



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



Rendements & Pratiques œnologiques

Des vignerons Bio en Nouvelle-Aquitaine
Millésime 2020

> Édition 2021





édito

Pierrick LAVAU

Vigneron Bio à Saint Etienne de Lisse

Président de la Commission Technique de Vignerons Bio
Nouvelle-Aquitaine

Mes chers collègues,

Le millésime 2020 a été pour nous tous une année inédite, à tous les points de vue ! Cette période nous a fait rencontrer de nouvelles problématiques à affronter, parfois aussi des opportunités.

La campagne 2020 n'a pas été facile à gérer, avec une forte pression mildiou, de la grêle et du gel dans certaines zones et une fin d'été caniculaire. En légère baisse par rapport à la moyenne décennale, les vignerons Bio ont fait leur maximum pour tenir les rendements.

Au niveau des pratiques œnologiques, les vignerons Bio continuent de maîtriser les outils à leur disposition, sans excès.

A ce stade, 2021 ne nous a pas fait pour l'instant beaucoup de cadeau, avec un gel glaçant et une floraison sous la pluie... J'invite tous nos collègues ayant subi des difficultés à venir en parler. Le Syndicat est, et reste à l'écoute des vignerons pour réfléchir ensemble aux solutions d'avenir et continuer à produire des vins qui nous ressemblent.

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine avec ses élus et son équipe compétente et motivée nous accompagne de la récolte à la commercialisation en passant par l'expérimentation, la réglementation, la défense de nos intérêts et la promotion de nos vins Bio : profitons-en !

Je vous souhaite à tous de continuer à avancer après cette période troublée et que les mois à venir nous réservent un beau millésime !

Bonne campagne et excellente récolte à tous !

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



Sommaire

1. RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2020

Présentation de l'étude et de l'échantillon	5
Répartition départementale des propriétés enquêtées	5
Répartition de l'échantillon par type de vin	5
Rendements moyens par couleur	6
Évolution des rendements moyens depuis 2012	7
Comparaison entre coopérateurs et producteurs indépendants	8
Rendements moyens par appellation	10
Zoom sur les appellations Bordeaux	11
Zoom sur les appellations Bergerac Duras	12
Zoom sur l'appellation Castillon	13
Zoom sur l'appellation Irouléguay	13
Conclusion	14

2. ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN 2020

Répartition départementale des vigneron·s enquêtés	15
Répartition par type de vins produits	16
Point global sur les utilisations d'intrants et pratiques en 2020	18
Utilisation d'intrants en fonction des types de vins	20
Nutrition et clarification	22
Régulateurs de fermentation en Rouges	24
Vinification sans Sulfites Ajoutés	24
Gestion des problématiques et déviations	27
Conclusion	30

1.

RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2020

Cette étude est basée sur les déclarations de récolte que nous ont fait parvenir les vigneron adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine. Dans le cadre d'une convention signée avec l'ODG Bordeaux, et l'ODG Castillon Côtes de Bordeaux, les vigneron Bio revendiquant les appellations concernées ont été inclus dans l'étude.

Cette enquête 2020 est donc basée sur les déclarations de 693 viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine représentant 895 références de vin.

Vous trouverez également des zooms par appellations (Bordeaux, Bergerac Duras, Castillon, Iroulégu) permettant d'être exhaustif sur les données Bio, grâce à une collaboration avec les organismes et interprofessions concernés.

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

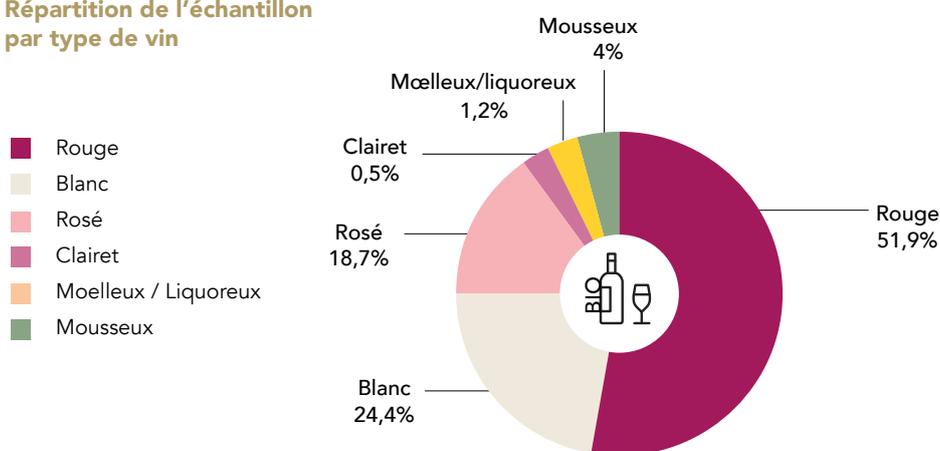
Présentation de l'étude et de l'échantillon

Répartition départementale des propriétés enquêtées

La répartition des vigneron enquêtés est très largement concentrée sur le territoire girondin : 90% des enquêtés ont leur siège social en Gironde, quand ce département représente 71% du vignoble biologique néo-aquitain en 2019. Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine travaille à réaliser des zooms plus spécifiques sur certains territoires de Nouvelle-Aquitaine, en se rapprochant des organisations professionnelles qui gèrent la statistique (interprofessions, ODG, etc.).

L'étude porte sur une majorité de vins produits sous AOC (91% de l'échantillon).

Répartition de l'échantillon par type de vin



90%

des enquêtés ont leur siège social en Gironde (71% du vignoble biologique néo-aquitain)

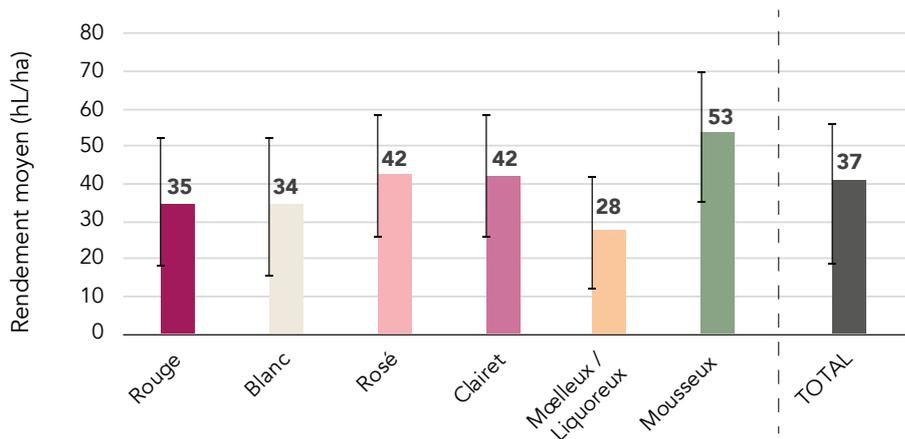
91%

de vins produits sous AOC



Les vigneron Bio enquêtés produisent **majoritairement des vins rouges**. Néanmoins la part de blancs et rosés n'est pas en reste, et s'explique par la volonté des vigneron Bio de présenter une large gamme, très demandée en vente directe.

Rendements moyens par couleur



Rendement
moyen 2020

**37hL
/ha**

(Rendement
moyen des
10 dernières
années : 40 hL/ha)

Avec un rendement moyen de 37 hL/ha sur l'ensemble des couleurs, **le millésime 2020 se place légèrement en deçà de la moyenne des rendements des 10 dernières années en Bio (40 hL/ha).**

2020 fût un millésime difficile avec **une forte pression mildiou et des épisodes de pluies marquant** la campagne. La **crise sanitaire** a également compliqué la gestion des équipes, freinant parfois la réactivité des traitements pour certaines exploitations.

Le gel et la grêle n'ont, quant à eux, pas été négligeables dans certaines zones entraînant des rendements plus faibles. Sans compter les zones qui se remettent des gelées des années précédentes, avec des petites sorties. Les **conditions caniculaires estivales** ainsi que les tordeuses ont aussi eu un impact relativement important sur certains terroirs.

Certains ont fait le plein, quand d'autres ont une récolte très décevante par rapport à ce que l'on pouvait estimer au mois de juillet.

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.

La représentation par box plot 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. Ici, AOC, IGP et VSIG sont confondus.

Il est également à noter que :

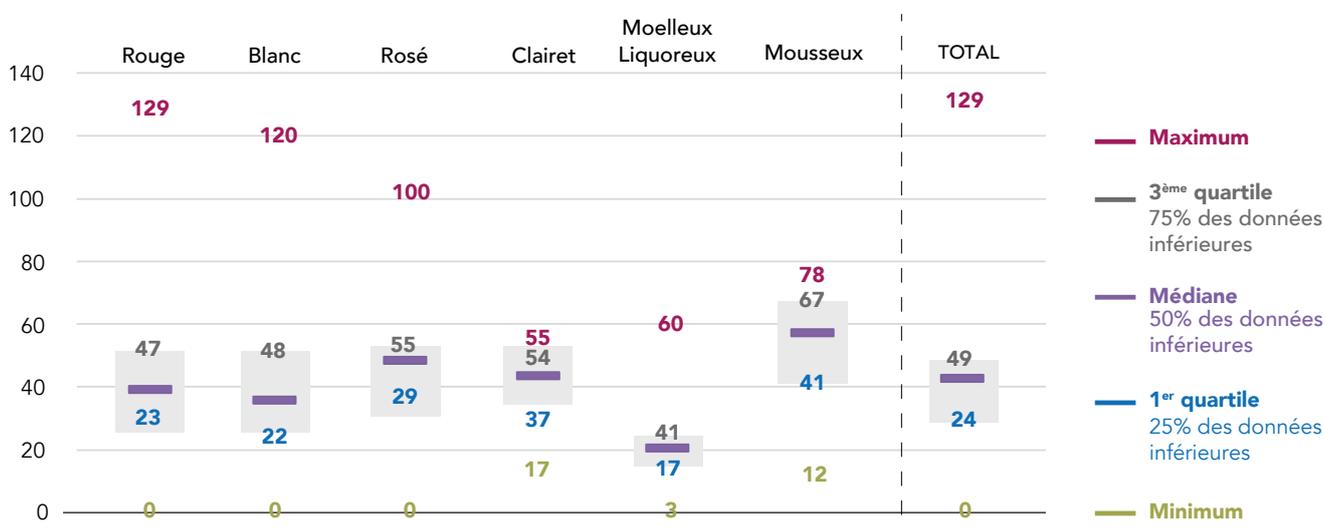
- 50% des références Rouge sont obtenues à partir de rendements entre 23 et 47 hL/ha.
- 50% des blancs entre 22 et 48 hL/ha
- 50% des rosés entre 29 et 55 hL/ha

Par rapport à 2019, la répartition est tirée vers le bas.

Pour les moelleux/liqueureux, les rendements dépendent beaucoup du type de vin (niveau de sucrosité), des méthodes employées (passerillage, botrytis...) ainsi que des conditions du millésime. 50% des références de ces vins doux ont été obtenues à partir de rendements entre 17 et 41 hL/ha, ce qui est supérieur à 2019.



