

AU SOMMAIRE

- **ÉDITO**
Numéro spécial "Œnologie" :
bonne rentrée à tous !
- **DOSSIER**
De la vigne au vin
- **FOCUS**
Arrivée d'une nouvelle
experte pour le sud-ouest



ÉDITO

Numéro spécial "Œnologie" : bonne rentrée à tous !

Une fois n'est pas coutume, CDH EXPERTISES débute cette nouvelle rentrée avec un numéro spécial sur un sujet à la fois vaste et complexe, mais Ô combien passionnant : la vigne et le vin.

Présent dans les principales régions viticoles et vinicoles au travers de ses bureaux de Lyon, Toulouse et Angers, CDH EXPERTISES intervient à tous les stades de la production, de la vigne jusqu'au verre. Nos experts sont appelés aussi bien pour des dossiers de Dommage que de Responsabilité Civile en France et à l'étranger.

Aussi, et pour vous faire partager cette expérience, il nous a paru opportun en ces temps de vendange et de nouveaux crus, de vous proposer un panorama synthétique de tous les risques qui concernent cette production.

Enfin, la rentrée chez CDH EXPERTISES, c'est aussi l'arrivée d'une nouvelle experte qui vient consolider notre équipe, la plus importante en France dans nos domaines de compétence. Bienvenue donc à Charlotte CARVAILLO qui sera responsable de notre bureau de Toulouse.

Excellente lecture à tous et...à la vôtre.

L'ÉQUIPE CDH

DOSSIER

Oenologie : de la vigne au vin

Du plant aux premières vendanges : de longues années d'attention

Une vigne commence à produire ses premières grappes de raisin vers la 3^e année après sa plantation.

Toutefois, elle n'atteint son plein potentiel de production que la 4^e voire la 5^e année. C'est un très long délai, non productif, durant lequel le viticulteur doit être très vigilant pour à la fois préserver le plant et être certain d'obtenir, à terme, la meilleure productivité.

Ce sont des années cruciales durant lesquelles la moindre erreur, le moindre incident peut avoir une conséquence durable. En effet, tout sinistre à ce stade peut rapidement atteindre un enjeu financier élevé car la replantation des plants reportera de 1, 2 ou 3 ans la production de raisin.

Parmi les principales causes de sinistre, on peut évoquer :

- une mauvaise reprise des plants de vigne achetés en raison d'un défaut de greffage, de mauvaises manipulations ou d'un problème de stockage ;
- une mauvaise plantation ;
- des dérives de traitement occasionnant une phytotoxicité sur le végétal.

Une vigne à soigner pour des vendanges de qualité



Vigne gelée

Une fois la vigne implantée, il va falloir tous les ans suivre attentivement la culture afin d'éviter les pertes de grappes ou leur altération. Les risques les plus importants concernent :

Les dommages climatiques

Selon la saison, **la vigne est exposée aux risques de gelée ou de grêle.**

Les gelées précoces en automne, avant la chute des feuilles, sont surtout préjudiciables aux jeunes vignes dont le cycle végétatif est plus long. L'hiver, les fortes gelées (-15°C) peuvent affecter les bourgeons, les bras voire détruire la souche.

Les gelées de printemps sont souvent moins graves pour la pérennité des souches, mais elles peuvent fortement diminuer la récolte à venir. En effet, la vigne est sensible au gel dès l'apparition des jeunes feuilles riches en eau. En

situation de forte humidité, les jeunes pousses peuvent geler à partir de -2 à -3°C alors qu'en situation plus sèche (hygrométrie <60%) elles peuvent résister jusqu'à -4 voire -5°C.



Brûlots le long des rangs de vigne

Il existe **plusieurs méthodes de lutte contre les dommages liés au gel**

telles que le buttage des vignes (les ceps sont recouverts de terre), la dépose de bougies, de braseros entre les rangs de vigne, de chaufferettes... pour apporter de la chaleur au pied des ceps, le déroulement de câbles chauffants le long du fil de palissage sur lesquels les bourgeons sont alignés, l'aspersion d'eau pour protéger le bourgeon dans un cocon de glace ou enfin le brasseur d'air.

