

Résultats de l'enquête sur les pratiques œnologiques Bio en Aquitaine

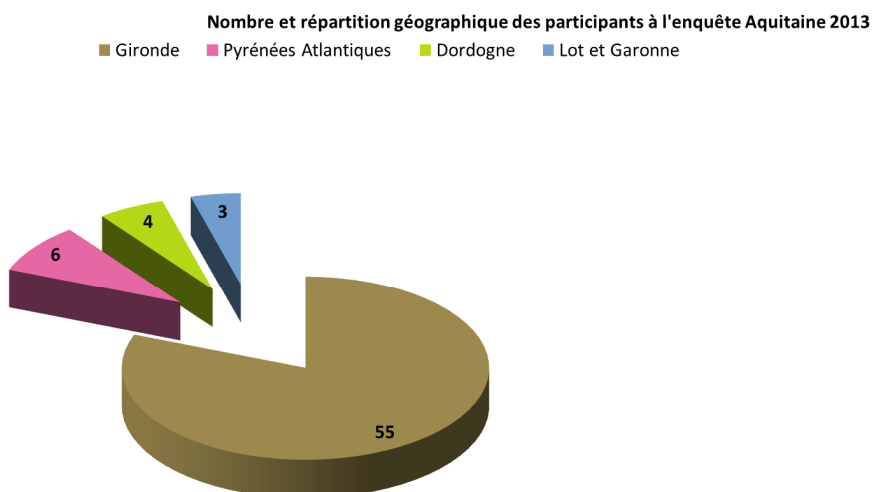
Comme en 2012 le SVBA, au sein du ResaqBio, a réalisé une enquête sur les pratiques œnologiques en Bio auprès des vigneronns de la région. Cette enquête nous permet de faire un point des utilisations en fonction des conditions du millésime. A cet égard, 2013 était particulièrement intéressant au vu des conditions climatiques.

Le ResaqBio fédère les acteurs Bio en Aquitaine pour réaliser des expérimentations et des observations en viticulture/œnologie Biologique. Le but est de collecter des informations et d'acquérir des références techniques qui seront utiles aux viticulteurs Bio. Actuellement, il regroupe 14 structures, dont les chambres d'agriculture, AgroBio Périgord, l'Institut Français du Vin (IFV), Viti VinisBio, le SVBA etc. (voir <http://www.vinopole.com/resaq-vitibio/1324-partenaires.html>).

Cette enquête, qui est également réalisée au niveau national, constituera une base de travail pour comprendre, défendre les vigneronns Bio et construire les argumentaires techniques qui serviront pour les négociations qui vont avoir lieu sur les évolutions de la réglementation au niveau européen.

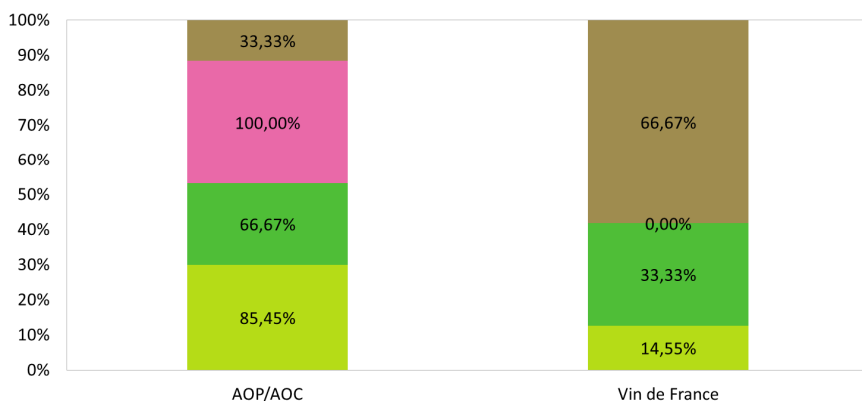
I. Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

L'enquête a été remplie par 70 vigneronns avec une répartition géographique correspondant à la répartition des vigneronns dans la région et donc une majorité de réponses en Gironde.



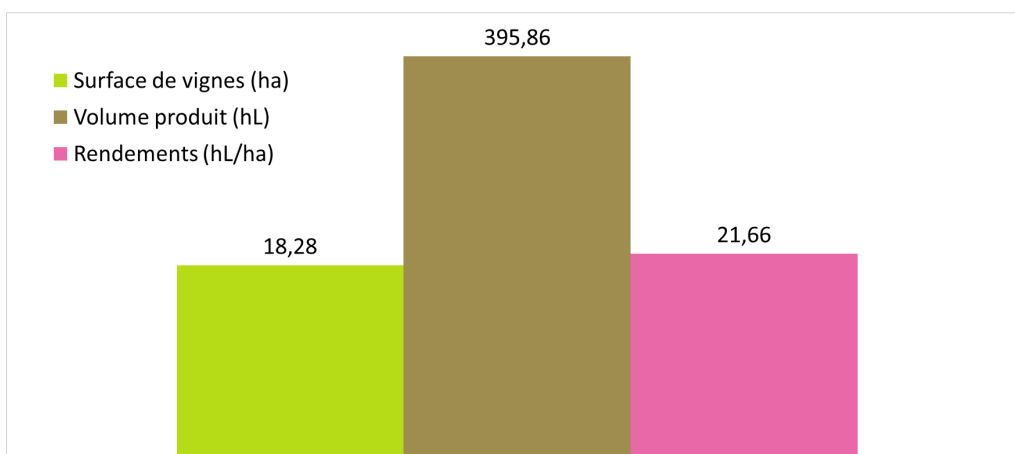
Type de vin produit en fonction de la répartition géographique

■ Gironde ■ Pyrénées Atlantiques ■ Dordogne ■ Lot et Garonne



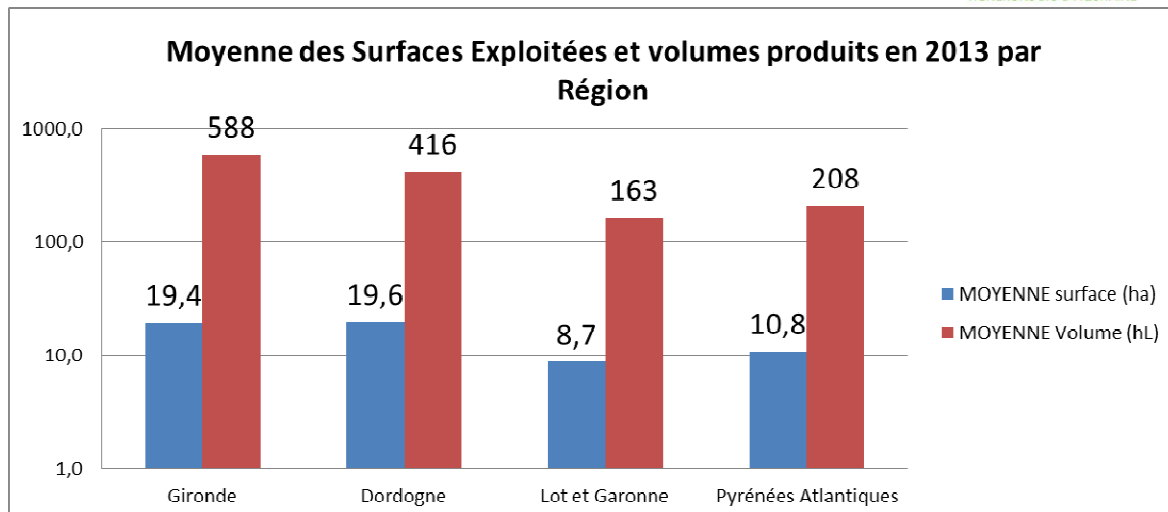
On retrouve une majorité de propriétés produisant des vins d'appellation.