**Par rapport à 2019,
la répartition est tirée
vers le bas.**

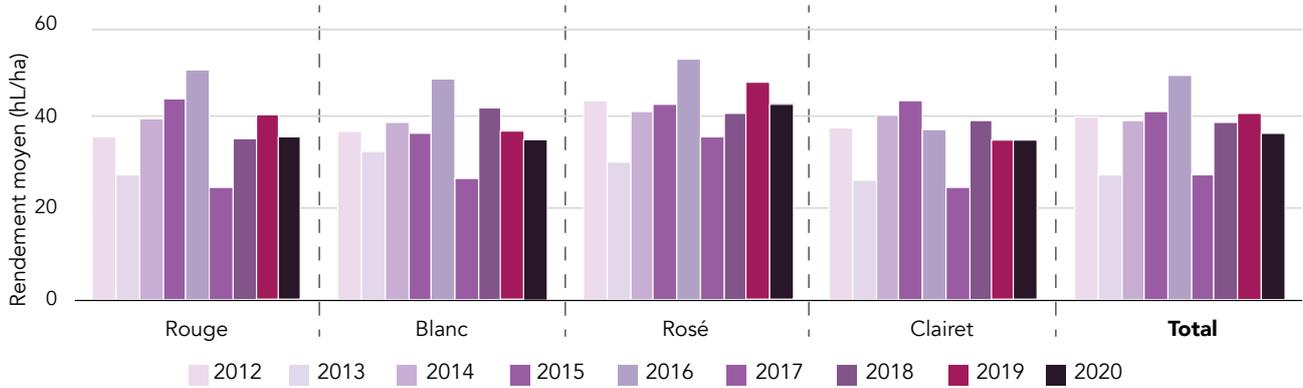


Évolution des rendements moyens depuis 2012

Il existe, comme le montre le graphique ci-dessous, 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.



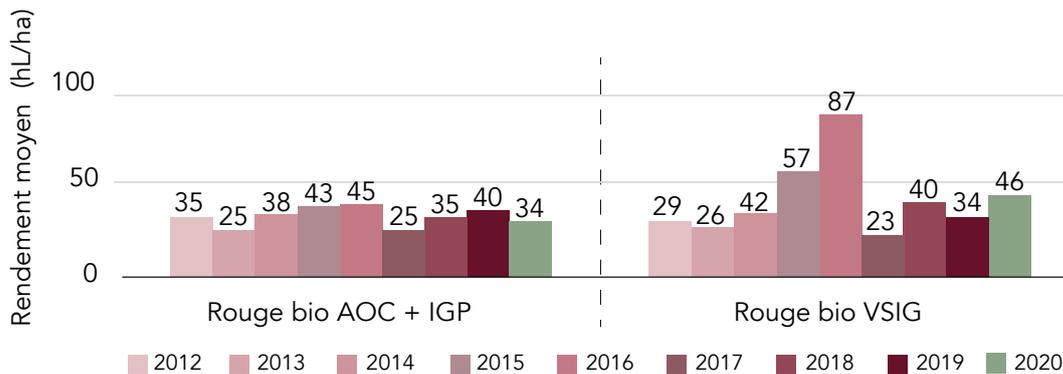
Ainsi, le millésime 2020 est un millésime à rendement « standard à faible ». Il se rapproche des millésimes 2012 et 2018.



Comparaison rendements moyens AOC+IGP versus VSIG depuis 2011



Les bonnes années, il est courant d'observer des volumes plus importants en VSIG par rapport aux vins d'appellation. De gros écarts n'ont pas été observés depuis 2016.



Comparaison entre coopérateurs et producteurs indépendants

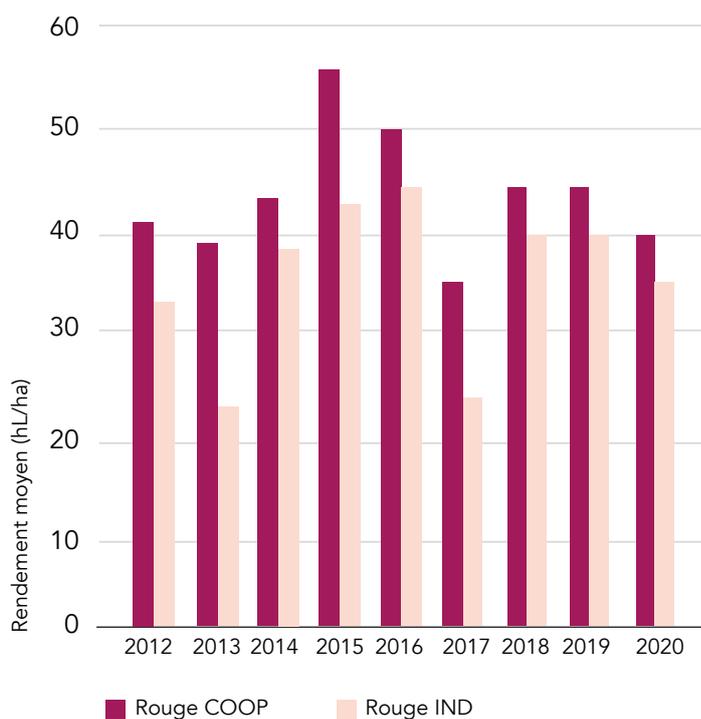
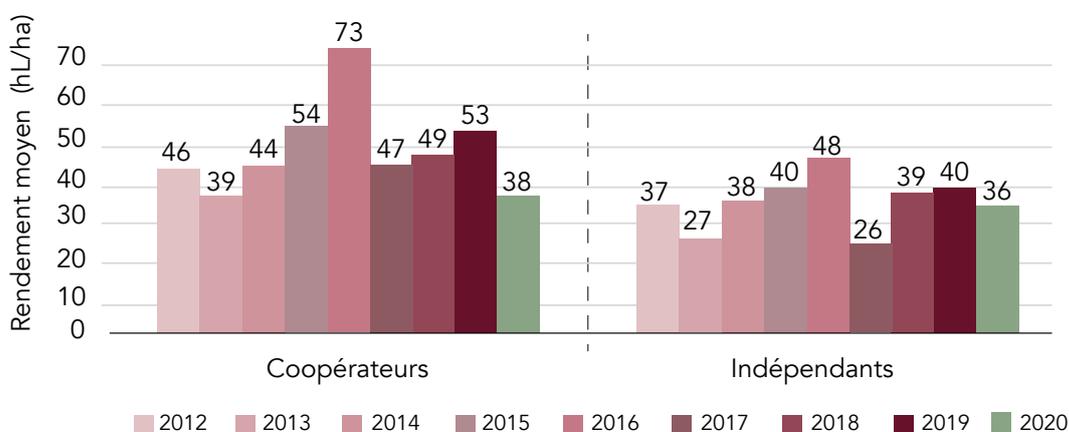


Bien que la part de vignerons indépendants soit très largement majoritaire au sein de cette enquête, il est intéressant de noter que chaque année, les rendements produits par les coopérateurs sont plus importants que ceux réalisés par les indépendants.

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.**

Par ailleurs, **le territoire viticole occupé par une cave coopérative est beaucoup plus vaste que celui d'une exploitation individuelle** : l'impact du climat est davantage lissé, avec des zones touchées et des zones épargnées, qui se compensent donc au niveau des rendements.

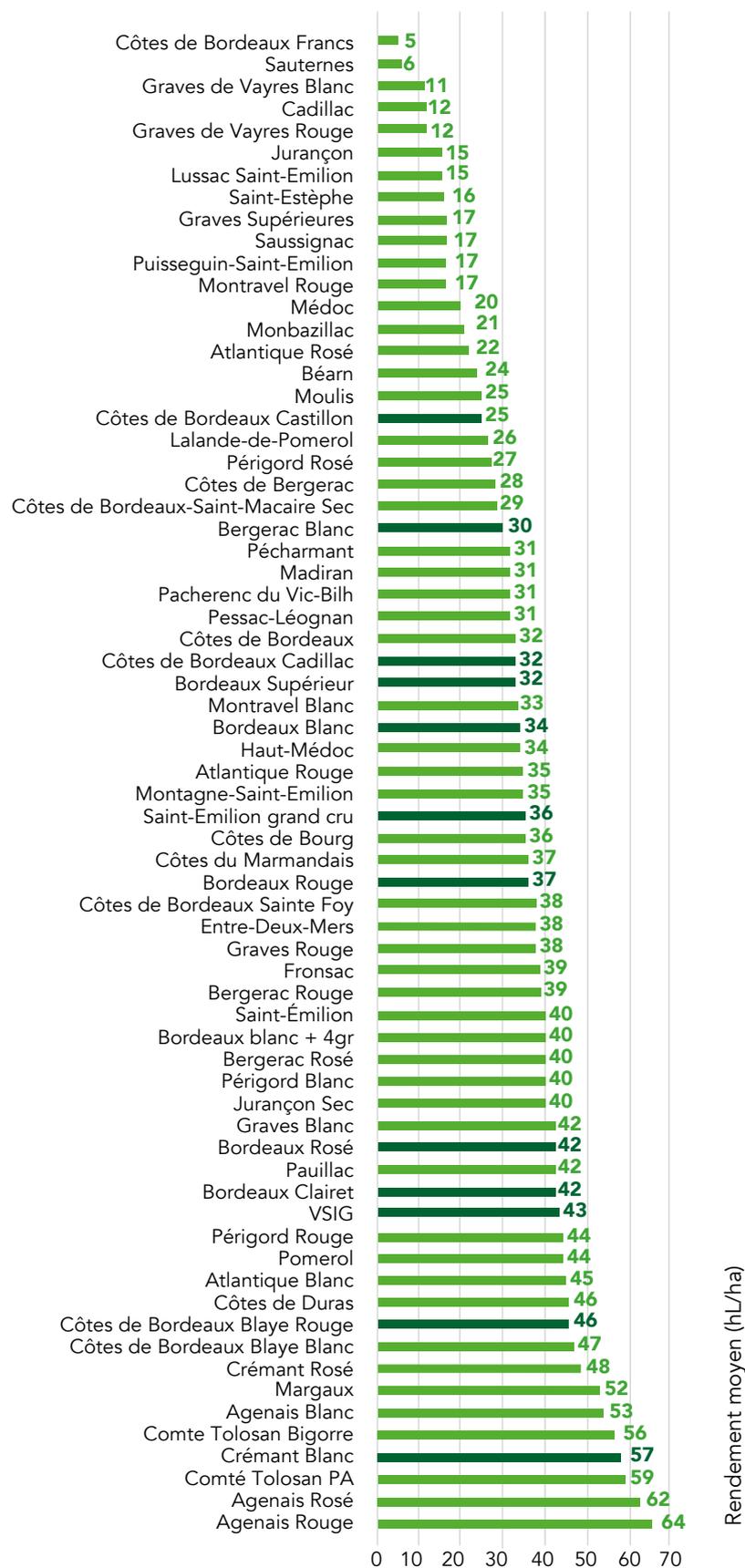
Enfin, **l'accompagnement technique des coopérateurs Bio par les caves coopératives** au vignoble joue un rôle important dans l'obtention de bons rendements.



Rendements moyens en Rouge depuis 2012

Cette supériorité en termes de rendements se retrouve ici en rouge, depuis 2012.

