En zone méridionale, cette année, le millésime est marqué par les effets du gel, souvent, de la sécheresse, parfois, sans oublier une météo humide à l'heure des vendanges. Malgré des rendements très bas, les niveaux qualitatifs des blancs et rosés tirent leur épingle du jeu. Côté rouges en revanche, il apparaît souvent compliqué d'aller jusqu'à la maturité optimale. L'utilisation de bois en vinification est plus que jamais de mise.

Pronektar - Tonnellerie radoux

Le manque de maturité phénolique de cépages noirs conduit à l'expression de notes végétales que l'emploi précoce de copeaux œnologiques contribue à gommer.

VINS ROUGES

# Millésime difficile, on envoie du bois ?

Depuis le 8 avril dernier, il ne s'est pas passé une semaine sans que les vignerons ne se demandent ce que ce millésime allait leur réserver. Une seule certitude recevait toutefois l'aval de tous : à cause du gel, il y aurait moins de volume à vinifier. Pour le reste, il faudrait attendre de voir de quelle manière la plante allait relancer sa physiologie jusqu'aux vendanges. À présent que celles-ci arrivent près de leur terme, le mot d'ordre reste l'hétérogénéité, avec des disparités de maturation au sein des zones viticoles, des exploitations, et à l'intérieur mêmes des parcelles.

Malgré les faibles rendements, les blancs et rosés semblent atteindre des standards qualitatifs plus qu'intéressants. Au niveau des rouges, le constat apparaît bien plus contrasté, tant les contraintes se sont accumulées pour atteindre les maturités optimales.

À l'hétérogénéité provoquée par le gel est en effet venue s'ajouter l'effet sécheresse, particulièrement marqué dans certaines zones qui ont cumulé moins de 250 mm d'eau depuis le début de l'année, soit moins que les besoins physiologiques de la plante. En conséquence, les cépages rouges plus précoces – comme les pinots noirs ou les merlots – se sont retrouvés avec des teneurs en sucres élevées, alors que les polyphénols étaient loin d'avoir atteint la maturité optimale.

Ensuite, les pluies et le vent marin de septembre sont venus poser leur grain de sel sur une année déjà bien compliquée, obligeant les vignerons à surveiller les états sanitaires comme le lait sur le feu. Là encore, la fragilité des pellicules, le gonflement des baies et les états sanitaires fragiles ont contraint à ramasser plus tôt que prévu certains syrahs, carignans ou cinsaults.

## Du bois pour aider le fruit

*"Nous sommes dans une année où le nerf de la guerre a reposé sur la capacité de tri des parcelles et des qualités"*, expose Olivier Mérieux, œnologue consultant et référent bois du groupe ICV. *"Il y avait un gros travail de différenciation des qualités à effectuer selon les possibilités, pour séparer ce qui était très proche de la maturité de ce qui devait être ramassé, alors que l'on était parfois à plus d'une semaine de la maturité phénolique."*

Malheureusement, comme le précisait le consultant Stéphane Yerle en début de vendange, *"le gel a déjà affecté les volumes. Il n'est donc économiquement pas évident de choisir d'attendre les maturités phénoliques optimales, alors que le phénomène de concentration ou des mauvais états sanitaires peuvent faire perdre encore plus de volume"*.

Une partie non négligeable des jus rouges mis en fermentation lors de ce millésime présente donc des tanins très réactifs, et développe des notes végétales couplées à des matrices relativement faibles. *"Le marché actuel tend vers des profils privilégiant le fruit et le volume. Beaucoup de nos clients nous sollicitent donc pour gommer au mieux ces notes végétales à l'aide des copeaux de chêne"*, avise Jérôme Baudin, directeur de la société Œnochêne, fabricant de bois pour l'œnologie.

Et le plus tôt reste généralement le mieux dans ce genre de cas de figure : *"Plus on attend pour gommer ces notes végétales, plus cela va nécessiter des doses élevées, qui entraîneront un marquage de notes boisées ne correspondant pas nécessairement au profil recherché"*, poursuit Jérôme Baudin.

## Gommer le végétal

*"La mise en œuvre de copeaux est toujours un peu plus compliquée sur vins rouges : il faut en effet pouvoir s'assurer que les sacs restent bien en immersion dans la phase liquide sous le chapeau de marc. Il faut compter un temps de contact de six semaines, et donc prévoir de faire suivre les sacs de copeaux dans la cuve d'écoulage après macération. Il est très important de séparer les presses cette année pour les travailler à part"*, recommande Claire Menneteau, consultante en charge des essais bois pour le laboratoire Natoli & associés.

