

Programme de la visite des vignes de Chinon

6 septembre 2017



Cette journée est résolument tournée vers les vigneron·s et leurs salarié·s, et animée autour d'une thématique technique

« LE SOUFRE : DES VENDANGES AU CONDITIONNEMENT ».

CHINON AOC

Syndicat des vins de Chinon
Impasse des Caves Peintes • 37500 CHINON
Tél : 02 47 93 30 44 • www.chinon.com
E-mail : vins@chinon.com



VINS DU
VAL DE LOIRE

Le Soufre et son action microbiologique (molécules combinantes)

Le marché du vin, à l'écoute des demandes des consommateurs, tend à diminuer les intrants et offrir des produits les plus pauvres possibles en composés allergènes dont le SO₂ fait partie. D'un autre côté, les vinificateurs sont de plus en plus attirés par la réduction de l'utilisation des sulfites, que ce soit sur des critères, chromatiques ou simplement éthiques.

Traditionnellement, le SO₂ est notamment employé, à divers moments de l'élaboration du vin, pour son action anti-microbienne. Ainsi, son absence ou sa diminution ne sont pas sans conséquence d'un point de vue microbiologique et amènent à repenser la participation de différents microorganismes dans le processus de vinification. La possibilité de développement de différentes espèces bactériennes et levuriennes peut être impactée et doit être prise en compte tant d'un point de vue sensoriel que dans l'évaluation des risques d'altération microbiologique.

JOANA COULON

Responsable recherche et développement en microbiologie



Oxygène et SO₂ dans le vin

Parmi les nombreuses propriétés du SO₂, son action antioxydante n'est pas des moindres. Il est cependant important de rappeler que le SO₂ ne réagit pas directement avec l'oxygène et qu'une cascade de réactions doit se mettre en place pour permettre à cet antioxydant de jouer son rôle. La forme libre du SO₂ est celle qui est impliquée dans les mécanismes réactionnels mais il faut également prendre en compte le réservoir de SO₂ mobilisé dans des liaisons intermoléculaires avec d'autres composés dans l'évolution du vin dans le temps.

Afin de prédire l'évolution du SO₂ dans le temps, notre société a investi pendant 10 ans dans des programmes de recherche avec divers acteurs académiques pour mieux maîtriser l'évolution des vins, en prédire la durée de vie et mieux maîtriser les stratégies « faible SO₂ ».

Cette présentation reprendra les bases théoriques de la réactivité de l'oxygène vis-à-vis du SO₂ et montrera les principaux résultats de recherche obtenus avec un focus particulier sur les étapes d'embouteillage et d'élevage en bouteilles. De plus, des résultats obtenus en 2016 par une approche innovante montreront que les excès d'apport d'oxygène ne peuvent être totalement compensés ou corrigés par des ajouts supplémentaires de SO₂.

STÉPHANE VIDAL

Vice President Enology & Wine Quality Solutions, Vinventions, 7 avenue Yves Cazeaux, 30230 Rodilhan

La Bio-protection active

L'ensemble des problématiques abordées sont issues du terrain, principalement le sud de l'Europe, des terroirs présentant bien souvent des maturités chaotiques, après de nombreuses périodes de stress hydrique ou nutritionnel tout au long du cycle végétal. Cette évolution des processus de vinification va aussi dans le sens d'une évolution sociétale réclamant des aliments toujours plus « naturels » c'est-à-dire intégrant des ressources technologiques directement issues de la nature et moins létales comme le soufre. Ce retour au naturel ne signifie pas pour autant l'abandon de technicité dans le profilage des vins et la bio-protection active offre de nouvelles perspectives œnologiques aux vinificateurs. Quatre thématiques bénéficient aujourd'hui d'un éclairage nouveau par la mise en œuvre de la bio-protection active.

1-L'agressivité des vins rouges en bouche, c'est tout simplement un manque de gras ou un excès relatif de perception de la structure en bouche qui occasionne une agression de la muqueuse par assèchement et diminution du pouvoir lubrifiant de la salive. L'extraction pré fermentaire en absence d'alcool permet également de laisser travailler sur 48 heures des souches de levures apportant du gras afin de mieux enrober la structure et rendre les vins plus harmonieux, c'est le rôle de *Torulaspora Delbrueckii*.

2-La fraîcheur se définit par la présence d'arômes rafraichissants ou de fruits frais, mais aussi l'absence d'arômes sur-mûrs, lourds, beurrés ou de type oxydatifs. Les acides lactiques et succiniques produits en phase pré-fermentaire par *Pichia kluyveri* ou *Lachancea thermotolerans* font partie des acides organiques provoquant longueur et fraîcheur en bouche.

