

The logo for VINSEO, featuring a white stylized wave above the word "VINSEO" in white capital letters on a dark red background.A photograph of a vineyard with rows of grapevines on a hillside, with a white building in the foreground.

# LA VEILLE VITIVINICOLE

#9 - AVRIL 2018

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE D'OCCITANIE

LA VEILLE VITIVINICOLE DE VINSEO EST DIFFUSÉE GRATUITEMENT À TOUS NOS ADHÉRENTS AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION OCCITANIE

A l'attention de Miguel Angel Sobas  
Société VINSEO

## Assemblées Générales VINSEO - 19 juin à 10h - Domaine du Chapitre

En savoir plus

### Thèmes de recherche

#### IMPACTS DES TAUX DE CONSOMMATION DE L'OXYGÈNE ET DU SO<sub>2</sub> SUR LES VINS BLANCS ET ROSÉS

Des chercheurs de l'université de Saragosse et de l'université de La Rioja (Espagne) ont étudié les taux de consommation de l'oxygène (O<sub>2</sub>) et du dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) des vins blancs et rosés ainsi que leur rapport avec la composition chimique initiale et leurs effets sur les modifications chimiques du vin au cours de l'oxydation. L'étude a porté sur huit vins soumis à cinq cycles consécutifs de saturation en air. Il en ressort que les vins ont consommé de l'O<sub>2</sub> à des taux progressivement décroissants. Au cours des derniers cycles, après une forte réduction, des augmentations constantes des niveaux d'O<sub>2</sub> ont été observées. Les taux de consommation d'O<sub>2</sub> s'avèrent proportionnels aux teneurs en cuivre, en quercétine et en kaempferol du vin et négativement proportionnels aux taux d'acides cinnamiques. Parallèlement, les taux de consommation de SO<sub>2</sub> ont été très divergents entre les vins étudiés et ont été positivement liés au SO<sub>2</sub> libre, au Mn et au pH, entre autres.

Source : [Journal of Agricultural and Food Chemistry](#)  
[Lien de téléchargement](#)

#### IDENTIFICATION DE L'ORIGINE DES ARÔMES DE ROSE ET DE MIEL

Des microbiologistes belges de l'institut VIB affirment avoir identifié l'origine des arômes de rose et de miel dans le vin. Ceux-ci seraient le résultat de l'expression des gènes TOR1 et FAS2 de la levure *Saccharomyces cerevisiae*. Ces résultats ont été obtenus à travers l'utilisation des dernières avancées en génétique, et notamment l'édition des génomes.

Source : [Réussir Vigne](#)  
[Lien de téléchargement](#)

#### LE GOÛT D'HUÎTRE, UN NOUVEAU DÉFAUT DU VIN

Un nouveau défaut du vin décrit comme « goût d'huître », provoqué par le bromophénol appelé 2-Bromo-4-methylphenolencore (2-Bromo para cresol) a

#### APPELS À PROJETS

##### LANCEMENT DU CONCOURS INNOVAFOOD

Le pôle de compétitivité Terralia a lancé l'édition 2018 de son concours Innovafood dédié aux projets d'innovation dynamisant ou modifiant la consommation autour des fruits et légumes, des céréales et légumineuses, des boissons et du vin. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 25 mai 2018.

Source : [Les Pôles de Compétitivité](#)  
[Lien de téléchargement](#)

#### ACTUALITÉS

##### LE CODEX ALIMENTARIUS VEUT ABAISSER LA LIMITE POUR LE PLOMB DANS LES VINS

La révision des limites maximales de plomb dans les aliments et les vins a été discutée lors de la 12<sup>ème</sup> session du Comité du Codex Alimentarius sur les Contaminants dans les aliments (CCCF), qui s'est tenue du 12 au 16 mars à Utrecht aux Pays-Bas. Le groupe de travail spécifique établi en 2017 recommande de réduire le seuil maximal actuel de 0,20 mg/kg à 0,05 mg/kg. De son côté, l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) a fixé en 2006 une limite maximale pour le plomb de 0,15 mg / L et considère qu'une limite trop basse, basée seulement sur une analyse statistique des échantillons et qui n'est pas spécifiquement justifiée d'un point de vue strictement sanitaire,