Moyenne de la surface de vigne exploitée (ha), du volume produit (hL) et du rendement en Aquitaine 2013



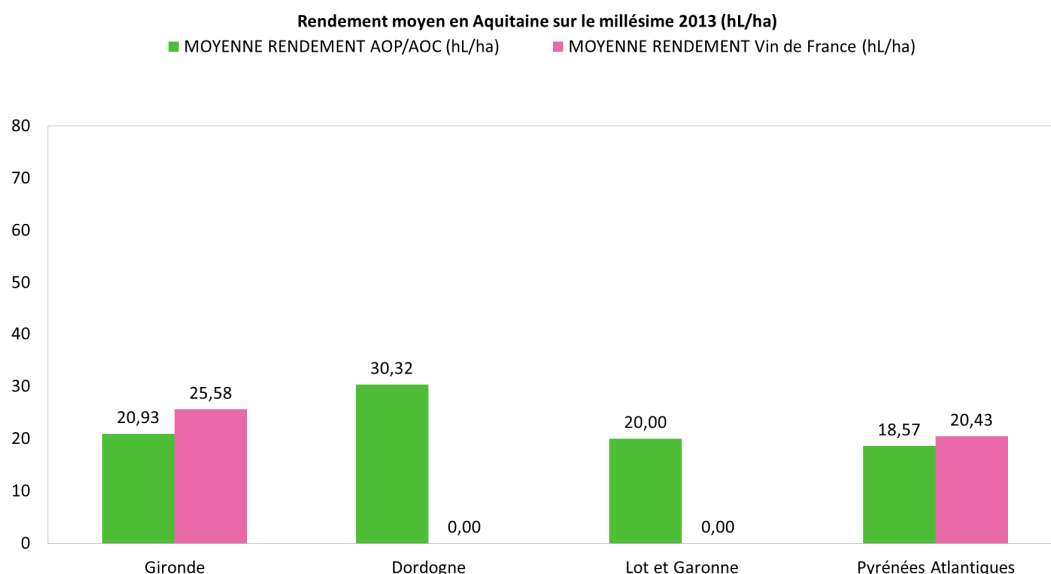
Au niveau des types de structure, la moyenne des surfaces des propriétés enquêtées est de 19Ha, ce qui est légèrement supérieur à la moyenne constatée dans la région (13,2 Ha).

Les volumes et les rendements semblent, quant à eux, représentatifs du millésime, fortement impacté par la coulure et le millerandage ainsi que par la grêle, le mildiou et le botrytis sur certaines propriétés. Ces données de rendement sont communiquées uniquement à titre indicatif. Des données plus précises seront restituées dans l'étude de rendement réalisée par le SVBA sur la base des déclarations de récolte de ses adhérents courant juin 2014.



Si l'on regarde le détail par département, on retrouve une répartition assez représentative de la réalité en Aquitaine. Avec des propriétés plus importantes en Gironde, Dordogne et dans le Gers.

On note des rendements assez identiques. Et la Dordogne qui semble s'en être un peu mieux sortie que la Gironde et le Lot et Garonne.



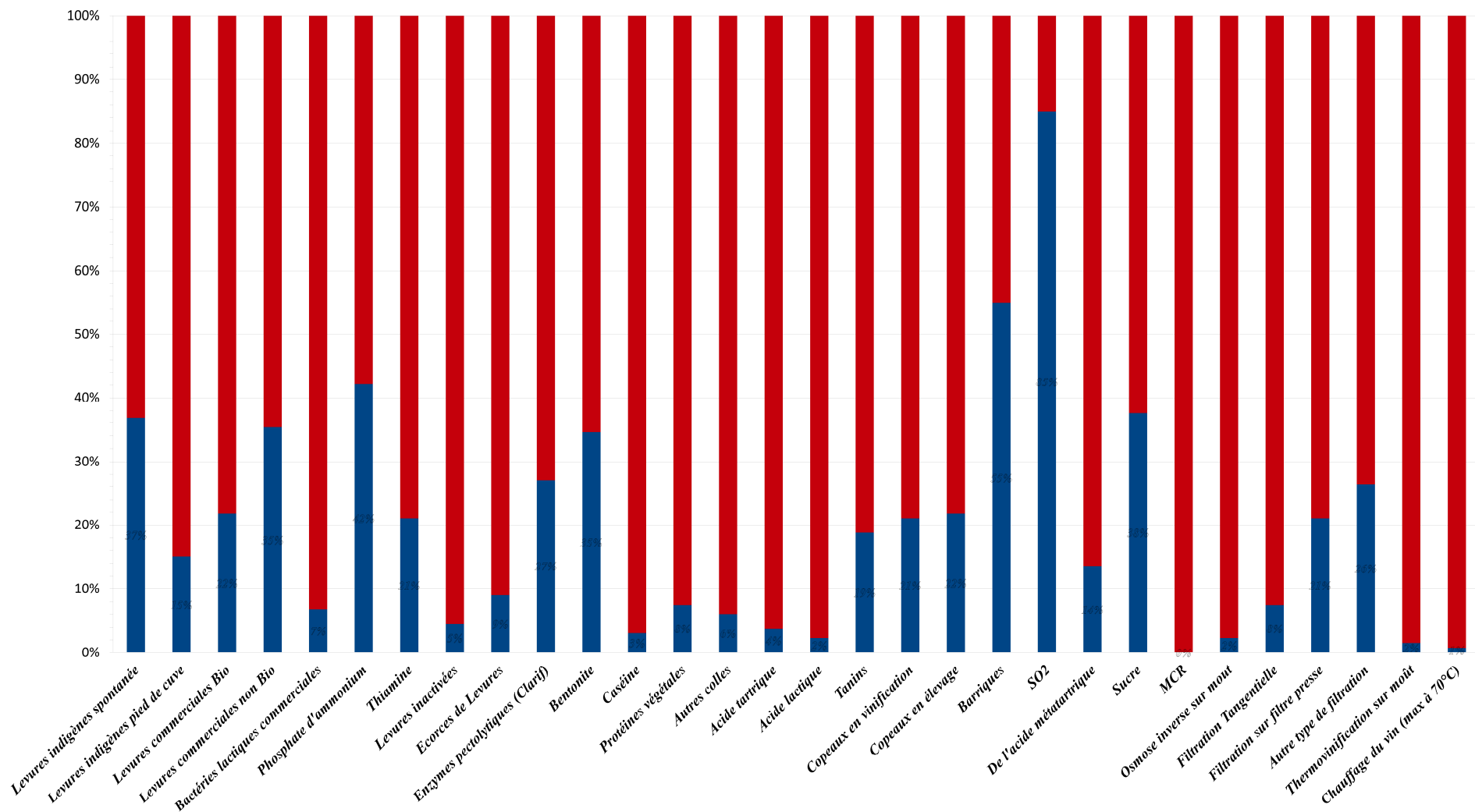
II. Résultats sur l'utilisation des intrants et des techniques sur le millésime 2013

1) Analyse globale 2013

Pourcentage Global d'utilisation des intrants et des techniques sur le millésime 2013

■ Pourcentage n'ayant pas recours

■ Pourcentage d'utilisation



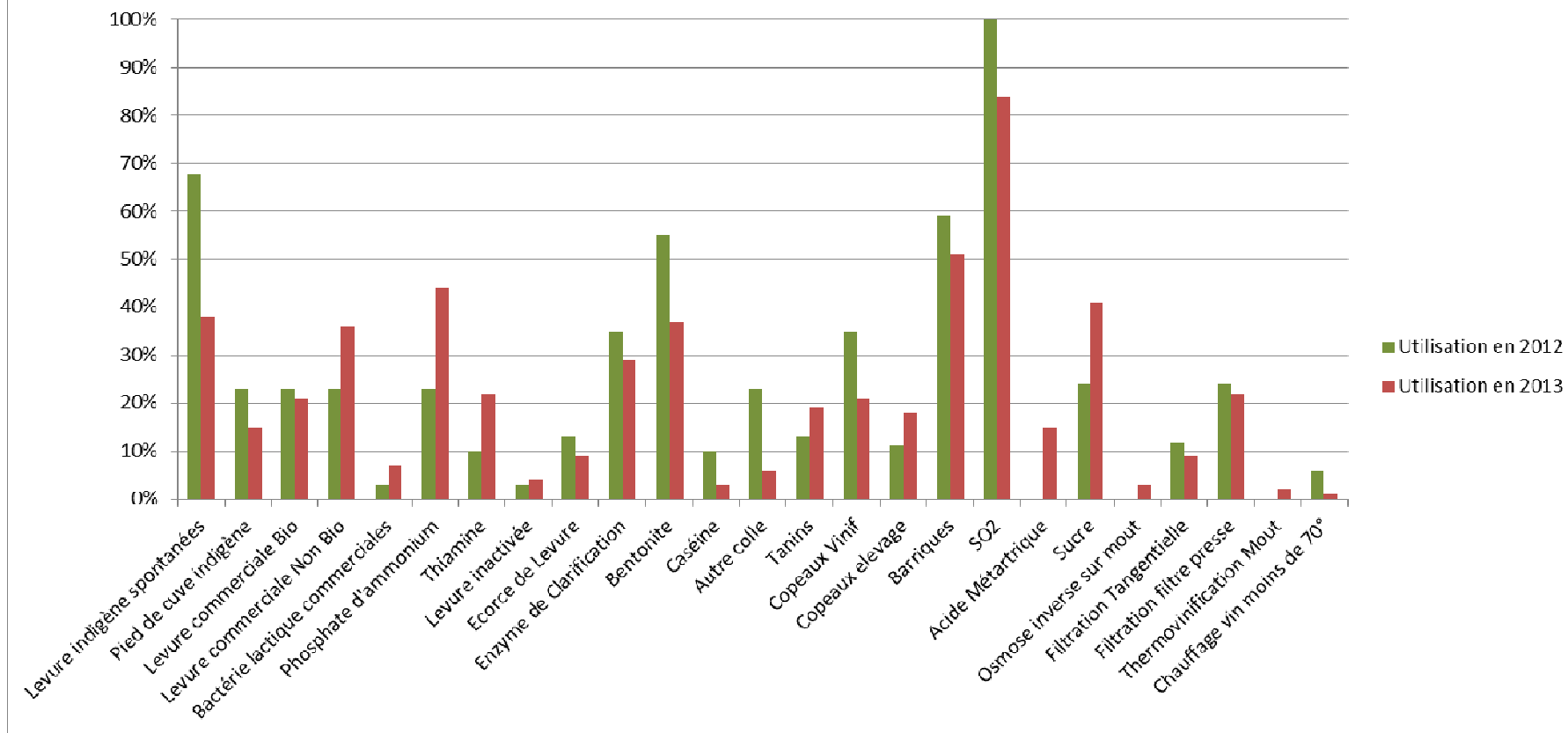
On retrouve les utilisations assez caractéristiques d'un millésime un peu difficile. Avec une utilisation relativement importante d'intrants. On note également que l'ensemble des techniques et des intrants autorisés a été utilisé.

