



SVB.ALPC

VIGNERONS BIO

AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES



Rendement et pratiques œnologiques des vignerons Bio

Edition 2016



Rendement et pratiques œnologiques Bio

SOMMAIRE

01 Résultats de l'enquête sur les pratiques œnologiques Bio en Aquitaine 2015

02 Enquête sur les rendements en viticulture bio en Aquitaine 2015

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.

Le SVB.ALPC est là avec son ingénieur maison de forte expérience, 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 !

Bonnes vendanges à tous !



Pierre-Abel SIMONNEAU
Président de la Commission technique



Anne-Lise GOUJON
Présidente du SVBA.ALPC

Avec le soutien financier de :



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

>01

RESULTATS de l'enquête sur les PRATIQUES ŒNOLOGIQUES BIO

Région Aquitaine - 2015

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.

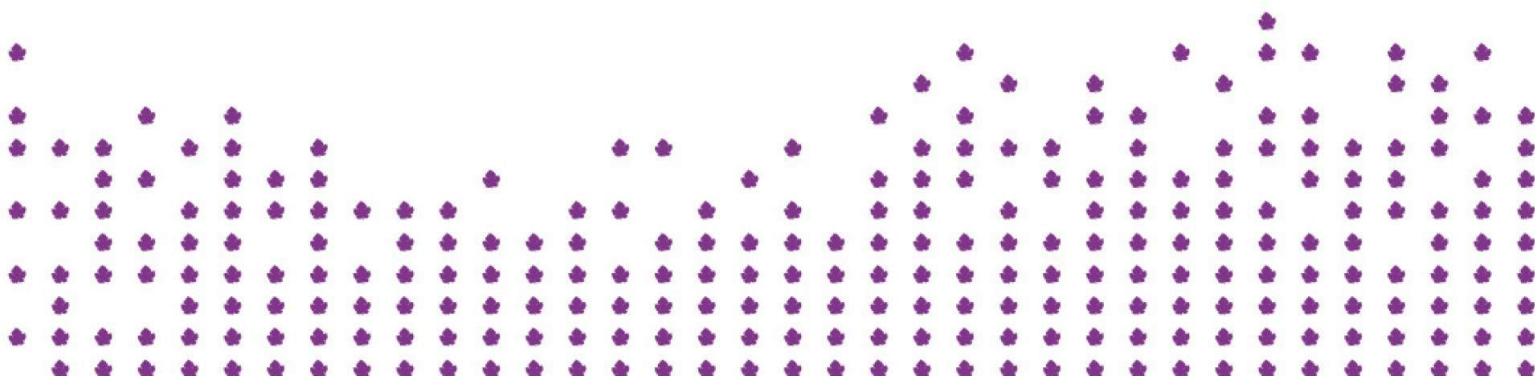
Cette enquête est réalisée au sein du ResaqBio*. Sa reconduction chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vignerons Bio en Aquitaine (qui sont fonction des millésimes, mais aussi de l'arrivée de nouveaux vignerons Bio dans la filière, des évolutions réglementaires, etc.). Elle constitue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

Réalisé sur le millésime 2015, ce travail couvre le territoire de l'ancienne région administrative Aquitaine.

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 du Syndicat (dans l'onglet technique).

<http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/>

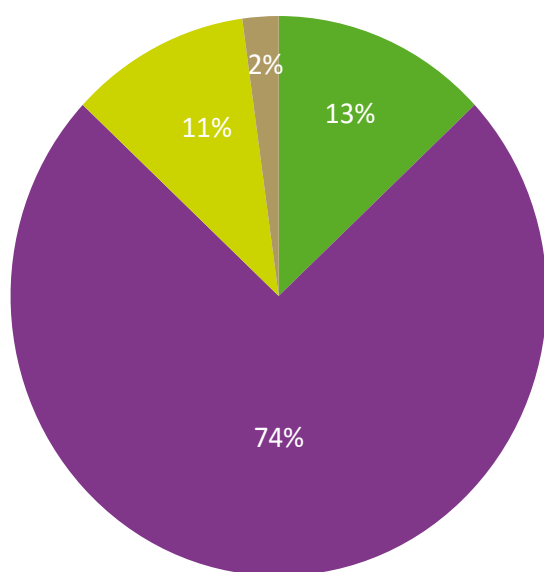
*Le ResaqBio fédère les acteurs Bio en Aquitaine pour réaliser des expérimentations et des observations en viticulture/œnologie Biologique. Le but est de collecter des informations et d'acquérir des références techniques qui seront utiles aux viticulteurs Bio. Actuellement, il regroupe 14 structures,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



Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

Répartition départementale des vignerons enquêtés

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

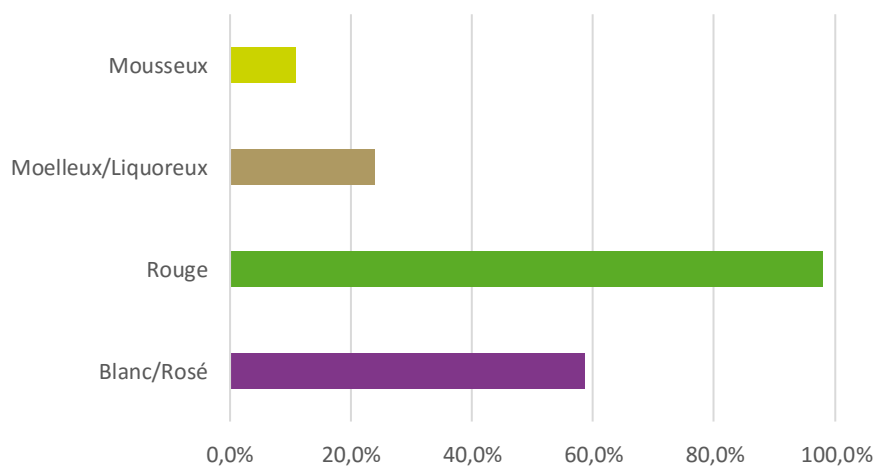


■ Dordogne ■ Gironde ■ Lot et Garonne ■ Pyrénées atlantiques

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.

Production par type de vin

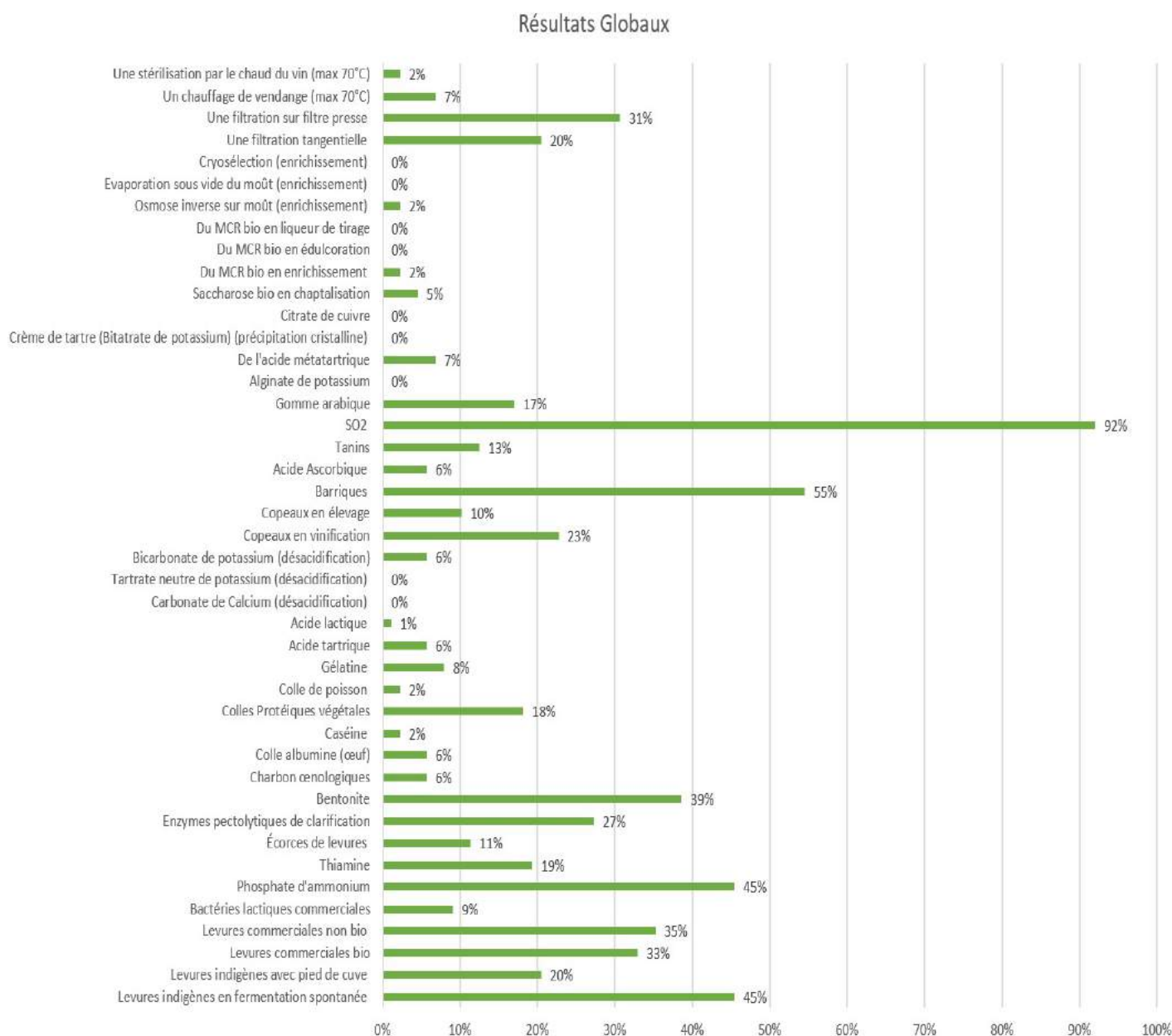


Point global sur les utilisations d'intrants en 2015

2015 a été un millésime correct, ce qui explique une utilisation relativement faible d'intrants œnologiques. Les techniques autorisées par la réglementation européenne sont, elles, utilisées de manière assez variée sur le terrain. Mais là aussi, le millésime 2015 explique un recours assez restreint à ces pratiques.