Rendements moyens par appellation



REMARQUE

Certaines références doivent être relativisées au regard de la faiblesse de l'échantillon : les AOC avec moins de 10 références sont représentées en couleur claire.

Toutes celles représentées en couleur foncée ont entre 10 et 150 références de vin, donc bien plus représentatives.

En toute logique, l'impact du cahier des charges de l'appellation et le type de production visé influent sur le rendement obtenu. Les rendements moyens sont ainsi plus importants en Armagnac et IGP ou plus faibles sur les appellations de vins moelleux ou liquoreux.

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

■ AOC avec moins de 10 références ■ AOC avec entre 10 et 150 références



ZOOM SUR LES APPELLATIONS

Les conventions de partage de données signées avec le Syndicat des Bordeaux, l'Interprofession de Bergerac Duras et le Syndicat de Castillon nous ont permis d'extraire la part de production engagée en Bio, sur les appellations concernées.

Le Syndicat des vins d'Irouléguy nous a également communiqué cette information.

Nous remercions chaque organisation pour sa collaboration.

Zoom sur L'APPELLATION BORDEAUX

En 2020, **10% des surfaces des appellations Bordeaux sont engagées en Bio** (certifiées ou en conversion). Cela représente également **10% des exploitations** : 483 domaines viticoles engagés en Bio sur 4706 revendiquant une appellation Bordeaux.



On note un **pourcentage plus élevé en Bordeaux Supérieur (13%)**. C'est en effet une appellation plus fortement représentée en Bio par rapport à sa représentation globale sur le vignoble bordelais. Le Bordeaux supérieur est revendiqué sur 23% des surfaces de Bordeaux, contre 37% sur les surfaces de Bordeaux Bio.

2020	Surfaces totales (ha)	Surfaces Bio (certifiées et en conversion) (ha)	Parts des surfaces engagées en Bio
Groupe Bordeaux	51 399	4 921	10%
Bordeaux rouge	33 910	2 340	7%
Bordeaux rosé	3 490	268	8%
Bordeaux blanc	5 708	444	8%
Clairnet	404	38	9%
Crémant rosé	230	3	1%
Crémant blanc	466	24	5%
Bordeaux supérieur	13 365	1 804	13%



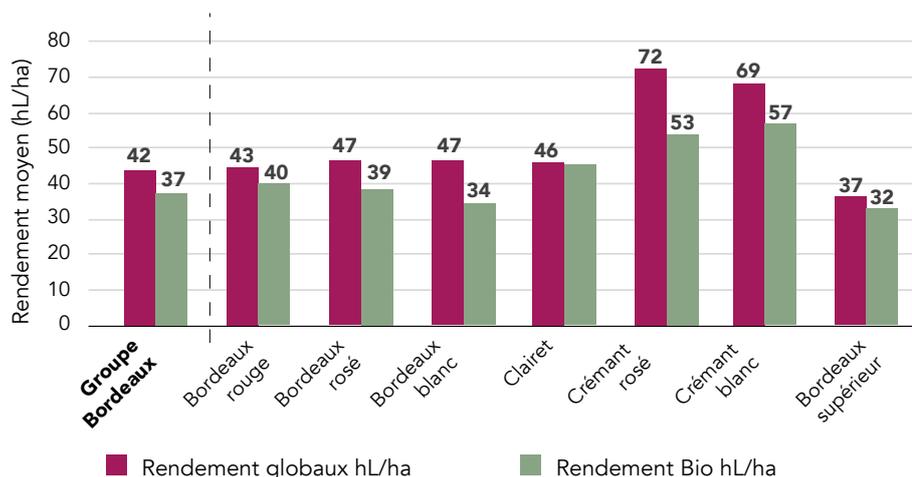
Au niveau des volumes produits en 2020, **le pourcentage de représentation du Bio est légèrement inférieur à celui des surfaces**, s'expliquant par la différence de rendement entre conventionnel et Bio.

2020	Volume total (hL)	Volume Bio (certifiés et en conversion) (hL)	Parts des volumes engagés en Bio
Groupe Bordeaux	2 141 846	180 362	8%
Bordeaux rouge	1 447 233	93 068	6%
Bordeaux rosé	164 010	10 554	6%
Bordeaux blanc	267 783	15 241	6%
Clairnet	18 579	1 722	9%
Crémant rosé	16 596	158	1%
Crémant blanc	38 712	1 372	4%
Bordeaux supérieur	497 428	58 246	12%

Rendements moyens AOC Bordeaux 2020



En termes de rendements, un delta reste présent, plus ou moins important entre la production Bio et la production globale (données CIVB). **Les rendements moyens en Bio se maintiennent autour de 40 hL/ha**, valeur moyenne des 10 dernières années.



Zoom sur L'APPELLATION BERGERAC DURAS

Ici le détail pour les appellations avec plus de 70 revendications en 2020.

2020	Surfaces totales (ha)	Surfaces Bio (certifiées et en conversion) (ha)	Parts des surfaces engagées en Bio
Bergerac Duras Total	11733	3229	28%
Bergerac blanc sec	1043	346	33%
Bergerac rosé	1006	258	26%
Bergerac rouge	3731	1031	28%
Côtes de Bergerac blanc	1156	200	17%
Côtes de Bergerac rouge	115	58	50%
Côtes de Duras blanc sec	499	167	34%
Côtes de Duras rosé	178	69	38%
Côtes de Duras rouge	715	229	32%



En 2020, 28% des surfaces de Bergerac Duras sont engagées en Bio (certifiées et en conversion).

Les Côtes de Duras dans ses 3 couleurs a dépassé les 30% de Bio.

2020	Volume total (hL)	Volume Bio (certifiés et en conversion) (hL)	Parts des volumes engagés en Bio
Bergerac Duras Total	438113	114088	26%
Bergerac blanc sec	48735	14304	29%
Bergerac rosé	46730	10336	22%
Bergerac rouge	146684	37156	25%
Côtes de Bergerac blanc	53066	8370	16%
Côtes de Bergerac rouge	3868	1819	47%
Côtes de Duras blanc sec	26964	8855	33%
Côtes de Duras rosé	10478	3937	38%
Côtes de Duras rouge	36937	11794	32%



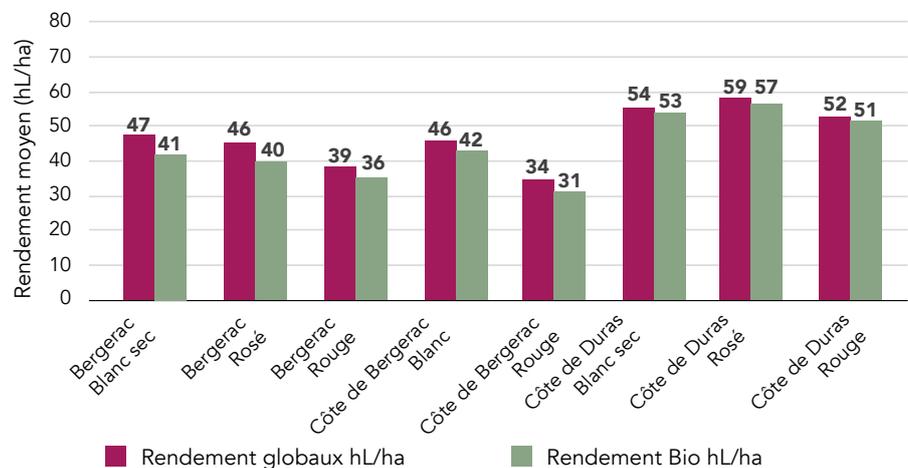
En termes de volumes, le Bio représente 26%.

La part de Bio est légèrement plus faible que celle des surfaces.

Cela s'explique par un rendement légèrement plus faible en Bio par rapport au conventionnel.

Rendements moyens Bergerac Duras 2020

Au niveau des rendements, la totalité des appellations de Bergerac ont un **rendement moyen de 37 hL/ha et 35 hL/ha pour les engagés Bio.**



Zoom sur L'APPELLATION CASTILLON

2020	Totales	Bio (certifiés et en conversion)	Parts engagées en Bio
Surfaces (ha)	1 958	528	27%
Volumes (hL)	59 524	13 304	22%
Nombre d'exploitations	166	46	28%

Au niveau des rendements en 2020, l'appellation est en moyenne à 30 hL/ha, alors que **le rendement des viticulteurs Bio de la zone s'établit à 25 hL/ha.**

Zoom sur L'APPELLATION IROULÉGUY

L'AOC Irouléguay compte en 2020, 14 vigneron indépendants et une cave coopérative sur une surface de 248 ha.



2020	Surfaces totales (ha)	Surfaces Bio (certifiées et en conversion) (ha)	Parts engagées en Bio
Irouléguay Total	248	146	59%
Irouléguay rouge	196	104	53%
Irouléguay blanc	52	42	80%



La part engagée en Bio est très importante, avec **59% des surfaces certifiées ou en conversion.**

À noter : **les vignes revendiquées en Irouléguay Blanc sont à 80% Bio.**

2020	Volume total (hL)	Volume Bio (hL) (certifiés)	Part des volumes certifiés Bio
Irouléguay Total	7 807	1 824	23%
Irouléguay rouge	5 324	1 119	21%
Irouléguay blanc	1 663	534	32%
Irouléguay rosé	820	171	79%

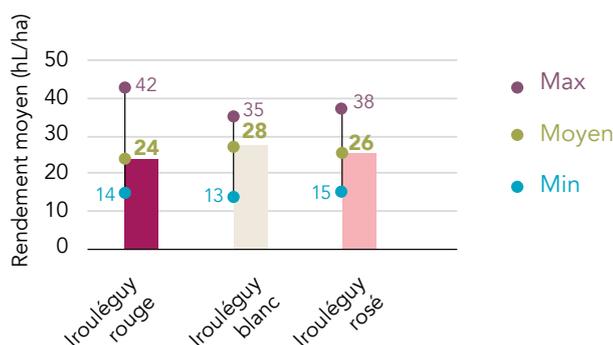


On note ici la **part importante de rosé certifié Bio (79% des volumes).**

Cela peut s'expliquer par le fait que la majorité des vigneron Bio vinifient davantage leurs raisins rouges en cuvée de rosé plutôt qu'en cuvée rouge.

Les rendements présentés ici ne concernent **que les vigneron indépendants certifiés Bio** et naviguent entre **25 et 30 hL/ha** selon les couleurs en moyenne.

Rendements Irouléguay certifiés Bio 2020





1. RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2020

Conclusion

Le millésime 2020 a été marqué par des **conditions difficiles** (crise sanitaire, pression mildiou, sécheresse, gel, grêle...) pour tous les vignerons, qu'ils soient Bio ou non.

Avec un **rendement moyen de 37 hL/ha** sur l'ensemble de l'échantillon, les vignerons Bio ont travaillé à maintenir le cap pour rester proche de **la moyenne décennale de 40 hL/ha**.

