



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



Rendements & Pratiques oenologiques

Des vignerons bio en Nouvelle-Aquitaine
Millésime 2019



> Édition 2020



Édito

Patrick BOUDON
Président de la Commission Technique

Chères consœurs, chers confrères,

Bien que moins compliqué que 2017 et 2018, le millésime 2019 n'a pas été pour autant une année « facile ». Néanmoins, les résultats figurant dans cette plaquette montrent que le travail, l'expérience et la motivation des vignerons Bio ont porté leurs fruits, avec des rendements dans la moyenne des 10 dernières années.

Au niveau des pratiques œnologiques, les vignerons continuent de maîtriser les outils à leur disposition, sans excès.

Ce début d'année 2020 nous a fait rencontrer de nouvelles problématiques à affronter à très large ampleur. J'invite tous nos collègues qui ont subi des difficultés à venir en parler et à réfléchir ensemble aux solutions d'avenir et d'adaptation à mettre en place pour continuer à produire des vins qui nous ressemblent.

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, son équipe dynamique, compétente et motivée est à votre écoute pour vous accompagner de la récolte à la commercialisation en passant par l'expérimentation, la réglementation, la défense de vos intérêts et la promotion de vos vins Bio !

Je nous souhaite à tous de nous relever après cette période troublée, et que les volumes soient au rendez-vous, car de son côté, la demande trépigne, sans faiblir !

Bonne campagne et excellente récolte à tous !

Partenaires financiers



Table des matières

01 - RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2019

Présentation de l'étude et de l'échantillon	5
<i>Répartition départementale des propriétés enquêtées</i>	5
<i>Répartition de l'échantillon par type de vin</i>	5
Rendements moyens par couleur	6
Evolution des rendements moyens depuis 2012	8
Rendements moyens par appellation	9
Comparaison entre coopérateurs et producteurs indépendants	10
Conclusion	11

02 - ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES OENOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2019

Répartition départementale des vignerons enquêtés	13
Répartition par type de vins produits	14
Point global sur les utilisations d'intrants et pratiques en 2019	14
Utilisation d'intrants en fonction des types de vins	17
Utilisation d'intrants en fonction des millésimes, focus sur les vins rouges	18
<i>Levures et bactéries pour les vins rouges</i>	18
<i>Régulateurs de fermentation pour les vins rouges</i>	19
<i>Apport de SO2 sur les vins rouges</i>	19
Vinification sans SO2	20
Gestion des problématiques et déviations	22
Conclusion	25

1. RENDEMENTS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2019

Cette étude est basée sur les déclarations de récolte que nous ont fait parvenir les vignerons adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine. Dans le cadre d'une convention signée avec l'ODG Bordeaux, une partie des vignerons Bio de l'AOC Bordeaux ont également été inclus dans l'étude. Cette enquête 2019 est donc basée sur les déclarations de 243 viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine représentant 582 références de vin.

Cette plaquette synthétise les résultats d'une enquête plus globale, disponible sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine (onglet expertise, les infos techniques) : www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Présentation de l'étude et de l'échantillon

Répartition départementale des propriétés enquêtées

La répartition des vignerons enquêtés est très largement concentrée sur le territoire girondin : 92% des enquêtés ont leur siège social en Gironde, quand ce département représente 67% du vignoble biologique néo-aquitain en 2018. Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine travaillera, dès 2021, à réaliser des zooms plus spécifiques sur certains territoires de Nouvelle-Aquitaine, en se rapprochant des organisations professionnelles qui gèrent la statistique (interprofessions, ODG, etc.).

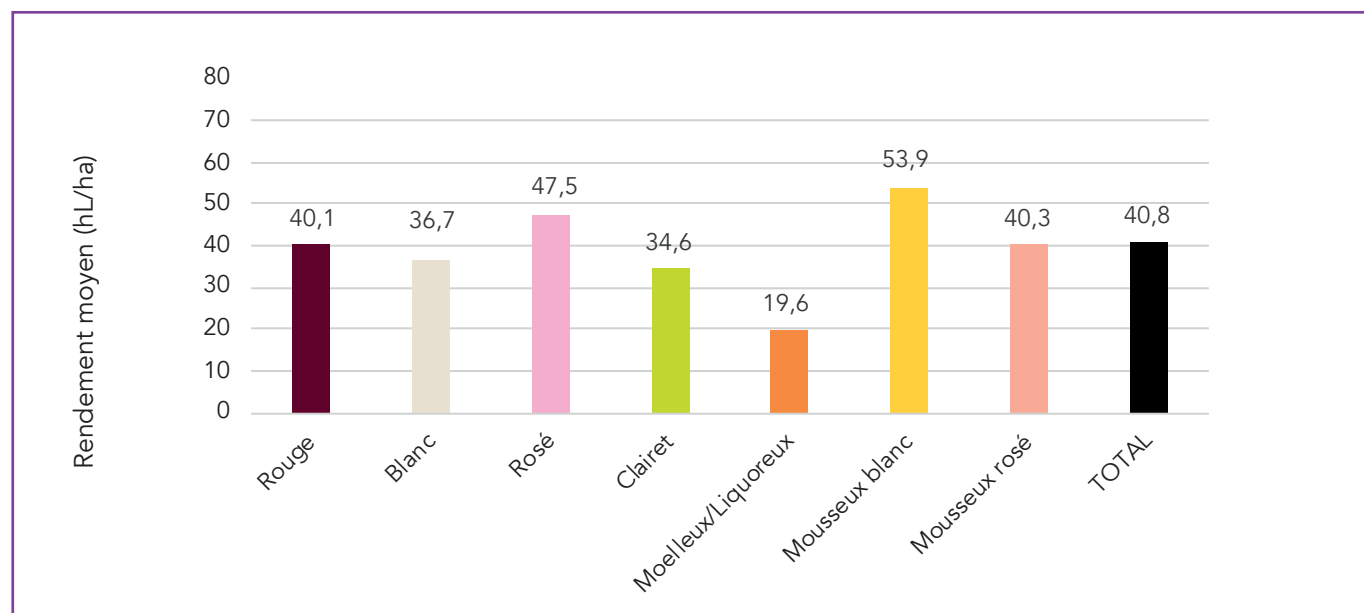
L'étude porte sur une majorité de vins produits sous AOC (92% de l'échantillon).

Répartition de l'échantillon par type de vin



Les vignerons Bio enquêtés produisent majoritairement des vins rouges. Néanmoins la part de blancs et rosés n'est pas en reste, et s'explique par la volonté des vignerons Bio de présenter une large gamme, très demandée en vente directe.

Rendements moyens par couleur



Avec un rendement moyen de 41 hL/ha sur l'ensemble des couleurs, le millésime 2019 se place dans la moyenne des rendements des 10 dernières années en Bio. 2019 est dans l'ensemble, un bon millésime, avec de bonnes conditions pendant la campagne phytosanitaire. Les conséquences du gel et de la grêle des années précédentes dans des zones comme Bourg/Blaye se sont tout de même faites sentir sur certaines parcelles, qui n'ont pas atteint des rendements importants. Les conditions météorologiques pendant les vendanges ont eu une influence importante sur les rendements, et se sont ressenties au moment du choix de la date de récolte. En effet, les vignerons ayant vendangé avant les pluies ont eu des rendements souvent plus faibles (liés à la sécheresse importante de début septembre). En revanche, les producteurs qui ont pu attendre, et laisser passer les pluies, ont souvent obtenu des rendements plus conséquents. Dans une année correcte comme 2019, la problématique du dépérissement du vignoble et le manque de renouvellement des manquants est d'autant plus visible. Cela a un impact non négligeable sur les volumes vendangés.

Ce phénomène est notamment marqué sur les

blancs. Ces dernières années, une partie du vignoble de blanc a été replanté par du Cabernet Sauvignon. Les rendements atteints par ce cépage peuvent être très capricieux comparés à ceux du Sémillon par exemple.

Les rendements en rosé, plus élevés qu'en rouge, peuvent s'expliquer par une répartition des volumes entre ces deux couleurs en fonction des besoins et de la qualité.

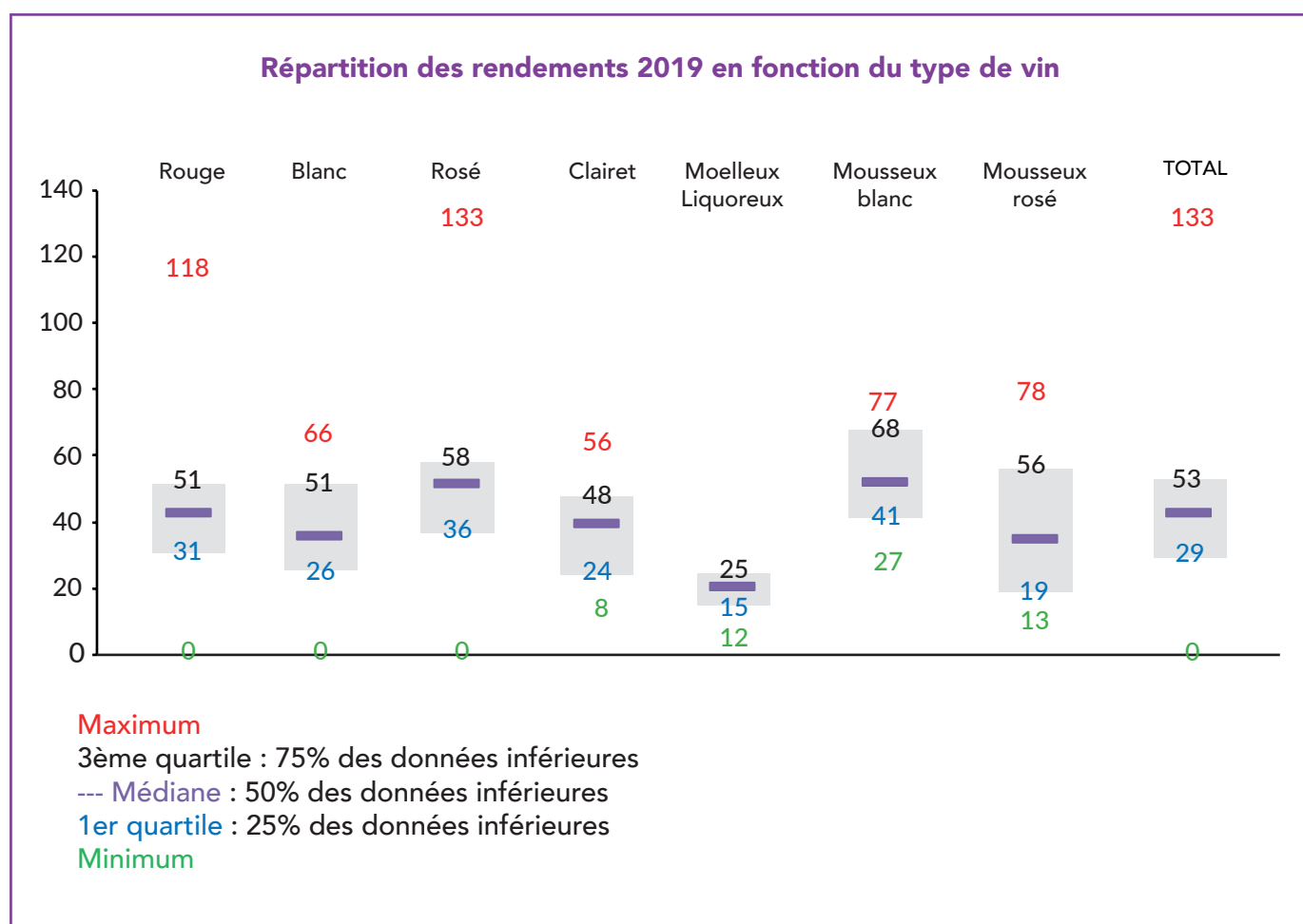
La représentation par box plot permet de visualiser la répartition des rendements par type de vin. Certains vignobles ont réussi à produire des rendements élevés, comme l'illustrent les maxima atteints. Ici, AOC, IGP et VSIG sont confondus.

