Cahier des charges du 23-07-2018

**OBJET : Publication du**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Palette »

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2079cd90-61ee-45b3-8d6f-e88f30188724>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Être ou ne pas être un bon dégustateur de vins

## Est-il nécessaire de suivre des « cours d'œnologie », de posséder un don, d'apprendre par cœur les décrets d'appellation pour apprécier un vin ?

Par Stéphanie Marchand \*.  <http://www.lepoint.fr/vin/chroniques/etre-ou-ne-pas-etre-un-bon-degustateur-de-vins-14-09-2018-2251322_582.php>

« Déguster », voilà un mot bien ambivalent. Pour le gastronome, « déguster un plat ou un vin », c'est le consommer lentement avec plaisir. Au contraire, pour le bagarreur, « déguster une tarte » est un événement déplaisant à oublier rapidement. Pour le professionnel du vin, la dégustation est un exercice de concentration au cours duquel on analyse et s'efforce de décrire avec plus ou moins de détails les odeurs, les goûts et les sensations somesthésiques éprouvés. Le professionnel ne déguste pas par plaisir. Il est motivé par la décision qu'il doit prendre. Quel que soit son métier, le professionnel du vin déguste pour choisir une date de vendange, un achat, un classement ou encore une analyse à faire pratiquer.

Pourtant, nous avons souvent eu à réagir à l'allégation « c'est dingue de t'entendre décrire les vins, moi, je n'ai pas d'odorat, je ne connais pas les mots ». Excepté les porteurs d'un handicap sensoriel (tel que l'anosmie ou l'agueusie), tout le monde peut déguster ! Il n'est pas nécessaire de décrire pour apprécier. Pour reconnaître les vins et leurs caractères sensoriels, le dégustateur professionnel a consacré du temps à se former et se soumet à un entraînement permanent. Tout comme le sportif ou le musicien, il a appris les codes, fait ses gammes et accepte de s'entraîner.

### Se connaître soi-même

Alors, comment devient-on un dégustateur averti ? Un point crucial est de se connaître soi-même. Nous sommes tous différents physiquement, mais nous sommes aussi tous différents « sensoriellement ». Notre génétique, notre mode de vie, notre alimentation ont façonné nos capacités sensorielles, sans cesse en évolution. Chacun doit être conscient de son aptitude à percevoir. Le bon dégustateur saura s'effacer lorsque le débat porte sur une odeur qu'il perçoit mal ou, au contraire, moduler son propos pour les odeurs auxquelles il est très sensible. Pour cela, il est nécessaire d'être confronté à des stimuli odorants, sapides ou somesthésiques et d'apprendre à relier la sensation perçue à une émotion personnelle puis finalement à un lexique acquis et partagé avec les pairs. Le professionnel déguste avec conscience.

La technique analytique du dégustateur est un autre point important. Même s'il est capable de transcrire une expérience en quelques mots –« c'est un saint-émilion », « ce vin est d'une grande élégance et d'une douceur extrême », « il est nécessaire de continuer l'élevage » –, le dégustateur effectue consciemment ou inconsciemment une série de tâches analytiques d'identification des sensations, et/ou d'évaluation, et de comparaison des intensités. Cette approche systématique a, elle aussi, été acquise par la formation. Dans un environnement neutre et calme, l'apprenti dégustateur a appris à observer l'aspect visuel tout d'abord, puis l'odeur de l'air qui se trouve au-dessus du vin dans le verre (l'espace de tête), puis l'odeur du verre agité, puis les goûts du vin, l'odeur du vin dans la bouche et enfin l'odeur du verre vide. Les premiers vins ont été dégustés en prenant le temps de porter attention à chacun de ces caractères. Tel le sportif qui apprend à décomposer le mouvement pour en optimiser chaque phase, le dégustateur acquiert l'automatisme de l'approche analytique. L'exercice régulier de la dégustation rendra cette décomposition imperceptible.

### ****De l'analyse au concept****

Par la suite, le professionnel du vin commencera à acquérir des modèles ou concepts. Instinctivement, il saura détecter les convergences entre les vins de même origine, de même qualité ou encore à des états de vieillissement identiques. Tel l'enfant qui différencie l'oiseau du poisson en repérant le bec, les plumes et l'absence de nageoires, le dégustateur saura trouver les caractères liés à tel ou tel modèle de vin. Sa connaissance conceptuelle des vins lui permettra de classer et d'évaluer les typicités.

