

Ces bulles qui font un boum

Dix vins effervescents produits dans le Roussillon et l'Empordà étaient à la dégustation dans le cadre de la 32^e journée œnologique de l'ICV Pyrénées Roussillon, le 29 juin à Rivesaltes. Les bulles... De plus en plus plébiscitées.

A PRÈS une matinée studieuse, ponctuée d'une conférence sur "quelques outils de suivi de la maturité pour déterminer la date des vendanges", et d'un "état de l'art et innovations autour de la nutrition de la levure", les vignerons présents à la journée œnologique de l'ICV ont participé à une dégustation de vins effervescents. Sur les tables du domaine de Rombeau, dix produits issus des Pyrénées-Orientales, de Leucate et de l'Empordà : blancs ou rosés, ils viennent du domaine de Rombeau, des Vignobles Cap Leucate, de Château Planères, du Mas Delmas, des Vignerons de Tautavel Vingrau, du domaine Olivier Roque, du domaine Lepaumier, mais aussi, côté Sud-catalan, du Celler Gerisena et d'Empordàlia (D.O. Empordà), et de Peralada (D.O. Cava).

"Nous avons des rosés et des blancs, produits à la méthode traditionnelle champenoise, c'est-à-dire avec une deuxième fermentation en bouteille, ou à la méthode Charmat : la deuxième fermentation se fait en cuve close" explique la directrice de l'ICV Pyrénées Roussillon, Hélène Teixidor.

Prestations de service

Parmi les dégustateurs, Quentin Modat, du domaine éponyme à Cas-sagnes, affiche une certaine curiosité pour ces vins effervescents. Mais "cela demande du matériel, de la place et du temps : il faut des pupitres pour la deuxième fermentation, et, à moins d'avoir une production mécanisée à grande échelle, cela demande énormément de travail manuel, puisqu'il faut régulièrement tourner les bouteilles." Parmi les vins dégustés, le "Festa Rosa" des Vignerons de Cap Leucate. "C'est un vin à base de muscat petit grain, légèrement teinté" explique Christophe Jaulent, vice-président de la coopérative. "Nous y dédions 50 hl, il est produit à la méthode champenoise", précise Patrice Bivent, maître de chai. "Nous faisons appel à un prestataire de services à qui nous envoyons



les moûts : le produire nous-même, cela demanderait des compétences et un matériel adapté. Par rapport au volume d'investissement et au temps demandé, ce serait trop onéreux."

Vignerons de Cap Leucate : 6 000 à 7 000 bouteilles

La cave a repensé ses étiquettes cette année pour rendre le produit plus festif. Les 6 000 à 7 000 bouteilles annuelles rencontrent un franc succès. Les bulles seraient-elles en plein boum ? "Dans beaucoup de caves, elles existaient en simple complément de gamme, maintenant il s'agit de plus de plus d'un élément de gamme valorisé", note Hélène Teixidor.

"Certains décident même d'assurer la vinification eux-mêmes. Technique-ment, c'est une autre façon de faire, il faut un support acide différent des vins tranquilles." La production d'un vin effervescent ne se décide pas au dernier moment... "Elle doit se réfléchir avant, il faut savoir si on veut un brut nature, un sec, demi-sec..." Ici, les vins effervescents blancs sont essentiellement réalisés avec du grenache blanc et du muscat, et les rosés commencent à se développer, avec du grenache gris. En Catalogne Sud, la culture de l'effervescent est bien plus ancrée, avec le Cava, produit avec du macabeu, de la parellada et du xarel.lo.

Fanny Linares

DRM : les formations continuent au CIVR

Le CIVR poursuit ses formations à la DRM en ligne, Déclaration récapitulative mensuelle. Une trentaine de vignerons ont déjà pris RDV sur le mois de juillet.

La mise en place de cette dématérialisation a pour but de :

- faciliter la vie des utilisateurs ;
- mettre à disposition un outil de gestion performant ;
- et d'avoir connaissance plus rapidement de l'état du marché en amont.