été découvert récemment. Ce composé est capable d'altérer irrémédiablement un vin à dose infinitésimale, certains dégustateurs le percevant à partir de seulement 0,5 ng/l, soit 0,0000005 mg/l. Autre problème majeur : seule la moitié de la population est sensible à ce composé. Sans compter que l'odeur du bromophénol n'est pas simple à identifier car sa description varie en fonction des dégustateurs et du niveau de pollution. Si certains cas de contamination ont été associés à de l'acide chlorhydrique utilisé pour la régénération de la résine échangeuse d'ions sur laquelle le vin avait été passé pour une acidification, Nicolas Dutour, du Laboratoire Dubernet, pointe pour sa part l'eau, qui contient des ions bromure capables de réagir avec les phénols et de former le 2-Bromo-4-méthylphénol.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

### DES CHAUVES-SOURIS POUR LIMITER LE RECOURS AUX PESTICIDES

La LPO Aquitaine, Eliomys et l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), sous l'égide du Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB), ont testé en Gironde l'utilisation de chauves-souris pour lutter contre le ver de la grappe. Les essais menés sur 23 parcelles montrent que les chauves-souris peuvent se nourrir d'eudémis et de cochylis et augmentent leur activité de chasse en présence des ravageurs. Selon les chercheurs, les chauves-souris pourraient ainsi devenir une option alternative à certains produits phytosanitaires.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

### MISE EN ÉVIDENCE D'UNE TOLÉRANCE AU CUIVRE ET AUX SULFITES CHEZ LES LEVURES

L'Institut australien de recherche viticole (AWRI) a étudié la composition génomique de 200 souches de levures commerciales et établi leurs interactions entre elles, en les classant en fonction de leur tolérance à un large éventail de variables impliquées dans la fermentation telles que la concentration de sulfites et d'azote dans le moût. Ces travaux ont notamment permis la détection d'une sensibilité particulière au cuivre chez certaines souches de levures. Il apparaît également que les souches tolérantes au cuivre ne le sont pas aux sulfites et inversement. Pour expliquer ce phénomène, les chercheurs évoquent le fait que les outils utilisés par les levures pour augmenter leur tolérance aux sulfites les rendent sensibles au cuivre, pour des raisons encore inconnues.

Source : [Wine Australia](#)

[Lien de téléchargement](#)

### NOUVELLES PREUVES DES MÉCANISMES DE DISPARITION DU SO<sub>2</sub> DANS LES VINS

De nouvelles recherches menées par la Fondation Edmund Mach et l'Université de Trente en Italie mettent en évidence l'importance de certaines réactions chimiques de sulfonation qui ont lieu dans les vins et dans lesquelles participe le dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>). Les chercheurs ont validé une nouvelle méthode quantitative permettant de déterminer une série de dérivés sulfonés, découverts récemment par la même équipe de recherche, dans des échantillons de vin. Ils ont ainsi pu étudier des aspects jusque-là inconnus des réactions du SO<sub>2</sub> dans les vins. Leurs travaux montrent notamment que l'impact du SO<sub>2</sub> sur la qualité des vins est beaucoup plus important qu'on ne le pensait auparavant, celui-ci réagissant avec de nombreux composés. Dans les vins rouges, une lente réaction de sulfonation des tanins a été observée tandis que dans les vins blancs et mousseux, la réaction de sulfonation implique plusieurs métabolites indoles dérivés de l'acide aminé tryptophane. Cette réaction est particulièrement rapide, ce qui démontre sa possible relation avec les phénomènes qui provoquent un vieillissement rapide et prématuré des vins.