Rien de surnaturel, donc, dans le fait de savoir décrire et parler des vins de l'on déguste. Il s'agit du fruit d'un travail de connaissances introspectives et prospectives. Gastronomes, profitez des fruits de la vigne ! Termineriez-vous cette assiette ou ce verre ? Aurez-vous de l'émotion en pensant à ce repas ? Voilà les seules questions à vous poser sans vous soucier des longs discours des techniciens qui, eux-mêmes, luttent pour conserver leur droit à s'émerveiller.

\* Maître de conférences à l'ISVV, université de Bordeaux. Chercheuse et spécialiste en analyses chimiques et sensorielles appliquées à l'œnologie.

Découvrir la dégustation; éditions Féret ; ISBN : 978-2-35156-015-0.

Le goût du vin : le grand livre de la dégustation; éditions Dunod ; ISBN : 2-10-049598-4 978-2-10-049598-6.

**Quelques références scientifiques pour aller encore plus loin :**

À propos du dégustateur :

La dégustation : étude des représentations des objets chimiques dans le champ de la conscience ; thèse de doctorat de l'université de Bordeaux par Frédéric Brochet (résumé disponible sur [theses.fr](http://theses.fr/))

À propos de la formation des professionnels :

Dégustation : [métrologie olfactive pour la formation des professionnels par Sophie Tempère](https://www.canal-u.tv/video/universite_de_bordeaux/degustation_metrologie_olfactive_pour_la_formation_des_professionnels.7991)

À propos de l'expertise :

Impact sensoriel des éthylphénols : [approches perceptives et cognitives par Sophie Tempère](https://www.canal-u.tv/video/universite_de_bordeaux/impact_sensoriel_des_ethylphenols_approches_perceptives_et_cognitives.17645)

Les expertises dans le domaine du vin ; thèse de doctorat de l'université de Bourgogne par Jennifer Langlois (disponible sur [theses.fr](http://theses.fr/))

À propos de la notion de concept dans le vin :

Recherches sur le bouquet de vieillissement des vins rouges de Bordeaux : études sensorielle et moléculaire d'un concept olfactif complexe ; thèse de doctorat de l'université de Bordeaux par Magali Picard (disponible sur [theses.fr](http://theses.fr/))

"Minéralité des vins : parlons-en !" : la conceptualisation d'un descripteur sensoriel mal défini ; thèse de doctorat de l'université de Bourgogne par Heber Rodrigue Silva (disponible sur [theses.fr](http://theses.fr/))

———————————————————————————

Le Pinard fait son entrée au Château du Clos de Vougeot !

## À partir du 15 septembre, découvrez la nouvelle exposition "Le Pinard des Poilus - Quand la Madelon chantait!" qui célèbre le centenaire anniversaire de la Grande Guerre avec un focus particulier sur le vin !

#### Le centenaire de l'armistice de 1918

Pour commémorer le centenaire de la fin de la Grande Guerre, le Château du Clos de Vougeot propose pour la première fois, l’exposition thématique « Le Pinard des Poilus - Quand la Madelon chantait! ». Montée en partenariat avec Christophe Lucand, auteur du livre « Le Pinard des Poilus » et en collaboration avec la Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, cette exposition thématique qui "rend hommage aux poilus fait entrer le Pinard au Château du Clos de Vougeot."

Le vin et la guerre : le réconfort dans l'épouvante

" Étymologiquement, l’origine du mot « pinard » provient du mot « pinot », cépage couramment utilisé en Bourgogne, en Champagne et en Lorraine pour y introduire des vins fins de qualité", expliquent les concepteurs de l'exposition. "Le pinard désigne alors de manière péjorative l’altération d’un vin rouge reconnaissable par ses caractéristiques dégradées. Bien plus qu’un simple breuvage réconfortant pour les soldats, ce breuvage était surtout le fruit d’une propagande appuyée dans le but de conforter l’ensemble des soldats dans le bien fondé des combats."