Les caves coopératives continuent de se singulariser par l'importance des rendements de leurs vignerons Bio, toute couleur confondue. **Le conseil et l'accompagnement technique reste un point clé pour permettre à chaque vigneron d'atteindre ses objectifs de production.**

Information inédite en 2020, les données exhaustives de production Bio par appellation, grâce à la collaboration de plusieurs syndicats et interprofessions. Ce suivi des rendements est **un outil de pilotage indispensable pour toute la filière** afin de connaître notre production actuelle et être prêt à anticiper et accueillir, les vins Bio de demain.

SUR L'ENSEMBLE DE L'ÉCHANTILLON

Rendement moyen

37 hL/ha

Moyenne décennale

40 hL/ha



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

2.

ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN 2020

L'enquête sur les pratiques œnologiques est réalisée depuis 2012. Elle permet de faire un point sur les intrants et techniques utilisés par les vigneron Bio lors du dernier millésime. Sa reconduction chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vigneron Bio en France et en Nouvelle-Aquitaine (ces pratiques étant fonction des millésimes, mais aussi de l'arrivée de nouveaux vigneron Bio dans la filière, des évolutions réglementaires, etc.). Elle constitue une base de travail précieuse pour construire les argumentaires techniques qui serviront à faire évoluer la réglementation au profit des vigneron Bio.

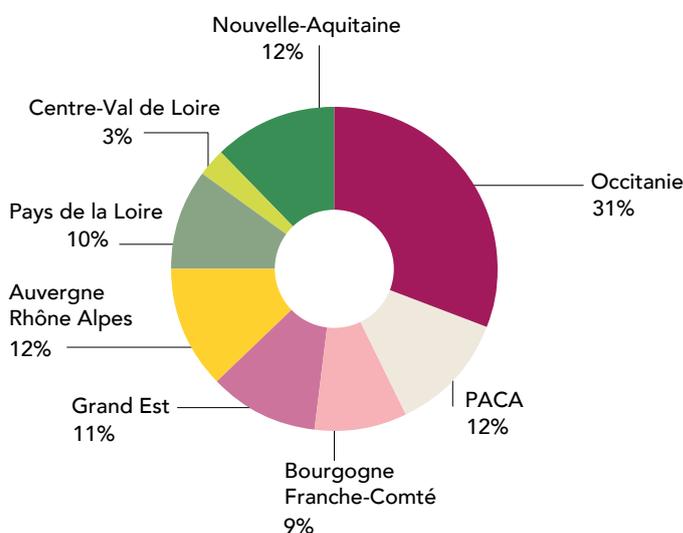
Cette année nous présenterons les résultats de l'enquête nationale, au regard de la grande homogénéité des pratiques, en maintenant un focus sur des points caractéristiques de Nouvelle Aquitaine.

Vous pourrez retrouver l'ensemble de l'étude sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine : www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Répartition départementale des vigneron enquêtés

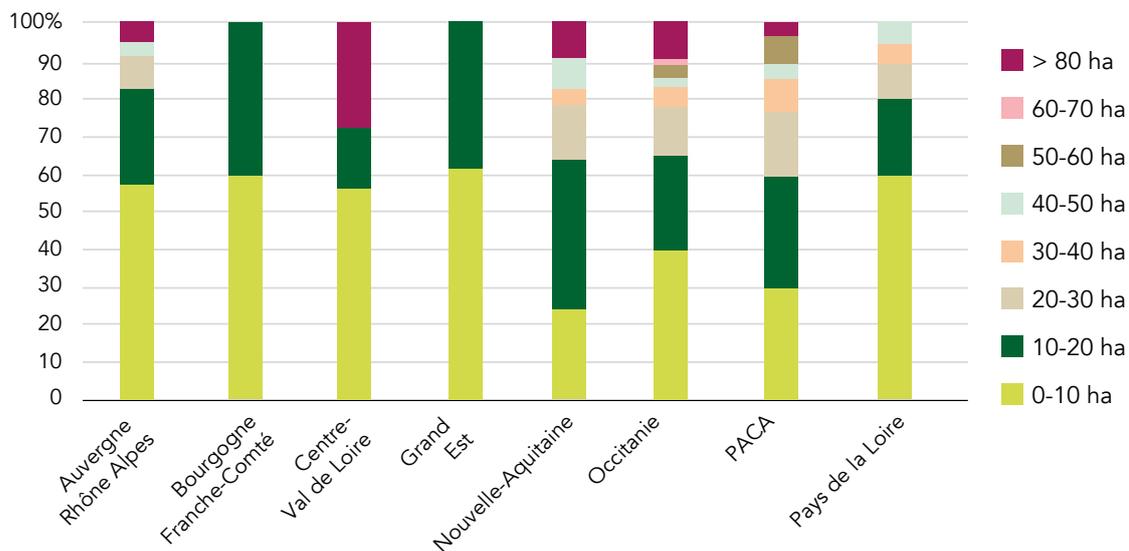
Plus de 340 vigneron Bio ont répondu à cette enquête dont 37 en Nouvelle Aquitaine.

Leurs implantations géographiques reflètent la répartition du vignoble Bio en France.

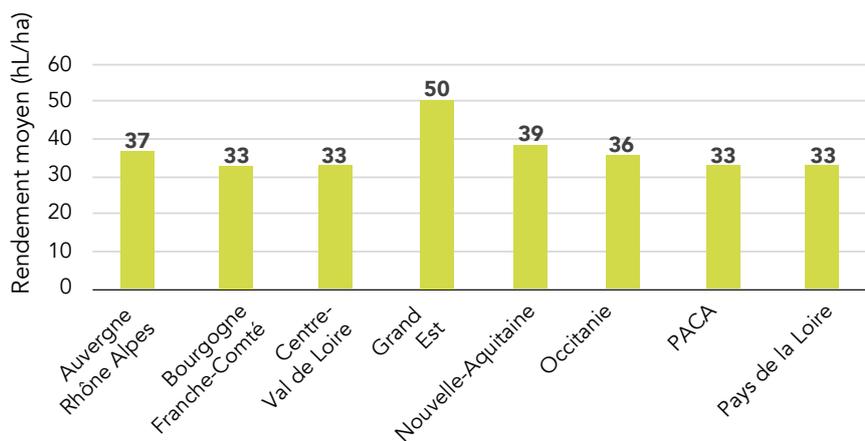


NB : En raison du contexte sanitaire la méthode de diffusion de l'enquête a été modifiée. Nous l'avons réalisée cette année par internet grâce à l'aide de l'Agence Bio. Cela nous a permis d'augmenter le nombre de retours mais il faut avoir en tête que cela a également modifié la typologie et le profil des répondants notamment en Nouvelle-Aquitaine (exemple : taille importante des exploitations des répondants de Nouvelle-Aquitaine).

Répartition de la taille des exploitations répondantes par région



Rendement moyen par région



Les rendements par région en 2020 sont plus faibles que ceux de l'année dernière. **Le millésime a été chaud et sec pour une grande majorité de vignobles en France et les épisodes de sécheresse ont fait chuter les rendements dans de nombreuses zones.**



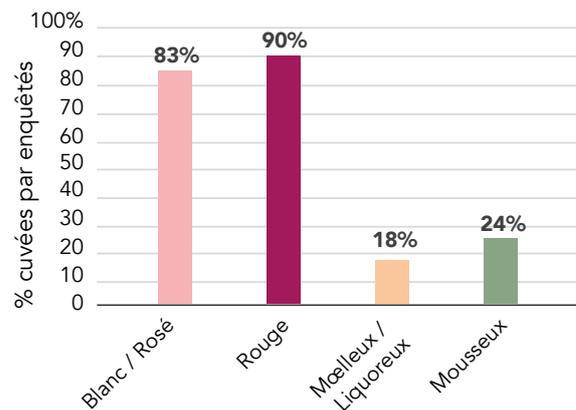


Répartition par type de vins produits par enquêtés



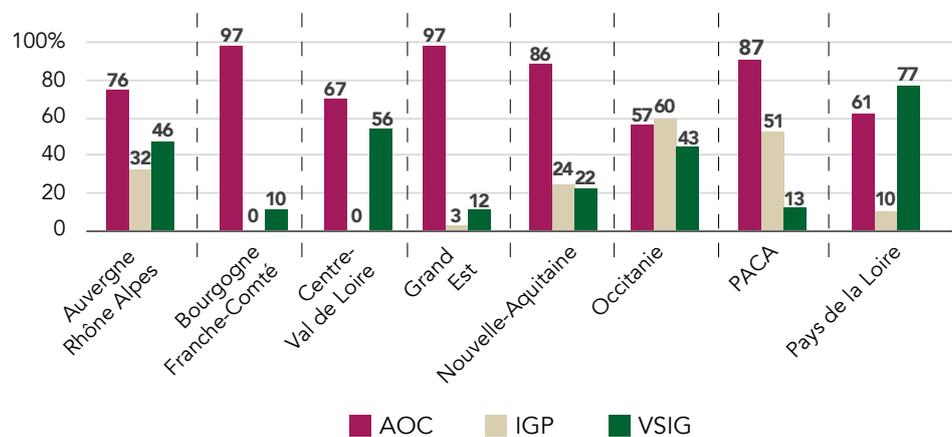
La vente directe est le **premier circuit de commercialisation** (en valeur) **des vins Bio français**. Pour ce circuit de vente, **les producteurs prennent souvent le parti de produire différentes cuvées afin de répondre au maximum aux envies du consommateur**. Notre étude reflète cette réalité.

La production de vin rouge reste majoritaire.



Répartition des mentions géographiques par région

La Nouvelle Aquitaine, 3^{ème} région productrice de vin Bio en France derrière Occitanie et PACA, est une zone de production essentiellement tournée sur l'AOC.



La Nouvelle Aquitaine,
3^{ème}
région
productrice de vin Bio
en France



Point global sur les utilisations d'intrants et pratiques en 2020

Le bilan du millésime 2020 est proche de 2019.

On retrouve ces dernières années une **sécheresse récurrente** durant la véraison et ce, jusqu'à la mi-septembre. Par endroit, cette **contrainte hydrique** a pu provoquer des blocages de la maturité phénolique, qui n'a pas été arrangée par des pluies au moment de la récolte. **Les degrés alcooliques se sont alors envolés dans certaines zones** et il a parfois été difficile de choisir entre :

- une récolte avant la pluie, avec des degrés élevés et un rendement un peu plus faible
- ou d'attendre la pluie et vendanger en suivant, au risque que la vendange soit abimée ou trop diluée.

Une autre tendance de 2020 a été l'observation d'augmentations importantes d'acidité volatile, caractéristiques de ces millésimes avec de la sécheresse puis de la pluie, et des maturités technologique et microbienne versus phénolique avancées.