Il est également à noter que :

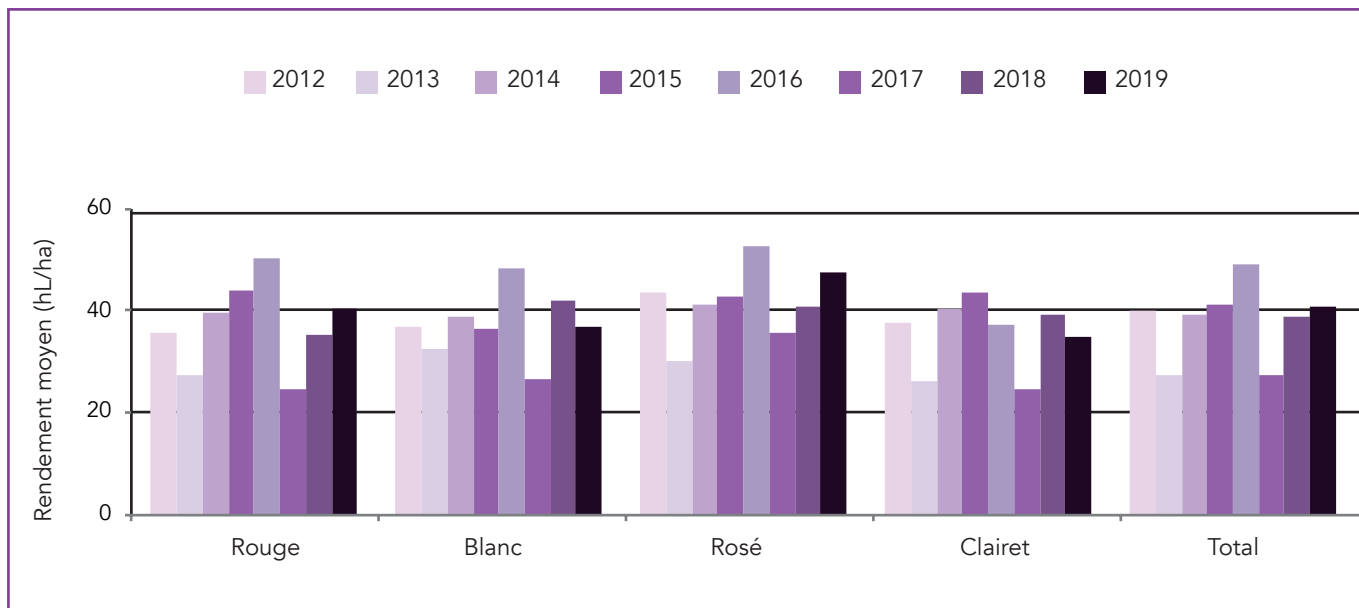
- 50% des références rouges sont obtenues à partir de rendements entre 31 et 51 hL/ha.
- 50% des blancs avec des rendements entre 26 et 52 hL/ha.
- et 50% des rosés avec des rendements entre 37 et 58 hL/ha

Par rapport à 2018, la répartition est tirée vers le haut.

Pour les moelleux/liquoreux, les rendements dépendent beaucoup du type de vin (niveau de sucrosité), des méthodes employées (passerillage, botrytis...) ainsi que des conditions du millésime. 50% des références de ces vins doux ont été obtenues à partir de rendements entre 15 et 25 hL/ha.

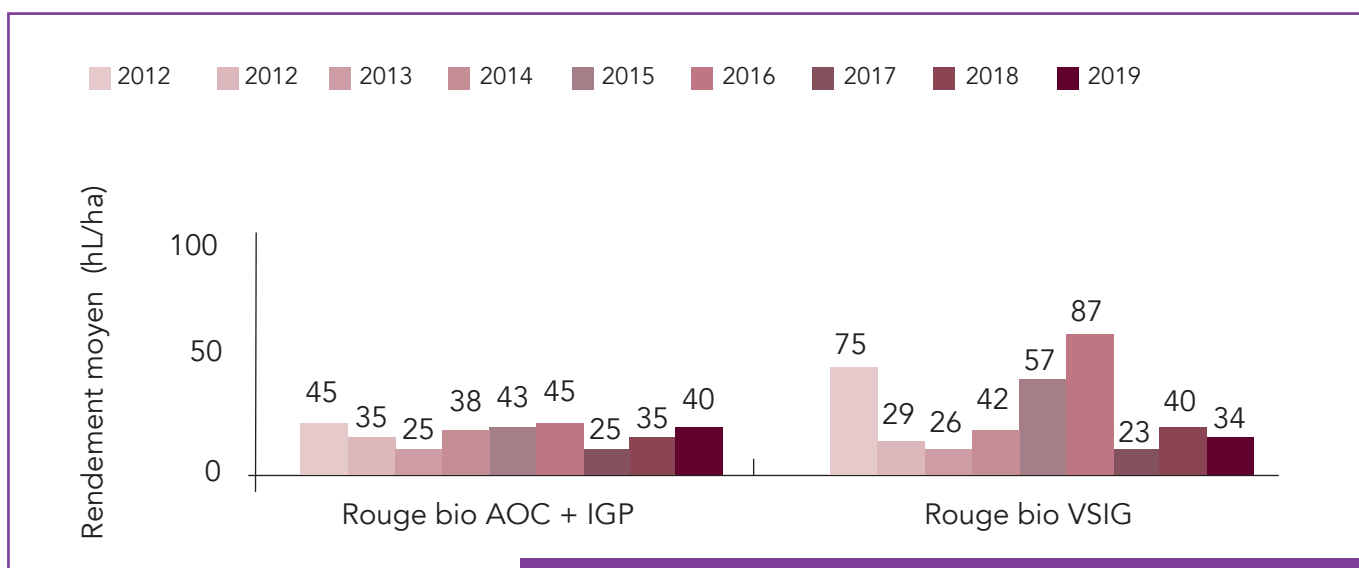


Évolution des rendements moyens depuis 2012



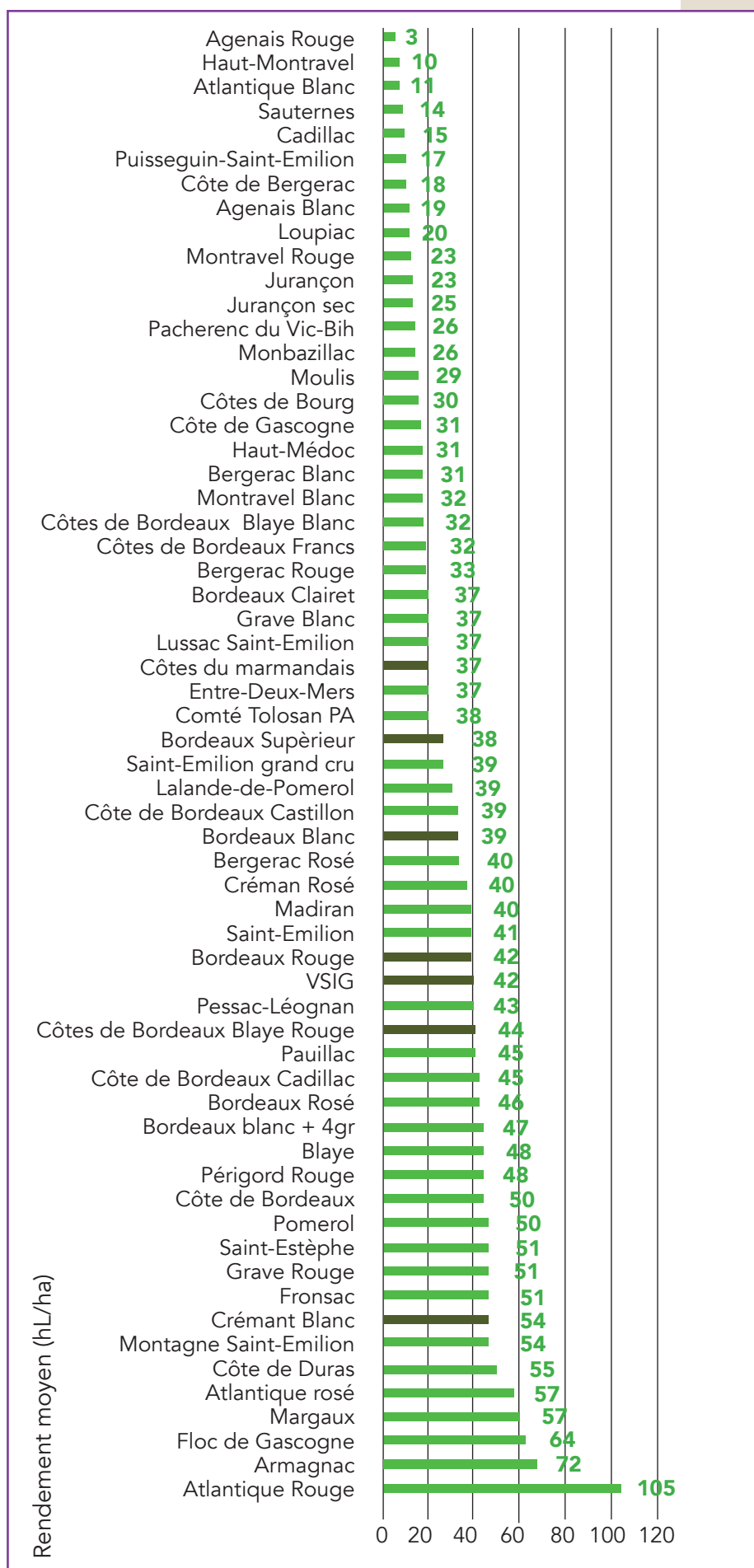
Il existe, comme le montre le graphique ci-dessus, un effet millésime évident, sur l'ensemble des produits : les conditions du millésime affectent les rendements, quelle que soit la couleur produite. Nous observons donc un rendement très variable en Bio en fonction des années, ayant un impact manifeste sur les coûts de production. Ainsi, le millésime 2019 reste un millésime standard en termes de rendement, en se rapprochant des millésimes 2012 et 2014.

Comparaison rendements moyens AOC + IGP versus VSIG depuis 2011



Les bonnes années, il est courant d'observer des volumes plus importants en VSIG par rapport aux vins d'appellation. De gros écarts n'ont pas été observés depuis 2016.

