PROFILS PRODUITS

FVBD Fédération des Vins de Bergerac et Duras — Bergerac Duras VINS DU SUD-OUEST — CHAMBRE D'AGRICULTURE DORDOGNE

Les vins blancs secs

destinés à être commercialisés en vrac

AOC BERGERAC ET CÔTES DE DURAS, IGP PÉRIGORD

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 intensité
› Limiter au maximum les oxydations

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

L'accompagnement par un œnologue conseil est aussi vivement recommandé.

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 :

› Effeuillage 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, pyréthrines d'origine naturelle…)

› Éviter les rognages trop sévères pour préserver le feuillage et le laisser protéger les grappes par son ombre.

MAINTENIR UNE BONNE VIGUEUR DE LA VIGNE

- 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)
- Implanter des engrais verts avec des légumineuses
- Maîtriser la concurrence hydro-azotée au cours de la saison (désherbage mécanique ou chimique, travail du sol, maitriser la pousse de l'herbe par des tontes)

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 : étape primordiale

Objectifs :

- pH entre 3 et 3,3 ; suffisamment d'acide malique entre 3,5 et 4 g/l
- Présence maximale des précurseurs des thiols
- État sanitaire satisfaisant, notamment moins de 5 % de Botrytis, mildiou, oïdium

Outils :

- Analyses Dyostem : permet d'améliorer la réactivité et de vendanger au bon moment
- Dégustation des baies

Si on ne peut pas vendanger l'ensemble au bon moment, il vaut mieux vendanger trop tôt que trop tard, à partir de 11,5 % vol.

Privilégier la récolte de nuit ou matinale, à une température inférieure à 15°C.

Utiliser du SO_2 dans les godets de la machine à vendanger, ou dans les bennes. Attention, si la vendange contient plus de 5 % de Botrytis, éviter le SO_2 et préférer des tanins galliques.

Transporter la vendange dans des **bennes couvertes, et dans l'idéal inertées avec CO_2, neige carbonique ou carboglace**.

Au chai

PHASE PRÉFERMENTAIRE

Tant que la fermentation alcoolique (FA) n'est pas déclenchée, on doit privilégier les transferts de moûts inertés (sous N).

Séparer les jus de benne, pour les traiter à part, par enzymage, collage et débourbage sévère.

Si l'état sanitaire le permet, la **macération pelliculaire** est recommandée. Elle doit se faire sur vendange **sulfitée, en cuve inertée**. La macération pelliculaire doit durer 24 h, à une température inférieure à 8°C. on peut éventuellement utiliser des enzymes d'extraction (en bio, bien vérifier la possibilité d'utilisation), ce qui permet de ramener le temps de macération à 6 heures, et ainsi diminuer la consommation énergétique liée à la production de froid. Il est à noter que la macération pelliculaire provoque une baisse de l'acidité totale. Il peut ainsi être nécessaire d'acidifier avec de l'acide tartrique.

PRESSURAGE

Quelque soit le type de pressoir (pneumatique ou horizontal à plateaux), il est important de séparer les jus de goutte et de presse et les traiter à part.

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 fraiche"
- Attention sur vignes vigoureuse, 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

Les jus de goutte sont les plus qualitatifs, surtout après macération pelliculaire.

Si on n'a pas réalisé de macération pelliculaire, il est utile de séparer les jus selon les paliers de pression.

Les jus de presse peuvent être traités avec les jus de benne : collage avec protéines de pois ou patatine, éventuellement gélatine selon l'IPT, avant le débourbage.

Sulfitage : avant pressurage ou sous le pressoir. Il convient de ne pas dépasser 6 g/hl de SO_2 sur l'ensemble de la phase préfermentaire.

