

INFO VENDANGES BIO 2024 n°3 - semaine du 02 au 06 septembre



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Ce bulletin d'information Vendanges est adressé à tous les adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

INFO VENDANGES BIO 2024 n°3 - 02 au 06 septembre

SITUATION TERRAIN

Bonjour à tous,

Les périodes difficiles comme celle que nous vivons nous rappelle qu'il faut savoir revenir aux fondamentaux. Le millésime 2024 semble être là pour nous le rappeler.

- Retours aux fondamentaux -

La campagne phytosanitaire nous a rappelé la nécessité de traiter au bon moment, avec les bonnes quantités, pour s'en sortir. Comme évoqué dans le premier bulletin, pour une grande majorité des secteurs, les efforts ont payé. **Les rendements seront satisfaisants dans l'Entre Deux Mers voire très satisfaisants sur certains secteurs.** Alors, certains devront trouver des solutions pour **faire de la place dans le chai**. La recherche de solutions peut aussi passer par **l'élaboration de nouveaux produits moins gourmands en place, en volume de cuverie pendant la vinification**, comme des Blancs de noirs, des rosés, voire des Pet Nat ou des méthodes traditionnelles qui seront stockés en dehors de l'exploitation pendant une grande partie de leur élaboration.

La campagne de vendanges et vinifications s'annonce elle aussi comme un grand « classique » de Bordeaux/Bergerac et plus globalement de la région Nouvelle-Aquitaine. Après plusieurs millésimes solaires et très chauds, marqués par la sécheresse au moment des vendanges, il semble que cette année marque un retour vers quelque chose de plus classique/historique. Se dessinent un cycle plus tardif de la vigne, un temps assez frais, de la pluie et des

vignerons qui espèrent le retour au traditionnel été indien de la région sur la période des vendanges, qui aide à la réalisation de grands vins à Bordeaux.

- Retour sur la semaine -

Au niveau des Crémants

Les vendanges des crémants et méthodes traditionnelles sont maintenant bien avancées et la dégradation du temps a provoqué une accélération de ces dernières. Les maturités étaient le plus souvent parfaites pour les équilibres recherchés : TAVP modérés autour de 10-11%vol, acidités totales autour de 5-6 g/L, et aromatiques peu marquées, tout en subtilité.

Au niveau des Blancs

Pour le moment, dans la majorité des cas, les baies en blanc sont encore assez vertes et la maturité aromatique n'est pas encore atteinte. Les caractères de « verdeur aromatique » (petit pois, pomme verte, caractère très « mordant ») ont dans l'ensemble disparu, mais on se situe souvent dans une phase « neutre » au niveau de l'aromatique, d'autant plus que les pluies de cette semaine ont pu causer une dilution au niveau des baies. Il reste néanmoins difficile de faire des généralités car l'hétérogénéité est très importante cette année. Même si les premières pluies avaient permis de relancer et « lisser » les maturations, on retrouve souvent au niveau d'un même rang voire d'une même grappe des baies vertes ou à peine verrées, et des baies qui commencent à dorer et se charger en arômes (« citron vert/citron jaune frais » sur sauvignon blanc, « fleurs blanches » sur muscadelle – sauvignon gris).

! \ La situation évolue vite à cause des pluies :

Début de semaine : Sur certains terroirs notamment les zones précoces et les sables (souvent les mêmes), les baies sont plus avancées en maturité technologique, avec souvent un début de dégradation de l'état sanitaire. La deuxième et troisième génération de tordeuses en sont en partie responsables, dans un premier temps, suivie par les pluies de ces derniers jours. Les sols sableux sont à surveiller en particulier car l'effet tampon du sol est beaucoup plus faible et le retour d'eau dans les pieds peut avoir un impact très important notamment sur les peaux qui s'affinent rapidement.

Fin de semaine : Des pluies sont tombées sur tous les secteurs, avec un cumul variable, mais le gonflement des baies s'est généralisé, sur tous les types de sols. Au cas par cas, des foyers de pourriture grise s'observent de manière plus ou moins sporadique : un foyer ou deux par rang, uniquement dans des entassements ou des baies touchées par le vers de grappe, ou plus fréquemment, avec des foyers plus visibles. Les sémillons en particulier, même lorsqu'ils sont encore sains, ont très souvent des zones d'éclatement des pellicules, qui sont à surveiller de près.