Comme chaque année, le SO₂ 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), et également les apports nutritifs pour les levures (le phosphate d'ammonium).

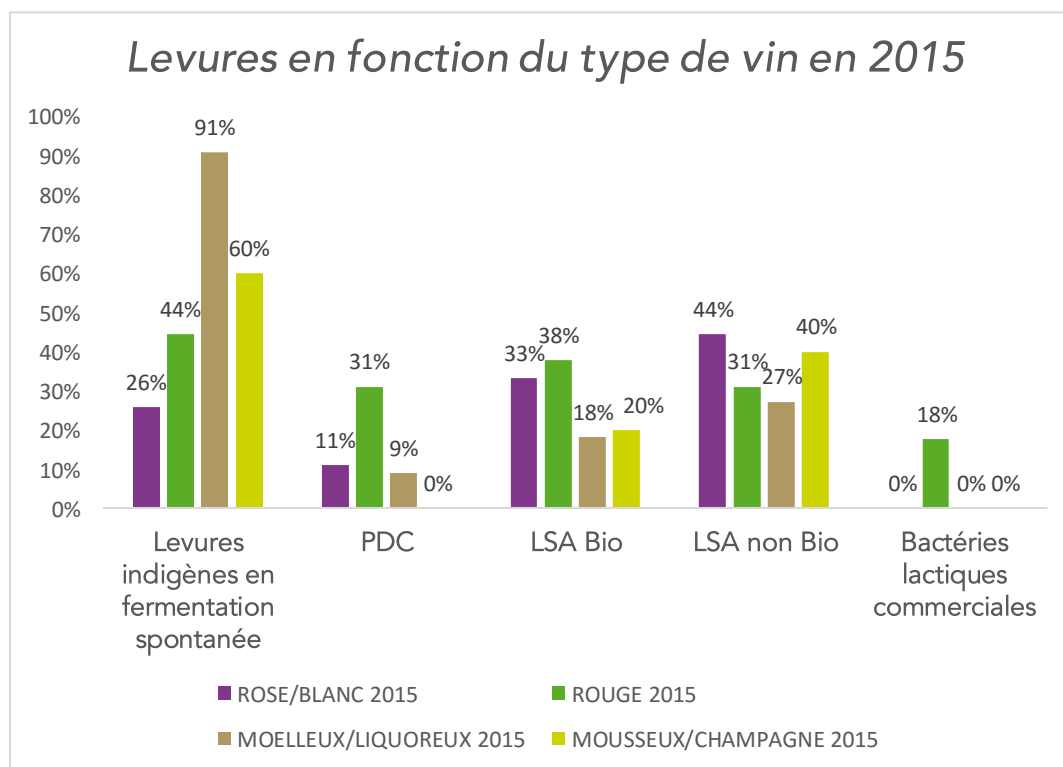
Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées restent majoritaires - mais dans une proportion variable en fonction du type de vins réalisé. A noter que le cumul des différents types de levurage dépasse les 100%. Ceci est logique puisque dans certains cas plusieurs techniques de fermentation sont utilisées dans un même chai. Il n'est pas rare d'avoir des vignerons qui utilisent les 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.

Regardons de près 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 plus cher que les 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.

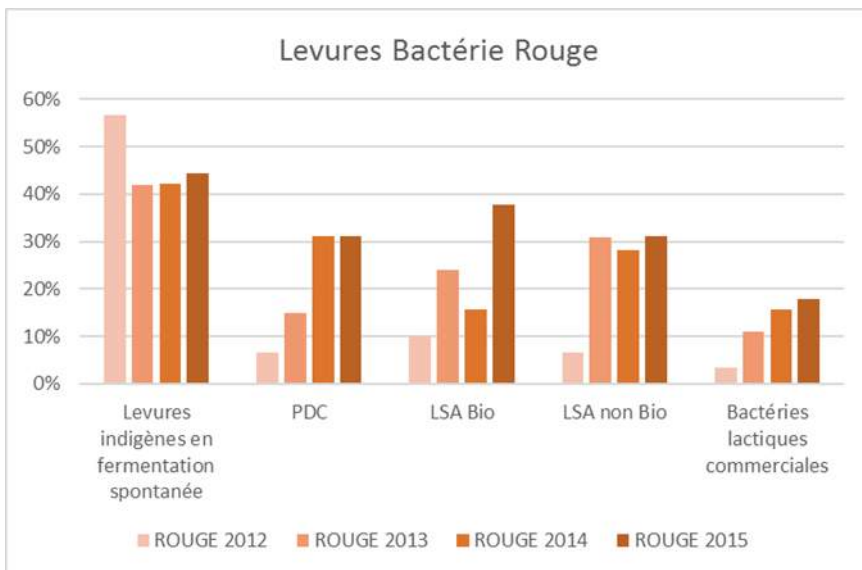
On notera enfin une très forte utilisation de la fermentation spontanée pour les vins moelleux et liquoreux car pour ce type de vin une fermentation complète des sucres n'est pas nécessaire.

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.vigneronsbio-aquitaine.org

Utilisation d'intrants - résultats en fonction des millésimes

Regardons plus spécifiquement le cas des vins rouges.



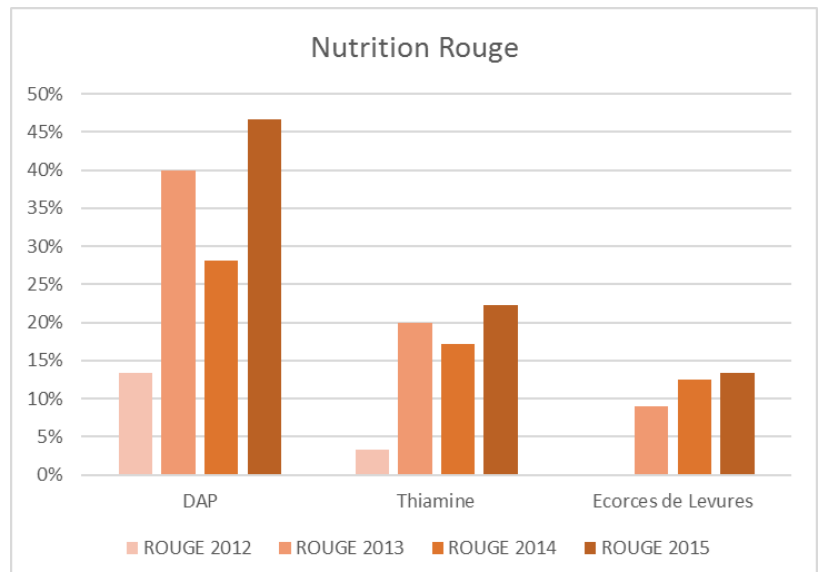
Le pourcentage de fermentations spontanées reste stable depuis 2013.

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

Il est intéressant de voir qu'il ne semble pas y avoir de retour en arrière sur l'utilisation des PDC.

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.

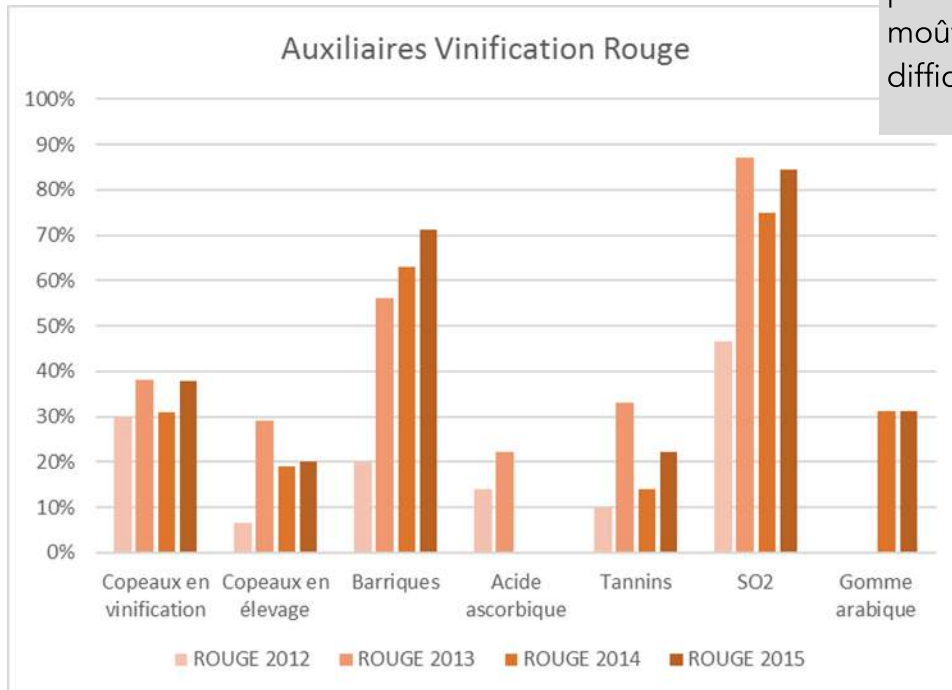
Malgré un millésime correct, la nutrition azotée reste importante, en raison d'un problème important de carence en azote au vignoble. Certains vinificateurs refusent la complémentation en azote ; d'autres, à l'inverse, procèdent à des apports systématiques afin d'assurer une bonne fermentation. Entre ces deux conceptions, une dernière catégorie de vignerons Bio adapte sa nutrition en fonction des besoins du millésime. Ce sont eux qui font la variation observée sur le graphique (le millésime 2015 ayant été plus favorable).