Pour les plus utilisés, on retrouve en premier le So2 et les barriques que l'on retrouve à ces niveaux dans tous les millésimes. En revanche, on voit une utilisation importante du sucre, due à la faible maturité du millésime. Et une utilisation importante des produits de nettoyage des jus (enzymes, bentonite) et des produits d'aide à la vinification (tanin, copeaux).

Pour les levures, le recours à des fermentations spontanées reste majoritaire mais l'écart est faible avec les LSA non Bio. On observe un recul global de la fermentation indigène, comme nous le verrons en comparant avec 2012. Ceci s'explique certainement par les conditions plus difficiles du millésime et la volonté des vignerons de sécuriser leurs vinifications.

2) Comparaison globale 2012/2013

Comparaison de l'utilisation d'intrants et de techniques entre 2012 et 2013



i. Levures

Le recul du recours à la fermentation indigène est net et l'on observe que les replis se sont beaucoup fait en levure LSA non Bio.

Les personnes qui ont eu recours à l'indigène ont vendangé de façon un peu plus précoce avant les décrochages de pourriture. Donc les vendanges étaient encore relativement saines. Les valeurs analytiques des vins indiquaient un fermentescible assez facile des mouts car les acidités étaient encore un peu fortes, les pH bas et les degrés moyens. Malgré des carences en azote identifiées et parfois des états microbiologiques limites, les fermentations indigènes se sont globalement bien déroulées. On a noté quelques arrêts de fermentation en indigène mais ces arrêts se sont souvent expliqués par une mauvaise maîtrise des températures de fermentation.

On voit également, au vu des résultats globaux, que certaines personnes ont recours à la fois à des fermentations indigènes et des ensemencements en LSA dans un même chai. La répartition se fait la plupart du temps en fonction des couleurs (voir répartition des utilisations en fonction des couleurs).

ii. So2

On retrouve une utilisation importante du So2 avec seulement 10% de vigneron qui n'en ont pas utilisé. Les conditions du millésime étaient particulièrement favorables au développement des micro-organismes indésirables et à des potentiels d'oxydation importants des vins. Cela en grande partie dû à des matières faibles en raison des maturités assez faibles. Cela à inciter les vigneron à se protéger en utilisant du So2.

iii. Nutrition des mouts

On observe un recours important au phosphate d'ammonium, souvent dû à l'inquiétude des vigneron en début de vendange quant à l'état sanitaire et microbiologique des vins. Même si certains résultats d'études 2013 (cf. résultats « Vigne au Verre » SVBA 2013) démontrent que les ajouts d'azote ont eu peu d'influence sur les cinétiques de fermentation cette année. Cependant la nutrition azotée peut influencer sur les caractères aromatiques et organoleptiques du vin (ces données sont en cours de traitement sur l'étude « de la vigne au verre » 2013)

iv. Nettoyage des mouts

Une utilisation importante de produits de collage a été faite pour nettoyer les jus cette année. Nous verrons que cela dépend beaucoup de la couleur du produit.

v. Produits d'aide à la vinification

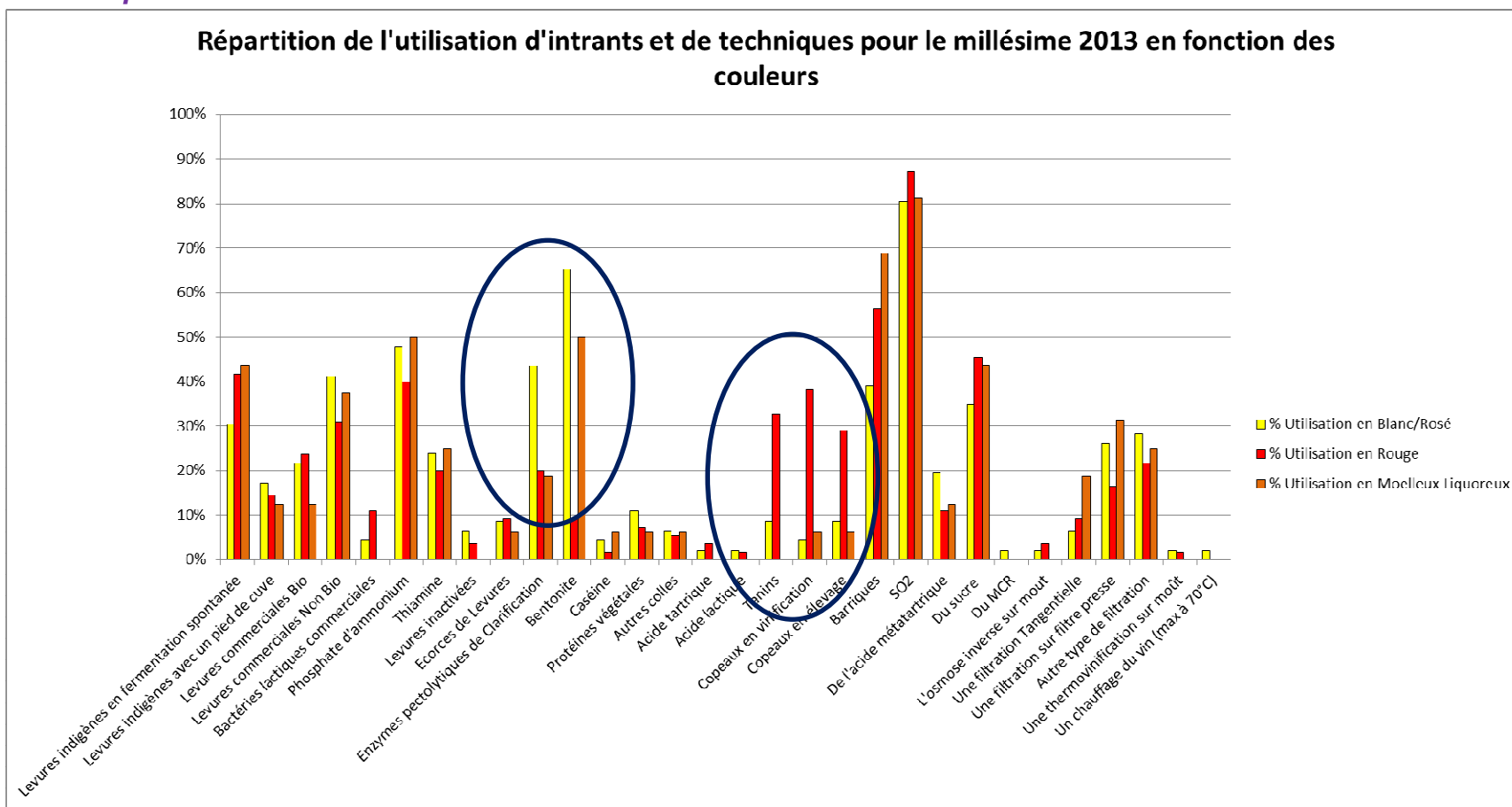
Là encore, les tanins et les copeaux ont été utilisés. Comme pour les nettoyages, cela est fonction de la couleur.

