

Nouvelle année, nouvelle identité visuelle pour ICO et nouveau bulletin technique.

Ce début d'année nous permet de revenir sur les vendanges 2023, avec des focus sur les produits œnologiques qui ont fait le buzz, sur les volumes récoltés ici et ailleurs en France, sur la réglementation sur l'étiquetage, qui est en cours de finalisation quant à la mise en pratique.

Ces produits qui ont fait le BUZZ en 2023 ?

1-Des levures qui contribuent à la fraîcheur

Levure Excellence X-FRESH

- Lachancea thermotolerans
- produit de l'acide lactique à partir des sucres fermentescibles
- dose emploi : 5 à 20g/hl, à T°C>15°C
- arrêt de son activité par ajout d'une levure Saccharomyces cerevisiae
- pilotage à la dégustation et à l'analyse
- besoin très élevé en nutrition organique

Retour Vendanges 2023 :

- apport de fraîcheur sur des presses.
- du fait de la consommation des sucres, le degré potentiel sera minimisé
- production importante d'acide lactique suivant le schéma de vinification choisi (inoculation séquentielle ou co-inoculation avec la levure Saccharomyces
- exigence : être attentif et réactif quant au moment d'inoculation de la 2^{de} levure, pour limiter la production d'acide lactique.
- Attention : les marchés de négoce peuvent être réticents face à la présence d'acide lactique finale.



Levure IONYS

- Saccharomyces cerevisiae
- fort pouvoir acidifiant naturellement
- dose emploi 20-40 g/hl, sur des jus peu sulfités (<4g/hl), à température raisonnable (>16°C)
- besoin très élevé en nutrition organique
- production concomitante de glycérol
- faible production d'alcool
- un seul levurage

Retour Vendanges 2023 :

- bonne fermenteuse avec une nutrition azotée appropriée
- apport évident de fraîcheur en bouche
- gain aromatique, sur



2-Des enzymes qui favorisent la libération des thiols

Enzyme Spectra Thiol : enzyme pectolytique liquide favorisant la libération des précurseurs aromatiques. Sa combinaison avec la SELECTYS THIOL permettra d'optimiser le potentiel aromatique.

Retour Vendanges 2023 :

Cette enzyme agit à basse T°C, donc utilisée sur stabulation de bourbes, elle a favorisé le développement des arômes de fruits exotiques.



3-Des bactéries pour la co-inoculation ou l'inoculation précoce

Pas de nouveautés mais de plus en plus de viticulteurs convaincus.

Les avantages sont nombreux à opter pour l'inoculation précoce (2/3 FA) ou la co-inoculation (24-48h après levurage):

- fin des 2 fermentations synchronique, donc moins d'opération au final, moins de soutirage, stabilisation (SO₂) rapide
- rationalisation des coûts de production; pas de dépenses énergétiques en fin de FA pour maintenir des températures ambiantes afin d'enclencher la FML
- Netteté aromatique car limite le risque d'oxydation et le risque de développements microbiens éventuels (Brettanomyces cerevisiae).

Par contre, il est déconseillé de coupler micro-ox et co-inoculation.





**INNOVATION
& CONCEPT
EN OENOLOGIE**

Chiffres des volumes de récolte 2023

Estimation de récolte par vignoble au 1er novembre 2023 (*)-Agreste-

	Tous vins (**)					Récolte pour AOP hors vins pour eaux-de-vie				
	Moyenne 2018-2022	2022	2023	2023/2022	2023/Moy. 2018-2022	Moyenne 2018-2022	2022	2023	2023/2022	2023/Moy. 2018-2022
	Millierhl		%		Millierhl		%			
Champagne*	2521	3186	3707	16	47	2 214	2 976	3 361	13	52
Bourgogne-Beaujolais	2255	2468	2757	12	22	2 137	2 360	2 560	8	20
Alsace	1026	952	999	5	-3	985	924	971	5	-1
Savoie	108	107	109	1	1	93	92	93	1	0
Jura	82	100	135	35	64	78	96	128	33	63
Val de Loire	2549	2489	2906	17	14	2 022	2 001	2 323	16	15
Charentes	9747	10419	12344	18	27	ns	ns	ns	ns	ns
Sud-Ouest	3297	2865	2593	-9	-21	993	890	703	-21	-29
Bordelais	4881	4447	4130	-7	-15	4 566	4 140	3 821	-8	-16
Languedoc-Roussillon	11941	12663	11346	-10	-5	2 337	2 171	2 389	10	2
Corse	324	327	363	11	12	91	94	97	3	7
Sud-Est	5173	5401	5147	-5	-1	3 324	3 369	3 264	-3	-2

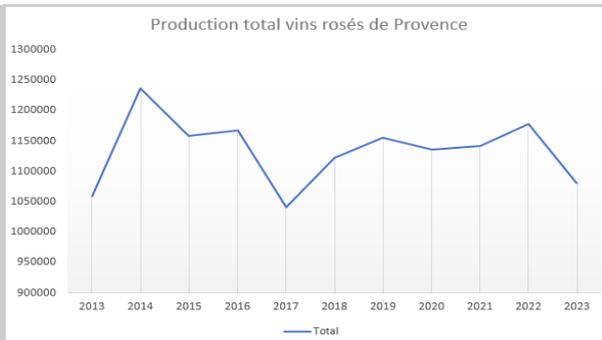
(**) la catégorie « tous vins » inclut outre les vins avec ou sans IG, une estimation des dépassements de plafonds (distillation) et des lies

(***) Pour la Champagne, le total des vins ("tous vins") est constitué uniquement des AOP et des volumes en dépassement de plafond ou de lies

NB: Sud-Est : Ardèche (07), Bouches-du-Rhône (13), Drôme (26), Var (83), Vaucluse (84)

Focus sur la production de vins rosés sur les 3 AOC de Provence

(Côteaux Varois, Côtes de Provence et Coteaux d'Aix) : baisse significative de la production suite aux mesures de limitations de rendement, aux zones touchées sévèrement par le mildiou, et aux aléas climatiques. Sur l'ensemble de ces 3 appellations, la production de vin rosé diminue de 8% environ.



SAVE THE DATE Rond point technique ICO le 09/04/2024

Réglementation étiquetage

Nous avons détaillé la nouvelle réglementation de l'étiquetage des ingrédients et des valeurs nutritionnelles sur le **Bulletin Technique n°30**. Mais son champ d'application a évolué au dernier moment.

Cependant, il est nécessaire d'avancer sur le sujet, pour la prochaine récolte. Les incertitudes seront éclaircies dans les prochains mois.

Pour mémo, **réunion du Syndicat des Côtes de Provence à ce sujet le 22/02/24.**

Dernière mise à jour : 11 décembre 2023

Tout vin produit dans l'Union européenne après le 8 décembre 2023 ou importé après cette date est soumis aux dernières exigences de l'Union européenne en matière d'étiquetage des vins. Les nouvelles règles s'appliquent au vin produit partout dans le monde.

NOS COORDONNEES



231, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS
Contact :
Marie-Aude BUSSIÈRE, Oenologue

Tél : 09.61.61.71.92
Mobile : 06.19.03.71.01
Courriel : ico.sarl@orange.fr
Site : www.icoenologie.fr



Permanences ICO hors vendanges :

Si la porte principale est verrouillée et uniquement en ce cas, passez par l'accueil du laboratoire :
Andréa vous délivrera les produits œnologiques dont vous avez besoin.