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 revenue assez souvent. Dans une proportion presque identique, d'ailleurs, au niveau d'utilisation des écorces de levure. Ceci semble tout à fait 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.

L'utilisation importante de la thiamine s'explique par l'habitude développée par les vignerons et les œnologues conseil à réaliser un apport combiné avec le DAP.

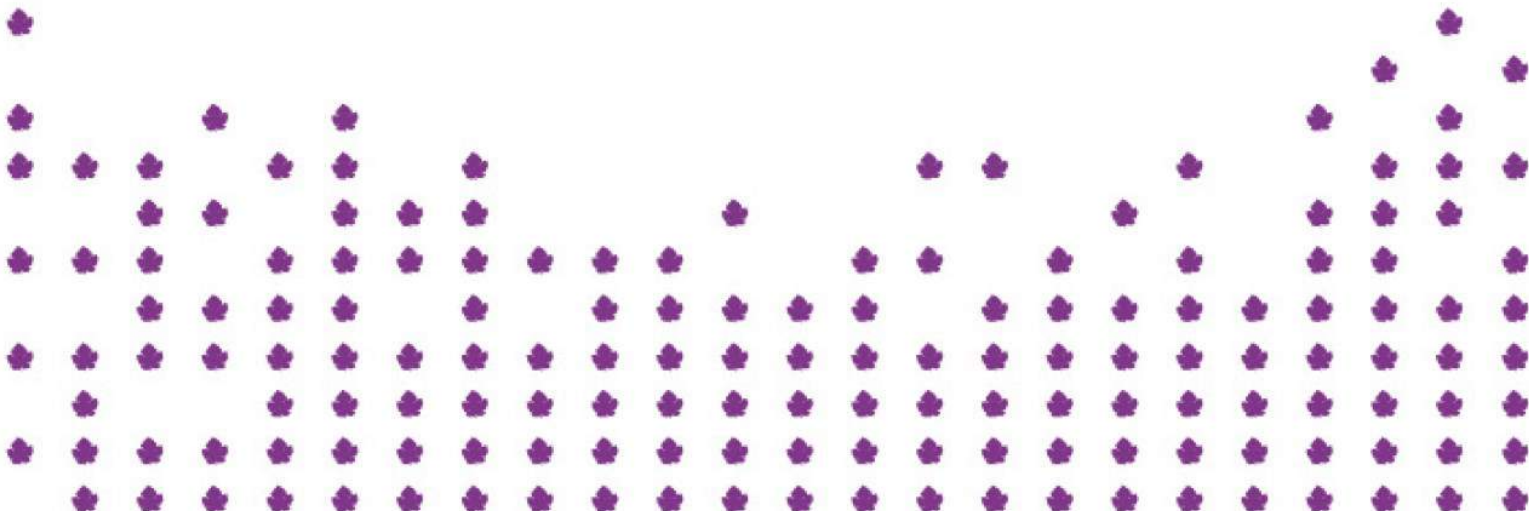
Les utilisations d'auxiliaires sont assez stables. Ces dernières années, les copeaux ont eu tendance à remplacer les tanins pour la fixation de la couleur. Les tanins sont surtout utilisés pour gérer les oxydations des moûts, lors de millésimes difficiles (comme 2013).



L'usage de copeaux en vinification est assez important. Aujourd'hui démocratisé, son ajout est même devenu systématique pour certains vignerons.

En élevage, les copeaux sont utilisés pour obtenir un type de produit susceptible de répondre à un marché.

Ils peuvent également répondre à une problématique ponctuelle (apparition d'une déviation organoleptique, par exemple).



Les impasses techniques et les besoins en recherche

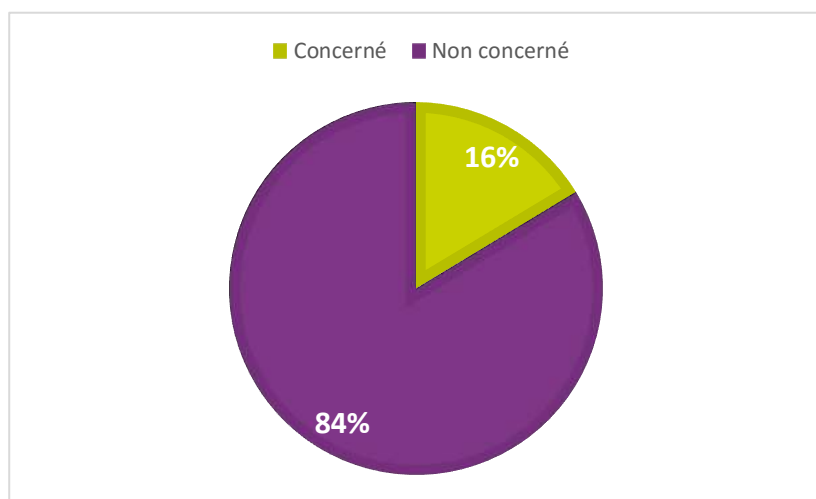
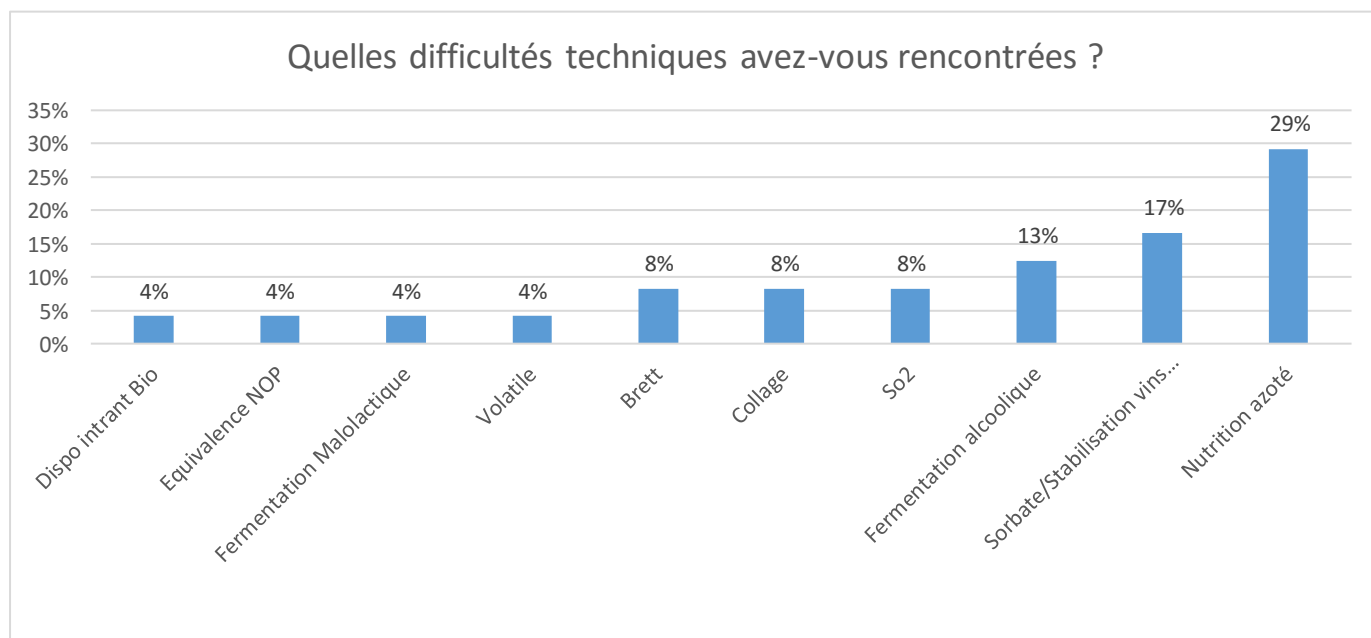
En 2014, l'enquête s'était orientée vers les éventuels problèmes rencontrés par les vignerons Bio en raison de la réglementation récente sur la Vinification Bio. Plusieurs questions étaient notamment posées sur les évolutions que les vignerons Bio souhaiteraient voir apporter à cette dernière.

Cette fois-ci, nous avons orienté une partie du questionnaire sur les problématiques techniques rencontrées par les vignerons Bio et leurs besoins en matière de recherche.