Rendements moyens par appellation



Remarque :
Certaines références doivent être relativisées au regard de la faiblesse de l'échantillon : les AOC avec moins de 10 références sont représentées en couleur claire.

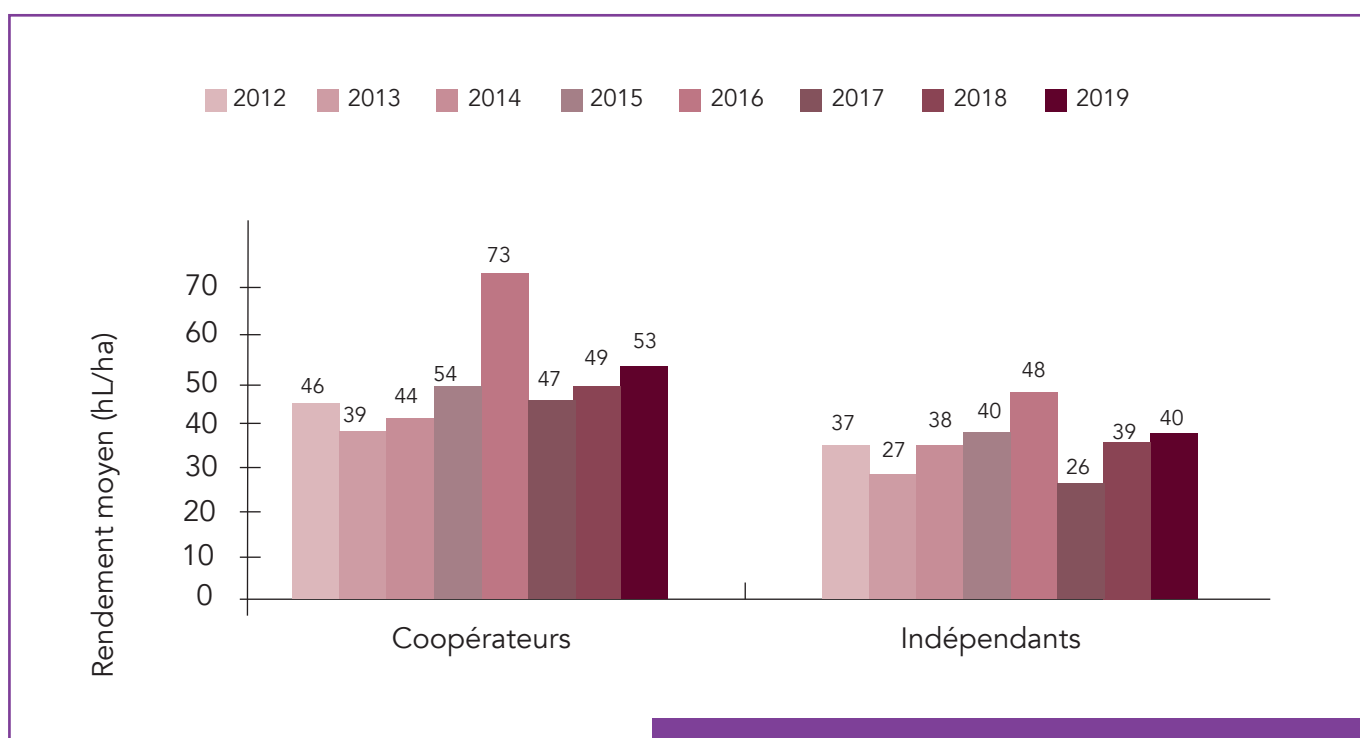
En toute logique, l'impact du cahier des charges de l'appellation et le type de production visé influent sur le rendement obtenu. Les rendements moyens sont ainsi plus importants en Armagnac et IGP ou plus faibles sur les appellations de vins moelleux ou liquoreux.

En revanche, la différence est moins marquée entre les appellations génériques et communales.

Comparaison entre coopérateurs et producteurs indépendants

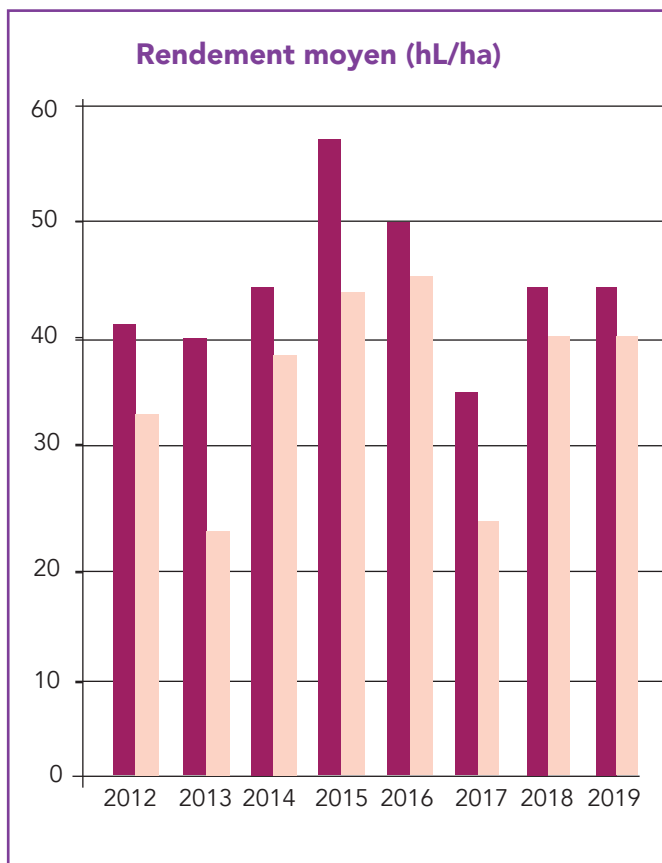
Bien que la part de vignerons indépendants soit très largement majoritaire au sein de cette enquête, il est intéressant de noter que chaque année, les rendements produits par les coopérateurs sont plus importants que ceux réalisés par les indépendants. L'une des explications est la volonté d'axer la production vers des volumes plus importants lorsque l'on fournit du raisin ou du vin en cave. Par ailleurs, le territoire viticole occupé par une cave coopérative est beaucoup plus vaste que celui d'une exploitation individuelle : l'impact du climat est davantage lissé, avec des zones touchées et des zones épargnées, qui se compensent donc au niveau des rendements. Enfin, l'accompagnement technique des coopérateurs Bio par les caves coopératives au vignoble joue un rôle important dans l'obtention de bons rendements.

Évolution des rendements moyens Coop/Ind depuis 2012



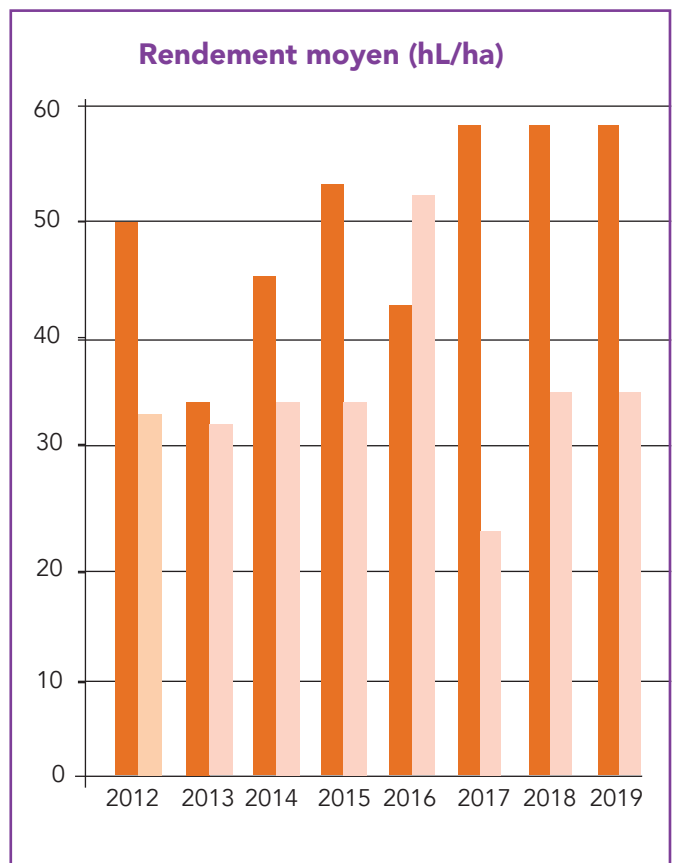
Cette supériorité en termes de rendements se retrouve en blanc comme en rouge, depuis 2012.

Rendements moyens en Rouge depuis 2012



■ Rouge COOP ■ Rouge IND

Rendements moyens en Blanc depuis 2012



■ Blanc COOP ■ Blanc IND

Conclusion

Le millésime 2019 a été marqué par une hétérogénéité vis-à-vis des rendements sur le vignoble. La gelée, la coulure, le millerandage et la sécheresse ont fait beaucoup de mal et les rendements restent modestes dans beaucoup de propriétés (même s'ils sont plus élevés qu'en 2018). Il faut également s'interroger sur le contexte structurel des exploitations, notamment sur le renouvellement des parcelles et des manquants. Malgré une conjoncture parfois tendue, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine considère que les exploitations Bio doivent, comme leurs collègues conventionnels, travailler sur leur programme d'arrachage et de replantation, pour toujours améliorer la compétitivité de l'outil de production.

VOUS RETROUVerez L'ENSEMBLE DE L'ÉTUDE MISE À JOUR SUR :

www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Avec un rendement moyen de 41 hL/ha sur l'ensemble de l'échantillon, les vignerons Bio ont réussi à maintenir le cap en plaçant le millésime 2019 dans la moyenne des 10 dernières années.

Enfin, depuis 2012, les caves coopératives se singularisent par l'importance de leurs rendements, toute couleur confondue. Les caves affichent un rendement moyen nettement supérieur à celui des vignerons indépendants, du fait d'un appui technique terrain mutualisé ainsi qu'une répartition du vignoble plus vaste ce qui peut avoir l'avantage de lisser l'impact des aléas du millésime (notamment grêle ou sécheresse).

