

Compte-rendu réunion vignerons bio – Présentation commission technique Gabb32

Eauze – 23/10/2014

Présents :

FRANCLET Julien
ABBO Vincent – stagiaire Domaine de Séailles
BERGASSE Jean-Noël
DARGELOS François
LASSUS Noël
DESCAMPS Philippe
DESBARATS Sabine – SICA ALTEMA
LANYOU Corinne – Stagiaire SICA Altema
VIGNEAU Pierre
SAINT PE Bernard
DAYRAUD Célia

Ordre du jour :

- Présentation rapide du Gabb32 et de la commission technique
- Actions concrètes 2014 :
 - o Essais de protocole levures indigènes : sélection et multiplication des levures indigènes (présentation des résultats par Noël, Julien et Sabine),
 - o Essais de couverts végétaux en vigne (présentation de François)
- Actions à développer en 2015

Le diaporama présenté à la réunion est joint à ce compte rendu ainsi que les protocoles pied de cuve de la commission technique et du SVBA.

Actions 2014

Essais de pied de cuve

Intérêt d'utiliser les levures indigènes :

- Ne pas utiliser d'arômes spéciaux
- Pas de sulfites

1. Résultats Domaine de Séailles

Essai sur Cabernet Sauvignon

Matériel expérimental utilisé : Canne chauffante, bulleur, contenant d'une capacité de 70L

Coût investissement : 50€

Matériel de comptage : Cellule de Thoma, BBT

Résultats : (Voir ppt)

- Début du pied de cuve A le 15 octobre 2014 : 50g de phosphate diammonique + 40 L de vendange éraflée dans le contenant d'essai. Ajout d'une canne chauffante pour porter le mélange à 27°C.

TAV : Taux alcool volumique : 14.9°

AV : acidité volatile : 0.09

AT : acidité totale : 5.26

- 16 octobre à 8h00 : Sortie du marc et mise en place du bulleur

-19 octobre à 10h : rajout de 5L de jus de raisin

- 20 octobre : Débat du pied de cuve B avec :

16L de moût initial

24L d'eau

20L du pied de cuve A

Canne chauffante

Bulleur

-21 octobre à 10h00 : Population de 191 Millions de cellules par mL (17% de mortalité)

Conclusion : Ensemencement de 60 hL de vendanges avec 60 L

Pas de caractérisation des levures ni d'ensemencement de la totalité des cuves ensuite.

2. Résultats SICA Altéma : Projet Levures Indigènes // Millésime 2014

Voir ppt joint en lien avec les explications ci-dessous

Le but est de comparer un levurage LSA par pied de cuve (protocole Sica Altéma, élaboré par Jean-François Gilis) à un pied de cuve avec des levures du vignoble (protocole GABB 32) mais également au protocole du SVBA (Casdar Levain Bio).

a. Pied de cuve LSA :

Préparation le matin même de l'ensemencement de la barrique.

Pour info : C'est le vigneron lui-même qui a préparé ce pied de cuve, pour ne pas changer ses habitudes et éventuellement étudier ce qui ne va pas.

Le vigneron réalise son pied de cuve. (**A Base de LSA commerciale**, et de nutriments azotés/ oxygène)

Ce jus est maintenu à une température de **25°C** avec une canne chauffante et oxygéné en permanence avec un bulleur d'aquarium.

L'ensemencement a été réalisé 12 à 18 heures plus tard quand le pied de cuve a perdu des points de densité. Il n'a pas fait de comptage de population avant d'ensemencer ses cuves.

b. Pied de cuve « indigène maison » (Protocole du SVBA) :

La mise en place a débuté **10 jours avant la date de récolte.**

Ramassage de **10 kg de vendanges**. Toute cette vendange a été égrappée manuellement et foulée à l'aide d'un petit fouloir manuel et mis dans un bidon de soufre préalablement lavé. Nous avons donc

un bidon avec 9 kg de vendange égrappée. Sulfitage de la vendange à 1,5gr/hl. Une poche de BIB de 20L a été placée sur la vendange pour faire étanchéité au maximum.

Après plus de 12 heures de macération, les pellicules et pépins ont été retirés du bidon, pour ne faire fermenter qu'en liquide. Une canne chauffante d'aquarium a été placée dans le bidon pour maintenir une température de **25°C** (température préconisée par le protocole initial) pour faciliter le départ spontané en fermentation.

Après le départ en FA, ajout de nutriments azotés / Oxygène et suivi des populations quotidiennement via microscope.

Désacidification du milieu, 150mg/L de bicarbonate de potassium.

Pour stimuler les levures nous avons décidé augmenter les températures à 28°C.

Quelques jours plus tard, nous avons rallongé nos pieds de cuve, dans le but d'avoir des densités aux environs de 1020 au moment de l'ensemencement des futs.