Le déclenchement des récoltes se fait donc au cas par cas, d'abord en fonction de l'évolution de l'état sanitaire qui peut changer très rapidement, et dans un second temps, en fonction de l'évolution des maturités et profils aromatiques.

Les récoltes de blancs ont donc finalement bien démarré cette semaine sur les zones les plus sensibles, et vont s'accélérer en début de semaine prochaine, d'autant plus que les prévisions météo annoncent de manière générale des pluies, de l'humidité et des températures relativement fraîches jusqu'au milieu de semaine. Il faut surveiller de près ses parcelles et se tenir prêt à réagir. Dans tous les cas, les maturités aromatiques ont bien évolué, les sauvignons commencent à bien se goûter, et même si les profils seront moins mûrs-exotiques que les millésimes précédents, les aromatiques sont prometteuses, sur plus de fraîcheur.

Au niveau des Rouges :

En rouge, il en sera de même : **la surveillance de l'état sanitaire est importante, même si les maturations sont moins avancées**, les pellicules sont plus robustes, les acides maliques sont encore hauts et jouent leur rôle tampon, avec parfois des parcelles qui n'ont pas fini de vérer, même sur merlots. **Les aromatiques de merlots et de cabernets francs sont souvent dans une phase neutre, tandis que les cabernets sauvignon sont encore très verts marqués pyrazines.** Les maturités technologiques sont très variables selon les secteurs, les degrés sont encore bas (autour de 9%vol) par endroits, ou se rapprochent des 12%vol de TAVP sur d'autres secteurs. Si les baies de merlots et de cabernets sont encore intègres, **le malbec est à surveiller avec des pellicules qui s'affinent vite, et des baies qui commencent aussi parfois à éclater par gonflement.**

Contrairement aux millésimes précédents où la maturité des pépins était typique de climats chauds et secs, nous allons **revenir vers des raisins où la priorité sera donnée aux tanins des pellicules. Il faudra adapter ses vinifications en conséquence** : l'extraction des matrices pelliculaires se fait plutôt par action mécanique lors des fermentations tandis que l'extraction des matrices de pépins s'obtient davantage en fin de fermentation, par le jeu des macération/températures.

- Bilan de la semaine -

Un retour aux bases s'opère donc : **quand les peaux décrochent, c'est qu'elles sont arrivées au bout de leur cycle et qu'il est temps de vendanger.** Le suivi de l'état sanitaire sera primordial dans les jours et semaines à venir, et est un élément clé dans la prise de décision de récolte. Il faudra tenir compte des contraintes suivantes : **quels sont les vins que je veux faire ? quelle est la matrice raisin dont je dispose ? quels sont mes moyens ?** Au niveau logistique, les **vendanges manuelles prennent plus de temps et doivent être un peu anticipées** et démarrées plus précocement qu'à la machine. Les vigneronns sont nombreux à faire appel à de la prestation ou à partager du matériel dans le cadre de CUMA : ils doivent aussi se rappeler que **tout le monde veut réserver la machine au même moment**, d'autant plus quand l'état sanitaire vient à se dégrader.

Au niveau des choix de profils, pour faire des **vins méthode nature ou sans SO₂ ajouté, il vaut mieux éviter d'avoir des vendanges dégradées, revoir ses ambitions de maturité phénolique à la baisse et partir sur des produits plus frais.**

Cela n'est pas forcément une mauvaise chose : **le retour à plus de fraîcheur dans les vins est à la fois une vraie demande des consommateurs** mais aussi un **marqueur de l'identité régionale**, avec des vins construits autour des tanins de pellicules qui apportent rondeur et gras. Nous revenons aux **fondamentaux de Bordeaux** qui possède le climat idéal pour l'obtention d'une bonne maturité des tanins de pellicules. **Les vigneronns savent faire**, savent élaborer de tels produits. Ils savent vinifier ces matrices aux pépins moins mûrs que sur les millésimes précédents mais avec des maturités de pellicules difficiles à obtenir dans d'autres régions du monde, et que **beaucoup de vigneronns, malgré tout ce que l'on dit, nous envieient.**

Et par dessus tout, vous savez vous poser les bonnes questions : pourquoi je réalise telle intervention, j'utilise tel produit, comment cela fonctionne, pour quel objectif ?