Une projection dans les années 1914 -1918

"C’est dans une ambiance visuelle et sonore que le visiteur se projette dans les années 1914 -1918 et découvre cette thématique unique au travers de quatorze panneaux thématiques et de quelques pièces de collection."

La place importante du vin dans la société

L’exposition aborde " la place importante du vin dans la société mais aussi l’enjeu stratégique qui lui était attribué. De sa production à l’arrière du front jusqu’à sa distribution et sa consommation dans les tranchées, elle met en lumière les conditions et le système de cette organisation qui conclut à la loi du 6 mai 1919 : première grande loi sur les appellations d’origine."

#### La Madelon : hit-parade de la victoire

"La Madelon... La fameuse serveuse de cabaret parisien où « sous la tonnelle, on frôle son jupon », connaît un succès grandissant. Créée par le chanteur Bach (Charles-Joseph Pasquier) le 19 mars 1914 au café-concert de l’Eldorado à Paris, cette chanson interprétée dans les premiers temps devant les soldats en permission devient rapidement un chant militaire avant de devenir le chant populaire de ces années-là."

Le vin comme " arme de guerre"

L’inauguration de l’exposition qui a eu lieu ce mercredi en fin d'après-midi dans l’ancien Dortoir des Moines, a été suivie d’une conférence animée par Christophe Lucand. Ce dernier a indiqué que "le vin a été largement consommé durant les quatre années de guerre. C’est son utilisation comme « arme de guerre » que le conférencier s'est attaché à démontrer. "Chiffres et archives militaires à l’appui, le « pinard » a coulé à flots devenant un des éléments déterminants pour permettre aux poilus de tenir, donnant lieu à une politique d’alcoolisation massive des troupes par l’état-major durant le conflit."  Christophe Lucand a souligné que " si les Français étaient déjà de grands consommateurs de vin avant-guerre (aux alentours de 120 litres/an par personne), les quantités administrées dans les tranchées sont impressionnantes, jusqu’à deux litres par jour pour les premières lignes, sans compter la « gnôle » réglementaire et l’approvisionnement personnel des soldats."

**Le livre de Christophe Lucand fera l'objet d'une présentation dans la rubrique livre de la page loisirs du** [**jsl.com**](http://jsl.com/)**, ce vendredi.**

INFOS PRATIQUES. Exposition à découvrir du 15 septembre 2018 au 31 mars 2019 comprise dans le circuit traditionnel de visite du château. De septembre à octobre : ouverture de 09H00 à 18H30 tous les jours sauf les samedis : fermeture du château à 17h00. De novembre à mars : ouverture de 10H00 à 17H00. Tarif préférentiel Journées du Patrimoine: Adulte 5€ / Enfants et tarif étudiant : 2,50€ / Enfants - de 8 ans: gratuit Tarif normal : Adulte : 7€50 / Enfants et tarif étudiant : 2,50€ / Enfants - de 8 ans: gratuit

Une exposition itinérante

La concrétisation de cette exposition a "  mobilisé de nombreuses ressources et fonds d’archives produits à la fois par Christophe LUCAND et par les chercheurs de la Chaire UNESCO. Mise en forme par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, c’est au travers de cette exposition inédite en Bourgogne que l’exposition rend hommage à cette période de l’Histoire."

"Le devoir de mémoire"

"La visée pédagogique et la notion de devoir de mémoire qui se dégagent de ce projet se doivent de perdurer dans le but de transmettre et de sensibiliser l’ensemble des générations. Dans cette démarche, l’exposition peut être accueillie sur d’autres sites culturels publics ou privés (musées, associations, bibliothèques...etc)."

RENSEIGNEMENTS. Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Tél. +33 03 80 61 07 12. Mail: [communication@closdevougeot.info](mailto:communication@closdevougeot.info).