NB : les questions ont été posées de plusieurs manières avec des questions ouvertes et des questions fermées pour essayer de balayer au maximum les besoins

Problématiques rencontrées par les vignerons Bio sur la partie œnologie

Question ouverte



Pourcentage de vignerons ayant rencontré des problèmes techniques depuis la mise en place de la réglementation Vinification Bio

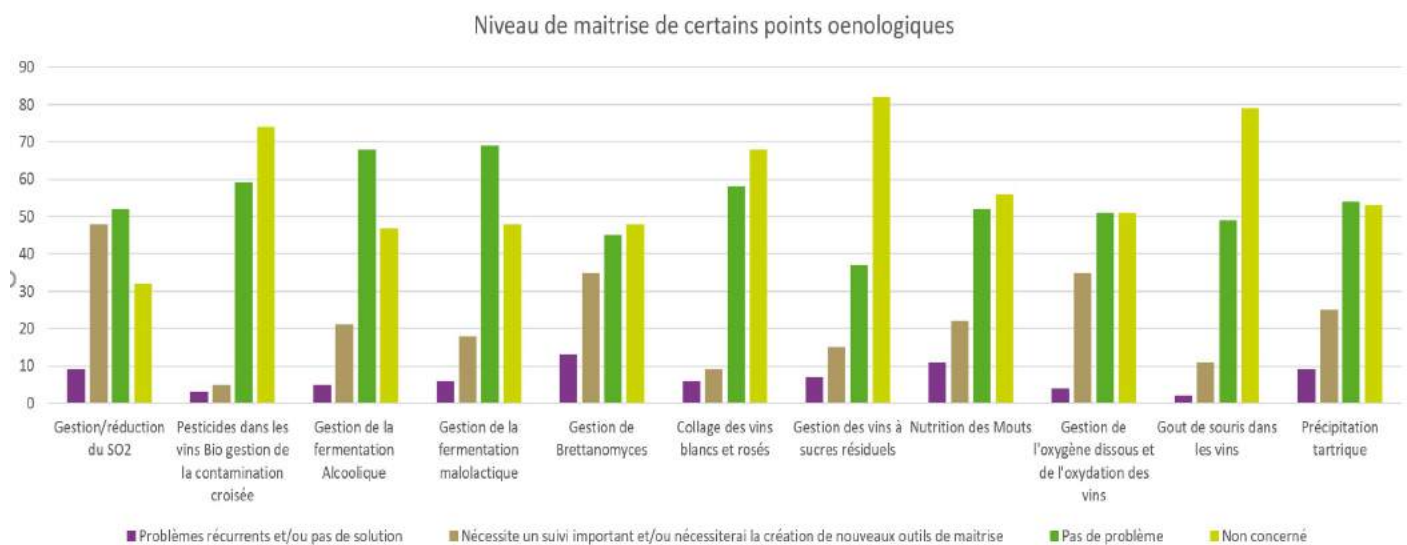
Dans la très grande majorité des cas, les vignerons Bio n'ont pas rencontré de réelle difficulté technique suite à la mise en place de la réglementation Vin Bio.

Lorsque cela a été le cas, le premier souci est celui de la nutrition azotée.

Vient ensuite la stabilisation des vins sucrés, qui résulte de l'interdiction du sorbate en vinification Biologique.

Enfin, la gestion du SO2 et des brettanomyces peut aussi poser problème.

Question fermée

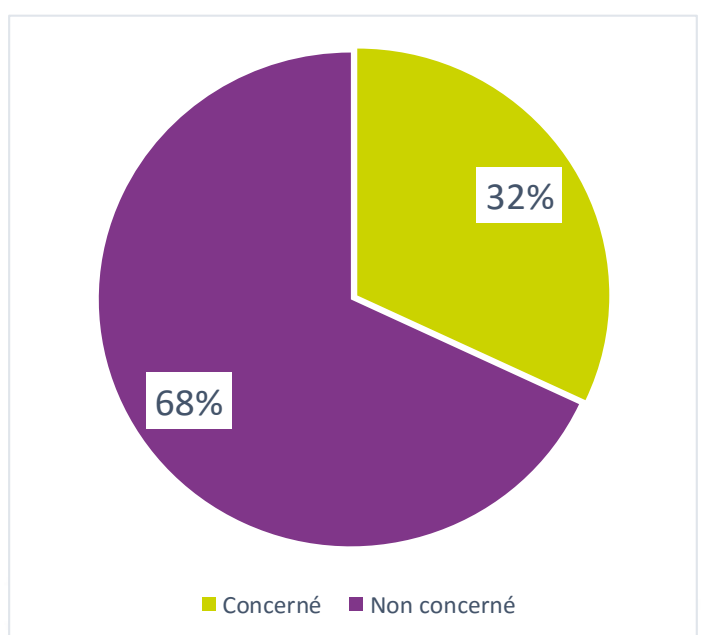


Les participants à l'enquête ont tous répondu à ce questionnaire, ce qui prouve une réelle volonté d'ouvrir un dialogue sur les problématiques techniques, de terrain, rencontrées par les vignerons Bio. On notera ici que la gestion du SO2 est le point qui demande le plus d'attention et d'effort de la part des vignerons. On retrouve ensuite la gestion de l'oxygène et l'oxydation des vins, puis la problématique brettanomyces.

Besoins de recherche et développement en œnologie Bio

Question ouverte

Pourcentage de vignerons Bio estimant avoir des besoins en recherche et développement.

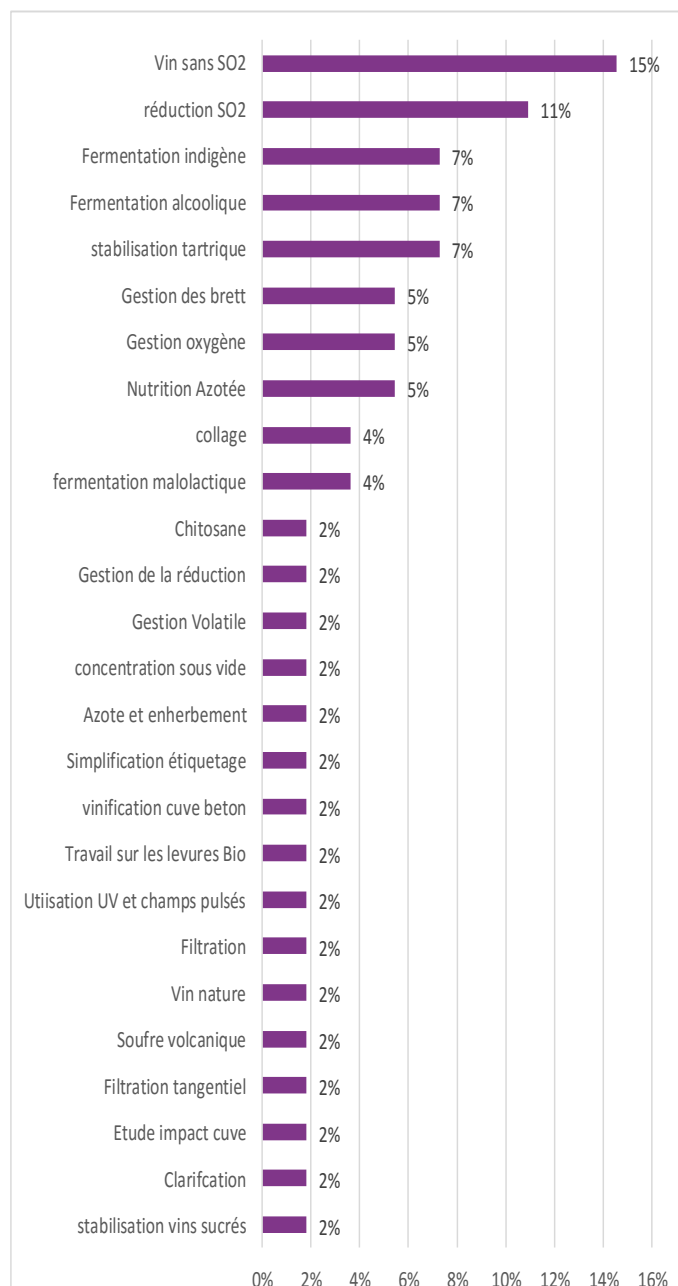


Quels sujets/techniques souhaiteriez-vous voir développés sur la partie Œnologie dans les projets de recherches régionaux et nationaux ?

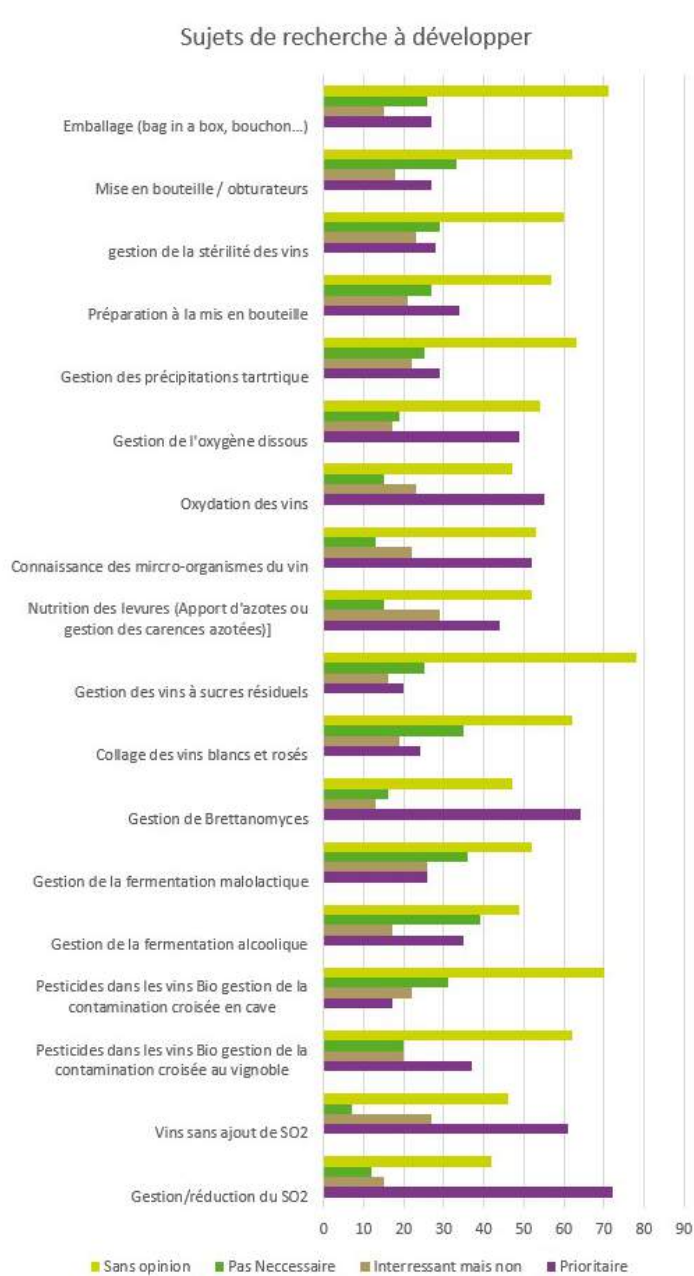
Les demandes des vignerons Bio en matière de recherche correspondent logiquement aux problèmes techniques rencontrés.