Source : [Scientific Reports](#)

[Lien de téléchargement](#)

pourrait avoir une conséquence importante dans le commerce international. Il conviendrait également de prendre en compte les caractéristiques spécifiques de certains types de vins, tels que les vins fortifiés, pour l'établissement d'une nouvelle limite maximale. Les discussions du Codex sur la limite maximale de plomb dans les vins ont finalement été repoussées à l'année prochaine.

Source : [OIV](#)

[Lien de téléchargement](#)

### DES COMPOSÉS DU RAISIN POUR LUTTER CONTRE LA DÉPRESSION

Des chercheurs de l'Icahn School of Medicine du Mount Sinai Hospital (États-Unis) ont mis en évidence pour la première fois le potentiel de certains composés bioactifs du raisin pour traiter et prévenir les états dépressifs. Leurs travaux démontrent l'effet positif de l'acide dihydrocafféique (DHCA) et de la malvidine-3'-O-glucoside (Mal-gluc) sur la résilience de la dépression induite par le stress chez des modèles de souris, à travers la modulation de l'inflammation et de la plasticité synaptique.

Source : [Nature Communications](#)

[Lien de téléchargement](#)

### VERS UN AGRANDISSEMENT DU LOGO « FEMME ENCEINTE »

Obligatoire depuis 2007 sur les bouteilles d'alcool vendues en France, le logo représentant une femme enceinte portant un verre à la main, barré d'un trait rouge, va subir un agrandissement significatif en 2019. Cette mesure annoncée par le gouvernement vise à « améliorer la visibilité du message sanitaire "zéro alcool pendant la grossesse" sur les contenants d'alcool ». L'agrandissement du pictogramme se fera néanmoins en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

### OUVERTURE DE LA CONCERTATION SUR LA PRÉVENTION AVEC LES PROFESSIONS VITICOLES

Agnès Buzyn, ministre des Solidarités et de la Santé, et Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, ont ouvert le 12 avril la concertation sur la prévention avec les représentants de la profession viticole. Cette démarche s'inscrit dans le cadre de l'ambition du Président de la République d'opérer en France la « révolution de la prévention ». Les ministres ont proposé un cadre de travail commun permettant de définir des mesures à même d'améliorer la lutte contre les addictions et prévenir les dommages sanitaires et sociaux qui en résultent ainsi que les moyens nécessaires à leur mise en œuvre effective.

Source : [Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

[Lien de téléchargement](#)

## Technique

### EFFERVESCENTS : LA TENEUR EN PROTÉINES SOLUBLES ET ACIDES AMINÉS AFFECTE LA QUALITÉ DE LA MOUSSE

Une équipe de recherche associant l'université de Melbourne, l'Institut National Polytechnique de Toulouse, l'Australian Wine Research Institute (AWRI) et l'université d'Adélaïde a étudié l'impact de la teneur en protéines et de la composition en acides aminés sur les propriétés moussantes de 28 vins

## MARCHÉS

NOUVEAU RECORD POUR LES VENTES DE CHAMPAGNE

blancs effervescents. Les résultats de ces recherches montrent que la teneur en protéines est significativement corrélée aux paramètres de stabilité de la mousse. Il en est de même pour certains acides aminés : arginine, asparagine, histidine et tyrosine. Il apparaît également que la méthode de vinification influence le volume de la mousse.

Source : [Journal of Agricultural and Food Chemistry](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### LE DOSAGE CONVENTIONNEL DU SO<sub>2</sub> SURESTIME SON ACTIVITÉ ANTIMICROBIENNE

Les méthodes conventionnelles de dosage du dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>), comme l'aération-oxydation, le titrage iodométrique et l'analyse par injection en flux continu, sont connues pour surestimer le SO<sub>2</sub> moléculaire, en particulier dans les vins rouges, en raison de la dissolution induite des complexes anthocyanes-bisulfites au cours de l'analyse. De nouvelles recherches de l'université Cornell (États-Unis) montrent que les complexes anthocyanes-bisulfites ont en réalité une activité antimicrobienne négligeable et que les méthodes conventionnelles de dosage du SO<sub>2</sub> moléculaire ne sont pas adaptées pour évaluer la stabilité microbienne des vins rouges.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### ÉTUDE COMPARATIVE DES MÉTHODES DE RÉDUCTION DE L'ALCOOL DANS LES VINS ROUGES

