



Communiqué de la Station Viticole du Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Conseils de vinification pour la récolte 2007 Vins de distillation

Les observations réalisées au vignoble au cours du cycle végétatif ont montré une hétérogénéité de la production viticole (aspects quantitatifs et qualitatifs) en relation avec les conditions météorologiques de la floraison et de la nouaison qui ont provoqué deux phénomènes : la coulure climatique ou le millerandage. La coulure conduit à des baisses de rendement donc à une maturation plus rapide et plus complète pour la récolte qui reste. Le millerandage augmente la proportion de petites baies c'est à dire qu'il augmente la proportion de pellicule par rapport à la pulpe. A cela se sont ajoutés plusieurs phénomènes dont la chlorose et les attaques de mildiou sur grappes.

La récolte 2007 présente donc un profil particulier pour les vins blancs de distillation Cognac avec notamment une grande variabilité du potentiel de production et du stade de maturité.

En ce début de septembre, l'évolution de la maturation des raisins se poursuit dans des conditions favorables. Une des particularités de l'année est la présence importante d'azote assimilable dans les raisins en relation avec la pluviométrie de l'été 2007. L'état sanitaire actuel des vignes est correct, dans l'ensemble, malgré la présence de foyers de Botrytis.

Ce bilan initial contrasté appelle les viticulteurs à la plus grande vigilance pour la planification du chantier de récolte et pour le suivi et la gestion des vinifications. Les contrôles de la maturation et de l'évolution de l'état sanitaire, réalisés au niveau de la parcelle ou d'îlots viticoles, seront précieux cette année pour les prises de décision. Il conviendra aussi d'être vigilant au départ des fermentations notamment dans le cas où des traitements tardifs au vignoble ont été appliqués.

La Station Viticole tient à rappeler quelques règles essentielles ainsi que des mesures préventives qui pourront renforcer les chances de réussite.

- Mettre en œuvre un levurage direct systématique, cuve par cuve, réalisé selon les principes de base (cf. fiche technique « pratique du levurage »). Les levures sèches recommandées pour la production du Cognac (FC9, Fermivin, SM102, Zymasil) seront ajoutées à la dose minimum de 15 g/hl de moût. Cet apport, réalisé dès les premiers jus, correspond au volume final de remplissage de la cuve. Les moûts frais suivants seront alors incorporés à ce moût en pleine activité. On veillera particulièrement à la mise en température des moûts ($T^{\circ}\text{C}$ supérieure à 16°C) et à éviter les chocs thermiques importants (écarts inférieur à 10°C) lors de l'incorporation du levain.
- Les compléments d'azote sous forme de sels d'ammonium (sulfate ou phosphate) ne seront pas indispensables cette année compte tenu du niveau d'azote assimilable présent dans les raisins. Toutefois des vérifications à la parcelle ne sont pas inutiles et, par mesure de précaution, pour favoriser l'implantation des levures œnologiques, des apports azotés raisonnés peuvent être réalisés sur les premières cuves à raison de 10 g de sels d'ammonium par hectolitre.



- Les consignes relatives au suivi des vinifications restent en vigueur. La règle de décision des apports azotés est toujours valide ; le temps pour atteindre le stade de la mi-fermentation (densité 1045 / 1040) est un bon indicateur du déroulement de la fermentation. Lorsque ce stade est franchi rapidement, les moûts devraient finir la fermentation alcoolique sans problème. S'il est atteint au terme d'un délai trop important (4 jours et plus), c'est le signe d'une difficulté fermentaire qu'il convient de corriger par apport d'azote (consulter votre œnologue).
- Assurer l'hygiène des matériels et des locaux (lavage et désinfection) en cours de vendanges (machine à vendanger, conquet, pressoirs, pompes, cuves, sols) afin de limiter toute flore de contamination. Vider et laver soigneusement, en fin de journée de travail, les pressoirs et les cuves tampon ou puits à vin. Limiter la présence de drosophiles dans les bâtiments en fermant les portes la nuit et en utilisant un désinsectiseur.
- Les contrôles de fermentation alcoolique doivent être réalisés dès la fin de la fermentation afin de diagnostiquer au plus tôt un risque potentiel sur un lot de vin. Dans le cas d'une déviation constatée, isoler la cuve correspondante et prendre les mesures nécessaires en concertation avec un œnologue.

Toutes ces étapes de la transformation de la vigne au vin feront l'objet d'enregistrements de manière à pouvoir établir une traçabilité des lots (parcelle, vendange, vin). N'utiliser que des produits œnologiques et des produits de nettoyage homologués pour cet usage. Ces conseils génériques seront complétés au cas par cas et précisés en fonction des cahiers des charges des acheteurs.

Cognac, le 17 septembre 2007

Contact : Luc LURTON
Directeur de la Station Viticole du BNIC
Tél. : 05 45 35 61 00