BULLETIN TECHNIQUE N° 2

JUIN 2010

Arrivant à grand pas, le mois de juillet puis Août et le démarrage des vendanges…Nous publions aujourd'hui, le BULLETIN TECHNIQUE n° 2, en préambule à la nouvelle campagne.
Celui-ci abordera essentiellement le thème des COPEAUX, et reviendra sur les évolutions de la réglementation en matière de vin BIO.

COPEAUX : alternative à l'élevage bois?

Avec l'évolution de la réglementation européenne, l'utilisation de « morceaux de chêne » est maintenant autorisés par certaines appellations. Par morceaux de chêne, la réglementation entend les copeaux et autres morceaux de bois (ministaves, douelles, kit barrique…) qui peuvent être mis en contact avec le moût ou le vin, par immersion. Nous nous attacherons dans ce BULLETIN TECHNIQUE n°2 à ne parler que des copeaux de chêne, nous appuyant sur notre expertise. Expertise qui justifie le choix de cette gamme au panel varié , nous permettant de jouer sur la complémentarité de chaque type de copeaux, avec subtilité . Il n'existe, en effet, pas de « recette », chaque vin ayant sa particularité.

QUELS COPEAUX ?

Les qualités intrinsèques des copeaux, varient selon :	**Les copeaux de chêne *boisé* que nous utilisons sont issu de:**
L'origine géographique	Bois français
L'essence du chêne : pédonculé, sessile ou américain	Chêne sessile, plus aromatique que le chêne pédonculé, plus tannique
Les conditions de séchage	Bois séché à l'air libre, sur 24 mois
Les techniques de fabrication	Sélection des lots (dégustation par les mérandiers), production des éclats (dans les chutes de bois servant à la fabrication des douelles), chauffe plus ou moins forte, conditionnement et identification des lots.

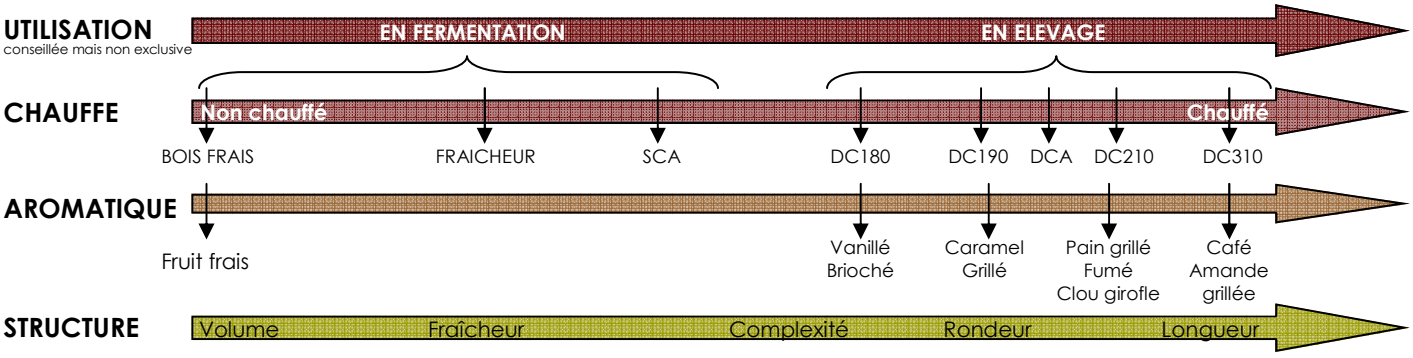
POURQUOI UTILISER DES COPEAUX ?

Le copeau est à considérer comme un outil œnologique, et non pas comme une imitation de la barrique; son ajout doit être raisonné. Correctement dosé, il devient un complément organoleptique : il permet d' accentuer le caractère fruité, d'augmenter la rondeur, de maîtriser plus finement l'apport boisé, d'améliorer la complexité d'un vin, de parfaire l'équilibre. MAIS dans tous les cas, la matière première (moût ou vin) doit être de qualité.

Le moment de l'incorporation et le choix de la catégorie de copeaux est **déterminé par le profil produit**, et prend en compte la date de mise en marché, en s'attachant aux paramètres contrôlables par des moyens technologiques (température, micro-oxygénation…). Globalement, le temps de contact copeau/bois est de 2 mois minimum.
Ainsi, l'ajout peut se faire à l'encuvage ou en élevage, à des doses plus ou moins élevées (0.3 g/l à +15g/l), en assemblage ou non, pour couvrir une plus large gamme d'arômes, pour complémenter la ligne organoleptique. Il existe différents copeaux, chauffé (simple chauffe à double chauffe 310) ou non, pour des apports aromatiques, structurels ou jouant sur l'équilibre.

EXEMPLE variation de la dose de copeaux en fonction de l'objectif : entre 2 et 4 g/l de bois frais pour intervenir sur la fluidité, la souplesse ou plus sur la structure.

Voici une schéma récapitulatif (mais non exhaustif) des copeaux existants, avec des annotations concernant les nuances aromatiques et les apports de structure :



NB: SCA=simple chauffe assortie, DCA=double chauffe assortie, DC=double chauffe accompagné d'un nombre+/-élevé suivant la chauffe des copeaux.

