



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

RENDEMENTS & PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Des vignerons bio
en Nouvelle-Aquitaine
millésime 2018



Édito



Patrick BOUDON
Président de la Commission technique

Comme se plaisait à le dire Voltaire « *Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la vigne* ». Avec 2018, nous avons effectivement eu de quoi rester sérieux et concentré !

Néanmoins, les résultats figurant dans la présente plaquette montrent que le travail, l'expérience et la motivation des vignerons Bio ont porté leurs fruits, avec en moyenne, des rendements bien supérieurs à ce qui avait été présagé. Au niveau des pratiques œnologiques, les vignerons ont su s'adapter aux difficultés du millésime et bien gérer leurs fermentations, malgré des maturités avancées.

Avec des surfaces de plus en plus importantes chaque année (la barre des 12% du vignoble national en Bio a été franchie !), il ne faut pas négliger le besoin d'accompagnement à la vigne et au chai, qui se fait de plus en plus sentir...

J'invite tous nos collègues qui ont subi des difficultés ces dernières années à venir en parler et à réfléchir ensemble aux solutions d'avenir et d'adaptation à mettre en place pour continuer à produire des vins qui nous ressemblent.

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine, son équipe dynamique, compétente et motivée sont à votre écoute pour vous accompagner de la récolte à la commercialisation en passant par l'expérimentation, la réglementation, la défense de vos intérêts et la promotion de vos vins Bio !

2019 s'annonce pour l'instant sans encombre... Je vous souhaite à tous de réaliser un bon millésime, et que les volumes soient au rendez-vous ! Car de son côté, la demande trépigne et il est prévu qu'elle double quasiment d'ici 2022 !

Bonne campagne et excellente récolte à tous !

Partenaires financiers



Table des matières

01 Rendements en viticulture biologique en Nouvelle-Aquitaine en 2018

Présentation de l'étude et de l'échantillon	05
Répartition départementale des propriétés enquêtées	
Répartition de l'échantillon par type de vin	
Rendements moyens par couleur	06
Évolution des rendements moyens depuis 2011	08
Rendements moyens par appellation	09
Comparaison caves coopératives/producteurs indépendants	10
Conclusion	12

02 Enquête sur les pratiques œnologiques des vigneron bio en Nouvelle-Aquitaine en 2018

Répartition départementale des vigneron enquêtés	13
Répartition par type de vins produits	14
Point global sur les utilisations d'intrants en 2018	15
Utilisation d'intrants en fonction des types de vins	17
Utilisation d'intrants en fonction des millésimes, focus rouges	18
Levures et bactéries - focus vins rouges	18
La nutrition des vins rouges	19
Auxiliaires de vinification - focus vins rouges	20
Vinification sans SO2	21
Utilisation de nouveaux intrants autorisés	23
Utilisation des emballages	25
Conclusion	27

01

Rendements en viticulture biologique en Nouvelle-Aquitaine en 2018

Cette étude est basée sur les déclarations de récolte que nous ont fait parvenir les vignerons adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine. Dans le cadre d'une convention signée avec l'ODG Bordeaux, les vignerons Bio de l'AOC Bordeaux ont également été inclus à l'étude.

Cette édition 2018 est donc basée sur les déclarations de 396 viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine représentant 810 références de vin.¹

Cette plaquette synthétise les résultats d'une enquête plus globale, disponible sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine (onglet expertise, les infos techniques) :

www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Présentation de l'étude et de l'échantillon

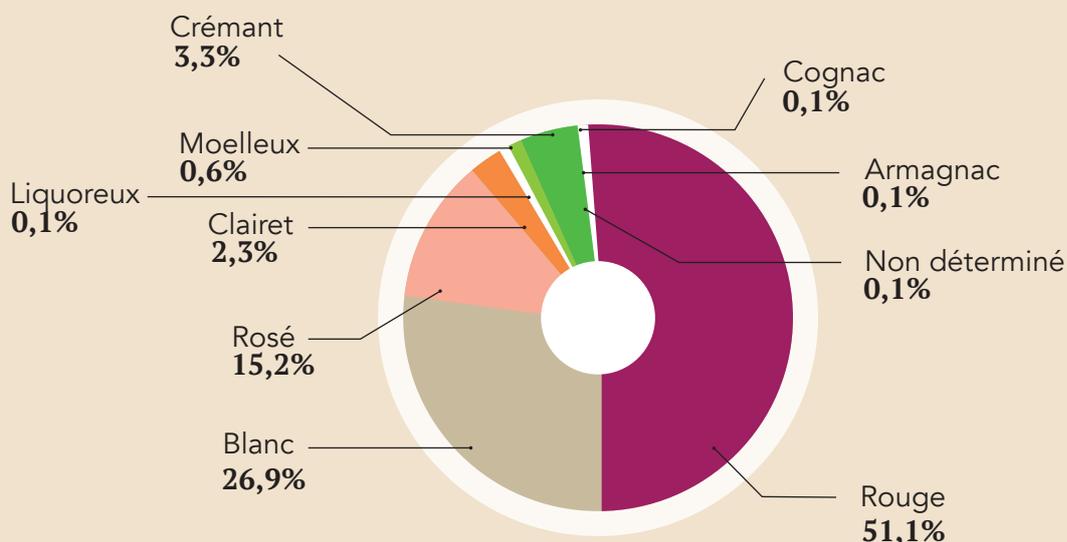
Répartition départementale des propriétés enquêtées

La répartition des vignerons enquêtés est sur-représentative du territoire girondin: 96% des enquêtés ont leur siège social en Gironde, quand ce département représente 67% du vignoble biologique néo-aquitain en 2018. Ce biais sera corrigé dès l'édition 2020. Des conventions d'échanges de données sont en effet en cours de signature avec les interprofessions du territoire néo-aquitain, afin d'intégrer des données rendement plus exhaustives.

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

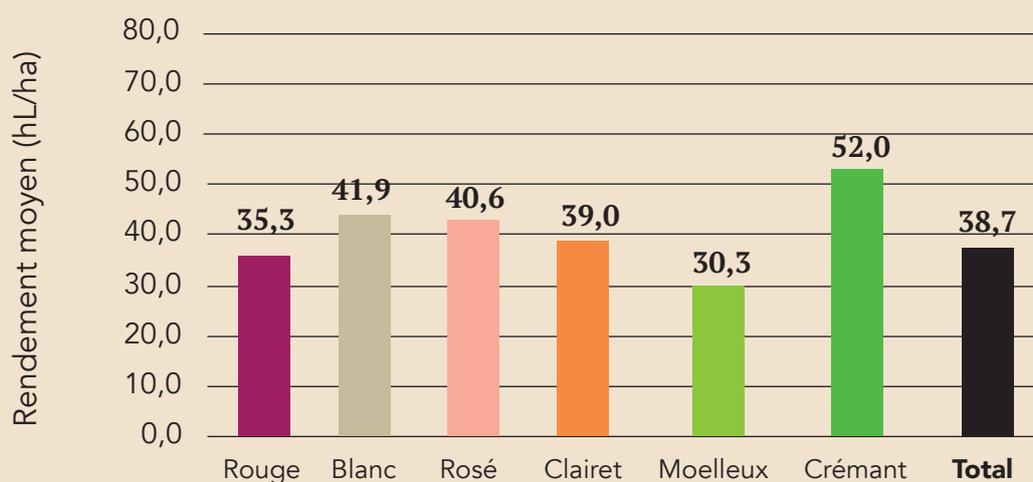
¹Sur les 1085 exploitations viticoles bio recensées en 2018 par l'Agence Bio, notre échantillon correspond à 1/3, dont 379 en Gironde.

Répartition de l'échantillon par type de vin



Les vignerons Bio enquêtés produisent majoritairement des vins rouges (environ 50% des références déclarées). Néanmoins la part de blancs et rosés n'est pas en reste, et s'explique par la volonté des vignerons Bio de présenter une large gamme, très demandée en vente directe (1er circuit de distribution pratiqué en Bio).

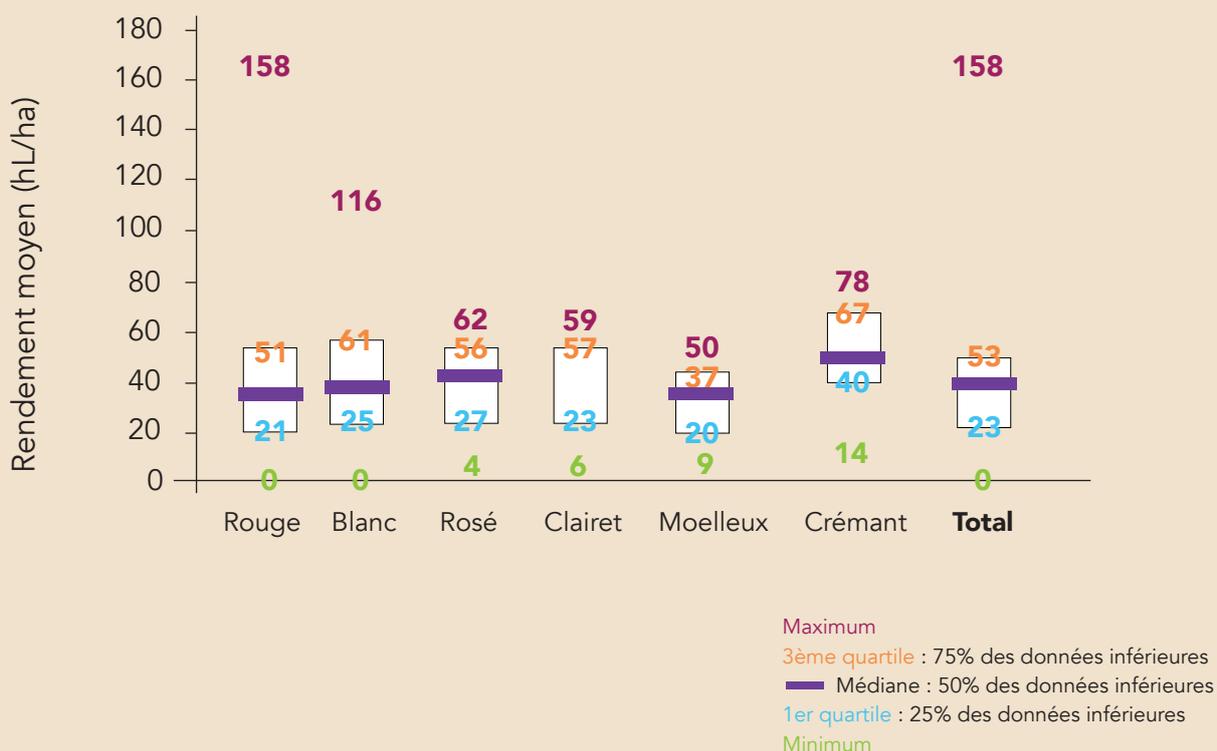
Rendements moyens par couleur



Plusieurs facteurs lors du millésime 2018 ont eu un impact sur les rendements : la grêle à la fin du printemps, de fortes pressions mildiou pendant l'été, suivies par un épisode de sécheresse conséquent. Avec un rendement moyen de 38,7 hL/ha sur l'ensemble des 810 références, le bilan est plus positif que ce que les conditions du millésime ne laissaient présager.