Modifications apportées : Une hausse dès le départ de la température à 28°C et une désacidification (pH plus haut permet un développement des micro-organismes plus rapide)

c. Mini pied de cuve pour ensemencement d'un pied de cuve (Protocole Gabb32)

Attention : Protocole auquel nous avons apporté quelques modifications

Même protocole et démarré en même temps que le pied de cuve « indigène maison ».

La seule différence étant la quantité plus importante de **raisin ramassé : 17 kg** au lieu de 10kg, qui nous donnera un bidon de 15 kg une fois égrappé.

Température de départ 28°C. (Ayant surement facilité un meilleur départ en FA)

Ajout idem les autres nutriments azotés : oxygène.

Les modifications apportées : Dans le PdC A

- Sortie des pellicule/pépins après 12/18hr de macération et non à -10pts perdus
- En plus des 50gr azote ajout d'écorces
- Désacidification du moût
- Température à 28°C directement et non 27°C

Pas de modifications du PdC B, *simplement rallongement du PdC à densité avec du jus bio pour attendre la récolte.*

Conclusions générales :

- **LSA** : mise en œuvre simple et rapide. A priori assurance d'une levure unique mise en place.
Mais : Coût plus important (achat LSA), choix très vaste, plus standard.

- **SVBA** : Levure du terroir ? pas d'achat de levures, prélèvement vendange moins mûre pour la mise en place, moins de sucre, population plus élevée que sur une vendange plus mûre.
Hypothèse à confirmer en 2015. Vigneron acteur.

Mais : Temps de mise en place long (si petit volume fait main), anticipation date de récolte, surveillance microbiologique, risque de déviation, températures préconisées trop basses. Mise en place de PCR pour valider le protocole.

- **GABB32** : Levure du terroir ? Pas d'achat de levures, sert de fermenteur. En 2014, la quantité ramassée nous a permis d'ensemencer 1000* le volume du PdC (Valeur non négligeable). Vigneron acteur.

Mais : Temps de mise en place long (si petit volume fait main), anticipation date de récolte, surveillance microbiologique, risque de déviation. Mise en place de PCR pour valider le protocole.

Données PCR : Elles ont montré une absence de *Brettanomyces* dès les pieds de cuve de départ mais également en fin de FA.

Les niveaux de population de levures isolées dans les pieds de cuve et dans les cuves par la suite sont bonnes (et classiques à ces stades de vinification).

L'analyse a montré que la majorité des clones sont de l'espèce *S.Cerevisiae*.

Dans tous les échantillons la même souche, représente plus de la moitié des clones analysés dans nos pieds de cuve et cuves (Nous l'avons nommée souche B).

Notre essai LSA également montre plus de 50% de souche B présente.

Actuellement nous ne sommes pas capables de savoir d'où provient B, cet essai sera reconduit en 2015, pour affiner.

3. Résultats Domaine de Monluc :

Test uniquement sur le protocole du Gabb32.

Essais réalisés à partir de jus de grappe éraflées et foulées prélevé directement dans une cuve.

Essais sur 4 cépages différents :

-Cabernet sauvignon

-Merlot

-Tannat (2 essais)

-Cot

Conclusions : Seul un des 2 essais de Tannat contenait une population de levures indigènes suffisantes pour ensemencer une cuve entière.

Perspectives 2015 : Essais à partir de grappe de raisin entières.

Couverts végétaux

En lien avec le ppt « Les couverts végétaux Buzet » de François DARGELOS

Pratique actuelle et répétée depuis plus de 5 ans : ½ Avoine/Fèverole puis rotation l'année suivante

Essais sur vignoble bio

Objectif : couverture totale du sol

Sur 1 rang : Semis de colza/trèfle le 20 septembre

Sur 1 rang : Semis de triticale

Au printemps, le colza est broyé et ensuite le trèfle reprend le dessus

Semis de blé en automne sous couvert de trèfle

Rotation année suivante

Conseil de François sur le semis d'engrais vert pour débiter :

Semis un rang/2 de féverole (le plus simple)

Pour plus d'informations sur l'implantation d'engrais vert en vigne, contactez François DARGELOS :

francoisdargelos@sfr.fr

06 81 43 69 89

Actions 2015 à développer

Reconduite des protocoles pied de cuve 2015 :

Noël

Julien

Pierre

SICA Alterma

Jean-Noël

Philippe

Dominique ?

Formation :

Intervention de Konrad Schreiber : focus sur les couverts végétaux en vigne

Rencontre à mutualiser avec les vignerons de la SICA Alterma

-PNPP : trouver un fournisseur capable de fournir les vignerons

-Trouver des solutions alternatives au Pyrevert

Une réunion de la mission technique est prévue en janvier 2015 pour la planification de l'année

Avec le soutien financier de :

CONSEIL GÉNÉRAL
DU GERS



DIRECTION
RÉGIONALE
DE L'ALIMENTATION
ET DE LA FORÊT
DE MIDI-PYRÉNÉES