Une équipe de recherche dirigée par l'université de Turin a évalué et comparé la composition chimique et les caractéristiques chromatiques des vins rouges de Barbera réduits en alcool obtenus par trois méthodes prometteuses : addition avant la fermentation d'un liquide dérivé de moût de raisin (sous-produit d'osmose inverse) ; fermentations mixtes avec *Starmerella bacillaris* et *Saccharomyces cerevisiae* ; et désalcoolisation post-fermentation via une membrane en polypropylène. Les résultats montrent que l'approche microbiologique permet la production de vins avec une teneur en alcool légèrement plus faible (-0,2 -0,3% v/v), tout en facilitant la libération d'anthocyanes totaux et de certains esters d'acides gras (hexanoate d'éthyle et dodécanoate d'éthyle) qui pourraient contribuer de manière positive à obtenir un arôme de vin aux nuances agréables. De son côté, le faible impact du remplacement partiel du jus de raisin sur la composition chimique et les caractéristiques chromatiques des vins font de cette technique une bonne option pour réduire la teneur en éthanol jusqu'à 1,0 - 2,0% v/v. À l'inverse, l'utilisation d'une membrane en polypropylène a une influence négative sur la composition des vins en réduisant sensiblement les teneurs en esters et en anthocyanes.

Source : [Australian Journal of Grape and Wine Research](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### EFFICACITÉ LIMITÉE DE LA TAILLE SÉVÈRE DE LA VIGNE CONTRE LA MALADIE DE PIERCE

Des chercheurs de l'université de Californie ont testé l'efficacité de la taille sévère des vignes pour éliminer les parties infectées par la bactérie *Xylella fastidiosa*, agent causal de la maladie de Pierce. Des essais ont été menés dans six vignobles de Californie en taillant à 10 cm au-dessus du point de greffe. Tandis que 82% des vignes soumises à cette taille sévère n'ont pas manifesté de symptômes de la maladie lors de la saison suivante, la prévalence des symptômes sur les vignes soumises à une taille conventionnelle suggère que plus d'un tiers des vignes auraient combattu la maladie quelle que soit la taille appliquée. Par ailleurs, dans cinq vignobles sur les six étudiés, la majorité des vignes sévèrement taillées ont de nouveau manifesté des symptômes de la maladie au moment du palissage.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### UNE BAVB SANS SULFITES, MAIS AVEC DU POIVRE !

Le domaine Fabre de Luc-sur-Orbieu (11) propose une boisson alcoolisée à base de vin (BAVB) issue d'une vieille recette moyenâgeuse, sans soufre ajouté mais contenant du poivre pour son effet protecteur sur les vins. Cette BAVB contient moins de 0,002% d'épices biologiques. Les sulfites sont remplacés par du poivre à l'entonnage, une méthode qui perturbe peu l'équilibre gustatif du vin. L'élevage de la vendange éraflée dure ensuite un an.

Source : [Vitisphere](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### IMPACT DE L'EFFEUILLAGÉ SUR LA QUALITÉ DU RAISIN ET DES VINS DE CABERNET FRANC ET PETIT VERDOT