Les rendements en rosé, plus élevés qu'en rouge, peuvent s'expliquer par une répartition des volumes entre ces 2 couleurs en fonction des besoins et de la qualité (surtout sur un millésime difficile).

Répartition des rendements 2018 en fonction du type de vin



Le graphique ci-dessus permet de visualiser la répartition des rendements par type de vin.

Certains vignobles ont réussi à produire des rendements élevés, comme l'illustrent les maxima atteints.

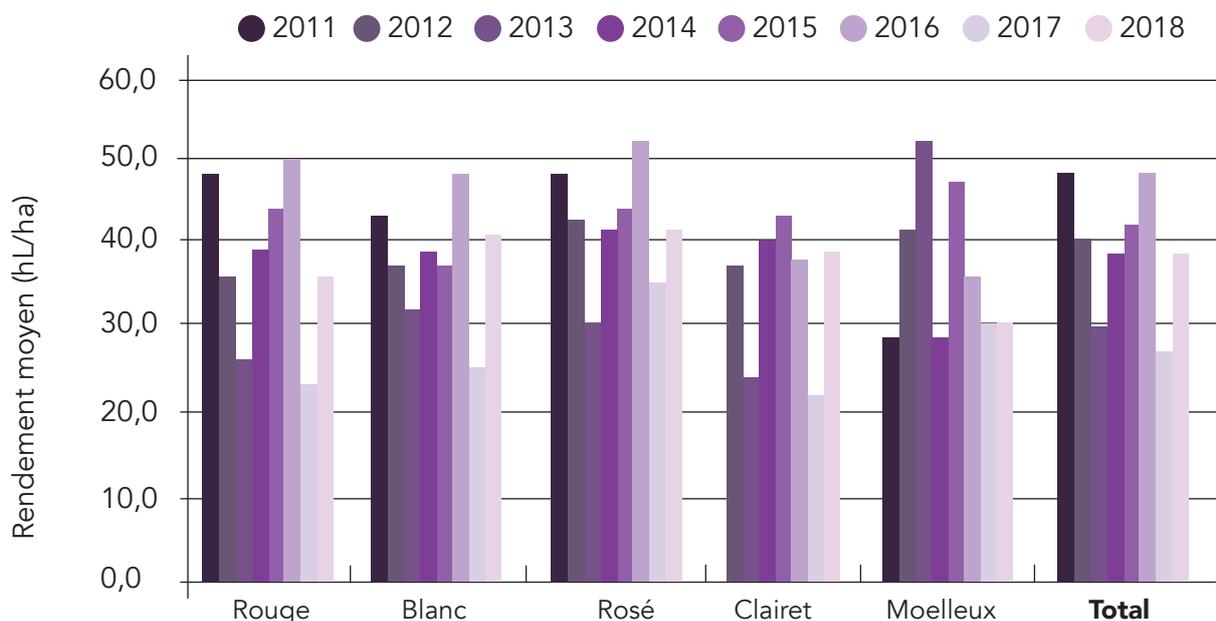
Il est également à noter que :

- 50% des références rouges sont obtenues à partir de rendements entre 21 et 51 hL/ha.
- 50% des blancs entre 25 et 61 hL/ha
- et 50% des rosés entre 27 et 56 hL/ha

En prenant en compte les conditions difficiles du millésime, ces résultats sont positifs.

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

Evolution des rendements moyens depuis 2011

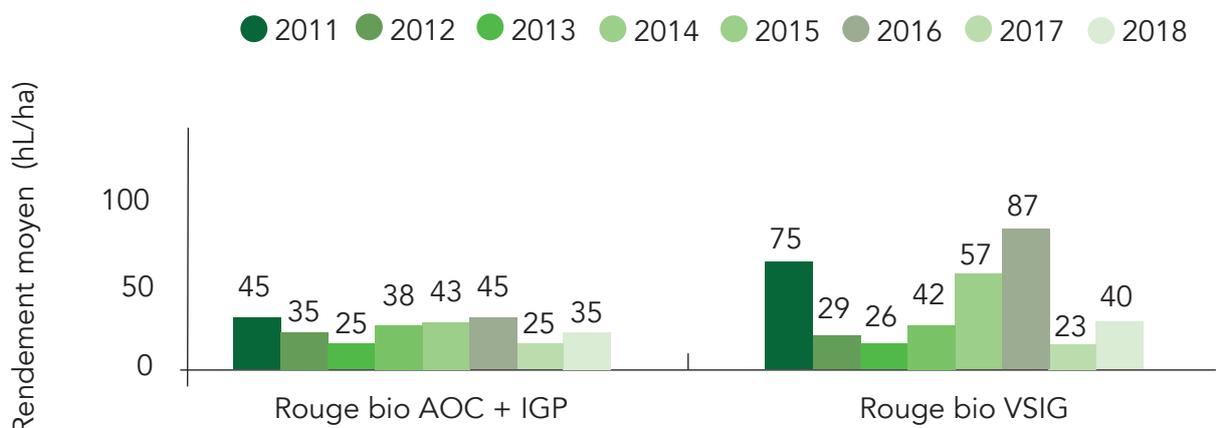


Il existe, comme le montre le graphique ci-dessus, un effet millésime évident, sur l'ensemble des produits : les conditions du millésime affectent les rendements, quelle que soit la couleur produite.

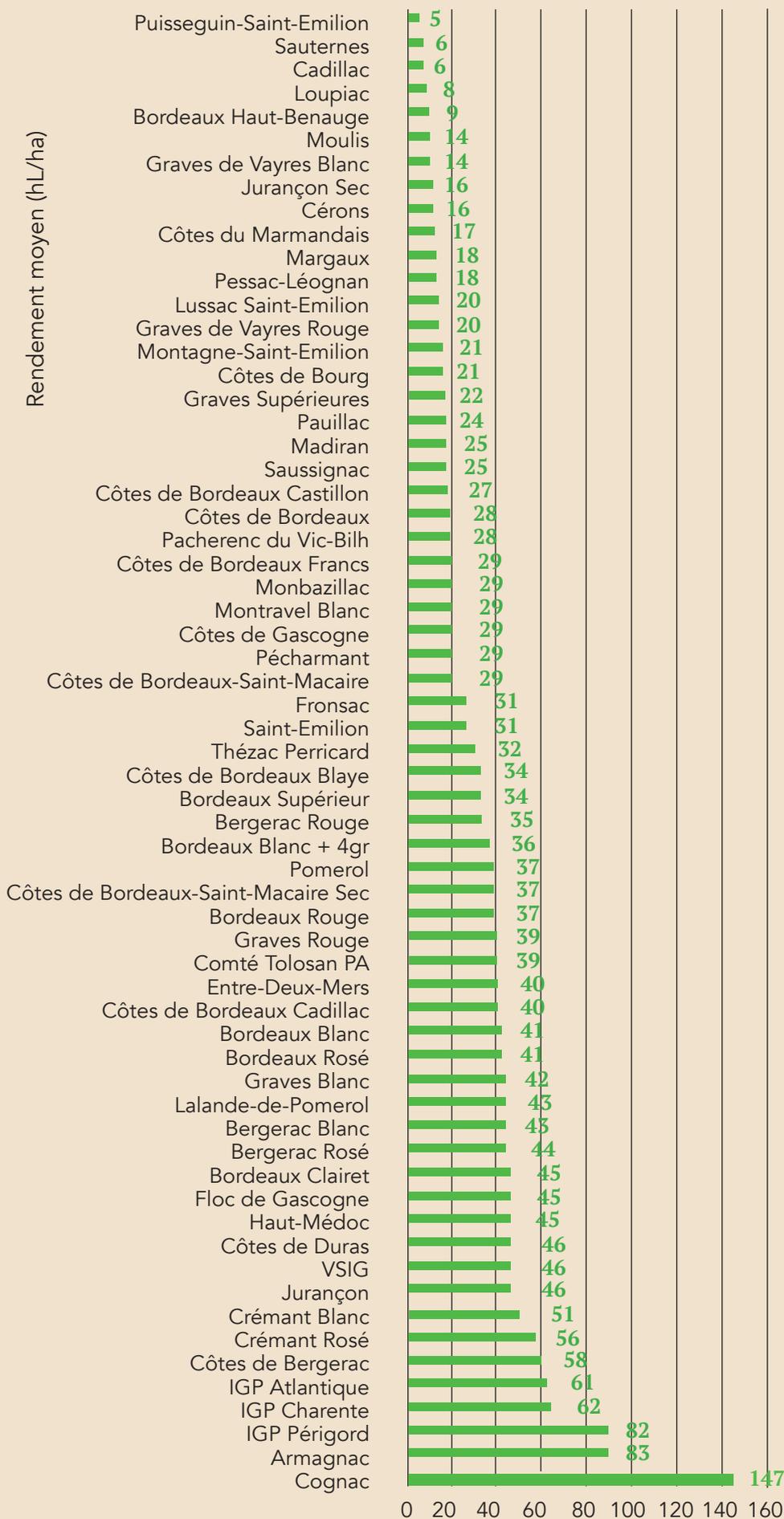
Nous observons donc un rendement très variable en Bio en fonction des années, ayant un impact manifeste sur les coûts de production.