VISITES ET RÉSERVATION. Nicolas LUROT - Responsable service Guides - [visites@closdevougeot.info](mailto:visites@closdevougeot.info) - Tél: +33 03 80 62 86 09.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### Chêne français

# Des barriques Essentielles

Jeudi 13 septembre 2018 par [Claire Furet-Gavallet](https://www.vitisphere.com/redacteur-17-1-Claire-Furet-Gavallet.htm)



La tonnellerie a choisi la forêt de Chantilly après étude et analyse des sols - crédit photo : Tonnellerie Quintessence

##### Quintessence mise sur les fûts forêts d’origine. Une nouvelle approche pour des vins plus expressifs.

La tonnellerie Quintessence présente une nouvelle collection de barriques pour la rentrée. Une gamme axée sur les forêts de Chantilly et de Montpensier. Le fabricant développe, comme son concurrent Taransaud avec la forêt de Tronçais, les collections de barriques forêt d’origine. Les barriques Essence de Chantilly et Essence de Montpensier sont le résultat de cinq années de recherche et développement avec en prime une étude géologique des forêts en question.

La tonnellerie fournit ces profils pédologiques pour mettre en avant la corrélation entre la nature des sols et la qualité organoleptique des fûts de chêne. Selon eux, la barrique de Chantilly apporte davantage de fraicheur dans les vins que la barrique de Montpensier plus de rondeur. Ces fûts de chêne à grain fin et extra fin subissent des chauffes dites subtiles pour « sublimer les caractéristiques de ces sols ».

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### Bordeaux

# Condamnation confirmée pour le château s’affichant "premier grand cru classé"

Jeudi 13 septembre 2018 par [Alexandre Abellan](https://www.vitisphere.com/redacteur-2-1-Alexandre-Abellan.htm)

<https://www.vitisphere.com/actualite-88154-Condamnation-confirmee-pour-le-chateau-saffichant-premier-grand-cru-classe.htm>

Initialement attendu ce 4 juillet, le délibéré de la cour d’appel a été rendu ce 12 septembre à Bordeaux. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphere)

##### Poursuivi pour tromperie du consommateur et publicité comparative illicite, le château de Reignac a perdu son appel, mais étudie la possibilité d’un pourvoi en cassation.

En matière de grands crus, s’en revendiquer l’égal n’est pas légal juge la quatrième chambre correctionnelle de la cour d’appel de Bordeaux. Rendu ce 12 septembre, le délibéré confirme les condamnations pour tromperie du consommateur et publicité comparative illicite à l’encontre du château Reignac (77 hectares en appellation Bordeaux Supérieur) et de son propriétaire (Yves Vatelot), mais à des sommes inférieures (chacun écopant de 8 000 euros avec sursis, contre respectivement 30 000 et 15 000 € en première instance). La cour ajoute un ordre de publication de l’arrêt sur les sites internet des parties civiles, soit le conseil des Grands Crus Classés en 1855, le conseil des Vins de Saint-Émilion et l’Union des Crus Classés de Graves.

« L’abaissement de la condamnation est à noter. C’est positif pour nous. Mais je suis déçu… Je pensais franchement que les juges comprendraient qu’il suffit de savoir lire pour saisir que l’on ne trompe pas le consommateur » regrette Yves Vatelot. Visiblement désarçonné par cette décision, allant dans le sens du réquisitoire du procureur (demandant tout simplement « confirmation »).

"Premier grand cru classé"

Clé de la condamnation, une publicité du château Reignac est à l’origine de toute l’affaire. Parue les 15 et 16 novembre 2014 dans Le Figaro, la réclame affirme « Reignac, premier grand cru classé », suivi d’un astérisque renvoyant à une précision de taille : « si c’était vrai peu se l’offriraient » et un petit prix, « 22 euros » (voir ci-dessous). S’inscrivant dans une stratégie de communication affirmant sa supériorité à l'encontre des crus classés (« le vin qui surclasse les plus Grands » affirme actuellement le site de la propriété), cette publicité a été vue comme la provocation de trop par les classements bordelais. Qui ont signalé l’encart à l’unité bordelaise de la Direccte en décembre 2014, entraînant l’ouverture d’une enquête et une première condamnation l’été 2017.

« Cette confirmation était attendue, le château de Reignac était allé trop loin dans sa communication. On ne peut pas utiliser impunément une mention traditionnelle qui est liée à un cahier des charges restrictif » estime maître Hélène Poulou, l’avocate des classements bordelais. Qui espère « que cet arrêt pourra être utilisé à titre de jurisprudence pour d’autres affaires de pratiques commerciales trompeuses. » Se réservant la possibilité de se pourvoir en cassation, une fois que le détail du jugement sera publié, Yves Vatelot pourrait cependant repartir pour un nouveau tour judiciaire. L'ancien industriel estimant que la localisation bordelaise de ces jugements a pu peser sur leur issue.