D'après l'interprofession champenoise, c'est bien la progression de l'export qui a permis à la filière d'atteindre le chiffre d'affaires record de 4,9 milliards d'euros en 2017. En hausse de 6,6% par rapport à 2016, le chiffre d'affaires de l'export a en effet atteint 2,8 milliards d'euros en 2017. « Par rapport à 2016, où la croissance du chiffre d'affaires avait été tirée par la diversification des cuvées, c'est la forte progression des marchés où le champagne est le mieux valorisé qui explique le nouveau record de 2017 », a précisé l'interprofession. Sur le podium des marchés à l'export de la filière du champagne, les États-Unis arrivent en tête avec des ventes qui ont culminé à 586 millions d'euros en 2017. Viennent ensuite le Royaume-Uni (volumes en baisse de 11%) et le Japon (+21,3% en valeur et +17,6% en volume). « La Chine, Hong Kong et Taiwan » sont de nouvelles places fortes pour la filière viticole champenoise, tandis que « les résultats de la Corée du sud sont également remarquables (+39,5% en valeur) » avec des achats dépassant « pour la première fois le million de bouteilles ».

Source : [Le Figaro](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### LES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE VIN EN HAUSSE EN 2017

Dans son bilan du commerce extérieur des vins et spiritueux pour 2017, FranceAgriMer rapporte une hausse des exportations françaises de vin de 5% en volume et de 9% en valeur, par rapport aux résultats de 2016. Les volumes exportés atteignent ainsi 14,8 millions d'hectolitres pour un chiffre d'affaires record de plus de 9 milliards d'euros.

Source : [FranceAgriMer](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### LES VINS DE FRANCE EN HAUSSE À L'EXPORT

Anivin de France a annoncé une progression des exportations de la catégorie « Vin de France » de 10% en volume et en valeur sur l'année 2017. Avec 88 millions de bouteilles exportées, la catégorie des vins sans IG représente aujourd'hui près de 15% des exportations de vins français. Afin de booster la production de ces vins à fort potentiel, l'interprofession a signé le 10 avril un partenariat avec le groupe Grands Chais de France et la coopérative audoise Evoc, pour planter deux vignobles pilotes de 30 ha chacun, cultivés selon les bonnes pratiques prônées par Vin de France. Objectifs : une croissance annuelle à l'export de 10% en volume pour atteindre à terme un quart des exportations de vin français.

Source : [Agrisalon](#)  
[Lien de téléchargement](#)

### EXPORTATIONS RECORD DE VIN ITALIEN VERS LA FRANCE

D'après la Coldiretti, principal syndicat agricole italien, les exportations de vin italien vers la France ont atteint le niveau record de 170 millions d'euros l'an dernier. En hausse de plus de 92% sur dix ans, celles-ci ont particulièrement profité de l'effet « prosecco ». La balance commerciale entre les deux pays dans le secteur des vins est revenue presque à l'équilibre l'an dernier, avec « seulement » 11 millions d'euros en faveur des exportations françaises, en forte réduction néanmoins par rapport aux 134 millions d'excédent français il y a dix ans. La France reste, en valeur, le premier exportateur mondial de vins avec neuf milliards d'euros en 2017, contre six milliards côté italien. Elle reste aussi devant l'Italie en termes de consommation avec 27 millions d'hectolitres bus en France l'an dernier contre 22,5 millions en Italie.

Source : [Le Figaro](#)  
[Lien de téléchargement](#)

Des chercheurs américains ont évalué de quelle manière le moment et l'ampleur de l'effeuillage de la vigne altèrent la composition des baies et les caractéristiques sensorielles des vins de Cabernet franc et Petit Verdot. Les tests réalisés sur des vignes plantées dans des régions de l'est des États-Unis montrent que l'effeuillage des vignes au plus près des grappes n'améliore que modestement la composition des fruits et la qualité des vins dont ils sont issus. En revanche, cette pratique permet de créer un climat moins propice au développement des maladies fongiques.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)

[Lien de téléchargement](#)

#### LUTTE CONTRE LE MILDIU : EFFICACITÉ MITIGÉE POUR LE PURIN D'ORTIE

La chambre d'agriculture de la Marne et le Comité champagne ont testé durant plusieurs années l'effet du purin d'ortie sur le mildiou de la vigne. Les résultats bénéfiques sont variables, en fonction de la virulence de la pression parasitaire. En 2016, année à forte pression, le purin d'ortie associé au cuivre à la dose de sept litres par hectare a notamment donné des résultats intéressants, avec un gain d'efficacité d'environ 30% sur feuilles et sur grappes par rapport à une stratégie de cuivre seul. L'intérêt du purin d'ortie apparaît comme moins évident pendant les années à faible pression parasitaire, comme 2017.