Ainsi, le millésime 2018 a subi une baisse des rendements mais reste supérieur au millésime 2017 (fortement touché par le gel) et 2013 où la pression mildiou était équivalente à 2018 voire légèrement moins forte. Les rendements sont proches de ceux de 2012.

Comparaison rendements moyens AOC+IGP versus VSIG



Les bonnes années, il est courant d'observer des volumes plus importants en VSIG par rapport aux vins d'appellation. Cela n'a pas été observé ni en 2017, ni en 2018.



Rendements moyens par appellation

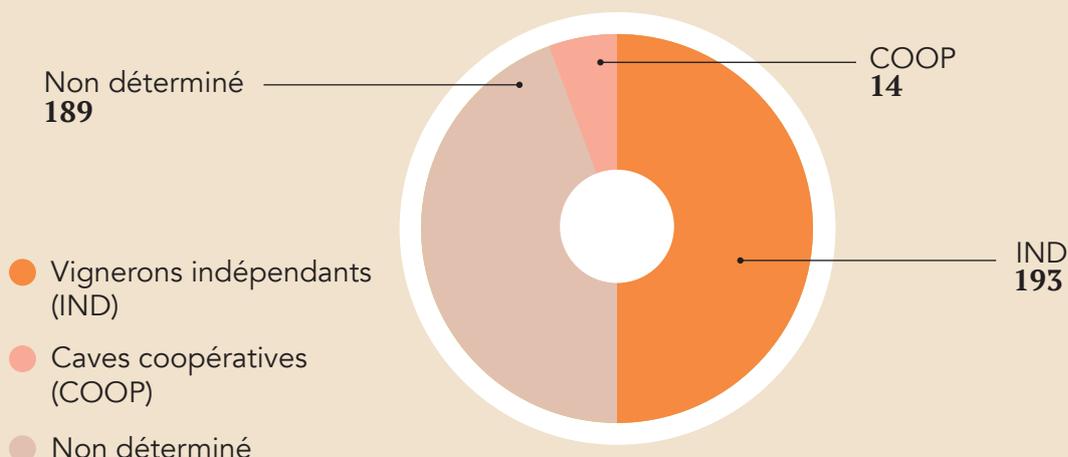
Remarque :
Certaines références doivent être relativisées au regard de la faiblesse de l'échantillon.

L'impact des différentes pressions du millésime est ici visible pour plusieurs zones d'appellation.

À noter aussi, en toute logique, l'impact du cahier des charges de l'appellation et le type de production visé. Les rendements moyens sont ainsi plus importants en cognac, en IGP et VSIG.

En revanche, la différence est moins marquée entre les appellations génériques et communales.

Evolution des rendements moyens depuis 2011



Il a été possible d'identifier pour environ 50% des répondants s'ils étaient coopérateurs ou indépendants.²

La part de vignerons indépendants est très largement majoritaire, laissant l'échantillon de coopérateurs moins représentatif. Néanmoins, il est intéressant de noter que chaque année, les rendements produits par les coopérateurs sont plus importants que ceux réalisés par les indépendants.

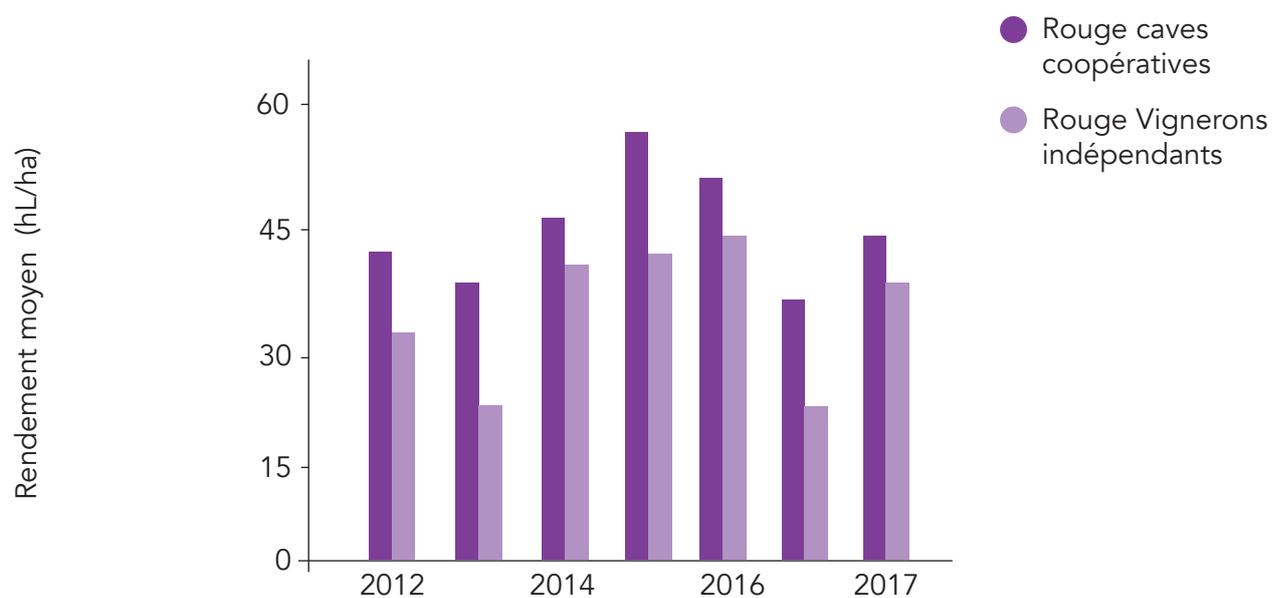
L'une des explications est la volonté d'axer la production vers des volumes plus importants lorsque l'on fournit du raisin ou du vin en cave. Un deuxième argument s'appuie sur le fait que le territoire viticole occupé par une cave coopérative est beaucoup plus vaste que celui d'une exploitation: l'impact du climat est davantage lissé, avec des zones touchées et des zones épargnées, qui se compensent donc au niveau des rendements. Enfin, l'accompagnement technique des vignerons Bio par les caves coopératives au vignoble joue également sur ces rendements supérieurs.

Comparaison rendements moyens Coopérateurs / Vignerons indépendants

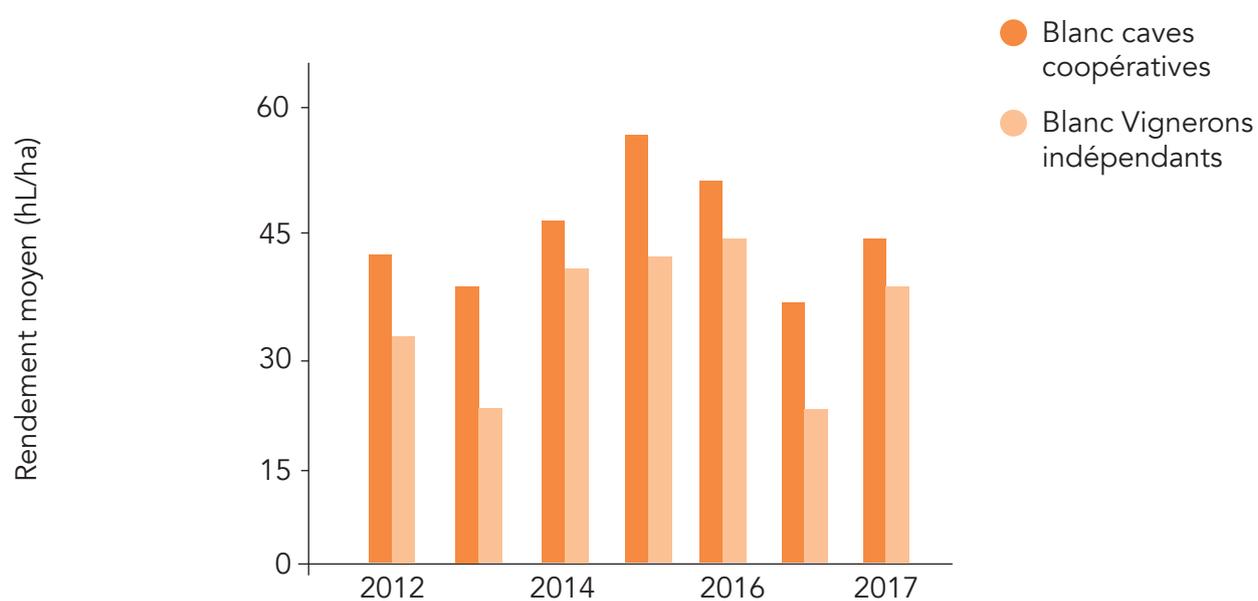


² En effet, parmi les données fournies, certains enquêtés n'ont pas renseigné cette information. Le travail d'identification du statut sera anticipé pour l'enquête 2019.

Rendements moyens en rouge depuis 2012



Rendements moyens en blanc depuis 2012



Conclusion

Le millésime 2018 a été marqué par la grêle, une forte pression mildiou ainsi qu'un épisode de sécheresse, impactant les rendements en Nouvelle Aquitaine. Les difficultés ont été ressenties sur les 3 couleurs, que ce soit en vin d'AOC ou en VSIG.

Néanmoins, avec un rendement moyen de 38,7 hL/ha sur l'ensemble de l'échantillon, les vignerons Bio ont réussi à maintenir le cap et obtenir des rendements supérieurs à ceux de 2017 (gel) et 2013, où la pression mildiou avait également été importante.