Ces moyens sont efficaces pour des températures faiblement négatives. En cas de forts gels ou de période froide prolongée, leur capacité peut être dépassée. Par ailleurs, ces dispositifs sont parfois victimes de dysfonctionnement ou

Système d'aspersion



de défaut de montage. Les dommages liés à la grêle surviennent préférentiellement l'été. Une récolte entière peut alors être détruite en quelques minutes !

Comme pour le gel, il existe des méthodes de protection :

- canon anti-grêle, fusées paragrêles pour réduire la taille des grêlons ;
- filets anti-grêle que l'on dispose sur les vignes.

Outre une protection efficace contre la grêle, les filets peuvent aussi limiter les effets néfastes du vent sur la vigne, les attaques d'oiseaux ou d'insectes. Ils sont exigés par certains contrats d'assurance Dommage.

Les maladies cryptogamiques et les ravageurs

Il existe de nombreux parasites de la vigne comme les maladies cryptogamiques ou les insectes.

Les premières sont causées par un champignon et provoquent la destruction des grappes. Les plus connues sont

le botrytis, le mildiou et l'oïdium. Les seconds peuvent également s'attaquer aux grains de raisin et peuvent être le vecteur de maladies bactériennes. C'est le cas de la cicadelle, du Cochylis ou de l'Eudémis.

Pour lutter contre ces parasites, il existe des méthodes naturelles basées sur l'étude des données météorologiques, le vol des insectes et des traitements chimiques dont l'efficacité est démontrée mais l'emploi de plus en plus limité car décrié.

La plupart des vignobles sont suivis par des techniciens d'organismes coopératifs ou de sociétés privées. Ils conseillent les viticulteurs et préconisent les programmes de traitements phytosanitaires. La qualité de ces conseils est parfois contestée et peut être sujette à des mises en cause en cas d'apparition de maladies et de pertes de rendement.

Les fabricants de produits phytosanitaires peuvent eux aussi voir critiquée l'efficacité de leurs produits et les dosages préconisés.



Vendange

Des vendanges à la mise en bouteille

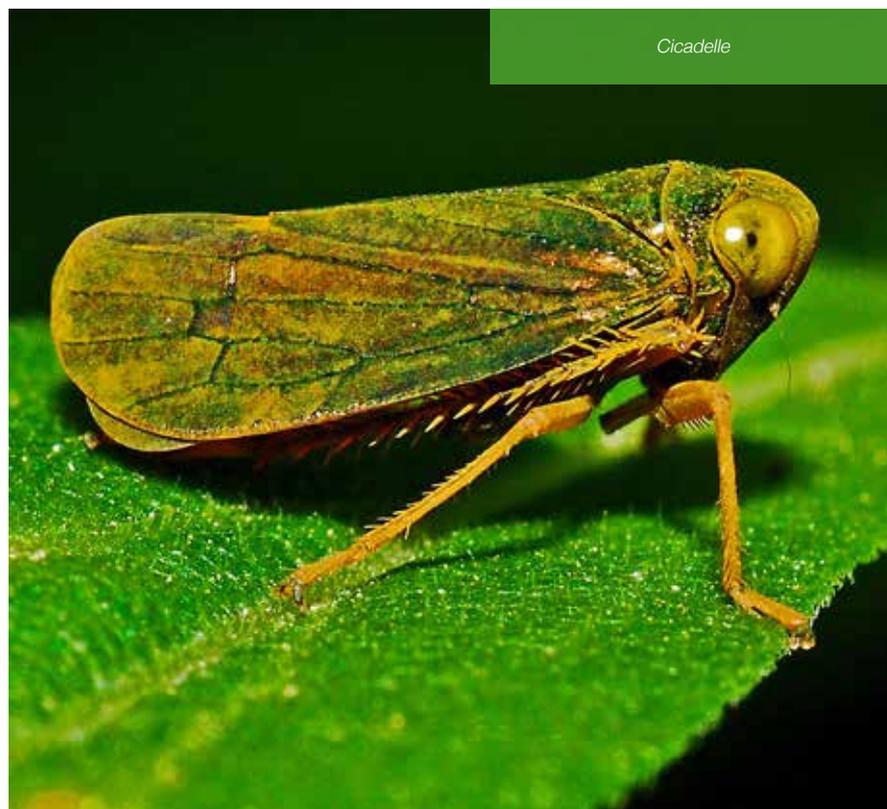
La vinification se déroule globalement en cinq grandes étapes que l'on retrouve à quelques exceptions près dans tous les types de vins.

