



Les vins rouges

destinés à être commercialisés en vrac

AOC BERGERAC ET CÔTES DE DURAS, IGP PÉRIGORD

Profil du vin visé : facile à boire, gourmand, tanins souples, gouleyant, fruité, lisible (mention des cépages), frais, aromatique, pas de notes végétales.



Objectifs

- › Favoriser l'expression aromatique et la rondeur
- › Limiter l'extraction tannique
- › Éviter les défauts

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 sucre, 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 engrains 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

CHOIX DE LA DATE DE RÉCOLTE

La dégustation des baies donne une bonne indication, et peut être complétée par une analyse Dyostem. Il faut viser le **moment « fruité frais »**, lorsque les pépins ne sont pas encore tout à fait murs. Surveiller aussi l'acidité totale et le pH, pour garder une fraîcheur suffisante.

Eviter de vendanger l'après-midi. S'il fait très chaud, on peut envisager un inertage des bennes.

L'hygiène de la machine à vendanger est un point à regarder de près, pour éviter les déviations ultérieures.

Des bennes à vendanger à double fond permettent de récupérer le jus d'égouttage de la vendange, et de les traiter de façon spécifique (SO₂, enzymage), c'est-à-dire un débourbage et une clarification avant réincorporation.

Au chai

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

PHASE PRÉFERMENTAIRE

Il est important d'utiliser de solutions de SO₂ fraîches à chaque campagne. La location d'une **table de tri** peut s'avérer judicieuse en cas de présence de mildiou dans la vendange.

Le foulage doit être réalisé pour optimiser l'extraction de la couleur et éviter le relargage de sucres résiduels en fin de fermentation alcoolique (FA).

À l'encuvage, sur vendange homogène, on réalise une analyse : sucres, AT, pH, N assimilable.

Une correction de l'acidité est rarement nécessaire, elle se fera à ce stade avec de l'acide tartrique. On peut aussi l'envisager après la fermentation malolactique (FML) avec de l'acide lactique.

Il peut être intéressant de réaliser une **macération préfermentaire** de 2 à 3 jours, donc en phase aqueuse, pour extraire plus de couleur, surtout si on prévoit un écoulage précoce pour limiter l'extraction tannique d'une vendange riche en composés phénoliques. Dans ce cas, plusieurs options sont possibles :

- La réaliser à froid (<10°C) ;
- Inerter la cuve avec du CO₂, qui peut être récupéré d'une autre cuve en fermentation ;
- Utiliser la bioprotection pour temporiser le départ en fermentation (Metschnikowia de préférence)

Dans le même ordre d'idée, on peut utiliser des enzymes d'extraction.

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 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

GESTION DE LA FA

La fermentation alcoolique doit démarrer rapidement, pour éviter le développement de levures de type Hanseniaspora, qui peuvent conduire à des déviations (acidité volatile, acétate d'éthyle). **Un levurage** avec des LSA est recommandé, avec des levures favorisant un profil aromatique fruits frais. Il est important de préparer les levures en suivant correctement le mode d'emploi, et en évitant le choc thermique entre le levain et le moût, en mélangeant progressivement.

La complémentation en azote se fera en deux étapes : au lendemain du levurage, pour atteindre 150 mg/l d'N assimilable, puis après 30 à 40 points de diminution de la densité, selon la richesse en sucre.

La température de FA ne doit pas dépasser 25 °C (compter entre 22 et 23°C dans le jus) pour extraire la couleur sans pénaliser les arômes.

Une aération de 10 mg/l d'O₂ est nécessaire après 15 points de diminution de la densité.

Gestion de la macération

L'extraction doit être modérée, et chercher surtout à extraire la couleur et les arômes. En première partie de FA, on remonte au plus 1 à 1.5 volume de la cuve chaque jour, à fractionner en 3 ou 4 fois.

Selon le résultat obtenu après une diminution de 40 points de densité, on choisit la conduite à suivre :

- Si on n'a pas extrait de végétal ou de dureté, on peut continuer la macération jusqu'à la fin de la fermentation. Dans ce cas, on laisse la température autour de 25°C, on complémente en azote si la FA ralentit. On pratique des petits mouillages quotidiens jusqu'à la fin de la FA, voire un peu plus longtemps si la maturité du raisin était suffisante. La durée de macération peut aller dans ce cas jusqu'à 20 jours. Les presses seront conservées à part.
- Si on souhaite ne pas extraire plus, on peut écouter à 1040, presser le marc, et incorporer les premières presses dans le vin de goutte après un repos de 1 ou 2 jours pour éliminer les plus grosses bourbes. Les dernières presses devront être séparées si on a serré le pressurage. La FA se termine en phase liquide, puis on soutire.

