

## Conseils de vendanges et de vinification 2025

04 septembre 2025

Les contrôles maturation en cours montrent une évolution rapide de la composition des raisins, conduisant à la préconisation d'un début des vendanges à partir du **8 septembre**. Des départs plus précoces sont à organiser dans certaines situations (très faible charge, chantier de vendanges supérieur à 2 semaines) dès le 4 septembre.

La composition des raisins, analysée chaque semaine sur les parcelles du réseau MATU, met en évidence des acidités totales déjà faibles des jus et des teneurs en azote assimilable très faibles. Les faibles rendements associés à des températures douces vont favoriser une maturation continue et rapide des grappes.

Ces conditions et les risques qui y sont associés nécessitent des conseils de vendange et de vinification spécifiques.

### 1. Anticiper ses dates de vendange

Les vendanges nécessitent un démarrage très précoce prenant en compte :

- **Avancement rapide de la maturation** : Déclencher les vendanges rapidement pour assurer un TAV potentiel à l'optimum et éviter le dépassement des 12% vol. des vins à l'entrée en chaudière (Cahier de charges Cognac).
- **Rendement faible** : Démarrer les pressoirs même si la charge est partielle pour limiter le temps d'attente (max 4h entre le début de récolte et l'encuvage).

*Lors de cette campagne, quelques situations d'atteinte en oïdium ont été signalées. Les parcelles touchées doivent être traitées séparément, les lots doivent être vinifiés, conservés et distillés à part. Si des foyers de botrytis se développent avec les dernières pluies, il faudra également isoler ces lots.*



Le **contrôle maturité** est l'outil permettant de déterminer et d'anticiper la date de récolte. Il est recommandé de réaliser au minimum un contrôle (TAVp, acidité totale, pH et azote assimilable) avant les vendanges, sur des parcelles représentatives de l'exploitation. Ce suivi est d'autant plus important que les caractéristiques du millésime montrent des teneurs en azote faibles et d'acidité totale faibles, pouvant compliquer la vinification.

### 2. Gérer le risque associé à une vendange et une vinification en conditions chaudes

#### **Risques**

Vendanger dans des conditions de température extérieure supérieure à 25°C peut engendrer différents risques microbiologiques pour la vendange.

- Développement d'une flore indigène indésirable
- Difficultés d'implantation des souches de levures sèches actives (LSA) sélectionnées
- Fermentation languissante ou arrêt fermentaire en cas d'augmentation trop importante de la température au cours de la fermentation alcoolique (> 30°C)
- Difficultés rencontrées lors de la conservation des vins

Ces risques peuvent ensuite avoir un impact négatif sur la qualité organoleptique des vins de distillation.

**PÔLE TECHNIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE DU BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC**



Au cours de la fermentation alcoolique, on observe une augmentation de 1.5°C à chaque pourcent d'alcool formé.

### **Préconisations**

Si la température extérieure est élevée en journée, il est recommandé de vendanger très tôt le matin.

La mise à température des moûts avant le levurage doit également être réalisée pour ne pas dépasser les 20°C (et 16°C minimum). D'un point de vue pratique, en l'absence d'équipement adapté (échangeur), les moûts froids du matin peuvent être utilisés pour réguler thermiquement les moûts levurés la veille. Attention, il faut éviter les chocs thermiques entre le levain et le moût (moins de 10°C d'écart).

Pour limiter les risques de déviation, la durée des opérations pré-fermentaires doit être la plus courte possible.



La **maitrise thermique** est un outil essentiel dans la gestion de la fermentation alcoolique, qu'elle soit appliquée à l'aide d'un équipement spécifique ou par une adaptation de la logistique aux températures extérieures.

### **3. Assurer des fermentations alcooliques rapides et complètes**

- **Limiter les TAV potentiels élevés**

#### **Risques**

Une maturité trop avancée des moûts (TAV<sub>p</sub> > 10.5% vol.) peut entraîner des fins de fermentation difficiles.

#### **Préconisations**

Réaliser des contrôles maturité pour maîtriser le TAV<sub>p</sub> des moûts en décidant sa date de récolte. Si celui-ci est néanmoins élevé (> 10.5%vol), la situation est plus à risque et il est particulièrement recommandé d'ajuster les teneurs en azote de ces moûts.



Rappel du cahier des charges de l'AOC : 7% vol. < TAV du vin mis en chaudière < 12% vol.

- **Utiliser des levures qualifiées par le BNIC**

L'utilisation des souches qualifiées par le BNIC permet d'assurer la réalisation de fermentations alcooliques rapides, complètes et limitent les risques de déviations.

La liste des souches sélectionnées est la suivante : FC9.EDV, SM 102, Zymasil, Vitilevure B+C, D254, JB3, Fermol Spirit, SO Spirit, 7013\* et la SafSpirit™ CO-16, F5 (qualifiée en 2025).

\*Attention, la levure 7013 a de forts besoins en azote. Son utilisation est à éviter dans les moûts présentant un TAV<sub>p</sub> élevé (> 10.5 % vol.) associé à des teneurs en azote très faibles (< à 60 mg/L).

Les œnologues régionaux sont là pour vous accompagner dans le choix des souches.

Le levurage doit être réalisé le plus tôt possible pour éviter tout risque de déviation à la dose de 20g/hl. Il est possible de réaliser un pied de cuve dès le début de remplissage.

Il est nécessaire de réaliser un suivi journalier des densités pour diagnostiquer au plus tôt un ralentissement ou arrêt fermentaire. Une fermentation alcoolique ne doit pas durer plus de 7 jours. Pour repère, à 21°C la durée de la fermentation alcoolique est de 7 jours, contre 5 jours à 25°C.

La fin de la fermentation alcoolique doit être confirmée par une analyse de sucre (< 2g/L). Si la présence de sucres est détectée, prenez rapidement conseils auprès d'un œnologue pour mettre en place les mesures nécessaires.



La liste des levures qualifiées et une fiche de suivi des densités est disponible sur le site [pro.cognac.fr](http://pro.cognac.fr) : Documentation > Technique et Scientifique

○ **Gérer le risque associé à des teneurs en azote assimilable faibles**

**Risques**

L'azote assimilable est un facteur important des fermentations alcooliques (FA) car il permet de jouer sur leurs vitesses et leurs durées. Si les teneurs en azote sont trop faibles et combinées à des TAVp élevés, les fermentations peuvent être lentes ou languissantes et non complètes. Cela peut ensuite entraîner des piqûres lactiques favorisées par la combinaison de sucres résiduels et de pH élevés dans les vins.

**Préconisations**

L'analyse de l'azote assimilable associé au TAV potentiel des moûts, au niveau de la parcelle, permettra d'évaluer les apports nécessaires au chai. Attention, fractionner les apports en cas de carence forte.



Reportez-vous à la fiche « **Rôle et maîtrise de l'azote en vinification** » pour connaître les quantités de sels d'ammonium à ajouter selon la teneur en azote mesurés lors d'une analyse de moût ou du dernier contrôle maturité.  
*Règlementation : apport maximum de 100g/hl au total*

#### 4. Suivre la conservation des vins en conditions chaudes

**Risques**

Dans des conditions chaudes, le risque de dégradation des vins pendant la conservation est important. De plus, les vins les plus fragiles (vendanges altérées, présence de sucres résiduels, acidité volatile, pH élevés) sont particulièrement soumis au risque d'altération microbiologique et de piqûre lactique.

**Préconisations**

Dans la mesure où les teneurs en éthanal des vins est correcte, il est recommandé de refroidir le vin à l'issue de la fermentation alcoolique ( $T^{\circ}C < 15^{\circ}C$ ). Pour éviter les altérations, il est important de faire le plein des cuves, un suivi analytique mensuel (acidité volatile) et gustatif dès la fin de la fermentation alcoolique. Après la campagne de vinification, les vins doivent être distillés le plus tôt possible.



Pour limiter les risques de piqûre lactique :

- Maîtriser la date de récolte (pH, TAVp)
- Assurer des FA complètes (sucres < 2g/L) et rapides (azote et température)
- Réaliser un bilan analytique fin FA (acidité volatile et sucres) et contacter un œnologue en cas de détection d'une déviation (acidité volatile élevés ou dégustation qui se dégrade)
- En cas d'arrêt fermentaire, prendre très rapidement contact avec un œnologue conseil

**L'ensemble de ces éléments pourront être complétés ou précisés, au cas par cas, par les œnologues conseils et les cahiers des charges des différentes Maisons de Cognac.**

**L'ensemble du BNIC vous souhaite d'excellentes vendanges 2025 !**

Si vous avez des questions, vous pouvez nous contacter

Livia Bejina ([lbejina@bnic.fr](mailto:lbejina@bnic.fr)) ou Corinne Trarieux ([ctrarieux@bnic.fr](mailto:ctrarieux@bnic.fr))

**PÔLE TECHNIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE DU BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC**

69, Rue de Bellefonds • BP 90018 • 16101 Cognac Cedex France  
T : +33 (0)5 45 35 61 00 • F : +33 (0)5 45 82 86 54 • [contact@bnic.fr](mailto:contact@bnic.fr) • [cognac.fr](http://cognac.fr)