Les vendanges et les risques de déviation organoleptique

Pour faire du bon vin, les raisins doivent être récoltés, de préférence, quand ils sont physiologiquement mûrs. Une combinaison de science et de dégustation est souvent utilisée pour déterminer le moment idéal pour les vendanges, faisant intervenir souvent des personnes extérieures à l'exploitation telles que des consultants. La récolte peut être faite mécaniquement ou à la main. Cependant, beaucoup d'exploitations préfèrent la récolte manuelle car les vendangeuses mécaniques sont souvent trop rudes sur les raisins et le vignoble.

Une fois que les raisins arrivent à la cave à vin, les viticulteurs trient les grappes de raisin, afin d'enlever les fruits pourris, ou qui ne sont pas suffisamment mûrs, avant le broyage.

Cette première étape de production du vin peut être source de modification du goût. En effet, lorsque les vendanges sont réalisées en périodes humides voire pluvieuses, des moisissures peuvent se développer sur les grappes et donner au vin un goût de champignon ou de terre.



Cicadelle

Le broyage et la presse

Aujourd'hui, l'usage des broyeurs mécaniques a remplacé le traditionnel piétinement des raisins. En utilisant des presses mécaniques, un gain sanitaire immense est apporté à la fabrication de vin, tout en améliorant sa qualité et sa longévité et en réduisant le besoin en conservateurs.

Toutefois, il faut noter que le broyage ne suit pas nécessairement les vendanges. Parfois, les viticulteurs choisissent de porter à la fermentation des grappes de raisins entiers non écrasés, de manière à profiter du poids naturel des raisins et déchirent les peaux des raisins non

écrasés avant le pressage. Jusqu'au broyage et la pression, les étapes pour faire le vin blanc et le vin rouge sont essentiellement les mêmes. Cependant, si un viticulteur souhaite faire du vin blanc, il pressera rapidement, juste après le broyage, pour séparer le jus des peaux.

Des erreurs de manipulations peuvent survenir au moment du broyage et de la presse et affecter le rendement et la qualité de la récolte. Mais ce type de risque est réduit et rare.

La fermentation

Le jus recueilli après broyage et pressage entre en fermentation dans des cuves.



Pressage du raisin

De façon naturelle, ce jus commence à fermenter dans les 6 à 12 heures qui suivent son extraction sous l'effet des levures sauvages présentes dans l'air. Dans des caves à vin très propres, cette fermentation naturelle est très prisée. Cependant, pour différentes raisons, beaucoup de viticulteurs préfèrent intervenir à cette étape en tuant les levures naturelles sauvages et parfois imprévisibles, et en utilisant des levures sélectionnées.

La fermentation continue jusqu'à ce que tout le sucre du raisin soit converti en alcool. La fermentation peut exiger de dix jours à un mois voire plus. On distingue deux types de fermentation : la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique.

Les principaux problèmes que l'on peut rencontrer à cette étape sont :

- La fermentation alcoolique qui ne démarre pas ou s'arrête trop rapidement en raison d'un manque de vitalité des levures, d'un manque d'oxygène, d'une carence en azote ou de facteurs inhibant leur activité...
- Une odeur d'œuf pourri qui se développe en raison d'un contact trop prolongé entre le vin et ses lies;
- Une odeur de soufre oxydé qui apparaît car le vin contient trop de métabisulfures;
- Le vin qui pique la bouche car trop acide.



Cuves de fermentation



La clarification

Cette étape permet d'ôter les déchets et les résidus du vin avant son embouteillage. Les viticulteurs ont le choix entre les techniques de filtrage ou de collage.

Tandis que la première méthode consiste à utiliser un filtre qui va retenir les débris, la seconde méthode consiste à introduire des substances chimiques qui vont adhérer aux éléments solides indésirables et les forcer à se poser au fond de la cuve.

Cette étape est critique, car l'on peut polluer le vin. En effet, la pollution peut être soit microbienne, par exemple lorsque le filtre employé n'est pas correctement nettoyé, soit chimique, par exemple lorsque l'on purge mal les conduits après le cycle de nettoyage.