ICO INFO
INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

POINT REGLEMENTATION

-Autorisation d'utilisation des morceaux de chêne, depuis 2001, par l'OIV (OIV, résolution oeno 9/2001)

-Autorisation (depuis 2005) par la Communauté Européenne, qui a évolué vers le dernier règlement en date : Règlement (CE) N°606/2009, Annexe IA, relative aux Pratiques et Traitements Œnologiques autorisés : « utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins» **MAIS pour les AOC**, seules les décrets d' appellation sont décisionnaires.

Le règlement(CE) 436/2009 du 26 mai 2009, art 10-1, rappelle que l'utilisation de morceaux de bois de chêne fait partie de la liste des manipulations à indiquer dans les registres (au plus tard le premier jour ouvrable suivant la manipulation).

Utilisation ou ajout non interdit		Utilisation ou ajout interdit*	
AOC	**N°décret**	**AOC**	**N°décret**
Coteaux Varois en Provence	N°2009-358 du 30/03/09	Bandol	N°2008-1140 du 03/11/08
Côtes de Provence	N°2009-356 du 30/03/09	Bellet	N°2009-1284 du 23/10/09
APPLICATIONS DANS LES VDT ET VDP (IGP) Vins de pays et Vins de table, sous réserve de respect des règles fixées, dans le règlement, l'utilisation se fait sans restriction ni autorisation préalable à la DGCCRF.		Cassis	N°2009-355 du 30/03/09
		Coteaux d'Aix-en- Provence	N°2009-357 du 30/09/09

*Interdiction portant sur l'utilisation ou l'ajout de morceaux de bois de chêne, quelque soit le stade de la vinification ou de l'élevage, et quelque soit la couleur du vin.

AVANTAGES ET INCONVENIENTS TECHNIQUES

☺ ☺ ☺ ☺ ☺	⊖⊖⊖⊖⊖
L'ajout est ciblé, le copeau est un produit flexible, et permet le « sur-mesure » (assemblage de bois) en fonction de l'objectif. C'est aussi un produit facile à utiliser, qui monopolise peu de main d'œuvre.	Par rapport à une barrique, pas d' oxydation ménagée, sauf en couplant l'ajout de copeaux, avec une micro-oxygénation.
La taille du copeau permet une chauffe plus homogène que les staves, mini-staves…	Pas de clarification lente comme lors d'un élevage barrique.
L'ajout de certains copeaux peut avoir un effet curatif, pour pallier un défaut d'élevage.	Un système de fixation en cuve, à penser avant remplissage de la cuve, si l'ajout se fait en FA.

+PLUS+ **Ecologique : Le copeau est naturel et se recycle !** Une fois qu'il a rempli son office d' outil œnologique, il peut servir comme paillis au pied des plantes; rincé par les pluies, il protégera les pieds des rosiers…

ALERTE O2 DISSOUS

Suite aux dégustations de guides des vins, concours, etc., des derniers mois, nous pouvons constater quelques problèmes de conservations sur les vins embouteillés : perte aromatique, évolution anormale de la couleur, évent, éthanal… problèmes inhérents à des doses conséquentes d'O2 dissous avant mise , avec des combinaisons au SO2 (cf. BULLETIN TECHNIQUE n°1).

Pour limiter les altérations du vin et cerner au mieux les enrichissements non maîtrisés, nous vous rappelons que nous sommes équipés pour doser l'O2 dissous; nous intervenons aussi bien pour des mesures ponctuelles, que pour un audit complet du process de production. Les dosages sont suivis d'un compte rendu avec propositions de solutions.

N'hésitez pas à nous contacter.

DERNIERES NOUVELLES

IMPORTANT

VIN BIO EUROPEEN : le projet de décision européen pour la production de vin « Bio » a été retiré le 16/06/2010; il n'a pas été possible de trouver un compromis sur les standards de production biologique.

Par conséquent, pour le moment, seule la mention « raisin issu de l'Agriculture Biologique » est autorisée, pour les vins élaborés à partir de raisins biologiques.

Basé sur une étude indépendante, le projet de décision proposait notamment, une limite inférieure pour le SO2, une liste plus restrictive des additifs autorisés, et la réduction des pratiques œnologiques autorisées.

NOS COORDONNEES

ICO
589, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS
GPS : 43.2283855-6.0803839

Contact :
Marie-Aude BUSSIERE, œnologue
Téléphone : 09.61.61.71.92
Fax : 04.94.61.08.31
Mobile : 06.19.03.71.01
Courriel : ico.sarl@orange.fr
Site : www.icoenologie.com

RAPPEL

Permanences ICO hors vendanges :
Lundi matin, mercredi après-midi et vendredi matin.
En dehors de ces 1/2 journées, nous vous invitons à téléphoner sur le portable, pour vous assurer de l'ouverture du dépôt.

La parution du BULLETIN TECHNIQUE N°3 est prévue en fin d'année, pour faire un bilan de la nouvelle campagne. N'hésitez pas à poser vos questions, nous nous efforcerons d'y répondre avec soin.