

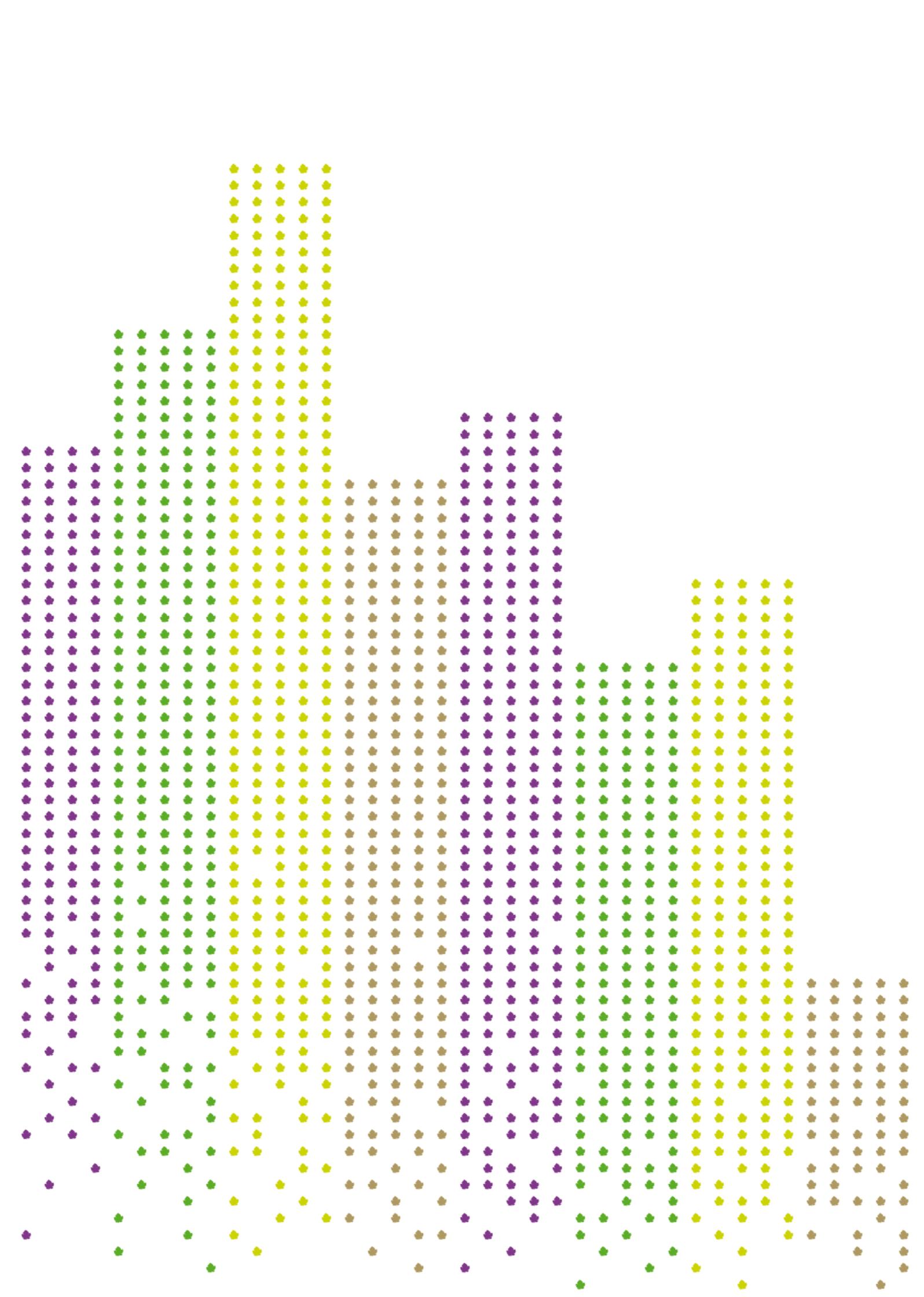
VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE

---

# RENDEMENTS & PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE



Edition 2017



## SOMMAIRE

L'enquête sur les pratiques œnologiques et les rendements a été réalisée à partir de données 2016 récoltées essentiellement sur le territoire administratif de l'ancienne région Aquitaine. A compter de 2017, les résultats devraient être plus complets sur la région Nouvelle-Aquitaine.

01 > Pratiques œnologiques Bio en Nouvelle-Aquitaine 2016

02 > Rendements en viticulture Bio en Nouvelle-Aquitaine 2016

Avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l'Europe investit dans les zones rurales



## Edito

Voilà un dossier exceptionnel, apanage des professions délicates !

Certes les statistiques rebutent et Coluche a plaisanté en disant qu'elles cachent l'essentiel ...

En fait, c'est le « pH » de notre profession régionale et de ses vins.

On constate : que la profession reste prudente dans son éthique en minimisant les intrants...et la modernité.

On attend trop patiemment : des nutriments Bio pour nos levures naturelles, c'est-à-dire les LSI Bio (levures sèches inactivées) ; des enzymes Bio; des LSA Bio comparables aux LSA non Bio; des « morceaux de bois » Bio; des extraits de levures Bio.

On déplore les dérogations pernicieuses : LSA non Bio qui exacerbent les parfums, et standardisent hors typicité de terroir; le métatartrique; les gélatines animales; le métabisulfite.

Prudence, les temps ont manifestement changé et les vignobles Bio anciens ou le dry farming ne sont pas la panacée !

La fermentescibilité et les parfums des vins sont tributaires de Nass et, au dessous de 100 mg/l, il est fort prudent de sustenter...

Pour l'acidité, les vendanges et les vins Bio ont une tendance connue à présenter des g/l d'acidité en plus et des pH plus frais.

Mystère car le phénomène est toujours non élucidé !

Mais comme il reste plus facile de baisser l'acidité que d'augmenter...

NON aux vins rouges chauds... mieux vaut épépiner que d'attendre des pépins murs.

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine est là avec son ingénieur maison de forte expérience (Stéphane Becquet), les labos sont prêts aux analyses incontournables et les fournisseurs ont du stock en réponse !

Récoltez une excellente vendange pour un super millésime en faisant des vins qui se vendent !



Pierre-Abel SIMONNEAU  
Président de la Commission technique



Anne-Lise GOUJON  
Présidente de  
Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

# >01

## LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE - 2016

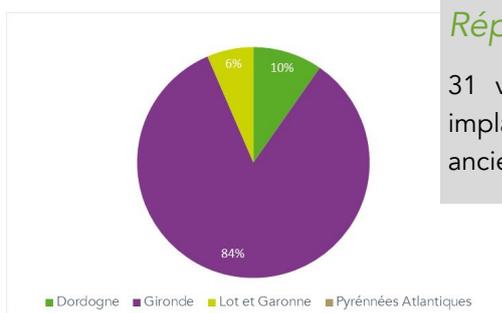
L'enquête sur les pratiques œnologiques est réalisée depuis 2012 en Aquitaine. Elle permet de faire un point sur le millésime qui vient de s'écouler. Elle met en miroir le recours aux intrants et techniques, et les conditions du millésime en cours.

Cette enquête est réalisée au sein du ResaqBio\*. Sa reconduction chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vignerons Bio en Aquitaine (qui sont fonction des millésimes, mais aussi de l'arrivée de nouveaux vignerons Bio dans la filière, des évolutions réglementaires, etc.). Elle constitue aussi une base de travail pour construire les argumentaires techniques qui serviront à faire évoluer la réglementation au profit des vignerons Bio.

Cette plaquette présente une partie seulement des résultats de l'étude nationale sur les pratiques œnologiques. Vous pourrez retrouver l'ensemble de l'étude sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine (dans l'onglet technique): [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

\*Le ResaqBio fédère les acteurs Bio en Aquitaine pour réaliser des expérimentations et des observations en viticulture/œnologie Biologique. Le but est de collecter des informations et d'acquies des références techniques qui seront utiles aux viticulteurs Bio. Actuellement, il regroupe 14 structures, dont les chambres d'agriculture, AgroBio Périgord, l'Institut Français du Vin (IFV), Viti VinisBio, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, etc. (voir <http://www.vinopole.com/resaq-vitibio/1324-partenaires.html>).

### Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

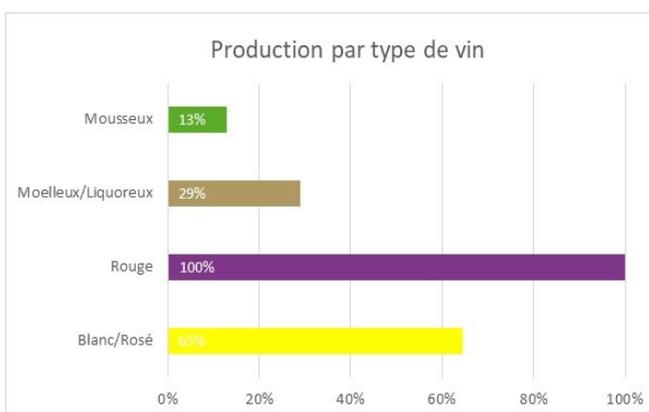


#### Répartition départementale des vignerons enquêtés

31 vignerons Bio aquitains ont répondu à cette enquête. Leur implantation géographique reflète la répartition du vignoble Bio en ancienne région Aquitaine.

#### Répartition par type de vins produits

La vente directe est le premier circuit de commercialisation (en valeur) des vins Bio français. Notre étude reflète cette réalité, puisque les vignerons interrogés présentent très souvent une gamme complète de vins Bio, susceptible de plaire au consommateur.



