

Les vins blancs à reste de sucres

destinés à être commercialisés en vrac

AOC BERGERAC ET CÔTES DE DURAS, IGP PÉRIGORD

© IFV 2024

Profil du vin visé

Vin aromatique, thiolé végétal ou exotique, vif, frais



Objectifs

- > Favoriser la présence dans le raisin des précurseurs aromatiques
- > Faciliter leur expression et conserver leur fraîcheur
- > Éviter les défauts de réduction et la lourdeur

Les parcelles choisies pour l'élaboration des blancs moelleux doivent être définies le plus tôt en saison.

L'équipement du chai avec une capacité en froid suffisante est indispensable à la réussite.

La présentation des échantillons est primordiale pour la vente : vin clarifié, DLUO de 8 à 10 jours maximum, bouteilles vertes.

Le mot de la présidente de LA FVBD

Un travail collaboratif et inédit entre le négoce, les courtiers, les œnologues et les techniciens viticoles intervenant sur le vignoble de Bergerac-Duras au début de l'année 2024 a permis de définir des profils produits recherchés par les acheteurs de vins en vendus en vrac.

La rédaction de ces fiches est le fruit de ce travail : une fiche pour chaque type de produit, blanc sec, blanc à reste de sucres, rosé, rouge, écrite à quatre mains par une technicienne viticole et un œnologue, et mise en forme par la FVBD et la Chambre d'agriculture Dordogne. Vous y trouverez des éléments techniques utiles, de la vigne à la bouteille, pour réussir des vins adaptés aux exigences du marché.

Laurence Rival

À la vigne

MAINTENIR UN BON ÉTAT SANITAIRE DU VIGNOBLE

- Il y a un risque d'impact négatif sur la qualité aromatique à partir de 8% de mildiou, 5% de botrytis et 5% d'oïdium, sinon une correction est obligatoire au cours de la vinification.
 - > Stratégie prophylactique d'aération du feuillage : épamprage, effeuillage précoce en cas de vigueur excessive, ébourgeonnage de tête, levage
 - > Stratégie de maîtrise de l'enherbement
 - > Stratégie phytosanitaire de lutte contre les maladies cryptogamiques
 - > **Stratégie phytosanitaire de lutte contre les vers de grappe**
- En cas d'année à forte chaleur et sécheresse, il convient d'éviter ou de limiter les pratiques pouvant échauder les grappes :
 - > Effeillage tardif (préférer un effeuillage précoce et limité)
 - > Traitements par jours de forte chaleur avec des produits pouvant entraîner des risques de phytotoxicité liés à la température (soufre, pyrèthrine d'origine naturelle...)
 - > Éviter les rognages trop sévères pour préserver le feuillage et le laisser protéger les grappes par son ombre.

MAINTENIR UNE VIGUEUR SUFFISANTE DE LA VIGNE TOUT EN FAVORISANT LA CONCENTRATION EN SUCRES

- Faciliter la disponibilité et l'assimilation des éléments des sols (chaulage, fertilisation régulière, résolution de blocage) ; basé sur des analyses de sol et/ou des analyses pétiolaires)
- Planter des engrais verts avec des légumineuses
- Maîtriser la concurrence hydro-azotée au cours de la saison (désherbage mécanique ou chimique, travail du sol, maîtriser la pousse de l'herbe par des tontes)
- Maintenir une hauteur de feuillage suffisante et maîtriser le rendement par une taille adaptée

Pour agir sur l'**azote assimilable des moûts**, des apports d'azote foliaire en encadrement de véraison et via l'implantation d'engrais verts à l'automne sont souhaitables.

La récolte

CHOIX DE LA DATE DE RÉCOLTE

Objectifs :

- TAVN idéal : 13,5% vol., soit 11,5 + 2 (soit environ 35 g/l de sucres résiduels),
- Acidité totale de 4 à 4,5 g/l H₂SO₄, pH de 3,3

Il faut prioriser l'obtention d'une acidité convenable et la présence des thiols avant le TAVN ; si celui-ci est légèrement insuffisant, cela pourra être corrigé par l'enrichissement s'il est autorisé.

Récolte à la fraîche, le transport devra protéger les raisins de l'oxydation : bennes couvertes, neige carbonique, et être le plus rapide possible.

Au chai

PRESSURAGE

Pressurage direct. Une macération pelliculaire peut être envisagée pour le Sauvignon s'il est très sain, dans une cuve tampon inertée à 8°C durant 24 heures.

Un sulfitage à 5 g/hl est pratiqué sous la presse ou à l'encuvage.