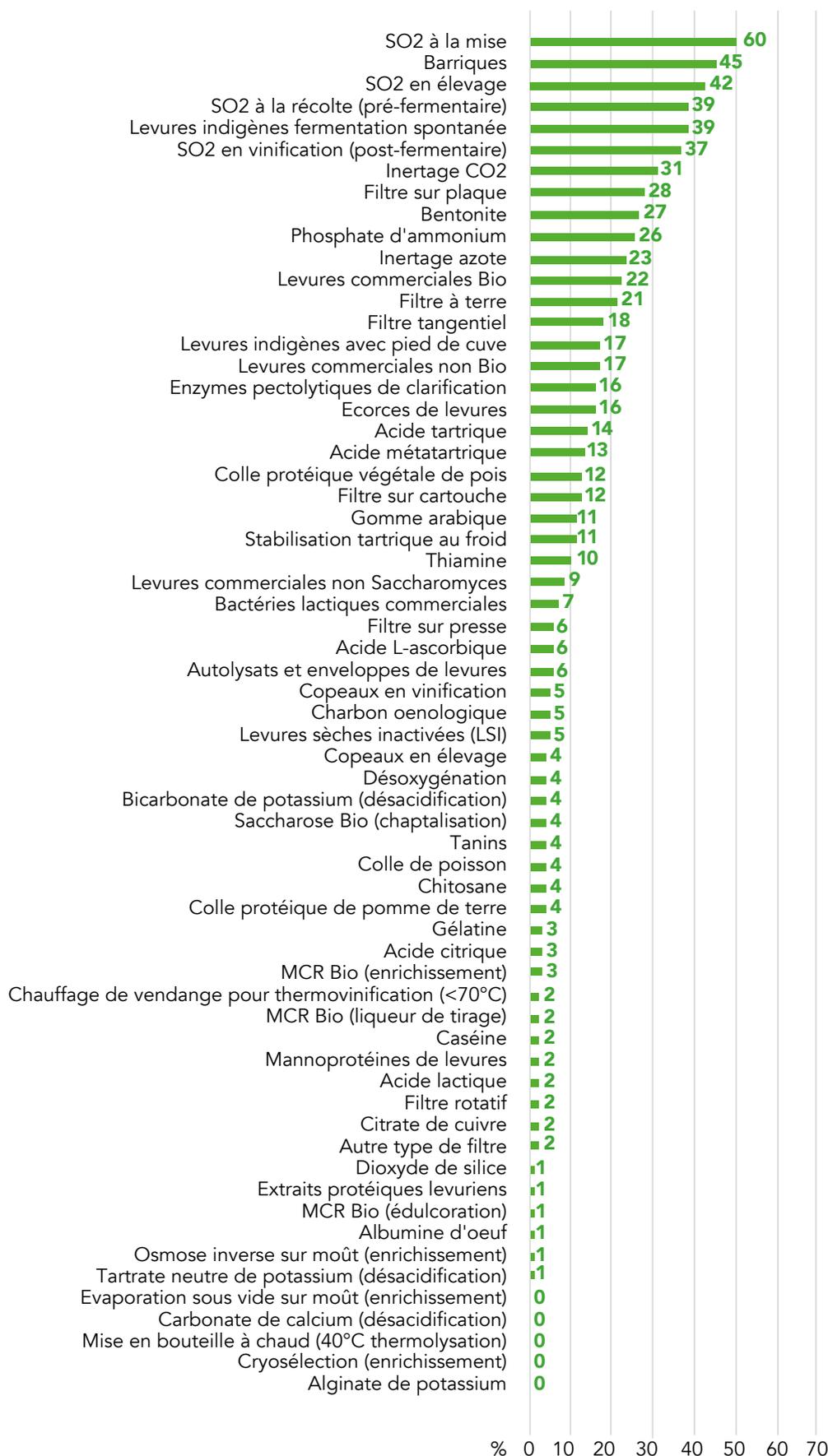
La quasi-totalité des outils mis à disposition par la réglementation Vin Bio sont utilisés. Dans l'ensemble toutefois, les intrants et techniques sont peu utilisés (moins de 30% d'utilisation), à l'exception du SO2 et des barriques.

Dans les intrants importants on retrouve l'inertage au CO2 et à l'azote, la filtration sur plaque et tangentielle, la bentonite et le phosphate d'ammonium.

Les outils de stabilisation (notamment de la précipitation tartrique comme l'acide méta-tartrique et la gomme arabique) restent faiblement utilisés dans la filière Bio.

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées ont été davantage mises en œuvre que l'utilisation de LSA (33% contre 26%). Ce n'était pas le cas en 2018 où des maturités avancées avaient poussé certains vigneron à sécuriser leur fermentation en évitant les levures indigènes. Cette répartition reste aussi dépendante du type de vin réalisé. Quant à l'utilisation de levures commerciales, les levures Bio et non Bio ont été utilisées dans les mêmes proportions cette année.

Intrants et pratiques œnologiques utilisés en bio - France - 2020



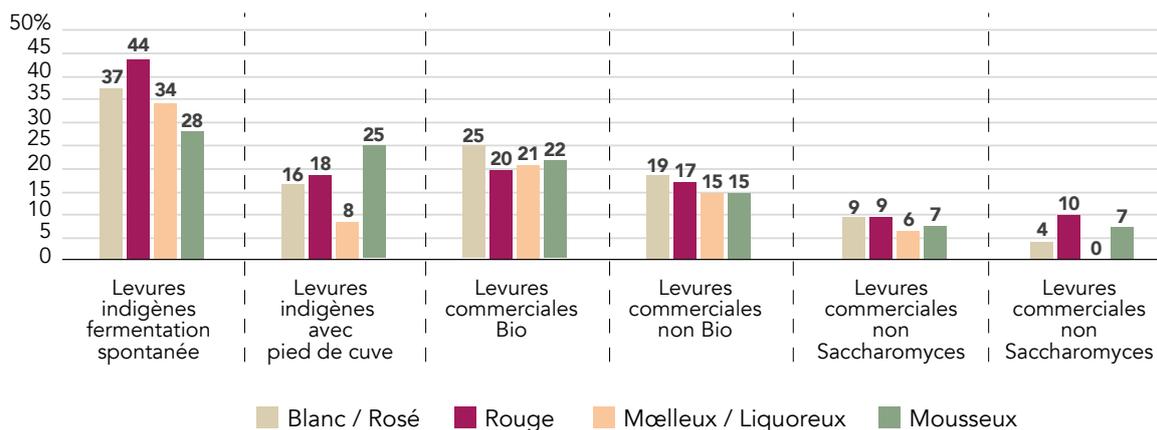
Ce graphique montre des cumuls supérieurs à 100%. En effet, **plusieurs intrants et techniques peuvent être utilisés dans un même chai.**

Par exemple, il est assez fréquent de voir des vigneron Bio utiliser des LSA pour les blancs et la fermentation indigène pour les rouges.

Utilisation d'intrants en fonction des types de vins

Cas des levures et bactéries

Répartition par couleur de l'utilisation de levures et bactéries - 2020



En blanc/rosé, la gestion de la fermentation se partage entre utilisation de flore indigène et levures commerciales Bio (légèrement plus élevée que l'emploi de levures non Bio). La mise en place de pied de cuve est plus minoritaire.

Le recours à la fermentation indigène reste plus faible en blanc/rosé qu'en rouge. L'impact de la levure étant plus important sur le profil aromatique et le recours très important à une phase de froid pour débourber les moûts en blanc incitent les vigneron à recourir à des levures du commerce pour assurer une bonne fermentation et une bonne qualité.

Pour les vins rouges, toutes les possibilités sont utilisées, avec un pourcentage important d'emploi de levures indigènes (44% en fermentation spontanée). Le faible taux d'utilisation de bactéries commerciales s'explique par le fait que dans la majorité des cas, la fermentation malolactique démarre de façon 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.

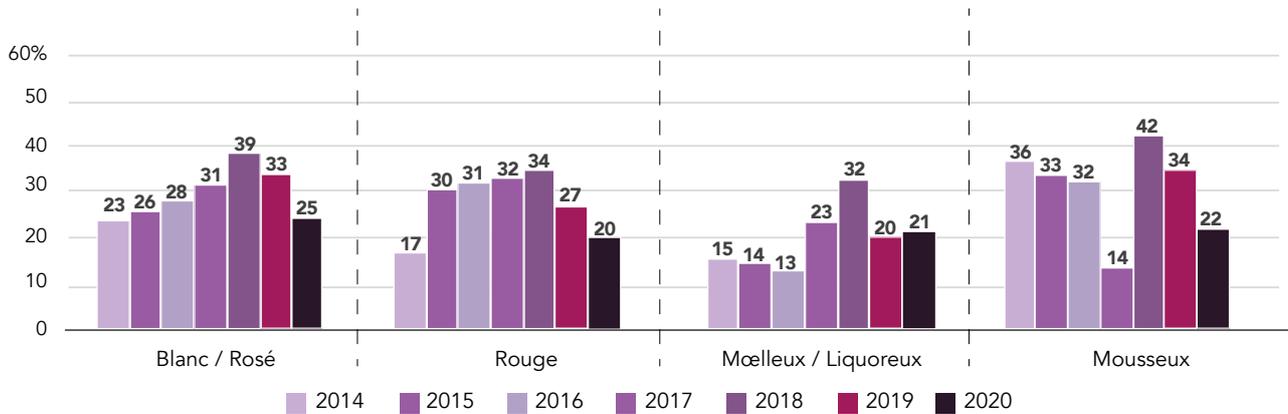
Enfin, l'utilisation des levures non-Saccharomyces commence à être récurrente depuis quelques années, surtout sur vin rouge. L'objectif principal, dans ce cas, est de réduire ou supprimer l'utilisation du SO₂ notamment en phase pré-fermentaire. Pour les liquoreux, une utilisation de *Torulaspora delbrueckii*, en co-inoculation avec une *Saccharomyces* permet également de limiter la production d'acides volatils dans un milieu très chargé en sucre, 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, retrouvez l'ensemble des résultats de l'étude sur notre site internet : www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Si l'on regarde d'un peu plus près l'utilisation spécifique des levures Bio nous constatons qu'il y a peu d'évolution d'utilisation. La moindre utilisation des levures Bio en 2020 s'explique par le changement d'échantillon enquêté. Quelques levures bio ont été créées après l'entrée en vigueur de la réglementation vinification Bio en 2012. Comme nous pouvons le voir sur la liste des intrants œnologiques certifiés bio réalisé par France Vin Bio et l'ITAB et validé par l'INAO (disponible sur www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr) nous sommes maintenant à 14 levures Bio disponibles. Cela reste très faible par rapport à l'offre existante en LSA classique (plus de 250 selon l'IFV). Ceci s'explique par le cadre réglementaire spécifique à la Bio, construit à l'origine pour les levures de panification. Or, cette réglementation, appliquée à la production de levures œnologiques, entraîne des impasses techniques, d'ailleurs mises en avant par les fabricants et la Commission Vin Bio de l'INAO. Cela limite l'attrait des vigneron Bio qui doivent payer 2 fois plus cher pour une levure parfois peu adaptée à leur cépage et qui doit être utilisée dans l'année.