- GESTION D'UNE VENDANGE BOTRYTISEE -

Si la récolte est en partie atteinte par la pourriture grise, les vigneronns savent aussi s'adapter.

Si la ressource humaine est disponible, **le tri avant récolte (faire tomber les zones atteintes) ou pendant récolte** donne de très bons résultats.

Pour les blancs et rosés, **les durées de macération sont très réduites** et le **débouillage permet de bien nettoyer ces jus** en amont pour éviter toute déviation organoleptique.

Quelques points de vigilance, **pour le cas où la vendange serait très atteinte par la pourriture grise** :

☒ Selon l'état sanitaire, protection antioxydante à renforcer, pour lutter contre l'activité laccase de *Botrytis cinerea*, **renforcement de l'inertage des jus** (CO₂ sous forme de neige carbonique de préférence), possibilité d'ajuster les doses de SO₂ à 5-6 g/hL, à adapter selon l'état sanitaire.

☒ Favoriser si possible un **remplissage du pressoir en commençant par les parcelles/zones les plus saines** pour éviter la macération des baies altérées.

☒ Le **nettoyage des jus** est d'autant plus important que sur une vendange saine :

- Il est conseillé de **séparer les débuts et fins de pressées** pour un débouillage à part, nettoyage renforcé.
- Si les jus sont marqués avant fermentation par un goût moisi / terreux, le nettoyage peut être renforcé par un **collage à la colle de pois** (souvent la plus efficace sur nos cépages bordelais), pomme de terre, poisson +/- complété par l'usage de **charbon œnologique** décontaminant selon les cas.
- Il est conseillé d'**éviter les phases de latence comme les stabulations à froid** si les jus manquent de netteté et privilégier un **lancement rapide des fermentations après débouillage des jus**.

PLANNING DES TOURNÉES

Lundi : Galgon/Fronsac/Bourg/Blaye

Mardi : Graves/Sauternes/Entre-deux-mers Ouest

Mercredi : Médoc/Côtes de Bordeaux

A la demande : 64, 40, 32, Poitou-Charentes, Limousin, Madiran

Jeudi : Bergerac/Duras/Entre-deux-mers Est

Vendredi : Castillon/Libournais

N'hésitez pas à appeler si vous souhaitez que l'on passe en priorité chez vous.

Cécile principalement 07 89 02 59 47

Sur les secteurs : Galgon/Fronsac/Bourg/Blaye (Lundi) ; Entre-deux-mers Ouest (Mardi) ; Hors 33/24 et Côtes de Bordeaux (Mercredi) ; Bergerac/Duras/Entre-deux-mers Est (Jeudi) ; Castillonnais/Libournais (Vendredi)

Stéphane 06 32 68 88 80

Sur les secteurs : Graves, Sauternais (Mardi), Médoc (Mercredi), Libournais (Vendredi)

Nutrition azotée

L'azote présent dans le moût est un outil essentiel pour alimenter les levures lors de la fermentation. Un moût est dit carencé en dessous de 140 mg/L d'azote assimilable.

Pour compenser, il est possible d'apporter en Bio :

- du **phosphate diammonique (DAP)** : il permettra d'enrichir le milieu en ions ammonium NH_4^+ directement assimilables par la levure. Dose max : 100 g/hL.
- associé à de la **thiamine** (vitamine B1), qui permettra d'améliorer le métabolisme de la levure. Dose max : 60 mg/hL.

Depuis 2018 (règlement (UE) 2018/1584), il est désormais possible d'utiliser en Bio pour la nutrition azotée :

- **les autolysats de levures**
- **les levures sèches inactivées**

Tout deux sont des nutriment pour la réhydratation des levures sèches actives et au cours de la fermentation alcoolique. Non autorisées comme activateurs de FML en Bio. Pas de limite de dose.

Néanmoins, la quantité d'azote apportée par les autolysats de levures ou levures sèches inactivées reste inférieure aux possibilités d'apport des produits minéraux.