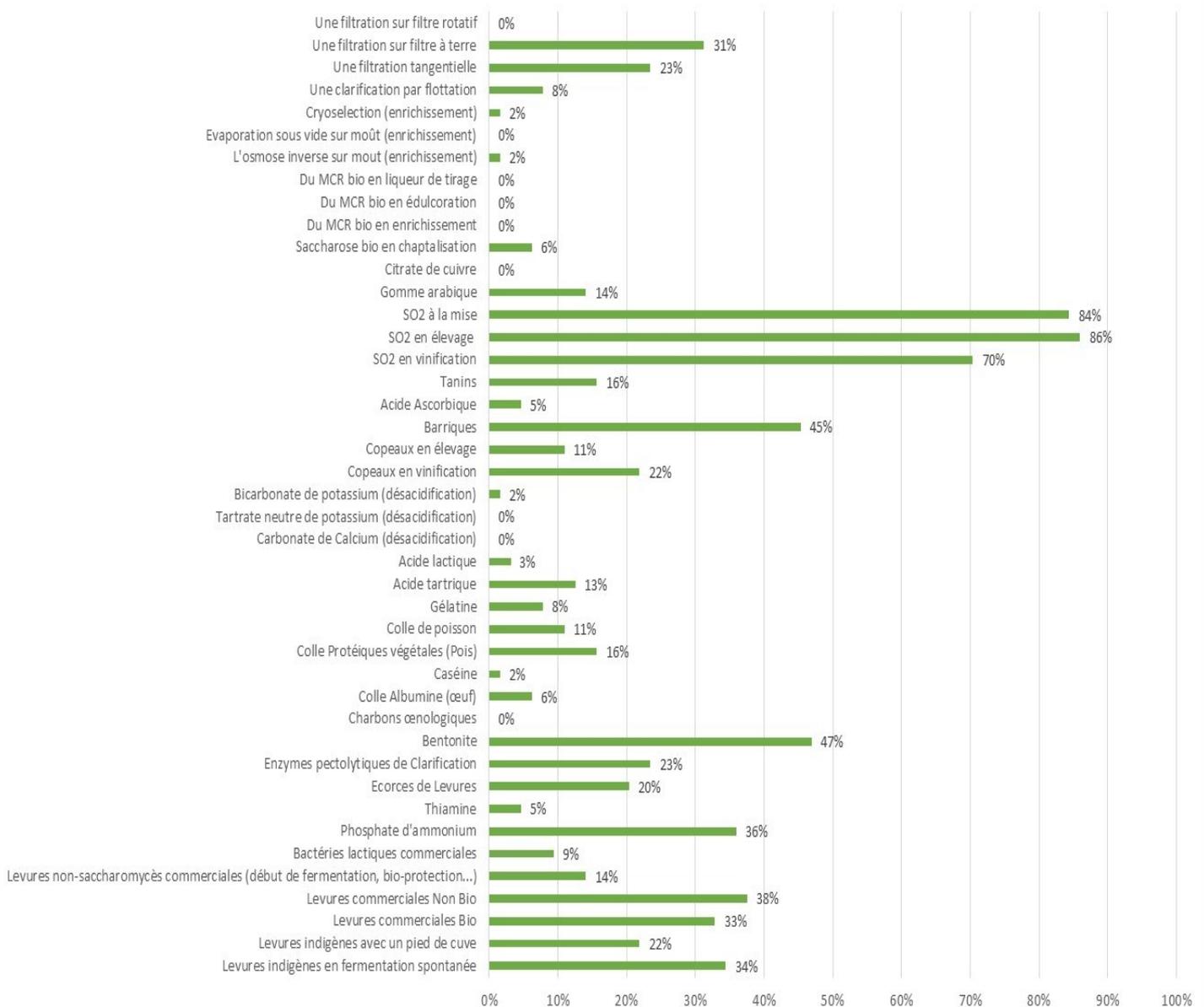
## Point global sur les utilisations d'intrants en 2016

2016 a été un millésime correct. Quelques difficultés ont cependant été constatées par endroit, notamment en raison de la sécheresse et d'une importante pression tordeuse. Peu d'intrants œnologiques ont finalement été utilisés. Les techniques autorisées par la réglementation européenne sont, quant à elles, utilisées de manière assez variée sur le terrain.

Comme chaque année, le SO<sub>2</sub> et les barriques sont les intrants les plus utilisés. On retrouve ensuite des produits de collage (tels que la bentonite), des produits d'aide à la vinification (les copeaux), ainsi que les apports nutritifs pour les levures (le phosphate d'ammonium).

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées restent majoritaires - mais dans une proportion variable en fonction du type de vins réalisés.

### Résultats Globaux

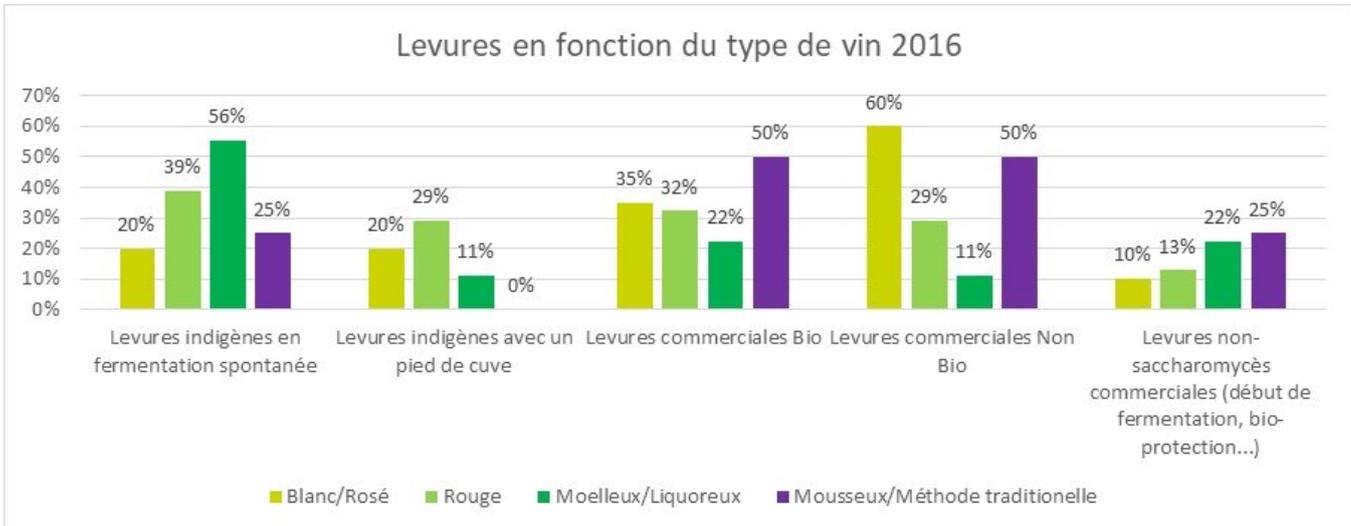


Dans le graphique ci-dessus, le cumul des différents types de levurage dépasse les 100%. En effet, plusieurs techniques de fermentation peuvent être utilisées dans un même chai. Il est assez fréquent de voir des vignerons Bio utiliser des LSA pour les blancs et la fermentation indigène pour les rouges, par exemple.

## Utilisation d'intrants - résultats en fonction des types de vins

Les résultats de l'enquête varient beaucoup en fonction du type de vin réalisé.

Nous étudions ci-après le cas des levures.



L'utilisation de levures commerciales reste majoritaire pour les vins blancs. Il s'agit assez souvent de levures non Bio. Cela s'explique notamment par la volonté des vignerons d'obtenir un profil produit précis (caractère Sauvignon, par exemple), ce qui est plus facile avec un ensemencement par des LSA non Bio. Par ailleurs, le coût des levures Bio reste deux fois supérieur à celui des levures non Bio. Enfin, la durée de vie des levures Bio est très courte: l'absence d'agent de conservation (incompatible avec la réglementation Bio) empêche de conserver ces levures d'une année sur l'autre.

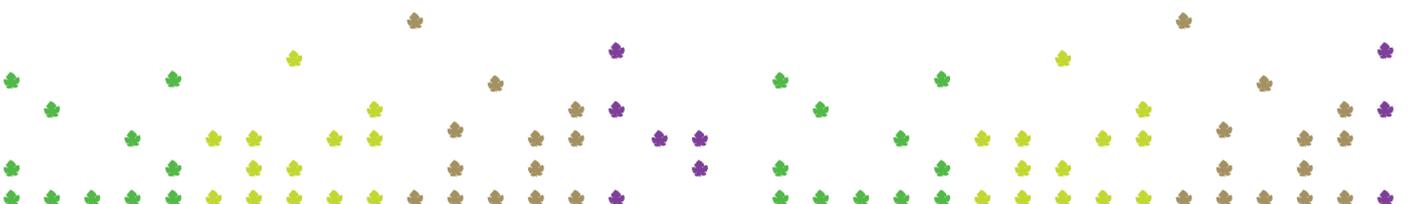
Pour les vins rouges, il y a un certain équilibre entre les différents types de fermentation.

On note une très forte utilisation de la fermentation spontanée pour les vins moelleux et liquoreux, puisque pour ce type de vin une fermentation complète des sucres n'est pas nécessaire.

Enfin, l'utilisation des levures *non-saccharomycetes* est un phénomène nouveau. L'objectif principal, dans ce cas, est de réduire l'utilisation du SO<sub>2</sub>. Pour les liquoreux, un objectif aromatique peut être ciblé notamment sur les thiols des sauvignons, comme l'a montré le projet WILDWINE auquel Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine a participé.