La gestion du SO₂ semble ainsi prioritaire, ainsi que la gestion des fermentations.

La stabilisation tartrique et la gestion de l'oxygène sont également des domaines dans lesquels les vignerons Bio attendent des avancées techniques.



Question fermée



L'ensemble des vignerons enquêtés ont répondu à cette question.

La question des pesticides dans les vins apparait pour la première fois, et s'ajoute aux sujets précédemment évoqués.

Conclusion

Le millésime 2015 a été bon, avec des raisins mûres et un bon niveau de production. Les utilisations d'intrants restent globalement faibles (hors SO2 et barriques) et sont stables par rapport à 2014.

Quant aux impasses et problèmes techniques rencontrés par les vignerons Bio, la gestion de la fermentation alcoolique est un souci fréquemment évoqué. La nutrition azotée est un problème conjoint (dû notamment à l'absence d'harmonisation entre les réglementations européenne et américaine sur ce sujet). Au-delà de l'aspect réglementaire, il est évident que la gestion des fermentations reste un problème technique délicat.

La stabilisation microbienne (interdiction des sorbates pour les vins sucrés; brettanomyces) pose également souci, ainsi que la stabilisation tartrique.

Enfin, on notera deux sujets sur lesquels la maîtrise technique semble bonne, mais non sans mal : la gestion du SO2 ; la gestion de l'oxygène et des phénomènes d'oxydation.

Sur les besoins de recherche, les thématiques ci-dessus sont, en toute logique, fréquemment citées. La gestion des résidus de pesticides et la contamination croisée issue des vignes conventionnelles de proximité sont aussi un sujet de préoccupation.

>02

Etude des rendements 2015

en viticulture Biologique

Région Aquitaine

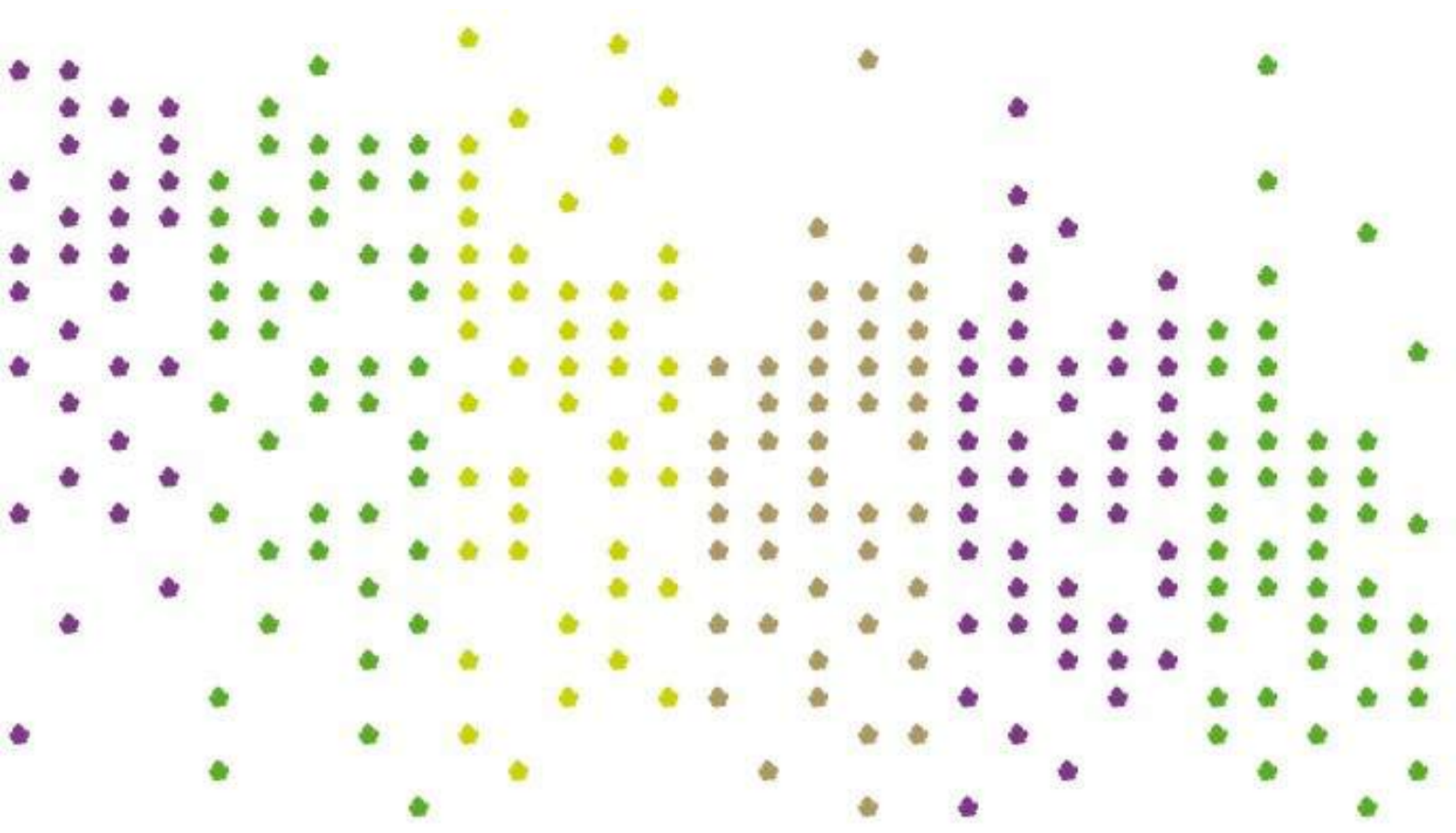
Cette étude est basée sur les déclarations de récolte que nous ont fait parvenir les vignerons adhérents du Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine.

En 2015 nous avons traité 61 déclarations pour 150 adhérents, soit un taux de représentativité de 44% (à noter que les adhésions sont encore en cours au moment de la rédaction de cet article).

L'étude porte sur 224 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 du Syndicat (onglet technique):

<http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/>



Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

Répartition régionale de l'étude

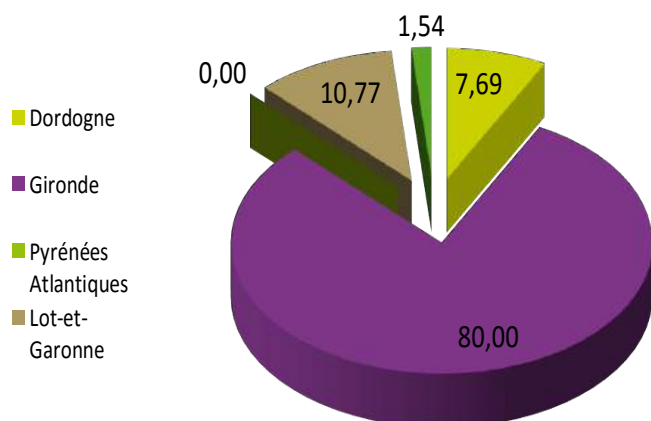
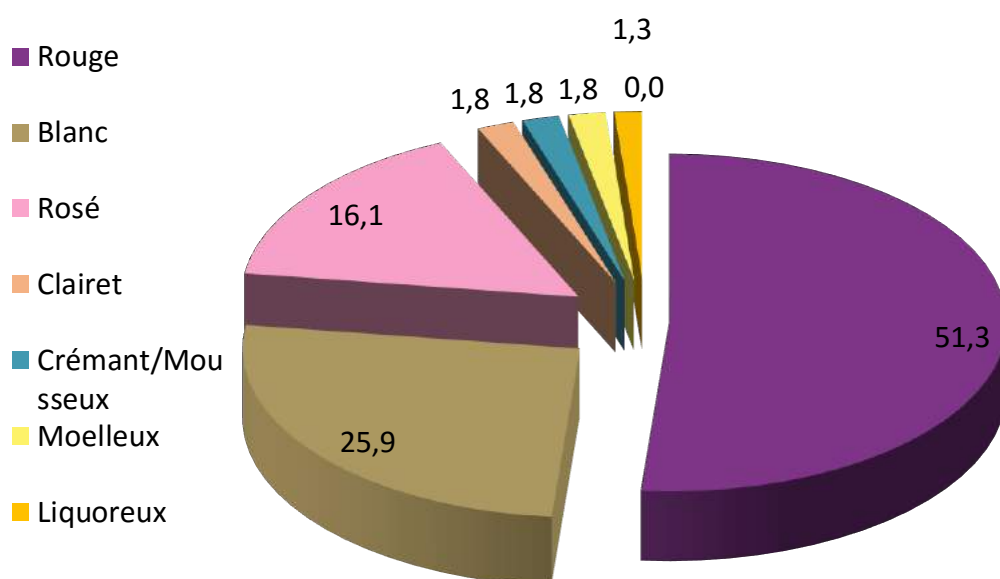
La répartition des vignerons enquêtés est conforme à la répartition géographique des exploitations Bio en Aquitaine, avec une forte proportion de vignerons situés en Gironde.

97% des vignerons de l'étude sont en Bio (peu de vignerons en conversion). L'étude porte sur une majorité de vins produits sous AOC (90% de l'échantillon).