2. ENQUETE SUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2019

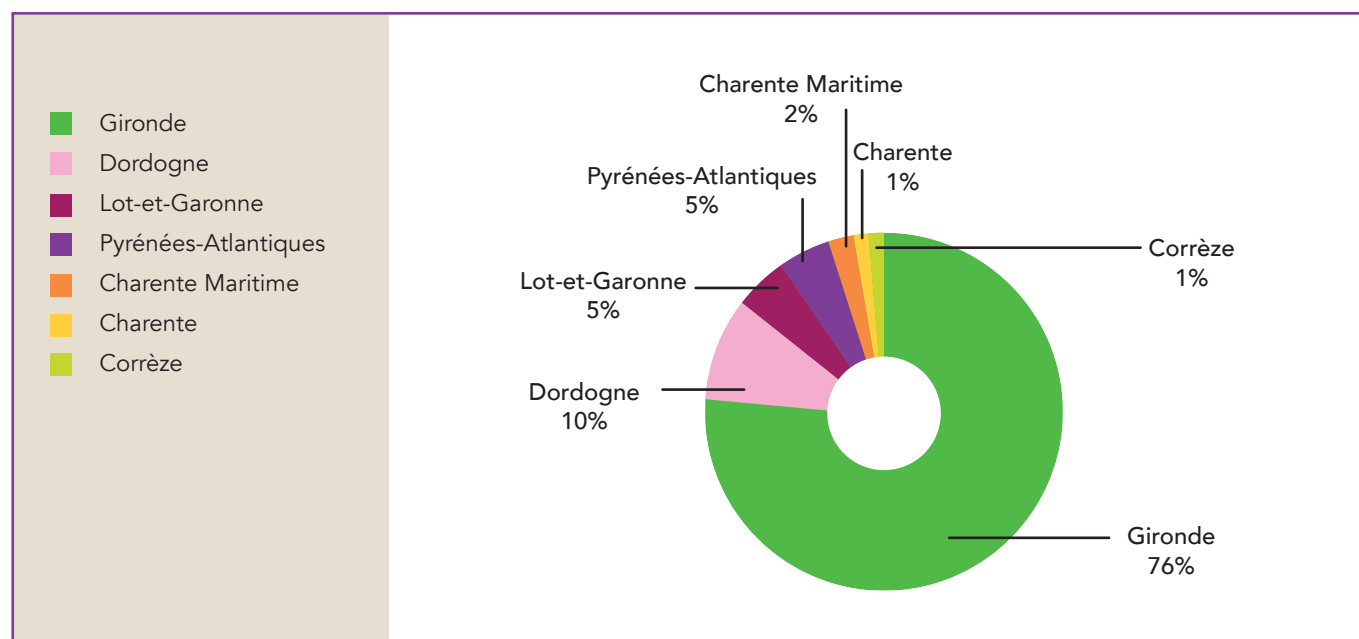
L'enquête sur les pratiques œnologiques est réalisée depuis 2012. Elle permet de faire un point sur les intrants et techniques utilisés par les vignerons bio lors du dernier millésime. Sa reconduction chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vignerons Bio en Nouvelle-Aquitaine (ces pratiques étant fonction des millésimes, mais aussi de l'arrivée de nouveaux vignerons Bio dans la filière, des évolutions réglementaires, etc.). Elle constitue une base de travail précieuse pour construire les argumentaires techniques qui serviront à faire évoluer la réglementation au profit des vignerons Bio.

Cette plaquette concentrée sur la région Nouvelle-Aquitaine, ne présente qu'une partie des résultats de l'étude nationale. Vous pourrez retrouver l'ensemble de l'étude sur le site de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine : www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Répartition départementale des vignerons enquêtés

86 vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine ont répondu à cette enquête. Leur implantation géographique reflète la répartition du vignoble Bio en région Nouvelle-Aquitaine avec tout de même une sous-représentation par rapport au poids du Bergeracois et de Duras.

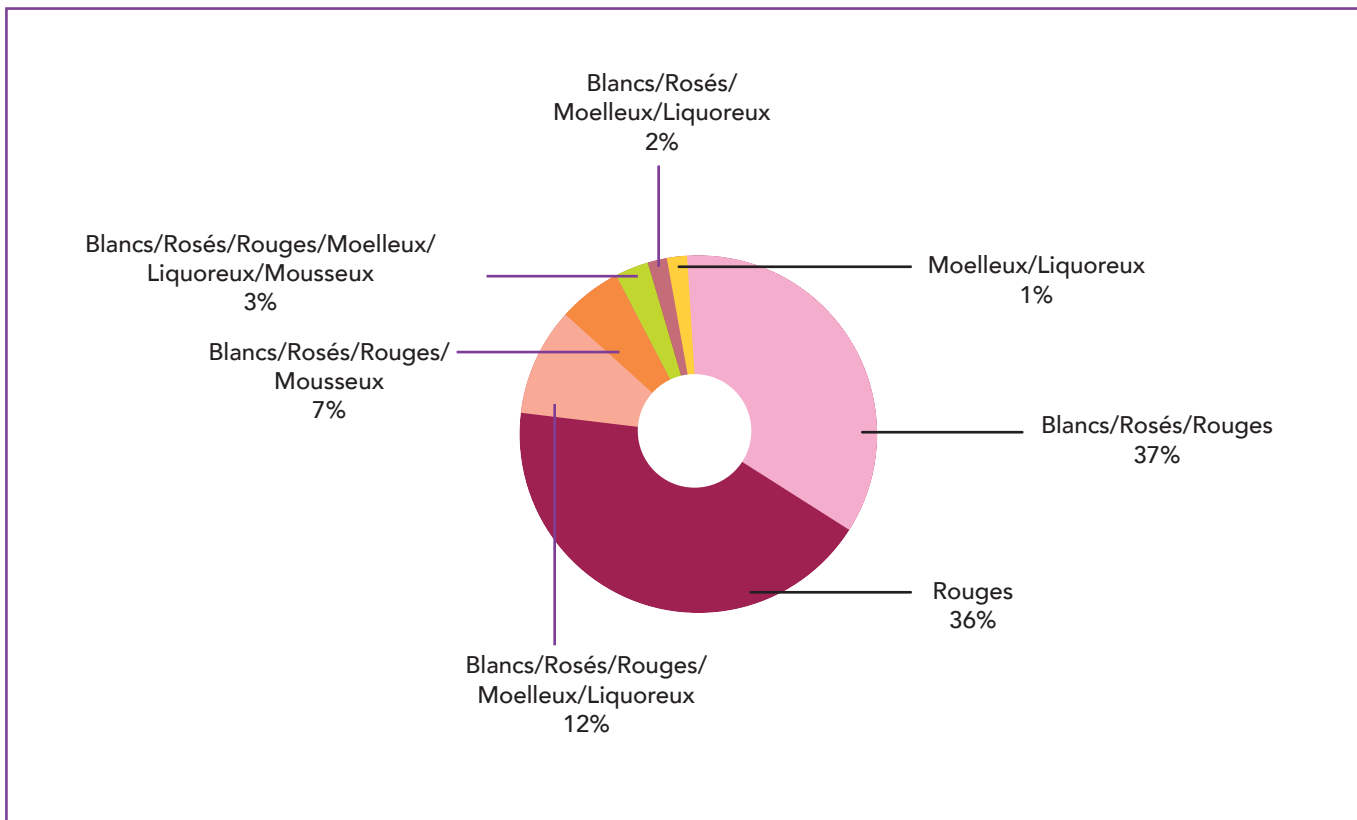
Répartition des enquêtés 2019 par département



Répartition par type de vins produits

La vente directe est le premier circuit de commercialisation (en valeur) des vins Bio français. Pour ce circuit de vente, les producteurs prennent souvent le parti de produire différentes cuvées afin de répondre au maximum aux envies du consommateur. Notre étude reflète cette réalité, puisque les vigneron interrogés présentent très souvent une gamme complète de vins Bio (2/3 des enquêtés), majoritairement sur les 3 couleurs, avec parfois en complément, des cuvées de vins doux et effervescents, susceptibles de plaire au consommateur. Globalement, la production de rouge reste majoritaire (95% des vigneron bio interrogés produisent au moins une cuvée de rouge et 36% ne produisant même que cette couleur).

Répartition des types de vin produits par enquêté



Ce graphe se lit de la façon suivante : 37% des vigneron ayant répondu à l'enquête produisent du blanc, du rosé et du rouge. En revanche, 36% ne produisent que du rouge etc...



Point global sur les utilisations d'intrants et pratiques en 2019

Le bilan du millésime 2019 montre une gestion plus facile par rapport à 2018 avec des volumes récoltés bien meilleurs. On retrouve ces dernières années une sécheresse récurrente durant la véraison et ce, jusqu'à la mi-septembre. Par endroit, cette contrainte hydrique a pu provoquer des blocages de la maturité phénolique, qui n'a pas été arrangée par des pluies au moment de la récolte. Les degrés alcooliques se sont alors envolés dans certaines zones et il a parfois été difficile de choisir entre :

- une récolte avant la pluie, avec des degrés élevés et un rendement un peu plus faible
- ou d'attendre la pluie et vendanger en suivant, au risque que la vendange soit abimée ou trop diluée.

Une autre tendance de 2019 a été l'observation d'augmentations importantes d'acidité volatile, caractéristiques de ces millésimes avec de la sécheresse puis de la pluie, et des maturités technologique et microbienne avancées.

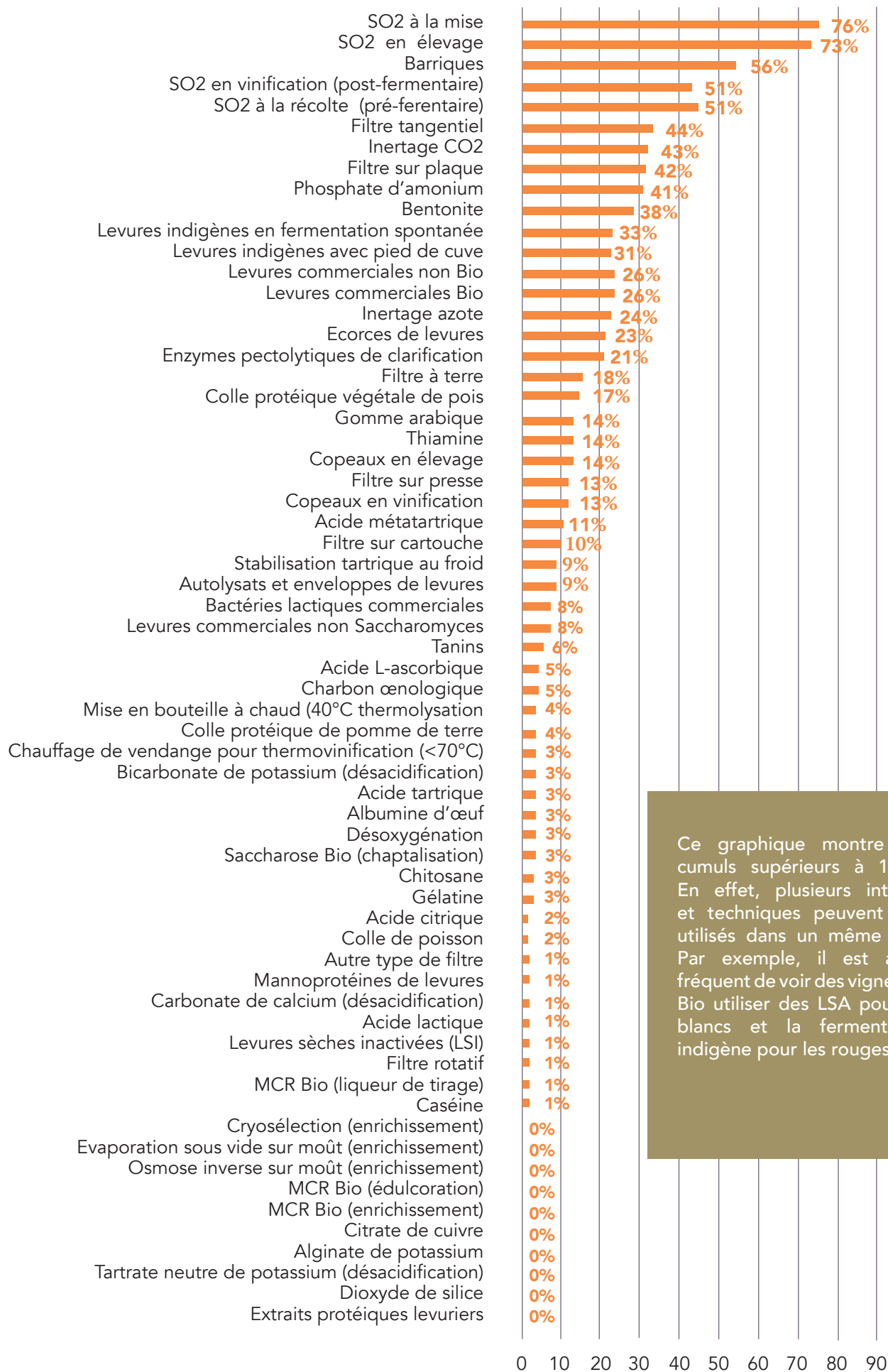
Peu d'intrants œnologiques ont finalement été utilisés en 2019 : à part le SO₂, le phosphate d'ammonium et la bentonite, les autres intrants ont été utilisés dans moins de 30% des cas.

