

**ETAT DES LIEUX DE LA PROECTION DE LA
VENDANGE BLANCHE EN MIDIPYRENEES**

Intervenant : ISABELLE POHLMANN

Station Régionale ITV MidiPyrénées

PROTECTION DE LA VENDANGE BLANCHE EN MIDI-PYRENEES

INTRODUCTION

La vendange blanche et les moûts sont particulièrement sensibles aux phénomènes oxydatifs, favorisés par l'oxygénation due aux traitements physiques des raisins.

Les symptômes se révèlent par un brunissement des jus, une précipitation partielle des composés phénoliques, et une perte aromatique. Les acteurs responsables sont les oxydases : la tyrosinase (enzyme du raisin) et la laccase (issue du *Botrytis cinerea*).

Cet effet préjudiciable conduit à une protection nécessaire de la vendange.

Un état des lieux sur cette pratique a été réalisé en Midi-Pyrénées, dans les vignobles producteurs de vins blancs (Gers, Tarn et Aveyron).

OBJECTIFS

Le but est de faire un point sur l'utilisation pratique des techniques de protection de la vendange, au niveau des caves particulières et des caves coopératives.

DISCUSSIONS

Le codex international des pratiques œnologiques autorise sur raisins frais et sur moûts, l'utilisation d'anhydride sulfureux et de gaz carbonique.

L'anhydride sulfureux est utilisé soit sous la forme de solution aqueuse de SO₂, soit en poudre sous forme de métabisulfite de potassium.

Le gaz carbonique est utilisé pour ses propriétés anti oxygène, mais également pour refroidir la vendange.

De nombreuses expérimentations sont conduites à tous niveaux pour valider l'emploi de l'acide ascorbique sur vendange. Ce produit est très largement utilisé dans l'industrie agro-

alimentaire, et est autorisé en œnologie à partir du stade « moût en fermentation ».

De nombreuses unités de vinification de la façade méditerranéenne conduisent des expérimentations en couplant SO₂ et acide ascorbique. Localement dans le Gers, le Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne, avec la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées, ont obtenu l'accord de la DGCCRF pour l'utilisation de l'acide ascorbique, à titre expérimental, sur moût.

Département du Gers

Une seule cave particulière utilise le CO₂ sous forme de glace et sur l'ensemble de sa vendange blanche. Le traitement débute directement à la récolte.

Des réajustements en CO₂ sont effectués au cours de la chaîne d'extraction jusqu'au pressurage.

Les caves coopératives emploient principalement le CO₂ sous forme liquide, soit en bouteilles sous pression, soit avec citerne à proximité de la cave.

Quelle que soit la cave, ce traitement ne concerne pas l'ensemble de la production. Il est en effet réservé aux sélections parcelaires ou aux produits de filières qualitatives. La protection peut démarrer à la récolte dans le premier cas, au conquet de réception dans le deuxième cas.

Le CO₂ est injecté en ligne, après la pompe à vendange, et permet de refroidir la température des moûts jusque dans le pressoir.

Dans de nombreux cas, les cuves recevant les jus de presse sont inertées.

Département du Tarn

Une seule coopérative utilise le CO₂ sous forme liquide pour protéger la vendange. Le traitement démarre à la vigne, uniquement pour les coopérateurs dont les parcelles en

AOC blanc ont été précédemment sélectionnées par la cave.

Département de l'Aveyron

Actuellement, aucune cave n'utilise cette pratique.

CONCLUSIONS

Le bilan de ce constat met en évidence la faible utilisation de gaz carbonique sur vendange blanche en région Midi-Pyrénées. Ce

traitement est majoritairement rencontré en cave coopérative.

La notion de coût relativement important est le frein au développement de cette technique.

Les résultats des expérimentations conduites au niveau national pour vérifier la pertinence de l'emploi cumulé d'acide ascorbique et de métabisulfite, sont attendus avec impatience.

Ils doivent permettre de constituer un argumentaire solide et fiable pour envisager une éventuelle évolution de la législation.