3-En cas de forte pression *Brettanomyces*, l'élimination du soufre à l'encuvage permet tout d'abord de diminuer l'extraction de ces acides phénols, tout en dynamisant l'enchaînement de populations, de l'encuvage jusqu'à l'achèvement de la fermentation malolactique. Il en résulte une moindre présence de *Brettanomyces* à tous les stades de la fermentation, la bio-protection active facilitée en absence de soufre stabilise le milieu en l'acidifiant notamment.

4-La technique de macération grappe entière ou macération carbonique grandement adaptée aux cépages présente de nombreuses difficultés liées au chevauchement de plusieurs fermentations. La consommation d'acide malique durant la macération préfermentaire à l'aide d'une souche homofermentaire de *Lactobacillus plantarum* Nova supprime les risques de piqure lactique à l'écouage.

STÉPHANE YERLE

Conseil en viticulture et œnologie, génie des procédés de la filière viti-vinicole

La vinification sans soufre

La vinification sans sulfite n'est pas seulement un geste écologique, c'est surtout une formidable opportunité de redécouvrir la typicité du domaine ou du terroir. Elle offre de nombreux avantages et permet de progresser dans la qualité générale des vins et d'augmenter la fidélisation de la clientèle. Il ne s'agit pas de faire des vins sans sulfites en se résignant à l'oxydation et aux odeurs de cheval, mais bien de propositions concrètes visant à accroître la typicité attendue. Et on verra que ce n'est ni difficile, ni risqué. Cinq ans après la publication des « Grands vins sans sulfites », la technique est bien rodée, avec des producteurs convaincus dans tous les vignobles.

ARNAUD IMMÉLÉ

Œnologue auteur de l'ouvrage : « Les grands vins sans sulfites »

15H00 - 18H00 | Ateliers, démonstrations de matériels et présentations de prestations de services

LISTE DES PARTENAIRES À RETROUVER, COORDONNÉES ET DESCRIPTION DE LEUR PRÉSENTATION

AEB GROUP

Emplacement : 4**Coordonnées :**

10, rue du Stade - 68240 SIGOLSHEIM
www.aeb-group.com
Sébastien CHEDOZEAU
Tél. : 06 74 27 06 89
schedozeau@aeb-group.com

Présentation :

- Primaflora : concept innovant permettant un bio-contrôle et une bio-protection à la vendange remplaçant le SO₂. Distribution Pharmacie Gouron Brunet, 16, rue de la Garnauderie 37220 L'ILE BOUCHARD.
- MicroSafe 02 : appareil en démonstration de micro-oxygénation et de macrooxygénation
- Winelab : analyseur multiparamètres en démonstration permettant notamment le dosage du SO₂ Libre et Total

CHAMBRE D'AGRICULTURE 37

Emplacement : salle 60**Coordonnées :**

Philippe Gabillot
Tél. : 06 80 42 98 21
philippe.gabillot@cda37.fr

Présentation :

- Le biocontrôle pendant les vinifications accompagne le plaisir du consommateur : Retour d'expérience Chinon 2015
- Démonstration Calculateur SO₂ actif

COPAC

Emplacement : 1**Coordonnées :**

Benoît LEGRAND
Tél. : 06 08 73 20 11
b.legrand@copac-chinon.fr

Présentation :

Démonstration de mise en BIB avec 2 machines, avec la présence de la société BUTROT Matériel,

Contact :

Clément LORIETTE / 06 26 46 56 33,
(27 rue de la Bête - 49380
CHAVAGNES LES EAUX),
www.butrot.fr

BRIVE TONNELIERS

(Barriclean et Foudrerie François)

Emplacement : 8**Coordonnées :**

BRIVE TONNELIERS
(Barriclean et Foudrerie François)
Rue François Labrousse - ZI Cana Est - 19100 BRIVE
Dominique MOREAU
Tél. : 05 55 87 63 39 / 06 72 07 24 46
d.moreau@brivetonnellers.fr

Présentation :

- Barriclean : générateur de Vapeur
- Barrique

CESBRON

Emplacement : 7**Coordonnées :**

Christian RABIN
Tél. : 06 87 73 24 54
christian.rabin@cesbron.com

Présentation :

- Contrôleur fermentaire automatique connecté (suivi automatique de la cinétique des fermentations)
- Climatisation haute hygrométrie et la microhumidification des chais
- Macérations préfermentaires objectifs et recette
- Thermofrigopompe (le froid et le chaud avec un seul appareil) et la supervision Expeclimat

JARNY MVS

Emplacement : 9**Coordonnées :**

Eric Gastellier
tél. : 02 41 51 61 08 / 06 03 03 31 19
eric.gastellier@jarny-mvs.com

Présentation :

- Générateur d'azote : type ALIZE avec la participation d'HEXAGONE
- UV-CLEAN : solution de désinfection de fut par rayonnement ultraviolets avec la participation de R-TECH OENOLOGIE