Voici un retour d'expérimentation menée en Languedoc Roussillon par SudvinBio, comparant les **différentes formes de nutrition de levures sur vin Bio**.

(Pour rappel, le règlement d'exécution 2018/1584 permet également l'emploi de chitosane, extraits protéiques levuriens, mannoprotéines de levures et protéines de pommes de terre mais pas de lien avec la nutrition azotée).

Voici une **vidéo décrivant les possibilités avec ces nouveaux intrants**, issue des Journées Techniques Vigne et Vin Bio 2019.

Pour toute question sur l'utilisation d'un intrant, n'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre disposition !

VINS SANS SULFITES AJOUTES

De nombreux viticulteurs s'intéressent à la vinification sans SO2 ajoutés

Notre [enquête annuelle sur les pratiques œnologiques](#) le montre, **37% des enquêtés ont produit une cuvée sans SO2 en 2022.**

Les [façons de faire et les techniques sont multiples](#) : entre ceux qui utilisent de la bio protection, ceux qui ensemencent très tôt les moûts (dans la pompe à marc) avec des levures classiques ou un pied de cuve, ceux qui enclenchent rapidement une fermentation indigène en chauffant les cuves...

Le plus important est que votre fermentation démarre de manière franche et rapide, pour une bonne implantation de *Saccharomyces cerevisiae*.

Aujourd'hui **sur vin rouge, on peut dire que la vinification est plutôt acquise et maîtrisée.** Ce n'est **pas encore le cas sur vin blanc** où des essais sont encore en cours chez les vignerons. Ils se heurtent à une **difficulté de maîtrise de l'oxydation sur Sauvignon** et de **départ non voulu de fermentation malolactique.**

Les points clés à ne pas manquer en vinification ROUGE sans sulfites ajoutés :

Pour s'assurer des **fermentations alcooliques et malolactiques rapides et franches**, il faudra :

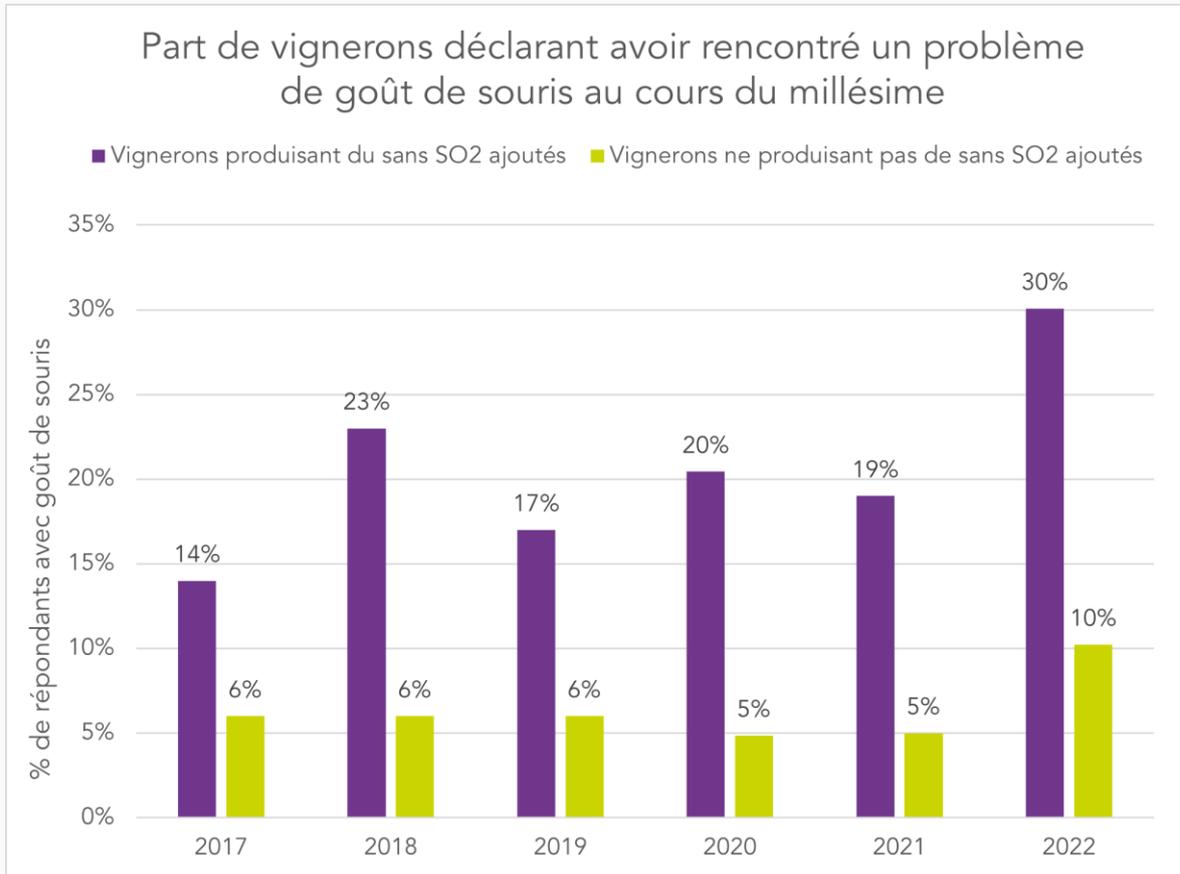
- **procéder par étape** : ne pas supprimer les sulfites et commencer les fermentations indigènes en même temps.
- une **vendange saine** avec une **maturité pas trop avancée**
- une bonne **oxygénation des jus en fermentation**
- une bonne gestion des **températures**
- une bonne gestion de la **nutrition azotée**



