ŒNOLOGIE

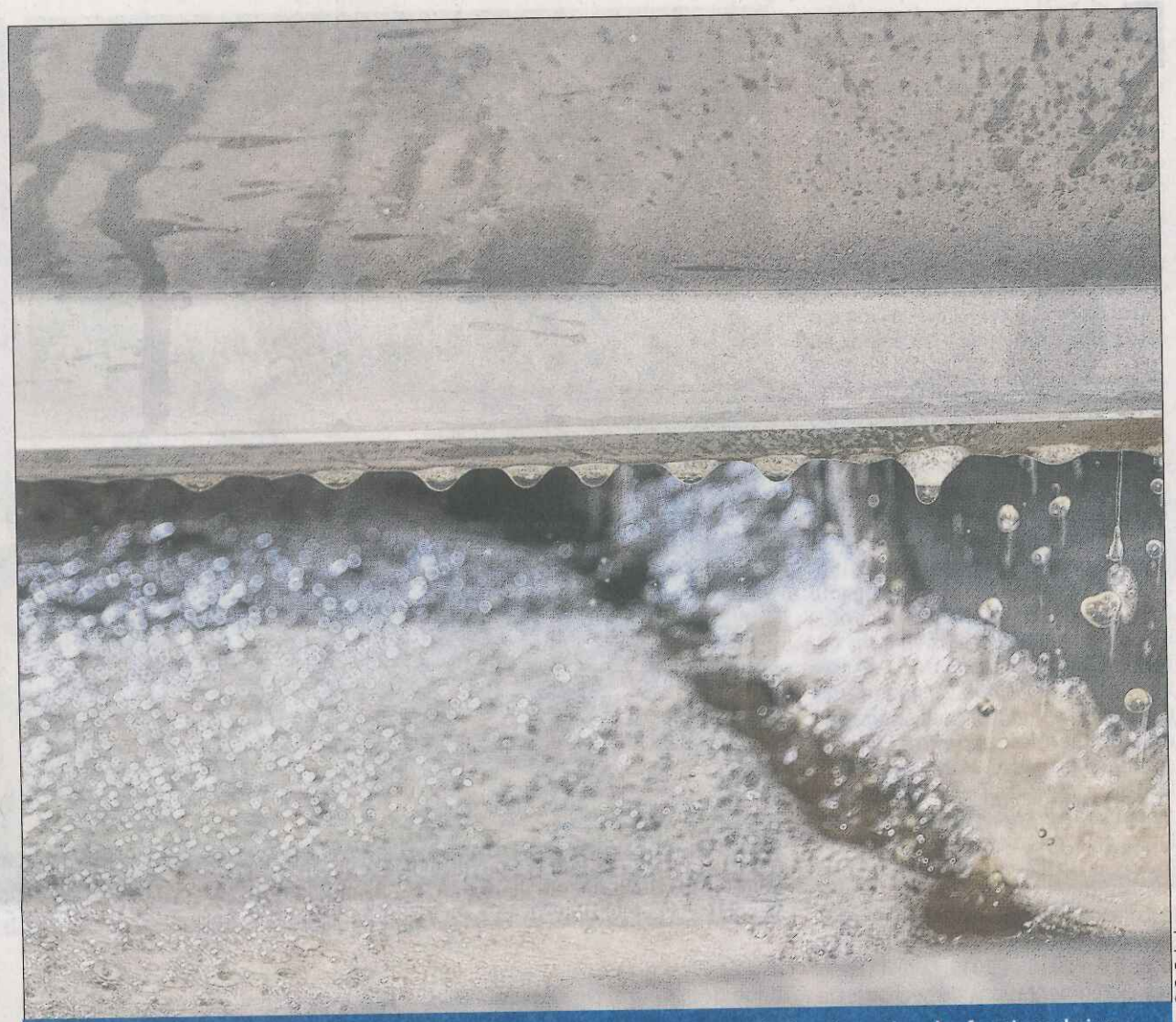
Des **grosses baies à presser**

Alors que la récolte avance sérieusement, les remontées du terrain montrent des baies globalement plus grosses, et des rendements en jus plus élevés. Ce ratio entre la quantité de jus et les pellicules est un critère majeur de pilotage du pressurage, qui doit être adapté à cette particularité du millésime.

Depuis le démarrage des vendanges dans la région, les constatations du terrain s'accordent pour mettre en avant la taille importante des baies comme caractéristique de ce millésime 2020, en particulier sur les zones littorales et irriguées. *"Certes, les indicateurs et les conditions d'avant récolte allaient dans le sens d'une plus grande taille de baies que l'an dernier, mais cela ne signifiait pas automatiquement que la proportion de jus suive cette tendance. Or, toutes les remontées de terrain de nos consultants de l'ICV, et nos résultats sur nos vinifications expérimentales, convergent vers cette indication de 5 à 10 % de rendement en jus de plus que l'an passé"*, note Daniel Granès, directeur scientifique de l'ICV.