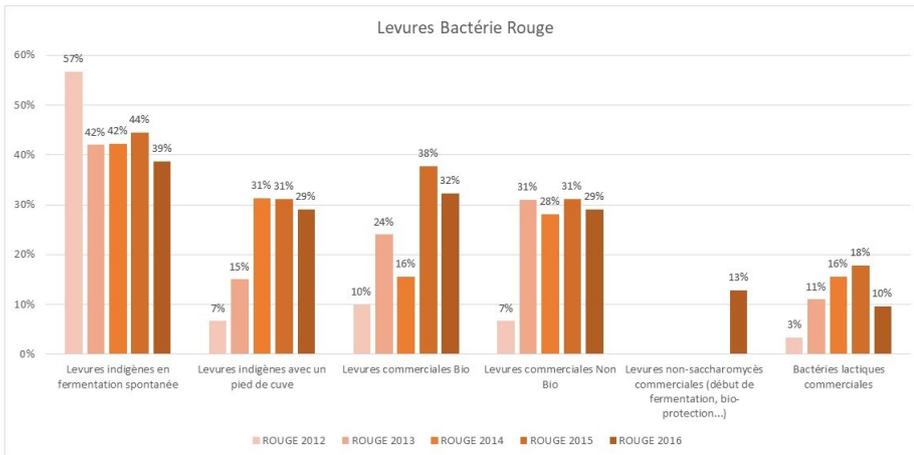
Les variations observées sur les levures valent également pour les autres intrants.

Pour plus de détails, vous pouvez retrouver l'ensemble des résultats de l'étude sur notre site internet : [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)



## Utilisation d'intrants - résultats en fonction des millésimes

Regardons plus spécifiquement le cas des vins rouges.



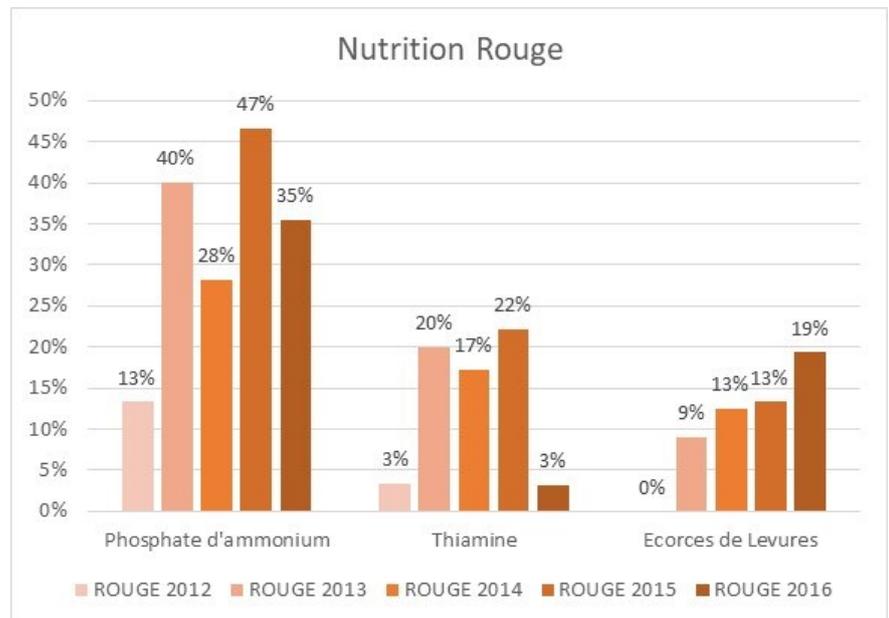
Le pourcentage de fermentations spontanées reste stable depuis 2013.

L'utilisation de pied de cuve (PDC) a progressé. Ceci est peut-être lié à la diffusion, par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, d'un protocole Pied de cuve permettant de sécuriser leur mise en œuvre (travail réalisé dans le cadre du programme Levains Bio).

Il ne semble pas y avoir de retour en arrière sur l'utilisation des pieds de cuve. Cette pratique serait donc en train de s'ancre sur le terrain.

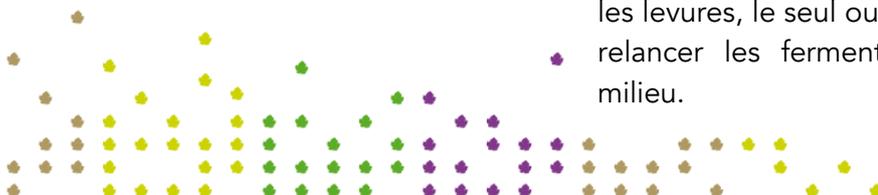
Lorsque des levures commerciales sont utilisées, il s'agit en général de levures non Bio. Là aussi, cela s'explique par des questions d'habitude, de coût et de profil produit - même si l'impact des levures sur le profil produit est moins important en rouge qu'en blanc. Nous n'avons pas encore assez de recul pour évaluer la progression de l'utilisation des levures *non-saccharomyces*.

Malgré un millésime correct, la nutrition azotée reste importante. Elle se justifie au regard des carences importantes constatées au vignoble. Certains vinificateurs refusent la complémentation en azote ; d'autres, à l'inverse, procèdent à des apports systématiques afin d'assurer une bonne fermentation. La nutrition azotée diminue légèrement en 2016, les conditions ayant été plus favorables sur les niveaux d'azote dans les moûts.



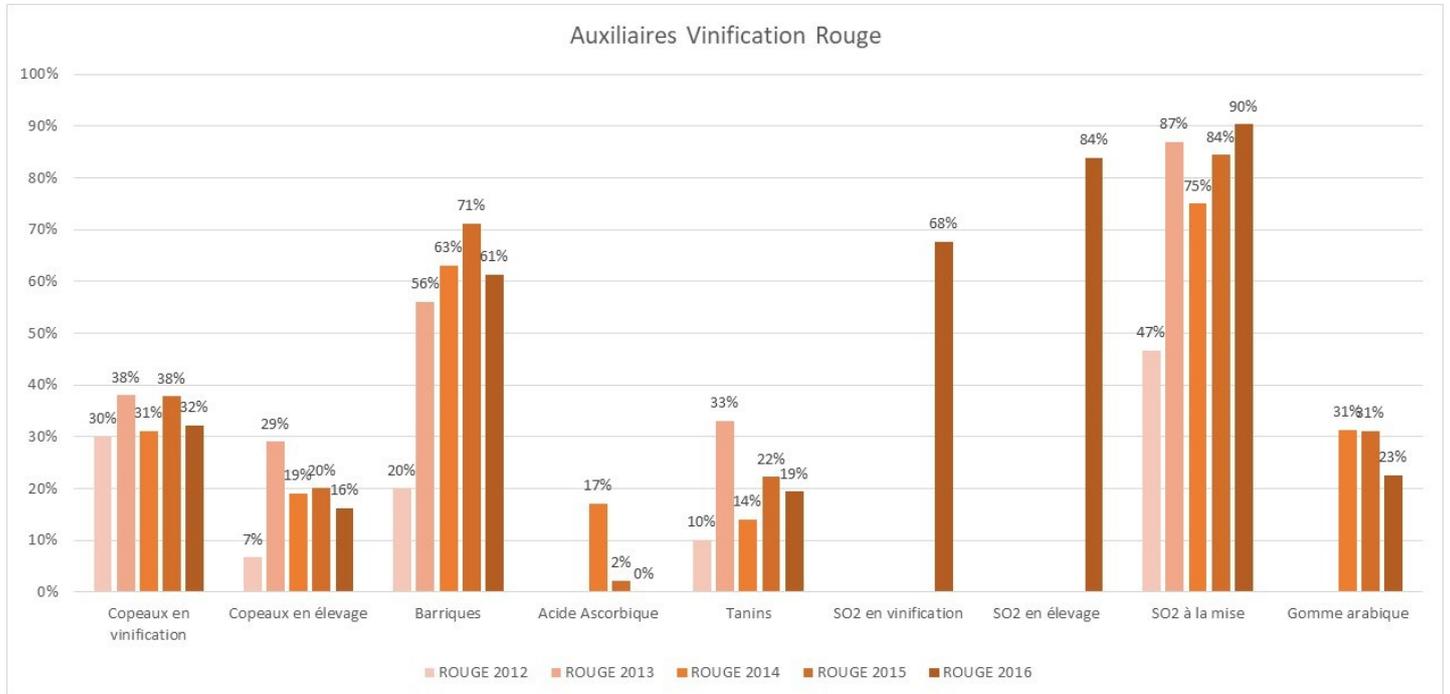
On note une diminution de l'utilisation de la thiamine ce qui montre une évolution des pratiques. En effet la tendance était ces dernières années d'utiliser de façon systématique la thiamine avec le DAP. Cette utilisation semble maintenant un peu plus raisonnée en fonction des besoins.

A l'occasion de l'enquête 2015, nous avons demandé aux vignerons Bio quels étaient les problèmes rencontrés lors des vinifications. « La gestion des fermentations » est une des réponses fréquemment donnée, dans une proportion quasiment égale à l'utilisation constatée des écorces de levure. C'est assez logique: les écorces de levure sont, avec les levures, le seul outil à disposition des vignerons Bio pour relancer les fermentations. Elles détoxifient en effet le milieu.



## Les auxiliaires de vinification

Les utilisations d'auxiliaires sont assez stables. Ces dernières années, les copeaux ont eu tendance à remplacer les tanins pour la fixation de la couleur. Les tanins sont surtout utilisés pour gérer les oxydations des moûts, lors de millésimes difficiles (comme 2013).

