



© IFV 2024

PROFILS PRODUITS

FVBD
Fédération
des Vins
de Bergerac
et Duras

Bergerac
Duras
VINS DU SUD-OUEST

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BORDEAUX

Les vins rosés

destinés à être commercialisés en vrac

AOC BERGERAC ET CÔTES DE DURAS, IGP PÉRIGORD

Profil du vin visé : couleur pâle sans teinte orangée, profil aromatique fruité mêlant variétal et fermentaire, sec, frais, avec une légère sucrosité en attaque.



Objectifs

Obtenir et conserver la couleur et les arômes souhaités en limitant au maximum les oxydations.

Il est important de ne pas faire de rosé par défaut, mais préparer son élaboration dès le choix de la parcelle.

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'oidium, 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 :
 - › Effeuillement 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 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
- 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)

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

Il est préférable de vendanger la nuit ou tôt le matin.

CHOIX DE LA DATE DE RÉCOLTE : étape primordiale

Objectifs :

- pH entre 3 et 3,3, suffisamment d'acide malique entre 3 et 3,5 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

Le transport des raisins doit se faire en les protégeant de l'oxydation, dans des bennes couvertes et inertées (CO₂, neige carbonique).

Au chai

Les jus de benne doivent être séparés et traités à part.

PRESSURAGE

Le pressurage doit être direct.

Le presseur pneumatique est idéal, si on utilise un presseur à plateau, il convient de bien protéger de l'oxydation.

La pression optimale se situe entre 0,6 et 0,8 bars. **Les jus de presse ne doivent pas être mélangés avec les jus de goutte.** En revanche, on peut les traiter avec les jus de benne, ainsi que les jus issus de la filtration des bourbes si elles sont saines.

Le POLYSCAN est un outil utile : il mesure les molécules oxydables dont les polyphénols dans les moûts, et permet d'optimiser les collages.

Il convient de **retarder le sulfitage** en inertant le presseur et la cuve tampon le cas échéant, de façon à limiter l'extraction de la couleur tout en évitant l'apparition de la couleur orangée.

Il ne faut pas utiliser d'enzymes d'extraction.

Les moûts doivent être mis au froid (8 à 10°C) le plus rapidement possible, afin d'être débourbés durant 24 heures.

Le débourbage doit se réaliser à l'abri de l'oxygène, ainsi que le soutirage qui le suit.

L'analyse du moût se réalise lorsque l'ensemble est homogène.

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

CONDUITE DE LA FA

Choix de la levure : selon le profil aromatique souhaité, ce choix doit se faire en étant accompagné de son œnologue conseil.

Pour les levures révélatrices d'arômes variétaux, **la température de fermentation** doit se situer entre 18 et 20°C, et de 14 à 16°C pour des levures à profil fermentaire.

La maîtrise de la FA est primordiale, un arrêt de fermentation est réhibitoire pour l'élaboration d'un rosé de ce type. Pour cela, il est nécessaire d'apporter de l'oxygène après une diminution de 15 points de la densité initiale.

L'alimentation azotée doit être raisonnée selon le besoin (viser 150 mg/1 d'N assimilable), la forme organique étant plus favorable aux arômes variétaux et la forme minérale, moins chère, aux arômes fermentaires (Voir le FOCUS : Azote foliaire)

La correction de l'acidité, si elle est nécessaire, est importante pour l'équilibre du vin, et la tenue de la couleur.

Les collages : ils sont nécessaires pour obtenir la couleur pâle souhaitée. On peut les réaliser sur moût ou bien en fermentation alcoolique. Cette étape doit être accompagnée par votre œnologue conseil. Les charbons peuvent être utilisés dans la limite de la réglementation*, pour agir sur la couleur rouge, et les protéines de pois, la patatine, la

PVPP, la gélatine et la bentonite sur la couleur jaune orangée. Le choix se fera selon le résultat recherché, le coût, et les cahiers des charges des pratiques biologiques ou végan.

Lorsque la FA est terminée (sucres inférieurs à 2 g/l), le soutirage doit se faire le plus rapidement possible **à l'abri de l'air**, en injectant de l'azote ou du CO₂ à l'entrée de la pompe.

Le sulfitage intervient après une appréciation de l'état oxydo-réducteur du vin. Celui-ci ne doit pas être massif pour **éviter le jaunissement du vin**.

PHASE POST-FERMENTAIRE

Les cuves doivent rester pleines et à l'abri de l'oxygène.

La filtration ne se justifiera que si elle est demandée par l'acheteur, et dans ce cas-là, elle devra se faire à l'abri de l'oxygène et au plus proche de l'enlèvement.

Si cela est possible, le pompage du vin vers la citerne de transport doit se faire avec protection à l'azote ou CO₂.

Le test de la couleur doit se faire dans une bouteille et non pas dans un verre.

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

*AOC Bergerac et Côtes de Duras : Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considéréeN.

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
Patine	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 g	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.

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.

Pour ces deux AOC, en plus des cépages rouges principaux, on peut utiliser les cépages blancs accessoires (sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon, muscadelle) dans les limites suivantes :

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.

Pour les vins rosés issus de cépages blancs et noirs, seul l'assemblage de raisins ou de moûts est autorisé. 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.

En IGP Périgord la liste des variétés autorisées est large, l'assemblage n'est pas obligatoire.

- Le Merlot peut être utilisé, le choix de la date de vendange est primordial pour ce cépage, ainsi que le choix de la levure ;
- Le Malbec (Cot) est intéressant si la vigne n'a pas trop souffert, il est bien adapté aux rosés pâles, et favorise un bon équilibre et la tenue de la couleur ;
- Le Cabernet Sauvignon est très bien adapté ;
- L'utilisation du Cabernet Franc n'est pas favorable à une bonne tenue de la couleur, il est à éviter pour ce type de rosé.
- L'utilisation des cépages blancs est intéressante, notamment du Sauvignon Blanc pour son apport aromatique. Il faut toutefois se méfier du risque de jaunissement lié aux quinones et acides phénols composants des raisins blancs, qui sont très oxydables.



Merlot ©plantgrape.fr



Malbec ©plantgrape.fr



Cabernet Sauvignon ©plantgrape.fr



Cette fiche a été rédigée par **Patricia Guéry**, 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


**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE**

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

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