Enfin, depuis 2012, les caves coopératives se singularisent par l'importance de leurs rendements, toute couleur confondue. Les caves affichent un rendement moyen nettement supérieur à celui des vignerons indépendants, du fait d'un appui technique terrain mutualisé ainsi qu'une répartition du vignoble plus vaste ce qui permet de lisser l'impact des conditions du millésime (notamment grêle ou sécheresse).

Vous retrouverez l'ensemble de l'étude mise à jour sur :
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

02

Enquête sur les pratiques œnologiques des vignerons bio en Nouvelle-Aquitaine en 2018

L'enquête sur les pratiques œnologiques est réalisée depuis 2012. Elle permet de faire un point sur le millésime qui vient de s'écouler en mettant en lumière l'utilisation des intrants et des techniques par les vignerons Bio.

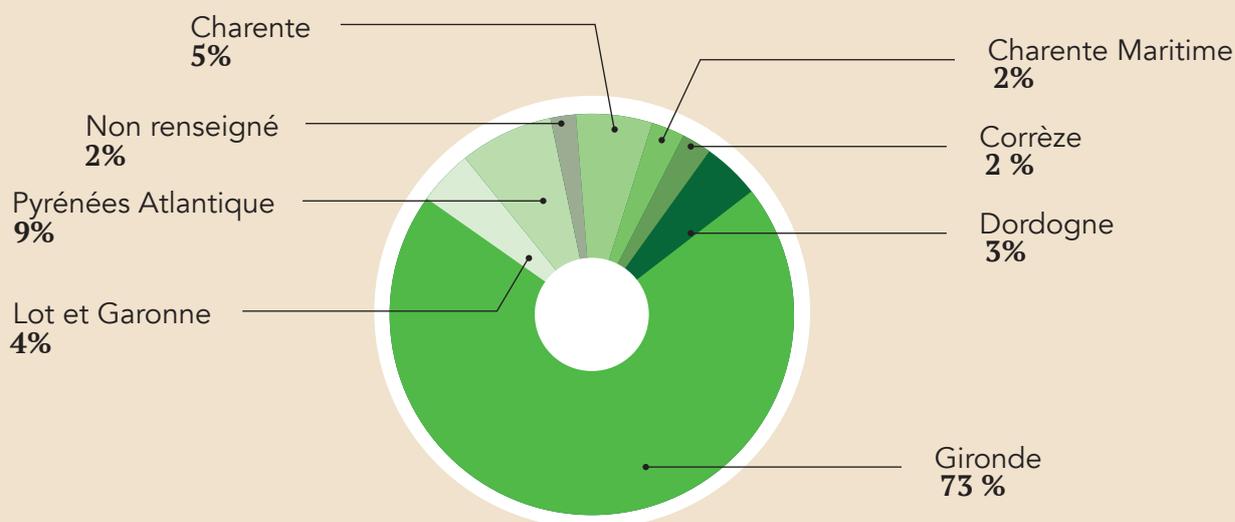
Sa reconduite chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vignerons Bio en Nouvelle-Aquitaine (ces pratiques étant fonction des millésimes, mais aussi de l'arrivée de nouveaux vignerons Bio dans la filière, des évolutions réglementaires, etc.). Elle constitue aussi une base de travail pour construire les argumentaires techniques qui serviront à faire évoluer la réglementation au profit des vignerons Bio.

Cette plaquette, concentrée sur la région Nouvelle-Aquitaine, ne présente qu'une partie des résultats de l'étude nationale. Vous pourrez retrouver l'ensemble de l'étude sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine (onglet expertise, les infos techniques):

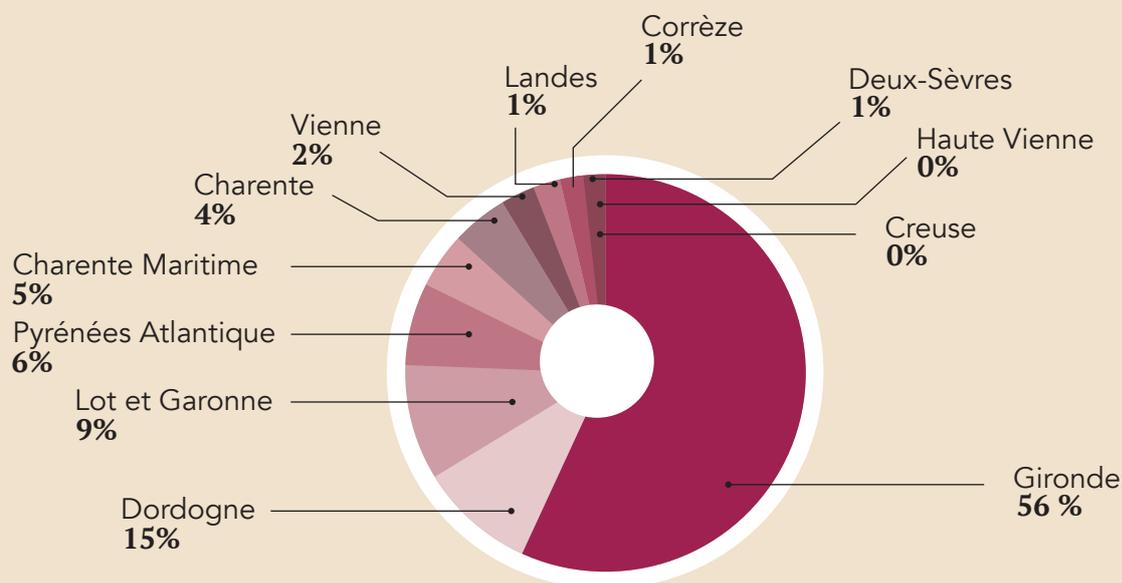
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Répartition départementale des vignerons enquêtés

56 vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine ont répondu à cette enquête (dont un n'ayant pas renseigné son département). Leurs implantations géographiques reflètent la répartition du vignoble Bio en région Nouvelle-Aquitaine avec tout de même une sous-représentation par rapport aux poids du Bergeracois et de Duras.



Répartition départementale des exploitations vitivinicoles Bio en Nouvelle-Aquitaine en 2018

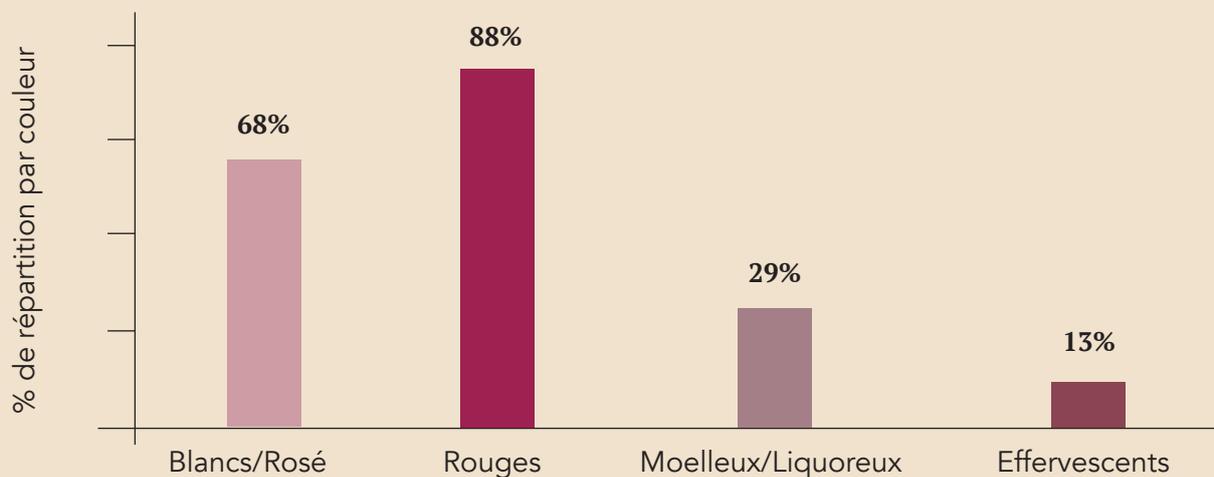


Source : Agence Bio/OC – ORAB NA

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, notamment sur les 3 couleurs, vins doux et effervescents, susceptible de plaire au consommateur.

Répartition par couleur des vins produits par enquêtés



Point global sur les utilisations d'intrants en 2018

Le millésime 2018 a mis les vignerons à rude épreuve débutant par la grêle puis une forte pression mildiou (rarement à un tel niveau), suivie d'un épisode de sécheresse.

Sur les volumes rentrés, certains présentaient une maturité déjà avancée. Malgré quelques arrêts, les fermentations alcooliques et malolactiques se sont bien déroulées dans l'ensemble.