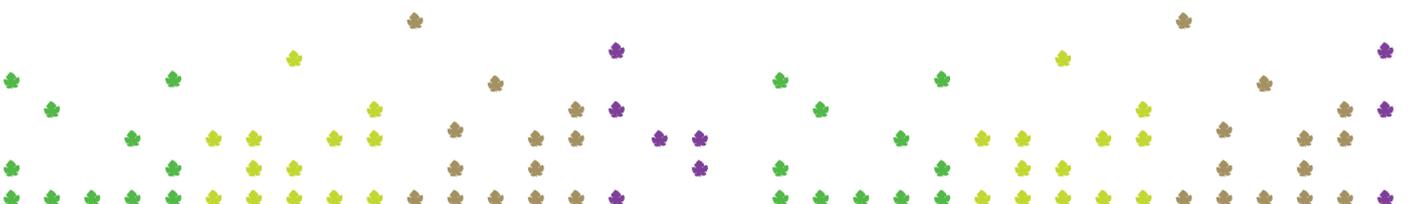


En dehors des barriques et du SO<sub>2</sub>, toujours très utilisés, on remarque un recours assez fréquent à la gomme arabique. La disponibilité en Bio de cet auxiliaire n'y est sans doute pas pour rien.

Ici, la gomme arabique est utilisée dans le but de stabiliser les vins en bouteille, en évitant la précipitation des matières colorantes. Sa capacité à apporter du gras et de la sucrosité n'entrent pas en ligne de compte, puisque cet effet suppose l'utilisation de doses plus importantes que celles actuellement autorisées par la réglementation.

La question des doses utilisables de gomme arabique fait actuellement l'objet de discussions au sein de l'OIV: ces doses pourraient alors être augmentées, dans l'objectif de travailler la structure des vins. Par voie de conséquence, la question est aussi débattue dans la filière Bio, au sein de l'INAO. Chaque évolution de la réglementation œnologique générale entraîne en effet une discussion chez les vignerons Bio pour savoir si l'ajout de nouveaux intrants, la modification des conditions d'utilisation, etc. doivent ou non être reprises dans le règlement Vin Bio.

Les copeaux et tanins sont utilisés à des niveaux assez faibles. On note cependant une augmentation de l'utilisation des copeaux en vinification, qui ont remplacé depuis quelques années les tanins pour gérer la fixation de la couleur des vins.

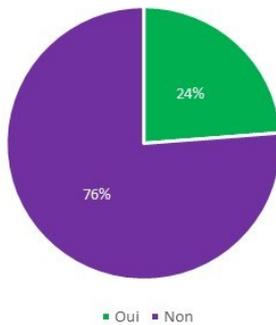


## > Vinification sans SO<sub>2</sub>

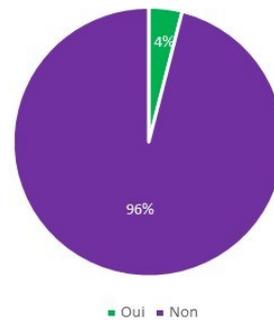
En 2016, nous avons réalisé, dans la plaquette *Rendements et pratiques œnologiques des vignerons Bio en Aquitaine* des focus sur plusieurs sujets spécifiques. Nous avons ainsi abordé le sujet des vins sans SO<sub>2</sub>, pratique qui se développe beaucoup sur le terrain. Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine publiera aussi prochainement une plaquette sur les premiers résultats du projet Bio contrôle, réalisé en partenariat avec l'ISVV. Pour rappel ce projet a pour but d'améliorer les connaissances sur la vinification sans sulfite et d'évaluer les nouveaux outils pour y parvenir comme les levures *non saccharomyces*.

Les résultats présentés ci-après sont ceux de l'enquête nationale et ne sont donc pas spécifiques à la région Nouvelle-Aquitaine.

Vignerons réalisant une cuvée sans SO<sub>2</sub>



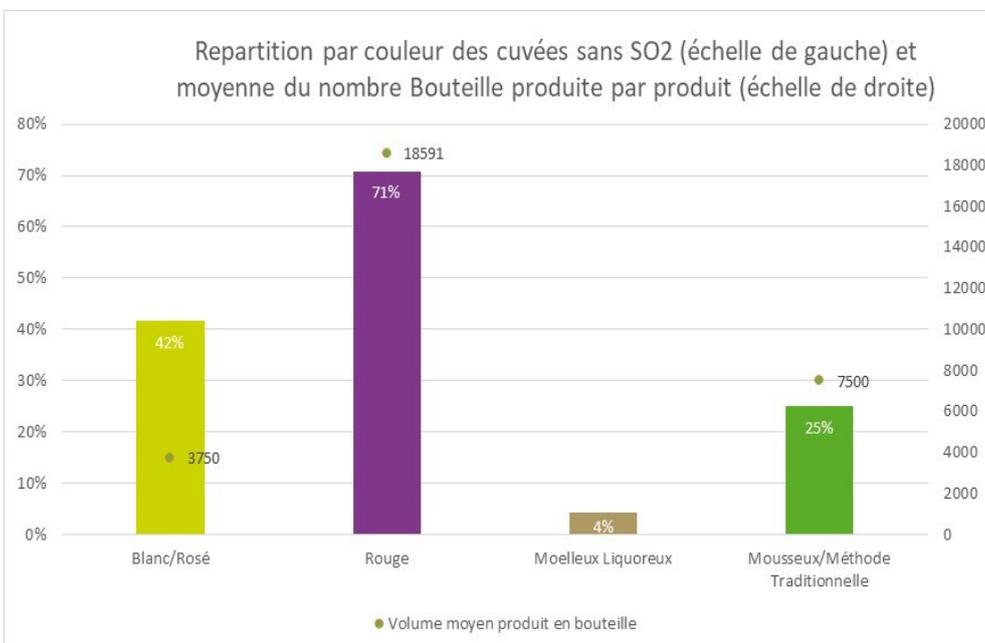
Vignerons réalisant du vac sans SO<sub>2</sub>



Près d'un tiers des vignerons Bio réalise des cuvées sans SO<sub>2</sub>, ce qui est loin d'être négligeable. Le phénomène est pour l'instant moins développé chez les vracqueurs.

De manière assez logique, les cuvées sans SO<sub>2</sub> sont réalisées en majorité sur les vins rouges, la technique étant plus facile à maîtriser. Certains vignerons Bio réalisent cependant des vins sans SO<sub>2</sub> sur toute leur gamme.

Comme le montre le graphique ci-dessous, les volumes moyens produits sont encore faibles. Sauf en rouge, où les vignerons réalisent en moyenne des cuvées de l'ordre de 19.000 bouteilles, ce qui représente des lots assez importants en taille.



Une étude plus complète a été réalisée sur les niveaux de SO<sub>2</sub> dans les vins Bio Français à partir de la base de données Ecocert.

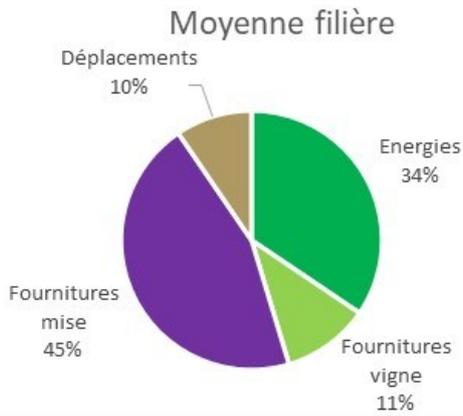
Cette étude est disponible sur demande auprès de l'Itab ou de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

Elle montre que la proportion de vins Bio pouvant revendiquer la mention « sans sulfites ajoutés » est importante en France.

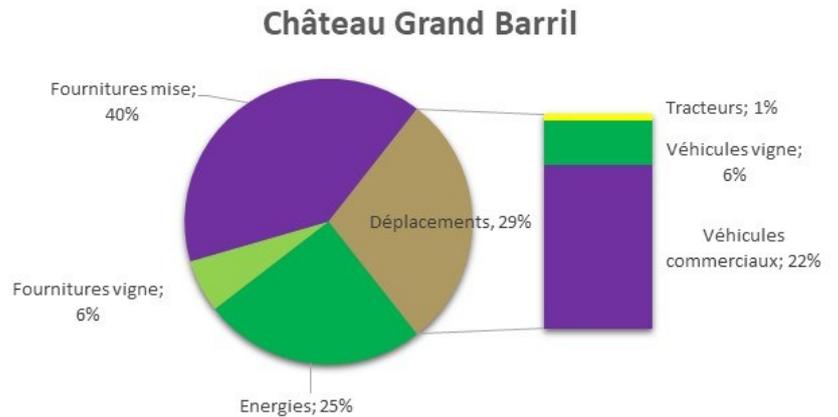


## > Utilisation des emballages

La réglementation européenne Bio n'aborde pas pour l'instant la question des emballages. Pour autant, on sait que ceux-ci peuvent avoir un impact important sur l'environnement. L'utilisation de bouteilles en verre, par exemple, est un point majeur du bilan carbone (voir ci-dessous les résultats du programme De la vigne au verre). Nous étudions donc depuis 2016 les utilisations d'emballages chez les vignerons Bio aquitains.