En effet, cette meilleure connaissance permet à la filière de mettre en place les mesures nécessaires pour un pilotage économique efficace.

Le CIVR, en partenariat avec le service des Douanes, accompagne les producteurs dans cette démarche de déclaration. Marie-Thérèse Chazelles et Caroline Egozcue du service économie, vous accueillent pour une formation individuelle dans les locaux du CIVR.

Pour plus de renseignements, contactez le 04 68 51 21 22.

LA RUBRIQUE DE L'ICV

Déterminer les dates de vendanges

La véraison commence dans les P.-O. et l'Aude : dans 40 jours, les vendanges devraient commencer. Comment définir la date de vendange adaptée pour chaque parcelle : c'est la question que va se poser bientôt chaque vigneron. C'est aujourd'hui qu'il faut commencer à se préparer.

La composition du raisin est particulièrement complexe. Traditionnellement, la décision de récolte repose sur la mesure des sucres ou du degré potentiel. Cette mesure, toujours importante, est nettement insuffisante car, d'une parcelle à l'autre, d'un millésime à l'autre, la composition du raisin est éminemment variable. Cette variabilité s'accroît avec le changement climatique depuis une quinzaine d'années, les canicules ou pluviométries estivales de plus en plus aléatoires influant profondément la maturation du raisin, jusqu'à bouleverser les chronologies habituelles des décennies précédentes. De plus, les attentes du marché sont de plus en plus spécifiques : il faut produire à la fois des rosés thiols, des muscats secs, des rouges fruités, d'autres corsés.

Pour chaque objectif produit, les critères de maturité changent : pour un profil rosé ou blanc frais, on va chercher des raisins à grosses baies, pas trop sucrés, riches en acide malique et azote assimilable, à pH et potentiel couleur bas ; pour un rouge



structuré, seront préféré des raisins riches en couleur, à maturité phénolique.

Heureusement les méthodes d'analyse ont considérablement évolué depuis quelques années. Il est désormais possible de doser en routine dans les laboratoires ICV sur le raisin les sucres, l'acidité totale, le pH (meilleur indicateur de l'équilibre acide que l'acidité totale), l'acide malique (qui va donner des indications précieuses sur l'évolution de la maturité et le potentiel œnologique), l'acide tartrique et le potassium (indicateurs de la structure acide), l'azote assimilable et la fraction organique (indicateur de risques fermentaires) et les anthocyanes totales et extractibles, ainsi que les polyphénols totaux et leur qualité.

Ces analyses donnent des informations précieuses quand elles sont mises en place dans un cadre rigoureux : mise en place de parcelles de référence, avec suivi des mêmes rangs année après

année, protocole d'échantillonnage strict pour assurer la représentativité de la parcelle, début des analyses peu après la véraison pour suivre l'évolution de la maturité du raisin pendant au moins 3 à 4 semaines, constitution d'une base de données permettant de comparer les parcelles entre elles, les millésimes entre eux.

L'analyse sensorielle donne des indications complémentaires : la méthode mise au point par l'ICV il y a près de 20 ans a fait ses preuves dans le monde entier, en analysant successivement la baie, la pulpe, la pellicule et les pépins. À l'approche de la maturité, elle donne des indications rapides, fiables et complémentaires à l'analyse chimique pour déterminer le potentiel qualitatif ou la date de récolte. L'analyse sensorielle peut être réalisée par des œnologues, mais est à la portée de toute personne, à l'issue de formations courtes.

Préparer sereinement ses vendanges suppose de définir dès aujourd'hui son plan d'analyse de raisin au vignoble, de choisir les parcelles représentatives pour un suivi maturité fin qui permettra de "caler" le degré potentiel cible sur les parcelles voisines en fonction du millésime, ou d'organiser une comparaison systématique de toutes les parcelles deux semaines avant les vendanges pour les classer en fonction de leur potentiel œnologique.

Jacques Rousseau
Responsable viticole Groupe ICV