vi. Chaptalisation

Du fait de vendanges moins mures, notamment en cabernet sauvignon, le recours à la chaptalisation a été bien plus important en 2013

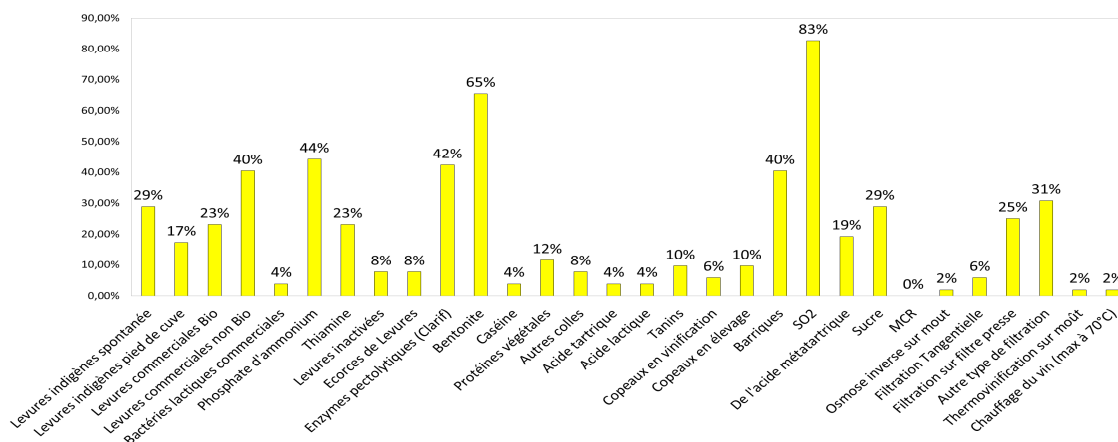
En résumé : on s'aperçoit que le recours à la fermentation indigène a bien chuté en 2013. Ceci s'explique largement par le mauvais état sanitaire de la vendange et le souhait d'éviter les problèmes de fermentation et de déviations organoleptiques. Le report s'est d'ailleurs souvent fait sur de la levure LSA non Bio. Le recours à l'alimentation azotée et notamment au phosphate a été beaucoup plus important. L'utilisation de colle et de copeaux également. Ainsi qu'une chaptalisation plus importante.

3) Résultat par couleur



i. En Blanc/Rosé

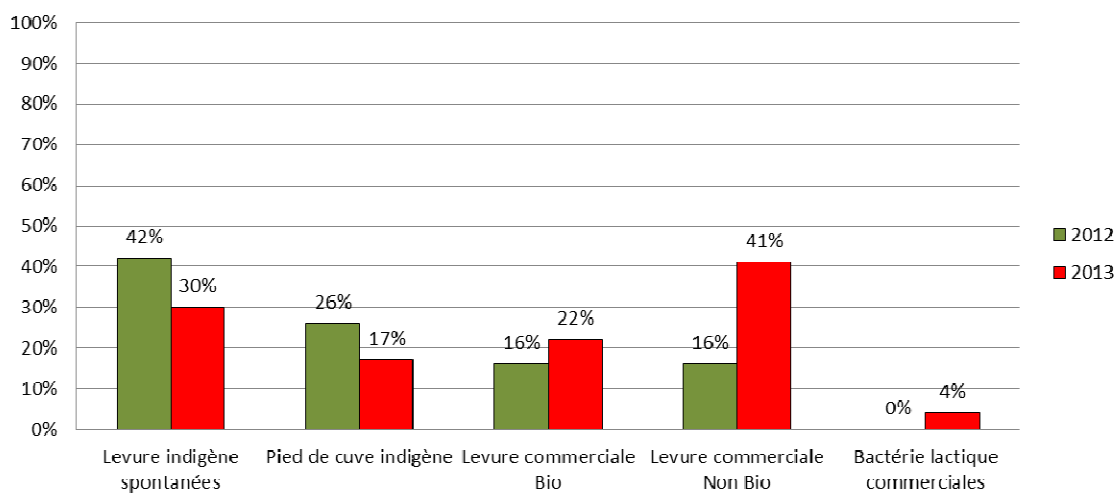
Utilisation d'intrants/Techniques en Blanc/Rosé pour le millésime 2013



La chaptalisation a été plus utilisée qu'en 2012, mais moins qu'en rouge et en liquoreux. Les degrés été globalement satisfaisants. C'est souvent la muscadelle et des sémillons tardifs qui ont posé des problèmes.

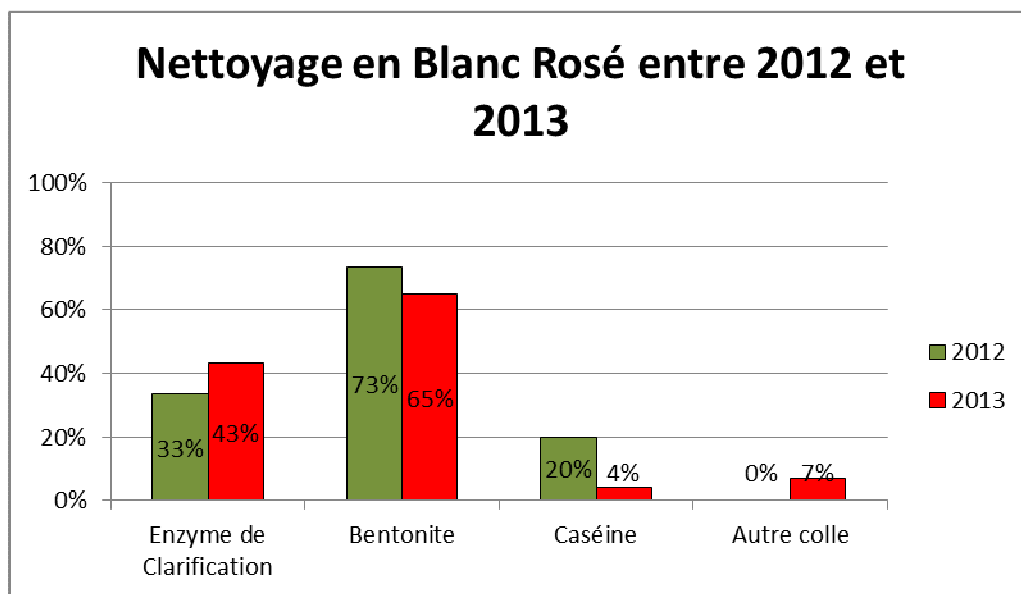
➤ Levures

Levures/Bactéries en Blanc Rosé entre 2012 et 2013



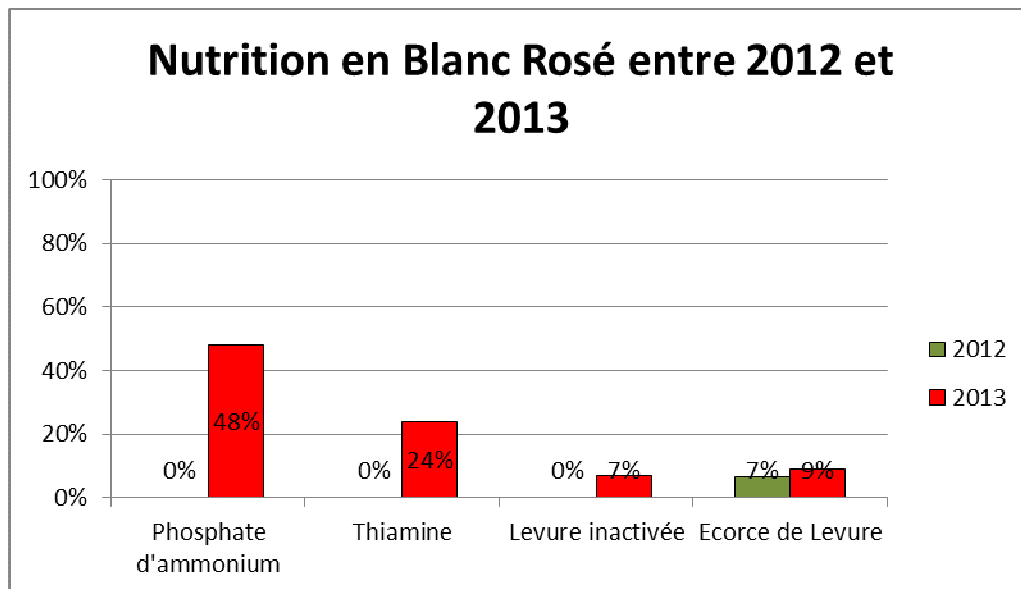
On note le recours moins important aux fermentations indigènes et une utilisation importante de levures non Bio, ce qui s'explique souvent par la volonté de réaliser un certain type de profil produit (cf. caractère Sauvignon) plus facile à obtenir par un ensemencement avec des LSA non Bio. L'évolution du passage à la LSA est cependant moins marquée qu'en rouge.