Part des émissions Carbone des principaux postes d'activités pour le château Grand Barril et en moyenne pour la filière

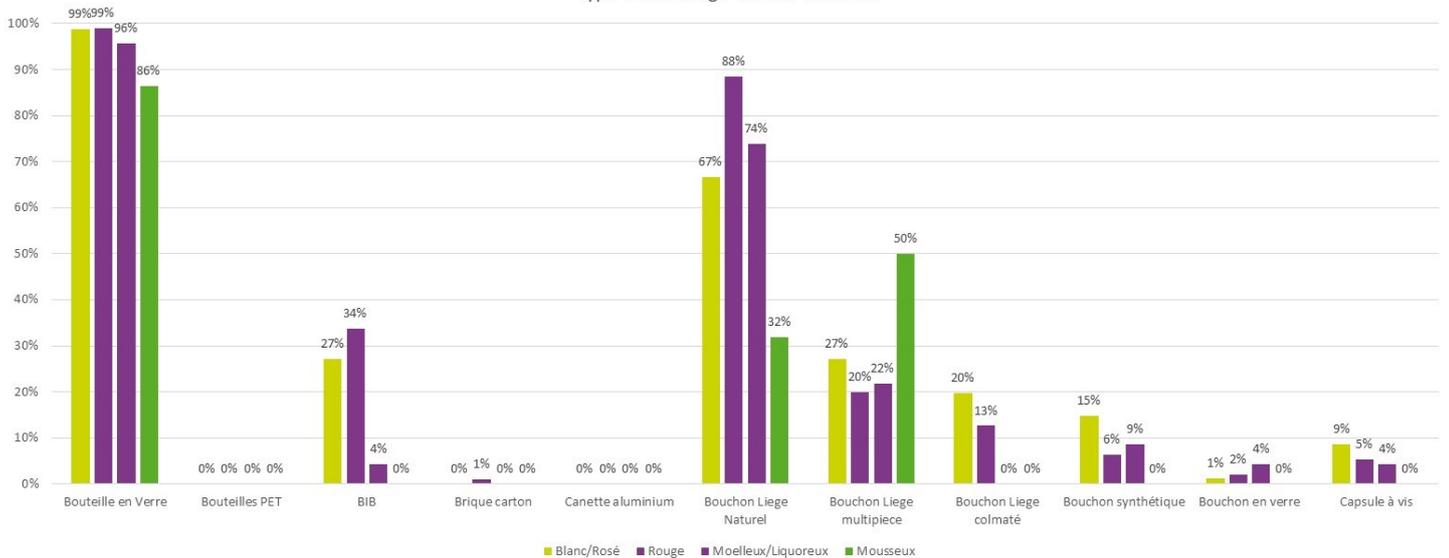


L'utilisation de bouteille en verre est encore très majoritaire, malgré un impact environnemental assez important. On observe cependant une part importante du BIB qui peut représenter une alternative à l'utilisation de la bouteille pour certain produit. Il sera plus difficile de se passer du verre sur des vins de moyenne à haut de gamme. Au vu de l'utilisation importante de verre les pistes d'amélioration sont donc à chercher dans les nouveaux type de bouteille allégée qui permette de réduire l'empreinte Carbone à la fabrication et au niveau du transport de vins.

Pour les bouchons, le liège reste dominant, notamment pour les vins rouges. La filière Liège est cependant de plus en plus durable et respectueuse de l'environnement (mise en place de chartes ces dernières années).

Le bouchon technique semble avoir cependant toute sa place pour des questions de conservation du produit et pour limiter les risques de goût de bouchon ou de bouteilles couleuses.

Type d'emballage utilisés en 2016



## > Conclusion

Les pratiques utilisées par les vignerons bio sur le millésime 2016 évoluent peu par rapport aux millésimes précédents. Ce millésime sera toutefois marqué par un rééquilibrage entre utilisation de la fermentation indigène et utilisation de la fermentation spontanée.

Globalement, les utilisations d'intrants et techniques autorisés restent faibles (inférieur à 30% si l'on exclut le SO<sub>2</sub> et les barriques). En revanche, toute la gamme des outils mis à disposition par la réglementation Vin Bio est utilisée. Le recours à des intrants ou des techniques est donc globalement raisonné en Bio.

Cette enquête confirme l'existence de plusieurs écoles de vinification en Bio: d'un côté des vignerons Bio qui tentent de se passer au maximum des intrants. De l'autre, des vignerons Bio qui ont recours à une palette plus large d'intrants permettant d'obtenir un profil produit spécifique, régulier, constant dans le temps, dans le but notamment de répondre à certaines demandes export.

Le même phénomène s'observe d'ailleurs sur la gestion du SO<sub>2</sub>, le développement de cuvées Bio « sans sulfites ajoutés » répondant à une demande croissante.

Quant au traitement des vins, la filtration tangentielle se démocratise. L'offre de prestation s'est considérablement élargie. En dehors des prestataires classiques, nous avons pu constater que certains vignerons proposent des prestations à leurs voisins, afin de rentabiliser l'investissement de départ. Les achats en CUMA ont aussi beaucoup progressé sur ce type de matériel.

Les précipitations tartriques en blanc posent toujours problème. Nous développerons donc le sujet lors de la prochaine enquête, et travaillerons sur le sujet au sein des Commissions Vin Bio IFV/ITAB, ainsi qu'à l'INAO.

Concernant les emballages, les utilisations de verre et de liège sont majoritaires. Autant le liège s'adosse à une filière qui a fait de gros progrès en matière de développement durable, autant le verre reste un problème épineux d'un point de vue environnemental, sur lequel il conviendrait de travailler à l'avenir.

>02

# LES RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

## NOUVELLE-AQUITAINE - 2016

---

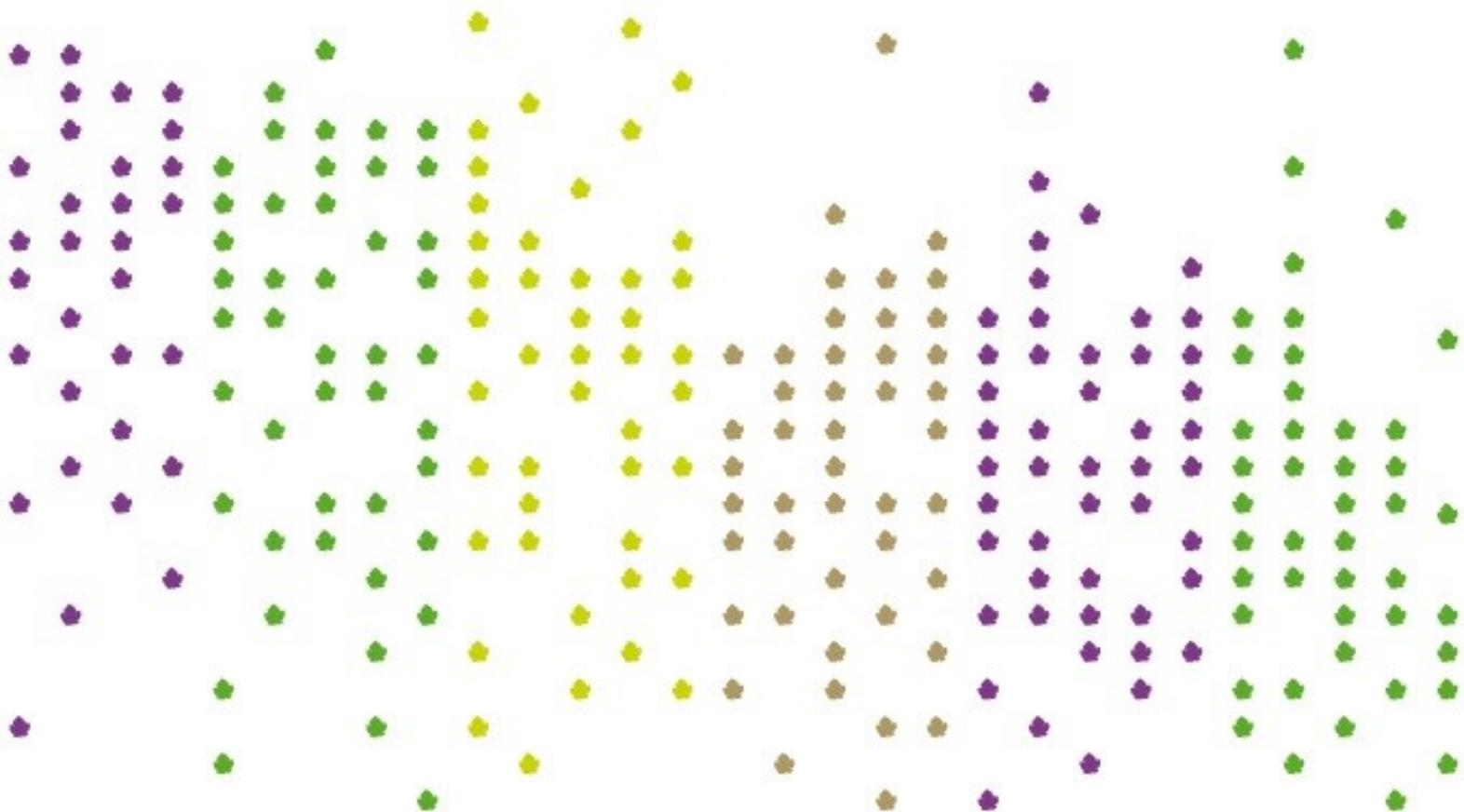
Cette étude est basée sur les déclarations de récolte que nous ont fait parvenir les vignerons adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

En 2016 nous avons traité 106 déclarations pour 140 adhérents, soit un taux de représentativité de 75% (à noter que les adhésions sont encore en cours au moment de la rédaction de cet article).