Publicité de la discorde, cet encart n'est apparu que dans deux éditions du Figaro, étant retiré à la demande du Conseil du Classement en 1855 pour les numéros suivants où il était prévu. L'argumentaire de la propriété se base sur un article de Bernard Burtschy du 11 février 2011 dans le Figaro : « *le terroir de Reignac est celui d’un premier cru classé, mais il est situé dans l’Entre-deux-Mers, une situation qui n’est ni dans le Médoc, ni dans les Graves, ni dans le Libournais, donc maudite.* »

------------------------------------

Le Prosecco rosé verra le jour en 2019

Vendredi 14 septembre 2018 par [Alexandre Abellan](https://www.vitisphere.com/redacteur-2-1-Alexandre-Abellan.htm)

<https://www.vitisphere.com/actualite-88157-Le-Prosecco-rose-verra-le-jour-en-2019.htm#sd_id=&sd_source=>

##### Voulant monter en gamme, le consortium italien prépare sa déclinaison en rosé pour le prochain millésime. Avec le modèle champenois de valorisation en tête.

# Des bornes connectées qui racontent l’histoire du vignoble champenois

>[Économie](http://www.leparisien.fr/economie/)>[Entreprises et Start-up](http://www.leparisien.fr/economie/business/)|Marie Blanchardon| 14 septembre 2018, 14h43. Mailly-Champagne (Marne), le 24 août. Jérémy Lebeau, chef de culture chez Martell Mumm Perrier-Jouët, a été enthousiasmé par l’application.



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Moûts blancs et rosés : plus d’O2 pour moins de SO2

## L’oxygénation contrôlée des moûts blancs et rosés, prônée par la société Vivelys et quelques œnologues, commence à faire des adeptes, pour limiter le SO2 ou pour son intérêt organoleptique. Le point sur les premiers résultats en cave.

<https://www.reussir.fr/vigne/actualites/mouts-blancs-et-roses-plus-d-o2-pour-moins-de-so2:G821ORGN.html>

On sait depuis plusieurs années qu’un apport d’oxygène sur des moûts blancs ou rosés en sortie de pressurage peut s’avérer bénéfique s’il est maîtrisé. « On réduit à la fois la sensibilité à l’oxydation des moûts, l’amertume et l’astringence, tout en favorisant la fraîcheur aromatique et le gras ", résume Laurent Fargeton, chef de produit chez Vivelys. On augmente même des précurseurs d’arômes thiolés comme l’A3MH (pamplemousse, fruit de la passion). En général les vins obtenus sont valorisés après 6-8 mois d’élevage.

L’oxygène dissous va oxyder et précipiter d’entrée les polyphénols facilement oxydables, le moût ressortira plus clair et plus stable dans le temps, moins sensible à l’oxydation. La technique permet donc de limiter les apports de sulfites, notamment pour les moûts les plus riches en polyphénols comme les fins de presse. La difficulté de la technique réside dans l’ajustement de la dose d’oxygène à apporter pour éviter l’apparition de notes d’oxydation. L’arrivée du Cilyo de la société Vivelys l’an dernier permet maintenant de mesurer cette dose idéale d’apport d’oxygène à partir d’un échantillon de moût prélevé dans la cuve de débourbage. Mais il coûte cher : 19 900 € (avec journée de formation). Vivelys n’a pour l’instant vendu que quelques Cilyo à l’étranger, trois en Suisse et quelques-uns en Californie et au Chili, et poursuit les essais.