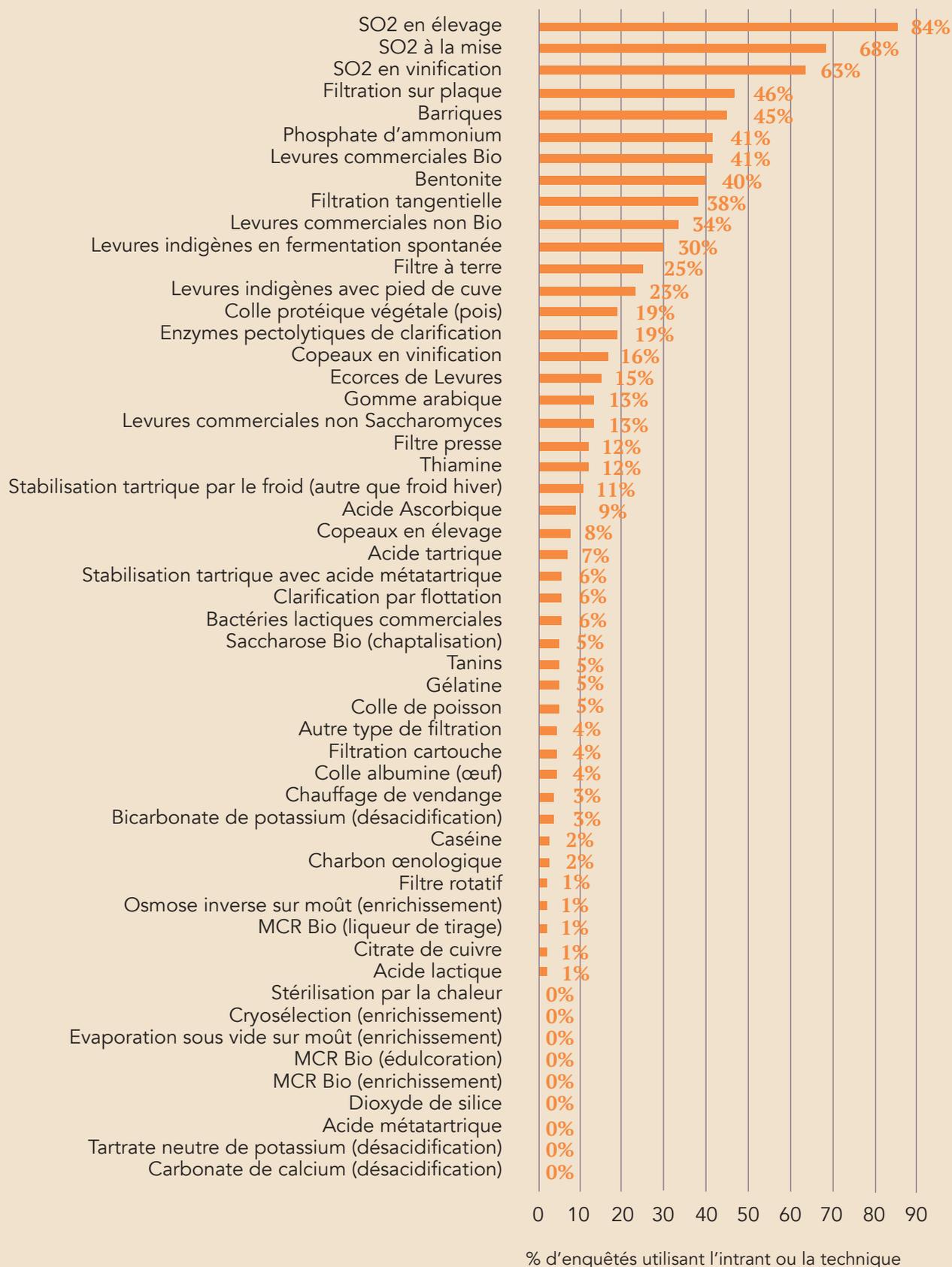
Peu d'intrants œnologiques ont finalement été utilisés : à part le SO₂, le phosphate d'ammonium, la bentonite et les levures commerciales (Bio et non Bio), les autres intrants ont été utilisés dans moins de 30% des cas.

La barrique reste comme chaque année très utilisée, dans 45% des cas ici.

Les techniques autorisées par la réglementation européenne sont, quant à elles, employées de manière assez variée sur le terrain, avec surtout un recours aux techniques de filtration: filtre sur plaque (45% d'utilisation) puis filtration tangentielle (38% d'utilisation).

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées ne sont pas majoritaires en 2018 (réalisée par 30% des enquêtés), contrairement aux millésimes précédant 2017. Mais cette proportion reste dépendante du type de vin réalisé. Quant à l'utilisation de levures commerciales, les levures Bio prédominent sur les non Bio (41% versus 34% d'utilisation).

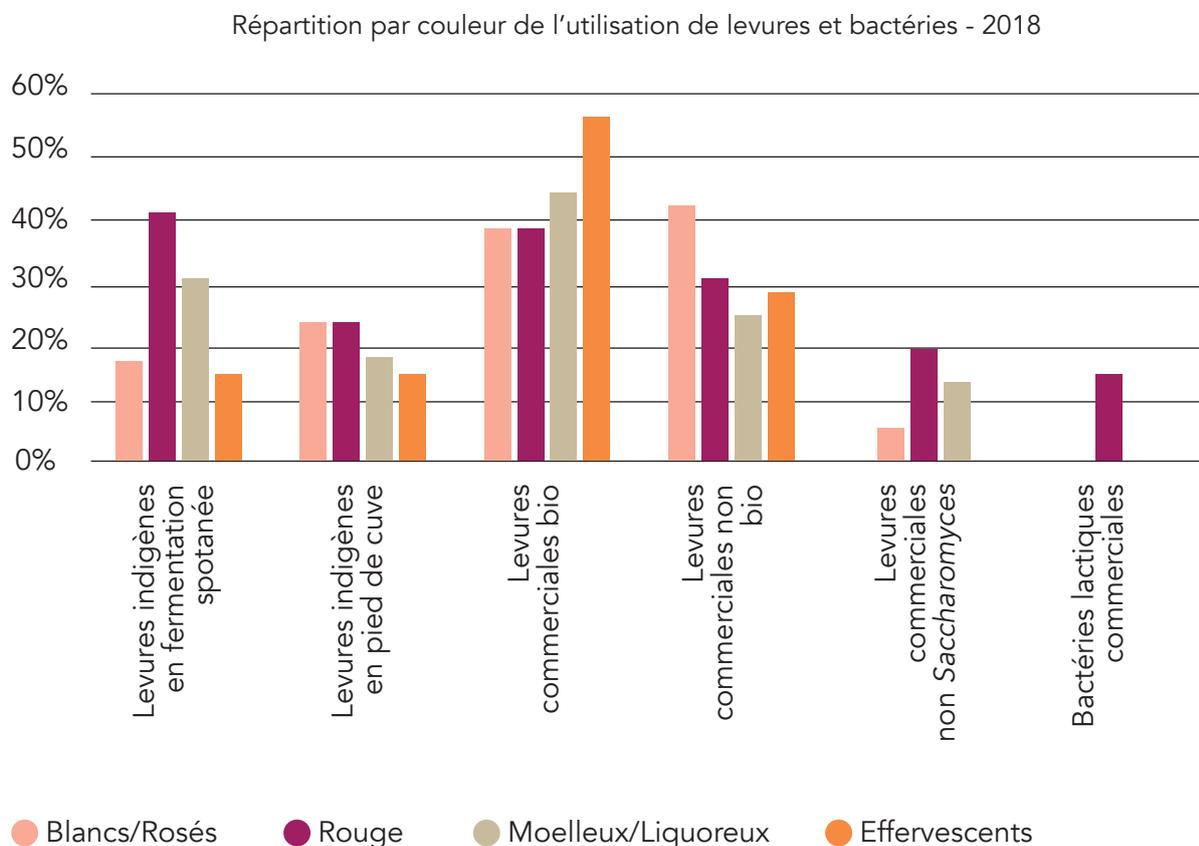
Intrants et pratiques œnologiques utilisés en Bio en Nouvelle-Aquitaine en 2018



Ce graphique montre des cumuls supérieurs à 100%. En effet, plusieurs intrants et techniques peuvent être utilisés dans un même chai. Par exemple, il est assez fréquent de voir des vignerons Bio utiliser des LSA pour les blancs et la fermentation indigène pour les rouges.

Utilisation d'intrants 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 et bactéries.



L'utilisation de levures commerciales reste majoritaire pour les vins blancs (environ 40% d'utilisation, en Bio et non Bio) par rapport à l'emploi de la flore indigène, que ce soit en fermentation spontanée (18% d'utilisation) ou avec pied de cuve (24% d'utilisation) 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. L'utilisation de levures commerciales Bio a augmenté par rapport à 2017 (21%). Le coût supérieur des levures Bio et leur durée de vie plus courte n'ont pas freiné les vignerons utilisateurs.³

Pour les vins rouges, l'ensemble des possibilités est utilisé, avec un pourcentage d'environ 40% d'emploi de levures indigènes et de levures commerciales Bio. Le faible taux d'utilisation de bactéries commerciales s'explique par le fait que dans la majorité des cas, la fermentation malolactique démarre en spontanée avec la flore indigène et se déroule sans encombre.

On note également une utilisation non négligeable de levures indigènes en fermentation spontanée pour les vins moelleux et liquoreux, puisque pour ce type de vin une fermentation complète des sucres n'est pas nécessaire.