La barrique reste comme chaque année très utilisée, chez plus de la moitié des vigneron.

Les techniques autorisées par la réglementation européenne sont, quant à elles, employées de manière assez variée sur le terrain, avec surtout un recours aux techniques de filtration : filtre tangentiel et sur plaque.

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées ont été davantage mises en œuvre que l'utilisation de LSA (33% contre 26%). Ce n'était pas le cas en 2018 où des maturités avancées avaient poussé certains vigneron à sécuriser leur fermentation en évitant les levures indigènes. Cette répartition reste aussi dépendante du type de vin réalisé. Quant à l'utilisation de levures commerciales, les levures Bio et non Bio ont été utilisées dans les mêmes proportions cette année.

Intrants et pratiques œnologiques utilisés en Bio en Nouvelle-Aquitaine en 2019

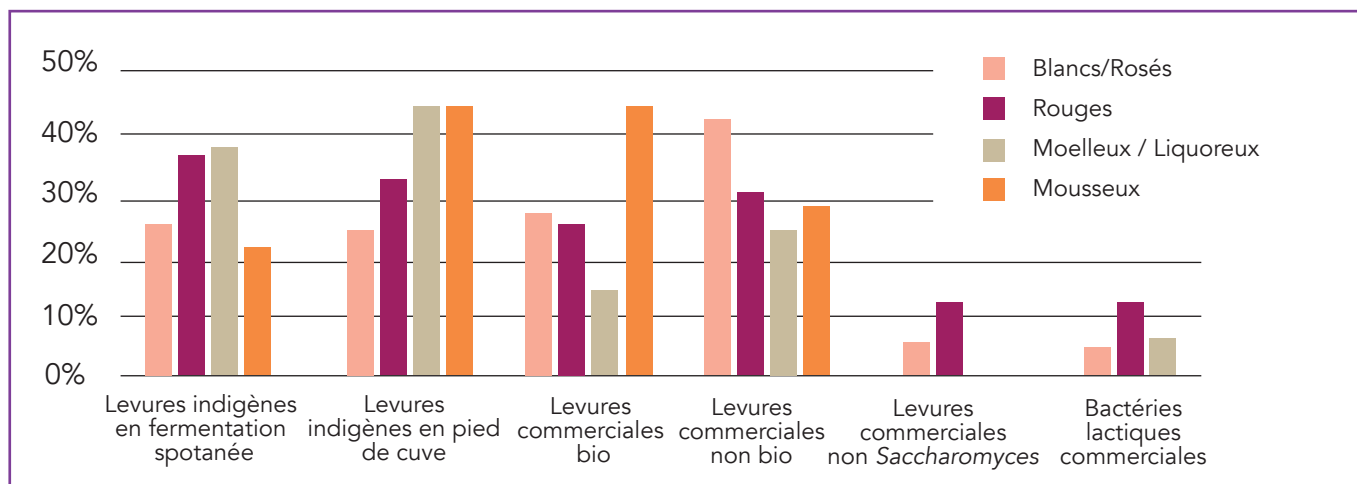


Ce graphique montre des cumuls supérieurs à 100%. En effet, plusieurs intrants et techniques peuvent être utilisés dans un même chai. Par exemple, il est assez fréquent de voir des vignerons Bio utiliser des LSA pour les blancs et la fermentation indigène pour les rouges.

Utilisation d'intrants en fonction des types de vins

Les résultats de l'enquête varient en fonction du type de vin réalisé.
Nous étudions ci-après le cas des levures et bactéries.

Répartition par couleur de l'utilisation de levures et bactéries en 2019



Pour les vins blancs et rosés, l'utilisation de levures indigènes a progressé depuis 2018, où les LSA étaient majoritairement utilisées. En 2019, la flore indigène et les levures commerciales sont employées dans les mêmes proportions (environ 30%), avec une légère supériorité des levures commerciales non Bio, car plus adaptée au profil produit du Sauvignon. Elles sont aussi moins coûteuses et présentent une durée de vie plus importante que les levures Bio¹.

Pour les vins rouges, la répartition au niveau du choix des levures est assez homogène même si le pourcentage d'emploi de levures indigènes est un peu plus important. Le faible taux d'utilisation de bactéries commerciales s'explique par le fait que dans la majorité des cas, la fermentation malolactique démarre de façon spontanée avec la flore indigène et se déroule sans encombre.

Pour les vins moelleux et liquoreux, on relève une utilisation non négligeable de levures indigènes en fermentation spontanée ou en pied de cuve, puisque pour ce type de vin une fermentation complète des sucres n'est pas nécessaire.

Pour les crémants mousseux on observe une

utilisation importante de pied de cuve ou de LSA Bio afin de garantir une bonne maîtrise de la fermentation. En effet, ces vins doivent être rapidement transférés en respectant souvent un cahier des charges plus strict pour les faiseurs de méthode.

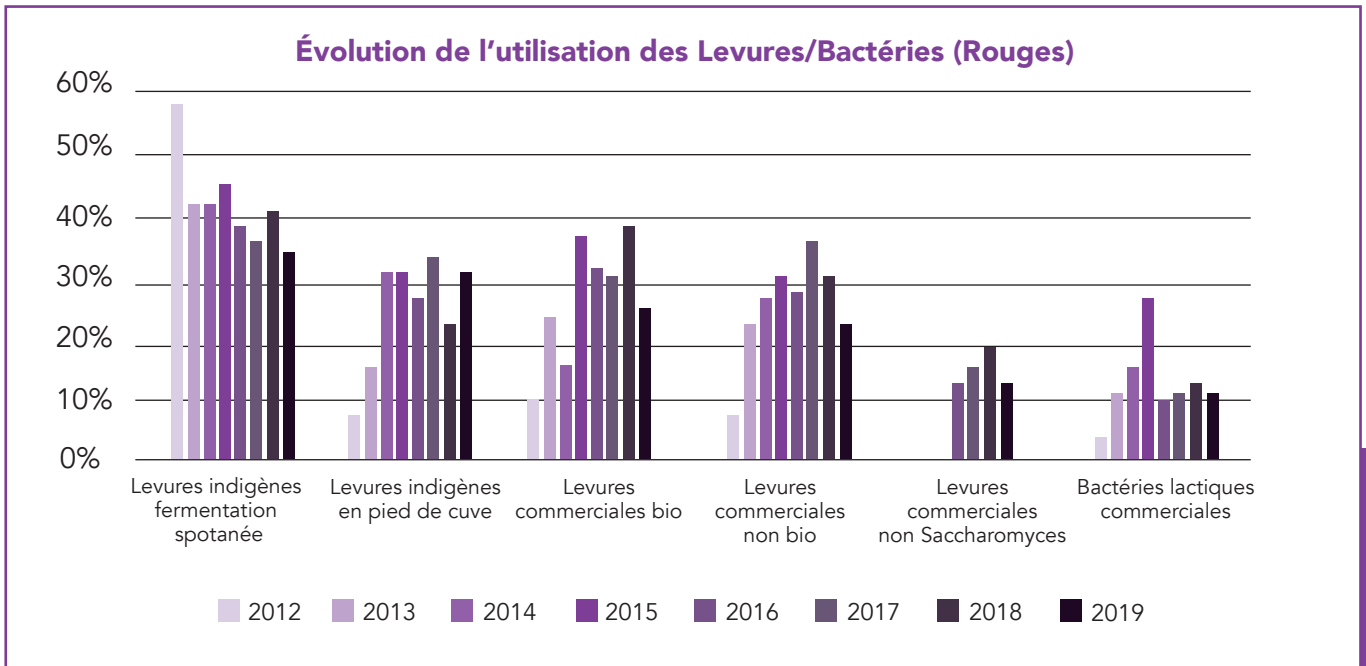
Enfin, l'utilisation des levures non-Saccharomyces commence à être récurrente depuis quelques années, surtout sur vin rouge. L'objectif principal, dans ce cas, est de réduire ou supprimer l'utilisation du SO₂ notamment en phase pré-fermentaire. Pour les liquoreux, une utilisation de *Torulaspora delbrueckii*, en co-inoculation avec une *Saccharomyces* permet également de limiter la production d'acides volatils dans un milieu très chargé en sucre, tout en augmentant significativement la concentration en thiols volatils (montré notamment dans le projet WILDWINE auquel Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine a participé).

POUR PLUS DE DÉTAILS, VOUS POUVEZ RETROUVER L'ENSEMBLE DES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE SUR NOTRE SITE INTERNET :
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

¹En effet, l'absence d'agent de conservation (incompatible avec la réglementation Bio) empêche de conserver ces levures d'une année sur l'autre.