Une vidéo de témoignages de plusieurs vignerons Bio réalisant des cuvées sans sulfites ajoutés

Des risques à maîtriser : goût de souris et montées d'AV

En s'intéressant aux déviations sur cuvées sans SO₂, on observe que le **goût de souris** apparaît plus régulièrement : **en 2022, 30% des vignerons Bio réalisant du sans sulfites ajoutés ont été confrontés au goût de souris, contre 10% pour les vignerons utilisant des sulfites.**



Source : Rendements & Pratiques œnologiques des vignerons bio en Nouvelle-Aquitaine en 2022 - Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine/ITAB

D'après les dernières recherches, il semblerait que **plusieurs molécules soient responsables de cette altération : APY, ETHP et ATHP**. Ces molécules vont agir lorsque le vin rencontre la salive. On ne peut donc repérer ce défaut qu'en **rétro nasal**. En ce qui concerne les **descripteurs, ils varient selon les individus** car la perception va dépendre du pH buccal et de la matrice vin : cage de souris, saucisson, pop corn, gâteau de riz, croûte de pain, crackers... Au niveau microbiologique, il semblerait que les **micro-organismes en cause soient : les bactéries lactiques et les levures *Brettanomyces***. Le métabolisme précis reste encore à définir...

Molécules	Seuils de perception	Concentration dans les vins sourissés	Références
ETHP	150 µg/L dans le vin 140,5 µg/L dans l'eau	< 150 µg/L 162 µg/L	Craig and Heresztyn, 1984 Tempere et al. 2019 Grbin et al., 1996 Costello et al. 2001
ATHP	1,6 µg/L dans l'eau 0,09 µg/L dans l'eau	4,8- 106 µg/L	Teranishi et al., 1975 Tempere et al. 2019 Grbin et al., 1996
APY	0,1 µg/L dans l'eau 0,06 µg/L dans l'eau	Traces-7,8 µg/L	Snowdon et al., 2006 Tempere et al., 2019

On note aussi des montées anormales d'acidité volatile avec apparition notamment d'acétate d'éthyle (ester de l'acide acétique). 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 vignerons ont recouru à une filtration tangentielle assez rapidement après la FML pour résoudre le problème.

Pour aller plus loin :

Un [point complet sur le goût de souris dans la dernière plaquette](#) co-rédigée avec l'ISVV et l'IFV : un grand merci à nos partenaires expertes Patricia Ballestra et Emy Heguiphal.

Retrouvez le [replay de l'afterwork "Vins sans soufre"](#) organisé par les Œnologues de Bordeaux en 2021 à ce sujet.