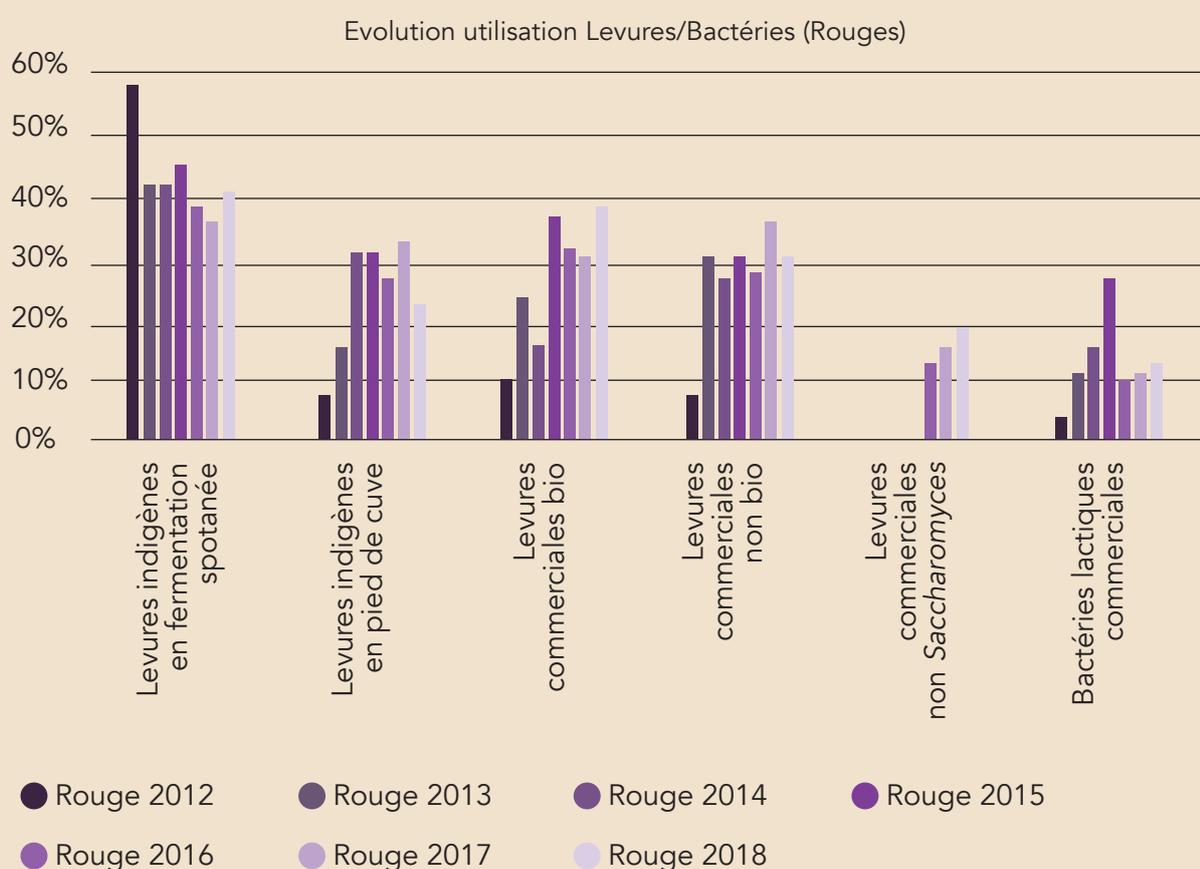
³ En effet, l'absence d'agent de conservation (incompatible avec la réglementation Bio) empêche de conserver ces levures d'une année sur l'autre

Enfin, l'utilisation des levures non-Saccharomyces est un phénomène nouveau. L'objectif principal, dans ce cas, est de réduire l'utilisation du SO2 notamment en phase pré-fermentaire. Pour les liquoreux, une utilisation de *Torulaspota delbrueckii*, en co-inoculation avec une *Saccharomyces* permet également de limiter la production d'acide acétique tout en augmentant significativement la concentration en thiols volatils (montré notamment dans le projet WILDWINE auquel Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine a participé).

Pour plus de détails, vous pouvez retrouver l'ensemble des résultats de l'étude sur notre site internet : www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Utilisation d'intrants en fonction des millésimes, focus vins rouges

Regardons plus spécifiquement le cas des vins rouges.

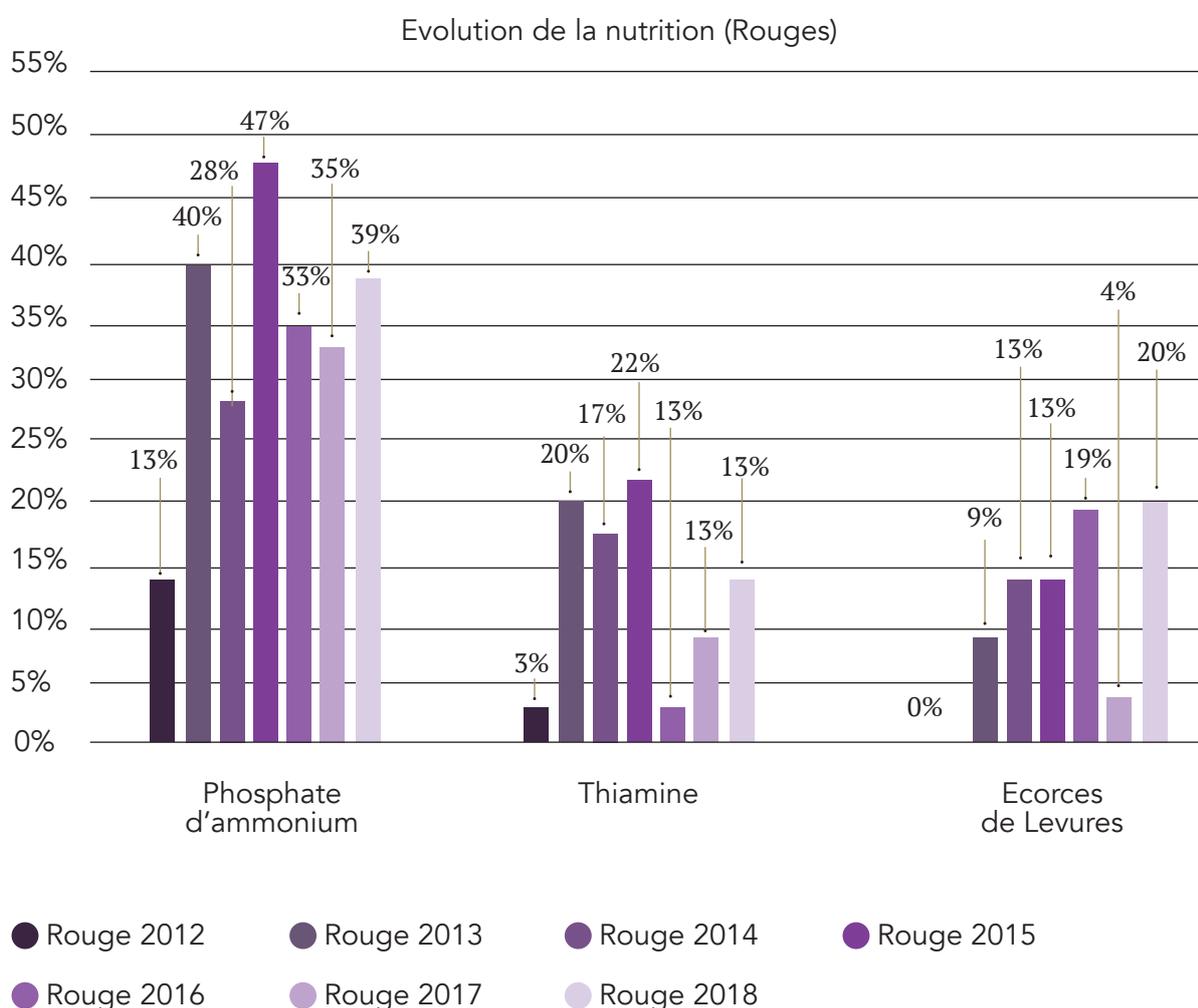


La mise en place de fermentation spontanée reste stable. Elle est pratiquée par 40% des exploitations enquêtées depuis 2013.

L'utilisation de pied de cuve (PDC) a progressé depuis les années 2012-2013 avec un pourcentage d'utilisation entre 25 et 30% environ chaque année. Ceci est lié à la diffusion, par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, d'un protocole Pied de cuve permettant de sécuriser sa mise en œuvre (travail réalisé dans le cadre du programme « Levains Bio »). Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine travaille également actuellement sur des protocoles de pied de cuve bactéries pour aider les domaines où la fermentation malolactique aurait des difficultés à démarrer en spontanée (travail réalisé dans le cadre du projet « Pied de Cuve Malo Bio »). Il ne semble pas y avoir de régression d'utilisation des pieds de cuve, cette pratique serait donc en train de s'ancre sur le terrain.

Lorsque des levures commerciales sont utilisées, contrairement à l'année 2017, il s'agit d'abord de levures Bio (39% d'utilisation, versus 31% pour les levures non Bio). C'est une tendance que l'on constate aussi au niveau national. Concernant l'emploi de levures non-Saccharomyces, il semblerait qu'une progression soit en cours (20% d'utilisation en 2018), mais nous n'avons pas encore assez de recul pour l'attester de manière certaine.