Évolution de l'utilisation des levures commerciales Bio par couleur depuis 2014



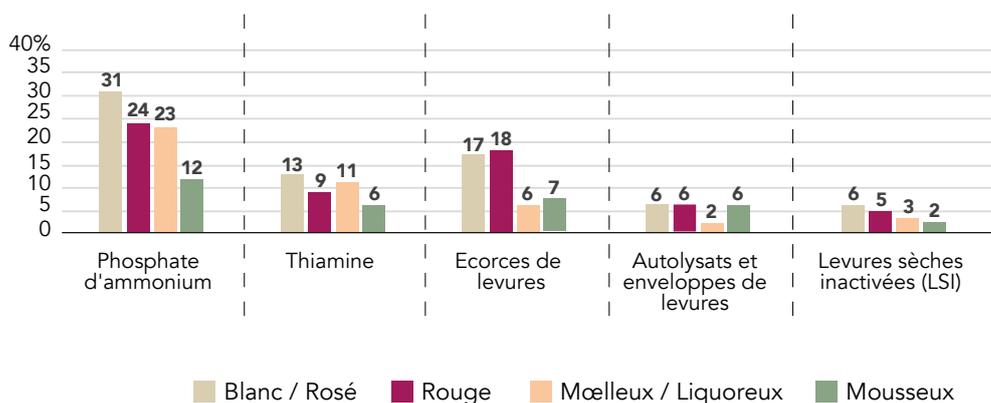
Nutrition et clarification

On note une plus forte utilisation de la nutrition en blanc notamment via le phosphate d'ammonium. Comme précédemment l'impact de la nutrition est plus important sur l'expression aromatique des vins Blancs et Rosés, les vignerons ont donc tendance à surveiller et favoriser une nutrition azotée des levures pour ces vins.

L'utilisation des autolysats, qui est une nutrition azotée organique, ne s'est pas encore beaucoup développée mais leur autorisation est récente (ils sont utilisables depuis le millésime 2019).

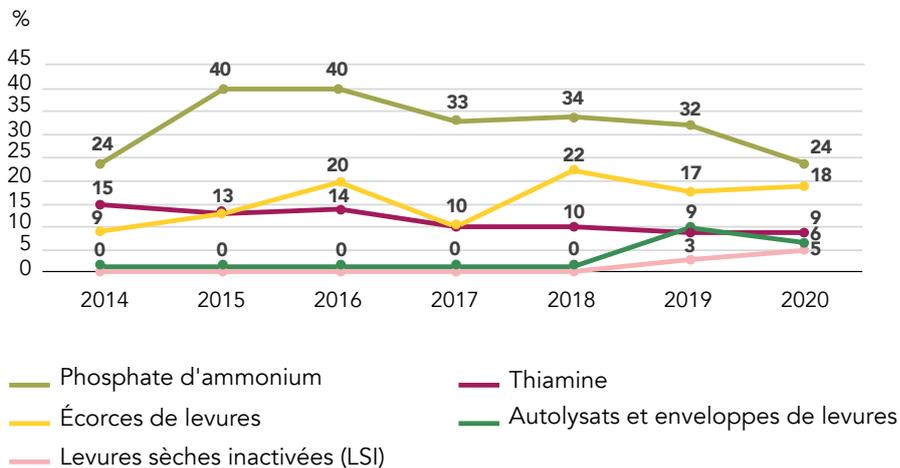
D'un point de vue technique, la nutrition azotée minérale (le phosphate d'ammonium est plus important, les levures consommant en priorité l'azote minérale) et l'utilisation d'azote organique sont souvent complémentaires. Les écorces de levures sont utilisées généralement en cas de ralentissement ou d'arrêt de la fermentation.

Répartition par couleur de l'utilisation de régulateurs de fermentation - 2020



Régulateurs de fermentation en Rouges

Évolution de l'utilisation de la nutrition des vins rouge en France



Pour ce qui est de la nutrition, on observe plusieurs écoles :

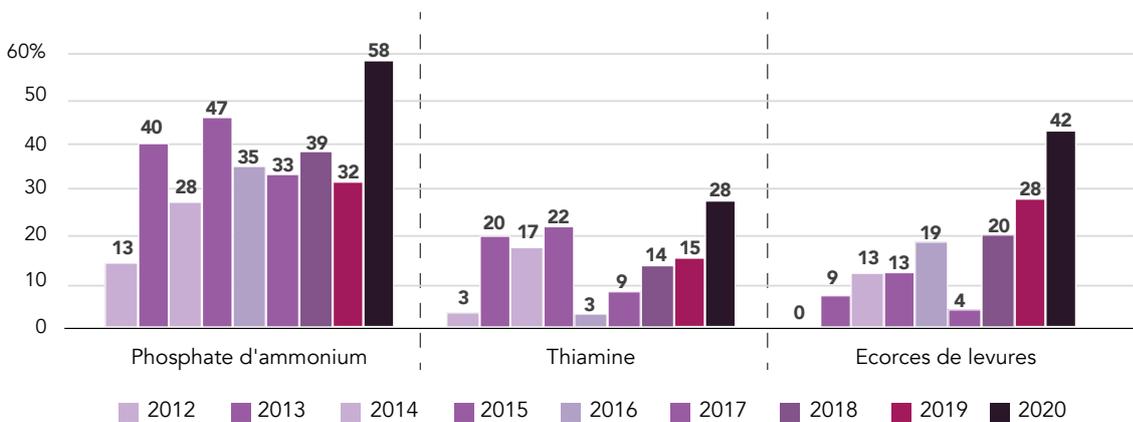
- les vigneron refusant toute complémentation
- les vigneron qui complémentation chaque année systématiquement
- les vigneron qui adaptent leur complémentation en fonction des analyses d'azote assimilable réalisées sur moût.

Les carences sont fortement liées aux conditions du millésime, au travail du sol, et à la fertilisation réalisée. La difficulté de la maîtrise de l'herbe (sous le rang principalement) influençant les niveaux d'azote présents dans les vins étant plus compliqué en Bio.

Mais la complémentation en azote ne s'appuie pas sur le seul critère de l'analyse d'azote. L'historique de déroulement des fermentations sur l'exploitation est important ainsi que les caractéristiques du millésime. Il sera plus délicat de ne pas réaliser d'apport d'azote en cas de carence sur des vins à 16° de potentiel d'alcool que sur des vins à 11-12°.

Si l'on regarde les données en Nouvelle-Aquitaine le changement de mode de réalisation de l'enquête a fortement modifié la base des répondants. Les répondants de Nouvelle-Aquitaine en 2020 semblent avoir un profil plus technologique de vinification. Cela s'observe notamment par la plus grande utilisation de phosphate d'ammonium.

Évolution de la nutrition des vins Rouge en Nouvelle Aquitaine

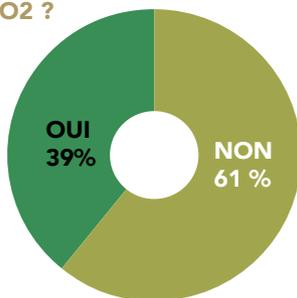


Vinification sans Sulfites Ajoutés

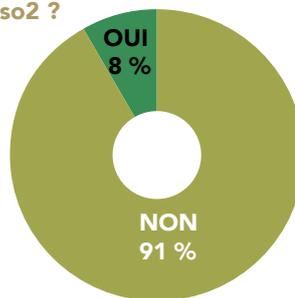
Ajouté depuis 2017 au sein de cette enquête, le focus sur la vinification sans sulfites ajoutés permet de suivre l'évolution de ces types de vins, de plus en plus produits sur le terrain. Cette thématique est également suivie dans le pôle Recherche et Expérimentation de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de plusieurs projets 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. La question des vins sans SO2 en élevage ainsi que la gestion des gaz sont également prises en compte dans ces recherches.

Part de vigneron produisant sans SO2 (cuvée ou vrac)

Réalisez-vous
une cuvée
sans SO2 ?

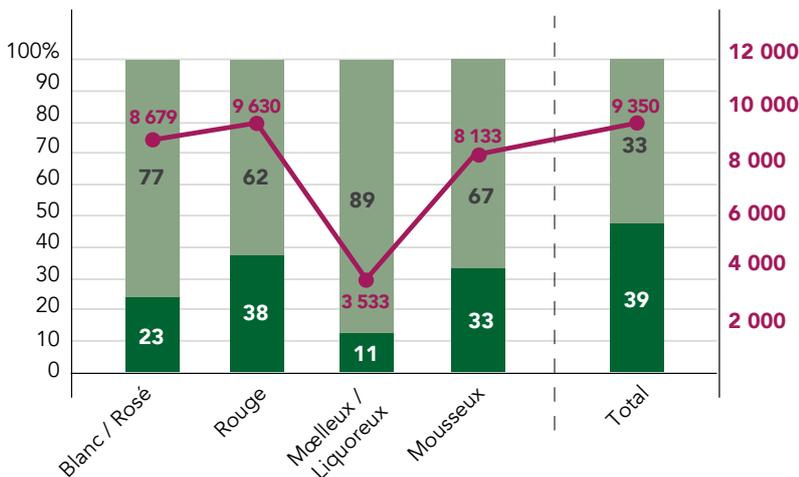


Réalisez-vous
du vrac
sans so2 ?



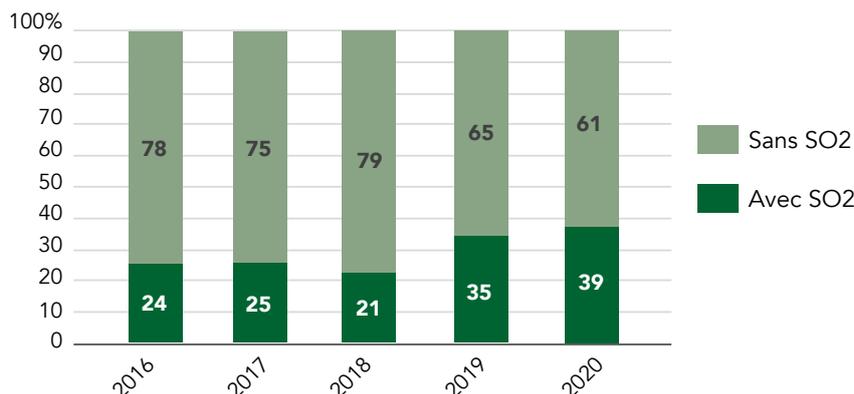
Plus d'un tiers des vigneron Bio en France réalisent des cuvées sans SO2, chiffre en hausse depuis les 5 dernières années. Le phénomène est cependant anecdotique chez les vracqueurs.

Réalisez-vous une cuvée sans SO2 ?



De manière assez logique, les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges, la technique étant plus facile à maîtriser. Les volumes moyens produits en blanc et en rouge pour ces cuvées commencent à être importants, puisque chaque cuvée représente 10 000 bouteilles en moyenne.

Part des cuvées avec ou sans SO2 par millésime



En termes d'évolution dans le temps, on note une augmentation régulière de la production de cuvées sans SO2.