### De couleurs stables même sans sulfites

Dans le canton du Valais, la maison Les Fils Maye a investi dès 2017. « Nous avions dégusté des essais 2016 d’oxygénation contrôlée et avons de suite été attirés par la fraîcheur des vins ", témoigne Alexandre Gillioz. L’œnologue du domaine a multiplié les oxygénations contrôlées en 2017 sur ses cépages blancs (chasselas, muscat, petite arvine, sylvaner…) et rosés (pinot noir, gamay…) sur premiers jus et sur presses, avec des doses d’oxygène apportées variant de 10 à 40 ml/l. « Et nous avons confirmé nos premières impressions : on obtient davantage de fraîcheur et en plus on élimine le côté végétal de certains moûts, un peu comme avec une micro-oxygénation sur vin. » Les essais ont été suivis par l’université suisse de Changins et les résultats confirmés par une dégustation en février dernier avec un jury de 30 personnes. Un bémol cependant : « On a perdu des arômes sur la petite arvine, un cépage très aromatique type fruits exotiques, agrumes. Nous allons refaire un test comparatif cette année sur petit volume et cette fois-ci, on ne traitera que les presses. »

En Champagne, la maison Bollinger loue l’appareil depuis 2016, quelques jours pendant les vendanges, pour évaluer son intérêt sur chardonnay et pinot noir. « L’objectif est de réduire les doses de sulfites sur nos cuvées, justifie Denis Bunner, chef de cave adjoint chez Champagne Bollinger. Les premiers résultats sont encourageants, nous obtenons de belles choses à 3 g/hl de SO2, voire sans, avec des différences intéressantes en termes de fruité, de fraîcheur aromatique et de finesse. Nous ne traitons que les cuvées (les premiers jus). Je suppose que l’effet doit être encore plus marqué pour les tailles, plus riches en polyphénols. » Les essais seront reconduits en 2018.

Plus au sud, dans le Gard, les Vignobles Guiraud ont évalué le Cilyo lors des vendanges 2017, pour stabiliser les couleurs de leurs cuvées sans sulfite. Alexandre Bozzo, l’œnologue, estime que l’oxygénation contrôlée a bien fonctionné sur les cépages chardonnay, grenache et merlot. « Les couleurs se tiennent mieux qu’habituellement, on évite les blancs qui prennent une robe dorée trop rapidement ou les rosés orangés, avec des profils intéressants. »

### Bientôt en prestation de service ?

En Suisse, dans le canton de Vaud, Philippe Corthay, œnologue-conseil, veux développer l’oxygénation des moûts de chasselas, un cépage riche en polyphénols. « Mais un Cilyo coûte cher pour les petits vignerons, beaucoup ne vont pas pouvoir investir. Comme ils sont déjà équipés en diffuseurs pour apporter l’oxygène, l’idée est de faire des mesures de besoin en oxygène en laboratoire, en prestation, pour les faire bénéficier de la technique. » Le prix n’a pas encore été fixé. Selon Vivelys, l’idéal est de faire la mesure 45 minutes maximum après prélèvement. L’appareil est cependant transportable.

La Provence va également lancer la prestation : Gilles Baude, œnologue conseil au laboratoire Provence Oenologie, met en place des essais en 2018 dans plusieurs caves à partir d’un Cilyo basé au laboratoire. « L’oxygénation contrôlée des moûts nous intéresse pour vinifier sans intrants nos presses de grenache facilement oxydables, c’est une alternative au sulfitage des moûts et au collage. »

### ****Pas de SO2**** et un débourbage sévère

**En pratique, l’opération d’oxygénation contrôlée débute par le prélèvement d’un échantillon de moût** dans la cuve de débourbage. Le moût ne doit pas avoir été sulfité au préalable afin que l’oxydation à suivre des polyphénols ne soit pas bloquée. On peut tolérer 3 g/hl de SO2. Le traitement peut porter uniquement sur les jus de presse ou à la fois sur jus de goutte et jus de presse.

La mesure par le Cilyo prend environ vingt-cinq minutes, elle donne la quantité d’oxygène nécessaire, de 0 à plus de 40 ml/l, ainsi que la durée d’apport, souvent de trois à six heures. L’oxygène est alors ajouté directement dans la cuve de débourbage par un diffuseur classique, adapté à un apport, sur quelques heures. Attention, l’apport rapide via un cliqueur est à proscrire ; il favorise les oxydations.

Pour beaucoup de vignerons, il faut passer un cap psychologique à ce stade, à savoir accepter de voir le moût brunir, jusqu’à la couleur café parfois, sans crainte. Ensuite seulement un sulfitage est possible pour son effet antiseptique, mais pas obligatoire.