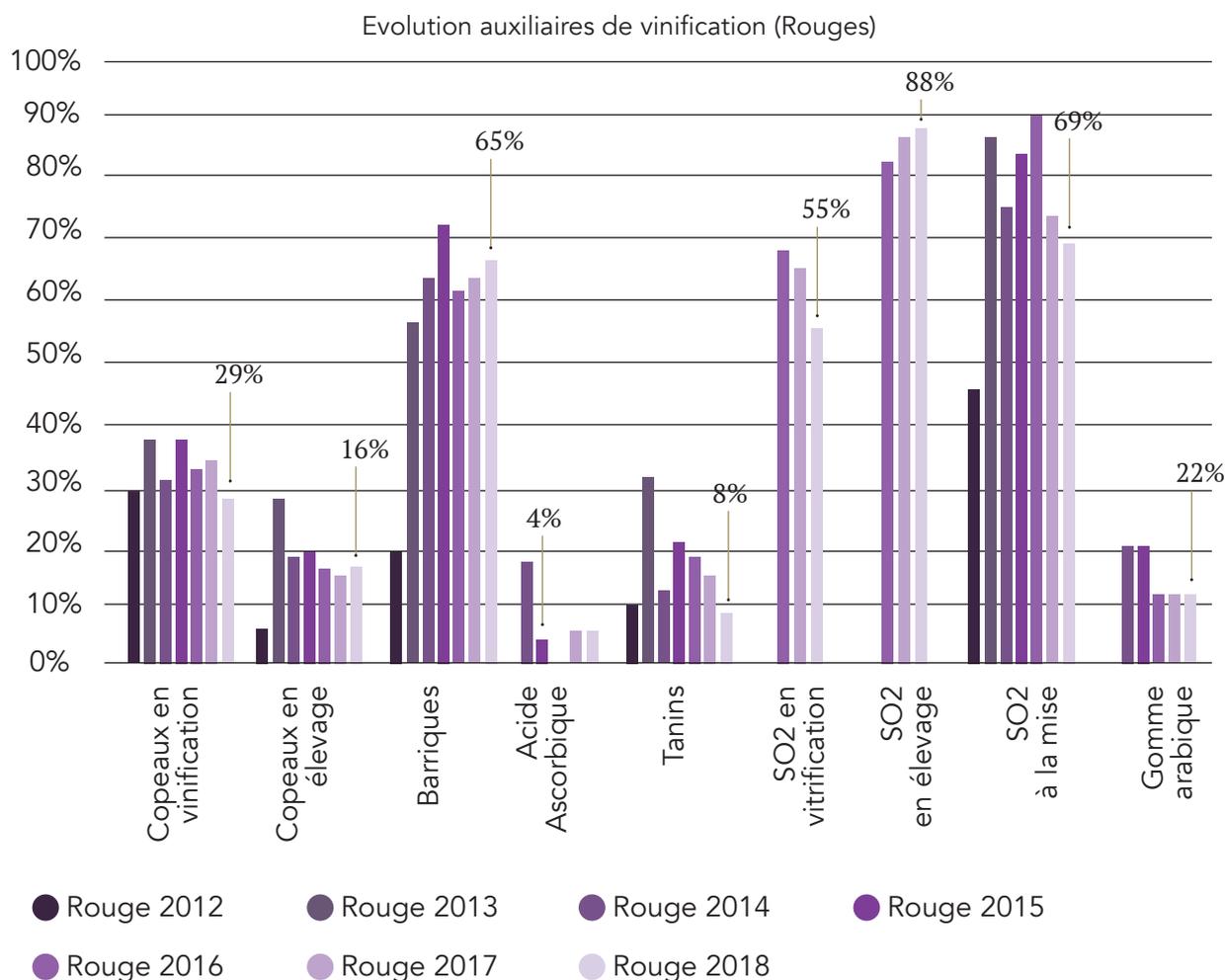
La nutrition des vins rouges



Face aux maturités avancées observées au moment des vendanges, l'utilisation de la nutrition azotée associée de thiamine ainsi que l'emploi d'écorces de levures ont augmenté par rapport à 2017. En effet, ces outils ont permis d'améliorer le bon déroulement des fermentations face à leurs difficultés de lancement. En 2017, le millésime était plus facile à fermenter, donc le recours à ces intrants a été moins nécessaire.

Auxiliaires de vinification - focus vins rouges

L'utilisation d'auxiliaires de vinification est assez régulière, sans grande variation entre chaque millésime.



Les barrisques et le SO2 restent les 2 outils les plus utilisés en Bio.

On remarque également un recours régulier à la gomme arabique (22% en continu depuis 2016). La disponibilité en Bio de cet auxiliaire a probablement un impact sur son utilisation. 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'entre pas en ligne de compte, puisque cet effet suppose l'utilisation de doses plus importantes que celles actuellement autorisées par la réglementation Bio.

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.

Ces dernières années, les copeaux ont eu tendance à remplacer les tanins pour la fixation de la couleur (régression de l'emploi des tanins depuis 2015). Les tanins sont surtout utilisés pour gérer les oxydations des goûts, lors de millésimes difficiles (comme 2013, emploi de plus de 30%, versus 8% en 2018).

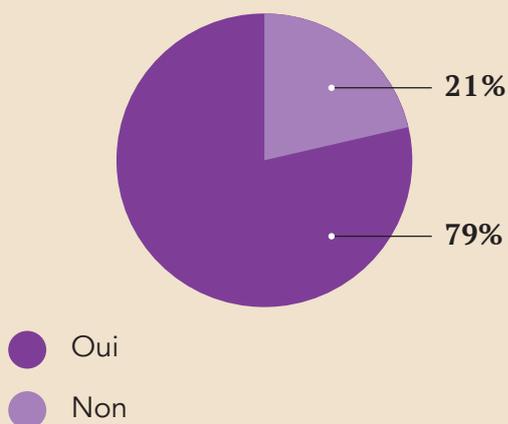
Vinification sans SO2

Ajouté depuis 2017 au sein de cette enquête, le focus sur la vinification sans SO2 permet de suivre l'évolution de ces types de vins de plus en plus produits sur le terrain.

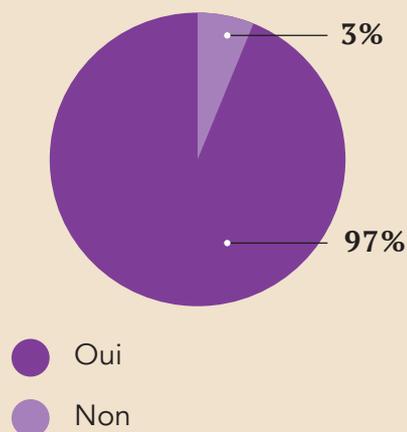
Cette thématique est également suivie dans le pôle Recherche et expérimentation de Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine par la participation aux projets « RESPECT » et « Vins de Bordeaux sans SO2 » financés par la Région Nouvelle-Aquitaine et le CIVB, en partenariat avec l'ISVV et l'IFV. Pour rappel, ces projets ont pour but d'améliorer les connaissances sur la vinification sans sulfites et d'évaluer les nouveaux outils pour y parvenir comme les levures non-Saccharomyces.

Les résultats présentés ci-après concernent l'échelle nationale, et ne sont donc pas spécifiques à la région Nouvelle-Aquitaine (échantillon trop faible manquant de représentativité).

Vignerons réalisant une cuvée sans SO2



Vignerons réalisant du vrac sans SO2

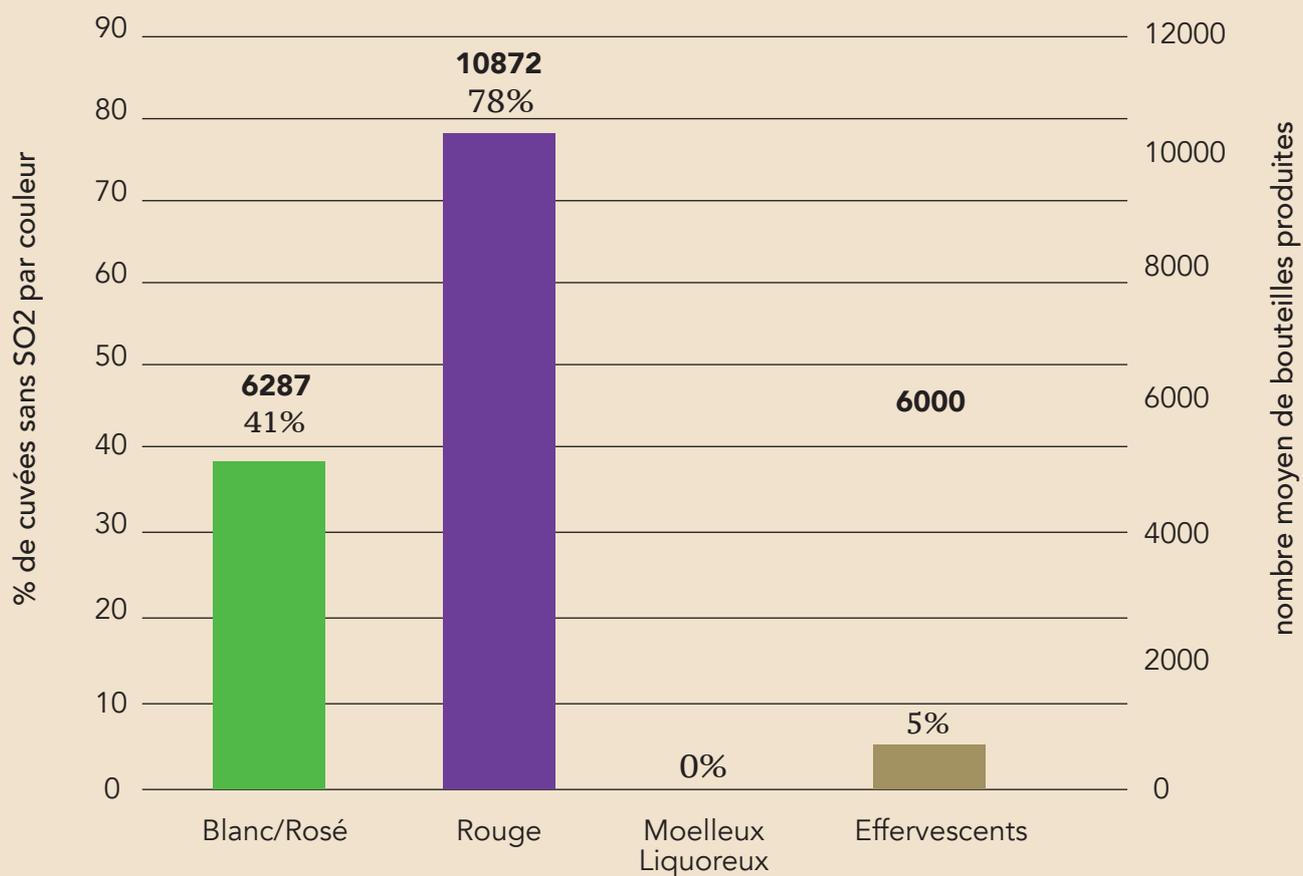


Près d'un quart des vignerons Bio en France réalisent des cuvées sans SO2, ce qui est loin d'être négligeable. Le phénomène est cependant minoritaire chez les vracqueurs.

De manière assez logique, les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges, la technique étant plus facile à maîtriser. Certains vignerons Bio réalisent cependant des vins sans SO2 sur toute leur gamme.

Comme le montre le graphique ci-dessous, les volumes moyens produits sont encore faibles. En rouge cependant, les vignerons bio réalisent des cuvées de 11.000 bouteilles en moyenne, ce qui représente des lots conséquents.

Répartition par couleur des cuvées sans SO2 et nombre moyen de bouteilles produites



Utilisation de nouveaux intrants autorisés

La réglementation sur les pratiques de vinification biologique a évolué récemment avec la publication du règlement d'exécution (UE) 2018/1584, le 22 Octobre 2018 autorisant de nouveaux intrants œnologiques en vinification biologique (modification de l'annexe VIII bis du règlement (CE) 889/2008).