Utilisation d'intrants en fonction des millésimes, Focus sur les vins rouges

Levures et bactéries pour les vins rouges



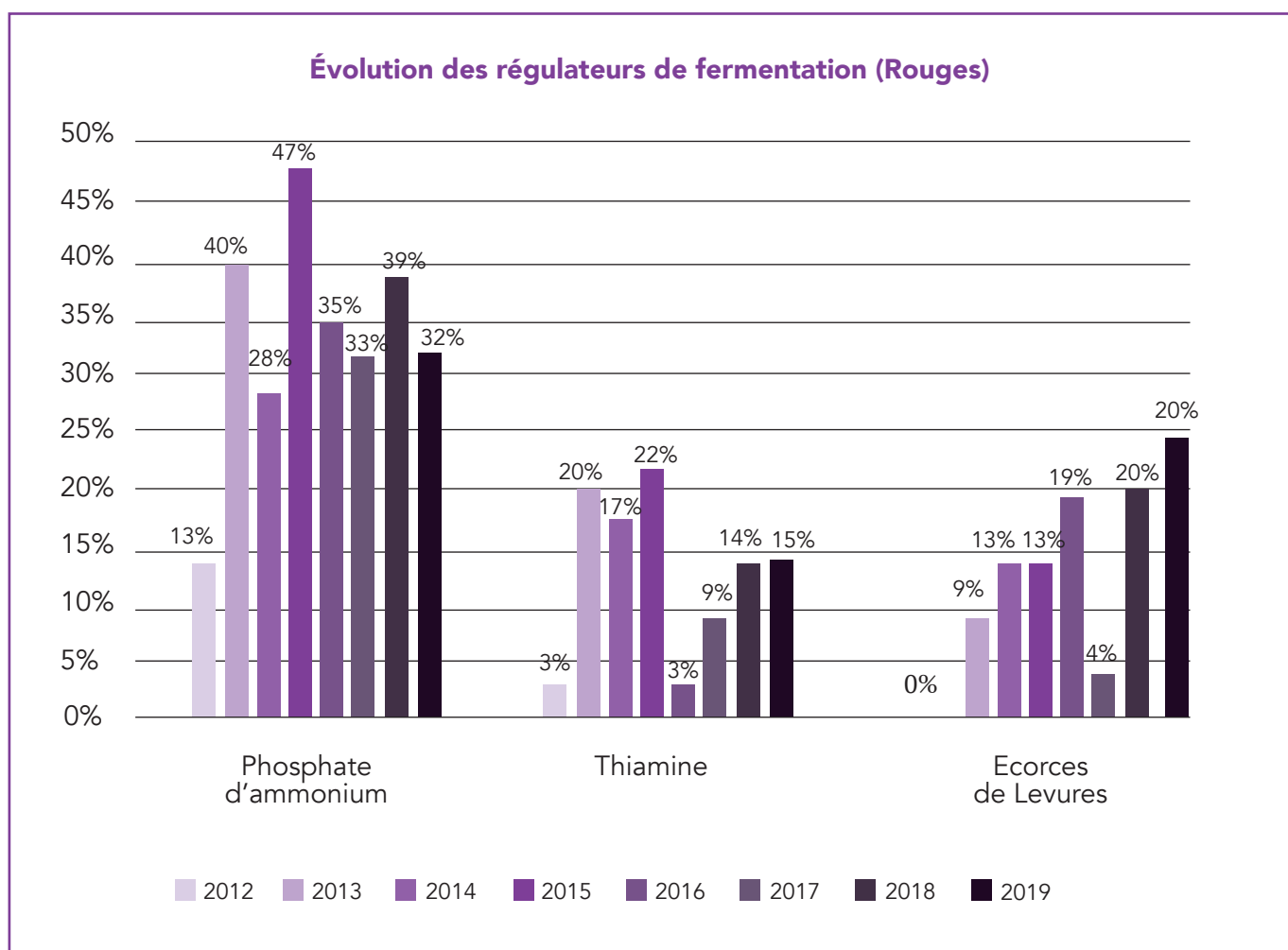
La mise en place de fermentation spontanée reste stable. Elle est pratiquée par 40% des exploitations enquêtées depuis 2013.

L'utilisation de pied de cuve (PDC) a progressé depuis les années 2012-2013 avec un pourcentage d'utilisation autour de 30% environ chaque année. Ceci peut être en partie lié au travail de recherche réalisé ces dernières années sur les fermentations indigènes (projet réalisé dans le cadre du programme « Levains Bio »). Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine travaille également actuellement sur des protocoles de pied de cuve bactéries pour aider les domaines où la fermentation malolactique aurait des difficultés à démarrer spontanément (travail réalisé dans le cadre du projet « Pied de Cuve Malo Bio »). Il ne semble pas y avoir de régression d'utilisation des pieds de cuve, cette pratique serait donc en train de s'ancre sur le terrain.

Lorsque des levures commerciales sont utilisées, contrairement à l'année 2017, il s'agit d'abord de levures Bio (39% d'utilisation, versus 31% pour les levures non Bio). C'est une tendance que l'on constate aussi au niveau national.

Concernant l'emploi de levures non-Saccharomyces, il semblerait qu'une utilisation autour de 15% soit récurrente chaque année, souvent utilisé par des vignerons réalisant des cuvées sans SO2.

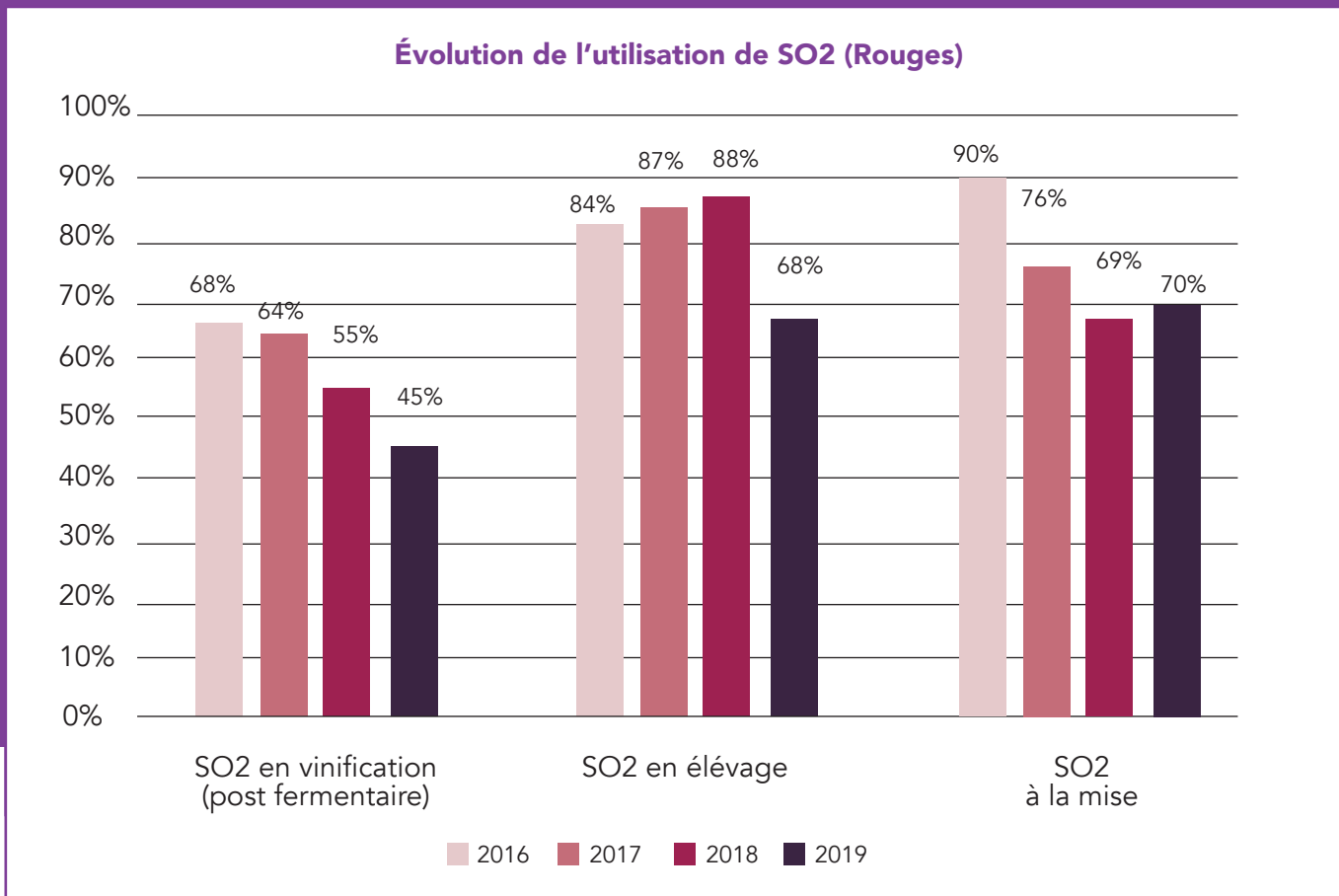
Régulateurs de fermentation en Rouges



Le millésime 2019 présentait des fermentescibilités globalement correctes avec de bons niveaux d'azote assimilable. Cependant, comme évoqué précédemment, certaines vendanges étaient très mures avec des degrés alcooliques élevés et des maturités microbiennes assez avancées. Cela peut expliquer qu'il y ait eu des ralentissements de la fermentation observés et le recours à des écorces de levures pour détoxifier le milieu.

Apport de SO2 en Rouges

L'utilisation d'auxiliaires de vinification est assez régulière, sans grande variation entre chaque millésime. Les vignerons Bio interrogés utilisent, depuis 4 ans, globalement moins de SO2, notamment à l'entrée de vendange. Cela confirme la forte tendance que nous observons sur le terrain à vouloir réaliser des vinifications sans SO2.



Vinification sans SO2

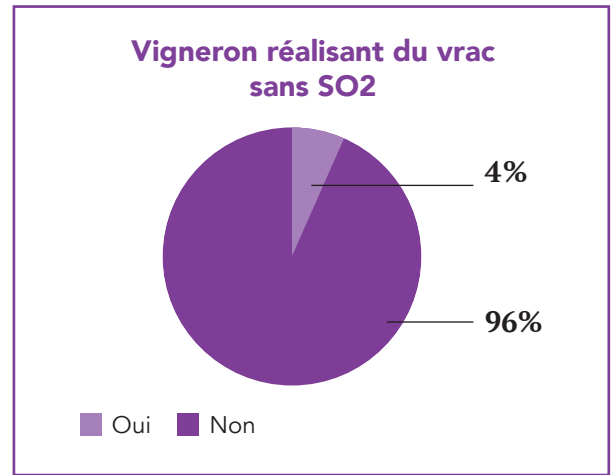
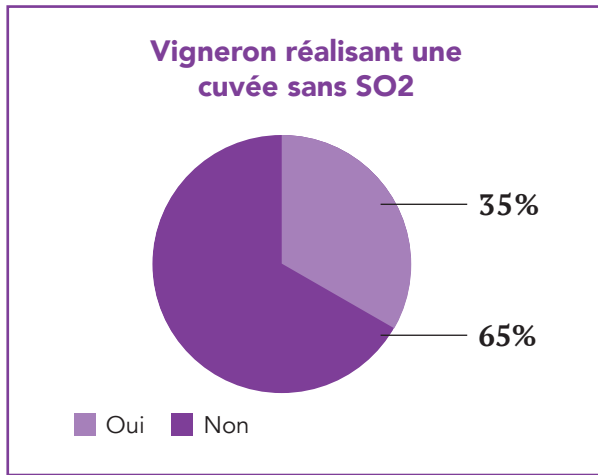
Ajouté depuis 2016 au sein de cette enquête, le focus sur la vinification sans SO2 permet de suivre l'évolution de ces types de vins de plus en plus produits sur le terrain.

Cette thématique est également suivie dans le pôle Recherche et expérimentation de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine par la participation aux projets « RESPECT » et « Vins de Bordeaux sans SO2 » financés par la Région Nouvelle Aquitaine et le CIVB, en partenariat avec l'ISW et l'IFV. Ces projets ont pour but d'améliorer les connaissances sur la vinification sans sulfites et d'évaluer l'efficacité des nouveaux outils pour y parvenir (exemple : levures non-Saccharomyces).

Dans les années à venir, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine souhaite étudier l'élevage des vins sans SO2.