Zoom sur LES VINS ROUGES SANS SULFITES AJOUTÉS

Répartition des volumes produits par les producteurs de vins rouges sans sulfites ajoutés

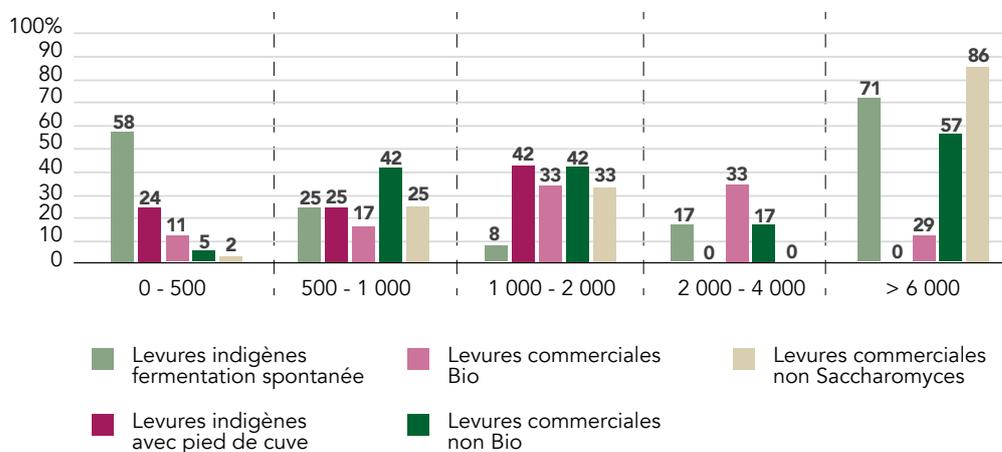
Tranche de volume en HI	Nombre	Pourcentage
0 - 500	84	69%
500 - 1 000	12	10%
1 000 - 2 000	12	10%
2 000 - 4 000	6	5%
> 6 000	7	6%

Dans cette étude, les vigneron produisant des vins sans SO₂ ont plutôt des petites productions, même si nous retrouvons aussi quelques gros producteurs.

Utilisation des levures en vins rouges sans SO₂ en fonction des volumes produits

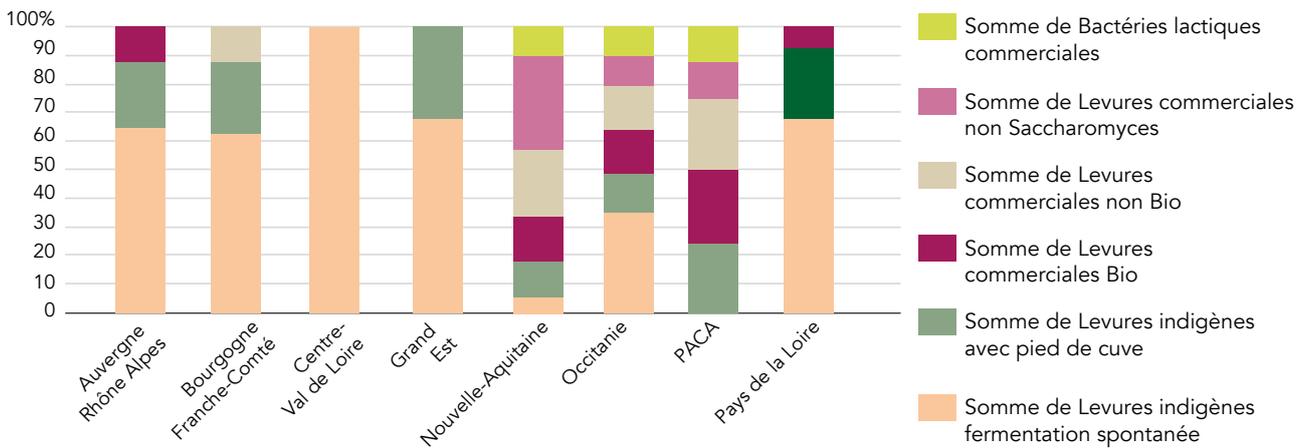
L'utilisation de levures indigènes (fermentations spontanées et pieds de cuves) est importante. Comme évoqué précédemment, on retrouve ici les utilisateurs de levures non-saccharomyces.

Le recours aux levures du commerce, ainsi que le recours à des levures non-saccharomyces, augmente avec la taille de la production. Cela sans doute dans le but de sécuriser la qualité des lots réalisés.



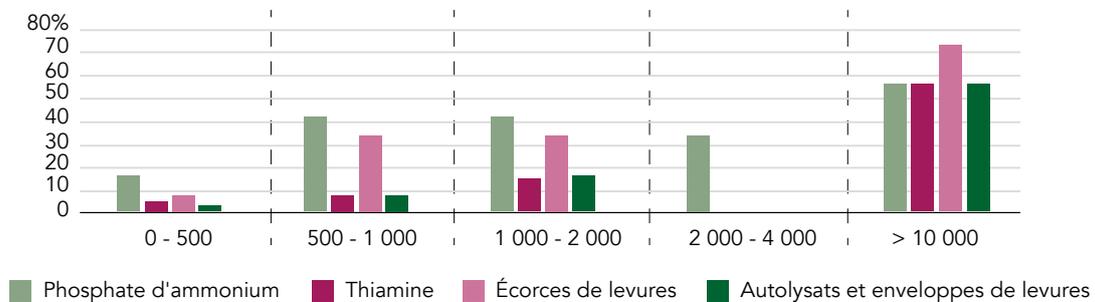
Utilisation des levures et des bactéries des producteurs de vins rouge sans sulfites ajoutés en fonction de la région de production

Le graphique ci-dessous montre **une différenciation régionale assez forte, qui s'explique par la taille des volumes produits, mais aussi par les pratiques œnologiques de la région.**



Les mêmes tendances peuvent être observées sur la nutrition. Cette technique est peu utilisée, de sorte que les vins sans sulfites ajoutés étudiés se rapprochent du cahier des charges privé « Vins méthode nature ». On notera toutefois, comme dans le cas des levures, de fortes disparités entre les régions et les types de vins réalisés. Il y a une plus forte utilisation de la nutrition ainsi que des écorces de levures dans les régions à plus forte production et ayant des tailles de structure plus importantes.

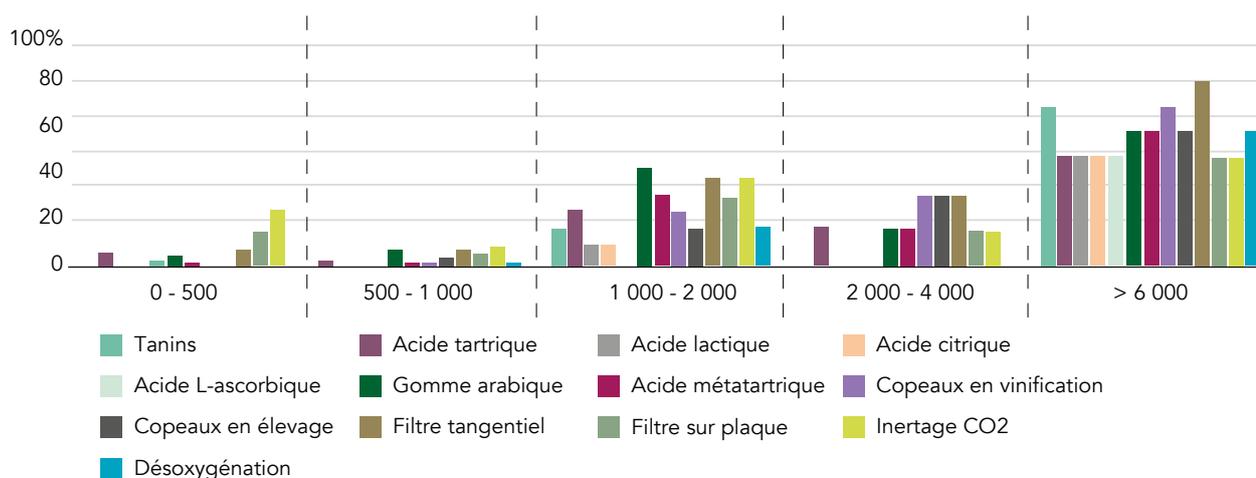
Utilisation des intrants sur vin rouge sans SO2 en fonction de la production



Autres intrants sur vins rouges sans SO₂ en fonction des volumes produits

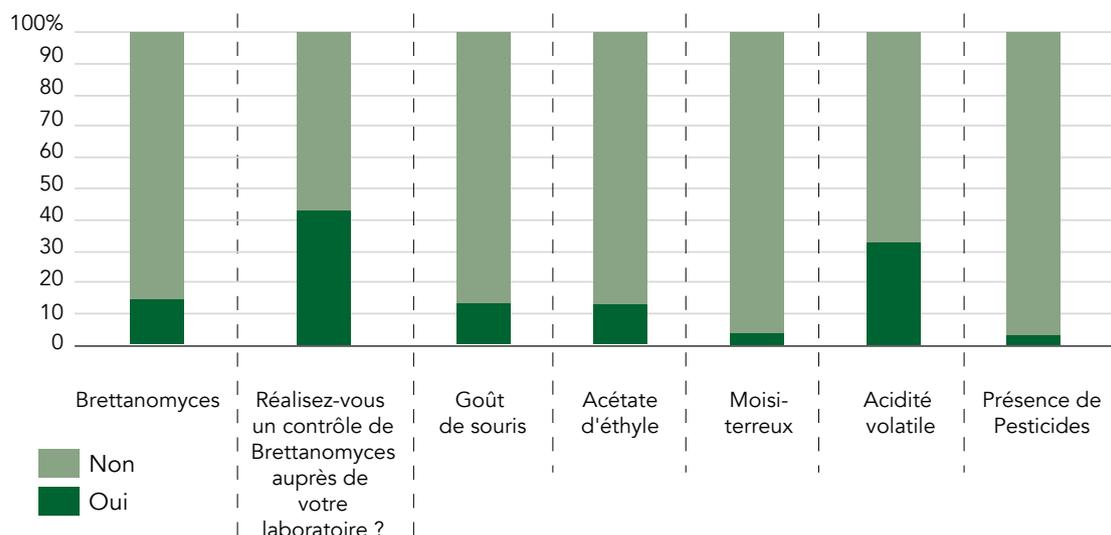
Concernant les autres intrants et techniques, on note une utilisation marquée de la filtration tangentielle, afin de garantir une stabilité microbiologique.

Les producteurs de gros volumes sécurisent encore davantage leur production de vins sans sulfites ajoutés en ayant recours, de manière plus importante, à d'autres intrants (prédominance de la filtration tangentielle, des copeaux et de l'acidification).



Gestion des problématiques et déviations

Problèmes rencontrés sur les vins

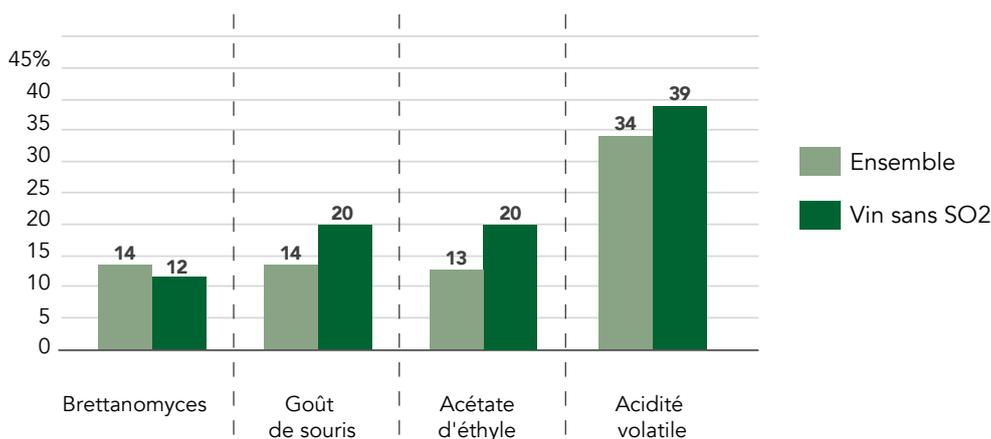


Le pourcentage de lots avec présence de Brettanomyces est faible et diminue par rapport aux années précédentes dans l'enquête. Cette donnée reste cependant à nuancer car basée sur du déclaratif. Le taux de contrôle de présence de la levure a dépassé 40%, ce qui est positif. En effet, le recours à au moins 1 dénombrement de population totale sur vins avant mise devrait être généralisé pour éviter toute déviation et complication (coût relativement faible, environ 20€/échantillon).