Ces rendements en jus peuvent atteindre, voire dépasser, les 55 % cette année, quand ils n'excédaient jamais 50 % les millésimes précédents. Daniel Granès souligne donc combien il est nécessaire de bien tenir compte de ce paramètre dans les itinéraires techniques de vinification choisis pour les vins blancs et rosés. *"Il est impératif d'ajuster les programmes des pressoirs, avec des paliers et des temps de pression bien adaptés à cette spécificité"*, reprend-il donc, en insistant sur l'importance évidemment quantitative, mais aussi qualitative, d'utiliser les cycles de pressurage adéquats.

Si la taille plus importante des baies n'entraîne pas un écoulement plus important des jus d'égouttage – *"car même si le ratio de jus est plus important, la facilité d'écoulement est plus liée à la fragilité pelliculaire ou à la trituration pratiquée"*, explique Daniel Granès –, c'est essentiellement au niveau du pressoir que va se jouer la qualité de l'extraction des jus, avec une maîtrise nécessaire des paliers et des temps de pression dans les cycles de pressurage choisis.



© O. Balzalge

Les rendements en jus peuvent atteindre, voire dépasser, les 55 % cette année. La séparation des fractions de jus issus de pressoirs doit donc être pilotée en accord avec les profils de vins recherchés.

Importance de l'égouttage

"À chaque niveau de pression, le jus doit s'écouler de manière importante autour de la moitié du palier. Si ça coule beaucoup dès le début, c'est que l'on n'a pas bien ajusté les différents paliers de pression et les temps de pressurage. Chez un petit vigneron qui fait un ou deux petits pressoirs par jour, on ne va pas nécessairement noter de différence volumique et qualitative. Mais dans une grosse structure, qui peut faire 50 pressoirs par jour, c'est considérable", reprend Daniel Granès.

C'est ce qui amène Jean-Luc Favarel, directeur R&D chez le fabricant de pressoirs Pera, à bien considérer la phase d'égouttage, au cours de laquelle une très grande fraction des jus peut être obtenue avec des baies plus grandes. *"Avec la trituration du transport, la réception et le foulage, 60 % du jus de la baie est déjà hors du grain de raisin lorsque celui-ci arrive dans le pressoir. Il est donc nécessaire d'évacuer ce jus au plus vite, pour éviter macération et oxydation. C'est d'autant plus vrai pour les rosés, où la tendance va au plus clair possible. Au regard de ce que nous observons depuis le début des vendanges, nous pouvons arriver à 70-75 % des jus qui se sont égouttés quand le pressoir est rempli"*, dévoile-t-il. Vigilance donc dans la séparation des qualités de jus.

Jean-Luc Favarel estime cohérent de séparer les premiers jus d'égouttage, *"mais seulement les 5 % du début, qui peuvent être plus chargés et dans lesquels se ressuient d'éventuels résidus de phytos"*. Daniel Granès fixe plutôt à 20 % la proportion des premiers jus à écarter. *"Entre le transport et le début de l'égouttage statique dans le pressoir, nous recommandons de plus en plus d'envoyer cette fraction de 20 % des premiers jus d'égouttage avec les dernières presses. Globalement, cela reste assez marginal de pouvoir séparer plus de deux qualités de pressurage. Dans ce cas, nous considérons que la fraction la plus qualitative de sélection des jus va représenter 60 à 80 % du volume obtenu, l'autre fraction étant alors constituée par les premiers égouttages et les fins de presse"*, précise Daniel Granès.

Quand séparer les qualités de jus ?

La séparation des jus est toutefois raisonnée en fonction des finalités attendues, et des possibilités techniques. *"Si on en a les moyens, on peut tout aussi bien fractionner en trois qualités pour les rosés : égouttage pour un profil rosé pâle fermentaire ; montée en pression séquentielle pour du rosé pâle variétal ; et, fins de presses et égouttage au quai"*, valide Alexis Subileau, œnologue consultant de l'ICV.

Les fractions de jus les plus intéressantes se retrouvent néanmoins dans les premiers niveaux de montée en pression. *"Les plus grandes baies font que les pressoirs seront remplis avec un tonnage moindre qu'habituellement. Je ne préconise pas de faire durer l'égouttage pour pouvoir remplir plus le pressoir : en rosé, ça augmente le temps de macération. On retrouve les jus les plus qualitatifs dans les premiers paliers à basse pression, à 0,2 ou 0,4 bar. Ce sont les fractions à privilégier"*, note Guillaume Desperrières, consultant pour les laboratoires Dubernet.

Jean-Luc Favarel abonde également dans ce sens, estimant qu'on retrouve les meilleurs jus jusqu'à 600 mbars. *"Lorsqu'on a extrait 80 % des jus, il faut séparer vers les fins de presse. On peut juger à la dégustation et surveiller la couleur pour les rosés, mais la mesure de la conductivité est l'outil idéal"*, note-t-il. Lorsque la conductivité arrive à un point d'inflexion et augmente de 20 à 25 % de plus que sa valeur initiale, *"il est temps de séparer les jus pour aller vers les fins de presse, car on entre dans des zones de concentration plus importantes en potassium. Cette mesure est assez simple à mettre en œuvre, et peut être faite au milieu ou en fin de chaque palier"*, valide Daniel Granès.