➤ **Nettoyage des jus**



Les évolutions ne sont pas si importantes par rapport à 2012. On constate même plutôt une baisse, hormis pour les enzymes. Le millésime n'a pas tant influencé les pratiques qui semblent plus orientées par un processus fixe de vinification défini pour certains vigneron.

➤ **Nutrition des mouts**

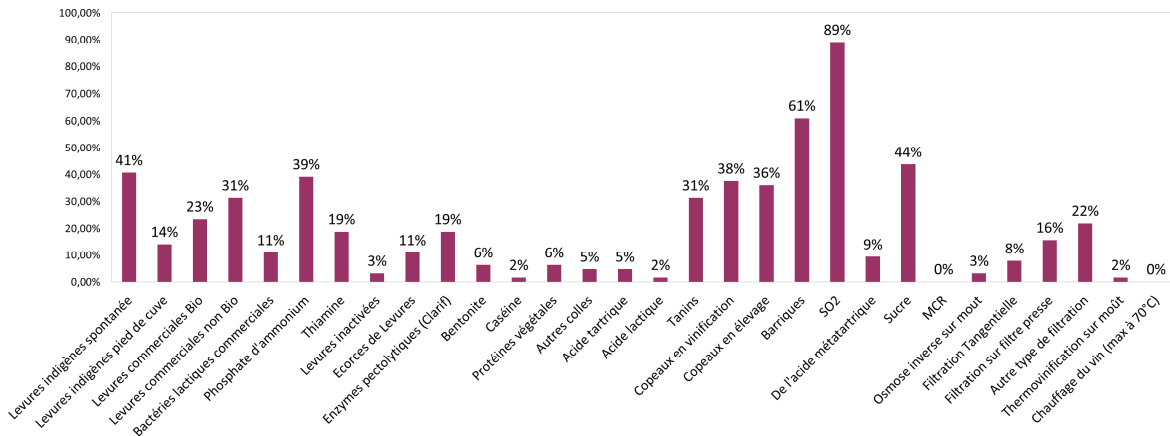


Là l'effet du millésime est marqué par une plus grande crainte et une utilisation plus importante d'intrants pour accompagner la fermentation.

Globalement en Blanc et Rosé le recours à des intrants est souvent dû au suivi d'un processus de vinification. Pour 2013, les mauvaises conditions du millésime ont surtout engendré plus de chaptalisation et le recours plus important à des éléments de nutrition pour favoriser la fermentation.

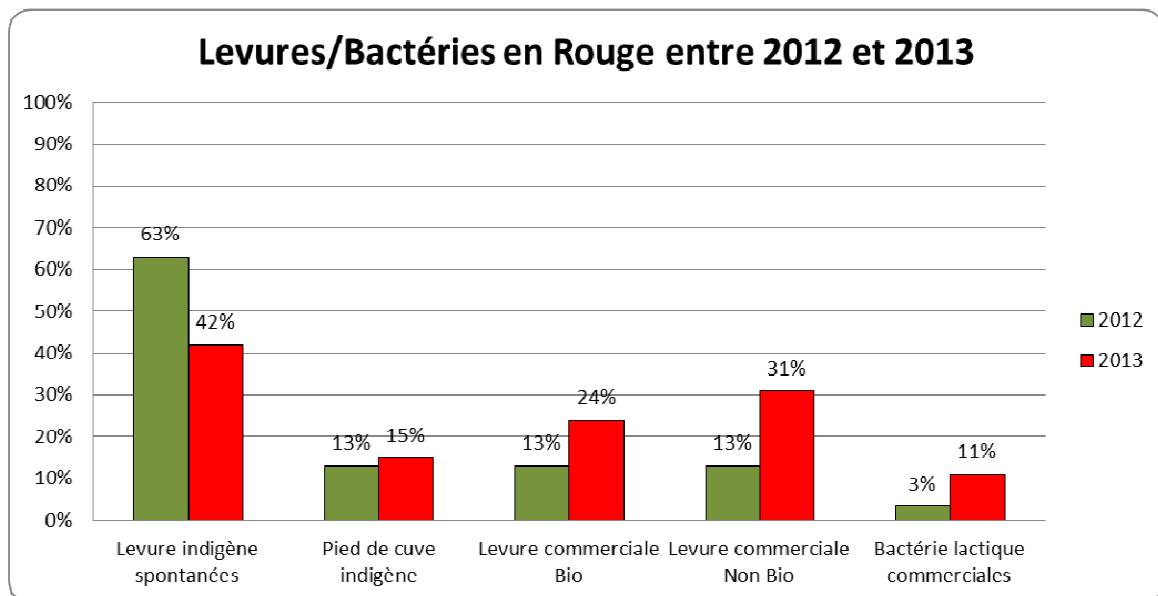
ii. Rouge

Techniques et intrants utilisés sur le millésime 2013 en Rouge



Comme on peut le constater, la chaptalisation a été très importante car elle a eu lieu à la fois sur les cépages tardifs (cabernets) mais aussi sur merlot.

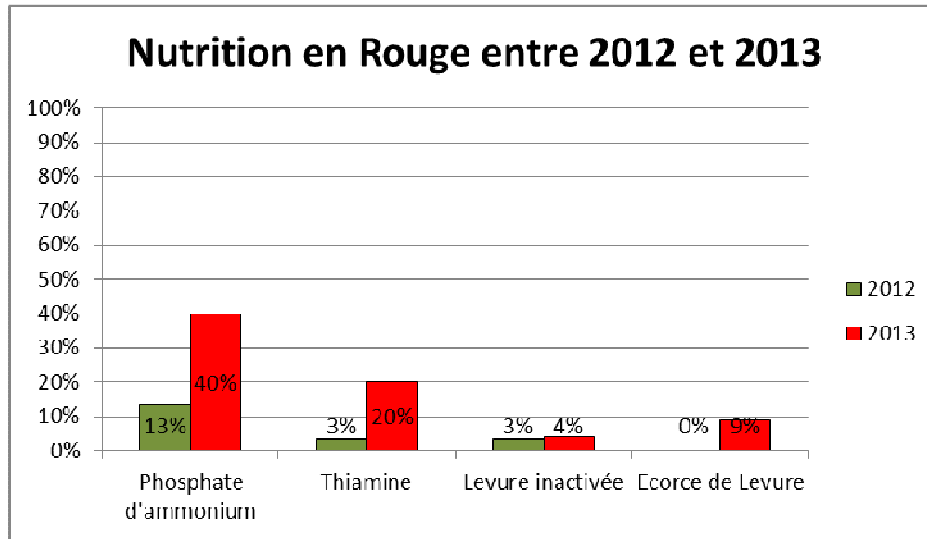
➤ Levures/Bactéries



On voit la diminution du recours à la fermentation spontanée et le recours à des techniques garantissant une meilleure fermentation avec une augmentation de l'utilisation de LSA mais aussi de l'utilisation de pieds de cuve qui offre une meilleure garantie de réussite en fermentation indigène.

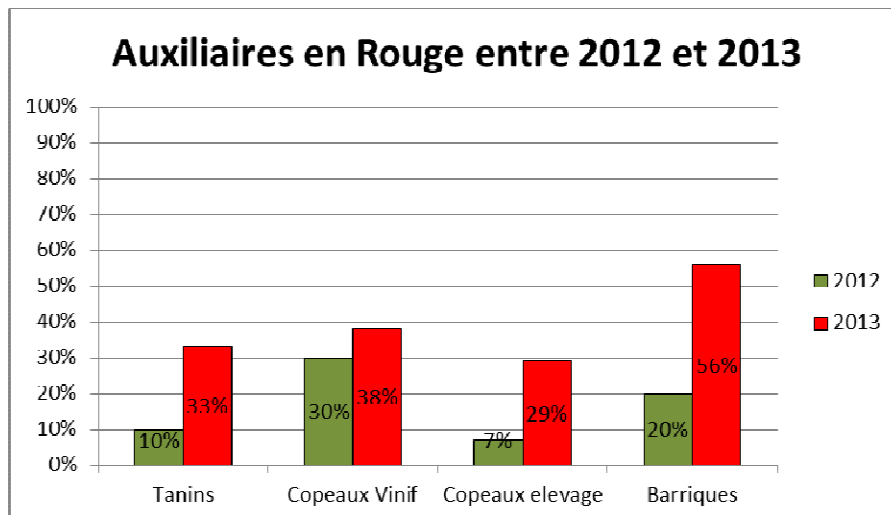
On observe également une augmentation d'ensemencement lactique pour également garantir une bonne maîtrise des fermentations malolactiques et éviter les déviations.