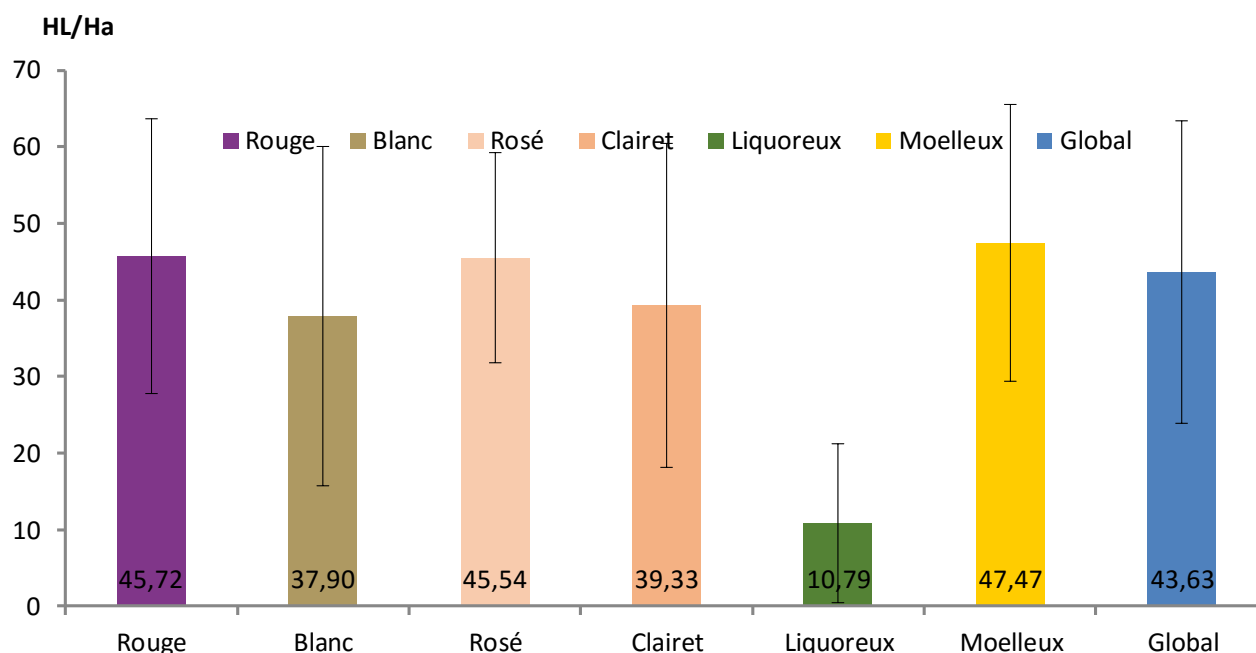
Une grande partie des vins de France présents dans ces statistiques proviennent d'exploitations qui produisent également des vins sous AOC.

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

Les vignerons Bio enquêtés produisent majoritairement des vins rouges. Par ailleurs, les vignerons Bio étant fortement positionnés sur le circuit « vente directe », ils présentent souvent une gamme de produit plus étendue.



Rendements globaux par couleur

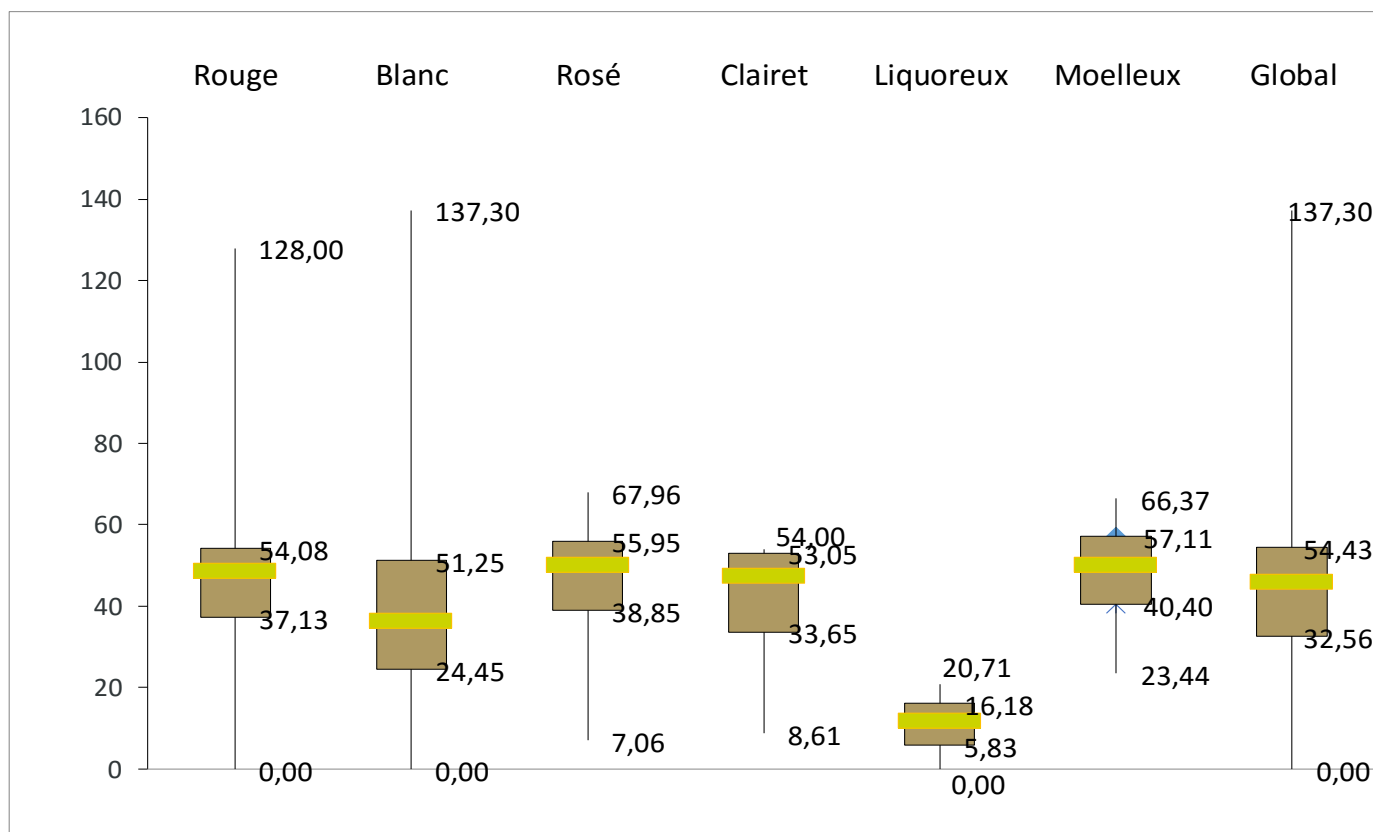


On remarque tout d'abord le faible niveau des rendements en blanc (pour rappel le rendement autorisé en Bordeaux blanc en 2015 était de 65 hl/ha). De multiples facteurs expliquent sans doute ces faibles rendements. La gestion de la fertilisation et de l'herbe sous le rang est en effet plus difficile en Bio. L'importante plantation de Sauvignon au détriment du Sémillon, constatée ces dernières années, est aussi un facteur à prendre en compte.

On observe de bons rendements en rouge (sachant qu'en Bordeaux le rendement autorisé est de 56 hl/ha). Les rendements rouges et rosés/clairets sont à peu près au même niveau. Ceci est logique puisque la plupart des vignerons n'ont pas d'itinéraire spécifique pour les rosés, mais décident de la répartition rouge / rosé en fonction de différents paramètres : rendement de l'année, maturité, état du marché de la demande en rosé, etc., soit souvent au dernier moment.

Pour les moelleux et les liquoreux les rendements sont logiquement plus bas mais nous n'avons pas assez de données pour le moment pour faire une bonne interprétation.

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.

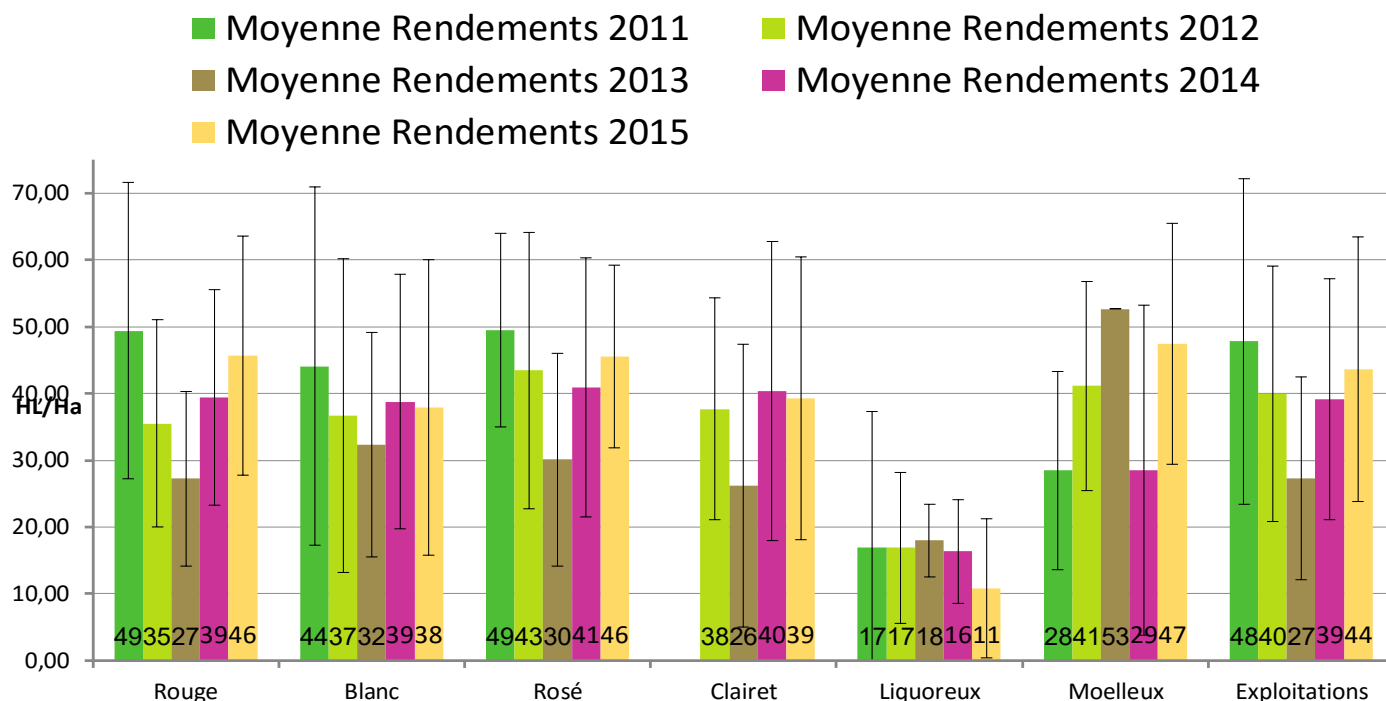
Dans ce tableau, la présence des vins de pays expliquent les rendements élevés (maximums observés). Même si les écarts-type (écarts entre le min et le max) sont grands, la majorité des exploitations se situe entre 30 et 55 hl/ha pour les rouges (représentation gris foncé sur le graphique). Cette fourchette est normale pour la région et pour le millésime. Les variations entre les exploitations sont dues à des différences d'orientation produit, au taux de manquants, à la maîtrise de la fertilisation et de l'enherbement.