Et les rouges ?

"Dans ces conditions où les baies sont grosses, on peut même se permettre de garder des jus de pression autour d'un bar, car les presses restent jolies. Il faut tempérer un peu ce constat selon les secteurs, car à l'intérieur des terres et dans les sols peu profonds, le manque d'eau se fait ressentir ; et si les baies ont le potentiel pour être grosses, ce n'est pas le cas sans eau. Il faudra travailler différemment les pressurages avec moins de jus d'égouttage", analyse le consultant indépendant, Stéphane Yerle.

Sans pouvoir augurer d'éventuels phénomènes de concentration ou de flétrissement d'ici à ce que la récolte des raisins destinés aux vins rouges atteigne son pic, en septembre, Daniel Granès estime que cette taille plus importante des baies ne devrait pas affecter la vinification en rouge. Guillaume Desperrières s'attend à devoir mettre en œuvre des saignées sur quelques grenache ou carignan, même si c'est une pratique devenue inhabituelle. *"Les jus de saignées ne sont pas dans la tendance du marché en rosé, et les infrastructures des caves ne se prêtent plus trop à cette pratique"*, ajoute Daniel Granès. Les résultats analytiques obtenus jusqu'à présent le confortent même sur les concentrations en anthocyanes, qui paraissent au rendez-vous du millésime pour donner de jolies couleurs. ■

Olivier Bazalge

Pourquoi de plus grosses baies ?

Les fortes pluies de printemps, en début de cycle végétatif, avaient été pénalisantes pour le processus de minéralisation de la plante, avec même des phénomènes d'asphyxie racinaire. *"Mais lorsque les sols ont commencé à s'assécher, en fin de floraison, le ressuyage et les très bonnes disponibilités hydriques ont permis une minéralisation et une assimilation optimale de l'azote. C'est un phénomène assez inédit car, en milieu méditerranéen, cette assimilation a tendance à chuter entre les stades boutons floraux séparés et fermeture de la grappe"*, détaille Guillaume Desperrières, directeur de la Société de recherche et développement viticole (SRDV). Cette minéralisation importante a été un facteur favorisant la croissance des rafles et des baies, *"auquel peut s'ajouter l'éclaircissage naturel dans les vignes touchées par le mildiou cette année"*, poursuit Guillaume Desperrières.

Il constate ainsi que la taille des grappes et baies est la plus importante des cinq, *"voire des dix"* derniers millésimes, en particulier sur un cépage comme la syrah, plutôt caractérisé par des grappes compactes de petites baies.

Sur le plan analytique, le consultant note des équilibres assez inhabituels et paradoxaux pour la région : *"Les degrés sont assez élevés, mais les acidités également, avec des niveaux importants d'acides tartrique et malique, à cause de l'importante végétation. Les niveaux d'azote assimilables sont particulièrement bons, avec très peu de valeurs inférieures à 60 mg/l, et des dépassements notables des 300 mg/l"*, ajoute-t-il encore.

EN BREF

Mildiou : un premier article d'Amoéba sur l'efficacité de son produit de biocontrôle

Dans un communiqué du 11 août, l'entreprise Amoéba annonce la parution d'un premier article scientifique sur l'efficacité de sa solution de biocontrôle à base d'amibe sur le mildiou de la vigne. *"Le lysat de l'amibe* Willaertia magna C2c Maky, *produit d'origine naturelle, permet de réduire de 77 % la maladie sur les grappes de raisin au champ, sans effet néfaste sur l'homme et l'environnement"*, indique le communiqué. Écrit par des salariés d'Amoéba, mais *"évalué par des pairs"*, l'article est paru dans la revue Plants (groupe MDPI). L'entreprise lyonnaise y présente le *"double mode d'action"* de son produit : stimulation des défenses de la plante et effet anti-germinatif sur *Plasmopara viticola* (agent du mildiou de la vigne). Amoéba a rendu publiques les données de cette étude réalisée *"par des prestataires indépendants"*, en 2019 en serre et en champ. Une *"synthèse des données de toxicité et d'écotoxicité"* est également disponible. La société française, qui a annoncé le 29 mai avoir lancé la procédure d'homologation en Europe, espère pouvoir commercialiser sa solution de biocontrôle dans l'UE en 2024.

Phytos : 5e édition du Contrat de solutions

L'association Contrat de solutions a publié, fin juillet, la 5e édition de son recueil de fiches techniques, annonce la FNSEA dans un communiqué. Dix nouvelles fiches 'solution' ont rejoint les 76 précédentes, dont la culture de souci sous serre pour favoriser la punaise *Macrolophus* en maraîchage, l'utilisation de *Saccharomyces cerevisae* dans la lutte contre le botrytis, ou encore l'allongement des rotations pour réduire les indices de fréquence de traitement (IFT). Près de 33 fiches solution entrent désormais dans le cadre des certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques (CEPP).