LABORATOIRE CHARLOT

Emplacement : 10**Coordonnées :**

Bertrand Degat
Tél. : 02 47 97 47 97
bertrand.degat@laboratoire-charlot.com

Présentation :

Stratégie de réduction du SO₂ : outils oenologiques potentiels avec Lamothe-Abiet et Laffort

LABORATOIRE DE TOURAINE**Emplacement : 2****Coordonnées :**

Etienne CARRE et Dominique TERRAY
Tél. : 02 47 29 44 29
ecarre@departement-touraine.fr/
dterray@departement-touraine.fr

Présentation :

Dosage et incertitude autour du soufre

LITOV**Emplacement : salle 60****Coordonnées :**

Florent DOUBLIER
Tél. : 06 73 03 68 48
fdoublier@litov-oenologie.fr

LITOV CHINON

Tél. : 02 47 93 24 14,
chinon@litov-oenologie.fr,
<http://www.litov-oenologie.fr>

Présentation :

- Charte des bonnes pratiques pour la garantie analytique des vins et des moûts
- Excellence Bio Naturae (levure adaptée pour la bio-protection)
- Centrifugation et de mesures d'oxygène dissous au domaine

OUVRARD TOURAINE**Emplacement : 11****Coordonnées :**

Samuel FLEUREAU
Tél. : 06 19 56 10 14
sfleureau@ouvrard.com

Présentation :

Inertis : procédé de pressurage sous gaz inerte avec la participation de Bucher Vaslin

PAETZOLD**Emplacement : 12****Coordonnées :**

Romain DENIÉ / Chargé d'affaires
Tél. : 06 66 51 99 22
rdenie@michaelpaetzold.com

Présentation :

DEOS outil de gestion de l'oxygène dans les vins

LVVD**Emplacement : 3****Coordonnées :**

Jérôme FILLON
Tél. : 02 47 93 01 19 / 06 84 80 37 85
jfillon@lvvd.fr

Présentation :

- LB NARTURAL : Kit 1 m³
- Doseur de soufre et matériel d'analyse
- Produits oenologiques et gaz oenologiques

NOMACORC-VINVENTIONS**Emplacement : salle 60****Coordonnées :**

Jenna LEBRET
Tél. : 07 86 64 59 78
jenna.lebret@vinventions.com

Présentation :

- WQS (Wine Quality Solutions) marque regroupant tous les services techniques du groupe et qui sera représentée par Stéphane Vidal
- Gamme NOMACORC et présentation du système Nomasens

UAPL**Emplacement : 6****Coordonnées CAPL VINI :**

ZI du Clos BONNET - 49400 SAUMUR
Patrice SOURICE
Tél. : 02 41 389 380
capl.vini@uapl.fr

Présentation :

- Activité CAPL VINI
- Démonstration d'un oxymètre : ORION
- Projet de poche à bib hermétique

VINIFAIR**Emplacement : 5****Coordonnées :**

Yann LELIAS
Tél. : 0627424826 / 0241676040
y.lelias@wanadoo.fr

Présentation :

- Systèmes gonflables d'aide à la vinification des vins rouges et compensateurs de volume

Plan de situation

Salle Polyvalente de Beaumont-en-Véron



LISTE DES EXPOSANTS :

→ **SALLE 60** : Chambre d'Agriculture 37 / LITOV / Nomacorc-Vinvention

→ EMPLACEMENT EXTÉRIEUR :

N°1 - Copac

N°2 - Laboratoire de Touraine

N°3 - LVVD

N°4 - AEB Group

N°5 - Vinifair

N°6 - UAPL

N°7 - Cesbron

N°8 - Brive Tonneliers

N°9 - Jarny MVS

N°10 - Laboratoire Charlot

N°11 - Ouvrard Touraine

N°12 - Paetzold

Remerciement à la COPAC avec la participation financière de :

MVS Groupe Jarny - Fendt - M.A.V - Gregoire • ACI France - Bouchons en liège • Angibaud • BASF France • BAYER • Groupama • Crédit Mutuel • Ouvrard Touraine • Transport Schenker Joyau • Distilleries Vinicoles du Balyais • CERFRANCE Val de Loire • Banque Populaire • Ramondin France • Strego Chinon • Vitilore - Landini Massey Ferguson • Syngenta Agro • Tonnellerie Saury-Capaval • SA Prouteau et Gibault • CerexAGRI-UPL • O-I BSN • Jouffray Drillaud • Philagro • Multi Impressions • Crédit Agricole Chinon / L'île Bouchard • M. Brault Christian • Agrimer • De Sangosse • Cecofiac Chinon • Charlot (Laboratoire œnologique)

Le Syndicat des vins de Chinon remercie le groupe de travail Sensibilisation à la Qualité et les vignerons du Véron qui ont organisés la journée ainsi que la commune de Beaumont-en-Véron pour son aide précieuse.