Le pressurage doit être lent et doux, idéalement en pressoir pneumatique et inerté.

Les presses et les gouttes sont séparées, les dernières presses devant être collées pour limiter les composés oxydés et favoriser la netteté aromatique (protéines de pois, PVPP, préparations mixtes, bentonite).

Il est très utile d'enzymiser les moûts à la sortie du pressoir, pour leur clarification.

Le temps du pressurage : on laissera les moûts à température ambiante favorable aux enzymes pour un pré-débourbage statique.

DÉBOURBAGE

Un débourbage statique à froid, à 6 à 8°C, durant 24 à 48 heures, sera pratiqué, ou bien par flottation. La flottation entraîne un gain de temps non négligeable.

Il est possible de continuer une stabulation à froid sur lies fines après le débourbage, pendant 4 jours à 4°C, avec un ajout de 2 à 3 g/hl de SO₂.

L'objectif est d'obtenir un moût entre 100 et 150 NTU. Le moût doit être le plus propre possible pour éviter les goûts de réduit, sans affecter sa fermentescibilité.

FOCUS

Apport d'azote foliaire

Les bonnes pratiques

- En encadrement de véraison
- Fractionnement des apports en deux applications, à 10 jours d'intervalle
- Bien mouiller le feuillage (200 à 400 litres d'eau/hectare)
- Risque de phytotoxicité : ne pas associer à du cuivre et pulvériser "à la fraîche"
- Attention sur vignes vigoureuses, peut accentuer la sensibilité à la pourriture grise

Azote à la vigne ou au chai ?

À la vigne

2 passages d'engrais foliaire à 5 unités d'azote (produit + passage du pulvérisateur)

Environ 85€/ha (variable selon le produit appliqué)

Azote au chai

› Formes minérales

- Sulfate d'ammonium à raison de 10 à 50 g/HL pour un rendement de 55 HL/ha (entre 0,75 à 6,9 €/ha)
- Phosphate diammonique à raison de 10 à 50 g/HL pour un rendement de 55 hl/ha (entre 1,6 à 11,5 €/ha)

› Forme organique

Dérivés de levures, à raison de 20 à 40 g/hl pour un rendement de 55 hl/ha (entre 18,7 et 77 €/ha)

L'ajout d'azote sous forme minérale au moût permet d'augmenter la fermentescibilité du moût et les arômes fermentaires seulement tandis que l'azote foliaire et les apports sous forme organique permettent également de développer le potentiel aromatique variétal.

Source : Le Coût des fournitures en viticulture et œnologie 2023

Si les raisins n'ont pas un état sanitaire satisfaisant, avec présence de Botrytis, un collage est nécessaire au débouillage (protéines de pois, patatine, PVPP, charbon si BC > 10%).

GESTION DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Le levurage est fortement conseillé.

Pour les sauvignons, il convient de choisir des levures révélatrices des thiols, et pour les sémillons une levure favorisant les arômes fermentaires de type amylique. Il se fera à partir d'une température entre 12 et 14°C. Durant le premier tiers de la FA, la température doit être maintenue entre 12 et 14°C (30 premiers points), puis on laisse remonter la température à 18°C.

Après vérification de l'azote assimilable (objectif 150 mg/l), compléter si nécessaire pour assurer une bonne fermentation. La forme organique de l'azote est plus favorable à la révélation des composés thiolés.

Une aération (apport de 3 à 4 mg/l d'O₂) est indispensable après une baisse de densité de 10 à 15 points.

Le bentonitage est préconisé en début de fermentation alcoolique.

On peut éventuellement utiliser des copeaux de bois frais ou en mix avec du bois chauffé durant la FA, à 0,5g/l maximum.

L'acidification est possible si c'est nécessaire.

POINT ESSENTIEL : le mutage.

Les équilibres idéaux :

	TAVN	Equilibre idéal
Plus l'alcool est élevé, plus il faut de sucre.	13	11 + 2
	13,5	11,5 + 2
	14,5	12 + 2,5

Il est indispensable de déterminer par calcul la densité théorique de mutage pour obtenir l'équilibre sucre/alcool souhaité de façon précise.

Lorsqu'on atteint une baisse de 30 points par rapport à la densité initiale, on réalise une analyse pour doser l'alcool et les sucres. À l'approche de la densité de mutage on réalise à nouveau l'analyse pour connaître la cinétique des levures et piloter la vitesse de FA à l'aide de la maîtrise de la température.

Quand l'équilibre est atteint, on soutire, on peut effectuer une filtration, et on refroidit le moût entre 6 et 8°C.

