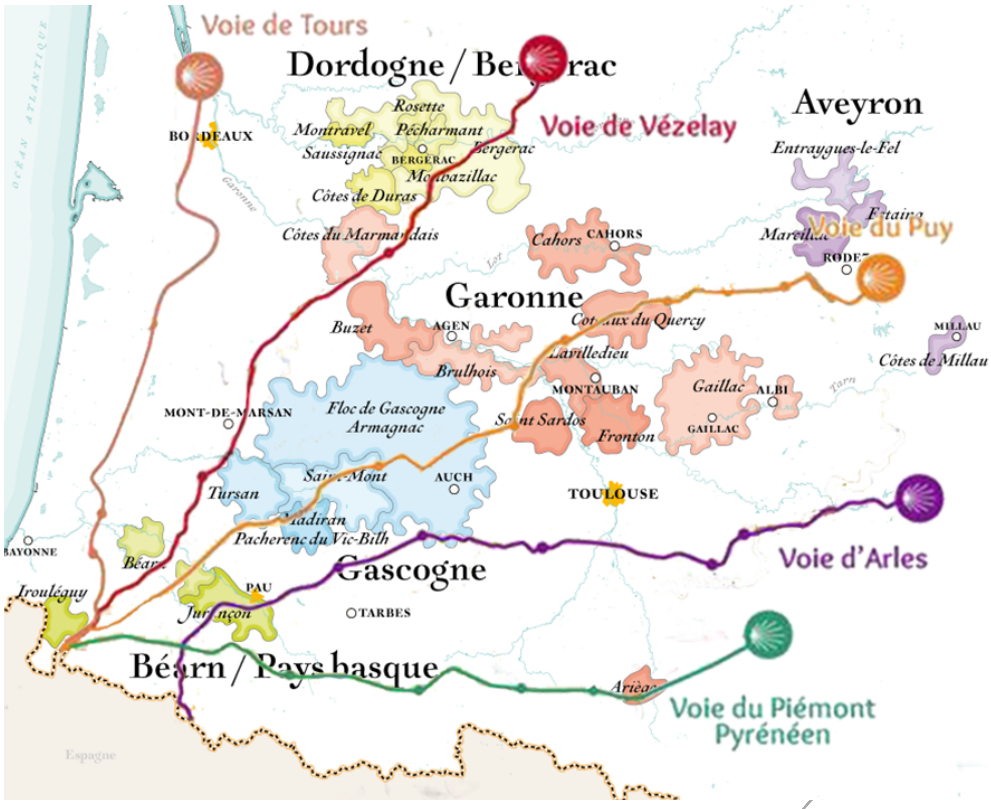
Les vignobles du Sud-Ouest et les chemins vers Saint-Jacques-de-Compostelle : un long voyage commun dans le temps et l'espace.

A partir du IXe siècle, la découverte du tombeau et des restes attribués à l'apôtre Jacques a entraîné le développement de l'un des pèlerinages majeurs de la chrétienté. Dès le haut Moyen-Âge, l'afflux de croyants en provenance de toute l'Europe génère des déplacements considérables. Des abbayes florissantes s'établissent le long des principales voies empruntées par les pèlerins, en particulier dans le Sud-Ouest de la France. Autour de la plupart d'entre elles, des vignobles prospèrent, grâce au travail des moines motivé par les besoins du culte et la nécessité d'abreuver les innombrables pèlerins de passage.

Comme toujours, la vigne et ses cépages ont accompagné ce grand mouvement humain, perpétué pendant plus de dix siècles. Voyageant sous forme de boutures, mais également de pépins, les variétés ont elles-mêmes parcouru les chemins de Saint-Jacques. Toutes les hypothèses sur les motivations de ces transports sont probablement fondées et s'additionnent : échanges entre abbayes d'un même ordre, et rôle des pèlerins le long des vignobles traversés. Des cépages d'origine ibérique ont ainsi franchi les Pyrénées pour faire souche dans les vignobles français, certaines variétés provençales voire italiennes ont migré vers l'ouest et l'importation de géniteurs du nord-est de la France, voire même au-delà, a constitué un apport majeur à la diversité variétale des vignobles. Dans l'autre sens, et sous divers noms d'emprunt souvent mystérieux, des cépages du Sud-Ouest ont migré vers d'autres régions à la faveur de ces déplacements massifs.

Grâce aux méthodes d'analyses moléculaires appliquées à la génétique, il est possible aujourd'hui d'identifier formellement les variétés retrouvées dans les différents terroirs du Sud-Ouest, d'en retracer le voyage et d'en ébaucher les arbres généalogiques. Entre influences majeures exogènes et patrimoine local, dont une partie probablement dérivée des vignes sauvages autochtones autrefois abondantes dans les zones boisées (lambrusques), les origines de la diversité exceptionnelle de ces vignobles à forte identité se dévoilent peu à peu.

Le résultat aujourd'hui en constitue un axe fort de reconnaissance et de communication : le bassin viticole Sud-Ouest est le territoire qui recèle la plus grande richesse variétale parmi les vignobles français (150 variétés autochtones), tout en ne représentant qu'une faible proportion de la surface plantée en vigne (moins de 6 %). Le long des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, les connaissances acquises sur les cépages et leurs origines confirment le rôle majeur joué par les moines et les pèlerins dans ce processus.