Le vieillissement et l'embouteillage

Après la clarification, le viticulteur a le choix entre embouteiller un vin immédiatement ou lui donner un vieillissement supplémentaire.

Le vieillissement

Il peut se faire dans la bouteille, dans des réservoirs en acier inoxydable ou en céramique, ou dans des barriques en bois. A cette étape, il peut survenir une contamination organoleptique du vin.

Ah ce fameux goût de bouchon ! La hantise d'une dégustation.

La molécule responsable dans 70 % des cas de vins bouchonnés est appelée TCA (TriChloroAnisole). Ces TCA peuvent être apportés par le bouchon, par le bois des barriques ou l'ambiance polluée du chai ou de la cave.

Les TCA sont synthétisés à partir des chlorophénols sous l'action de moisissures. Ils se forment à partir du chlore qui peut provenir des écorces d'arbres pollués par des insecticides.

Ainsi, certains produits fongicides utilisés pour le traitement du bois (charpentes, palettes...) ou retardant des incendies (bois, intérieurs des armoires électriques...) peuvent être dégradés en

composés type TCA responsables de mauvais goûts dans les vins.

Cette dégradation peut également avoir lieu en présence de produits chlorés utilisés dans les chais et est réalisée par les moisissures naturellement présentes dans la cave avec contamination de l'ambiance où s'effectue le travail du vin. On peut donc trouver des vins avec un « goût liégeois » alors qu'ils sont conservés en cuve et n'ont jamais fait l'objet d'un embouteillage ou qu'ils sont conservés dans des barriques neuves.

Dans le cas de ces contaminations, les pertes de vin peuvent être importantes. Le vigneron doit déterminer l'origine de la contamination et peut faire appel à son assureur pour mettre en cause, selon les cas, un de ses fournisseurs (bouchonnier, tonnellerie...).

La mise en bouteille

C'est une étape critique qui conditionne la conservation du vin et son goût. Elle comporte 2 phases successives : le tirage et le bouchage.

Les principaux sinistres susceptibles de survenir à cette étape sont :

- **des problèmes d'hygiène** : le vin étant un produit instable, tout contact avec des levures, micro-organismes, produits chimiques... peut altérer sa composition voire conduire à des altérations de nature à mettre "en danger" le consommateur.
- **des erreurs de remplissage** : une hauteur dite de « dégarni » minimale doit être respectée afin de pouvoir palier à une élévation de température

du vin durant le stockage ou le transport des bouteilles et éviter la formation de bouteilles suinteuses ou couleuses à l'origine de déviations organoleptiques.

- **des défauts verriers** : ils peuvent être multiples : profil intérieur des cols non conforme et inadapté aux bouchons, présence de particules de verre, ébréchures...
- **des problèmes de qualité** de bouchon.
- **des erreurs d'étiquetage.**

FOCUS



Arrivée d'une nouvelle experte pour la région Sud-Ouest !

CDH EXPERTISES a la joie d'accueillir, au sein de son équipe, Mme Charlotte CARVAILLO, ingénieure diplômée de l'École Supérieure d'Agriculture de Toulouse-Purpan et ancienne chef de projet opérationnel d'une société leader de l'agroalimentaire.

Elle aura en charge sur la région Sud-Ouest des dossiers agroalimentaires, agricoles et vitivinicoles.



La dégustation, un rituel !

Une dégustation de vin est un événement au cours duquel on va expérimenter, analyser et apprécier les caractères organoleptiques et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un ou de plusieurs vins.

Elle permet d'apprécier les qualités d'un vin et de se forger un avis.

Elle est composée de l'analyse olfactive et gustative d'une boisson, mais aussi d'une évaluation visuelle.

Déguster, c'est voir, sentir, goûter, évaluer et analyser les différentes sensations et être capable d'en parler. "A vous de jouer..."

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : P. BAUDIN

CRÉDITS PHOTOS : © STOCKUNLIMITED, © PIXABAY, © ELEONORE H., © NALIDSA (FOTOLIA)

CONCEPTION : IMAGINACTIF.FR



ENVIE DE PLUS DE RÉOLUTIONS ?

Accédez aux archives de "Résolutions", sur le site internet CDH Expertises.

cdhexpertises.com