A voir également l'intervention de Pierre Moulis, post doctorant à l'ISVV, lors des **Journées Techniques Vigne Vin Bio 2023** :



Goût de souris dans les vins

État des connaissances à ce jour

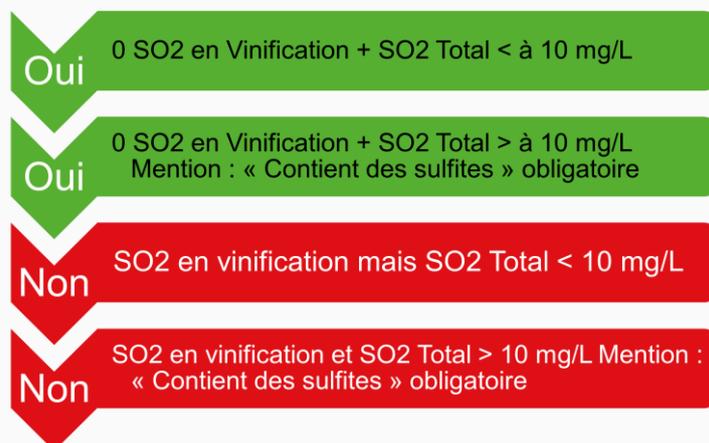
Édition 2023

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



Étiquetage des vins sans SO2 ajoutés

" L'allégation "Vin sans sulfites ajoutés" pourra apparaître sur l'étiquette de tout vin, dès lors que l'opérateur peut prouver qu'aucun sulfite n'a été utilisé dans la fabrication du produit. Toutefois, si les teneurs en sulfites sont supérieures à 10 mg/L (SO2 total), la mention "Contient des sulfites" est obligatoire " (OIV).



A noter que : Lorsque l'étiquetage fait référence à l'absence d'ajout de sulfites au cours des vinifications jusqu'au conditionnement des vins, par le biais d'une mention volontaire telle que «sans sulfites ajoutés» ou toute autre expression similaire («vinification sans sulfites»), **cette mention ne doit pas faire croire à l'absence de sulfites**

Retrouvez la fiche de la DREETS Nouvelle-Aquitaine (DIRECCTE) à ce sujet : [Vins : Quelles allégations possibles ? "Nature" "Naturel" "Sans sulfites"](#)

Un sujet traité dans le pôle *Expérimentations* de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

Le projet Biocontrol 2016-2017

Nous vous invitons à revenir sur la [plaquette du projet de Biocontrol](#) (ou [en vidéo](#)) qui présente de nombreux résultats sur la bioprotection sur blanc et rouge (projet en partenariat avec l'ISVV et grâce aux financements de la région Nouvelle-Aquitaine).

Ce que l'on retient du projet Biocontrol :

La vinification sans sulfites demande une très bonne gestion de la fermentation, montrant l'intérêt d'un levage précoce avec LSA ou pied de cuve.

Au niveau de la Bioprotection (en rouge), on a pu voir qu'elle modifiait les équilibres microbiens avec :

- Un **effet significatif de la Bioprotection sur les niveaux de populations en bactéries acétiques** à l'encuvage et début de FA.

- Un **effet significatif sur les populations non *Sacharomyces*** en début de FA en rouge, supérieur à l'effet du SO₂.
 - Une **bonne occupation de l'espace des différentes Bioprotection** en début de FA.
 - L'**effet sur *Brettanomyces* est, quant à lui, à confirmer** même si certains résultats semblent favorables à l'utilisation précoce de LSA et à la Bioprotection.
 - Une **mauvaise implantation de *S. cerevisiae* utilisée au levurage en rouge pour la modalité Bioprotection** (compétition avec la LSA de Primaflora VR).
- Enfin, **pas de grande différence au niveau de la dégustation** entre les différentes modalités.

Le projet RESPECT et vin de Bordeaux sans SO₂ 2017-2020

Réalisé en partenariat avec l'ISVV et l'IFV grâce aux financements de la Région Nouvelle-Aquitaine et du CIVB, ce projet fait suite pour partie au projet *Biocontrol*. Il a permis d'**approfondir plus globalement la question des vins sans SO₂ lors de la vinification**. Il s'est intéressé à des **conditions plus difficiles**, avec de la vendange abimée, des pré-fermentaires à froid plus importantes ainsi que l'apport de Bioprotection directement sur vendange. De plus, une [approche spécifique aux vins rouges de Bordeaux](#) y a été associée. La problématique étant : les vins rouges sans sulfites de Bordeaux ont-ils une typicité propre ?