Contact

Olivier Yobregat
IFV Sud-Ouest
olivier.yobregat@vignevin.com
Tel. : 05.63.33.62.62

CLIMAT

Des températures record pour nos vignobles

Le millésime 2022 a été marqué par des vagues de chaleur aux températures record dépassant, dans la majorité des vignobles, les températures de la canicule de 2003 (Gers, Fronton, Cahors). Les vignobles de Gaillac et d'Aveyron ont également connu des températures excessives mais qui sont restées en deça de celles relevées en 2003. Les températures sont au-dessus des normales de saison de plus de 2.5°C pour tous les vignobles du Sud-ouest, tous les mois de mai à août. 2022 est une année malheureusement propice à l'échaudage avec entre 20 et 28 jours de températures supérieures à 35°C et ce dès le mois de juin !

Concernant les cumuls de précipitations, on constate qu'à Gaillac et Fronton, les vignes n'ont reçu pendant la campagne (avril-aout) qu'environ la moitié des précipitations moyennes de ces 20 dernières années (145 mm de différence à la moyenne pour Fronton et 105 mm pour Gaillac). Le Gers a également été marqué par la sécheresse : 96 mm en moins en comparaison à la moyenne des 20 dernières années. La différence est moins marquée dans l'Aveyron (43 mm en moins par rapport à la moyenne) et à Cahors (34 mm en moins par rapport à la moyenne), avec les mois d'avril et juin plus pluvieux.

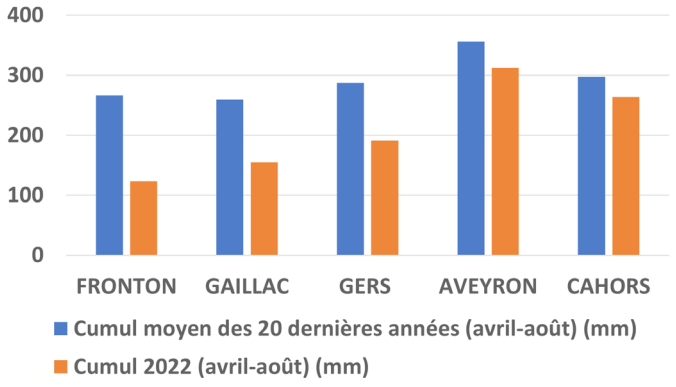


Figure 3 : Cumul de précipitations dans les vignobles du Sud-ouest, comparaison millésime 2022 et moyenne des 20 dernières années

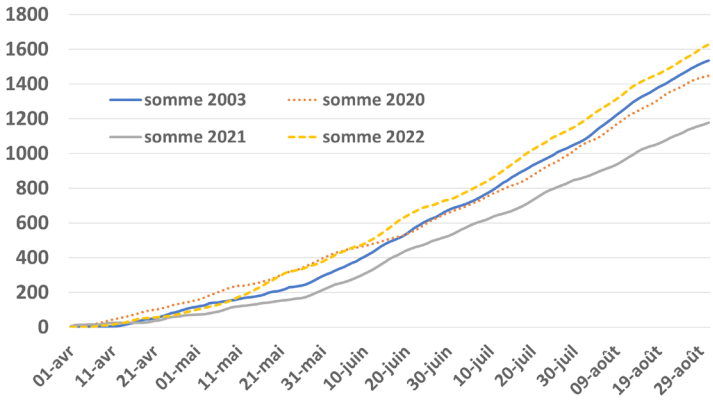


Figure 1 : Somme des températures >10°C période d'avril à août - Vignoble du Gers

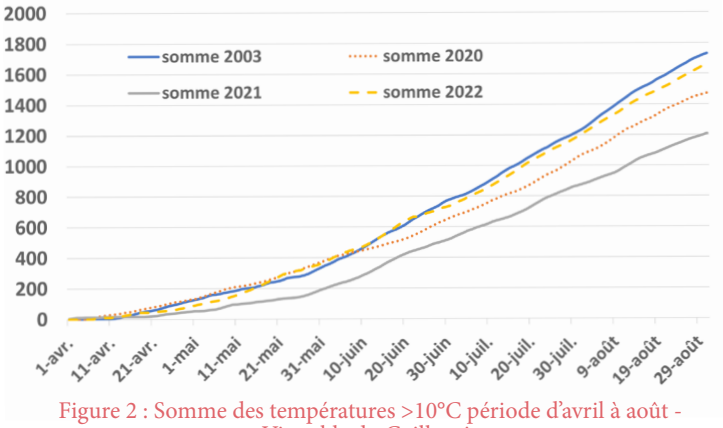


Figure 2 : Somme des températures >10°C période d'avril à août - Vignoble du Gaillacois

Contact
Nicolas Lébé
nicolas.lebe@vignevin.com

La Grappe d'Autan

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
UNION EUROPÉENNE
La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Bulletin trimestriel du V'innopôle Sud-Ouest, structure de coordination des actions de R&D des vignobles du Sud-Ouest - V'innopôle - 1920 route de Lisle/Tarn, 81310 Lisle/Tarn - Tél. : 05 63 33 62 62
www.vignevin-occitanie.com

■ Directeur de la publication : Nicolas Rech ■ Rédacteur en chef : Eric Serrano
■ Assistante de direction : Coralie Malbert ■ Comité de rédaction : Brigitte Mille, François Davaux, Flora Dias, Thierry Dufourcq, Christophe Gaviglio, Laure Gontier, Philippe Saccharin, Olivier Yobrégat, Carole Feilhès, Audrey Petit, Dorian Carcenac, Fanny Prezman et Clara Gérardin.

Crédits photo IFV Sud-Ouest sauf mention contraire. Ce bulletin ne peut être multiplié que dans son intégralité.