Après un test de mutage réalisé au laboratoire, le sulfitage est réalisé. Le suivi rigoureux de l'ensemble de ces étapes est indispensable pour réussir le mutage au bon moment, et pour optimiser la dose de SO₂ à ajouter. Celle-ci ne doit pas être trop élevée pour limiter les risques de réduction, défaut rédhibitoire. On vise un niveau de SO₂ libre de 45 à 50 mg/l. Ainsi, après le premier sulfitage, on doit vérifier à nouveau le taux de SO₂ libre, qui a pu évoluer par combinaison, et le réajuster si besoin.

PHASE POST-FERMENTAIRE

Le vin est laissé en cuve pleine durant 15 jours, puis soutiré à nouveau. Il est important de surveiller durant cette période la réduction du vin et **soutirer quand c'est nécessaire**, une fois par mois en moyenne.

Un test protéine, ainsi qu'un nouveau dosage du SO₂ et de l'acidité volatile, est réalisé (suivi chaque mois ensuite de ces deux derniers paramètres).

Le choix des cépages

Les vins de l'AOC Bergerac doivent être issus de l'assemblage d'au moins deux cépages principaux. Pour les Côtes de Duras, l'assemblage n'est pas obligatoire. En IGP Périgord la liste des variétés autorisées est large, l'assemblage n'est pas obligatoire.

On peut retenir les éléments suivants :

- Le **Sauvignon, blanc ou gris, est indispensable pour apporter des arômes thiolés**. Un tiers de l'assemblage est une proportion raisonnable.
- La présence de **Muscadelle** est intéressante pour la complexité aromatique de l'assemblage.
- Le **Sémillon** doit être travaillé de façon à favoriser les arômes fermentaires de type amylique.



Sauvignon blanc ©plantgrape.fr



Muscadelle ©plantgrape.fr



Sémillon ©plantgrape.fr



Sauvignon gris ©plantgrape.fr

Une stabilisation au froid peut être demandée par l'acheteur.

Il peut être intéressant de conserver, voire d'ajouter du CO₂. Pour un moelleux, on peut viser 800 à 1000 mg/l de CO₂.

Présentation des échantillons

Les vins sont fermés par la dose de SO₂ du mutage. Si un échantillonnage est prévu avant le printemps, il faut prévoir :

- Un échantillonnage aéré ou une filtration
- Une DLUO sur l'échantillon de 8 à 10 jours maximum
- Des bouteilles vertes

FOCUS

Le coût du collage

Les doses et les prescriptions sont déterminées après essais de collage.

Produit	Dose/hl	Prix HT € /kg	Prix HT € /hl
Bentonite poudre	10 à 80 g	1,15 à 2	0,01 à 0,16
Caséine soluble	10 à 50 g	20,3 à 22,3	0,20 à 1,11
Protéines de pois(liquide)	5 à 50 cl (dose usuelle 2 à 10 cl)	20 à 23	0,1 à 1,15
Protéines de pois (solide)	10 à 40 g sur moût 2 à 30 g sur vin blanc (dose usuelle 2 à 10 g)	14 à 19	Sur moût 0,14 à 0,76 Sur vin 0,028 à 0,57
Patatine	1 à 25 (dose usuelle 1 à 10 g)	33,5 à 70	0,03 à 1,75
Extrait protéique de levure	5 à 30	72 à 95	0,36 à 2,85
Charbons œnologiques	10 à 100 g	6,5 à 15	0,07 à 1,5
PVPP	10 à 80 g	21 à 27,8	0,20 à 2,22
Gel de silice	10 à 50 g	4,3 à 5,3	0,04 à 0,27
Tanins de chêne	1 à 10 g	145 à 240	0,15 à 2,4
Tanins de raisins	3 à 30	195 à 240	0,58 à 7,2

Source : Le coût des fournitures en viticulture et œnologie 2023 Grille d'évaluation des pratiques œnologiques, IFV.



Cette fiche a été rédigée par **Caroline Chauveton**, œnologue conseil,
et **Coralie Dayer**, conseillère viticole à la Chambre d'agriculture Dordogne

FVBD

Fédération
des Vins
de Bergerac
et Duras

 **Bergerac
Duras**
VINS DU SUD-OUEST

Pôle viticole
237 voie Valleton Neveu
ZA Vallade Sud - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 71 77
contact@fvbd.fr


**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE**

Antenne Périgord Pourpre Vallée de l'Isle
237 voie Valleton Neveu (Pôle viticole)
ZA Vallade Sud - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 56 50
antenne.pp@dordogne.chambagri.fr