➤ Nutrition



Le même phénomène qu'en blanc et rosé est observé avec une augmentation de l'utilisation des compléments azotés, en raison de la difficulté du millésime

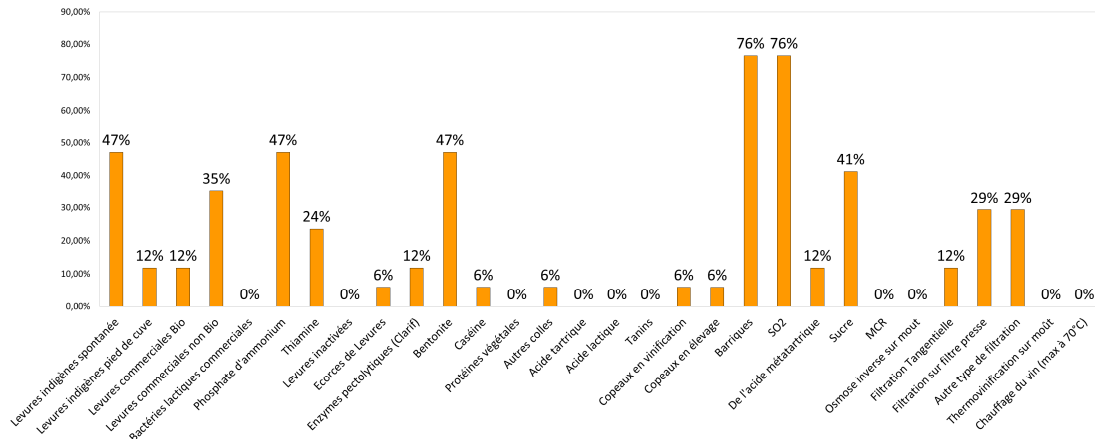
➤ Auxiliaires de vinification



C'est clairement sur ces auxiliaires que l'augmentation est la plus importante. Avec une vendange moins mûre on voit une augmentation du recours aux copeaux et tanins.

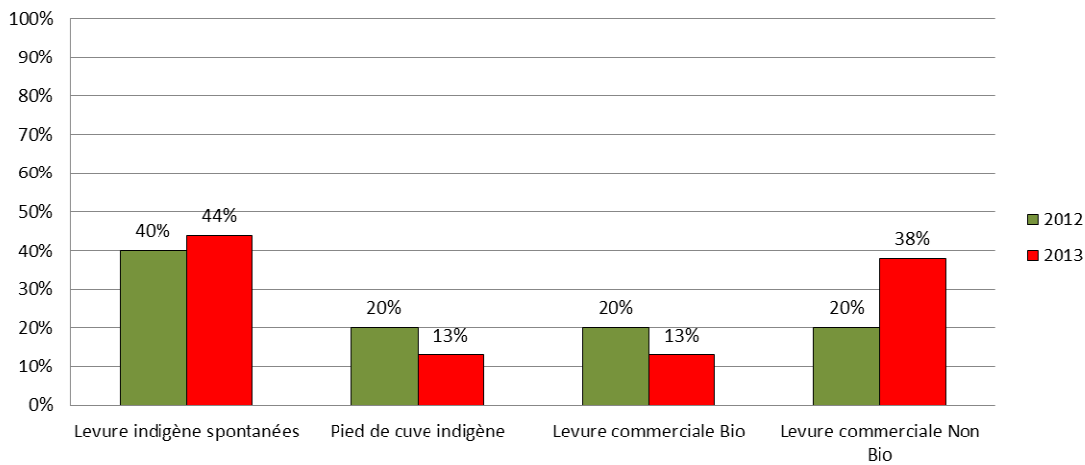
iii. Moelleux et Liquoreux

Techniques et intrants utilisés sur le millésime 2013 en Moelleux / Liqueureux

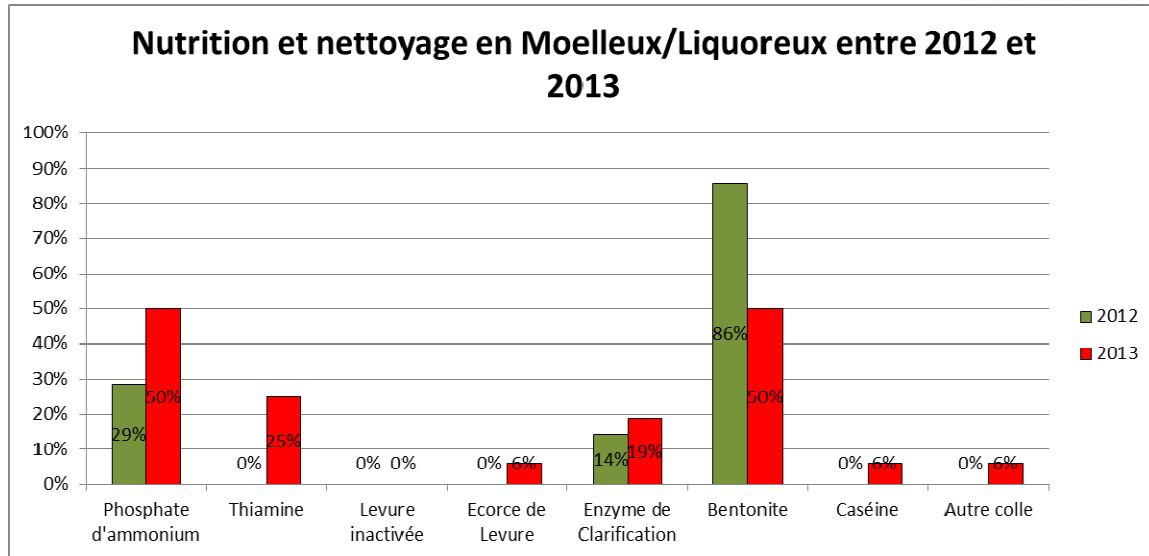


Comme en rouge, la chaptalisation a été importante. En effet, en plus des faibles degrés en général dûs à une faible maturité, l'implantation de pourriture noble a été difficile dans de nombreuses zones, en raison des lessivages fréquents.

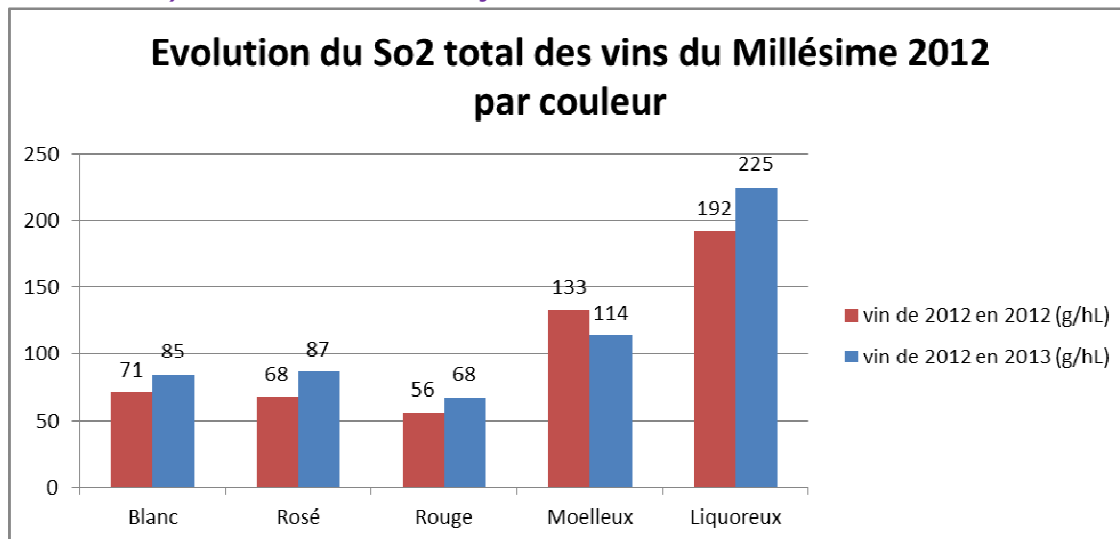
Levures/Bactéries en Moelleux/Liquoreux entre 2012 et 2013



On constate des pratiques assez similaires au blanc avec cependant un recours à la fermentation indigène plus marqué que dans les autres productions. Pour la nutrition et les nettoyages, on retrouve des pratiques similaires et une évolution identique.