Les substances œnologiques rajoutées dans l'annexe et désormais autorisées en vinification bio sont :

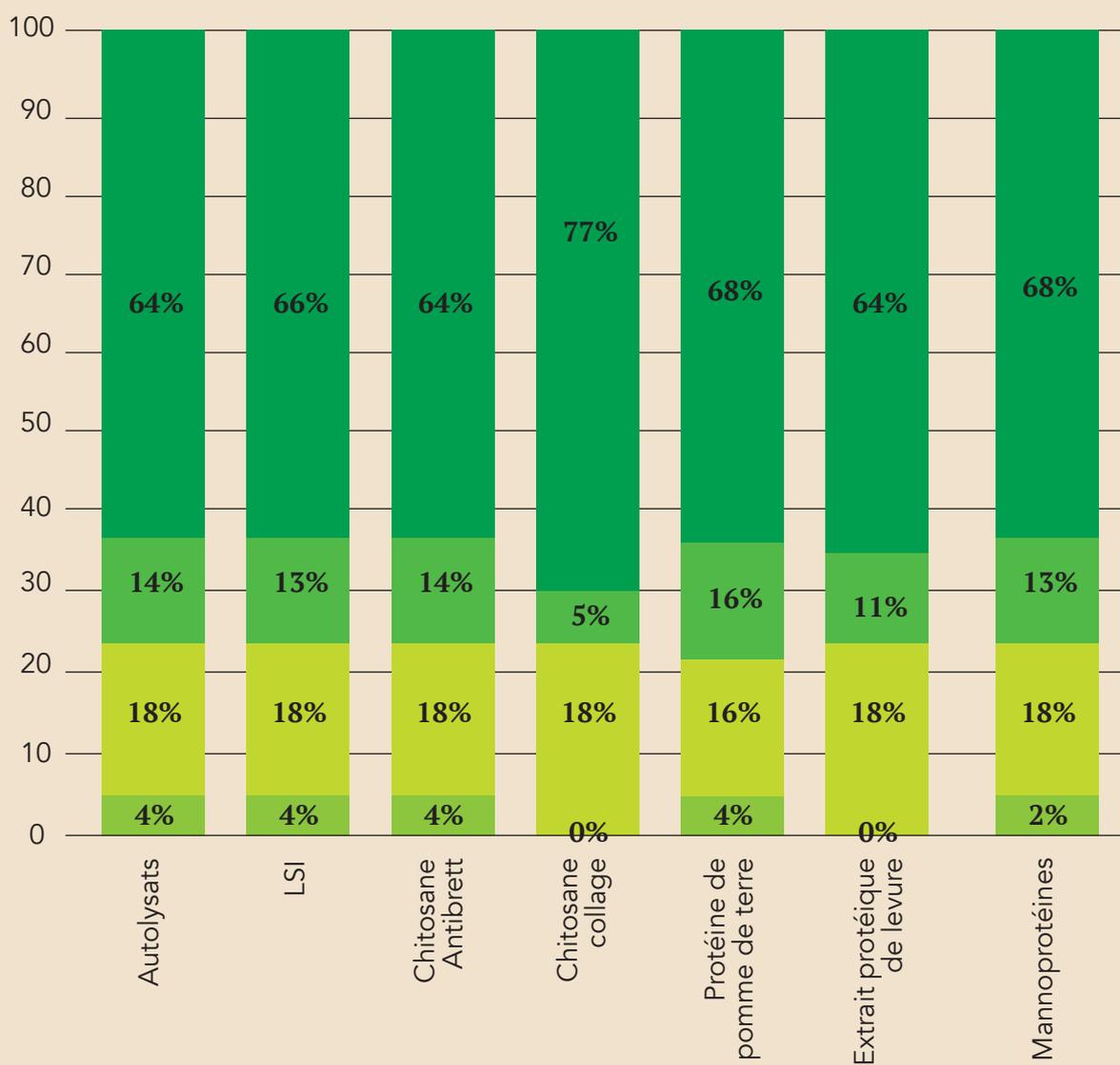
- les autolysats de levures pour la nutrition des levures.
- les levures sèches inactivées (LSI) pour la nutrition des levures (attention interdites en bio en tant qu'activateurs de fermentation malolactique).
- les protéines de pommes de terre⁴ pour la clarification.
- les extraits protéiques levuriens⁴ pour la clarification.
- le chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*, pour la clarification et la stabilisation du vin (réduction métaux lourds, prévention de casses, réduction de contaminant type ochratoxine A, réduction de population microbiologique type Brettanomyces).
- les mannoprotéines de levures pour la stabilisation tartrique et protéique.

Ces nouvelles substances œnologiques doivent être utilisées dans les conditions définies par le règlement sur les pratiques œnologiques 606/2009 de l'OCM viti-vinicole.

Etant donné que ces intrants n'ont pu être utilisés que 20 jours après la publication du règlement (c'est-à-dire à partir de mi-novembre 2018), les vinifications étaient déjà bien entamées pour la plupart des opérateurs, laissant peu de temps d'utilisation : en témoignent les faibles pourcentages d'emploi en 2018 (entre 0 et 4%). Néanmoins, environ 15% des enquêtés restent intéressés par ces nouvelles possibilités au chai. Il est à noter également que 18% des vigneron(ne)s ne comptent pas les utiliser. Ce premier état des lieux illustre l'existence de plusieurs écoles de vinification en Bio : d'une part des vigneron(ne)s souhaitant se passer au maximum d'intrants, d'autre part, des vinificateurs ayant recours à une large palette d'outils pour atteindre un objectif produit particulier. L'enquête des prochaines années permettra d'avoir plus de recul sur l'emploi et l'ouverture vers ces nouvelles pratiques.

⁴ En effet, l'absence d'agent de conservation (incompatible avec la réglementation Bio) empêche de conserver ces levures d'une année sur l'autre

Position des vignerons bio sur les utilisations de nouveaux intrants



- A utilisé
- Ne compte pas utiliser
- Utilisera si besoin
- Ne se prononce pas

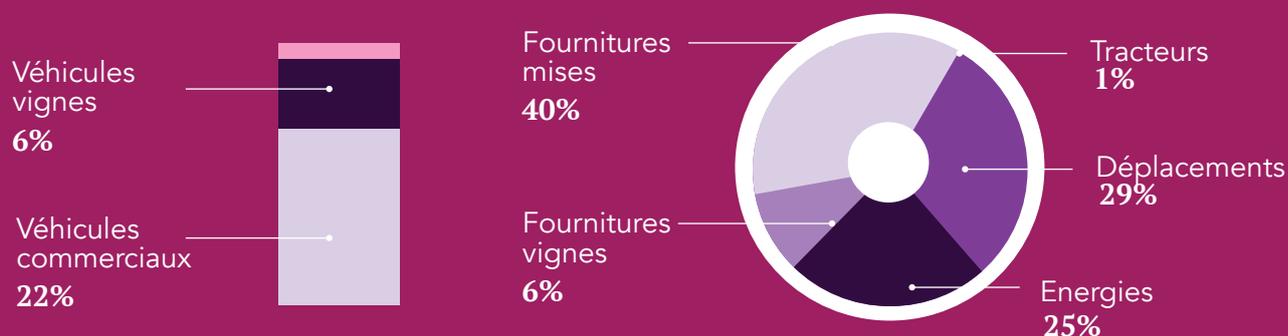
Utilisation des emballages

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 néo-aquitains.

Répartition d'émission
Carbone par pôle, moyennes nationales



Exemple du Château Grand Baril : répartition des émissions carbone par postes d'activités



L'utilisation de bouteille en verre est encore très majoritaire, malgré un impact environnemental assez important. On observe cependant une utilisation importante du BIB, qui peut représenter une alternative à l'utilisation de la bouteille pour certains produits. Il sera plus difficile de se passer du verre sur des vins moyenne à haute gamme. Au vu de l'utilisation importante du verre, les pistes d'amélioration du bilan carbone pourront être recherchées dans les nouveaux types de bouteille allégée, qui permettent de réduire l'empreinte carbone lors des processus de fabrication de la bouteille et de transport des 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 cependant avoir toute sa place pour des questions de conservation du produit et pour limiter les risques de goût de bouchon ou de bouteilles couleuses.

Evolution utilisation d'emballages entre 2017 et 2018



Conclusion

Les pratiques des vigneron Bio sur le millésime 2018 évoluent peu par rapport aux millésimes précédents.

Globalement, les utilisations d'intrants et techniques autorisés restent faibles (inférieures à 30% si l'on exclut le SO₂ et les barriques). En revanche, toute la gamme des outils mise à disposition par la réglementation Vin Bio est utilisée. Le recours à des intrants ou des techniques est donc globalement raisonné en Bio.

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées ne sont pas majoritaires en 2018, contrairement aux millésimes précédant 2017 (réalisée par 30% des enquêtés). Quant à l'utilisation de levures commerciales, les levures Bio prédominent sur les non Bio (41% versus 34% d'utilisation).

Cette enquête confirme l'existence de plusieurs écoles de vinification en Bio: d'une part des vigneron Bio qui tentent de se passer au maximum des intrants. D'autre part, des vigneron 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. Cela est illustré par le positionnement des enquêtés vis-à-vis de l'emploi des nouveaux intrants autorisés fin 2018. L'utilisation de ces nouveaux intrants sera étudiée ces prochaines années pour en suivre l'évolution.

Le même phénomène s'observe d'ailleurs sur la gestion du SO₂, le développement de cuvées Bio « sans sulfites ajoutés » répondant à une demande croissante, sur les trois couleurs.

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 vigneron 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.

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.

> 38 Route de Goujon
33570 MONTAGNE

> 05 57 51 39 60

> conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
> www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



Partenaires financiers

