

extranet.comitechampagne.fr

Maintenir un bon niveau de qualité malgré les altérations et les faibles volumes

6-7 minutes

Impact des altérations sur les vins

Oïdium et pourriture grise



Les baies atteintes d'oïdium ou de pourriture ont perdu leur intégrité et vont favoriser des extractions non souhaitées des zones de la pulpe contenant du potassium, avec risque d'instabilité tartrique, et des polyphénols, augmentant le potentiel d'oxydabilité des moûts. Ainsi, il n'est pas rare d'observer un taux de restitution en SO_2 moindre, d'où la consigne d'élever légèrement les doses de SO_2 au pressurage (7 à 8 g/hL pour les cuvées et 8 à 9 g/hL pour les tailles).

D'un point de vue organoleptique, les défauts sur vin peuvent être détectés dès 5% d'intensité d'attaque sur raisins. Les descripteurs sont variables, avec le plus souvent du végétal et

de l'amertume (trituration des baies), de l'oxydé (lactique, acétique, acescent, solvant), jusqu'au réduit (animal, caoutchouc). Les moûts issus de raisins atteints de Botrytis développent des notes de moisi/sous-bois et ceux touchés par l'oïdium peuvent donner des vins présentant des arômes de champignon frais (ACF, en cas de production d'octénone).



Surinfections

Oïdium et pourriture grise sont également la porte ouverte aux surinfections, qui vont se multiplier à la faveur des pellicules dégradées et accéder aux nutriments présents dans les baies.



Des levures d'oxydation et des bactéries (acétiques et lactiques) vont alors produire de l'acide acétique (piqûre) et gêner l'implantation des levures sélectionnées. Dans ce cas, il est souhaitable d'augmenter la dose de levures sèches actives (LSA à 20 g/hl), afin de maintenir un rapport « levures apportées/levures indigènes » supérieur à 100.

Des moisissures blanches ou colorées sont également

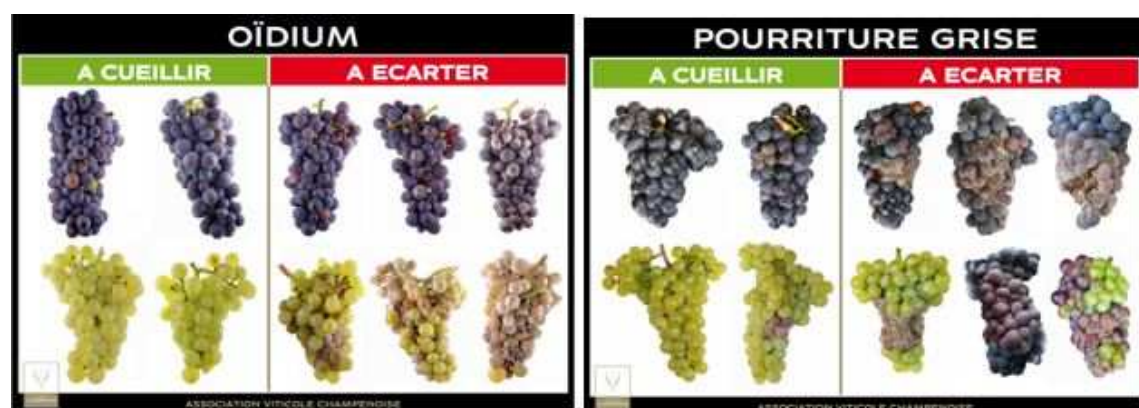
susceptibles d'apporter des goûts moisi-terreux (terre fraîche, betterave, pomme-de-terre, petits pois) ou des arômes de champignon frais (ACF). Ces 2 défauts sont durables dans le temps et persistent après prise de mousse. Il n'existe actuellement aucun traitement satisfaisant pour s'en débarrasser une fois les moûts pollués. Leur seuil de perception est très faible : une très petite quantité peut venir polluer un très grand volume.



Bonnes pratiques à la vigne et au chai

Pas de qualité sans tri !