Retrouvez la vidéo des Journées Techniques Vigne et Vin Bio 2019 faisant un point d'étape :

[Projet Respect et vins de Bordeaux sans SO₂](#)

Ce que l'on retient du projet RESPECT et vin de Bordeaux sans SO₂ :

- 4 descripteurs semblent être **régulièrement associés aux vins sans sulfites de Bordeaux** et les discriminent par rapport aux autres : **menthe, cassis frais, cerises noires cuites, fraîcheur**.
- La **bioprotection colonise le milieu et limite la croissance des bactéries acétiques**.
- La **bioprotection ne protège que partiellement les moûts blancs** vis à vis des phénomènes d'oxydation



Le programme Vins SANS 2021-2023

Programme en partenariat avec l'ISVV, l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Gironde et Microflora.

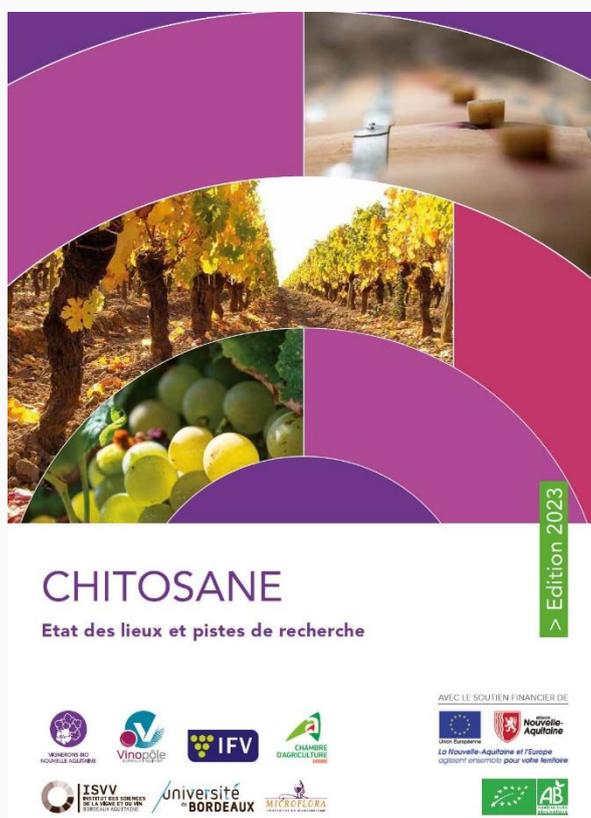
L'un des axes de ce projet se consacre aux vins sans sulfites ajoutés. Rassemblant un nombre important de chercheurs, ce projet a pour but de s'intéresser à **l'élevage et la mise en bouteille de vins sans SO₂**. Il englobe une **approche microbiologique** (levure et bactérie), chimique (étude des **composés phénoliques** et **gestion des gaz**) et **aromatique**. Principalement axé sur rouges, les **vins liquoreux** sont également suivis.

Un autre axe s'intéresse au **chitosane** et à **son efficacité sur Brettanomyces et bactéries lactiques** dans le cadre d'une vinification sans soufre.

Vous trouverez des premiers retours au sein de la table ronde sur l'élevage des vins Bio sans sulfites ajoutés tenue lors des Journées Techniques Vigne Vin Bio 2023 :



Retrouvez également [notre dernière plaquette sur le chitosane](#), co-rédigée avec l'ISVV, Microflora et l'IFV, merci à nos partenaires !



Plus de bibliographie sur...

...[la Bioprotection en pré-fermentaire](#)

...[quel impact sur la typicité des vins ?](#)

...[quel impact sur l'évolution des vins ?](#)

mais aussi ci-dessous :

Webinaire spécial "Vins sans sulfites ajoutés"

(Journées Techniques Vigne Vin Bio 2021) :

Gestion des gaz dissous pour les vins sans sulfites Remy GHIDOSI (ISVV)

Le chitosane où en est-on ? Marguerite DOLS (ISVV)

Vins à méthode nature Jacques CARROGET (Président du Syndicat de défense des vins naturels)