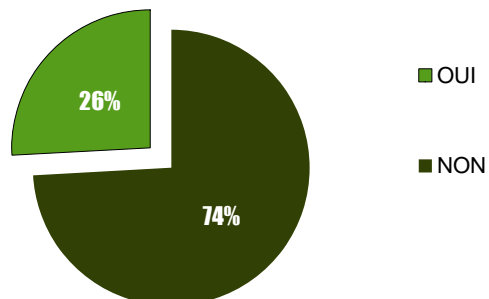
4) Niveau de SO2 moyen



Nous pouvons regarder les évolutions des vins de 2012 par rapport aux moyennes qui avaient été réalisées l'année dernière. On observe que les évolutions n'ont pas été trop importantes et que les vins restent dans des niveaux satisfaisants par rapport aux seuils de la réglementation vin bio.

5) Cas de Brettanomyces

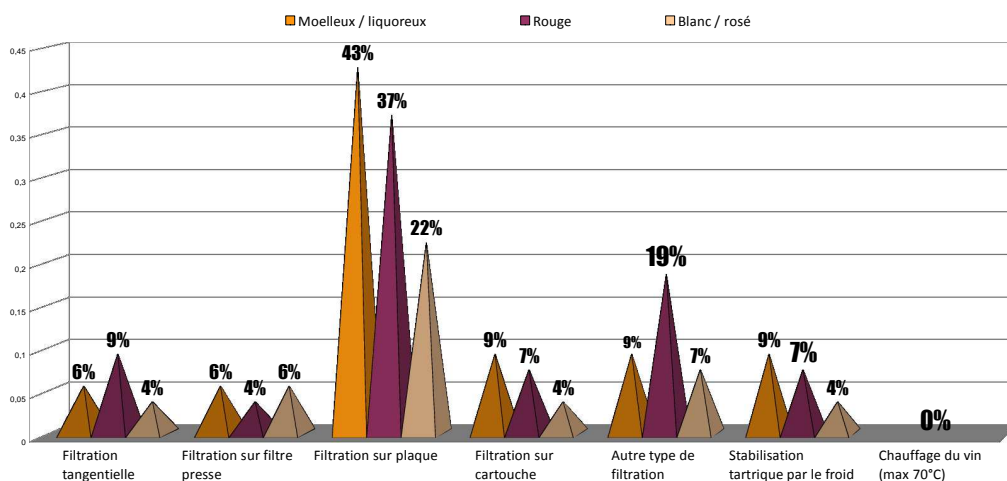
Développement de Brettanomyces
constaté en 2013



La différence est peu marquée avec 2012 où le taux était de 29%

6) Bilan des techniques utilisées en élevage pour le millésime 2012

Pourcentage de producteurs ayant eu recours à différents intrants au cours
de la campagne de vinification 2012 en fonction du type de couleur



La filtration sur plaque est largement dominante suivie par les filtrations sur terres (qui sont la composante majeure de la catégorie « autre filtration »).

III. Résultats de l'enquête sur la réglementation vinification Bio

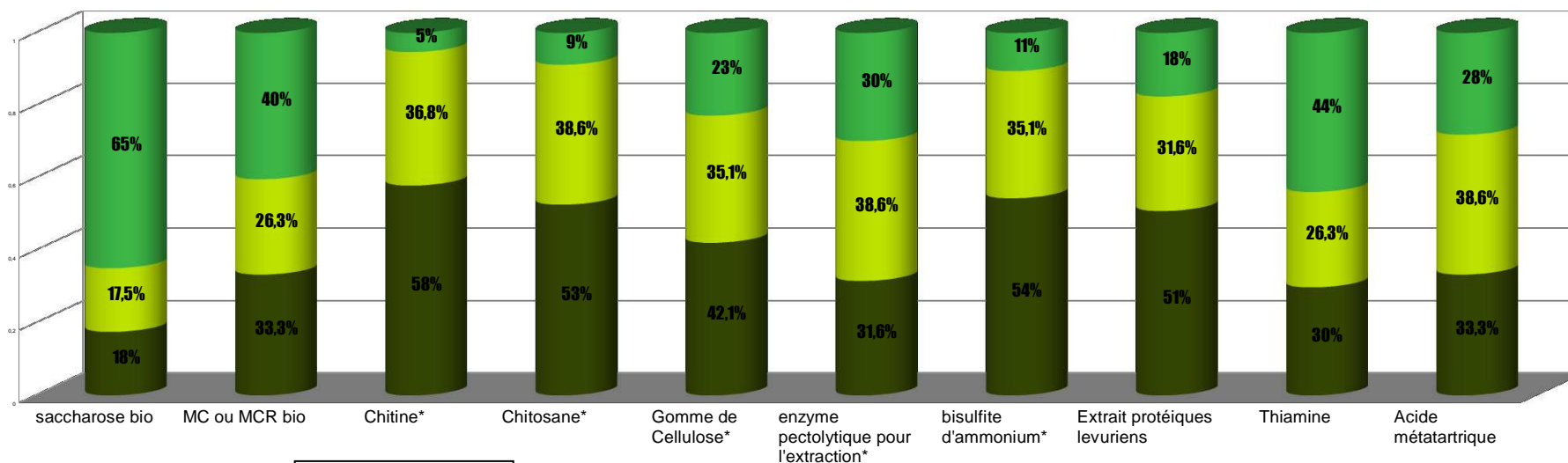
1) Questions fermées

Une opinion a été demandée par rapport à une liste de techniques et d'intrants donnée.

i. Intrants

■ POUR
■ CONTRE

Pourcentages de producteurs souhaitant légiférer sur l'utilisation de certains intrants dans le cadre de la vinification en "bio"



Le bilan que l'on peut établir

Pour :

- Saccharose Bio
- MC/MCR Bio
- Thiamine

Contre :

- Enzymes d'extraction
- Acide Métatartrique

Opinion non tranché:

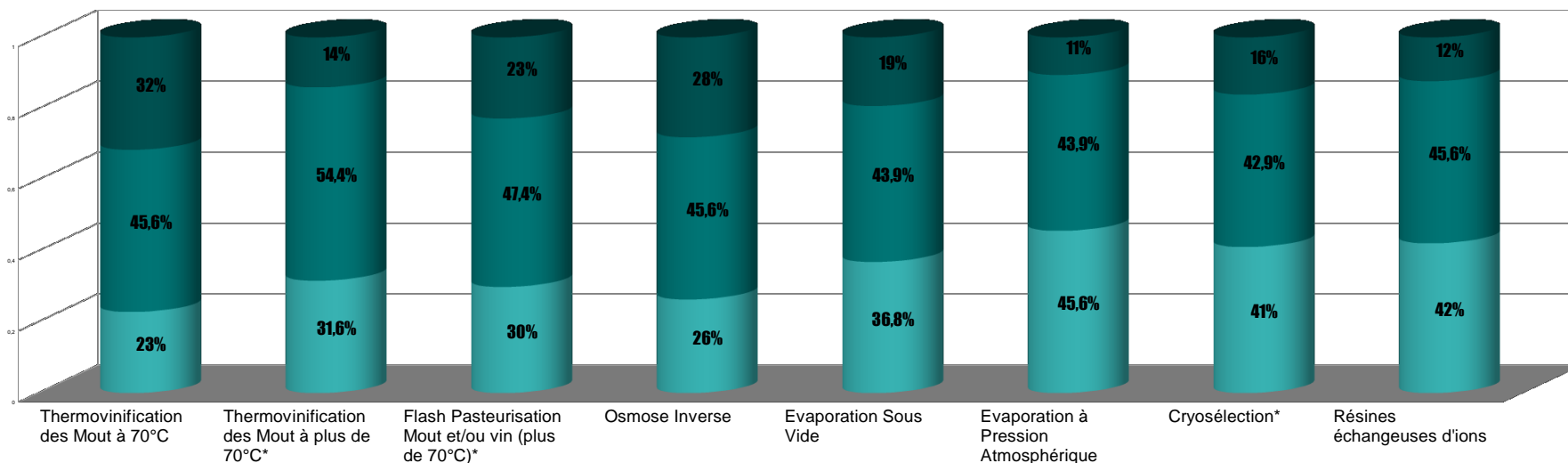
- Chitine/Chitosane
- Bisulfite d'ammonium
- Extrait protéique de levure

Beaucoup de « sans opinion » s'explique par la méconnaissance des produits.

ii. Techniques

■ POUR
■ CONTRE

Pourcentages de producteurs souhaitant légiférer sur l'utilisation de certaines techniques dans le cadre de la vinification en "bio"



