

## *Un millésime 2022 très différent du précédent*

### *I-Contexte climatique*

Le millésime 2022 a connu un début de cycle dans l'ensemble sec et chaud.

On estime depuis le mois de juin entre 10 et 15 jours d'avance de maturité sur une année "normale". Les journées caniculaires de juillet et août ont provoqué un blocage de maturité des raisins. Au 29 août, les raisins de parcelles non irriguées sont de petite taille, les peaux sont fermes à dures, la chair est colorée, les pépins sont aoûtés, de couleur presque à totalement brune et craquants signe que les tanins sont murs.

### *II-Premiers résultats*

Les contrôles de maturité réalisés depuis un mois au laboratoire montrent que les acides organiques tels que l'acide malique ont été dégradés par la chaleur : les concentrations moyennes sont de 1 à 2,5 g/l. Les concentrations en sucres explosent pour laisser entrevoir des vins aux degrés potentiels en alcool chaleureux, des pH passant en moyenne pour les cépages précoces à moins précoces (gamay, négrette, syrah, cot, abouriou, cabernet) le cap des 3,40 au 29 août.

### *III-Accompagnement*

Les oenologues et agents du laboratoire du pôle oenologique de la Chambre d'Agriculture accompagnent les vigneronnes et tous ceux qui veulent élaborer leurs vins pour une consommation personnelle à partir des prochaines vendanges. Vous pouvez vous rendre directement au laboratoire de la Chambre d'Agriculture pour un conseil neutre et personnalisé ou nous joindre au 05.63.63.84.45.

Les oenologues vous conseillent dans un premier temps pour vous assurer une vendange à maturité optimale, une fermentation alcoolique régulière et complète et une fermentation malolactique réalisable avant l'hiver.

Nous vous accompagnons pour affiner vos vins en phase d'élevage, puis élaborer les assemblages, jusqu'aux mises en bouteilles et vente vrac, petit vrac et conditionné.

Nous personnalisons nos conseils en toute indépendance, selon vos moyens et vos souhaits de profils de cuvées. Nous vous accompagnons dans de nouveaux projets de produits et cuvées innovantes.

Nos oenologues vous proposent un **SUIVI** selon vos besoins.

Nous vous orientons selon votre besoin, vers un suivi analytique de vos vins avec conseil d'un oenologue par téléphone ou un suivi oenologique (classique ou forfait global) avec l'intervention d'un oenologue au sein de votre chai tout au long de la campagne viticole.

Nous collectons vos échantillons au sein de dépôts proches de vos chais pour faciliter votre organisation et optimisons la remise de vos résultats dans la journée.

Le suivi analytique et oenologique vous permettent de bénéficier du réseau de compétences des Chambres d'Agriculture : informations réglementaires, réunions,

webinaires sur sujets à thème, aide au montage de dossiers d'investissement, aide à la déclaration de récolte et des formations organisées par nos oenologues (catalogue des prochaines formations disponible sur demande ou sur [www.agri82.fr](http://www.agri82.fr)).

### **SUIVI ŒNOLOGIQUE « FORFAIT GLOBAL » (analyses & conseils)**

Ce forfait donne droit au suivi personnalisé du chai par le conseiller et à une quantité d'analyses équivalente à deux fois la valeur du forfait selon les tarifs en vigueur.

Toutes les analyses œnologiques sont comprises dans ce forfait (article 3.III de l'annexe au contrat).

Au-delà du quota compris, les analyses sont facturées aux tarifs en vigueur.

Le montant du forfait global est calculé à partir des 3 dernières déclarations de récolte.

### **SUIVI ŒNOLOGIQUE CLASSIQUE (analyses & conseils)**

*Ce contrat donne droit au suivi personnalisé du chai par le conseiller et à **un tarif préférentiel sur les analyses de raisins, jus, et vins dans le cadre du suivi classique des vins** hors analyses officielles.*

Le montant du suivi est calculé à partir des 3 dernières déclarations de récolte.

### **SUIVI ANALYTIQUE (analyses & conseils téléphoniques)**

Ce contrat donne droit à un tarif préférentiel au coefficient de 0,75 sur les analyses de raisins, jus, et vins dans le cadre du suivi classique des vins et analyses officielles.