The slide features a central red YouTube play button. To its left, a box labeled 'Obturateur' contains the text '1 à 7 mg.L⁻¹.an⁻¹'. To the right, a diagram of a blue CETIE cage is shown with dimensions: 24 mm, 16 mm, and a diameter of 29.7 mm. Below the cage, a technical drawing of a wine bottle neck shows diameters of 30.5 mm and 28 mm, and a length of 20 mm. The slide also includes images of cork stoppers and a corker. A vertical banner on the left reads 'JOURNÉES TECHNIQUES VIGNE & VIN BIO 1^{er} & 05 FÉV. 2021'. The title 'Quelles quantités d'oxygène ?' is at the top. A purple footer bar contains the text 'Webinaire spécial VINS SANS SULFITES AJOUTES'.

Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner sur la réalisation de vinifications sans SO₂ ajoutés ou pour mettre en place des expérimentations.

COLLES ET ENZYMES



Retrouvez les résultats du dernier projet de recherche sur les **nouveaux produits de collage et de clarification autorisés en 2018**. Menée en partenariat avec l'IIFV et financée par la région, cette étude a évalué l'**efficacité** de ces produits, leurs **avantages, inconvénients** dans le contexte de production de Nouvelle-Aquitaine.

RESIDUS DE PESTICIDES

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine travaille depuis plusieurs années, en partenariat avec l'IIFV, sur les cas de contamination des vins Bio aux résidus de pesticides. Les contaminations les plus fréquentes concernent des parcelles très morcelées avec des vignes bio mitoyennes de vignes conventionnelles, ou au chai dans le cas d'ateliers mixtes.

En effet, **dans les vignes, on retrouve de la contamination croisée en raison de la dérive des traitements des parcelles voisines** en cas de pulvérisation peu précise ou de traitement par mauvaises conditions météorologiques.

Au niveau du chai, des contaminations peuvent se produire :

- lors du **transport** de la vendange ou du vin en vrac.
- durant les étapes de filtration, élevage, mise en bouteille... par du **matériel mixte insuffisamment nettoyé**.
- par un manque de vigilance pendant la vinification dans un **chai en atelier mixte** (production ou stockage vrac de vin non bio et Bio).

Vous retrouverez dans un prochain bulletin vendange un point complet sur le sujet, avec les résultats de nos derniers projets de recherche.

EFFLUENTS DE CHAI :

*Vous pourrez trouver ci-après un **petit rappel sur la gestion des effluents vinicoles**, réalisé par la Chambre d'Agriculture 33, merci à eux.*

Les effluents vinicoles résultent des différentes **opérations de lavage liées à l'activité vinicole**, de la récolte à la mise en bouteilles. (Les saignées, les bourbes et les lies ne font pas partie des effluents vinicoles et doivent être envoyées en distillerie). **Le rejet de ces effluents vinicoles directement dans le milieu naturel est strictement interdit**. En revanche, **l'épandage est autorisé, selon plusieurs règles**, décrites dans ce **guide des bonnes pratiques** : [version détaillée](#) et [version synthétique](#).

Vous pourrez trouver également ci-après le [modèle de plan et cahier d'épandage](#) à tenir à jour si vous choisissez ce mode de traitement de vos effluents.

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine peut vous accompagner sur ces questions.

Merci à tous,
Bien cordialement,

Le Pôle technique de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine,

Stéphane BECQUET

Ingénieur agronome et vinificateur

Directeur technique et scientifique Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

Institut Technique de l'Agriculture Biologique

06 32 68 88 80

dirtech@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

stephane.becquet@itab.asso.fr



itab

l'Institut de l'agriculture
et de l'alimentation biologiques



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Anne HUBERT

Chargée de missions

Expérimentations & Économie

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

07 88 09 00 53

economie@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Cécile HOUDAYER

Chargée de missions

Animation & Conseil en vinification

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

07 89 02 59 47

conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

38 Route de Goujon, 33570 MONTAGNE

05 57 51 39 60

<http://vigneronsbionouvelleaquitaine.fr>

Vous pouvez [modifier vos préférences](#) ou [vous désinscrire](#).

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine bénéficie du soutien de :



Union Européenne



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Gironde
LE DÉPARTEMENT



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



EAU
GRAND SUD-OUEST
AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE