



Syndicat des Vins AOC Limoux – 23 Bis, Avenue Fabre d'Eglantine - 11300 Limoux
Tél : 04 68 31 12 83 - e-mail : syndicat@limoux-aoc.com

Essais Machine à Vendanger

Réunion Bilan Année 2

4 juillet 2019

Présents : INRA (Monsieur SAMSON), INAO (Monsieur VAILHE), Vignerons du Sieur d'Arques (Mesdames ANDUJAR et RENAUD, Messieurs FARGES, GARRIGUES et TREMEGES), Syndicat des Vins AOC Limoux (Messieurs FAU, DELMAS, Madame TISSEIRE).

1. Rappel du contexte

Les essais de Vendanges mécaniques ont été effectués sur cépages aptes à l'AOC LIMOUX Blanquette de Limoux (Chardonnay, Chenin et Mauzac), conformément au protocole validé par l'INAO.

Les vendanges ont eu lieu respectivement les 30 août pour le Chardonnay, 17 septembre pour le Chenin et 21 septembre 2018 pour le Mauzac.

Il est à noter le changement de parcelle pour le Chenin, suite à la grêle du 3 juillet 2018, demande portée par le Syndicat des Vins AOC Limoux et validée par l'INAO par courrier du 29 août 2018 : parcelle GAEC Sabatier Les Fausseilles Pieusse AR 30 0,50 ha (1999) Densité : 4400 Pieds/ha, porte greffe : Fercal remplacée par parcelle Pennavaire Patrick Cournanel Les Soulas AT22 / AT 42 0.5198 Ha(2000) Densité 4000 Pieds / ha, Porte greffe : SO4

Pour les autres cépages, il n'y a pas eu de changement de parcelles :

- Chardonnay B : GAEC de la Colombe Les Escasagnos Cournanel 0,50 ha AO 0017 (2003) Densité 4000 Pieds/ha, porte greffe : SO4
- Mauzac B : Cabannes Henri-Pierre les paradals Limoux 0,50 ha EC 0016 (2001) Densité 5000 pieds/ ha, porte greffe : 140 RU
-

Les conditions climatiques étaient optimales les jours de vendanges.

2. Exposé des réponses au courrier de l'INAO en date du 29 août 2018

3 questions ont été soumises par courrier au Syndicat des Vins AOC Limoux qui les expose et présente les réponses apportées, faisant l'objet d'un courrier en annexe de ce compte-rendu.



Syndicat des Vins AOC Limoux – 23 Bis, Avenue Fabre d'Eglantine - 11300 Limoux
Tél : 04 68 31 12 83 - e-mail : syndicat@limoux-aoc.com

3. Présentation des modalités d'étude

Les 2 modalités de vendanges ont été traitées dans la matinée et des prélèvements ont été effectués à chaque étape (voir résultats dans la présentation jointe).

Les vinifications ont été faites en cuves de 7 hl. Cette modalité a évolué par rapport à l'année 1 où les vinifications avaient été effectuées en cuve de 50 litres, ce qui avait induit un contact à l'air trop important. La vinification en cuve de 7 hl est plus appropriée et sera reconduite en année 3.

Les modalités d'assemblage ont été faites selon les pourcentages AOC LIMOUX Blanquette de Limoux, à savoir 90 % de Mauzac, 5 % de Chardonnay et 5 % de Chenin.

Un tirage a été réalisé de 24 bouteilles de chacune des 2 modalités.

4. Résultats Année 2

Les résultats analytiques sont présentés et confirment ceux de la première année : le Chardonnay est plus sensible que le Chenin et dans une plus grande mesure que le Mauzac à l'oxydation. Or c'est ce paramètre qui est le plus différenciant entre les 2 modalités vendanges manuelles et vendanges mécaniques.

En conséquence, et comme préconisé en année 1, les vendanges mécaniques ont été effectuées à l'aide de machines à vendanger avec égreneur et trieur et à vitesse modérée afin de limiter au maximum la trituration de la vendange.

De même, le système de protection de la vendange contre l'oxydation par ajout de soufre a été appliqué en année 2 et montre son efficacité. Il conviendra de reproduire ces modalités en année 3 car elles ont montré leur efficacité en 2018.

Les 2 modalités ont été pressurées selon le même programme de pressurage.

Au niveau organoleptique, les résultats des 2 modalités sont assez semblables et confirment les résultats de l'année 1.

5. Axes de travail année 3

- ➔ Poursuite de la protection de la vendange contre l'oxydation par adjonction de solution soufrée
- ➔ En raison du changement exposé ci-dessus, l'essai sera continué avec la parcelle de Chenin de substitution de 2018 : parcelle Pennavaire Patrick Cournanel Les Soulas AT22 / AT 42 0.5198 Ha(2000) Densité 4000 Pieds / ha, Porte greffe : SO4