[EN BREF]

Covid-19 : le fonds de solidarité aux entreprises prendra fin le 30 septembre
Le fonds de solidarité aux entreprises sera supprimé le 30 septembre, a annoncé le gouvernement dans un communiqué, fin août. Le fonds sera toutefois maintenu durant le mois de septembre, selon les mêmes modalités qu'en août (compensation de 20 % des pertes de chiffre d'affaires), mais avec une nouvelle condition, pointe l'AFP : *"Les entreprises devront au moins avoir réalisé 15 % de leur chiffre d'affaires d'avant la crise, le gouvernement voulant éviter les 'effets d'aubaine' pour celles qui préfèrent rester totalement fermées"*. À partir du 1er octobre, le fonds de solidarité sera remplacé par un dispositif de prise en charge des coûts fixes, ouvert *"à toutes les entreprises des secteurs S1 et S1 bis qui connaîtraient des pertes importantes de chiffres d'affaires, sans condition de taille"*, indique le communiqué.

Bruxelles autorise une aide française au photovoltaïque
La Commission européenne a autorisé le 27 août une aide française de 5,7 milliards d'euros jusqu'en 2026, pour le photovoltaïque sur les toits de professionnels. *"Ce régime sera accessible aux opérateurs de petites installations photovoltaïques installées sur des bâtiments, d'une capacité maximale de 500 kW"*, indique-t-elle dans un communiqué. Il était limité jusque-là aux installations de moins de 100 kW. Il s'agissait le plus souvent de toitures de particuliers. Les installations concernées pourront bénéficier d'une aide sous la forme de tarifs de rachat (soit un prix garanti pour l'électricité produite) pendant 20 ans. Le relèvement du seuil jusqu'à 500 kW permettra de développer le photovoltaïque sur les toitures de petites industries, de centres commerciaux, et de bâtiments agricoles.

Pâtes : l'Espagnol Ebro va revendre Panzani pour 550 M€ au fonds CVC
Le groupe agroalimentaire espagnol Ebro Foods a annoncé, fin juillet, son intention de revendre le fabricant de pâtes Panzani, pâtes fraîches et riz exceptés, au fonds CVC Capital Partners, pour un montant de 550 M€. Le périmètre de l'opération inclut notamment les marques Panzani et Ferrero, ainsi que *"tous les actifs opérationnels (y compris usines et moulins) liés à ces marques"*. Panzani *"maintiendra son siège social à Lyon en France"* et l'opération *"n'aura aucun impact social pour les employés"*, promet Ebro. Le groupe espagnol gardera en revanche dans son giron les marques de pâtes fraîches Lustucru Sélection et de riz Taureau Ailé. La transaction reste soumise notamment à l'approbation des autorités de la concurrence et à celle de l'AG des actionnaires d'Ebro, qui prévoit de conclure l'opération d'ici fin décembre.

Après un focus sur les bonnes pratiques à appliquer sur les raisins ayant subi les effets, directs ou non, des feux de forêt qui ont frappé l'arc méditerranéen en août dernier[1], place aux conseils à mettre en œuvre lors des vinifications en cours et à venir.

ICV

Il peut être intéressant de dédier une partie de la cuverie spécialement pour ces raisins ayant été touchés, de près ou de loin, par les incendies de forêt et leurs conséquences.

VITICULTURE

Vignes brûlées : et dans les chais, on fait comment ?

Après l'identification des zones concernées, touchées ou en limite des incendies forestiers, et la mise à l'écart des raisins touchés ou leur traitement à part, il est temps de se pencher sur les pratiques à adapter dès l'entrée des raisins en cave. Synthèse avec les experts de l'Institut coopératif du vin.

Étant donné que les composés négatifs et leurs précurseurs sont présents dans la pellicule, il est évident que la bonne pratique principale reposera sur la minimisation du temps de contact entre le jus et les pellicules. À l'arrivée de la vendange, le lavage des raisins est généralement recommandé, même s'il a peu d'effet mesurable dans les essais sur le sujet.