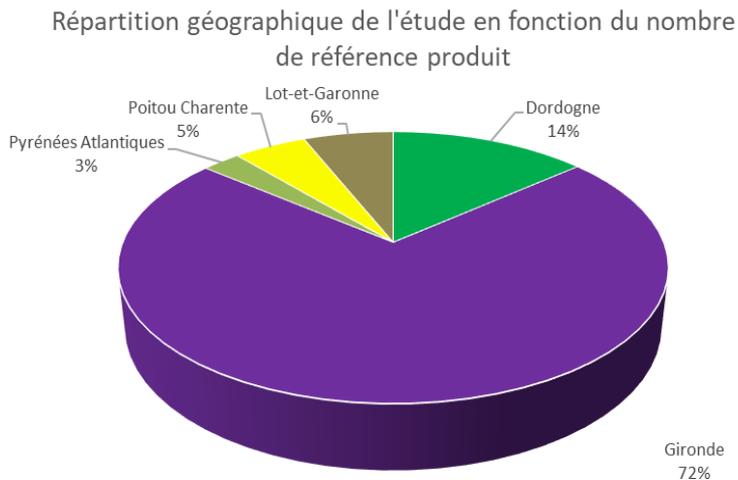
L'étude porte sur 346 produits/lignes de déclarations de récolte différents.

Cette plaquette présente une partie seulement des résultats de l'étude réalisée sur le territoire de l'ancienne région administrative Aquitaine. L'étude complète est disponible sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine (onglet technique):

[www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)



## Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées



### Répartition départementale des vigneron enquêtés

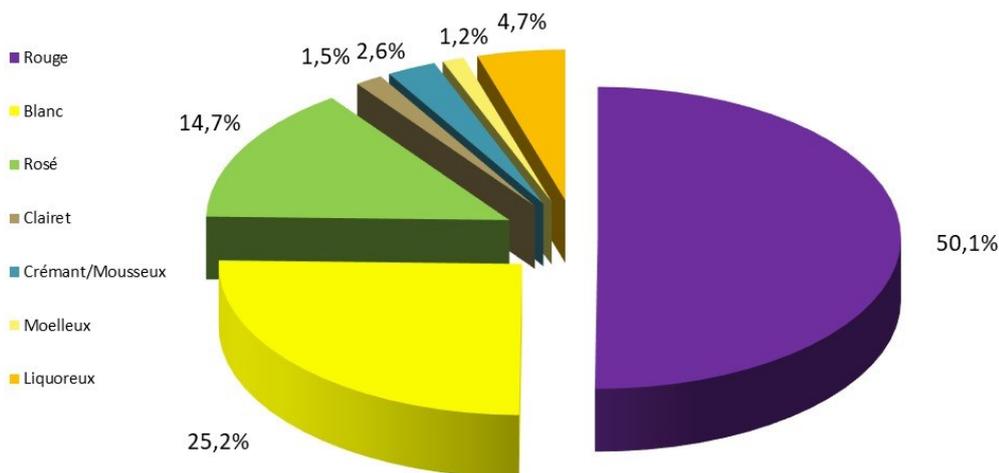
La répartition des vigneron enquêtés est conforme à la répartition géographique des exploitations viticoles Bio en Aquitaine, avec une forte proportion de vigneron situés en Gironde.

100% des vigneron de l'étude sont en Bio.

L'étude porte sur une majorité de vins produits sous AOC (90% de l'échantillon).

Une grande partie des vins de France présents dans ces statistique proviennent d'exploitations qui produisent également des vins sous AOC.

### Répartition par type de vin de l'étude 2016

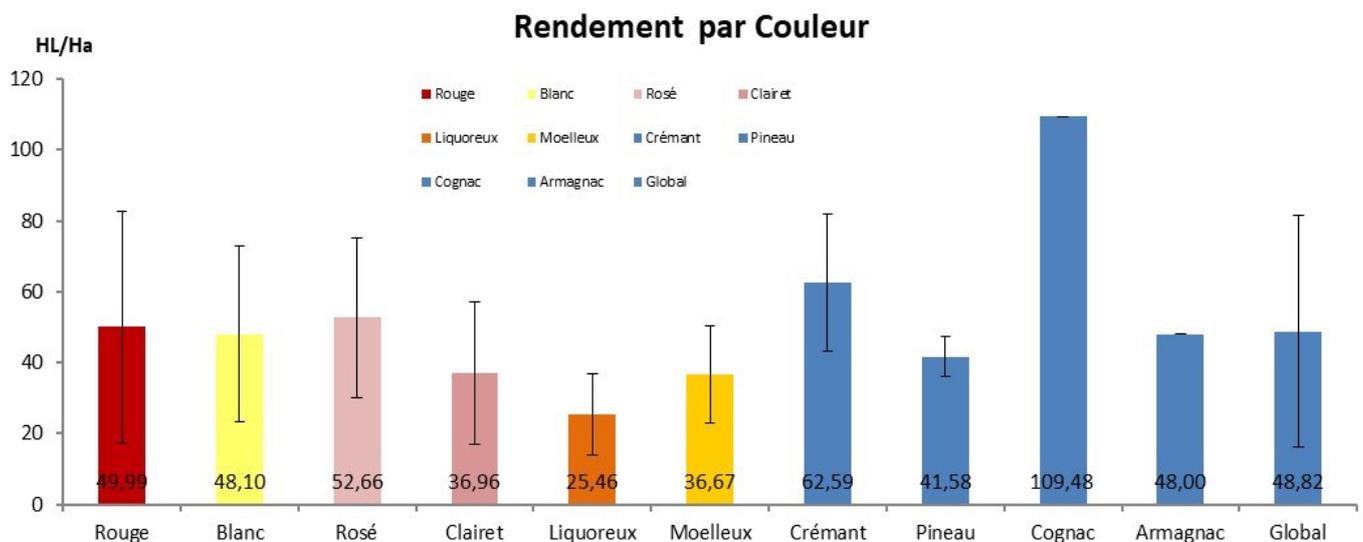


### Répartition de l'échantillon par type de vin (%)

Les vigneron Bio enquêtés produisent majoritairement des vins rouges.

Par ailleurs, les vigneron Bio étant fortement positionnés sur le circuit « vente directe », ils présentent souvent une gamme de produit plus étendue.

## Rendements globaux par couleur

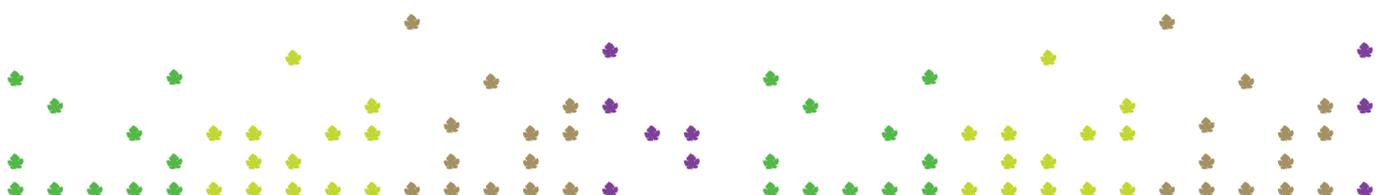


Avec l'élargissement de la région, de nouveaux produits apparaissent dans l'étude. Cependant, il faut relativiser les résultats car le nombre de références pris en compte dans l'étude pour ces produits est encore assez faible.

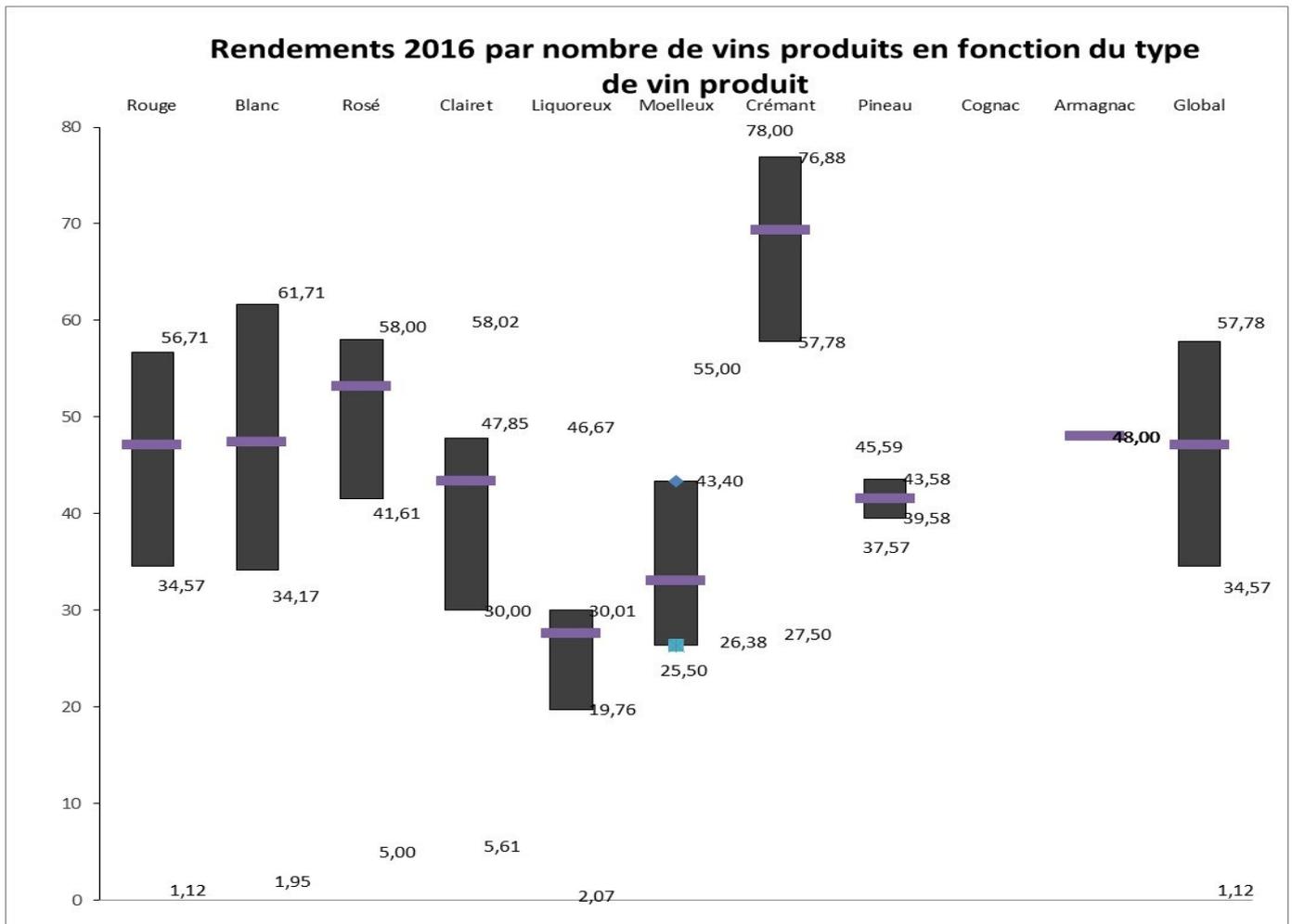
Les volumes en rouge sont très bons en 2016, ainsi que les volumes de liqueureux. On ne remarque pas de grosses différences entre les rouges et les rosés. Peu de vignerons définissent en effet des parcelles spécifiques pour le rosé, sur lesquelles seraient conduits des itinéraires à gros rendements. Au regard de la volatilité du marché des rosés, de l'impact des conditions climatiques estivales sur la demande (et donc sur les stocks), la décision de produire du rosé ou du clairet est souvent prise juste avant les vendanges. Cet arbitrage de dernière minute ne permet évidemment pas d'adapter l'itinéraire technique des parcelles en amont.