Il est indispensable d'effectuer un tri rigoureux lors de la cueillette en laissant au sol les grappes altérées (voir [fiches de tri - affiches de tri](#)).



Identifier – avertir - isoler

Néanmoins, certains raisins peuvent se retrouver accidentellement dans des caisses : la chaîne de la qualité doit alors être respectée, en avertissant chacun des intermédiaires

du niveau de qualité présent.

Ainsi, [le bon de livraison](#) permet au livreur d'informer le centre de pressurage sur la qualité sanitaire de raisins et le type d'altération.

ÉTAT SANITAIRE : Sain Faiblement altéré Altéré

Le centre de pressurage pourra alors isoler les raisins concernés, constituer un marc spécifique et avertir l'acheteur. Lors de l'annonce des marcs à enlever par citerne, l'information doit continuer à être transmises pour ne pas mélanger des raisins de qualités différentes dans un même compartiment.

Gérer les lots au pressoir

Les faibles rendements agronomiques et le tri à la vigne vont **augmenter les délais de constitution des marcs**, avec des risques d'attente sur les quais.

On pourra donc avoir recours au sous-chargement des pressoirs, **à condition d'adapter les volumes extraits** au poids réel chargé dans le pressoir (attention à adapter également les doses de SO₂). En règle générale, la qualité de la cuvée peut être conservée jusqu'à 50 % du poids introduit par rapport à la capacité nominale du pressoir. Il est préférable de ne pas descendre au-dessous de 75 % en cas de grappes desséchés par le mildiou ou l'échaudage.



La gestion du quai va ensuite s'opérer en fonction de l'état des caisses reçues : les raisins faiblement altérés, pouvant être sauvés et risquant une dégradation accrue consécutive à une attente prolongée, seront passés en priorité sur les pressoirs (les raisins sains qui ne perdent pas de jus pouvant attendre quelques heures). Ceux fortement dégradés devront être traités en dernier. On leur dédiera si possible un matériel vinaire spécifique (pompes, tuyaux, pressoir...), pour ne pas contaminer les moûts sains, sur lequel on veillera à accentuer le nettoyage.

L'objectif est de vider le quai le soir, afin de ne pas faire attendre plus d'une demi-journée les raisins (avec notamment une perte de jus par « auto-pressurage » dans les caisses).

Débourbage et vinification



Le maître mot va être la mise en œuvre rapide des moûts pour éviter les oxydations et contaminations microbiennes. Ainsi, on pompera la cuvée sans attendre que les tailles soient écoulées. L'enzymage (1 g/hL)

permettra d'obtenir des moûts clairs en 10 à 12 heures et favorisera le tassement des bourbes (en quantité plus importante en cas de sous-chargement des pressoirs).

L'ensemencement en levures sélectionnées (LSA) se fera dès le premier hl, sans attendre le remplissage de la cuve de vinification. Le recours à un levain de 24 h fera gagner 1 à 2 jours de latence de départ en fermentation (voir [conseils de vinification page 14](#)).

Les reprises en oxygène seront limitées par les pratiques, comme, par exemple :

- Remplir les contenants (belons, cuves, compartiment de citerne) par le bas (en faisant descendre le tuyau souple au fond)
- Limiter les turbulences lors des pompages (début et fin à vitesse réduite, pompe en « poussée » au plus près de la cuve de départ).
- Attention aux joints défectueux ou raccords mal serrés : risque d'effet « venturi » aspirant de l'air.



Nettoyage

Une grande attention devra être portée sur le nettoyage ([voir conseils de vinification page 8](#)).

Afin de limiter un maximum les populations indigènes, le rinçage systématique des caisses, pressoirs, tuyaux, pompes, citerne... est fondamental. Pour un arrêt supérieur à 24-48 heures, on pourra avoir recours à un produit de nettoyage pour désincruster les résidus qui se seraient déposés.

La maîtrise de la [gestion de l'eau](#) ne doit pas être oubliée pour autant.