L'œnologue assure les conseils par téléphone et les retranscrit sur les bulletins d'analyse.

**Voici un aperçu de nos prestations.** Notre équipe vous conseille :

#### **En phase maturité**

- **Contrôle de maturité** pour déterminer l'évolution de la maturité des baies d'une parcelle et estimer une date de vendange

- **Potentiel cuvée** pour avoir une image du jus encuvé, déterminer le degré potentiel du futur vin, la teneur en acide malique (pour la FML) et la fermentescibilité du moût (azote à rajuster)

#### **En phase fermentaire**

- **FA** : stade d'évolution de la fermentation alcoolique

- **FIN FA** : état des deux fermentations FA et FML

**FML** : stade d'évolution de la fermentation malolactique

En cas de fermentation difficile, nous pouvons accélérer la prise de décision grâce aux **analyses microbiologiques** en méthode cytométrie de flux (résultats sous 48h).

## En phase de conservation

Le menu **Entretien** permet en fonction de l'acidité volatile, de l'acidité totale et le pH du vin, **de mieux adapter le sulfitage.**

- **Bilan complet** : bilan du vin en fin de fermentation ou stade d'élevage
- **Dénombrement de levures et dénombrement de bactéries lactiques** : savoir si le vin en cuve est pauvre en germes et si besoin le stabiliser microbiologiquement
- **CFLA** outil d'aide à la décision pour l'utilisation du meilleur média filtrant afin de ne pas colmater les plaques de filtration : nécessité d'un collage, de filtration dé grossissante sur terre, plaques, tangential ou filtration directe à 1,2 µm, ou 0,65 µm sans problème
- **Oxygène dissous** pour mesurer l'oxygène dissous à différents points critiques des fermentations, pour gérer le besoin en O<sub>2</sub> des moûts en début de FA, mesurer l'O<sub>2</sub> introduit à chaque opération de soutirage, transfert pendant la conservation en cuve et surtout à la mise en bouteille/BIB (analyse en labo ou audit O<sub>2</sub> ou location de l'appareil possible sur une période)
- **Examen dépôt, trouble** à tout stade pour traiter l'origine de la déviation
- **Essai de collage** pour corriger un défaut ressenti en dégustation ou améliorer un profil de vin selon sa gamme de vins proposée à la clientèle
- **Dégustation ou examen organoleptique**  
*Dégustation technique* pour suivre l'évolution de la vie du vin en cuve et après conditionnement, après collage pour améliorer son profil, pour orienter le choix du bouchage (perméabilité, échanges O<sub>2</sub>) selon le profil du vin et le circuit de vente.  
*Dégustation commerciale* pour élaborer une contre étiquette, alimenter un site web ou tout autre support de promotion, pour présenter ses vins à des salons, guides, journalistes... A cet effet, nous disposons d'une cartouche de filtration sur demande pour préparer de petites quantités de vin.

## En phase de commercialisation

Nous devons **anticiper la mise** et **stabiliser le vin en préparation** : le menu **Préventif casses** est adapté pour **assurer la stabilité physique du vin conservé en cuve et en vue d'un conditionnement** recommandé **10 jours à 2 semaines avant mise** : acidité volatile, fer, cuivre, protéines instables, stabilité tartrique, stabilité de la matière colorante, turbidité

- **Mise avec option stabilité tartrique** pour ne pas traiter obligatoirement un vin par défaut s'il est stable vis à vis des précipitations de tartrate de potassium et calcium recommandé **10 jours avant mise** car le test officiel de stabilité tartrique demande 6 jours de conservation du vin à -4°C
- **Mise avec option contrôle microbiologique** avant et après la mise pour assurer la stabilité microbiologique des vins (refermentation en BIB, bouteille, souci à la filtration même stérile avec relargage, nouvelle contamination en cuve ... ) indispensable pour les vins où restent des sucres fermentescibles et dans le circuit des vins à l'export