DÉBOURBAGE

Plusieurs possibilités :

- Débourbage statique entre 8 et 10°C, durant 24 à 48 heures
- Flottation, entre 12 et 15°C
- Stabulation d'une semaine sur lies totales, ou bien sur lies fines après un premier débourbage, à 6°C. Il est utile de prévoir un prélevurage à 5 g/hl pour s'assurer de la prédominance de la souche choisie. Cette option est intéressante pour améliorer le volume en bouche, mais est très couteuse en énergie. **Il faut aussi s'assurer d'un niveau minimum de SO_2 libre de 15 mg/l et d'un inertage à la carboglace**

C'est le moment de réaliser l'analyse du moût : TAVN, pH, acidité totale, acide malique, turbidité, protéines, SO_2 libre et total, IPT, N assimilable.

On vise une turbidité de 150 NTU pour un profil variétal (thiols) et 50 NTU pour un profil fermentaire.

Les bourbes peuvent être filtrées et réincorporées.

GESTION DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Levurage

Pour un profil variétal, il convient de levurer (LSA) à 20g/hl dès que la température est remontée à 12°C.

La FA doit se dérouler à 18°C pour un profil variétal, et entre 14 et 16°C pour un profil fermentaire.

Le choix de la levure : révélatrices de thiols pour les cépages « variétaux » (Sauvignon ou Muscadelle) ou d'arômes fermentaire pour les cépages moins riches en précurseurs (sémillon).

Assurer une fermentation complète, soit moins de 1 g/l de sucres résiduels en fin de FA, en respectant les points suivants :

- Oxygène (4 mg/l d'O_2) durant le 1er tiers de la FA, au cliqueur ou micro-bulleur de préférence
- Privilégier si nécessaire une nutrition organique des levures, qui révèle plus les thiols. L'N assimilable doit être de 150 mg/l minimum

La FA est aussi l'occasion de réaliser le bentonitage, entre 1060 et 1040. Vérifier que les protéines sont bien à 0 après FA.

PHASE POST-FERMENTAIRE

Contrôle analytique.

Sulfitage à 3 ou 4 g/hl, et suivre le SO_2 durant l'élevage.

Soutirages selon dégustation et potentiel rédox du vin.

Le vin doit être transféré et conservé sous azote, et possiblement au froid (moins de 10°C).

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

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, doit constituer la base de l'assemblage** et être vinifié en privilégiant les techniques révélatrices des thiols constitutifs de cette variété : choix de la date de récolte, macération pelliculaire, turbidité du moût à 150 NTU, choix de la levure et température de fermentation à 18°C, nutrition organique des levures. Attention : au vignoble, ce cépage est très sensible à la pourriture grise et à l'oïdium.

- La **Muscadelle** est aussi un cépage dit « variétal », avec des arômes de type terpéniques, il convient d'utiliser les mêmes techniques que pour le Sauvignon. Il est lui aussi très sensible à la pourriture grise et à l'oïdium.

- Le **Sémillon** doit être vinifié en recherchant des arômes de type fermentaire : turbidité des moûts entre 50 et 80 NTU, levures fermentaires, nutrition minérale des levures, températures de fermentation entre 14 et 16°C. Il est aussi possible de travailler les Sémillons avec des copeaux, ou bien passer les moûts de Sémillon sur des marcs de Sauvignon juste après leur macération pelliculaire.

Sauvignon blanc ©plantgrape.fr

Muscadelle ©plantgrape.fr

Semillon ©plantgrape.fr

Sauvignon gris ©plantgrape.fr

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
Gélatine liquide à 10 %	10 à 20 g sur moût 2,5 à 6 g sur vin blanc (association avec tanins ou gel de silice)	1,70 à 2,25	Sur moût 0,17 à 0,45 Sur vin 0,04 à 0,14
Gélatine liquide à 30 %	10 à 20 g sur moût 2,5 à 6 g sur vin blanc (association avec tanins ou gel de silice)	2,5 à 2,95	Sur moût 0,08 à 0,2 Sur vin 0,02 à 0,06
Protéines de pois (solide)	10 à 40 g sur moût 2 à 30 g sur vin (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 g	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 **Christophe Veyssière**, oenologue 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