Le niveau des rendements en blanc est très bon sur ce millésime 2016, notamment au regard des millésimes précédents. Cela étant, le rendement en blanc reste faible (pour rappel le rendement autorisé en Bordeaux blanc en 2016 étaient de 65 hl/ha). De multiples facteurs ont certainement joué: la gestion de la fertilisation et de l'herbe sous le rang est plus délicate en Bio. Les plantations importantes de Sauvignon des dernières années, réalisées au détriment du Sémillon, sont aussi à prendre en compte.

La forte variabilité constatée sur les moelleux est probablement due à la taille de notre échantillon. Par ailleurs, la production est certainement plus dépendante de l'état des stocks que des conditions du millésime.



## Répartition des rendements par type de vin produit



Rem : ce graphique en Box plot montre la répartition moyenne des rendements (hl/ha) observés dans l'étude.

Dans ce tableau, la présence des vins de pays expliquent les rendements élevés (maximums observés). Même si les écarts-type (écarts entre le min et le max) sont grands, la majorité des exploitations se situe entre 35 et 56 hl/ha pour les rouges (représentation gris foncé sur le graphique). Cette fourchette est normale pour la région et pour le millésime.

La variabilité est assez grande au sein de chaque famille de produit. Elle dépend des modes de conduite développés au vignoble, de l'état du vignoble (les manquants ayant un impact très important sur les rendements), d'une maîtrise variable de la fertilisation et des objectifs Produit définis par chacun.

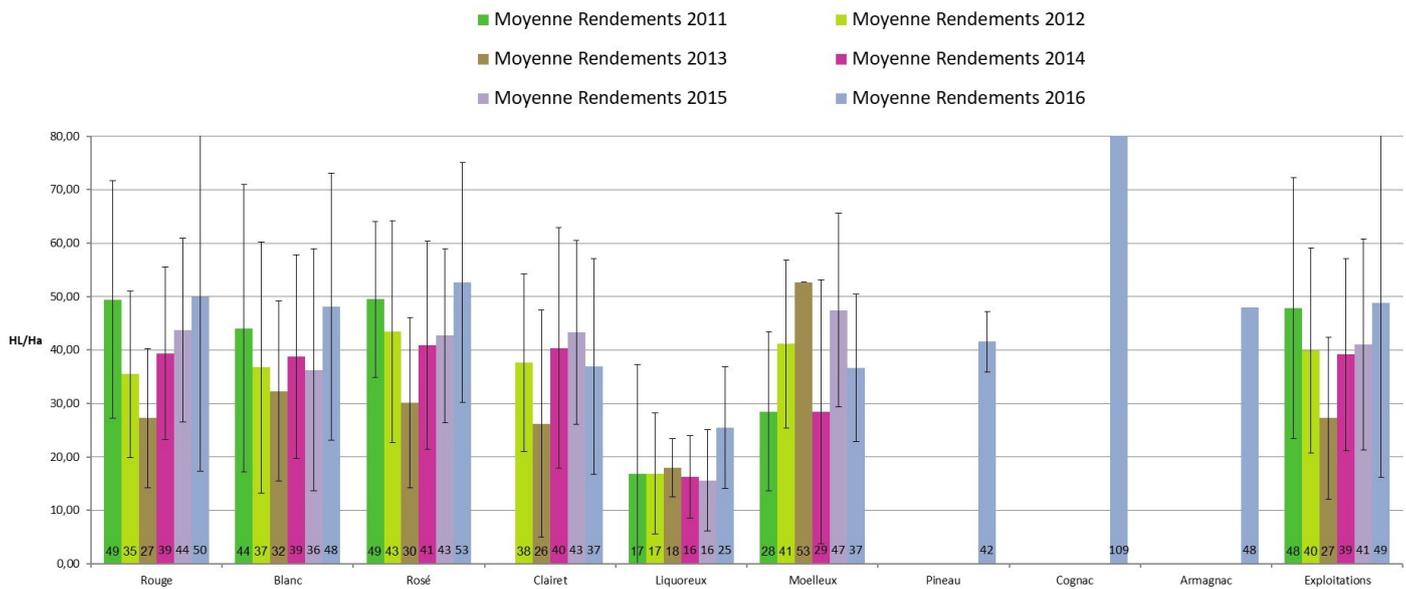
Ce phénomène est encore plus marqué en blanc. Dans notre étude, les rouges restent en effet majoritaires. Dans la quasi-totalité des cas, les blancs sont, chez les vignerons bio, une production secondaire.

Pour les liqueureux, les rendements dépendent beaucoup du type de vin (niveau de sucrosité), des méthodes employées (passerillage, botrytis...) ainsi que des conditions du millésime.

Enfin, si certains producteurs parviennent à atteindre des rendements très élevés en Bio, on observe encore des échecs sur certains vignobles. Une bonne gestion du programme phytosanitaire reste donc indispensable.

# Comparaison des rendements observés depuis 2011

Comparaison par Couleur depuis 2011



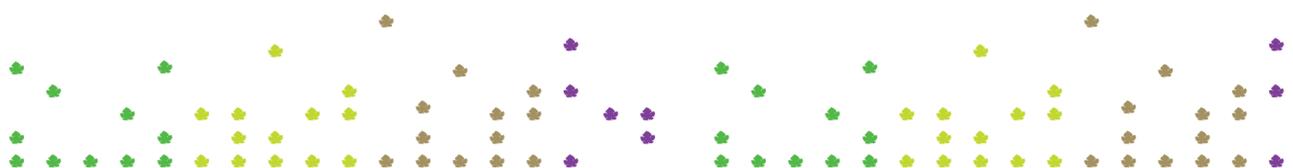
Il existe, comme le montre le graphique ci-dessus, un effet millésime évident, sur l'ensemble des produits. Seuls les liqueureux semblent moins impactés. Pour les autres types de vins, les conditions du millésime affectent les rendements, quelle que soit la couleur produite.

En rouge, les rendements sont bons. 2016 est même la meilleure année depuis 2011. L'impact des VSIG est bien sûr important, mais les rendements en AOC sont eux aussi très bons.

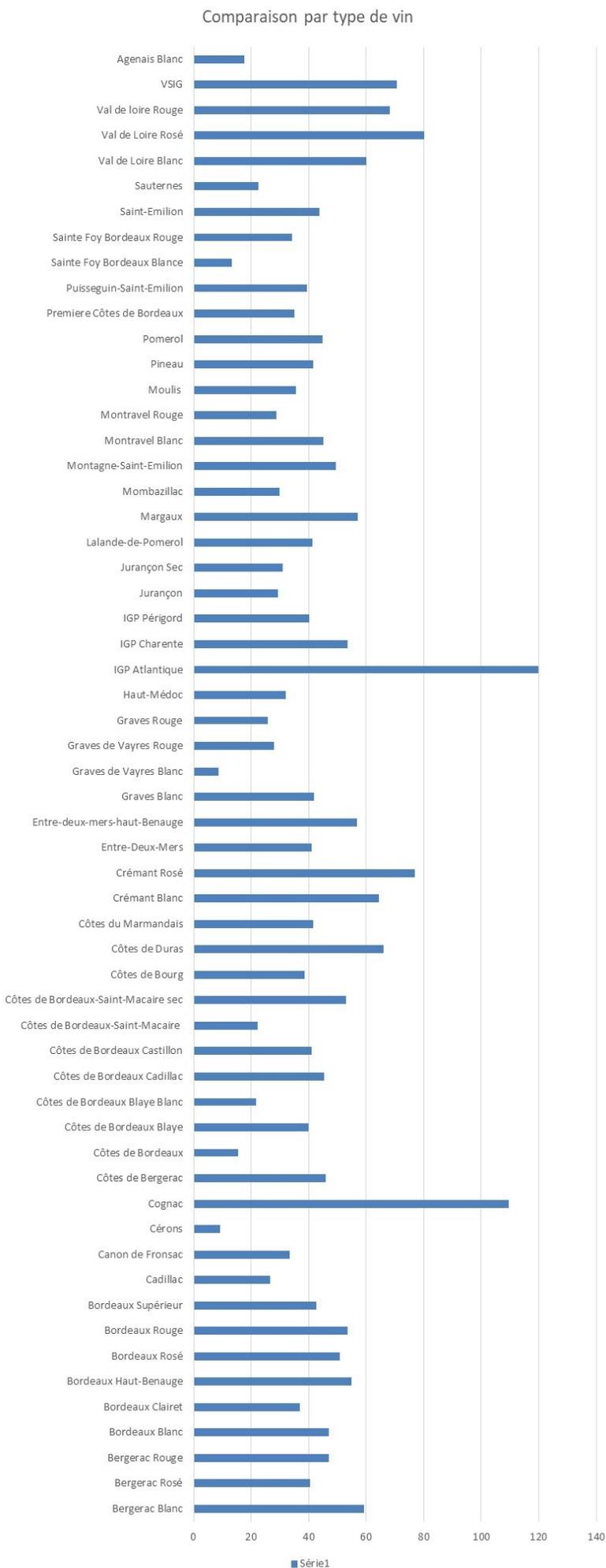
En blanc, le faible niveau des rendements est une constante. Les rendements en blanc se situent au même niveau que ceux des rouges, voire plus bas (millésime 2015). Plusieurs explications peuvent être avancées. En premier lieu, on constate un vignoble plus vieillissant en blanc qu'en rouge. Ce phénomène de vieillissement du vignoble Blanc a été encore aggravé par la vague de restructuration du vignoble aquitain, qui s'est faite en faveur du rouge (d'où des parcelles plus vieilles, avec plus de manquants pour les blancs). Cette restructuration, également réalisée sur le vignoble Blanc, a vu également grandir les plantations de Sauvignon (dont les rendements sont plus faibles et aléatoires) au détriment du Sémillon (qui permet d'assurer des rendements importants chaque année).