On note un écart-type plus important en Rosé/Clairet, ainsi que des maximums plus élevés. Une partie des vignerons Bio enquêtés suit en effet un itinéraire à plus fort rendement, pour favoriser la production de ce type de vin.

Pour les liquoreux, les rendements sont très dépendants 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 est donc indispensable.

Comparaison des rendements observés depuis 2011



Pour les vins rouges, ce millésime 2015 est très bon, avec un niveau proche de celui observé sur le millésime 2011.

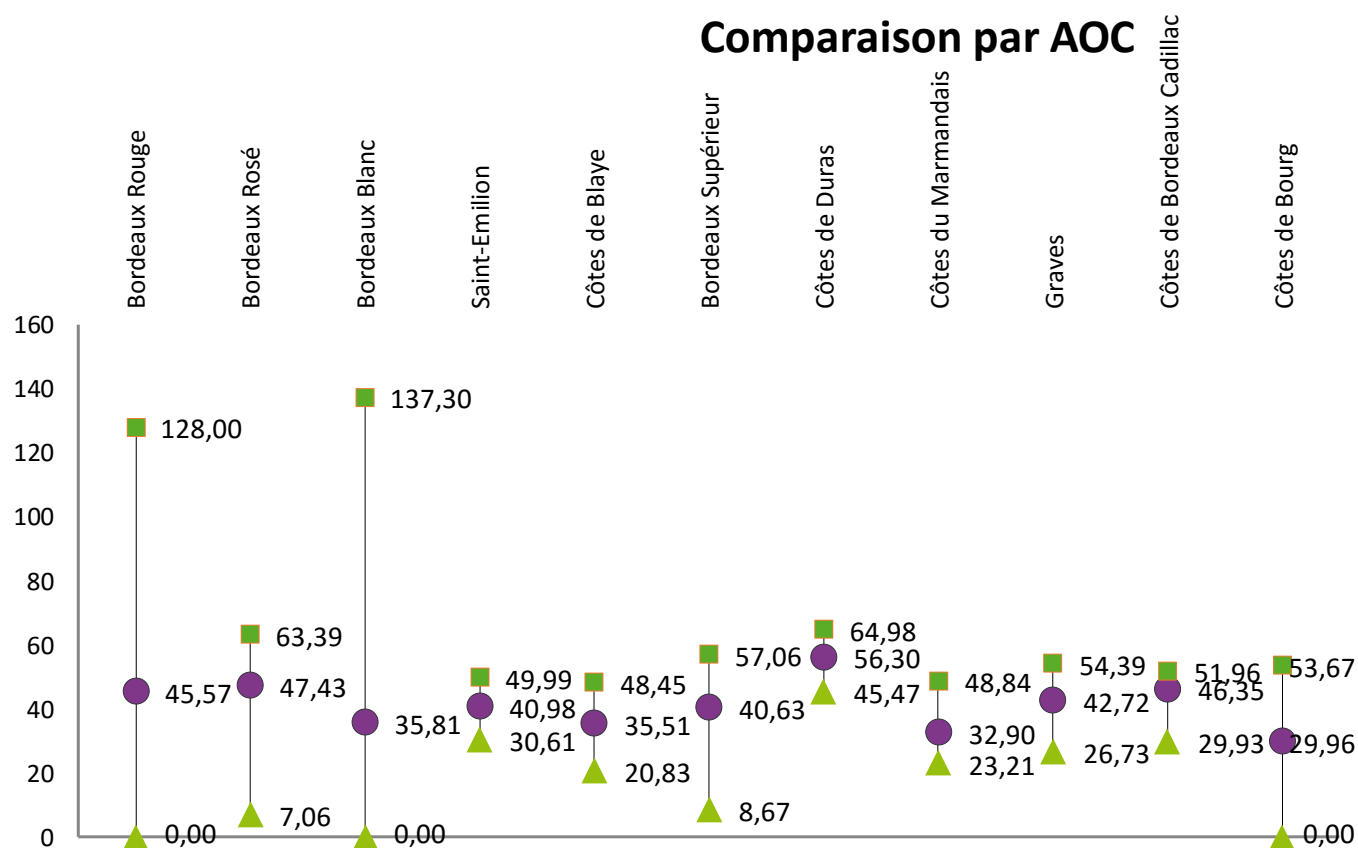
Le faible niveau des rendements en blanc est assez constant. Les rendements en blancs se situent au même niveau que celui des rouges, voire plus bas sur le millésime 2015. Plusieurs explications peuvent être avancées. En premier lieu, on constate un vignoble plus vieillissant en blanc qu'en rouge. Ce 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; constatation logique de par la même origine des parcelles comme précédemment évoqué (peu d'itinéraire spécifique).

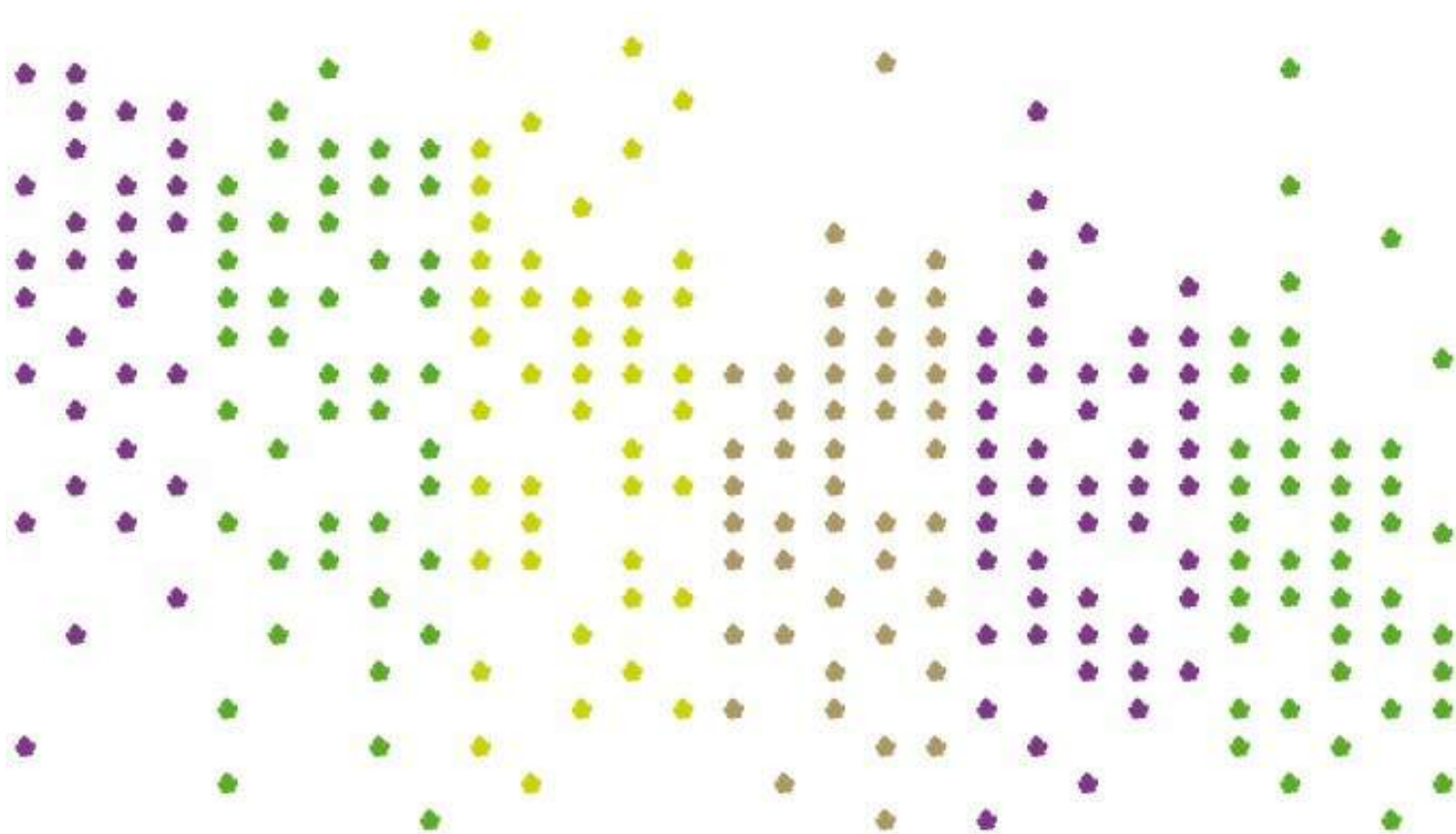
On observe le niveau très stable des rendements en liqueux, dont le rendement est peu dépendant des conditions du millésime (le millésime influençant la qualité et la concentration).