Les résultats présentés ci-après concernent l'échelle nationale, et ne sont donc pas spécifiques à la région Nouvelle-Aquitaine (échantillon trop faible manquant de représentativité).

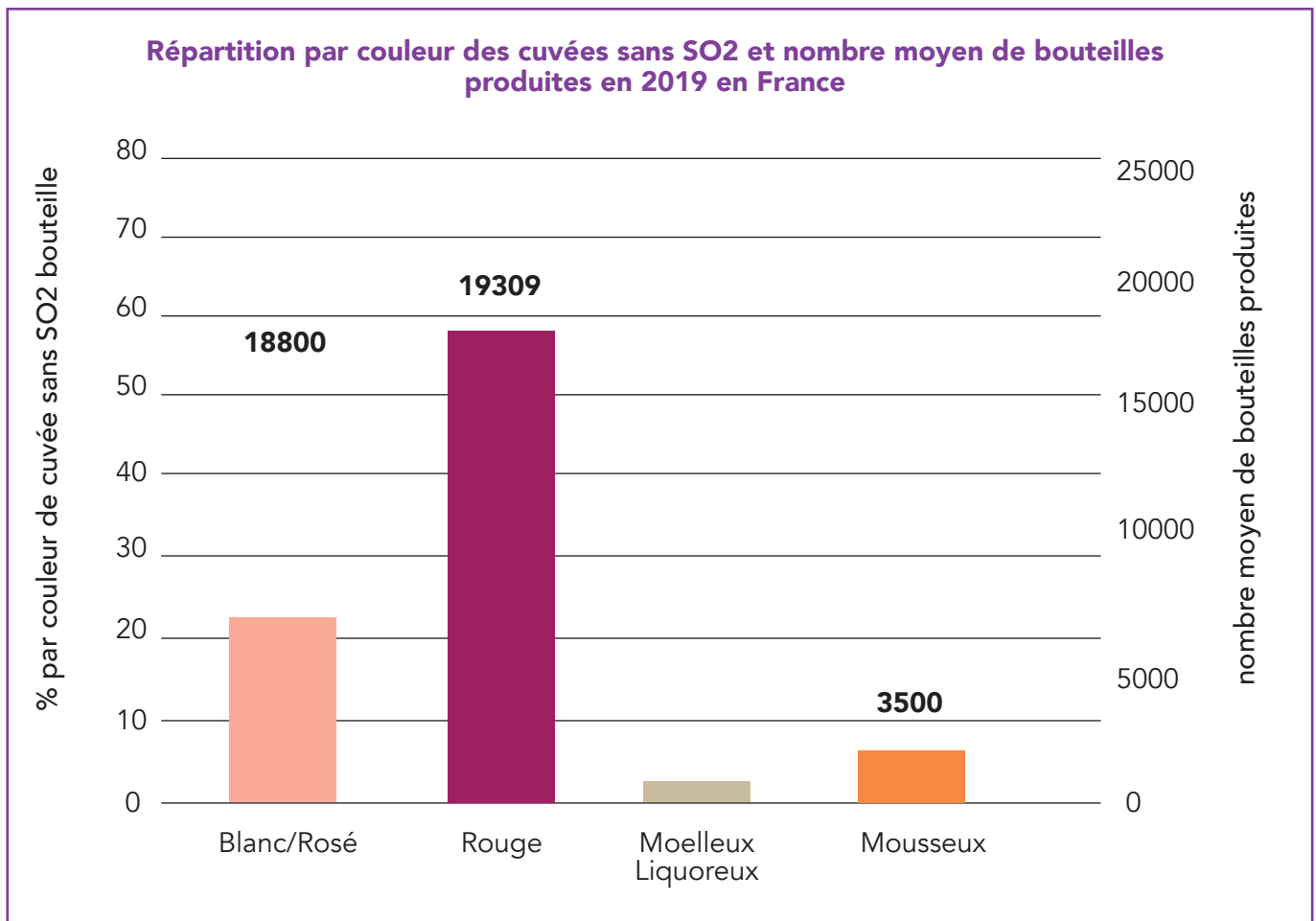
²Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
³Institut Français de la Vigne et du Vin



Plus d'un tiers des vigneron Bio en France réalisent des cuvées sans SO2, chiffre en hausse depuis les 5 dernières années. Le phénomène est cependant anecdotique chez les vracqueurs.

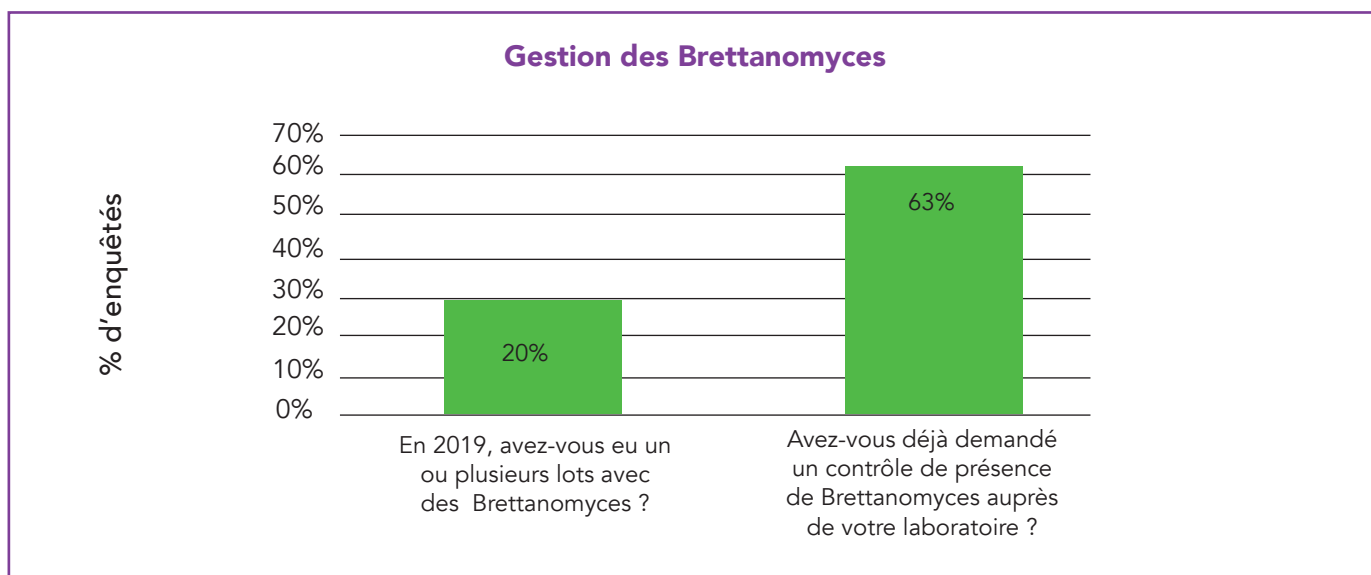
De manière assez logique, les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges, la technique étant plus facile à maîtriser. Certains vigneron Bio réalisent cependant des vins sans SO2 sur toute leur gamme et notamment sur blanc.

Jusque-là, les volumes moyens produits étaient de l'ordre de 6000 bouteilles en blanc et 11 000 en rouge par cuvée. En 2019, des lots plus conséquents ont été mis sur le marché avec en moyenne environ 19 000 bouteilles par cuvée sans SO2 (rouge, blanc, rosé).