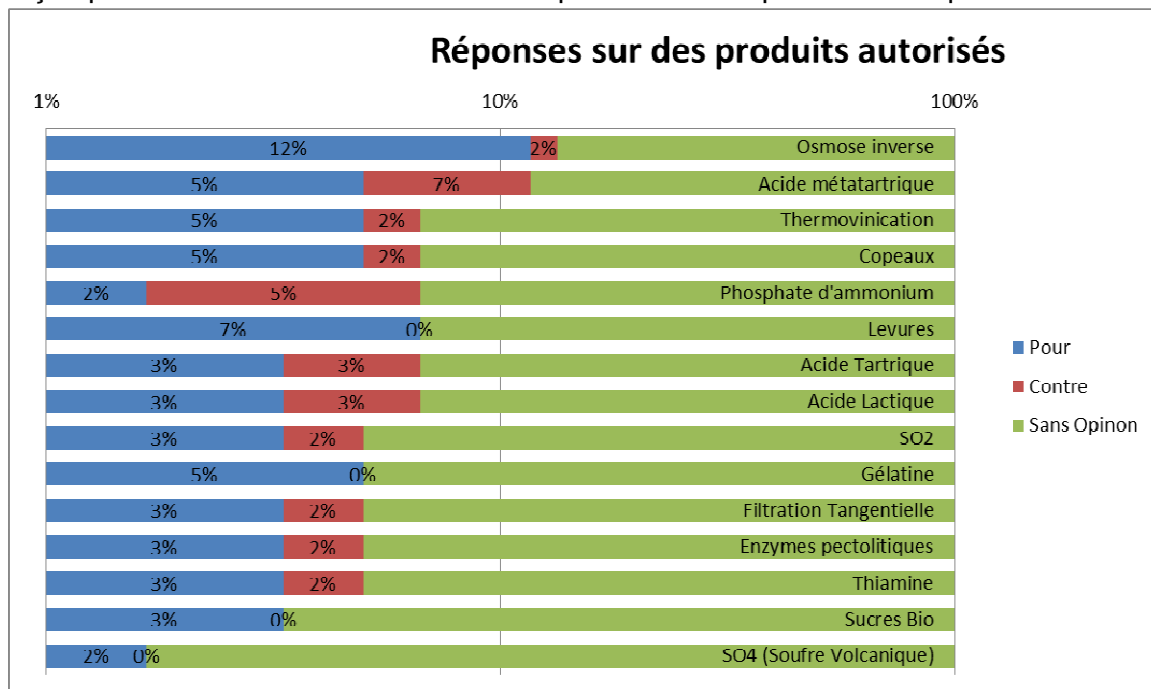
Globalement, les vignerons interrogés semblent contre toute forme de technique physique. Ce phénomène semble être assez français car la plupart des pays européens et américains préfèrent avoir recours à des techniques physiques, plutôt qu'à des intrants susceptibles de laisser des traces dans les vins. De plus, on retrouve ces techniques citées dans des proportions beaucoup plus faibles dans les questions ouvertes sur les intrants et les techniques présentées plus loin (voir pour le cas de la flash ou l'osmose qui sont plutôt demandées). On peut sans doute imaginer qu'il y a une méconnaissance d'une partie des vignerons sur ce que sont ces techniques et ce à quoi elles servent.

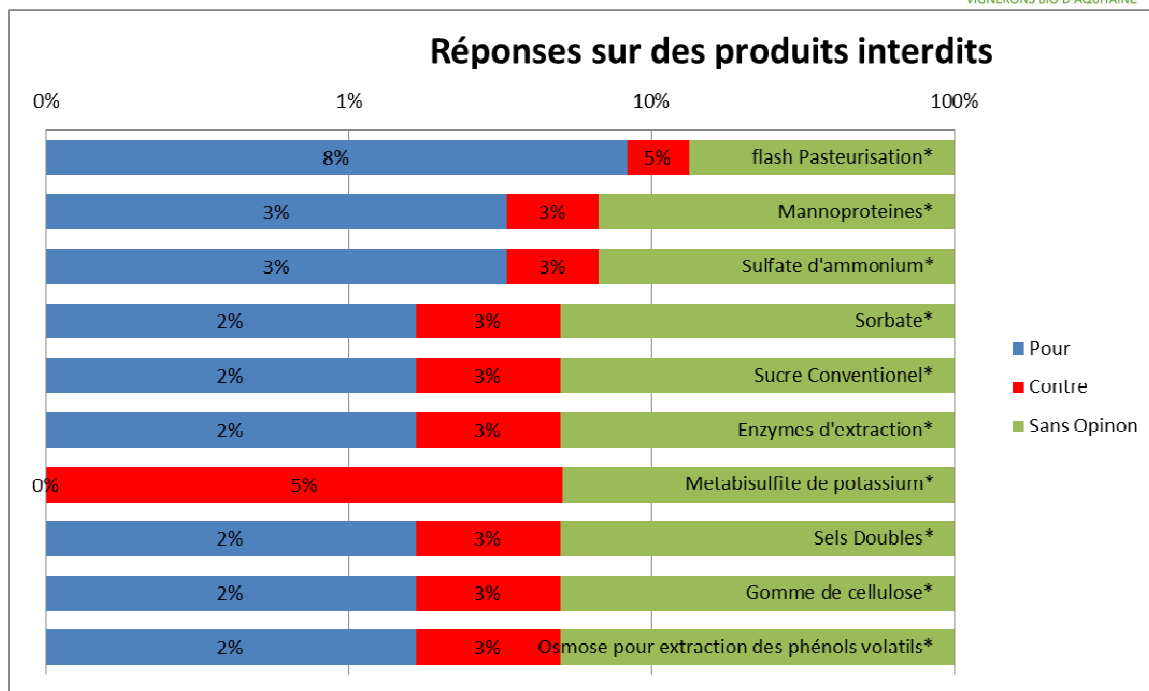
2) Question Ouverte

La question de l'autorisation ou non d'intrants ou de techniques a été posée de façon ouverte afin de pouvoir croiser les résultats. La question ouverte été posée avant la question fermée pour éviter d'orienter les réponses.

Une question ouverte est une question de type : « qu'elles sont les produits que vous souhaitez voir autorisé en Bio » avec un espace libre pour la réponse. Cela permet de ne pas orienter la question est de permettre au vigneron de répondre en fonction de ses connaissances

Attention : une échelle logarithmique a été utilisée pour présenter les résultats de façon plus visible. La barre du milieu ne représente donc que 10% des opinions.





Globalement les vignerons n'ont pas d'opinion ou ne souhaitent pas de modification de la réglementation vinification Bio.

Les éléments principaux à retenir (mais qui restent toutefois à un niveau de demande faible) sont les suivants :

Parmi ce qui est autorisé :

- La conservation de l'osmose inverse sur mout
- L'acide métatartique interroge mais les vignerons qui se prononcent sont plutôt pour sa sortie de la réglementation
- Le phosphate d'ammonium dont la sortie est demandée est à lier avec la demande de réintroduction du sulfate. La demande française d'origine lors des discussions sur la réglementation européenne était l'utilisation des sulfates d'ammonium et non des phosphates d'ammonium.
- L'utilisation de la thermovinification semble recueillir un avis plutôt favorable

Parmi ce qui est interdit

- La flash pasteurisation divise mais les vignerons sont plutôt pour son entrée dans la réglementation.
- Le cas des mannoprotéines est difficile à trancher

Il faut bien sûr relativiser ces conclusions au vu des faibles pourcentages de vignerons ayant un opinion.

IV. Conclusion

Le millésime 2013 a été difficile avec des maturités souvent faibles et de la vendange plus ou moins saine. Cela se retrouve dans les pratiques œnologiques .

Les points marquants étant : le recul de la réalisation de fermentations indigènes au détriment de LSA souvent non Bio ; le recours à une alimentation azotée très important cette année surtout en phosphate d'ammonium malgré un millésime qui fermentait très facilement en raison de petits degrés et de pH bas.

En rouge, on note aussi la forte augmentation de l'utilisation de tanins et de copeaux due à un millésime avec une petite maturité.

Pour ce qui est des questions sur la réglementation, il ressort une certaine méconnaissance de l'ensemble des intrants et des techniques autorisés ou pas en Bio. Globalement, il semble que les vignerons soient satisfaits de la réglementation Bio actuelle.

Pour tout renseignement complémentaire :

Stéphane BECQUET Ingénieur Agronome et Vinificateur

Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine et Institut Technique de l'Agriculture Biologique

7, le Grand Barrail 33570 Montagne Tel : 06 32 68 88 80 Mail : conseil@vigneronsbio-aquitaine.org