

ELABORATION DES VINS ROSES

AOC Bergerac et Côtes de Duras

Contexte

Les cahiers des charges publiés le 2 septembre 2021 pour l'AOC Bergerac et le 23 septembre 2021 pour l'AOC Côtes de Duras prévoient l'autorisation de l'utilisation des cépages blancs et des charbons œnologiques pour l'élaboration des vins rosés.

Utilisation de cépages blancs pour l'élaboration des vins rosés

Règles

Il est désormais possible d'utiliser des cépages blancs pour vinifier des vins rosés AOC Bergerac ou Côtes de Duras, selon des règles précises concernant les proportions acceptées et le mode d'assemblage :

Encépagement

Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec),
- cépages accessoires :

Pour Bergerac : fer servadou N, mérille N, muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

Pour Côtes de Duras : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à **20 %** de l'encépagement de l'exploitation pour les vins rosés, dont **au maximum 10% pour l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G et 10% pour la muscadelle B**. La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'AOC pour la couleur considérée.

Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Pour les vins rosés issus de cépages blancs et noirs, seul l'assemblage de raisins ou de mouts est autorisé. Autrement dit, il est interdit de mélanger du vin (FA finie) blanc avec du vin rosé.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à **20%**, dont **au maximum 10% pour l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G et 10% pour la muscadelle B**. Cette proportion s'entend au regard du lot final assemblé.

Traçabilité

Les apports de raisins blancs doivent être soigneusement tracés sur le registre d'entrées de raisins comme dans l'exemple suivant :

N° parcelle ou ilot cultural	Commune	Date (Heure)	Cépage	Vendange		Analyses	Destination	
				Quantité rentrée	Etat Sanitaire	Richesse en sucre	N° cuve	Destination (AOC, IGP, VSIG)
B25	Sadillac	10/09/2021	Sémillon	20 hl	OK	210 g/l	1	Bergerac Rosé
B37	Sadillac	10/09/2021	Sauvignon	15 hl	OK	212 g/l	1	Bergerac Rosé
B60	Sadillac	10/09/2021	Muscadelle	15 hl	OK	209 g/l	1	Bergerac Rosé
A 35	Ribagnac	11/09/2021	Merlot	150 hl	OK	220 g/l	1	Bergerac Rosé
C45	Singleyrac	20/09/2021	Cabernet Franc	50 hl	OK	214 g/l	2	Bergerac Rosé

Ici, on a l'ensemble des apports pour une production de 250 hl de vin rosé. L'ensemble des cépages accessoires (Sémillon + Sauvignon B + Muscadelle) représente 50 hl soit 20%. Le Sauvignon représente 6% du total, de même la muscadelle représente 6% du total. Ainsi la proportion de chacune de ces deux variétés ne dépasse pas les 10% maximum autorisé.

Il est important aussi que la surface de la parcelle cadastrale ou l'ilot cultural d'origine soit bien référencée, soit dans votre CVI, soit dans un tableau interne descriptif des parcelles. On doit pouvoir retrouver que les surfaces d'origine des cépages blancs ne dépassent pas les maxima autorisés, soit 20% du total pour l'ensemble des cépages accessoires, 10% pour Sauvignon B + Sauvignon G, et 10% pour la Muscadelle.

Utilisation des charbons œnologiques

Règlementation

La dose maximale autorisée est de 100 g/hl.

La réglementation européenne autorise l'emploi sur : **les moûts** et les vins nouveaux encore en fermentation, le mout de raisin concentré rectifié, et pour **les vins blancs**. Ceci peut être restreint pour **les vins rosés** par les cahiers des charges des AOC : ceci est le cas de Bergerac et Côtes de Duras, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Le traitement ne doit pas :

- ✓ servir à la décoloration des vins rouges ou rosés
- ✓ s'appliquer successivement au moût et au vin qui en résulte.

Leur utilisation est soumise à la tenue d'un **registre de manipulation** indiquant la date du traitement, le volume et la nature du produit traité, la quantité de charbon mise en œuvre.

Pour info, les charbons sont autorisés :

- ✓ par le cahier des charges bio européen ;
- ✓ par le cahier des charges bio suisse sur mouts uniquement ;
- ✓ comme agent de filtration dans le NOP (eCFR 2016) dans la catégorie « Made with organic grapes » ;
- ✓ sur mouts de vins effervescents uniquement par DEMETER.

Attention : Nature et Progrès interdit leur emploi.

Rappels techniques

Le charbon œnologique est obtenu par pyrolyse de différents composés organiques : bois, coques de fruits (noix de coco), noyaux de fruits, bambous, os, charbon, lignite, tourbe.

Leurs principales utilisations sont :

Sur moût blanc et rosé :

- ✓ corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ;
- ✓ éliminer des contaminants éventuels (OTA, géosmine, phénols volatiles...) ;
- ✓ corriger la couleur : des moûts blancs issus de raisins rouges à jus blanc, des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés.

Sur vins, pour corriger la couleur :

- ✓ des vins blancs issus de cépages rouges à jus blanc ;
- ✓ des vins blancs accidentellement tachés par un séjour dans des récipients ayant contenu des vins rouges ;
- ✓ des vins très jaunes issus de cépages blancs ;
- ✓ des vins blancs oxydés.

Leur action repose sur leur grande capacité d'adsorption des molécules odorantes indésirables grâce à une vaste structure de pores obtenue lors de l'activation. Ils peuvent éliminer des anthocyanes, des polyphénols oxydés ou non mais aussi des polysaccharides.

Il existe plusieurs sortes de charbons : les charbons décolorants sont macroporeux alors que les charbons désodorisants sont plutôt méso et microporeux.

Effets indésirables éventuels : le charbon entraîne la perte d'odeurs et arômes, notamment d'esters et d'alcools supérieurs (proportionnellement à la dose).

Chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose à utiliser.

La dose usuelle est comprise entre 20 à 100 g/hl.

Mode d'emploi :

Dans tous les cas il convient de suivre strictement les recommandations de votre œnologue.

Pour le charbon en poudre : délayer directement le produit dans le moût ou le vin. Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

Pour le charbon en granulé : délayer dans 10 fois son poids d'eau froide avant de l'incorporer dans le moût ou dans le vin par remontage, suivi d'un brassage énergique et soigné.

Elimination :

- ✓ Sur moût : éliminer après sédimentation, centrifugation ou filtration ;
- ✓ Sur vin : éliminer après 48 heures de contact par filtration ou collage.

Références réglementaires :

Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Séquestrants ligne 3.1 - classement : Auxiliaire technologique

Règlement (CE) 606/2009 : ligne 9 annexe 1A

Cahiers des charges AOC Bergerac du 2 septembre 2021 et Côtes de Duras du 23 septembre 2021.