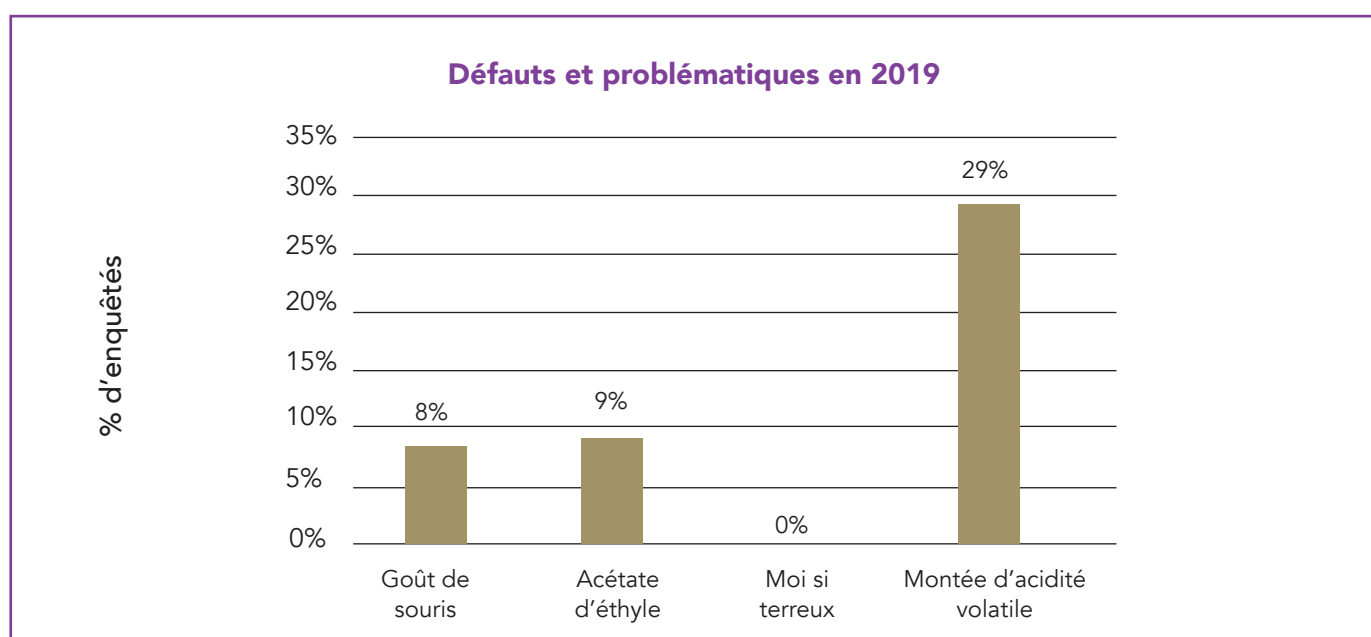


Gestion des problématiques et déviations

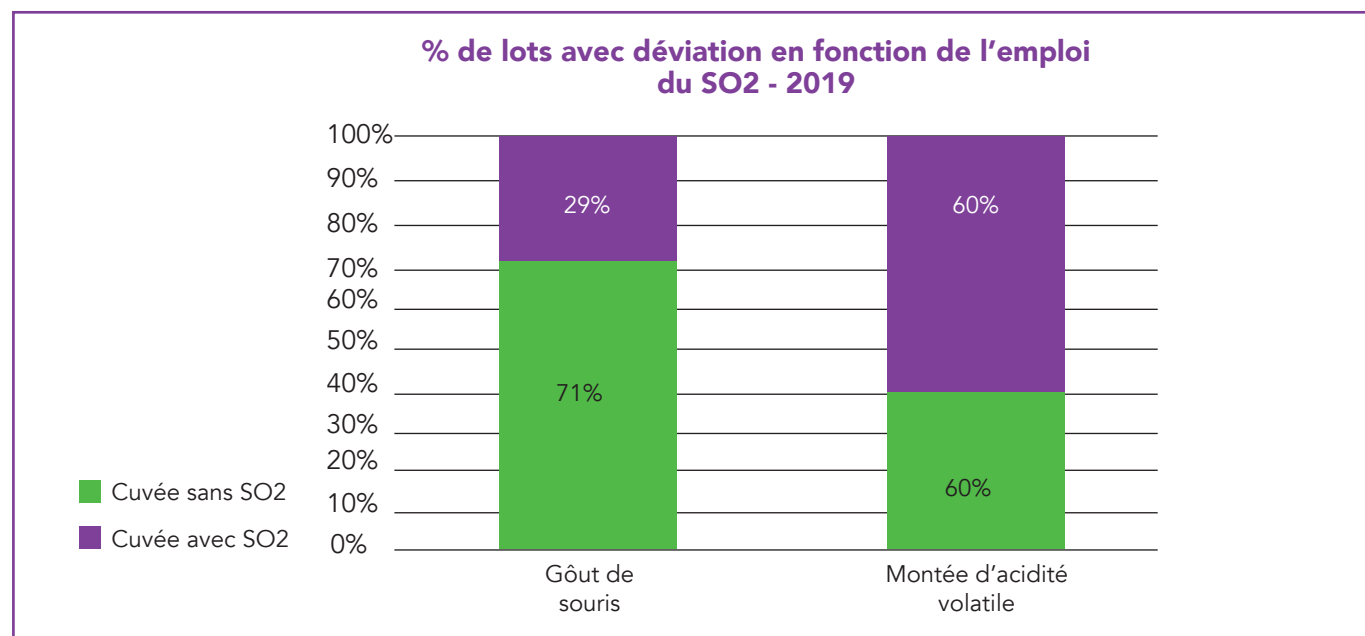
20% environ des vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine ont constaté la présence de Brettanomyces sur un de leurs lots en 2019 (équivalent au taux de contamination constaté en France en 2018). Le taux de contrôle de présence de la levure par les vignerons a dépassé les 60%, ce qui est positif. En effet, le recourt à au moins un dénombrement de population totale sur vins avant la mise en bouteille devrait être généralisé pour éviter toute déviation et complication (coût relativement faible, environ 20€/échantillon).



Au niveau des autres déviations ou problématiques en 2019 on constate des montées d'acidité volatile chez un nombre important de producteurs. Cela vient confirmer les problèmes de maturités microbiologiques observées sur le terrain. Les autres défauts restent mineurs.



En s'intéressant aux déviations sur cuvées sans SO₂, on observe que le goût de souris apparaît plus régulièrement : en 2019, 70% des vignerons ayant observé un goût de souris sur l'une de leur cuvée produisent des vins sans SO₂. En ce qui concerne les montées d'acidité volatile, c'est plus partagé. Selon nos recherches, après la fermentation malolactique, les bactéries lactiques dégradent d'autres éléments et provoquent des montées d'acidité volatile plus difficiles à gérer dans le cadre des vins sans SO₂. Beaucoup de vignerons ont eu recours à une filtration tangentielle assez rapidement après la FML pour résoudre le problème.

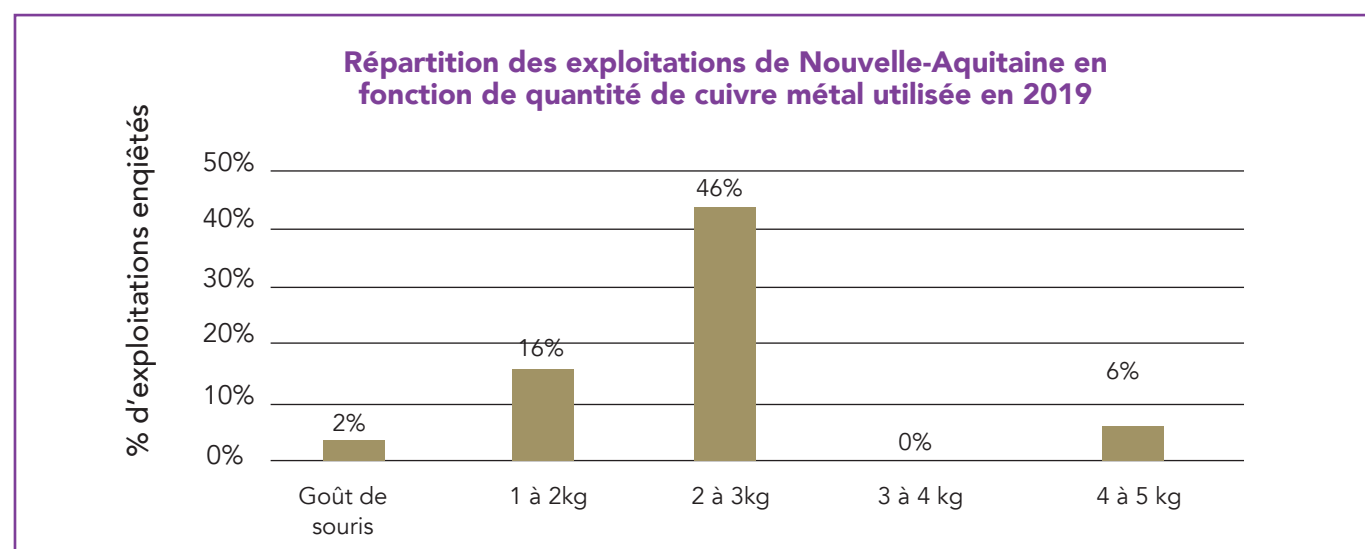


Utilisation de cuivre à la vigne

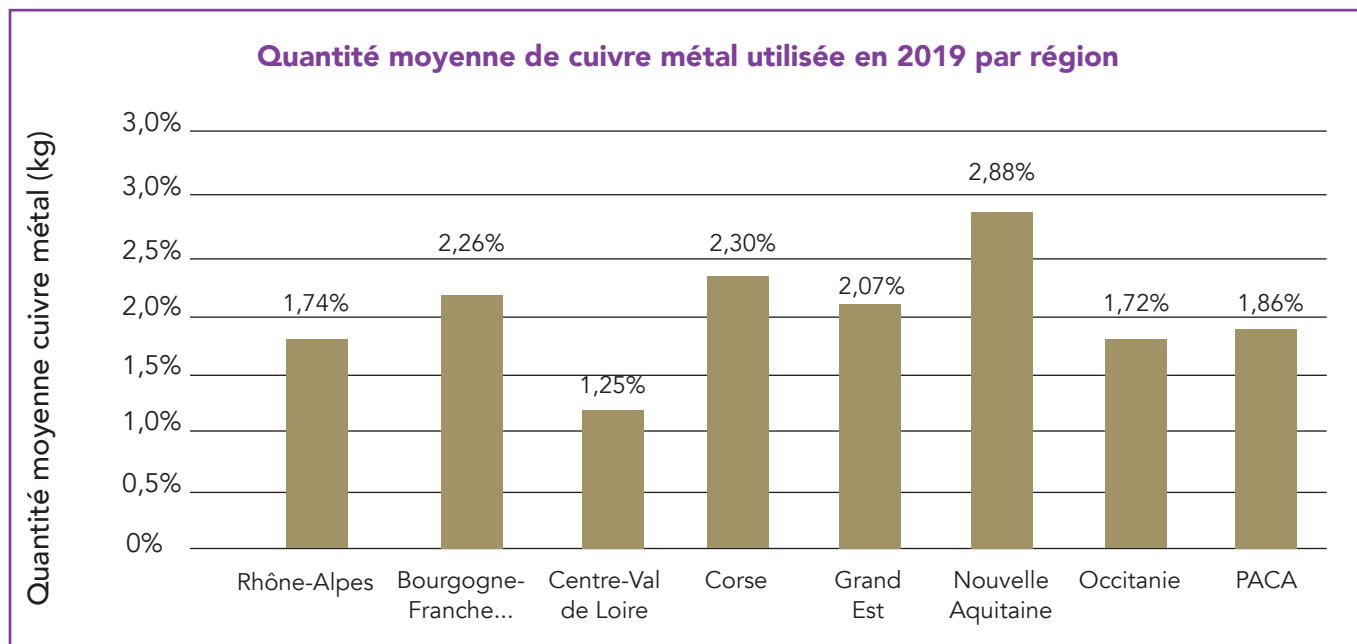
Le millésime 2019 fut la première année avec une réglementation imposant une utilisation maximale de cuivre de 4 kg/ha/an avec (un lissage de 28 kg sur 7 ans). La majorité des domaines de Nouvelle-Aquitaine ont utilisé entre 2 et 3 kg de cuivre/ha, en raison d'une pression mildiou relativement faible en 2019 (il fallait cependant rester vigilant en début de campagne).

Dans les années à venir, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine souhaite étudier l'élevage des vins sans SO₂.

Les résultats présentés ci-après concernent l'échelle nationale, et ne sont donc pas spécifiques à la région Nouvelle-Aquitaine (échantillon trop faible manquant de représentativité).



En France, Nouvelle-Aquitaine est la région où l'on utilise le plus de cuivre, du fait d'une pression mildiou plus importante. A noter tout de même que la teneur moyenne reste inférieure à 3 kg/ha/an.



Conclusion

Les pratiques des vignerons Bio sur le millésime 2019 évoluent peu par rapport aux millésimes précédents.

Globalement, les utilisations d'intrants et techniques autorisés restent faibles (inférieures à 30% si l'on exclut le SO₂ et les barriques). En revanche, toute la gamme des outils mise à disposition par la réglementation Vin Bio est utilisée. Le recours à des intrants ou des techniques est donc globalement raisonné en Bio.

Au niveau de la fermentation, les fermentations spontanées ont été davantage pratiquées par qu'en 2018, du fait de fermentescibilités plus faciles à gérer par rapport à l'an dernier. Cette enquête confirme l'existence de plusieurs écoles de vinification en Bio : d'une part des vignerons Bio qui tentent de se passer au maximum des intrants. D'autre part, des vignerons Bio qui ont recours à une palette plus large d'intrants permettant d'obtenir un profil produit spécifique, régulier, constant dans le temps, dans le but notamment de répondre à certaines demandes export.

Une tendance à la diminution du recours au SO₂ s'observe depuis 5 ans, avec le développement de cuvées Bio « sans sulfites ajoutés » répondant à une demande croissante, sur les trois couleurs mais plus principalement sur rouge.

Concernant les déviations et problématiques, les vignerons prennent de plus en plus le réflexe d'analyser la présence de Brettanomyces ce qui est un bon outil pour anticiper et agir avant un développement microbien au chai. Des montées d'acidité volatiles ont été observées et notamment sur les cuvées sans SO₂. Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine travaille à la préparation d'un nouveau projet de recherche qui s'intéressera à cette problématique.

Enfin, au niveau des traitements au cuivre, pour le millésime 2019, les vignerons ont pu respecter les vignerons ont pu respecter la limite de 4 kg/ha/an et ce, dans toute la France.



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



38 Route de Goujon-33570 MONTAGNE
05 57 51 39 60

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Avec le soutien financier de