À la cave : pressurage direct sans foulage ni éraflage

Dans tous les cas, **le pressurage direct sans foulage ni éraflage est préférable à tout autre mode de vinification**. En effet, des écarts de un à deux entre pressurage direct avec ou sans éraflage-foulage ont été mesurés sur les phénols totaux ; et des écarts de 1 à 4,5 entre pressurage direct sans éraflage-foulage et macération de six jours. À noter que l'effet lié au cépage est jugé quasiment négligeable par les chercheurs.

Seconde étape majeure : **la séparation des jus** – à un niveau de l'ordre de 40 hectolitres pour 10 tonnes de raisin – conduit à des jus moins riches en précurseurs et en Composés organiques volatiles (COV). Il est donc intéressant de modifier ses pratiques de séparation des jus, en traitant de manière séparée une fraction de presse "forte" plus importante en volume, et sur laquelle les défauts risquent d'être plus intenses.

Les **levures** jouent un rôle non négligeable sur les teneurs finales. Quelques-unes proposées par l'ICV ont été testées par l'Awri, en Australie : GRE® est nettement plus favorable aux faibles sensations alors que D254® se classe dans les "mauvais élèves". D21® se comporte plutôt bien, apparemment plus par sa capacité à conserver le fruité frais. Le passage en flash détente, avec traitement séparé des condensats, devrait permettre d'éliminer significativement les fractions libres des molécules indésirables, y compris sur jus.

Les **traitements curatifs** sont diversement évalués, même s'il y a une tendance à identifier les charbons activés à fortes doses (80 à 120 g/hl) comme **susceptibles de jouer positivement sur les concentrations de composés négatifs**. En revanche, la polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) seule semble peu efficace. Il n'est pas nécessaire, apparemment, de traiter immédiatement, mais plutôt de faire des essais sur vins finis.

Des assemblages au dernier moment

Seguin Moreau a conduit des essais avec du bois sur des vins à des niveaux d'intensité faibles de COV et de leurs précurseurs. Il en ressort que les bois chauffés devraient plutôt être écartés, parce qu'ils apportent des furanes qui accentuent les sensations de "brûlé", "suie". À l'inverse, Exception® s'est très bien comporté autour de 2 g/l, avec la possibilité d'ajouter un "complément" à petite dose de R02 (0,5 g/l) pour amener une note vanillée douce. Attention là aussi à la généralisation de ces informations : faites des essais !

Enfin, **les formes glycosylées** semblent **stables en élevage** et ne généreraient donc pas plus ni moins de défauts aromatiques dans le temps. C'est encore un sujet sur lequel il faut rester prudent, tant le dosage de ces précurseurs est compliqué et les mécanismes de libération (avec la salive par exemple) plutôt différents de ceux que l'on connaît sur d'autres composés d'arômes liés. La conséquence pratique est qu'il vaut mieux, avec des vins touchés, plutôt réaliser les assemblages au dernier moment, pour s'assurer au moins par la dégustation et au mieux par l'analyse de l'absence de défaut supplémentaire en fin d'élevage. ■

Daniel Granès, Jacques Rousseau, Tristan Perchoc, Jean Andrès, Emerick Candaele & Jérôme Hourdel, Groupe ICV

(1) Lire notre édition de la semaine dernière.

ZOOM sur...

Ce qu'il faut retenir

- Limiter les temps de contact entre pulpe et pellicule : récolte rapide, transport sans délai, pressurage sans macération...
- Séparer les jus de presse à des pressions plus basses qu'habituellement.
- Choisir sa levure.
- Prévoir un suivi organoleptique et analytique spécifique pour détecter d'éventuelles déviations.
- Tester les solutions de traitement en faisant varier les produits et les doses.
- Assurer une stricte séparation du lot des autres vins.
- Procéder à des analyses en cas de doute ou pour mesurer les écarts entre lots.