Source : [Réussir Vigne](#)

[Lien de téléchargement](#)

#### INTERACTIONS ENTRE LIÈGE ET LEVURES PENDANT LA VINIFICATION DU CHAMPAGNE

Des chercheurs de l'université de Bourgogne Franche-Comté ont développé une méthode innovante basée sur la microscopie à deux photons pour observer les levures à la surface du liège et évaluer la possibilité de remplacer les capsules provisoires mises en place pendant la fermentation par un bouchon en liège à deux rondelles. Leurs travaux montrent que le développement des levures et des biofilms reste très limité à la surface des bouchons en liège. Une faible quantité de levures a notamment été observée dans les micro-cavités des bouchons. Selon les chercheurs, l'utilisation de bouchons en liège à deux rondelles est envisageable pour la vinification du champagne.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)

[Lien de téléchargement](#)

## PROJETS EN COURS

### RÉDUCTION DES SULFITES : UN PROJET SUR LES EMBALLAGES ACTIFS

SudVinBio lance le projet Bio-LSI dans le cadre de la diminution des doses de sulfites. Ce projet de recherche de deux ans permettra de tester l'ajout de levures sèches inactivées (LSI) à l'intérieur des capsules à vis, pour éliminer ou réduire le sulfitage lors de la mise en bouteille, tout en optimisant la conservation du vin. Ces expérimentations, qui auront lieu pour partie à l'Inra de Pech Rouge, et pour partie chez des vigneronnes, font suite à de premiers favorables résultats obtenus sur BIB par l'entreprise Biocork avec un système de diffusion lente et contrôlée de SO<sub>2</sub>.

Source : [Réussir Vigne](#)

[Lien de téléchargement](#)

### DU NOUVEAU SUR L'AMERTUME DES VINS ROUGES ÉLEVÉS SOUS BOIS

Des chercheurs de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) de Bordeaux ont identifié un composé du chêne capable de transmettre de l'amertume aux vins élevés en barrique : le lyonirésinol, un composé de la famille des lignanes. Ce composé avait déjà été identifié dans le bois de chêne et observé dans les vins, mais sa saveur amère n'avait jamais été décrite. Le chercheur bordelais a montré que sa présence dans un vin génère une amertume intense, en blanc comme en rouge. Son seuil de détection dans le vin a été fixé à 1,5 mg/l. Les chercheurs étudient désormais l'influence des paramètres de tonnellerie sur la teneur en lyonirésinol.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

## FORMATIONS

**17 MAI 2018 : FORMATION - Les réseaux sociaux pour votre entreprise : Création de valeur ou perte de temps ?**  
Animation Global Vini Services, expert en marketing du vin par le web : [plus d'info](#)

### GÉREZ VOTRE ABONNEMENT : FAITES PARTICIPER VOS COLLEGUES ET COLLABORATEURS

En tant que membre ou partenaire de VINSEO, vous êtes gracieusement abonné à la Veille Vitivinicole mensuelle. Vous pouvez abonner gratuitement un collègue ou un collaborateur, il suffit de nous solliciter : [Contact VINSEO](#)

Vous pouvez aussi nous rejoindre : [Adhérez à VINSEO](#)



► Vinseo | Association loi 1901 | Domaine du Chapitre | 170, boulevard du Chapitre  
| 34750 Villeneuve-lès-Maguelone | France  
► Contact : Miguel Angel Sobas ► + 33 684 066 858.  
► Courriel : [contact@vinseo.com](mailto:contact@vinseo.com)  
Production Vinseo

Réseau des fournisseurs de la fili

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages, suivez ce lien :  
[Veuillez me retirer de votre liste de diffusion](#)