- **Concours** dans le cadre de préparation aux concours locaux, nationaux et internationaux  
*Fiche de renseignement CONCOURS* à demander au laboratoire pour une demande d'analyse CONCOURS
- **Export et Export Japon** : *Pensez à demander le bon menu export en fonction des prévisions d'export sur 1 an*
- **Export Brésil** : sur demande : une partie des paramètres est sous-traitée  
*Fiche de renseignement EXPORT* à demander au laboratoire pour une demande d'analyse EXPORT

#### *IV-Organisation*

##### DÉPÔT D'ÉCHANTILLONS

##### **A partir du 1 septembre**

Secteur d'appellation **Fronton** : à la Mairie de Campsas et chez Albert Œnologie à **Fronton** : lundi avant 10H et jeudi avant 9H

-

Section d'appellation **Saint-Sardos** : à la Cave des Vignerons de Saint Sardos : mardi et jeudi avant 9H

-

Secteur d'appellation **Brulhois** : à la Cave des Vignerons de Donzac : lundi et jeudi avant 17H

##### **A partir du 5 septembre**

- Secteur d'appellation **Quercy** : à la Cave des Vignerons du Quercy à Montpezat de **Quercy** : lundi et jeudi avant 11H

#### *V-Contrôles de maturité*

Les analyses de contrôles maturité ont débuté mi août et sont effectuées au laboratoire. Vous pouvez suivre la procédure de prélèvement ci-après pour un échantillonnage et un suivi de l'évolution de maturité représentatif de votre parcelle.

Les résultats sont transmis par mail dans les 24h pour un déclenchement de vendange réactif.

##### PROCEDURE DE PRELEVEMENT DES RAISINS EN VUE D'UN CONTROLE DE MATURETE

C'est une étape très importante pour la validité et la bonne fiabilité des résultats.

##### **Marquage des souches**

Le prélèvement doit être réalisé sur des ceps d'aspect normal repérés sur des rangs identifiés.

- Sur parcelle homogène : Sélectionner 2 rangs au hasard, marquer 50 cep(s) (souches) sur chaque rang soit 100 cep(s) au total.

- Sur parcelle hétérogène : Déterminer et évaluer les surfaces des zones différentes, sélectionner 2 rangs dans chaque zone, marquer 100 ceps ( souches).

### **Prélèvement de baies entières**

Au niveau de chaque cep, choisir :

-sur une grappe saisie au hasard dans la partie médiane du bois de taille ou du cordon (pour le gobelet, choix d'un bras de taille moyenne)

-2 baies (grains) entières, non écrasées

-alternativement en position haute et basse de la grappe et de chaque coté de la grappe (exposition soleil/ ombre).

Prélever **200 baies de raisin** dans des sachets de congélation et n'oubliez pas d'indiquer clairement vos noms, cépage, lieu-dit ...

### **Stockage et transport**

Les 200 baies doivent être déposées dans une boîte de congélation (pour éviter le tassement), tapissée de papier absorbant si la vendange est mouillée.

Le stockage éventuel de l'échantillon avant analyse doit se faire entre 10 et 15 °C, sans excéder 12 heures. Prévoir, si c'est le cas, de mettre la boîte dans une glacière.

### **➤ Périodicité**

Le prélèvement débute 20 jours après la mi-véraison, 1 fois par semaine au début et 2 fois/semaine à l'approche de la date de la récolte. Il est effectué le matin, par la même personne.

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter :

LABORATOIRE D'ANALYSES AGRICOLES  
130, avenue Marcel Unal -82017 MONTAUBAN Cedex

Nadia, assistante 05.63.63.84.45  
Sylvain, technicien analyste 05.63.63.84.45  
Elia, technicienne, analyste 05 63 63 84 45  
Sonia, oenologue 06.08.41.31.73  
Maxime, responsable viticulture 06.75 05 89 44  
Cédric, oenologue : 06.08.41.30.56  
Sofiane, oenologue : 06.08.41.68.71

[laboratoire@agri82.fr](mailto:laboratoire@agri82.fr)

*Bon Millésime 2022*  
**Oenologiquement Vôtre**

Sonia BRUN, responsable du laboratoire, oenologue