Toutes les options de débourbage sont possibles, statique ou par flottation, mais il faut s’assurer de débourber à moins de 70 NTU, pour éliminer la totalité des polyphénols bruns oxydés. Sinon il y a risque de redissolution en cours de fermentation.

Aux Vignobles Guiraud, un débourbage statique est effectué à 10°-12 °C, pour calmer les levures sans les stresser. « Le process de débourbage est décalé de quelques heures, car le bullage remet un peu les bourbes en suspension ». Alexandre Bozzo, l’œnologue, a en plus collé aux protéines de pois à faible dose pour limiter la couleur des rosés. Les bourbes ont été filtrées classiquement au tangentiel. « Nous n’avons pas eu de soucis de départ en fermentation pendant les débourbages sur les lots oxygénés non sulfités, sauf sur une vendange qui avait été bioprotégée avec un mélange de levures. Il nous faudra vérifier si bioprotection et oxydation ménagée des moûts sont compatibles ou pas. »

En Suisse, Alexandre Gillioz débourbe par flottation à l’azote à 17 °C. « La flottation est décalée d’autant d’heures que dure l’oxygénation. En général nous n’apportons pas de SO2 après oxygénation sauf s’il commence à fermenter. Le premier sulfitage est souvent reporté fin fermentation. »

### Oxygénateurs et doseurs d’oxygène

### Pour oxygéner un moût :

une bouteille d’oxygène et un oxygénateur capable de diffuser plusieurs milligrammes d’oxygène par litre de moût en trois à six heures (Visio de Vivelys, OxyGénius Macro ou Evo 1000 de Parsec…)

**Pour mesurer les doses d’apport en oxygène sur moût :**

le Cilyo de Vivelys ou des oxymètres (Nomasens de Nomacorc ou OxyLevel de Parsec…) ou à partir d’abaques plus empiriques

# Jean-Michel Deluc parrain du salon viniBIO

lundi 17 septembre 2018 15:14

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2018-09/Jean-Michel-Deluc-parrain-du-salon-viniBIO.htm> |  | [Partager sur Facebook](https://www.lhotellerie-restauration.fr/ouvrirpub.asp?f=FB_SHARE_Article_55652&p=https%3A%2F%2Fwww%2Efacebook%2Ecom%2Fshare%2Ephp%3Fu%3Dhttps%3A%2F%2Fwww%2Elhotellerie%2Drestauration%2Efr%2Fjournal%2Fsalon%2Dconcours%2Dsyndicat%2Dassociation%2F2018%2D09%2FJean%2DMichel%2DDeluc%2Dparrain%2Ddu%2Dsalon%2DviniBIO%2Ehtm) [Partager sur Twitter](https://twitter.com/intent/tweet?text=https%3A%2F%2Fwww%2Elhotellerie%2Drestauration%2Efr%2Fjournal%2Fsalon%2Dconcours%2Dsyndicat%2Dassociation%2F2018%2D09%2FJean%2DMichel%2DDeluc%2Dparrain%2Ddu%2Dsalon%2DviniBIO%2Ehtm&via=lhotellerieLHR) Envoyer par email |

Les vins bio, une valeur sûre et d'avenir pour le Maître Sommelier.Le Maître Sommelier et cofondateur de la start-up Le Petit Ballon, **Jean-Michel Deluc**, sera le parrain de la 3ème édition du salon viniBIO qui aura lieu du 14 au 16 décembre, à Paris, Porte de Versailles. Il sera présent le vendredi toute la journée et animera une masterclass le dimanche. Pour ce professionnel qui a travaillé à Londres et à Paris, notamment au Ritz et qui a dirigé l'association des sommeliers de Paris Ile-de-France, le bio est désormais une valeur sûre : *« Le secteur viticole se convertit à grands pas au bio, porté par une demande toujours plus forte. S'il n'est pas une invention récente, le vin bio a aujourd'hui largement fait ses preuves. Je suis fier de pouvoir venir soutenir ces artisans de la terre et de la vigne, qui depuis des années croient à une philosophie du vin sans intrant chimique, dans le respect et la préservation de l'environnement et des hommes ».* La France est le troisième plus gros producteur mondial de vin bio derrière l'Espagne et l'Italie.