Globalement, l'effet millésime est le même sur l'ensemble des couleurs, exception faite des liqueux.

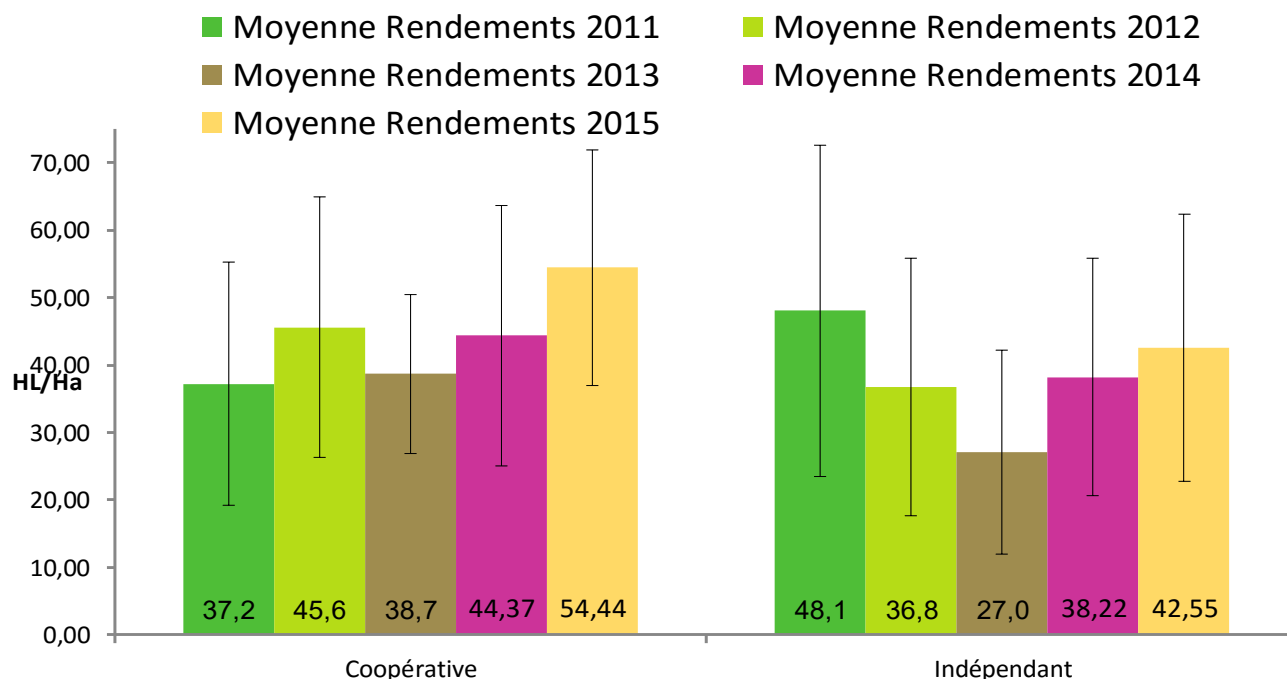
Rendements par appellation



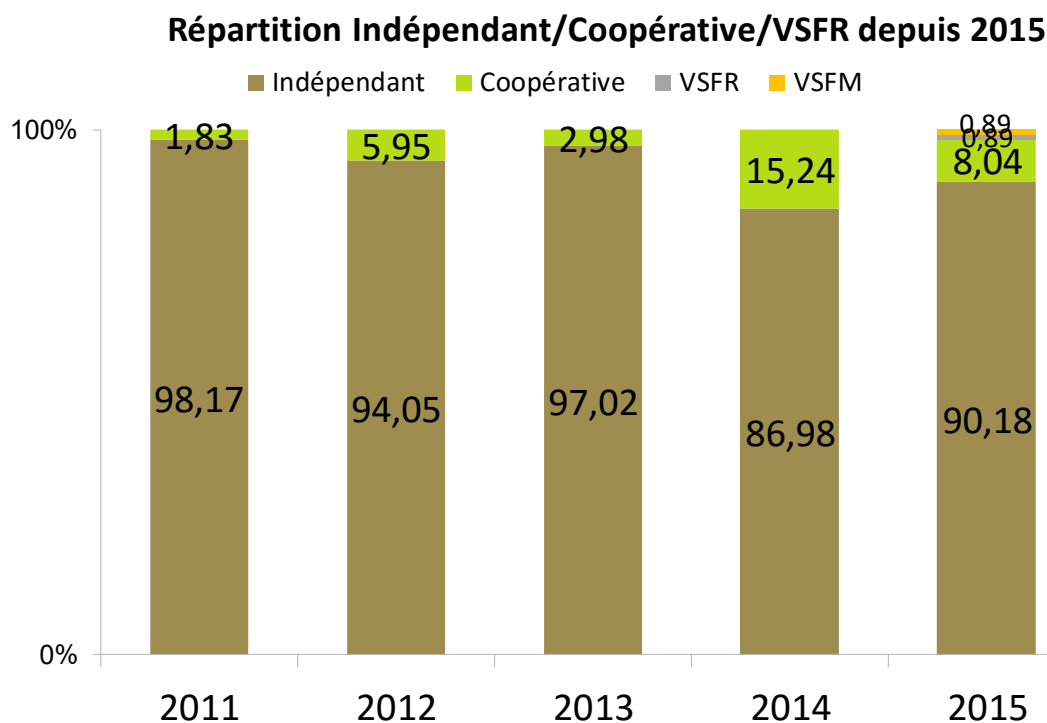
Globalement, les moyennes des rendements ne varient pas beaucoup d'une AOC à l'autre. En revanche, les minimums et maximums constatés sont très hétérogènes. Ceci s'explique largement par des objectifs produits diversifiés au sein d'une même appellation, a fortiori quand il s'agit d'une appellation générique.



Comparaison caves coopératives/producteurs indépendants



Les rendements semblent plus élevés en cave coopérative. L'objectif rendement est sans doute mieux maîtrisé en coopérative.



On note une plus forte représentation des coopératives dans l'échantillon, qui reflète l'augmentation de production Bio des coopératives constatée ces dernières années sur le terrain.

Conclusion

2015 est un très bon millésime pour les rouges au regard du rendement moyen, surtout si l'on tient compte du fait qu'une partie des vignerons Bio enquêtés visent un rendement plus bas que celui de l'appellation.

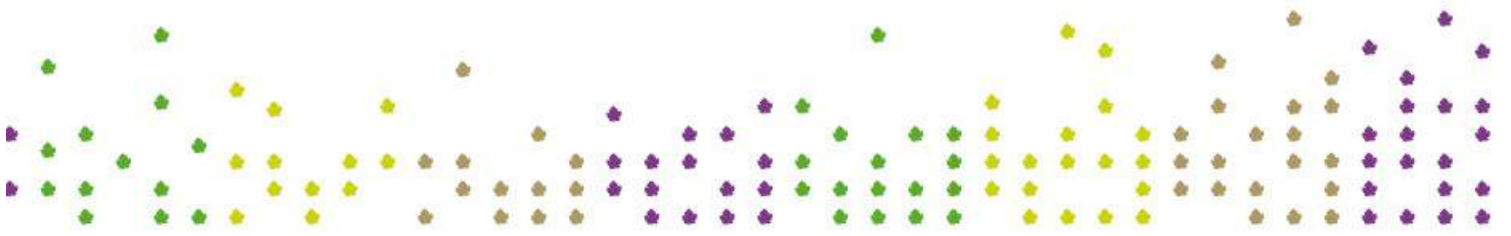
Les rendements moyens des blancs continuent, pour leur part, à stagner à des niveaux assez bas.

N'hésitez pas à consulter l'intégralité de l'étude sur notre site internet (onglet technique):

<http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/>

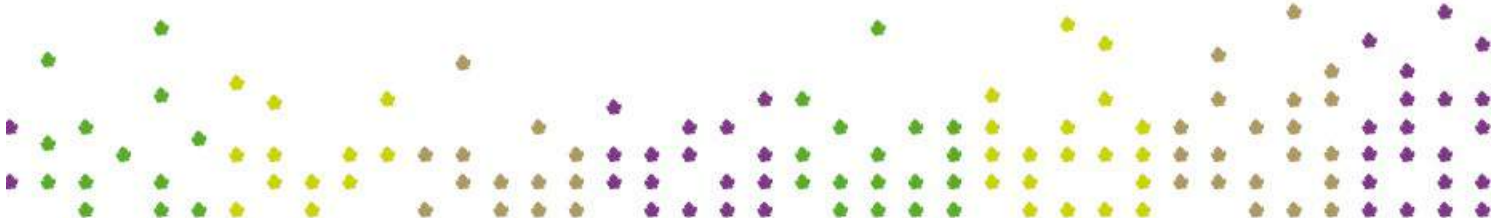
> Notes

Handwriting practice lines consisting of multiple horizontal rows. Each row is composed of three dashed lines: a top line, a middle line, and a bottom line, providing a guide for letter height and placement.



> Notes

Handwriting practice lines consisting of multiple horizontal dashed lines on a light green background.





SVB.ALPC
VIGNERONS BIO
AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

Avec le soutien financier de :

