



Conditions de vinification du millésime 2025

Jeudi 21 août 2025

UHA de Colmar

Léa Meyer

Un millésime 2025 très prometteur



Tous les ingrédients réunis

De l'eau mais pas trop : Hiver et printemps pas trop humide

Du raisin mais pas trop : Charges faibles et grappes de petit calibre

Du chaud et beau mais pas trop : Juin / Juillet



Fin juillet / début août



Août



→ Raisins mûrs et sains !

Un millésime 2025 très prometteur



Carte d'identité des moûts au 18 août

- TAP moyen 9,8%vol
- pH moyen 3.05
- L'acidité totale moyenne 6.4 gH₂SO₄/L
- Acide tartrique stable 6.9 g/L en moyenne
- Acide malique très hétérogènes, de 1.2g/L à 9.2g/L

Optimiser une vendange saine et mûre



- ❑ Vendanger tôt le matin si les journées sont chaudes et Refroidir les moûts



Se passer de sulfitage sur jus ?

Utiliser une bio protection de la parcelle jusqu'à la fin du débourbage

Avec ou sans antioxydant



Beaucoup de pectine, risque de débourbages difficile

Enzymer à des doses un peu plus élevées

Penser au double débourbage

Optimiser une vendange saine et mûre



Attention aux acidités (Idéalement 1/3 d'ac. malique)

- Vérifier le pH, l'acide tartrique et malique systématiquement sur jus
- Si besoin tartriquer de façon précoce idéalement sur jus
 - ➔ conserver l'acide tartrique du raisin
 - ➔ éviter les grosses instabilités tartriques sur vin

Optimiser une vendange saine et mûre



- ❑ **Macération à froid sur bourbes** en blanc
 - optimiser l'extraction des précurseurs aromatiques

- ❑ **Levures préfermentaires** non *Saccharomyces*
 - pour développer le gras (**Sur jus non sulfité !**)

- ❑ **Macération plus longue et plus intense** en rouge
 - Quelques pigeages, privilégier les remontages et délestages.

Optimiser une vendange saine et mûre



- ❑ Privilégier des souches de **levures résistantes à l'alcool**
 - ➔ Eviter les fin de FA difficiles pour des vins secs

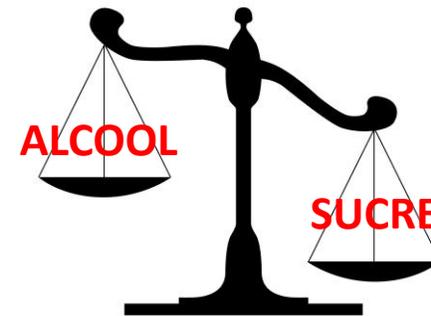
- ❑ Adapter la nutrition : **Stérols** à la réhydratation
 - ➔ Renforce la paroi des levures

- ❑ Azote assimilable : Ni trop ni trop peu !
 - Faire **contrôler l'azote assimilable** sur jus ou sur raisins
 - **Nutrition complexe** (dès début FA) + **Ecorces de levures détoxifiantes** après la mi-FA

Optimiser une vendange saine et mûre



- Maitriser la **température de FA** < 25°C
 - Proche de 30°C, la mortalité des levures augmente
- Veillez aux équilibres !
 - Suivre les **densités** au quotidien
 - Faire des courbes pour **suivre les cinétiques**
 - ➔ anticiper les arrêts de FA
- Valoriser les lies post-FA



Contactez vos œnologues !

Gestion d'une vendange Botrytisée



- ❑ Tri à la parcelle

- ❑ Eviter la trituration

- ❑ Sulfitage à ajuster
 - SO₂ effet diluant à limiter au strict nécessaire
 - Privilégier des produits anti-laccase avec effet antioxydant



Gestion d'une vendange Botrytisée



- Collage au **charbon** et **Caséine**
 - A systématiser si l'état sanitaire est très mauvais

- Prévoir une **thermovinification** « Cracking » : montée rapide du moût à une température **> 70°C**
 - ➔ Permet de dénaturer la laccase
 - ➔ Améliore les arômes

- Ne pas prévoir de macération ou des macérations courtes

Gestion d'une vendange Botrytisée



- ❑ Débourbage :
 - diminuer les doses d'enzyme pectolytique car botrytis en produit
 - Utiliser des **Beta-glucanases spécifiques**
 - ➔ facilitent la clarification et les filtrations à venir.

- ❑ **Levure obligatoire** : Levure de bonne implantation et de cinétique rapide

- ❑ Apport d'**azote** et **thiamine**

- ❑ **Stabiliser la couleur** des vins rouge en FA et à l'écoulage avec des tanins spécifiques

INNOVATION



Levure de **protection préfermentaire** spécifique **anti *Brettanomyces***

- Levure non *Saccharomyces* non fermentaire *Suhomyces pyralidae*
- Produit un facteur d'inhibition qui détériore la paroi cellulaire des *Brettanoyces*

Point Crémant

- ❑ **Contrôle de maturité** à faire rapidement
 - Vendanger assez tôt pour conserver de l'acidité

- ❑ Séparer les jus (Ecoulage/goutte/presse)

- ❑ Contrôler les **acidités** pour rectification sur jus

- ❑ Envisager la **co-inoculation**
 - ➔ Permet une stabilisation rapide du vin post FA
 - ➔ Limite l'aromatique lactée



Vins destinés au vrac



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE
DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE ALSACIENNE

Analyses et conseils en toute indépendance



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ALSACE



Penser à demander aux négociants la **liste des intrants « exclus »**, sous peine de non-vente

- Produits **allergènes**
- Produits soumis à **étiquetage**
- **Saccharose** lors de la chaptalisation



MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Laboratoire d'œnologie de la Chambre d'agriculture

4, rue Adolphe Mohler

67210 Obernai

03.88.95.50.62

Léa Meyer 06.13.30.85.63

Marie Eber 06.74.56.32.52