Les évolutions des rosés/clairets sont très proches de celles des rouges, puisqu'il n'existe pas, dans la plupart des cas, d'itinéraire technique spécifique sur ce type de vin (cf. Partie I).

Le niveau des rendements en liqueureux est très stable, le rendement étant peu dépendant des conditions du millésime. Pour ces types de vins, le millésime influence uniquement la qualité et la concentration.



# Rendements par appellation



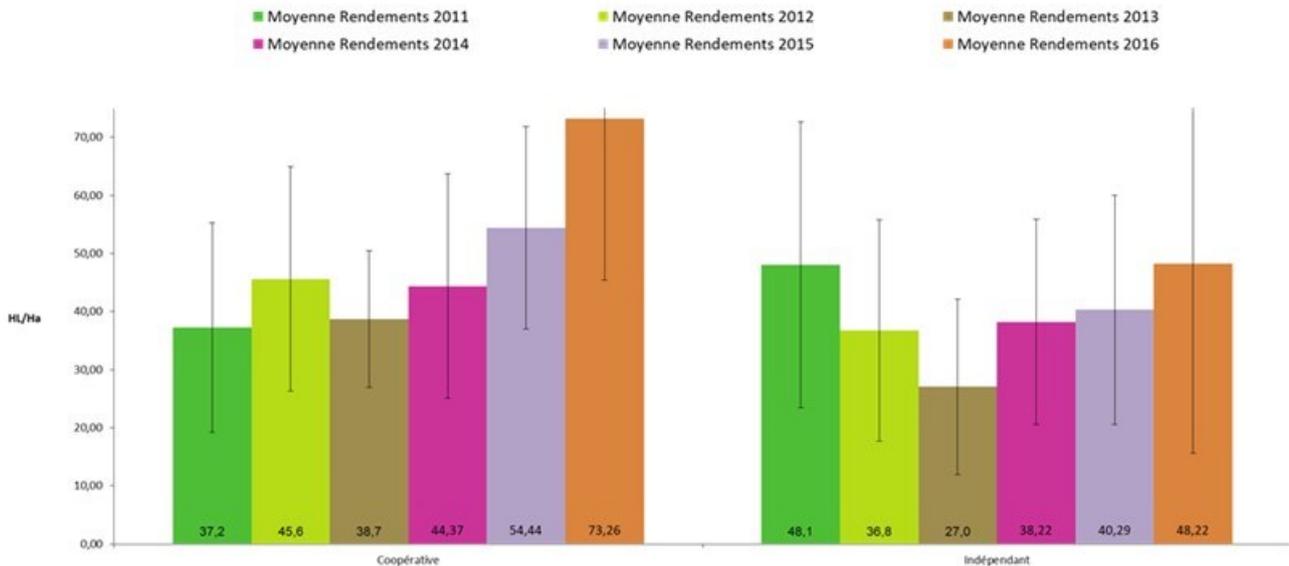
Remarque : certaines références doivent être relativisées au regard de la faiblesse de l'échantillon.

Ressort ici l'impact du cahier des charges de l'appellation et le type de production visé. Les rendements moyens sont très importants en Cognac, pour les IGP et les VSIG.

Les productions en blanc en IGP, VSIG et produit spécifique comme le Cognac ont des rendements plus élevés, ce qui est logique au vu de type de production et des zones de production. En revanche, la différence est moins marquée entre les appellations génériques et les communales.

# Comparaison caves coopératives/producteurs indépendants

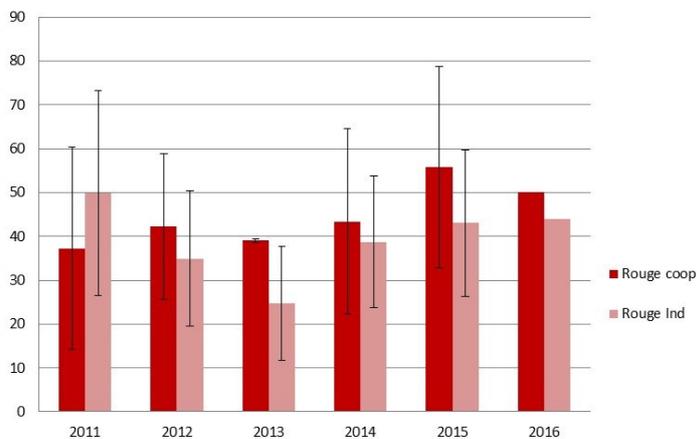
Comparaison de la moyenne des rendements Coop/Ind depuis 2011



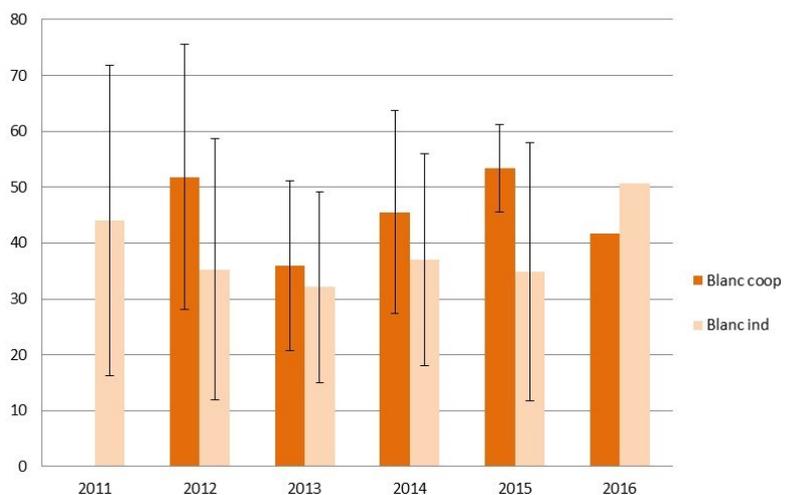
L'effet millésime est moins évident chez les caves coopératives.

Les variations entre les millésimes chez les coopérateurs sont dues aux variations des rendements en blanc. Les rendements en rouge sont, eux, constants. Chez les producteurs indépendants, à l'inverse, les rendements en rouge semblent plus impactés par l'effet millésime.

Moyenne des rendements en Rouge depuis 2011



Moyenne des rendements en Blanc depuis 2011



Lorsque l'on compare les coopératives et les vigneron indépendants, on constate que la moyenne des rendements, en rouge comme en blanc, est plus importante au sein des caves coopératives. La situation du millésime 2016 est plus nuancée à cet égard.

## > Conclusion

Le millésime 2016 est un très bon millésime, avec des rendements importants. La production de VSIG a, par voie de conséquence, augmenté cette année.

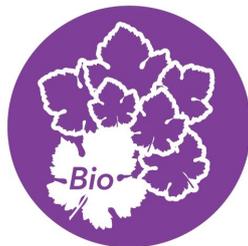
Le cas des blancs est plus délicat. Le millésime 2016 est relativement bon, mais le rendement moyen des blancs Bio reste relativement bas par rapport au rendement autorisé. Ce phénomène est constant depuis plusieurs années déjà et s'explique sans doute par un problème de fond. Le vieillissement du vignoble en blanc, la restructuration de ce vignoble qui a conduit à l'abandon du Sémillon au profit du Sauvignon sont des éléments à prendre en compte dans l'appréciation du rendement des blancs Bio.

Pour les liquoreux, les rendements sont très stables.

Enfin, depuis 2011, caves coopératives et vignerons bio en conversion se démarquent par l'importance de leurs rendements, toute couleur confondue.

Vous retrouverez l'ensemble de l'étude mise à jour sur:

[www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)



## VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FADER) :  
l'Europe investit dans les zones rurales

**Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine**

7 Le Grand Barrail - 33570 MONTAGNE

Tél : 05 57 51 36 60 - Fax : 05 57 55 13 53

[conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr) - [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