Alors qu'il est difficile d'envisager des extractions poussées dans ce contexte, une adjonction de paillettes ou de copeaux à faibles doses est donc adaptée, sinon recommandée, pour gommer les caractères végétaux liés à la sous-maturité, même si Olivier Mérieux estime *"qu'intervenir en fin de fermentation alcoolique (FA), c'est déjà un peu tard dans cet objectif de gommage des notes trop végétales. En cours de fermentation, c'est l'idéal : on peut en effet jouer sur le manque de volume avec du bois frais que l'on couple à des chauffes faibles, pour gommer ce végétal"*. Le consultant précise que le travail avec le seul bois frais n'est pas suffisant, car seules les chauffes permettent de travailler sur l'atténuation des notes végétales. Jérôme Baudin n'en dit pas moins, et oriente lui aussi vers les 'blends' de plusieurs chauffes *"légères à moyennes, bien qu'un peu de chauffe plus forte, grâce à l'expression des furfurals, permette de masquer un côté pyrazine (note poivron vert) trop marqué"*.

S'il n'a pas été possible de procéder à cet ajout en début de fermentation, Claire Menneteau précise que l'addition peut également se faire après écoulage, *"avec des solutions de mix de bois proposées par certains fabricants, dans le but de mettre en avant le fruit"*.

Olivier Mérieux juge également favorable aux effets des copeaux la période allant de la fin de FA au début de la fermentation malolactique (FML) *"car, si on a un peu de temps entre les deux, l'action du bois combinée à une micro-oxygénation à petite dose peut vraiment apporter un plus dans l'expression du fruit. Attention cependant à la prise de bois au cours de la FML, qui est une phase réductrice et qui peut exacerber des notes grillées ou torréfiées, pas forcément en accord avec le profil fruité recherché"*.

## Veiller aux qualités

Outre les niveaux de chauffe, Olivier Mérieux avertit sur le choix des bois à engager, *"notamment sur les chauffes légères ou les bois frais, sur lesquels il faut s'assurer de la capacité du fournisseur à procurer des bois de qualité, sans quoi on peut vite se retrouver avec des notes séveuses ou le côté 'planche'"*. Cette qualité du bois, comme sa granulométrie, sont les paramètres essentiels pour adapter la dose et le temps d'action au type de matrice de vin à travailler. *"Les faibles granulométries ont un temps d'action plus rapide"*, valide Olivier Mérieux.

Si l'utilisation du bois semble être une des solutions les plus adaptées pour gommer les effets de la sous-maturité, l'utilisation de levures sèches peut également apporter des corrections intéressantes. Claire Menneteau souligne en complément l'intérêt de la macération carbonique dans ce contexte, *"qui va apporter des côtés confits, même sur des merlots pas très mûrs. Il faut alors bien séparer les coules et les presses, et travailler ces dernières avec plusieurs niveaux de chauffe, pour évacuer leur côté herbacé"*.

**Olivier Bazalge**

### ZOOM sur...

**Des élevages longs au cas par cas**

Heureusement, les conditions météo ont quand même permis à certains vignerons d'attendre les maturités optimales, même si ça ne représentera pas le gros des volumes. De jolis élevages peuvent donc tout de même s'envisager avec des solutions de morceaux de bois comme les blocs, les mini staves, voire les staves ou les barriques. Cela ne devrait toutefois concerner que quelques cuvées très ciblées, en volume limité.

### Raisins altérés, l'ICV alerte

Avec les pluies de septembre, l'altération des raisins invite aux bonnes pratiques, l'ICV donne dix conseils essentiels :

1. Tri de la vendange si récolte manuelle.
2. Regrouper les parcelles à problème sanitaire et isoler les lots en cave.
3. Limiter les cuvées sans soufre aux raisins sains.
4. Limiter les triturations, encuver rapidement, enzymer les rouges.
5. Ensemencer rapidement (20 g/hl) et inerter les fonds de cuve.
6. Maîtriser les extractions : délester dès le départ en FA, puis s'arrêter tôt avant d'extraire des tanins durs. Température de FA < 25°C pour limiter les extractions de moisi-terreux.
7. Favoriser le bon déroulement de FA : nutriments et O2 à – 30 points de densité.
8. Mise au propre dès l'écoulage : soutirer à J + 1 et J + 3. Garder les lots isolés en cave, y compris les presses.
9. Limiter les risques microbiologiques post-FA par ensemencement bactérien.
10. Suivre les élevages, car les vins combinent plus le $SO_2$ si raisins altérés.

**Source ICV**