La conduite doit se piloter grâce à la dégustation.

Les presses doivent être clarifiées et affinées par un enzymage pectolytique et un collage (colles végétales ou gélatine) pour éliminer les tanins les plus durs, avant toute incorporation : attention de ne pas tout gâcher avec les presses !

L'utilisation de bois en fermentation doit rester optionnelle, très modérée et très discrète, avec des bois frais de préférence. Elle améliore la sucrosité.

CONDUITE DE LA FML

L'objectif est d'**éviter une fermentation malolactique languissante**. Des contrôles microbiologiques préventifs peuvent être intéressants pour repérer la présence éventuelle de Brettanomyces et d'agir si nécessaire.

La température est maintenue entre 18 et 20°C.

Selon l'historique du chai en matière de déclenchement de la FML, on peut prévoir de la déclencher par :

- Une co-inoculation précoce en début de FA, cette technique est délicate et demande un suivi rigoureux
- Une co-inoculation tardive en fin de FA, seulement si la FA est franche sans signe de ralentissement ;
- Un ensemencement séquentiel en bactéries lactiques
- Des écorces de levures peuvent aider à éliminer les toxines issues de la fermentation alcoolique.

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 et IGP en Périgord, l'assemblage n'est pas obligatoire.

- Le **Merlot** se prête bien à une vinification classique (macération durant l'ensemble de la fermentation) ;
- Le **Cot** ou **Malbec**, intéressant pour son apport en arômes épiciés et en couleur, peut être vinifié selon les deux protocoles (écoulement précoce ou en fin de fermentation) ;
- Le **Cabernet Sauvignon** peut, s'il est insuffisamment mûr, apporter des tanins durs et des arômes végétaux, le protocole d'écoulement précoce convient mieux à ce cépage ;
- Le **Cabernet Franc** apporte une jolie complexité aromatique.



Merlot ©plantgrape.fr



Cot/Malbec ©plantgrape.fr



Cabernet Sauvignon ©plantgrape.fr



Cabernet franc ©plantgrape.fr

- Attention : si la FML n'a pas démarré au bout de trois semaines, il est nécessaire de faire un **contrôle microbiologique** et envisager un soutirage, un traitement au Chitosane et ou une filtration si des Brettanomyces sont présentes.

Coût du Chitosane : pour une dose de 4 à 10 g/hl, et un coût de 465 à 650 €/kg, il revient entre 1,86 à 6,50 € /hl.

Source : Le coût des fournitures en viticulture et œnologie 2023

Le sulfitage post-malo est de 4 à 5 g/hl.

PHASE D'ÉLEVAGE

L'objectif est de maintenir les qualités du vin avant l'enlèvement. Deux à trois semaines après la FML et avant la période hivernale si possible, il est souhaitable de réaliser un soutirage pour mettre au propre les vins et limiter les risques de réduction et de développement microbiologique.

Si des corrections sur les structures tanniques sont nécessaires, il est possible de débuter le travail avant l'hiver : collage selon essais (protéines végétales, gélatine, extraits de levures). Ces corrections seront utiles pour la présentation rapide des échantillons en vue de la vente.

On effectue des contrôles classiques de l'acidité volatile et du SO₂, ainsi que des contrôles des Brettanomyces au début du printemps.

En sortie d'hiver, un soutirage est nécessaire pour se débarrasser des précipitations. **Une dégustation régulière est nécessaire** pour éviter l'apparition de gouts de réduit et aérer si besoin.

On maintient le SO₂ libre autour de 20 mg/l, de façon à avoir des échantillons prêts à voyager, et on garde une température de conservation entre 15 et 18°C.

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
Albumine d'œuf	5 à 10 g	12 à 32	0,1 à 0,26
Gélatine liquide à 10 %	10 à 20 g sur moût 6 à 10 g sur vin	1,70 à 2,25	Sur moût 0,17 à 0,45 Sur vin 0,10 à 0,225
Gélatine liquide à 30 %	10 à 20 g sur moût 6 à 10 g sur vin	2,5 à 2,95	Sur moût 0,08 à 0,2 Sur vin 0,05 à 0,1
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 (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
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.

Cette fiche a été rédigée par **Stéphane Seurin**, 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 Valloton 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 Valloton Neveu (Pôle viticole)
ZA Vallade Sud - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 56 50
antenne.pp@dordogne.chambagri.fr