Au niveau des autres déviations ou problématiques en 2020, des montées d'acidité volatile, chez un nombre important de producteurs, confirment les problèmes de maturités microbiologiques observées sur le terrain. Cette constatation a été réalisée sur l'ensemble du territoire et fait l'objet de discussions au sein de la Commission Vin Bio de l'INAO.

Les autres défauts restent mineurs.

Comparaison défauts vins sans SO2 par rapport à l'ensemble

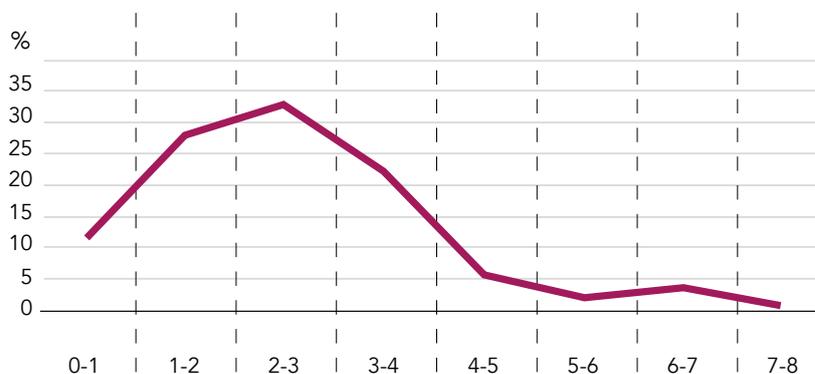


Le fait que le SO2 ait une action pour éviter le goût de souris et moins pour agir contre la présence de Brettanomyces est bien visible ici. En effet, Brettanomyces est peut-être la levure la plus résistante au SO2. Le goût de souris apparaît quant à lui en raison de l'action de bactéries et de levures souvent lorsque les teneurs en SO2 sont faibles.

En ce qui concerne les montées d'acidité volatile, c'est plus partagé. Selon nos recherches, après la fermentation malolactique, les bactéries lactiques dégradent d'autres éléments et provoquent des montées d'acidité volatile plus difficiles à gérer dans le cadre des vins sans SO2. Beaucoup de vigneron ont eu recours à une filtration tangentielle assez rapidement après la FML pour résoudre le problème.

Utilisation de cuivre à la vigne

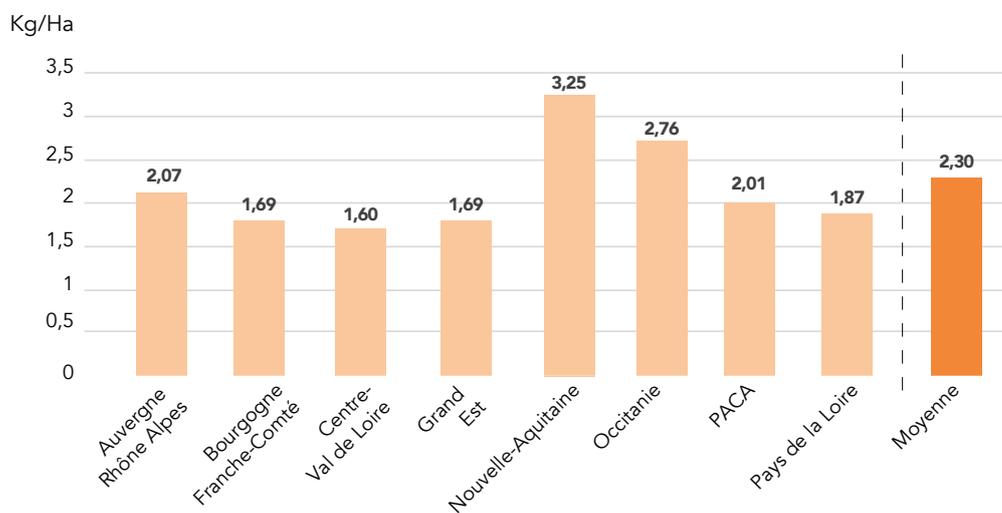
Le millésime 2019 est la première année d'application de la réglementation imposant une utilisation maximale de cuivre de 4 kg/ha/an avec un lissage de 28 kg sur 7 ans. **En 2020 la majorité des domaines de France ont utilisé entre 2 et 3 kg de cuivre/ha.**



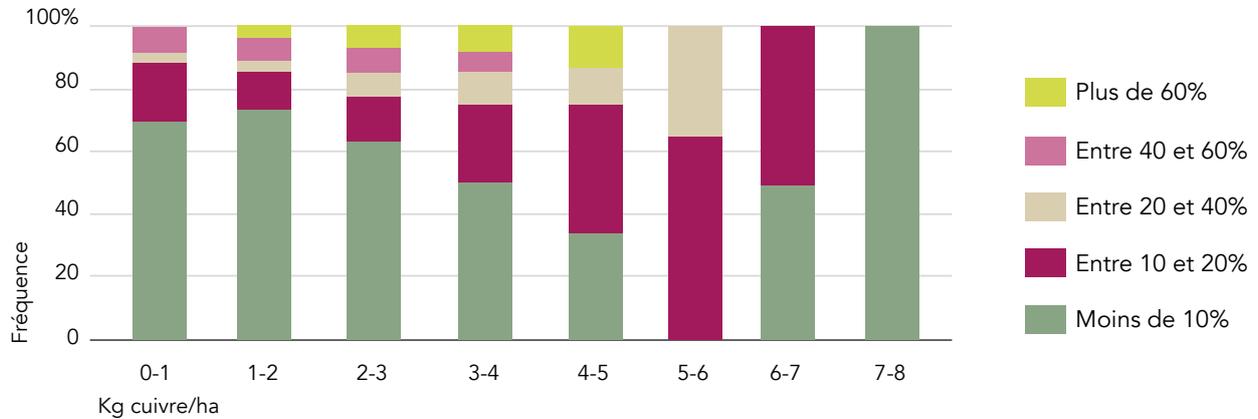
En France,
en moyenne, entre
2 & 3 kg
de cuivre/ha

Dose moyenne de cuivre par région

En France, la **Nouvelle-Aquitaine** est la région où l'on utilise le plus de cuivre, du fait d'une pression mildiou plus importante. À noter tout de même que la teneur moyenne reste inférieure à 3,25 kg/ha/an.



Fréquence de Mildiou en fonction de la dose de cuivre utilisée

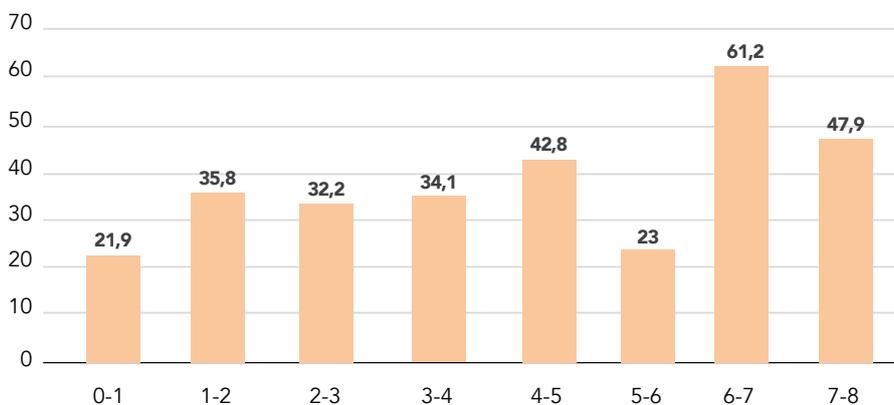


La moyenne est de 7,7 passages pour les traitements au cuivre. Le nombre de passage augmente lorsque les doses utilisées augmentent. Pour les vigneron qui utilisent plus de 5kg/Ha sur la campagne 2020, c'est plus une augmentation de la dose par passage qui est réalisée.

Les échecs de protection sont observés plutôt en cas de doses trop faibles. Le graphique ci-dessus présente les fréquences de mildiou en fonction du cuivre utilisé : on voit bien ici que les fréquences de mildiou les plus élevées apparaissent chez les viticulteurs qui utilisent peu de cuivre, avec des attaques parfois très importantes pour les personnes utilisant de 0 à 3 kg/ha.

Cette observation est corroborée par la moyenne des rendements en fonction de la dose de cuivre utilisée. Les propriétés utilisant moins de 1kg/ha de cuivre produisent en moyenne 22Hl/ha. Les catégories 4-5 kg/ha et au-dessus de 6 Kg/ha présentent, quant à elles, des rendements proches de la moyenne nationale.

Moyenne des rendements en fonction de la dose de cuivre utilisée



On le voit, l'utilisation du cuivre et donc la réglementation qui lui est afférente, a un impact important sur les rendements des exploitations en agriculture Biologique.

Comme nous le montre le graphique précédent avec une réglementation à 4kg/ha/an sans une autorisation du lissage du cuivre la compétitivité des exploitations viticole Bio est remise en cause.



2. ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN 2020

Conclusion

Les pratiques des vignerons Bio sur le millésime 2020 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 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'une part des vignerons Bio qui tentent de se passer au maximum des intrants, d'autre part, des vignerons Bio qui ont recours à une palette plus large d'intrants permettant d'obtenir un profil produit spécifique, régulier, dans le but notamment de répondre à certaines demandes de la grande distribution ou de l'export.

La fermentation indigène que ce soit en spontanée ou avec des pieds de cuve reste légèrement dominante.

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.** Sur ces cuvées sans SO₂ il semble se dégager 2 familles :

- des vins produits en plus petits volumes avec des vignerons se rapprochant du cahier des charges des vins « Méthode nature »,
- et des vins produits en plus gros volumes devant recourir à certains intrants comme les levures ou la nutrition azotée pour assurer une qualité constante.

Concernant les déviations et problématiques, **les vignerons prennent de plus en plus le réflexe d'analyser la présence de Brettanomyces ce qui est un bon outil pour anticiper et agir avant un développement indésirable au chai.** Des montées d'acidité volatile ont été observées, notamment sur les cuvées sans SO₂. Ce sujet est en discussion au sein de la commission Vin Bio de l'INAO et chez les acteurs de la recherche.

Enfin, **au niveau des traitements au cuivre, une grande majorité des vignerons est en dessous de l'utilisation de 4kg/ha/an.** Néanmoins, comme le montre l'étude, **cela se fait souvent au détriment du rendement et de la rentabilité de l'exploitation.** La question de l'autorisation du lissage en France reste primordiale.





VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

38 Route de Goujon, 33570 Montagne

-

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

05 57 51 39 60

-

www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :

